



Elfe XX-XXI

Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles

7 | 2019
Littérature et cuisine

L'humour passe à table

Entretien avec Luc Lang et Jean-Paul Manganaro

Jean Kaempfer, Luc Lang et Jean-Paul Manganaro



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/elfe/515>

DOI : 10.4000/elfe.515

ISSN : 2262-3450

Éditeur

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

Référence électronique

Jean Kaempfer, Luc Lang et Jean-Paul Manganaro, « L'humour passe à table », *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/515> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/elfe.515>

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.

L'humour passe à table

Entretien avec Luc Lang et Jean-Paul Manganaro

Jean Kaempfer, Luc Lang et Jean-Paul Manganaro

JEAN KAEMPFER : Jean-Paul Manganaro, qui a été professeur de littérature italienne à Lille, est l'auteur d'un texte dont le titre est un jeu de mots, *Cul-in-air*, en trois mots, objet un peu étrange paru chez P.O.L en 2014. Luc Lang est l'auteur de *Mille six cents ventres* (Fayard, 1998), *Mother* (Stock, 2012), *L'Autoroute* (Stock, 2014), *Au Commencement du septième jour* (Stock, 2016). Et chacun de ces auteurs a un rapport avec la question de la nourriture, et un rapport amusé, humoristique souvent, à cette réalité culturelle. Mais avant d'entrer en matière et de passer aux nourritures chez l'un et l'autre de ces deux auteurs, j'aimerais, de façon un peu plus générale, poser la question du genre littéraire. Je vais commencer avec deux livres, *Cul-in-air* de Manganaro et *Mother*, de Luc Lang : la question du genre se pose pour ces deux livres. *Cul-in-air* est d'une part un livre de recettes, un livre qui n'a en principe rien de fictif : il n'y a rien de moins fictif qu'un livre de recettes. Un livre de recettes, ça sert à passer tout de suite du texte, de façon transparente, vers l'objet cuisiné dont il indique la flèche. Donc ça a l'air de, c'est un livre de recettes, un livre transitif, mais en même temps, ça n'a pas du tout l'air d'un livre de recettes : lorsqu'on lit, c'est factuel, il y a des recettes, mais en même temps, c'est autre chose, ça paraît chez P.O.L., un éditeur littéraire, alors c'est quoi le genre de *Cul-in-air* ?

Jean-Luc Manganaro : C'est un livre tous genres : comme il y a un faitout, *Cul in air* est un livre tous genres, et surtout c'est sans genre. Je joue beaucoup avec la syntaxe, la grammaire, les adjectifs, c'est un roman très discontinu, peut-être dans la lignée de Boccace, c'est une série de situations culinaires dans le double sens du mot, c'est un livre polisson, ce n'est pas un livre sexuel, c'est plutôt sensuel mais pas sexuel. Bon, il y a aussi des situations qui ponctuent à peu près cent cinquante recettes, dont la plupart sont originales, dans le sens où je les ai faites, je les ai réalisées. Mais je voulais aussi chercher deux chemins qui sont différents : d'une part enlever cette maestria que les hommes s'arrogent dans la cuisine, comme un fait tout à fait antidémocratique, et donc au fond proposer une cuisine qui serait extrêmement démocratique dans ses achats, dans ses emplettes, dans ses produits, et surtout la recomposition constante, jour après jour, de ce que j'appelle le reste, le résidu. Comment traiter le résidu, le reste, tout ce qui reste, pour ne pas gaspiller la nourriture. Donc il y a des tas de solutions où effectivement l'art d'accommoder est finalement plus important que l'art de faire, même si ça marche ensemble. Mais

effectivement, quand on fait par exemple un pot-au-feu à l'italienne, qui demande beaucoup de marchandise, c'est dommage de laisser se gaspiller, ou de jeter aux ordures, tout ce qui reste. Donc le reste doit être réutilisé jusqu'à épuisement, jusqu'à disparition totale de la matière. Alors vous sentez bien qu'il y a aussi tout un discours sur la transsubstantiation.

JEAN KAEMPFER : On y viendra peut-être à cette théorie de la transformation – transsubstantiation.

Jean-Paul Manganaro : Il faudrait peut-être aussi penser que *Cul in air* en trois mots, ça peut aussi être les fesses d'un bébé, au fond. Dans le temps, on avait l'habitude de photographier les bébés les fesses en l'air. Voilà en préalable.

JEAN KAEMPFER : Donc vous voyez d'entrée de jeu combien ce livre est effectivement inclassable, digressif, fait de restes et nous proposant un bon usage de ceux-ci. Donc un livre de recettes qui n'en est pas un avec *Cul-in-air*. Et *Mother*, le livre de Luc Lang, c'est le livre d'un fils qui parle de sa mère et dont beaucoup d'indices nous laissent à penser ou nous permettent de savoir que c'est un livre autobiographique. De la même façon que l'autre est un livre de recettes, c'est transitif, c'est factuel : d'une certaine façon, c'est la vie de l'auteur ou la mère de l'auteur qui est racontée, et pourtant ce livre a pour titre « roman ». Il y a aussi ici un déplacement de la question de ce qui est vrai, de la question de ce qui est inventé. Moi je sais, peut-être d'autres le savent aussi, que Luc, en même temps qu'il a écrit *Mother*, réfléchissait à cette question des rapports entre la fiction et la non-fiction, *fiction/non fiction*¹. Alors peut-être là aussi dans un ouvrage théorique qui s'appelle *Délit de fiction*², qui a paru en escorte en somme de *Mother*, peut-être là aussi se pose la question du genre ; ça a l'air d'être une autobiographie, enfin c'est une autobiographie, c'est une biographie de la mère, et puis en même temps c'est un roman. Alors comment est-ce que ça se combine, comment est-ce qu'on peut faire les deux, ou ni l'un ni l'autre ?

Luc Lang : C'est une drôle de cuisine, c'est ça ?

JEAN KAEMPFER : Oui, un peu. Littéraire. Et toujours drôle.

Luc Lang : Pour répondre à cette question du projet qui n'a pas grand-chose à voir en soi avec la cuisine, sinon que le chapitre central s'appelle « Les nourritures ». C'est effectivement un livre qui ne se voulait absolument pas contractuellement autobiographique, c'est pourquoi pour une fois ce n'est pas à la première personne que ça s'exprime, mais c'est à la troisième personne, le fils, la mère, le père. Ce qui pour moi rendait possible l'idée d'écrire sa propre vie, c'était que précisément ce n'était pas la première personne du singulier. En l'occurrence, tous les éléments qui sont dans ce livre sont parfaitement exacts, d'une minutie, d'une justesse minutieuse, je dirais, mais il fallait effectivement que quand j'en parle je puisse parler du fils comme d'un personnage, puisque quand je vous parle en ce moment je ne suis pas le fils, je suis autre chose. On est plein de personnes différentes, et donc je ne suis pas le fils en ce moment avec vous, et c'est pourquoi je peux parler de ce personnage de cette façon-là. C'est une facette qui n'intervient pas évidemment dans la situation dans laquelle nous sommes en ce moment. Et donc, je voulais que ça s'appelle roman précisément pour cette question-là. J'avais essayé d'écrire à la première personne comme je fais, comme j'ai toujours fait dans mes romans, où le narrateur s'exprime toujours à la première personne, est vecteur de l'action, toujours à la première personne du singulier, et là précisément ça devenait impossible, parce que c'était moi qui en devenais l'objet, et du coup une espèce de chape d'ennui me tombait dessus. Je ne voyais pas du tout l'intérêt qu'il y avait à se raconter, et j'ai pensé à Gaudí à ce moment-là, à ses textes autobiographiques où il parle de « l'enfant » en parlant de lui, et d'un seul coup je me suis dit : « Tiens, il faut peut-être que j'aille voir de ce côté-

là ». Et le fait de passer à la troisième personne du singulier a permis précisément que ça s'impose immédiatement, alors que ça faisait des années que j'avais l'intention d'écrire ce livre et que je n'y arrivais pas. Et le fait de passer à la troisième personne et d'en faire un personnage, quand bien même c'est une partie de moi-même, ça devenait possible.

JEAN KAEMPFER : Oui. C'est sans doute un travers du critique littéraire, que je suis aussi par ailleurs, de voir d'abord la forme avant de voir le fond, raison pour laquelle j'ai commencé avec cette question théorique du genre.

Luc Lang : Mais, avec les pâtes, les pâtes italiennes justement, on peut montrer combien le fond c'est la forme. C'est-à-dire quand on change la forme des pâtes, ce n'est pas le même goût. Donc il y a une indissociabilité totale de la forme et du fond.

JEAN KAEMPFER : On est d'accord.

Jean-Paul Manganaro : Les sauces aussi changent.

JEAN KAEMPFER : Bien sûr. Mais j'en viens tout de même aux nourritures, aux choses à manger, et puis je vous propose de façon tout à fait impromptue quelques chapitres ou quelques points qui me paraissent dignes d'être évoqués dans l'un et les autres de vos livres. Il y a des recoupements, il y a des thématiques qui se retrouvent. Il y en a une en particulier par laquelle je souhaite commencer, c'est le fait que quand on mange, de la viande, mais aussi des légumes, le fait de manger est associé à la mort. Et ce motif du fait que quand on mange, on mange de la mort, on met à mort, il est — je commencerai peut-être par Jean-Paul Manganaro —, très développé dans votre livre. Je pense par exemple à l'évocation très bucolique d'une jolie pintade, qui est dans son enclos. On la suit avec tendresse, et puis tout d'un coup, couic, il faut la tuer, elle est mise à nu, elle n'a plus ses jolies plumes, donc la vie est exclue d'elle. Elle rencontre la casserole qui est son sarcophage, ensuite l'estomac de ces mangeurs qui est un cimetière. Ce sont des images que vous utilisez. De la même façon, lorsqu'une viande qu'on cuit en bouillon écume, vous dites que c'est la vie qui s'en va, vous parlez des vifs qui mangent les morts, de natures mortes, et puis surtout vous avez des pages assez effrayantes sur la cuisson à vif des bêtes vivantes, des langoustes, des crustacés, — ou des bêtes dont on coupe la tête avant de les cuire —, et vous dites qu'on renoue là finalement avec la vieille tradition française de la décapitation. Donc vous pensez la question de la mort des animaux mais au lieu de la penser dans les termes pathétiques du végétarisme, c'est somme toute assez joyeux chez vous.

Jean-Paul Manganaro : Vous avez oublié que la souris tombe amoureuse de la pintade.

JEAN KAEMPFER : C'est juste, il y a comme ça dans l'histoire...

Jean-Paul Manganaro : Et qu'elle veut faire un pintasouriceau, mais elle comprend bien que ça ne marchera jamais. Donc il faut passer au pathétique, en quelque sorte, mais le pathétique peut être mis en scène comme quelque chose d'exaltant. Au fond, quand on va au *Crazy Horse*, c'est assez pathétique, mais ça finit par être pas mal comme succursale du Louvre, ou une filiale du Louvre : ça a perdu toute l'ampleur. Et j'ai toujours pensé que la cuisine était un art d'arranger le funèbre, un rituel de passage, justement dans une fonction de nécessité qui était celle de manger mais qu'on ne pouvait pas manger comme ça. C'est toute la différence entre les animaux et les hommes. Les animaux mangent. Je veux dire : un léopard ne fait pas cuire son faon ou sa proie : il le dévore « naturellement » tel que. Et nous, on cuisine tout. Très peu de choses restent à l'état naturel, peut-être les salades. En France on peut manger de la viande crue, c'est certain, les autres peuples ne le font pas souvent, ils ont une résistance à ça. Et donc la cuisson, la cuisine, l'arrangement,

l'accommodement, tout cela est une manière de faire passer cette faute fondamentale qui se lie chez l'homme à la nourriture, pour qu'elle soit en quelque sorte transformée et donc elle perd le nom de son origine. Ça s'appellera encore morceau de pintade, mais enfin d'abord c'est un morceau, c'est-à-dire que la faute a été partagée entre plusieurs convives. J'appelle ça la faute, mais on peut lui donner un autre nom, je veux dire : ce que l'on a chassé, ce que l'on a tué. Par ailleurs, la police nous inquiète beaucoup lorsque nous tuons quelqu'un, mais pourquoi ? Parce qu'on ne peut pas le faire cuire, ça ne se fait pas. Et il y a quelque chose de sacralisant dans l'évocation de la mort lorsqu'on mange : chez les catholiques, on bénit le pain, chez les protestants aussi, on bénit le repas, on demande la bénédiction de Dieu pour se nourrir. Donc c'est un rite de passage, la cuisine, et je crois qu'il faut le voir comme ça. Et il y a aussi de belles pages de Calvino sur la boucherie, sur l'équarrissage des viandes, etc. Je ne sais pas si j'ai répondu à la question.

JEAN KAEMPFER : Oui. Pourquoi comparer deux choses qui paraissent incomparables, à savoir ces actes quotidiens de la cuisine où on scalpe une langoustine, avec la vieille tradition française de la décapitation ? Quel est le rapport entre l'univers de la cuisine et puis la grande Histoire ?

Jean-Paul Manganaro : Parce que on n'est pas des fabricants d'humour. On le saisit là où il vient. C'est vrai que la France a beaucoup décapité. Elle a même inventé la Terreur, dont on parle aujourd'hui, donc il y a des traditions, c'est humoristique, en fait.

JEAN KAEMPFER : Oui, oui, donc c'est ça, ça fait partie de cette rencontre de choses qui en principe ne se rencontrent pas, la grande histoire et la petite histoire du cuisinier et de ses casseroles.

Jean-Paul Manganaro : Il y a aussi cet acte d'incertitude qui prend toujours le ménager ou la ménagère lorsqu'elle doit ébouillanter quelque chose : est-ce que la mort lente est plus douce que la mort vive ? On se posera la question à l'infini. C'est la même question que : qu'est-ce qui vient d'abord, l'œuf ou la poule ? On ne pourra jamais y répondre.

JEAN KAEMPFER : Je reprends cette question de la mise à mort dans *Mother* de Luc Lang. Il y a donc trois parties, et la partie centrale, Luc le rappelait tout à l'heure, s'appelle « Les nourritures », et cette partie centrale commence par un véritable récit de conversion. On a au début l'évocation qui met en appétit d'un steak haché cru, et puis aussi l'évocation d'un autre plat, où la bête est en quelque sorte présente dans son nom, le museau vinaigrette. Ça commence comme ça : il y a un steak haché cru, il y a un museau vinaigrette, et la mère dont il est question dans le roman, à un certain moment, décide qu'il faut faire le deuil de toutes ces choses-là, et se convertit au végétarisme. Et donc on passe d'une pratique majoritaire à une pratique minoritaire. Et là, il y a des belles pages, d'abord sur cette pratique majoritaire des années soixante, qui consiste à manger de la viande, crue de préférence, et ça nous vient des États-Unis, et cette autre pratique minoritaire, on ne mange plus de viande, et tout cela s'associe à d'autres comportements qui sont liés au fait de ne plus manger de viande. Deux mots sur cette manière d'entrer en matière avec les nourritures en commençant par le steak haché cru, et puis la nostalgie immense qui restera toujours chez le fils de ces bonnes viandes crues ou fumées ou séchées dont il est privé, dont il voit que les tenants du végétarisme se nourrissent en cachette, parce qu'ils ne peuvent pas non plus s'en passer véritablement. Qu'est-ce que c'est, quel est l'intérêt de ce nœud, de cette conversion, de ce côté majoritaire/minoritaire ?

Luc Lang : Il n'y a que la mère qui mange la viande crue. Le fils a le sentiment, quand il voit sa mère manger un steak tartare, qu'elle est cannibale, en fait. Il a le sentiment qu'à même la peau, il y a le sang qui affleure à la surface des joues de la mère quand

elle mange de la viande crue : c'est-à-dire qu'elle se transforme en une espèce de tigresse, et ça dégoûte beaucoup le fils, quand même. Et puis le père qui est obsédé du meurtre des animaux, rêve depuis toujours de ne pas manger de viande, et il est infiniment heureux quand la mère décide qu'à partir d'aujourd'hui tout le monde sera végétarien. Pour le père c'est un grand soulagement de pouvoir enfin ne plus participer au meurtre des animaux. Ça, c'est une chose que le père gardera jusqu'à la fin de sa vie, même quand le fils l'invitera à sa table pour manger éventuellement de la viande ou du poisson — même le poisson, le père finit par ne plus en accepter à la table du fils. Donc c'est d'abord la mère qui est cannibale et puis la mère décide cette conversion parce qu'elle a rencontré un homme dont elle s'est entichée — sans aucune mauvaise pensée quand je dis ça — dans une maison de régime (à l'époque, ça s'appelait des maisons de régime) et cet homme lui a raconté ce qu'était le végétarisme, et d'un seul coup elle a pensé que c'était une révélation. Et ça s'appelle des « nourritures » parce que pour la mère, la nourriture terrestre est toujours associée à une nourriture céleste, c'est-à-dire : manger des choses saines a quelque chose à voir avec la grâce divine. Et c'est un peu comme chez Platon, le rapport du beau au vrai, chez la mère le rapport du sain ça a à voir avec le vrai également. Donc en fait avoir un corps sain forcément contamine l'esprit et va faire qu'on va avoir un esprit sain, et que du coup, on va pouvoir communiquer directement — ce qu'elle fait elle volontiers avec Dieu, avec la Vierge Marie, avec Jésus enfin. Donc il y a quelque chose chez la mère d'une association très forte entre nourriture terrestre et nourriture céleste. Ce sont vraiment des choses extrêmement associées. D'autre part, c'est une famille d'ouvriers qui vont dans le végétarisme trouver leur aristocratie. Alors ça, c'est quelque chose d'extrêmement important, c'est que le végétarisme dans les années soixante, c'est une pure hérésie. Oldenburg fait des sculptures. Il y a deux choses, il y a deux motifs qui reviennent tout le temps dans la sculpture d'Oldenburg à ce moment-là, ce sont les hamburgers et les salles de bain, puisque le hamburger et la salle de bains, c'est vraiment ce qui manifeste la société de consommation des années soixante. Et donc l'idée obsessionnelle, c'est qu'il faut manger de la viande rouge à tous les repas. D'ailleurs, dans les films studio américains, déjà dans les années cinquante, il y a un cahier des charges très précis qui stipule qu'il faut absolument dans chaque film avoir une scène où on ouvre un frigo et où on sort la viande du frigo pour la faire cuire. C'est vraiment le modèle américain, c'est vraiment un modèle de propagande très fort, et qui envahit l'Europe juste après-guerre. Donc effectivement être végétarien dans les années soixante, c'est un truc absolument inadmissible — d'ailleurs le fils, même sous la torture, n'aurait jamais avoué à aucun de ses camarades qu'il était végétarien. Donc c'était une chose parfaitement secrète et dissimulée. D'ailleurs, les végétariens, c'était une espèce de réseau crypto-clandestin, de gens qui se réunissaient à Paris dans un endroit qui était rue Miromesnil, et qui se réunissaient une fois tous les quinze jours, un soir tous les quinze jours, un samedi soir. Le fils s'emmerdait à mourir dans ces réunions, et donc on discutait des meilleures façons de se nourrir à ce moment-là. Mais pour les parents ouvriers, il y avait cette aristocratie-là, c'est-à-dire qu'il y avait un tel décalage dans la manière de se nourrir, de s'approvisionner, de cuisiner, de réinventer totalement la cuisine, parce qu'une cuisine végétarienne, pour qu'elle soit bonne, il faut quand même être inventif, parce qu'il n'y a plus le suc des viandes, il n'y a plus le suc des poissons. C'est possible : je peux vous garantir qu'on peut faire une nourriture végétarienne magnifique. Mais ça réclame quand même une

inventivité et un investissement dans la recherche des saveurs, ce qui est compliqué à réaliser. Donc ça, c'est aussi pour les parents une façon d'affirmer cette sorte d'écart, et cette aristocratie, je dirais, à travers à la nourriture.

JEAN KAEMPFER : Ce qui donne lieu — ce constat de l'Occident devenu carnassier — à quelques pages assez ravageuses, dans le livre, je cite juste une phrase ou deux :

« Au sortir d'un massacre planétaire où plus de soixante millions de personnes périrent, l'Occident se fait plus que jamais mangeur de viande. Européens et Américains deviennent exemplairement carnassiers de chair fraîche et saignante, comme s'il fallait à présent ingérer toute la viande abattue, un banquet de bacchanales, sans jamais être repu. »

Donc c'est une vision assez dramatique, de cette conversion du monde entier au hamburger...

Luc Lang : Ça traverse l'histoire européenne, mais aussi l'histoire américaine, puisque quand les colons arrivent aux États-Unis, enfin en Amérique, sur le Nouveau Continent, la manière qu'ils ont d'imposer leur culture aux Indiens c'est de massacrer les bisons, et c'est de mettre à la place du bétail qui va donner ces modèles de nourriture que seront la viande rouge à chaque repas. Donc il y a quelque chose qui nous traverse, dans notre histoire, depuis au moins le dix-neuvième siècle. Et quand on a imposé aux Indiens de vivre dans des réserves, on leur a également imposé d'avoir du bétail, ce qui pour des Indiens est un pur non-sens, puisque la viande était une nourriture assez rare pour les Indiens. En plus tuer le bison, qui participait évidemment d'un meurtre, était quelque chose qui devait s'accompagner d'infiniment de rituels. Donc à travers la disparition de la culture indienne, ce qui s'imposait, c'était évidemment d'avoir du bétail, de sédentariser et de manger de la viande à tous les repas. Donc tout ça traverse tout le dix-neuvième siècle américain, et puis le vingtième siècle quand ça vient chez nous en Europe.

JEAN KAEMPFER : Juste un mot encore pour poursuivre. « On peut faire des choses excellentes en cuisine végétarienne » : la grande science qui montre cette cuisine végétarienne dans *Mother*, c'est la scène de la choucroute cuite à la vapeur, qu'on sert avec des friands, et puis une sorte de saucisse qui remplace les saucisses traditionnelles. La choucroute est faite, je crois, avec du tofu ou quelque chose de ce genre, tout ça sans alcool, et les gens invités, sont un marlou, et une ancienne tenancière de bistrot, la famille des parents, le grand-oncle du fils auquel il est très attaché, qui s'attend à avoir son pastis en apéro, un peu de vin, une choucroute... On l'invite pour une choucroute, et puis il a cette chose sécharde, cuite à la vapeur, avec des choses pas du tout bonnes. À la fin du repas, il n'y a pas de café, il n'y a pas non plus de digestif, parce que le café échauffe les esprits, il y a des jus de fruits, etc. Donc c'est aussi un ratage social ?

Luc Lang : Oui, ça dit l'aristocratie des parents, mais ça signe aussi leur isolement dans la famille. Ils sont chassés de la famille : à partir de là, il va falloir reconstituer tout un réseau d'amitiés, parce qu'ils sont bannis. Il y a un bannissement qui se prononce à ce moment-là, et le bannissement officiel c'est effectivement quand la mère a cette sorte d'idée hallucinante de pouvoir inviter son oncle en pensant qu'elle va le régaler avec une choucroute végétarienne. Vous imaginez, une choucroute, la choucroute, génériquement, c'est la charcuterie. Donc il y a des friands qui sont fourrés à un pâté végétal à base de champignons, y a des saucisses de soja, et l'oncle — qui est un grand mangeur comme on peut l'imaginer aussi au dix-neuvième siècle, qui est un grand fêtard, une sorte de marlou très élégant comme ça, chauffeur de taxi —, avec sa femme qui ressemble à une cocotte semi-mondaine, et qui sont un couple d'ailleurs délicieux, adorable, quand ils viennent ce dimanche-là manger chez les parents, cette choucroute végétarienne, c'est une consternation absolue, et ça

finir dans un malaise épouvantable, quasi-métaphysique, où chacun se sépare définitivement, et où ils ne se reverront plus, pratiquement. Donc là il y a un bannissement qui est prononcé et c'est évidemment là encore la symbolique de la nourriture qui revient en force, c'est-à-dire que la nourriture, ça définit à la fois des classes sociales, mais ça définit aussi des classes symboliques, et là, d'un seul coup, les parents sont considérés comme des gens qui ne savent plus vivre et qui ne sont absolument plus fréquentables, et à partir de là il va falloir réinventer complètement la vie, à partir de ce geste qui est le choix d'un type de nourriture.

JEAN KAEMPFER : Une scène qui vient emblématiser. Il y en a quelques autres, qui sont toujours traitées sur un mode comique, des enjeux de fond. Si j'en reviens à Jean-Paul Manganaro, il y a aussi des scènes élaborées dans son livre, par exemple la scène de celui qui va manger seul, et de ce qu'il faut faire pour être heureux en mangeant seul. Il y a aussi des scènes collectives. Mais il y a aussi une scène qui revient, et qui me semble-t-il, fait l'objet d'une sorte de tendresse privilégiée, c'est la scène qui consiste à faire son marché. Elle est élaborée, y a un personnage qui revient, c'est le brigadier Pitouzet qu'on voit réapparaître, qui contrôle un peu ce que font les gens. Et ces scènes, alors là on arrive à *Cul-in-air*, et au rapport entre la nourriture et les choses ... polissonnes, du sexe. Vous êtes un véritable fétichiste, vous envoyez sur le marché des femmes dont vous dites tout le temps, parce que c'est un livre de recettes, donc c'est presque fictif : « Tu feras ceci, cela ». Eh bien là, les dames doivent s'habiller de tel tailleur Saint-Laurent, etc., donc il y a des prescriptions vestimentaires, pour les rendre jolies, désirables, au marché, lorsqu'elles vont acheter par ailleurs des produits comme le poireau ou l'asperge, dont on connaît dans la tradition gauloise, française, le double sens, double sens dont vous jouez. Donc ce sont des scènes assez heureuses, où il y a des femmes élégantes. Il y en a une en particulier, il y a une scène qui est très développée, c'est l'achat des cailles à la vanille, le bonheur lié à la femme bien habillée, et désirable...

Jean-Paul Manganaro : Il est essentiel de faire son marché. On peut chez soi prévoir un certain nombre de choses pour un dîner, qui doit être complet quand même : je pense à des dîners où on invite des gens. La solitude est une autre histoire, dans la solitude on peut faire tout ce qu'on veut, dans la non-solitude, on ne peut pas faire tout ce qu'on veut. Donc, on peut décider de faire un certain nombre de plats, mais il faut aller au marché pour voir si la marchandise elle y est, si elle est bonne. Il ne faut pas s'inventer des asperges en automne, par exemple, bien qu'aujourd'hui, malheureusement, on ait des asperges tout le temps, et on a tout le temps et c'est indélicat. Donc il faut absolument faire le marché, oui. Je vous ai dit en situation préalable que ce livre jouait beaucoup avec la syntaxe et la grammaire, en réalité, il n'y a pas de genre. C'est un sujet verbal qui peut être toi, lui, elle, moi, nous, vous, qui n'arrête pas de trafiquer autour de cette affaire de cuisine. C'est intéressant de se percevoir à certains moments de la vie comme n'étant pas de son genre. Je peux imaginer être Dodo D'Hambourg qui fait ses courses. Dodo D'Hambourg, c'était, ce fut une célèbre danseuse du *Crazy Horse*, moi, je suis amoureux du *Crazy Horse*.

JEAN KAEMPFER : Ça revient à plusieurs reprises dans votre livre, on le devine, en effet...

Jean-Paul Manganaro : Il y a de la chair... et donc je l'imagine dans ce qu'elle imagine. Et en fait Dodo D'Hambourg faisait à un moment donné un jeu de mains dans son entrecuisse et les bas, et ça crissait. Donc j'imagine que quand elle va faire ses courses, elle est quand même attifée de manière telle que ses bas crissent. Ses bas crissent et elle cherche à composer une recette. Elle dit : « J'en ai marre de faire des cailles comme d'habitude, c'est-à-dire avec des raisins de Corinthe, je veux changer de recette ». Qu'est-ce qui va avec caille, qu'est-ce qui va avec caille, et elle trouve une rime : vanille. Ça marche très bien, la rime entre caille et vanille. Donc elle décide

de faire des cailles à la vanille, mais ça ne suffit pas. Il faut quand même présenter ce petit corps de caille qui devient un petit caillou, au fond. Et elle bourre la caille de mortadelle d'une part, et d'autre part, elle va cuire les cailles, chaque caille, sur une rondelle d'orange. Donc voilà le plat complet, mais elle a mis dix pages à le faire. C'est la construction mentale qui est aussi très importante pour la promenade. Lorsqu'on fait le marché, on se promène au milieu des choses, soit on sait très bien où on va. Par exemple moi, je change de cuisine parce que je n'ai pas de bon boucher. Donc, je ne suis pas végétarien. (Je fais une digression comme j'en fais souvent dans le livre : j'ai appris hier soir que Hitler était végétarien, de manière radicale et absolue. Ça ne l'a pas empêché de phagocyter six millions de personnes. C'était pour éliminer peut-être la chair du marché, je ne sais pas.) Et donc, je fais beaucoup de poisson. Mais il y a des situations auxquelles il faut faire face, et donc le marché, c'est toujours une aventure à l'intérieur de laquelle vous pouvez décider un nouveau plat. C'est intéressant de faire des nouveaux plats. Je ne fais jamais la même recette, jamais. Justement, pour les pâtes : c'est vrai ce que vous dites, que la forme détermine un goût différent, mais la forme détermine aussi une sauce plus apte à cette forme-là. Donc la variation infinie des pâtes est accompagnée par la variation infinie des sauces avec lesquelles on les arrange. Je peux parler à l'infini sur la solitude... ce n'est pas la solitude, oui c'est la solitude, mais en réalité, c'est manger avec les nuages. Dans l'histoire de la solitude, on mange avec les nuages qui passent, c'est baudelairien.

JEAN KAEMPFER : Tout à fait, absolument. D'ailleurs vous trafiquez un vers de Baudelaire au passage : le couvercle pèse comme un ciel bas et lourd. On a le contexte baudelairien ramené du côté des casseroles, et ensuite ça se développe de cette façon-là. Je vais peut-être changer d'aspect. On rencontre aussi chez l'autre et chez l'autre de vous quelque chose : la nourriture, ce n'est pas seulement manger, mais c'est aussi éliminer ce qu'on a mangé. Donc on rencontre toute la question de ce que Bakhtine appelait le bas matériel et corporel. Et ça apparaît chez Luc Lang en particulier dans *Mille six cents ventres*, puisque le héros de *Mille six cents ventres*, qui est un cuisinier, mais un cuisinier très susceptible — il ne faut pas qu'on vienne le chercher, parce que si on le cherche on le trouve — développe à partir des nourritures, disons de la matière première avariée que lui offre l'économat de sa prison — parce qu'il est cuisinier à l'intérieur d'une prison — toutes sortes de techniques les unes plus subtiles que les autres, soit pour donner la diarrhée aux prisonniers, soit pour les constiper. On peut peut-être préciser cette technique, cette maîtrise de ce qui se passe dans le ventre, par un art culinaire un peu pervers, qui est le cas de cet Henry Blain : cette façon assez sadique en somme de faire la cuisine.

Luc Lang : Oui, mais on retrouve cette idée de la limite sur la question : on ne peut pas manger innocemment. On est lié à la question du meurtre quand on mange, on est lié à la question de la destruction quand on mange, et donc, il faut transformer ce geste initial en quelque chose qui est du côté de la « civilisation ». Mais il y aussi cette histoire. Je pense que c'est une expérience qu'on partage tous, surtout quand on est enfant, et qu'on nous demande de débarrasser la table : le fait que la nourriture est extrêmement désirable quand elle arrive sur la table, et quand il reste des éléments dans l'assiette refroidie, ça devient des éléments de dégoût. Je vois bien comment mes enfants ont une réticence extrême à vider les assiettes avant de les vider dans le lave-vaisselle : immédiatement la nourriture se transforme en merde. Il y a une espèce de *switch* qui se produit très vite. Et moi quand j'étais enfant, j'avais ma tantine, qui avait un père âgé et aveugle, et à qui je me faisais l'honneur de préparer son vin dans une tasse avec un morceau de sucre. Un verre, enfin une tasse, de vin rouge. Donc je lui versais son vin rouge, je mettais un morceau de sucre, je remuais, et je le lui servais. Il était totalement aveugle, et ça lui faisait très plaisir que je lui serve son vin rouge.

Et je le faisais avec beaucoup de plaisir, mais quand j'avais une goutte de vin qui coulait sur la main, ça devenait immédiatement une espèce de dégoût profond. Donc il y a cette manière dont la nourriture bascule du côté du dégoût alors même qu'elle est un objet infiniment désirable quand elle arrive sur la table. Et évidemment dans le corps se produit la même transformation : ce plaisir extrême de la nourriture dans le palais qui devient finalement de la merde. Et le corps humain est également une métaphore de l'architecture : dans l'architecture, arrivent des eaux claires et pures et repartent des eaux usées. Et le corps humain, comme l'architecture, participe de flux qui se transforment sans cesse, et de là le choix d'avoir pris ce cuisinier dans les prisons anglaises, à la différence des prisons françaises. Dans les prisons françaises, le cuisinier est un prisonnier bénévole qui se propose de faire la cuisine. Généralement, ils sont plusieurs, mais ce sont des prisonniers volontaires qui se proposent de faire la cuisine. Dans les prisons anglaises, ce sont des gens de l'administration pénitentiaire qui ont un rôle important, de puissance, reconnu, dans la hiérarchie de l'administration pénitentiaire. En France, d'une certaine façon, ils ont intérêt à bien faire la cuisine, parce que c'est quand même des prisonniers parmi d'autres prisonniers, mais en Angleterre non. Et du coup, le cuisinier dans une prison anglaise a un pouvoir total sur les prisonniers, et celui-là, Henry Blain, qui lit beaucoup Shakespeare, a été cuisinier sur des bateaux avant de devenir cuisinier dans une prison, il a vraiment le sentiment d'être le maestro des ventres, c'est-à-dire de faire parler les ventres, comme on dit faire parler les armes chez les militaires. Il a la possibilité, par le choix des produits congelés, de varier à l'infini les nourritures, parce que quand on possède la nourriture, on possède le pouvoir sur les corps. On voit bien aujourd'hui les grands trusts agro-alimentaires, les enjeux planétaires que ça implique : quand vous détenez la nourriture, vous détenez le pouvoir. Parce que la nourriture que vous préparez, c'est la nourriture qui va traverser les corps. Ce n'est pas seulement que vous donnez à manger, que vous nourrissez ou que vous ne nourrissez pas, c'est qu'avec la nourriture que vous donnez aux autres, vous traversez leur corps. Moi quand je vais à l'étranger, pour moi la meilleure façon de visiter le pays, c'est d'abord d'être traversé par leur nourriture, d'ingérer leur nourriture. Donc il y a un pouvoir absolu quand on est cuisinier, c'est le pouvoir de traverser les corps des autres.

JEAN KAEMPFER : Il y a un exemple comique de ce pouvoir-là qu'on trouve dans un autre roman, qui est *Esprit chien*, où on est à Neuilly. Il y a une villa, une petite villa, que le héros possède, et la villa voisine est occupée à un certain moment par une dame chic de Neuilly amie du maire député de Neuilly Nicolas – on est à cette époque-là. Et elle a deux superbes lévriers qui font toujours leurs besoins non pas dans le caniveau, mais sur le trottoir, et donc pour éviter d'avoir toujours à – pour se venger, et puis il a une autre raison aussi de se venger, on ne va pas raconter tout le livre – , il décide de les nourrir à partir de boulettes dans lesquelles il a mis une substance qui leur donne la diarrhée. Et il y a toute une épopée de ces beaux lévriers diarrhéiques, et le héros donne même le conseil à la propriétaire de ces lévriers – qui commence à avoir honte de se promener avec eux alors qu'ils laissent derrière eux des traces nauséabondes – pour aller au marché de Neuilly ce n'est pas bien –, donc il lui propose de mettre des Pampers à ses lévriers, Pampers qu'on trouve effectivement dans le commerce. Et on discute sur la sorte des Pampers : est-ce qu'il faut qu'ils soient discrets, est-ce qu'il faut qu'il y ait des dessins, etc. Donc là aussi, il y a un épisode de la maîtrise des corps.

Luc Lang : Oui le corps est une terre, le corps est un sol, et selon ce qu'on y met, le sol ne sera pas le même. Et la nourriture est bien évidemment un enjeu de pouvoir, mais c'est aussi un enjeu de façonnage : à travers les nourritures on façonne les corps. On

voit bien selon les époques comment les corps des êtres changent de forme. Selon la dominante des nourritures ingérées, les corps n'ont plus les mêmes formes, n'ont plus les mêmes mouvements dans l'espace, n'ont plus les mêmes silhouettes, n'ont plus les mêmes déplacements. Moi qui commence maintenant à avoir un certain âge, je peux vous dire que j'ai bien vu comment les corps ont bougé dans le temps, en trente ans. La forme des corps a beaucoup changé, parce que ce ne sont plus les mêmes nourritures qui sont ingérées.

JEAN KAEMPFER : Peut-être que le bas matériel et corporel, on le trouve chez vous aussi Jean-Paul Manganaro. Il y a même toute une théorie, une théorie de la merde, où vous expliquez qu'en lieu et place de l'Œdipe, on aurait mieux fait d'avoir une théorie psychologique anale, que ça aurait été plus conforme à la vérité. Il y a aussi des considérations très culturelles sur le rapport entre la largeur des robes de la Dame aux camélias et la flatulence, l'ingestion de nourritures carminatives. Donc chez vous aussi la question apparaît et donne lieu à des théories.

Jean-Paul Manganaro : Ça vient par contrecoup, parce que quand on parle de cuisine, on ne songe jamais à une opération qu'on nous faisait faire quand nous étions gamins, qui était assez cruelle, d'ailleurs : c'était de nous vider, une ou deux fois par an de tout ce qu'on avait mangé, de nous vider, de nous vider les boyaux. J'ai eu une enfance italienne, et dans cette enfance italienne, au printemps et à l'automne on nous donnait de l'huile de ricin, ce qui était dans les mœurs coutumières du fascisme pour faire parler les gens et leur faire vider leur sac de tout ce qu'ils savaient. Et effectivement, en réalité, c'est une pratique très ancienne. Le jeûne à un moment donné devient nécessaire, il est obligatoire. On a perdu une chose essentielle à l'Antiquité, qui était de cager ensemble. L'opération de défécation se faisait ensemble. Si vous allez en Sicile, il y a une magnifique villa romaine où les cagoinces sont magnifiques, c'est un cercle immense à douze ou quinze places, et où on faisait la conversation du matin. L'expression que nous utilisons tous, en italien et en français : « Ça va ? », « Comment ça va ? », ça signifiait : « Est-ce que ça marche bien, est-ce que le transit marche bien ? » Et il y avait une magnifique interview d'Armstrong qui disait : « Je dois commencer ma journée en caguant bien. Après, je suis sûr que ça marchera ». Donc c'est important. Alors j'en parle à propos de jeûne. Il faut jeûner une fois par an, et je donne une indication que je prends chez Boccace : à un moment donné, un cardinal punit un de ses évêques en le condamnant à trois jours de jeûne, mais avec du très bon vin et du pain grillé. Et on ne peut pas faire moins de penser effectivement cette transformation, c'est pour ça que je parlais de transsubstantiation, même si ça donne au goût la merde. Mais en même temps, la merde, elle est pleine de ... humour/humeur. Elle est variable, on peut y lire la santé ou l'absence de santé d'un sujet. Il y a aussi tout un traitement culturel très particulier à l'étron, qui peut être analysé.

JEAN KAEMPFER : Et puis il y a peut-être un autre élément aussi qui est lié à ça, et qui est une technique rhétorique, ou une technique de composition de vos deux livres. On va finir de nouveau par quelque chose d'un peu plus général. Dans votre livre, Jean-Paul Manganaro, vous manifestez une affection très grande pour les séries. Vous dites : « C'est extraordinaire un légume, je prends un oiseau que je vais plumer et cuire, et puis cet oiseau, soit par le jeu du lexique, soit par les voisinages, donne lieu à quelque chose ». En rhétorique on parlerait de métonymie, c'est-à-dire de contagion de proche en proche et puis ça devient infini. Et chez Luc Lang, il y a une sorte d'euphorie de l'infini, du devenir infini de cette mise en rapport extraordinaire. D'ailleurs après, ça donne lieu à toutes les digressions qu'il y a dans votre livre parce que tout suggère autre chose. Donc il y a dans la nourriture la

possibilité d'associer les choses les unes avec les autres, un principe de mise en série et de composition métonymique et qui vous fait plaisir. Pourquoi vous aimez tant ça ?

Jean-Paul Manganaro : Parce que c'est un exercice qui a à voir avec un certain savoir et avec une certaine vitesse du savoir. Là, je ne me souviens plus, mais effectivement, en même temps, je bouscule l'étymologie. Le mot poule évoque beaucoup de choses, et donc il faut les utiliser toutes.

JEAN KAEMPFER : Vous vous demandez s'il y a un rapport entre cuisse et cuisson. C'est étymologique, cette interrogation étymologique.

Jean-Paul Manganaro : Il y en a plein, oui, oui. Mais c'est aussi cette possibilité de combinaison constante de séries qui permet de varier les cuisines. Aujourd'hui notre imaginaire culinaire est figé dans certaines formes canoniques. Ça revient encore, le mot religieux, canonique, le mot des lois, au fond. Mais si vous n'avez pas cette capacité de combiner entre différents éléments qui n'appartiennent pas encore à la culture culinaire canonique, on invente un nouvel imaginaire. Et c'est ce qui manque au fond aux végétariens, c'est la capacité d'avoir à reformuler un imaginaire qui leur soit propre, et qu'ils en soient encore obligés de parler de saucisse alors qu'il n'y a plus la matière saucisse, c'est ça le problème. Alors si on peut faire des côtelettes d'agave, pourquoi pas ? des boulettes de figues de Barbarie, enfin, il faut changer. Si l'imaginaire ne change pas, le mécanisme qui accompagne l'imaginaire ne sera jamais en place pour faire quelque chose de nouveau. Créer quelque chose qui n'était jamais advenu, mettre de la vanille dans les cailles, simplement parce qu'il y a une rime musicale : on cuisine aussi avec la musique, on cuisine en sifflant, on cuisine en écoutant la musique. Évidemment si vous mettez les Nocturnes de Chopin, ça ne donnera pas le même résultat que les valse de Ravel, ça changera votre cuisine, soit dans le dosage, soit dans le choix des ingrédients.

JEAN KAEMPFER : Dans la façon de construire les livres de Luc Lang, il y a aussi ce plaisir de mettre en série. Je donne juste un exemple. Je prends *Mille six cents ventres*. Qu'est-ce que c'est *Mille six cents ventres* ? C'est la mise en série de choses qu'on ne s'attend pas à voir mises ensemble, et c'est pour ça que c'est un livre tellement étrange. Qu'est-ce qu'on a ? On a d'abord des scènes d'amour torrides : ça commence comme ça. On est dans du torride sexuel et chaud. Ensuite, on a une scène d'horticulture. Ce même personnage qui était dans cette scène d'amour torride constate des dégâts dans son jardin. Et il est très attentif, il connaît les noms des fleurs, donc on se dit : voilà un être de bonne composition, qu'on a envie de rencontrer, un ami des plantes, il aime les fleurs. En contexte de contiguïté immédiate, il y a cette émeute dans la prison, il y a Thatcher, il y a tout le contexte politique et très dur de l'Angleterre à ce moment-là. Il y a la prise d'assaut de la prison comme dans *Apocalypse now*, avec la Walkyrie, qui tout d'un coup interrompt d'ailleurs la scène d'amour, tout d'un coup il y a la Walkyrie...Donc ça fait déjà pas mal de choses qui sont mises en série, dont on s'étonne comment elles peuvent aller ensemble. En même temps, on a du bas matériel et corporel, on l'a évoqué tout à l'heure, ce cuisinier cuisine sadiquement des choses qui vont donner de la diarrhée, ou qui vont donner de la constipation. Et puis c'est un grand lecteur de Shakespeare, et puis en plus — et ça c'est la cerise sur le gâteau — on l'apprend à peu près au milieu du livre, c'est un *serial killer*. Donc il est horticulteur, il est *serial killer*, et il enterre son petit monde dans son jardin si bien tenu. Là aussi, il y a un principe de composition joyeux qui est fondé sur la mise en série, non, de choses ?

Luc Lang : Oui, la répétition qui s'avère sans cesse marquer des écarts, des différences, oui. J'aime bien, par exemple, marier dans les plats que je cuisine la terre et la mer, marier le poisson et la viande, c'est cette idée-là ... ce n'est jamais l'obsession de l'harmonie, c'est au contraire l'obsession de mettre en place des scènes

qui sont de déflagration parce que précisément les éléments qui sont réunis sont des éléments qui a priori ne sont pas faits pour être mis ensemble.

JEAN KAEMPFER : Donc il y a une inventivité culinaire qui rejoint une inventivité littéraire, et on retombe sur les » mets et les mots » de tout à l'heure, et si vous le voulez bien, on va conclure sur cet art de retomber sur nos pattes de tout à l'heure.

NOTES

1. En anglais.

2. Luc Lang, *Délit de fiction. La littérature, pourquoi ?*, Paris, Gallimard, Folio Essais, 2011.

RÉSUMÉS

Entretien réalisé le 4 avril 2016 à la Chapelle des Cordeliers (Clermont-Ferrand), dans le cadre du festival LAC 2016.

Interview at the Chapelle des Cordeliers (Clermont-Ferrand), during the LAC festival 2016, April 4th 2016.

INDEX

Mots-clés : cuisine, mort, humour, végétarisme, religion, déjections

Keywords : cuisine, death, humor, vegetarianism, religion, excrement

AUTEURS

JEAN KAEMPFER

Professeur honoraire à l'université de Lausanne, Docteur honoris causa de l'Université Blaise Pascal (Clermont Auvergne), essayiste, Jean Kaempfer est spécialiste de littérature française moderne et contemporaine, de Zola à Michon, Bergounioux et Marie-Hélène Lafon, en passant par Claude Simon et auteur d'une *Poétique du récit de guerre* (Corti, 1998).

LUC LANG

Luc Lang est l'auteur de romans, de nouvelles, d'essais sur la littérature et les arts contemporains. *Mille six cents ventres*, récit à la première personne, montre un homme grisé par la puissance que lui donne sa fonction de chef cuisinier de prison. Dans cet espace clos en pleine mutinerie, la question de la nourriture devient vitale. Bibliographie : *Mille six cents ventres*,

Fayard, 1998 et Folio Gallimard, 2000. *Mother*, Stock, 2012. *L'autoroute*, Stock, 2014. *Au commencement du septième jour*, Stock, 2016.

JEAN-PAUL MANGANARO

Traducteur de nombreuses œuvres de langue italienne, essayiste, Jean-Paul Manganaro est l'auteur d'un étonnant manuel de cuisine, *Cul in air*, où recettes et réflexions gourmandes prolongent le plaisir gustatif par le plaisir des mots, et invitent à la *sensualité*. Bibliographie : *Cul in air*, P.O.L, 2014. *Liz T.*, P.O.L, 2015.