Alain Montandon, *La Cuisine de Théophile Gautier*

Lise Sabourin

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/studifrancesi/4133>

DOI : 10.4000/studifrancesi.4133

ISSN : 2421-5856

Éditeur

Rosenberg & Sellier

Édition imprimée

Date de publication : 1 juillet 2012

Pagination : 347

ISSN : 0039-2944

Référence électronique

Lise Sabourin, « Alain Montandon, *La Cuisine de Théophile Gautier* », *Studi Francesi* [En ligne], 167 (LVI | II) | 2012, mis en ligne le 30 novembre 2015, consulté le 11 janvier 2021. URL : <http://journals.openedition.org/studifrancesi/4133> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/studifrancesi.4133>

Ce document a été généré automatiquement le 11 janvier 2021.

Studi Francesi è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale.

Alain Montandon, *La Cuisine de Théophile Gautier*

Lise Sabourin

RÉFÉRENCE

ALAIN MONTANDON, *La Cuisine de Théophile Gautier*, Paris, Éditions Alternatives, «De bouche à oreille», 2010, pp. 128.

- 1 «Qu'est-ce qui fait la différence d'un pays à l'autre, si ce n'est ces mille détails familiers dédaignés par les plumes majestueuses?», s'écriait Gautier, lorsqu'il goûtait la surprenante soupe à la tortue britannique. Tel est le propos d'Alain Montandon dans ce petit livre, qui entremêle considérations sur le plaisir sensoriel à vivre de cet auteur et aperçus sur les cuisines des pays qu'il a visités.
- 2 Gautier, qui se vantait de maintenir sa force de Samson grâce au vin de Bordeaux, au gigot et à la manipulation des haltères, aimait les plats gaulois roboratifs, comme l'atteste le lapin que préparait la mère Saguet, dans sa guinguette de la Chaussée du Maine fréquentée par tout le cénacle romantique. Mais il se rêvait aussi oiseau pour s'envoler ailleurs et il a laissé de célèbres récits de ses voyages, notamment en Espagne, en Italie, en Russie, à Constantinople. Aussi ce gourmet, qui était aussi gourmand et ne répugnait pas à enfiler le tablier pour préparer des mets à ses amis, a-t-il collationné les savoir-faire des maîtres-queux, ce qui nous vaut de connaître les recettes d'époque du macaroni napolitain, du risotto à la milanaise, des zakouski russes, du concombre farci, de la purée de potiron sucré et du baklava turcs, mais aussi son peu de goût pour le gaspacho et le puchero espagnols.
- 3 À l'instar des *Caprices et zigzags* de 1851, Gautier nous entraîne ainsi au fil de ses expériences, mais aussi de ses fantasmes sur le passé: son onirisme rabelaisien se plaît à imaginer une Renaissance plantureuse et abondante, de gloutonnes orgies antiques, pour conjurer le *taedium vitae* du XIX^e siècle. En véritable artiste, il sait aussi, avant Lévi-

Strauss, redouter l'uniformisation des mœurs culinaires que peut apporter par l'accélération des transports un goût moindre de curiosité ethnologique.