Quand l'idée fixe se met « à table »

Claudian ou la prose en délire

Cécile de Bary

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/narratologie/572>

DOI : 10.4000/narratologie.572

ISSN : 1765-307X

Éditeur

LIRCES

Référence électronique

Cécile de Bary, « Quand l'idée fixe se met « à table » », *Cahiers de Narratologie* [En ligne], 14 | 2008, mis en ligne le 06 mars 2008, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/narratologie/572> ; DOI : 10.4000/narratologie.572

Ce document a été généré automatiquement le 1 mai 2019.

Article L.111-1 du Code de la propriété intellectuelle.

Quand l'idée fixe se met « à table »

Claudian ou la prose en délire

Cécile de Bary

- 1 À *table...* ... *Aux quatre coins du monde*, signé par Claudian, a été édité en 1963 par les Publications périodiques de l'imprimerie Paul Dupont. Il n'apparaît pas dans les fichiers des bibliothèques, il est ignoré de la plupart des soldeurs, même spécialisés. À une date indéterminée, il a été offert aux abonnés du Savour Club, doté d'une nouvelle jaquette : c'est ainsi qu'il est parvenu jusqu'à moi. Aujourd'hui, personne dans cette dernière société ne se souvient de cet ouvrage.
- 2 Les Publications Paul Dupont, pourtant, envisagent de le rééditer prochainement. C'est ce que j'ai appris lorsque je suis parvenue, non sans mal, à contacter ses responsables. Ils m'ont aussi appris que le pseudonyme de Claudian (que les dictionnaires d'auteurs que j'ai pu consulter dans la salle X de la BNF ne mentionnent pas) était celui de Claude Émile-Laurent : il s'agit de l'auteur d'un roman, *Le Tombeau de Patrocle*¹, que je n'ai pas pu lire jusqu'à présent, et de l'éditeur de mémoires de Mlle de Mirecourt consacrés à Marie-Antoinette, dont on peut se demander s'il ne s'agit pas d'un faux².
- 3 À *table* est un livre de cuisine. Comment un livre de ce genre peut-il relever de la prose d'idées ? Peut-être parce qu'il est sous-tendu par un projet idéologique très précis, par exemple ethnocentrique et réactionnaire. Il s'agira, dès lors, d'analyser les formes de l'évaluation et de l'argumentation, ainsi que la manière dont elles affectent la recette.
- 4 Au début de sa présentation de « La carpe à la Chambord » (p. 70), Claudian évoque un tableau idyllique, celui de la demeure de la Tante Clorinde « qui dominait à pic, sous un ciel couleur de scabieuse, la vallée de la Dronne, verdoyante et dorée. » Il finit le paragraphe par un regret : « Mais où sont les festins d'antan ? » Cette idéalisation du passé et de ses festins pourrait fournir une clé des développements dont nombre de recettes font l'objet : souvent, la présentation du plat s'enfle et devient le support de longues argumentations³. C'est l'occasion de promouvoir telle ou telle antique recette, en la valorisant tout en dévalorisant la version actuelle. La recette de la quiche lorraine est ainsi dite « à l'ancienne » :

Je dis « à l'ancienne », hélas ! car, en conquérant Paris, la plus savoureuse des entrées est peut-être devenue la plus écœurante. Et, par un affreux choc en retour,

Paris a fini par imposer à la Lorraine elle-même cette quiche altérée par ses soins ignorants. (P. 54.)

- 5 La confrontation des époques est celle du « savoureux » contre l' « écœurant ». Dans la suite, cette opposition terme à terme est poursuivie : « l'espèce de flan où les parfums rivaux de la crème et du lard se combattent âprement » n'est pas le « met agreste et gai, tout joyeux de paraître à l'orée du printemps ». Le rythme de ce dernier alexandrin appuie la valorisation, après « cette quiche altérée par des soins ignorants, » plus tragique ⁴.

- 6 La soupe à l'oignon, de même, a subi les altérations des restaurateurs et de « sainement populaire, roborative, délicieuse enfin », elle devient « eau trouble, où nage un pain gluant » (p. 22). Dernière illustration, la crêpe :

Comment l'aberration trop zélée de la ménagère parisienne a-t-elle pu faire de l'exquise crêpe, cette abomination « calatoire » et douceâtre que l'on sert partout ? [...]

Ah ! non, la crêpe, ce n'est pas cela. C'est une pellicule de pâte « crispée » sur la poêle brûlante et beurrée, moirée et mordorée de brûlures croustillantes, mollette en épaisseur, et toujours salée, car elle est campagnarde et non pas nouveau riche. (P. 310-311.)

- 7 Avec notamment une allitération en [r] qui mime le cri de la crêpe qui croustille, la description se fait suggestive : on frise l'hypotypose. Claudian est coutumier de tels effets stylistiques, allitérations ou effets de rythme, nous l'avons vu avec la quiche, effets qui donnent à son texte une force persuasive. Pour la quiche, le combat du lard et de la crème est d'ailleurs suggéré par allitération en [r], accompagnée d'une assonance en [a] qui pourrait suggérer l'écœurement.

- 8 Cette évaluation, permanente, inscrit le texte dans l'idéologique ⁵. De ce point de vue, l'essentiel est de dégager les valeurs sur lesquelles Claudian s'appuie, récurrentes : il promeut le haut goût contre le fade, le sain contre l'indigeste, le reconstituant contre l'étiq, l'authentique contre le dévoyé, le « sainement populaire » et le campagnard contre le nouveau riche, mais le raffiné contre le vulgaire. L'authenticité est vivante parce que saine ⁶, elle laisse vivre le goût, quand le fade est mort : la soupe à l'oignon n'est plus qu'une « eau trouble » et l'âpre combat des goûts de la quiche pourrait bien lui être fatal. Quant au thé, il ne se remettra pas du traitement que les Anglais lui font subir :

On ébouillante la théière avant d'y verser le thé (à raison d'une cuillère par tasse et une pour le pot !). Ainsi toutes les misérables essences volatiles qu'il pourrait encore recéler s'évanouissent-elles. Pour en être plus sûr et les tuer tout à fait, sous le fallacieux prétexte d'ouvrir les feuilles (avant de les retrouver en épais dépôt au fond de la tasse que l'on videra ensuite sans vergogne dans le dégoûtant « bassin » disposé à cet effet), on verse quelque peu d'eau bouillante. Et c'est seulement quand ce thé au rabais sera tout à fait mort que l'on remplira la théière !

L'on obtient alors le *thorough english tea*, breuvage amer et fade que le sucre et le lait achèvent de rendre écœurant, et qui doit convulser d'horreur et la Chine et les Indes. (P. 436.)

- 9 Cet imaginaire vitaliste est en cohérence avec les nombreuses personnifications utilisées pour évoquer les plats : il y eut des mets « tout joyeux », il y a des ingrédients « tout à fait morts ». Parallèlement, l'opposition entre passé et présent s'incarne par métonymie en une guerre entre Paris et la Province, le restaurant et la famille, la ville et la campagne, guerre jamais victorieuse, dont témoigne « l'affreux choc en retour » de la quiche sur la Lorraine.

- 10 L'ouvrage est donc sous-tendu par une idéologie réactionnaire très affirmée : le passé, norme absolue, est systématiquement valorisé. À *table* est encore ethnocentriste, alors même que son sous-titre est « 500 recettes des quatre coins du monde ⁷ » : tous les coins ne sont pas également représentés et les recettes sont l'occasion de départager les peuples qui savent de ceux qui ne savent pas. Le thé est en Angleterre « traité sur le mode barbare », ce qui « doit convulser d'horreur et la Chine et les Indes » (p. 436). Le monde arabe ne se voit pas attribuer une même culture culinaire. Claudian se déchaîne à propos du « couscouss » [sic] ⁸. Une seule petite notation, concernant le méchoui, donnera une idée des préjugés qu'il véhicule :

L'appétit venant sans doute en me lisant, on me demande comment préparer un « méchoui » arabe dans une campagne française.

La chose est d'autant plus simple que le méchoui est plus savoureux en France qu'au Maghreb grâce aux moutons des prés-salés. (P. 200.)

- 11 L'usage des adjectifs de nationalité relève du sous-entendu le plus nauséabond. Quant à la proposition participiale initiale, elle joue du présupposé : il n'y a que la faim pour susciter l'envie d'une telle dégustation (p. 200).
- 12 Globalement, cette géographie est des plus significatives, et s'intègre dans une géopolitique. Rappelons que l'ouvrage paraît peu après l'indépendance de l'Algérie. Quant à la détestation de l'Angleterre, elle est de tradition chez les réactionnaires français. Si l'on observe les pays représentés dans cet ouvrage à partir de sa table (des matières), on note dix recettes pour une même rubrique intitulée « Amérique et Angleterre », une absence presque totale de l'Afrique noire, le Maghreb étant traité comme on a vu ; on note encore une forte représentation de l'Autriche, de l'Italie et de la Russie, de bons ensembles polonais, hongrois, espagnols. Deux recettes perses, quatre indiennes, dix recettes d'Extrême-Orient, dénommée pour l'une d'entre elles « Porc à l'Eurasienne ». Le Moyen-Orient ne comporte que cinq recettes, mais il faut dire que le tarama, le caviar d'aubergine et la moussaka sont attribués à la Roumanie, du coup pas trop mal dotée. Autre curiosité géographique, la localisation de nombreux plats d'Europe centrale en Israël, et donc en Asie, parce qu'il s'agit, par exemple, de « Carpe à la juive ». On note en passant que la « France métropolitaine et d'Outre-mer » comporte quatre régions : la Provence, le Pays basque, les Flandres et les Antilles ⁹.
- 13 L'exotisme des recettes les plus lointaines semble autoriser toutes les assimilations : les boulettes de mouton à l'Indienne vont très bien avec du couscous. Quant au porc rôti à l'Eurasienne, il se sert avec du riz à l'Indienne. De plus, ce qui demeure d'éclectisme est contrebalancé par des effets de hiérarchie (que les assimilations précédentes suggèrent également). Pour la Hongrie, par exemple, Claudian conclut la recette du goulasch par un éloge du paprika, et remarque :
- En dehors de la Goulache, j'indique pour leur facilité d'exécution et leur relative originalité, le « Pörkölt » (PeurKeult), le Tokany (Tokagne), et le Paprika (Paprikache).
- Toutes ces façons d'accommoder ces viandes se ressemblent beaucoup, mais si elles rendent la cuisine hongroise – très savoureuse pourtant – d'une pesante monotonie, leur connaissance permettra, par contre, à la Française, de modifier l'ordinaire « quand elle ne sait plus que faire à déjeuner », et elle sera accueillie par des cris de joie ! (P. 187.)
- 14 Il donne ensuite toutes ces recettes les unes derrière les autres. Les cuisines étrangères sont donc souvent monotones et peuvent s'enorgueillir d'un plat, parfois deux. Pour la France, plus inventive, c'est une source de variété supplémentaire.

- 15 Grosso modo, seule la France sait cuisiner, et la recette du homard à l'Américaine donne l'occasion d'observer « l'indigence – alliée parfois à la délirante extravagance – des cuisines étrangères. » (P. 105.) Dans la recette suivante, une critique de la dénomination « Homard à la New-Burg ¹⁰ » conduit à créer le composé « anglo-batavo-germanique » (p. 107).
- 16 On peut se demander d'ailleurs si cet internationalisme superficiel ne vise pas à contrer la gastronomie internationale, dont on parle alors de plus en plus ¹¹, conséquence des débuts de la mondialisation, en tout cas de la généralisation des voyages qui sèvent « l'infortuné Français [...] de tant de bonnes choses depuis qu'il a franchi ses frontières » (p. 320). Dès lors, le livre apparaît tout entier placé sous le signe d'une entreprise de restauration (si l'on peut dire).
- 17 Encore faut-il nuancer. S'il semble parfois délirer, l'auteur sait que le monde a changé. Quelque regret qu'il en ait, il renonce par exemple au généreux, au roboratif et au reconstituant pot-au-feu, qui convenait au mode de vie d'autrefois. Ensuite, il dévalorise certes l'actuel en utilisant, pour qualifier les maisons des villes, des adjectifs qui s'opposent à la description antérieure des maisons des champs :
- Mais aujourd'hui, dans les pièces étriquées de nos villes resserrées, au sortir d'un travail abrutissant peut-être, mais sédentaire..., un Pot-au-Feu ? Mais pour quoi faire ? (P. 19.)
- 18 Certes, encore, s'il s'adresse à des urbains, on se demande pourquoi ailleurs, il insiste tant sur les recettes de gibier ¹². Certes, toujours, il parsème son ouvrage de références à la société d'Ancien Régime. Sachez par exemple que la daube « est un plat de grande cuisine, qui sent bien son gentilhomme. » (P. 184) Quant au tournedos Provence, il est réputé comme « un des mets préférés du roi Louis XVIII. » (P. 178.)
- 19 C'est aussi par son style que Claudian se rattache au passé. Ce sujet mériterait une analyse de détail, qui permettrait de déterminer de quelle manière le gastronome s'inscrit dans une tradition, en particulier polémique. Dans les limites de cet article, je devrai m'en tenir à une remarque de vocabulaire, concernant en particulier le choix de l'épithète, souvent rare ou désuet. Ainsi d'« agreste », qui qualifie la quiche à l'ancienne. Ainsi de l'expression « couleur de scabieuse » (concernant le décor où évoluait la fameuse tante Clorinde), expression qui ne fut guère employée que par Pierre Loti.
- 20 L'impression s'impose, qu'à défaut de revenir à la société d'autrefois, Claude Émile-Laurent se rabat sur la gastronomie pour sauver ou restaurer ce qui peut encore l'être. Par rapport aux *Recettes faciles* de Françoise Bernard, publié peu après ¹³, le contraste est saisissant, tant pour les temps de préparation (que Claudian n'indique d'ailleurs qu'avec parcimonie, et par allusions) que pour l'usage des boîtes de conserve (qu'il ignore). Cependant, il fait des concessions. Il admet parfois (très rarement) la cocotte minute ¹⁴ et tente d'amadouer la ménagère (car c'est elle l'acteur culinaire qu'il mentionne), en expliquant que des recettes longues comme le bras peuvent se réaliser par étapes. De toute façon, des expressions comme « c'est très simple à faire » reviennent à la manière de leitmotive ¹⁵.
- 21 Reste la tendance lourde : le projet de l'ouvrage est passéiste. Il s'agit de lutter contre les altérations qui se sont imposées et constituent dès lors pour l'auteur autant de préjugés à combattre. Ainsi, les guillemets peuvent permettre de faire référence à ce qu'était le plat quand il méritait son nom (de bouillabaisse, par exemple, p. 42). C'est un souci identique qui explique la dénomination « quiche lorraine à l'ancienne ». Quant à la soupe à l'oignon

des restaurateurs, ce n'est plus n'est plus « la » soupe à l'oignon mais « leur » soupe à l'oignon ¹⁶.

- 22 La lutte contre les préjugés implique un recours constant au dialogique, et donc à l'argumentatif ¹⁷. Je rappellerai ces deux interrogations : « un pot-au-feu ? Mais pourquoi faire ? » (P. 19.) La première question semble reprendre une demande (de recette, en particulier). Ce type de dialogue est parfois mis en scène de manière plus explicite, comme pour le méchoui. De même, à propos des filets de sole Marguery : « J'avais pourtant bien dit que je m'abstiendrais des recettes de ce genre, si rebattues ! On les exige cependant. » (P. 90. Le pronom « on » permet de désigner un énonciateur sans l'identifier.)
- 23 L'essentiel est surtout la contre-argumentation destinée à tuer l'opinion courante. L'antithèse est l'argument phare, nous l'avons vu. Permettant la comparaison évaluative ¹⁸, elle mine le discours convenu, également mis à distance par le moyen de guillemets ou de points d'exclamation réprobateurs. On en trouve une bonne illustration à propos du thé et de sa préparation habituelle (passage cité plus haut). Je citerai aussi le début de la recette du Châteaubriant :
- Parle-t-on assez de notre « bifteck-frites » et existe-t-il rien de plus cruellement manqué, trop gras, trop cuit, trop cru, trop gris, trop languissant, trop dur, trop froid... !
Et ces pommes « Pont Neuf » blafardes, tiédasses, mollasses... !
Horrible !
... et pourtant... (P. 177, suit la recette du délicieux Châteaubriant.)
- 24 L'anaphore (ou plus précisément l'épanaphore) de « trop » souligne l'accumulation d'adjectifs péjoratifs, d'abord phonétiquement semblables ¹⁹, et suscite donc des effets de rythme.
- 25 Claudian lutte également contre le stéréotype en le détruisant pédagogiquement. Il tente d'expliquer ce qui le motive : ainsi, il démontre que ce n'est pas sa justesse qui explique son triomphe. C'est toute la démarche du développement portant sur le thé anglais :
- C'est un lieu commun que de dire il n'est bon thé qu'en Angleterre.
Comment expliquer cette affirmation ?
À une auto-suggestion provoquée par le sempiternel *nice cup of tea* ? Au fait que tout étant imbuvable et immangeable Outre-Manche, le continental ingurgite avec délices le « moins pire » ? Au fait qu'abruti par une humidité pénétrante, frissonnant dans les courants d'air des fenêtres à guillotine (les « drafts ») il n'a aucun autre recours s'il se refuse à périr ? À tout cela sans doute. (P. 435.)
- 26 Dans l'ouvrage, on trouve fréquemment des expressions du type de « Comment l'expliquer ? » Me voilà moi-même en mesure d'expliquer comment un auteur si respectueux du passé, et donc d'une forme de *doxa*, peut avoir un recours si constant au paradoxe : puisque, par exemple, Paris a réussi à imposer une quiche frelatée à la Lorraine elle-même, il faut malgré tous la rétablir.
- 27 Les nombreuses questions signent l'importance du dialogique, parfois plus implicite. Pour autant, ces questions sont parfois rhétoriques, et expriment l'indignation, ainsi de l'attaque de la recette des Crêpes (citée plus haut), qui est ponctuée exclamativement, alors qu'elle débute par « Comment ».
- 28 Si le ton est volontiers polémique, la relation avec le lecteur est souvent faite de complicité. Une recette l'illustre avec éclat, celle du homard à l'Américaine : le dialogue y est véritablement mis en scène.
- Jamais, me criez-vous, « à l'Armoricaine ». Et pour mieux expliquer votre chauvinisme culinaire, vous modifiez ainsi la célèbre aphorisme de Brillat-Savarin :

Les Barbares se repaissent ; l'Européen mange ; le Français seul sait manger.

– Non, vous dis-je, ce n'est pas « à l'Armoricaïne » ; et la Bretagne est la preuve en France que, même avec toutes les ressources de la terre et de la mer, il n'est point de création culinaire si l'on n'a pas d'intelligence gourmande. Elle n'a rien inventé, rien découvert en ce domaine et son inaptitude est l'explication et l'excuse de l'indigence – alliée parfois à la délirante extravagance – des cuisines étrangères. Non, c'est bien « à l'Américaine » qu'il faut dire...

– Quoi ? A l'Américaine ? En Amérique où...

– Tout beau ! N'interrompez pas si vite. Si ce homard n'a rien d'Armoricaïn, il n'est pas davantage Américain. Si son accommodement en fait un homard « Marengo », c'est à Paris qu'il fut conçu non par, mais pour des Américains de passage à l'Exposition universelle de 1857...

Mais écoutez plutôt, le voici : (... p. 105).

- 29 Ce qu'implique ce dialogue, c'est qu'on ne peut qu'être d'accord sur l'indigence de la cuisine américaine, la dénomination qui semble indiquer le contraire se trouvant dès lors inacceptable et donc encore une fois mise à distance, dans la perspective du discours rapporté, « en mention ²⁰ ». L'humour accompagne et prolonge cette ironie, avec la reprise d'un ton de comédie, jusque dans l'usage de tours classiques comme « Non, vous dis-je » ou « Tout beau ! » Il se pourrait que certains jeux stylistiques s'inscrivent dans une même stratégie de connivence, où le lecteur est appelé à s'amuser avec Claudian aux dépens de discours dénigrés. C'est sans doute le cas pour le « bifteck-frites ». Dans un ordre d'idées semblable, je rappellerai l'utilisation de l'implicite dans la présentation du méchoui.
- 30 Ce qui domine, c'est une extraordinaire implication, une exaltation, qui explique l'enflure de l'argumentation et dont le comique, pour le coup, est sans doute involontaire. Cette implication se marque notamment dans l'usage fréquent d'exclamations et d'italiques d'insistance. La fureur domine mais la déploration peut se faire lyrique, surtout quand l'auteur s'attache à autrefois.
- 31 L'idéalisation du passé, d'ailleurs, passe souvent par la narration personnelle (par exemple quand il s'agit des carpes à la Chambord ou du pot-au-feu) mais celle-ci se bloque en scènes intouchables, puisqu'elles auraient dû demeurer intouchées, et se fige en opposition avant/après. L'évocation se fait donc description, une description vive, qui s'approche souvent de l'hypotypose. Je pense par exemple à la scène de dégustation du pot-au-feu, avec son insistance sur l'idée d'ensemble (de « maisonnée » rassemblée autour d'une « vaste table », p. 19), qui rejoint le cliché du « foyer » autour duquel la famille se regroupe. Si la scène peut apparaître aux yeux du lecteur ²¹, c'est qu'il n'a qu'à y reconnaître un stéréotype souvent figuré.
- 32 Le développement argumentatif, dominé par l'antithèse, est donc important. Ne risque-t-il pas de s'exercer aux dépens de la recette elle-même ? L'argumentation la précède en général, développant parfois l'habituelle présentation du plat, jusqu'à devenir plus longue que les conseils de préparation eux-mêmes. Le passage à ces derniers suscite souvent un sentiment de rupture, que des expressions comme « Ceci dit » (p. 22), « C'est pourtant simple à faire » (p. 70) ou « Enfin » (p. 19) n'atténuent pas vraiment.
- 33 De plus, quelques recettes sont annulées comme par avance par leur présentation, dévaluées ²² ou données par acquit de conscience, comme le pot-au-feu. Dans ce cas, le projet réactionnaire transforme quand même quelque peu l'objectif habituel des livres de cuisine. La recette n'est pas donnée pour qu'on la fasse mais comme objet de connaissance : on passe du savoir-faire au savoir tout court ²³. La tentation du traité

affleure ainsi en quelques rares occasions, par exemple à propos de l'ail et de l'oignon (p. 277). On peut donc se demander si le discours n'en vient pas à prédominer par rapport aux recettes.

- 34 Plusieurs passages suggèrent d'ailleurs une lecture en continuité d'une recette à l'autre, alors que le mode de consultation d'un livre de cuisine est normalement non linéaire, au moins globalement. C'est ce que suggère par exemple l'adverbe « Décidément » au début du « Homard à la Neubourg », qui suit le « Homard à l'Américaine » (que j'ai cité) : « Décidément, il y a une conspiration contre les accommodements que nous faisons du Homard. » (P. 107.) J'ai parlé aussi de la suite des protogoulaschs. On a encore une série de bouillabaisse, avec reprise commentée de la dénomination.
- 35 Ces exemples demeurent cependant relativement rares. De plus, le livre de Claudian ne tourne au traité ou à la physiologie qu'à titre exceptionnel. De fait, la recette y est l'aboutissement de l'idée fixe. C'est pour l'imposer que le discours peut la précéder. Ainsi, si les deux passages relèvent de types de discours distincts, ils ne sont nullement incompatibles. L'injonctif, en effet, est ici plutôt conseil, même exalté, conseil que l'argumentation appuie : le proscriptif trouve un aboutissement dans le prescriptif.
- 36 Cette continuation logique est particulièrement apparente dans le cas du thé. La mauvaise recette est suivie par la bonne. De même si le pot-au-feu est un plat à consommer autour d'une vaste table, il est logique de destiner sa recette à 10 ou 12 personnes : les caractéristiques de la liste d'ingrédients découlent de l'argumentation qui la précède. Quant à l'utilisation bizarre de moutons de pré-salé pour préparer le méchoui, qu'est-elle, sinon idéologique ?
- 37 Ainsi, plus fondamentalement, les deux passages relèvent également de l'évaluatif : la recette fait génériquement référence à des normes, puisqu'elle présente un art du « bien-faire ». L'inscription des livres de cuisine dans une idéologie d'époque est d'ailleurs frappante à distance : quand ils datent de quelques décennies, on perçoit qu'ils ne communiquent pas seulement des savoir-faire, mais des recommandations sociales. C'est contre l'idéologie dominante à son époque que Claudian lutte afin de rétablir la cuisine d'autrefois : avec lui, la gastronomie est un sport de combat réactionnaire.
- 38 Ce qui m'a retenu dans cet ouvrage c'est donc la manière dont il inscrit une visée idéologique précise, historiquement située au sein d'un interdiscours politique, cadre nécessaire si l'on souhaite le comprendre. Aujourd'hui, dans un autre contexte, on peut se trouver entièrement d'accord avec certains énoncés, à portée patrimoniale ou écologique, comme le développement très long consacré au « vrai pain » au levain, celui qu'il faudrait tremper dans la soupe à l'oignon (p. 22) ; comme encore l'opposition à l'industrialisation « forcenée » qui a fait disparaître le poisson des rivières belges (p. 130). Cet ouvrage n'en demeure pas moins réactionnaire.
- 39 L'argumentation peut s'y développer dans le cadre générique du livre de cuisine parce que ce genre est d'emblée évaluatif, et donc normatif. Claudian éprouve le besoin de placer ses recettes dans la perspective d'un discours argumentatif, antithétique ou paradoxal, pour s'opposer à son époque, de façon à restaurer, autant que faire se peut, les « festins d'antan ».
- 40 Il recourt également à toute une gamme d'effets persuasifs, rhétoriques, voire littéraires. S'il écrit bien, sa prose est datée, en conformité avec son projet passéiste. Il est porté par une acrimonie bouillonnante mais aussi par une forme de lyrisme, le lyrisme de qui sait qu'il est déjà trop tard. S'approche-t-on d'une littérature culinaire ? J'ai supposé que le

mode de lecture prévu par l'ouvrage est plutôt utilitaire. De plus, le modèle discursif qu'adopte Claudian est à son époque marginal, voire abandonné.

- 41 L'isolement de cet ouvrage implique-t-il celui de la littérature à dominante argumentative à cette époque ? On peut le penser... Dans notre lecture actuelle du ^{xx}e siècle littéraire, en tout cas, la prose d'idées y est moins affirmative, plus elliptique, voire fragmentaire. C'est Barthes qui nous inspire, sans doute, quand il affirme par exemple que :

le monde, comme objet littéraire, échappe ; le savoir déserte la littérature qui ne peut plus être ni *Mimésis*, ni *Mathésis*, mais seulement *Sémiosis*, aventure de l'impossible langagier, en un mot : *Texte* ²⁴.

- 42 Marielle Macé a montré plus généralement comment l'essai s'est institué comme genre littéraire en France au siècle dernier grâce à une référence à l'étymologie du mot, *pesée*, soit une forme d'incertitude, un sens de la nuance qui ne caractérisent guère Claudian ²⁵.

NOTES

1. Claude Emile-Laurent, *Le Tombeau de Patrocle*, Paris, Albin Michel, 1962.

2. Mademoiselle de Mirecourt, *L'Autrichienne. Mémoires inédits de Mlle de Mirecourt sur la reine Marie-Antoinette et les prodromes de la Révolution*, éd. Claude Émile-Laurent, Paris, Albin Michel, 1966. Entre autres indices, voici le début de la présentation de l'ouvrage, qui mentionne une imposture, certes inverse de celle que je soupçonne, et qui s'appuie sur le *topos* romanesque du manuscrit perdu : / « Avouons-le aussitôt. C'est une imposture de notre part que de livrer au public les « Mémoires de Mlle de Mirecourt » sous notre nom et sous le titre de « L'Autrichienne » comme s'il s'agissait d'une étude historique dont nous serions l'auteur. / Nous avons longtemps hésité à le faire. Nous nous y sommes décidés cependant pour deux raisons essentielles ; d'une part, le manuscrit original a disparu ; d'autre part, nous n'avons pu établir qui fut Mlle de Mirecourt, en dépit du portrait que nous reproduisons. / Le manuscrit original avait été confié à notre père vers 1920 par une vieille parente. Fort heureusement, il en avait fait prendre une copie avant de le restituer car son propriétaire mourut peu après et notre père ne put jamais savoir ce qu'il était advenu du manuscrit original. » (P. 7.)

3. On trouve beaucoup plus rarement des remarques conclusives.

4. On trouve de nombreux alexandrins dans le texte, auquel on pourrait être tenté d'appliquer les remarques de Claude Émile-Laurent sur le style de Mlle de Mirecourt : « Souvent une idée, une image, est renfermée dans un vers libre. Pour le raisonnement, au contraire, ce sont de longues périodes amples et cadencées qui se commandent et se motivent l'une l'autre. » (*Ibid.*, p. 13-14.)

5. Pour Philippe Hamon, établir une poétique de l'effet-idéologie du texte, c'est établir une « une poétique (textuelle) de l'évaluatif » (*Texte et Idéologie*, Paris, PUF, 1984, rééd. coll. « Quadrige », 1997, p. 219).

6. Voire propre : la soupe à l'oignon nouvelle manière est une eau sale (p. 22). Voir aussi l'utilisation du mot « bassin » dans la citation qui suit.

7. C'est le sous-titre que porte sa couverture, celui de la page de titre est donné au début de l'article...
8. « Certains pays [...] dont l'indigence culinaire est certaine, s'enorgueillissent à l'extrême de leur plat national, unique ou presque. » (P. 320.) P. 437, cependant, le thé à la menthe est dit « de tradition après un savoureux et copieux couscous. » (Ici, Claudian orthographe « couscous » avec seulement deux S.)
9. Cela permet d'annexer à la France les calamars à l'encre, le waterzooï de poulet, le bœuf à la haïtienne, les chutneys, etc.
10. Il faudrait dire « Neubourg », et ramener ainsi la recette à des origines normandes.
11. L'ouvrage dirigé par Doré Ogrizek, *Le Monde à table. Guide-dictionnaire de la gastronomie internationale*, paraît à Paris chez Odé en 1952 (coll. « Le Monde en couleurs »).
12. Trente et une pages réparties entre deux rubriques principales : Le Gibier à poil (avec Le Lapin, Le Lièvre, Le Chevreuil, Le Sanglier) et Le Gibier à plume.
13. Françoise Bernard, *Recettes faciles*, Paris, Hachette, 1965.
14. Par exemple pour les cardons, p. 282.
15. Le pâté d'Amiens n'est par exemple « pas plus difficile à faire qu'un autre. » (P. 265.) L'exécution du koulbiac, qui s'étale sur plusieurs jours, est « facile », avec « l'avantage de pouvoir être faite petit à petit. » (P. 96.)
16. « car c'est avec de l'eau qu'ils la font, leur soupe à l'oignon, quand il faut prendre de l'excellent bouillon. » (P. 22.)
17. Sur l'argumentation comme démarche dialogique, voir Alain Boissinot, *Les Textes argumentatifs*, Toulouse, CRDP Midi-Pyrénées/Paris, Bertrand Lacoste, coll. « Didactiques », 1992.
18. Selon P. Hamon, *op. cit.* : « L'évaluation, qui est mesure, et qui est donc comparaison, prendra dans le texte la forme stylistique de l'anaphore » (p. 219).
19. Les quatre premiers adjectifs de la série, comportant chacun une syllabe, commencent par une consonne vélaire, le plus souvent suivi par [r]. Voir aussi, plus loin, l'homéotéleute « blafardes, tiédasses, mollasses » (je souligne).
20. Selon Dan Sperber et Deirde Wilson : « Toutes les ironies [...] peuvent être décrites comme des mentions (généralement implicites) de proposition ; ces mentions sont interprétées comme l'écho d'un énoncé ou d'une pensée dont le locuteur entend souligner le manque de justesse ou de pertinence » (« Les ironies comme mention », *Poétique*, n° 36, 1978, p. 409.)
21. Selon Pierre Fontanier : « L'Hypotypose peint les choses d'une manière si vive et si énergique, qu'elle les met en quelque sorte sous les yeux, et fait d'un récit ou d'une description, une image, un tableau, ou même une scène vivante. » (*Les Figures du discours*, éd. Gérard Genette, Paris, Flammarion, 1968, rééd. coll. « Champs », 1995, p. 390.)
22. Voir le déjà cité : « J'avais pourtant bien dit que je m'abstiendrais des recettes de ce genre » (p. 90). De même, à propos du « couscouss » [sic] : « Jamais je n'en aurais donné la recette si on ne me l'avait réclamée » (p. 320).
23. P. 19. La recette du pot-au-feu est une recette actualisée, quoique inutile étant donné le mode de vie actuel... Et Claudian précise qu'on faisait autrefois le pot-au-feu au bouillon, mentionnant les ingrédients de ce bouillon entre parenthèses : on se rapproche de la prétérition. Cela fait deux recettes inutilisables...
24. Roland Barthes, Paris, Seuil, coll. « Écrivains de toujours », 1975, rééd. 1995, p. 109.
25. Marielle Macé, *Le Temps de l'essai. Histoire d'un genre en France au XX^e siècle*, Paris, Belin, coll. « L'extrême contemporain », 2006.

RÉSUMÉS

Un livre de cuisine, comme *A table* de Claudian, édité en 1963, peut relever de la prose d'idées dans la mesure où son projet est sous-tendu par une idéologie très précise, qui seule lui donne sa cohérence. Si l'ethnocentrisme consiste à ne pas reconnaître à l'autre une culture, par exemple, ce livre apparaît comme ethnocentrique, puisqu'il a pour projet de départager les peuples qui savent et ceux qui ne savent pas. Il est encore réactionnaire, voué au rétablissement des savoir-faire des terroirs, contre les corruptions parisiennes en particulier. Dès lors, la présentation d'un plat est toujours susceptible de s'étendre ou de se faire discours, sous la poussée d'un lyrisme acrimonieux. Pour autant, il ne s'agit pas d'un faux livre de cuisine, d'un traité ou d'une « physiologie ». La recette est l'aboutissement logique de l'idée fixe. Elle est le lieu d'une bataille que l'argumentation sert, qu'elle met en scène et qu'elle prépare.

INDEX

Index chronologique : XXe siècle

Mots-clés : argumentation, ethnocentrisme, idéologie, idéologie réactionnaire, livre de cuisine, recette de cuisine, valeurs, prose d'idées

AUTEUR

CÉCILE DE BARY

Maître de Conférences, Université de Nice-Sophia Antipolis, Chercheure au CTCL (Centre transdisciplinaire d'épistémologie de la littérature - EA 1758).