

L' **ARCHICUBE**

11 • DÉCEMBRE 2011

La cuisine

Hyung-Dong Lee

Paris Sciences et Lettres

Revue de l'Association des anciens élèves, élèves et amis de l'École normale supérieure

SOMMAIRE

Éditorial, <i>Jean-Claude Lehmann</i>	5
LE DOSSIER : LA CUISINE	
La cuisine au fil des âges	11
Quelques remarques sur la cuisine et l'alimentation en Égypte pharaonique, <i>Pierre Tallet</i>	11
Régime impérial : la cuisine politique des Césars, <i>Nicole Blanc</i>	21
La cuisine, hier et aujourd'hui, <i>Alain Drouard</i>	32
Cuisine et société	40
Entre mythe et réalité : « Le repas gastronomique des Français » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, <i>Alain Drouard</i>	40
Les Américains et la bonne chère : ce que pour eux manger veut dire..., <i>Christine Ann Evans</i>	47
La cuisine et les arts	55
Amphitryon au pays des gastronomes : une histoire théâtrale, lexicologique et politique, <i>Ariane Ferry</i>	55
Cuisine bourgeoise et identité française dans la littérature romanesque, <i>Karin Becker</i>	63
Nourritures terrestres et poétiques dans les œuvres de jeunesse de Proust, <i>Thanh-Vân Ton-That</i>	68
Mangez, ça tourne !, <i>Jean-Claude Carrière</i>	75
Un art de vivre ?	80
La cuisine paléolithique, <i>Joseph Delteil</i>	80
Le bonheur de cuisiner, <i>Perla Servan-Schreiber</i>	83
Courte promenade dans ma bibliothèque de bouche, <i>Jean-Thomas Nordmann</i>	86
Manger et connaître : bref parcours dans le livre de la Genèse, <i>Philippe Lefebvre</i>	97
Vins anciens et gastronomie, <i>François Audouze</i>	106
<hr/>	
<i>L'Archicube</i> n° 11, décembre 2011	3



La cuisine et les sciences	115
Cuisine et molécules : la matière molle, <i>Étienne Guyon</i>	115
Tablier de cuisine ou blouse de laboratoire ?, <i>Jean Matricon</i>	117
La sécurité nutritionnelle, <i>Guy Riba</i>	121
LA VIE DE L'ÉCOLE	
Hyung-Dong Lee (1928-2010), <i>Jean Lallot, Pierre Petitmengin, Jean-Claude Carrière et Alain Meyer</i>	129
Excellence, quand tu nous tiens !, <i>Wladimir Mercouroff</i>	138
L'École normale supérieure dans Paris Sciences et Lettres, <i>Monique Canto-Sperber</i>	141
CARRIÈRES	
« Généraliste... et après ? », <i>Laurence Levasseur et François Bouvier</i>	145
LES NORMALIENS PUBLIENT	
<i>Étienne Guyon</i>	155
<i>Wladimir Mercouroff</i>	157
<i>Véronique Caron</i>	160
<i>Lucie Marignac</i>	161
ULMI ↔ ORBI	
Manger responsable, <i>Vincent Tejedor, Valentine Roos et Hermine Durand</i>	169
Un (nouvel) été à l'ENS, <i>Guido Furci</i>	171
Les élèves de l'ENS de Tunis en visite rue d'Ulm, <i>Véronique Caron</i>	174
Retour sur les commémorations du 18 octobre 2010 à la Scuola normale superiore de Pise, <i>Étienne Guyon, Gilles Pécout et Olivier Faron</i>	175
Courrier des lecteurs, <i>Guy Lecuyot</i>	182

ÉDITORIAL



Jean-Claude Lehmann (1959 s)
*Président de l'a-Ulm, Association des anciens élèves,
élèves et amis de l'École normale supérieure*

En juillet dernier, l'École, associée à douze partenaires parisiens, a été l'un des trois premiers bénéficiaires reconnus par le label IdEX (Institut d'EXcellence), lequel va s'accompagner de très importants moyens financiers dans le cadre du grand emprunt, notamment pour soutenir sa recherche. PSL (Paris Sciences et Lettres, nom de ce regroupement, <http://www.parissciencesetlettres.org>) est donc un très grand succès et une reconnaissance, non seulement de l'excellence des recherches et de la formation de ces institutions, mais aussi de la cohérence et de l'ambition de ce regroupement qui associe établissements scientifiques, littéraires, de gestion et d'art. Nous vous en reparlerons, tant dans *L'Archicube* que sur le site de l'Association. Lors de son premier passage devant le jury international chargé de la sélection des projets, les promoteurs de PSL★ se sont vu poser une question à laquelle ils ne s'étaient pas réellement préparés : quel sera le rôle de votre association d'Alumni ? En effet, pour tous les responsables étrangers de grandes institutions de formations supérieures qui siégeaient au jury, les associations d'anciens constituent l'un des piliers de ces établissements. Alerté par les responsables de PSL★, j'ai donc en votre nom pris contact avec les responsables de quelques associations d'anciens des établissements de PSL★. Nous sommes convenus de faire valoir les objectifs de nos associations, qu'il s'agisse de créer une communauté de personnes susceptibles de s'enrichir mutuellement de leurs expériences, ou du rôle que ces associations doivent pouvoir jouer dans la gouvernance de ce nouvel établissement, voire dans son financement comme cela se passe dans les pays anglo-saxons. Cependant, à ce stade, il n'est pas question de fusion, ni des établissements ni des associations, mais simplement pour nous de voir si ce nouvel horizon peut donner à nos adhérents d'autres possibilités d'enrichissements et de contacts.



Ce numéro de *L'Archicube*, sur la cuisine, illustre parfaitement la ligne éditoriale adoptée il y a quelques années. Qui d'autre que les normaliens pouvaient écrire sur ce thème en associant histoire, culture, science, poésie et même théologie. Pourtant il marque une rupture que je ne peux pas ne pas évoquer : Violaine Anger, rédactrice en chef qui a mené le développement de cette ligne éditoriale depuis 2007, avec l'enthousiasme, le brio et le professionnalisme que nous lui connaissons, a demandé à être progressivement déchargée de cette fonction, ô combien exigeante. Je tiens ici au nom de l'Association, à lui dire à quel point nous avons apprécié son travail et son dévouement exceptionnels. Un grand merci à Violaine, qui continuera certainement à nous assister de ses conseils et de sa compétence. Véronique Caron, proposée par Violaine elle-même, a accepté de reprendre le flambeau. Je l'en remercie et lui souhaite beaucoup de plaisir et de succès dans cette nouvelle charge. Je suis certain que vous serez tous prêts à lui apporter, comme vous l'avez fait pour Violaine, le temps et la compétence qui nous permettront de faire vivre les prochains numéros de *L'Archicube*.

Enfin je souhaite la bienvenue dans l'équipe très restreinte qui fait fonctionner l'Association, à [REDACTED] qui, tout en poursuivant ses études à l'Ensaë nous a rejoints à temps partiel pour matérialiser les actions que nous souhaitons développer afin de dynamiser notre Association. D'ores et déjà vous pouvez vous adresser à lui si vous vous sentez la vocation de nous aider pour certaines de ces actions.

LE DOSSIER

LA CUISINE

LA CUISINE AU FIL DES ÂGES

Quelques remarques sur la cuisine et l'alimentation en Égypte pharaonique,

Pierre Tallet

Régime impérial : la cuisine politique des Césars, *Nicole Blanc*

La cuisine, hier et aujourd'hui, *Alain Drouard*

Le cuisinier, *Giuseppe Arcimboldo*

CUISINE ET SOCIÉTÉ

Entre mythe et réalité : « le repas gastronomique des Français »
au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, *Alain Drouard*

Les Américains et la bonne chère :

ce que pour eux manger veut dire, *Christine Ann Evans*

LA CUISINE ET LES ARTS

Amphitryon au pays des gastronomes : une histoire théâtrale,
lexicologique et politique, *Ariane Ferry*

Cuisine bourgeoise et identité française dans la littérature romanesque,

Karin Becker

Nourritures terrestres et poétiques dans les œuvres de jeunesse de Proust,

Thanh-Vân Ton-That

Mangez, ça tourne !, *Jean-Claude Carrière*

L'homme potager, *Giuseppe Arcimboldo*



UN ART DE VIVRE ?

La cuisine paléolithique, *Joseph Delteil*

Le bonheur de cuisiner, *Perla Servan-Schreiber*

Courte promenade dans ma bibliothèque de bouche,
Jean-Thomas Nordmann

Manger et connaître : bref parcours dans le livre de la Genèse,
Philippe Lefebvre

Vins anciens et gastronomie, *François Audouze*

Le sommelier, *Giuseppe Arcimboldo*

LA CUISINE ET LES SCIENCES

Cuisine et molécules : la matière molle, *Étienne Guyon*

Tablier de cuisine ou blouse de laboratoire ? *Jean Matricon*

La sécurité nutritionnelle, *Guy Riba*



Quelques mois seulement après le classement par l'Unesco du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité, c'est un dossier sur la cuisine que nous vous proposons pour ce nouveau numéro. La polysémie du terme et son champ métaphorique quasiment infini et omniprésent dans notre langage nous ont poussés à sortir de cet espace qu'est notre cuisine pour explorer l'activité et toutes ses implications. Car de l'acte bien concret de nourrir ou de se nourrir – acte vital et primordial pour l'homme – est advenu aussi, selon les temps et les modes, selon les circonstances géographiques, historiques ou sociales, une pratique, un rituel, un art, parfois même une forme de philosophie ou de pouvoir. Quelque chose d'immatériel précisément.

L'approche pluridisciplinaire était plus qu'une incantation : une obligation. Il fallait donc convoquer sciences *dures* et sciences *molles* pour parler de la cuisine.

La cuisine, ce sont d'abord des processus physico-chimiques – est-il besoin de le rappeler cette année qui célèbre la chimie à l'échelle mondiale ? – mais c'est aussi de la physiologie, de la biologie, de l'histoire et de la géographie – les aliments et d'abord les plantes cultivées n'ont cessé de circuler et de s'échanger au fil des siècles d'un continent à l'autre. De la littérature aussi dans un pays comme la France qui a donné naissance à la littérature gastronomique. Enfin des usages, des pratiques et des rituels de la table différents selon les pays et qui ne sont intelligibles qu'avec l'aide des sciences sociales.

Merci donc à tous ceux qui ont contribué à ce numéro : archéologues, historiens, sociologues, physiciens, littéraires et artistes, ils ont éclairé, chacun à leur manière, ce domaine vaste et passionnant qui est à la fois source de vie et de plaisir, mais aussi témoignage de notre organisation sociale. Avec eux nous évoquerons le simple bonheur de cuisiner mais aussi l'extase du *fin gourmet* ou de l'amateur de vins anciens, le plaisir élémentaire de la cuisine paléolithique tout comme le rituel ou les fantaisies gastronomiques, les merveilles de la transformation de la matière mais également les



interrogations légitimes sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle pour l'avenir de l'humanité...

Certains aspects du sujet comme la richesse et la diversité des cuisines étrangères, qui auraient pu être aussi retenus par l'Unesco, auraient mérité d'être développés davantage. Que l'on ne nous en tienne pas rigueur : le champ des possibles était quasiment illimité...

Jean Audouze (1961 s)

Astrophysicien, directeur de recherche émérite au CNRS, président de la Commission nationale française de l'Unesco

Alain Drouard (1961 l)

Directeur de recherche au CNRS, président de la Commission internationale de recherche sur l'histoire européenne de l'alimentation

Avec la collaboration de Véronique Caron (1981 L)

LA CUISINE AU FIL DES ÂGES

QUELQUES REMARQUES SUR LA CUISINE ET L'ALIMENTATION EN ÉGYPTE PHARAONIQUE

Pierre Tallet (1987 I)

Adjoint aux publications de l'Institut français d'archéologie orientale du Caire de 1994 à 2001, il est, depuis, maître de conférences en archéologie égyptienne à l'université de Paris-Sorbonne Paris IV. Il dirige ou co-dirige plusieurs missions de fouilles en Égypte, au sud de la péninsule du Sinaï (mission de Sérabit el-Khadim) et sur la rive ouest du golfe de Suez (missions d'Ayn Soukhna et du Ouadi el-Jarf).



Parler de la cuisine égyptienne antique est d'une certaine façon une gageure. Bien qu'un très riche répertoire décoratif permette aujourd'hui à tout visiteur de la vallée du Nil d'obtenir d'abondantes informations sur les différents cycles de production agricoles – ceux-ci sont représentés de façon très répétitive dans les tombeaux des personnages importants de l'époque pharaonique – aucune information plus concrète ne vient, à de rares exceptions près, nous donner une idée plus précise des recettes alors utilisées. Pas de tablettes cunéiformes comme celles, découvertes en Mésopotamie, qui ont permis à Jean Bottéro de restituer « la plus vieille cuisine du monde », pas non plus de livre d'Apicius pour donner, fût-ce de façon succincte, les différentes étapes de la préparation des plats. Il faut donc se résoudre à rechercher ces informations dans des sources très disparates, des papyrus médicaux qui donnent des recettes de remèdes et de potions aux documents comptables qui enregistrent les produits livrés, par exemple, aux cuisines royales. L'ensemble de ces données permet, si ce n'est de reconstituer en détail le menu des Égyptiens, au moins d'avoir une idée raisonnable de ce qui pouvait figurer à leur table.



Pain, bière et productions végétales

La base même de l'alimentation égyptienne était le pain (*te*), ou plus exactement les dizaines de variétés différentes de pains qui étaient produites dans les maisonnées du pays, à partir des principales céréales que l'on cultivait dans la vallée du Nil – le blé et l'orge. Une fois encore, les scènes représentées dans les tombes nous informent essentiellement sur la fabrication du produit le plus simple : les ouvriers y sont figurés dans les étapes de transformation des céréales en farine, puis de criblage et affinage de celle-ci ; enfin, on les voit ajouter de l'eau à la préparation pour constituer une sorte de pâte, puis placer celle-ci dans des moules pour la faire cuire au feu. Plus rarement sont représentées les étapes qui pourraient correspondre à l'adjonction de levain, ou de sel, à la pâte – mais l'usage des levures semble, dans certains cas, assuré : dans quelques scènes, il est précisé que la pâte peut être cuite, car elle a reçu le *heza*, terme qui désigne sans doute le levain. Il est vraisemblable que le pain le plus communément élaboré était un pain très épais, qui cuisait pendant près d'une quarantaine de minutes dans la braise avant d'être séparé de son moule. Sur tous les sites archéologiques égyptiens, l'abondance de ces moules à pain, céramiques grossières qui étaient la plupart du temps destinées à une unique utilisation, démontre l'importance que revêtait ce type de pain très compact dans l'alimentation des Égyptiens, notamment dans les milieux les plus modestes. Mais l'observation des très nombreux pains « fossilisés », qui ont été retrouvés dans les tombes où ils avaient été déposés en offrande, permet d'apporter à cette vision des choses de nombreuses nuances. La cuisine égyptienne permettait en effet l'élaboration de pains de toutes les formes possibles : plats, coniques, sphériques, parfois modelés en formes d'objets où d'animaux, et des ingrédients extrêmement variés pouvaient être adjoints à la pâte pour la sucrer ou la parfumer : graines de lupin, coriandre, décoction de figues, graines d'ivraie ou graines de pavot. Les modes de cuisson pouvaient, de surcroît, varier énormément : si la plupart des scènes de boulangerie nous montrent des pains cuisant dans des moules placés dans un brasier à ciel ouvert, certaines représentations montrent la cuisson directe de galettes, qui sont simplement posées à la surface d'un four conique, chauffé par l'intérieur. Enfin, les fouilles archéologiques menées dans le village des artisans de Deir el-Medineh (Thèbes, Nouvel Empire) ont permis la découverte d'un véritable four à pain en forme de tonneau, d'un diamètre de 80 cm, et d'une hauteur de 75 cm, dans lequel on pouvait faire cuire un pain levé sur une sorte de plateau l'isolant de la cendre du foyer. Ce modèle de four est régulièrement représenté dans les tombes de la même période, où il est associé aussi bien aux scènes de boulangerie qu'aux scènes de pâtisserie.

Il faut également noter que le processus même de la panification, couramment employé pour l'orge et le blé, pouvait être adapté à des bases extrêmement variées, et



que l'on pouvait également faire du pain utilisant par exemple le souchet comestible (*Cyperus esculentus*), ou les fruits du jujubier (*Ziziphus spina christi*). Selon Hérodote, il semble que le cœur du lotus blanc ait également pu, suivant le même procédé, donner lieu à la fabrication d'une sorte de pain.

En complément du pain, la bière (*henqet*) jouait également un rôle important dans l'alimentation égyptienne. Les étapes de sa préparation sont régulièrement dépeintes sur les bas-reliefs des tombes décorées. On écrase tout d'abord une certaine quantité de blé ou d'orge, dont on prélève les trois quarts pour les pétrir avec de l'eau, et former une pâte à laquelle on ajoute de la levure. Cette pâte sert à confectionner des pains que l'on cuit superficiellement, pour ne pas détruire les enzymes et la levure. Le dernier quart du blé utilisé est humecté et exposé quelque temps à l'air, puis il est écrasé, encore humide. C'est alors que l'on passe à l'étape du brassage proprement dit : les pains sont morcelés et placés dans un récipient avec de l'eau, on y rajoute à cette étape le blé humide écrasé, et éventuellement un peu de bière d'une cuvée précédente, pour stimuler la fermentation qui dure une journée. Une fois la fermentation achevée, la préparation est passée au travers d'un tamis en vannerie, peut-être équipé d'une toile de lin (c'est le filtrage), puis elle est mise en jarre. De très nombreux modèles réduits de l'Ancien Empire (c. 2650-2150 av. J.-C.) et du Moyen Empire (c. 2050-1650 av. J.-C.) mettent en scène ces deux dernières opérations, qui précèdent directement l'obtention du produit fini. La recette qui donne lieu à l'élaboration de cette bière populaire, fortement glucidique et peu alcoolisée, nous est d'autant plus facile à appréhender qu'elle n'a, en fait, jamais cessé d'être produite en Égypte et en Nubie, où on la trouve encore sous le nom de *bouza* ou de *merissa*. De très nombreuses autres variétés de bières, bien plus luxueuses, et sans doute destinées à être conservées quelque temps en cave, sont également connues : les analyses les plus récentes de la documentation suggèrent que des ingrédients aussi variés que les figes, les graines de lupin, le miel, pouvaient y être incorporés pour la parfumer, et relever sa teneur en sucre et en alcool. Les élites égyptiennes semblent également avoir apprécié le vin, dont la production sur le sol égyptien est attestée dès l'époque de Nagada IIIb (c. 3200 av. J.-C.), avant même la constitution de la première dynastie pharaonique.

Quelques mots peuvent enfin être dits sur le reste des productions végétales de l'ancienne Égypte : ce qui frappe, en effet, est le nombre relativement restreint de fruits et légumes qui y étaient cultivés, par rapport à ce que l'on peut trouver de nos jours dans le pays. Les fruits qui nous sont familiers se résument, dans cet univers, à la trilogie dattes, raisins et figes ; les grenadiers, pommiers et oliviers semblent quant à eux n'avoir été acclimatés sur le sol égyptien qu'au Nouvel Empire (entre 1550 et 1050 av. J.-C.). En revanche, il faut noter qu'un grand nombre d'autres fruits, dont la production est devenue aujourd'hui anecdotique, jouait un rôle essentiel dans



l'alimentation au temps des pharaons : c'est le cas, notamment, des figes du sycomore, de la noix du palmier doum ou des fruits du perséa. Par ailleurs, un grand nombre de féculents était disponible : pois chiches, lentilles, lupins, bambiahs et fèves sont clairement attestés. Enfin, les Égyptiens disposaient d'une grande variété de légumes frais : ail, oignons, poireaux, céleri, choux, radis, laitues, concombres, gourdes, melons et pastèques.



Personnage en train de moudre du grain (modèle réduit, Moyen Empire, musée du Caire).



Fabrication de la bière (modèle réduit, Moyen Empire, musée du Caire).

Viande, volaille et poisson

La viande était en Égypte un plat de luxe : c'est peut-être pour cette raison que les scènes de boucherie sont si souvent représentées sur les murs des tombeaux des hauts personnages du pays. Les animaux consommés appartiennent régulièrement à la faune sauvage : de très nombreux types de gazelles (oryx, ibex, bubale, addax) qui ont le plus souvent disparu d'Égypte aujourd'hui sont régulièrement représentés dans les scènes d'offrandes funéraires, aux côtés d'animaux plus modestes, comme le lièvre et le hérisson. Plusieurs animaux domestiques étaient également élevés pour leur chair, au premier rang desquels figure le bœuf, animal noble par excellence : l'entretien des troupeaux était tellement important pour la monarchie égyptienne qu'aux époques les plus anciennes, le recensement biennuel des animaux effectué par l'administration



servait de base pour le comptage du temps. Outre les bovins, on relève la présence de chèvres, de moutons et de porcs. Ce dernier animal n'est que rarement représenté dans l'iconographie égyptienne (en deux millénaires d'histoire, moins d'une dizaine de scènes le font apparaître dans un contexte d'élevage), mais la fouille des dépotoirs alimentaires, en milieu urbain, montre qu'il y était régulièrement consommé par les catégories sociales les moins privilégiées. Les Égyptiens avaient également à leur disposition une très grande variété d'oiseaux : certains, comme l'oie, le pigeon, la grue et le canard, étaient élevés, et parfois engraisés – de très nombreuses autres espèces étaient capturées au moyen de filets hexagonaux (hérons, cailles, perdrix, avocettes). Enfin la pêche dans le Nil, pratiquée sous toutes ses formes par des équipes de spécialistes utilisant hameçons, nasses et filets, permettait d'obtenir de grandes quantités de poissons comme les carpes, perches, mulets, oxyrhynques, synodontes, lépidotes, tilapias et poissons-chats – plus d'une vingtaine d'espèces différentes sont représentées dans les bas-reliefs pharaoniques.

Le problème des scènes de cuisine que nous transmettent les sources iconographiques égyptiennes vient de leur subjectivité : ont surtout été représentés les animaux les plus prestigieux, et les modes de cuisson qui étaient considérés comme les plus appropriés dans le contexte funéraire auquel appartiennent la plupart des compositions qui nous sont parvenues. Ainsi, seul le dépeçage du bœuf est-il suffisamment détaillé pour nous permettre de comprendre la succession des opérations de boucherie pratiquées par les Égyptiens : la bête est mise à terre, égorgée, vidée de son sang (qui est soigneusement récupéré dans un récipient), puis écorchée et vidée. Les entrailles sont également prélevées, et consommées, selon des modalités qui nous restent inconnues (la documentation comptabilise parfois des « brassées d'entrailles »). Enfin a lieu le découpage de la carcasse, dont l'ensemble des morceaux est inventorié. En ce qui concerne la préparation des animaux, le mode de cuisson le plus souvent présenté est la grillade, peut-être parce qu'il s'agit d'une opération très odoriférante, qui convient particulièrement à l'offrande funéraire – raison d'être des scènes décorées des tombes qui sont notre source principale. Un tableau familier met alors en scène des cuisiniers devant un petit foyer brasero au-dessus duquel ils maintiennent des quartiers de viande, des volailles, ou des poissons qui ont été préalablement piqués sur des sortes de brochettes. Le brasier est dans le même temps attisé au moyen d'un petit éventail végétal. Dans certains cas, des instruments plus complexes peuvent être mis en scène : dans la tombe de Oukhhotep à Meir (Moyen Empire), c'est une véritable rôtissoire qui est montrée. La carcasse d'un veau entier y est représentée en train de cuire, tandis que deux hommes, de part et d'autre des montants de cette installation, font tourner la broche où il est placé.

Mais il est certain que les Égyptiens avaient également recours à la cuisson sous forme de mitonnés, dans de grosses marmites, qui sont plus rarement, mais régulièrement



représentées. Cette scène de cuisson est souvent mise en relation directe avec la scène de boucherie : les morceaux de viande sont découpés, parfois battus pour être attendris, puis placés dans le récipient qui mijote sur le feu. Dans certains cas, on montre le cuisinier en train de remuer le mélange pour en harmoniser la cuisson, et de goûter la préparation. Malheureusement, seul l'ingrédient principal est, dans ce cas, représenté : on peut, selon les cas, distinguer dans la marmite des quartiers de viande, des oiseaux entiers, ou même des poissons, mais aucune information n'est donnée sur ce qui agrmente la cuisson. On sait, pourtant, que les Égyptiens disposaient d'une grande variété d'herbes et d'épices, dont ils avaient une connaissance très précise – les différents papyrus médicaux qui nous sont parvenus, qui établissent les recettes de nombreux remèdes, nous donnent par ailleurs un bon exemple de l'utilisation précise de ces végétaux. Aneth, persil, thym, sésame, cumin et fenugrec sont régulièrement nommés dans les sources, et devaient être d'un emploi régulier dans la cuisine. D'autres herbes, comme la menthe, le cerfeuil et l'origan n'ont pas été identifiées au sein du lexique égyptien, mais elles ont été découvertes en contexte archéologique, ce qui démontre leur emploi dans l'Antiquité.

L'un des objectifs les plus importants de l'administration pharaonique était de stocker de façon prolongée les différents produits alimentaires qu'elle prélevait, chaque année, dans les campagnes du pays. Sans la constitution de ces réserves, le mécanisme même de l'État n'aurait pu fonctionner. De façon logique, les Égyptiens de l'Antiquité s'étaient donc rendus maîtres de très nombreuses techniques de conservation de la viande et les scènes de conditionnement de ces aliments – opérations vitales pour le pays – sont très régulièrement évoquées dans la documentation iconographique.



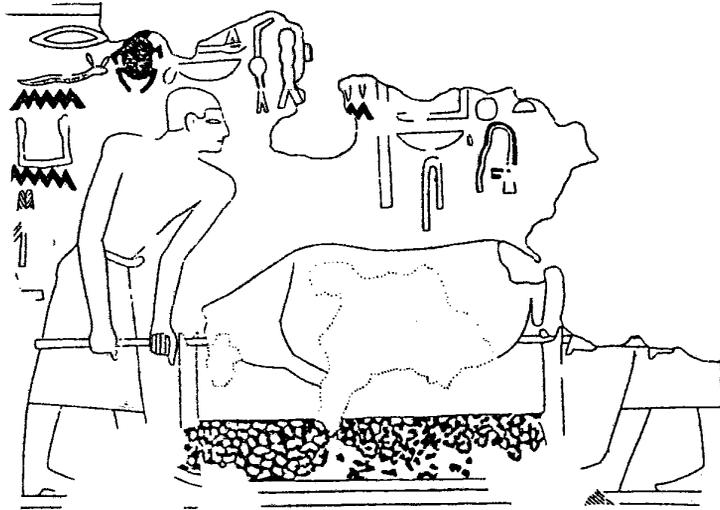
Scène de pêche
(tombe d'Ipouy, Nouvel Empire, Louxor).



Personnage faisant griller une volaille
(modèle réduit, Moyen Empire,
musée du Caire).



Scène de grillade et de cuisson de la viande à la marmite (tombe d'Ankhtifi, Moalla).



Scène de roisserie (tombe d'Oukhotep, Ancien Empire).

Les fouilles archéologiques ont également livré de nombreux indices qui témoignent de cette préoccupation de préserver les aliments : sur les sites de grands palais royaux du Nouvel Empire, à Malqata, dans la région thébaine, ou à Tell el-Amarna, en Moyenne Égypte, ont été retrouvées des amphores de stockage étiquetées, qui avaient notamment contenu de la graisse animale, des oiseaux en conserve ou de la « viande battue » provenant des boucheries royales.

L'un des moyens de conserver les aliments était sans doute la production d'une forme de confit : de très nombreux indices, dans les scènes de productions alimentaires, dénotent l'intérêt accordé à la graisse animale sous toutes ses formes. Plusieurs tableaux nous montrent qu'elle était récupérée après l'abattage des animaux, pour ensuite être conservée dans des récipients qui sont parfois précisément étiquetés. Par ailleurs, les nombreuses scènes de gavage des animaux qui apparaissent dans les mastabas de l'Ancien Empire, et qui concernent les oiseaux (grues, oies, canards), mais aussi les cochons, voire les hyènes, pourraient avoir eu pour objectif de faciliter ce genre de préparation, qui permet de conserver une viande gardant une haute valeur nutritive, à la différence de celle qui est séchée ou salée. Un certain nombre des scènes de cuisson à la marmite dont nous avons parlé plus haut, qui sont étroitement associées au dépeçage des carcasses, pourraient en fait mettre en scène la cuisson de quartiers de viande dans de la graisse, avant leur conditionnement en jarres.



Il est également certain que les Égyptiens avaient recours à différents procédés de séchage. Dans le contexte même des opérations de dépeçage des carcasses de bovidés, des bouchers sont régulièrement représentés en train de découper des quartiers de viande de forme triangulaire, qu'ils suspendent ensuite à un fil. Il est possible de voir dans ces représentations la confection d'une variété de viande séchée dont le principe de fabrication est simple, et met précisément en jeu les ingrédients dont pouvaient disposer les Égyptiens. On découpe de fines lanières de viande, que l'on recouvre ensuite d'un mélange d'épices incluant du sel, du cumin, de la coriandre, du céleri, de l'ail et de la cannelle, avant de les faire sécher au soleil. La reconstitution moderne de ce procédé montre bien que la chair ainsi traitée peut facilement se préserver pendant une année.

Une dernière technique, très certainement employée, était la préservation de la chair et du poisson au moyen d'une solution de saumure, comportant au moins 20 % de sel. Des scènes de traitement des oiseaux pourraient, en effet, faire clairement référence à ce procédé : les animaux sont exposés un certain temps au soleil – pour éliminer certaines bactéries – puis sans doute placés directement dans des amphores contenant la saumure. Selon le témoignage d'Hérodote, à la fin de l'époque pharaonique, le même traitement s'appliquait également aux poissons. Dans ce dernier cas, la cuisine égyptienne actuelle a certainement conservé la tradition de l'Antiquité, dans la préparation de ce qui s'appelle aujourd'hui *fesikh*. Le poisson est lavé, écaillé, vidé et pétri dans le sel ; il est ensuite placé au fond d'une poterie, que l'on remplit progressivement. Entre chaque couche de poisson est intercalée une couche de sel, et l'on pose sur l'ensemble du contenu de la jarre des poids qui, par la pression qu'ils exercent, permettent la pénétration du sel dans les tissus du poisson. Une dizaine de jours suffit pour obtenir le produit définitif – toujours populaire aujourd'hui en Égypte. Dans le même ordre d'idée, les Égyptiens sont sans doute les premiers à avoir produit de la boutargue : cette préparation, qui est connue dans l'ensemble du monde méditerranéen, utilise les œufs du mulot (*Mugil cephalus*), un poisson qui semble avoir été particulièrement apprécié en Égypte ancienne. Les poches d'œufs orangées, que l'on trouve dans les mulets femelles, sont extraites, nettoyées et placées dans du sel. On les presse ensuite entre des planches, avant de les faire sécher sur des claies grillagées. Pratiquement toutes les étapes de l'élaboration de ce produit sont représentées sur les parois des tombeaux décorés de l'Ancien Empire et du Moyen Empire, avec une insistance particulière sur l'étape de l'extraction des ovaires du poisson qui sont représentés sous la forme de bâtonnets allongés à côté du poisson éventré.

L'ensemble des sources disponibles sur la cuisine égyptienne fait ainsi pressentir l'existence de tout un univers auquel nous n'avons accès que de façon très limitée, où l'on entrevoit aussi bien la complexité de certaines préparations alimentaires que la



codification des manières de la table dont certains textes sapientiaux qui nous sont parvenus – tels l'enseignement de Ptahhotep ou celui de Kagemni – nous donnent à leur tour un aperçu. Seule une recherche pluridisciplinaire, combinant l'analyse des restes organiques découverts dans les tombes et les dépotoirs avec les études lexicographiques, l'analyse des peintures et bas-reliefs voire l'observation anthropologique, peut permettre à long terme d'en savoir un peu plus sur l'alimentation des anciens Égyptiens, qui n'a qu'un petit nombre de points communs avec celle que l'on peut expérimenter de nos jours dans la vallée du Nil.

Bibliographie succincte

- Darby W. J., Ghalioughi P., Grivetti L., *Food, the Gift of Osiris*, Londres, New York, San Francisco, Academic Press, 1977.
- Ikram S., *Choice Cuts : Meat Production in Ancient Egypt*, Louvain, Peeters, 1995.
- Manniche L., *An Ancient Egyptian Herbal*, Londres, British Museum Press, 1989.
- Lesko L., *King Tut's Wine Cellar*, Berkeley, PC Scribe, 1977.
- Montet P., *Les scènes de la vie privée dans les tombeaux égyptiens de l'Ancien Empire*, Strasbourg, 1925.
- Nicholson P., Shaw I., *Ancient Egyptian Materials and Technology*, Cambridge, Cambridge University Press, 2000.
- Peters-Destéract M., *Pain, bière et toutes bonnes choses... L'alimentation dans l'Égypte ancienne*, Monaco, Le Rocher, 2005.
- Tallet P., *La Cuisine des pharaons*, Paris, Actes Sud, 2003.
- Verhoeven U., *Grillen, Kochen, Backen*, Bruxelles, Brepols, 1984.
- Wissa-Wassef C., *Pratiques rituelles et alimentaires des Coptes*, Le Caire, Institut français d'archéologie orientale, 1971.



RÉGIME IMPÉRIAL : LA CUISINE POLITIQUE DES CÉSARS

Nicole Blanc

Chercheuse au CNRS et rattachée depuis 2005 à l'UMR 8546 (Archéologies d'Orient et d'Occident et science des textes), elle est spécialiste du décor de stuc dans le monde romain et auteur (avec Anne Nercessian) de *La Cuisine romaine antique* (Glénat-Faton, 1992).



Quel intérêt de savoir que l'empereur Auguste se désaltérait d'un concombre, que Claude avait un faible pour les champignons, que Vitellius faisait quatre repas par jour ou que Domitien se contentait d'une pomme pour le dîner ? C'est à l'érudit Suétone que nous devons ces observations qui entrelardent, avec d'autres plus scabreuses, le déroulé des édits, campagnes militaires et hauts faits des princes dans ses *Vies des douze Césars*. À l'étonnement du lecteur moderne qui ne voit dans ces détails qu'anecdotes et potins relevant davantage de la presse « people » que d'une chronique historique. Voire...

Une pomme peu conviviale

Rien de moins anodin en fait que la pomme prise par Domitien en guise de dîner : elle constitue à Rome un véritable écart à la norme. Car le principal repas de la journée, celui que l'on partage, que l'on prend en société, c'est le repas du soir, la *cena*, dont la charge symbolique s'est conservée dans la Cène chrétienne. L'empereur a rempli ses fonctions, il est passé par les thermes, il peut maintenant s'allonger, avec ses invités : leur nombre, leur proximité au pouvoir peut varier, mais même avec des intimes, c'est un rituel qui ne saurait se confondre avec une simple prise d'aliments. Bannir totalement ce moment qui scelle le pacte social est impensable, c'est pourquoi Domitien s'en acquitte mais *a minima* : « Il donnait fréquemment de larges festins, mais presque à la hâte, en tout cas sans dépasser le coucher du soleil. » Observons qu'il respecte sur ce dernier point une tradition vénérable qui veut qu'on ne dîne pas à la lumière des candélabres. Mais là intervient la partialité de Suétone qui ne voudrait pas porter ce trait d'austérité au crédit d'un « tyran », qu'il classe parmi les plus sanguinaires. Il ne commente donc pas cette bizarrerie de manger légèrement le soir ; en revanche, il attribue complaisamment à un appétit capricieux la manie qu'avait Auguste de grignoter toute la journée. Il est pourtant évident, sans être grand clerc en diététique, que le régime de Domitien est celui d'un insomniaque : la preuve en est que « jusqu'au moment de dormir, il ne faisait que se promener tout seul à l'écart ». Ce comportement fait évidemment écho à celui d'un autre insomniaque, Caligula,



l'empereur fou, que Suétone peint, « errant à travers d'immenses portiques, ne cessant d'attendre et d'invoquer le jour ».

On aura compris que le régime des Césars est d'abord politique et que leur conduite à table doit être lue à l'aune de leur place dans le panthéon impérial. Place que leur attribue le biographe, qui enregistre aussi l'habile utilisation par certains de tout ce qui peut nourrir leur popularité. Ce n'est pas pour rien que la grande salle à manger de Néron sur le Palatin était ronde et tournait sur son axe, à l'instar du globe terrestre : Jupiter en Amphitryon ou le *triclinium* comme moyen d'accéder au pouvoir, image du pouvoir, et souvent même, lieu du pouvoir.



Des concombres pour Auguste.
Mosaïque de Tunisie (cliché centre Henri-Stern, CNRS, UMR 8546).

Dernier banquet avant le Rubicon

Le premier à l'avoir compris et astucieusement utilisé est assurément César qui mangeait toujours en compagnie, et même à la veille de passer le Rubicon, « festoya comme d'habitude », histoire de donner le change. Et comment se rendre maître de Rome en s'appuyant sur le peuple, contre des sénateurs qui barrent sa marche au pouvoir ? Il suffit d'appliquer strictement les lois somptuaires qui, limitant la dépense autorisée par banquet, frappent au premier chef ces notables ventrus qui



font bombance dans leurs villas : « il aposte autour du marché des gardes chargés de saisir et d'apporter chez lui les denrées interdites » ; n'épiloguons pas sur la destinée des confiscations tombées dans son escarcelle... Mieux : « Parfois même, il envoyait des licteurs et des soldats enlever jusque sur les tables des dîneurs celles qui avaient pu échapper aux gardes. » Double bénéfice : spectacle garanti – et gratuit – dans les rues de Rome, où il faut imaginer le défilé des sangliers rôtis portés entiers sur des plats-brancards, éveillant la vindicte du peuple qui doit compter sur les distributions pour survivre.

Et justement César ne chicane pas sur les festins qu'il donne à la plèbe : pour les funérailles de sa fille, il offrit des jeux – *circenses* – et plus que du pain, de vrais repas, dont il confia la préparation aux professionnels de la boucherie, mais aussi aux cuisiniers des patriciens – dont les siens sans doute ; c'était dire qu'il invitait le peuple à la même table que les grands. La sienne justement est un modèle d'égalitarisme : ne fit-il pas mettre aux fers un esclave qui lui avait servi un pain de meilleure qualité qu'aux invités ? Le malheureux cependant appliquait une règle très générale du banquet qui hiérarchise les places et les mets. On connaît la disposition traditionnelle de la salle à manger (*triclinium*) : trois lits de table (*kline*) à trois places regroupés en « U » autour de la table ; installation qui réunit neuf convives, répétée autant de fois que le nécessite le nombre de participants. Plus bas est le statut du convive, plus éloigné il est du lit principal où trône l'amphitryon entouré des invités de marque, et plus médiocres en général sont le service et la qualité des mets.

Il s'agissait en l'occurrence d'un banquet non officiel, mais César n'oublie jamais qu'il est sous l'œil des caméras. Et qu'il doit conserver une réputation de frugalité, gagnée dans ses campagnes militaires. Typique de ce mythe, l'épisode de l'huile rance dont il arrosa sans barguigner sa pitance un jour qu'il était invité, pour ne pas désobliger l'hôte qui le recevait. Ou comment jouer sur les deux tableaux, celui de la courtoisie patricienne – qui permet de boire les rince-doigts – et l'indifférence à la bonne chère.

Outil d'accession au pouvoir, mais aussi outil de pouvoir.

Potager et politique

Avec César, on pouvait parler de tactique ; elle se transforme en politique chez Auguste. Ou comment fonder un nouveau régime qui signe la mort de la République en le plaçant sous les auspices de la tradition et des ancêtres : l'âge d'or inauguré par le nouveau Romulus, image d'un empire pacifié après les guerres civiles, s'incarne aussi à table où revit le mythe du Romain des origines, se nourrissant des produits de son jardin. Le régime augustéen sera donc végétarien.

« Ce qu'il aimait le mieux, c'était du pain de seconde catégorie, des petits poissons, des fromages de vache pressés à la main et des figues fraîches de l'espèce qui vient deux fois l'année. » Voilà qui fleure bon le retour à la terre. Le caillé frais de



la ferme, c'est nourriture de berger, de berger virgilien du moins, car l'esclave attaché aux grandes propriétés de rapport n'a point accès à ces douceurs, transportées à grand frais à Rome : des raisons évidentes de conservation obligent le commun à faire sécher le caillé fortement salé pour en faire une provision de garde. Mais qu'importe, le fromage est national, la figue aussi, qui s'oppose aux fruits exotiques acclimatés à grand frais à Rome comme les cerises que Lucullus rapporta de sa guerre contre Mithridate. Quant au choix du *secundarius panis*, il se passe de commentaire : le pain de fleur de farine – la plus fine – est raffinement de citadin.

De fait, le repas d'Auguste est à lire en creux : c'est le contre-Apicius, l'anti-menu de luxe qui comprend obligatoirement huîtres et fruits de mer, gibier et volaille. Seule faille dans ce régime exemplaire : le poisson, qui reste à Rome un goût étranger, importé du monde grec ; mais Auguste se contente de menu fretin et dédaigne les rougets, d'autant plus coûteux qu'ils sont plus énormes : certains valent le prix d'une propriété...

Auguste en outre, nous l'avons dit, grignotait à toute heure dans sa litière – son véhicule de fonction – ce qui lui permettait d'afficher un appétit modeste au banquet. Ajoutons qu'il était aidé par une santé chancelante qui lui interdisait les excès. Sans doute avait-il intégré de l'intérieur cette diète potagère qui imprégnait jusqu'à son langage : pour exprimer la rapidité, il était accoutumé de dire « plus vite qu'on ne cuit les asperges », expression qui montre au passage qu'il préférerait ce légume de luxe aux raves de Romulus.

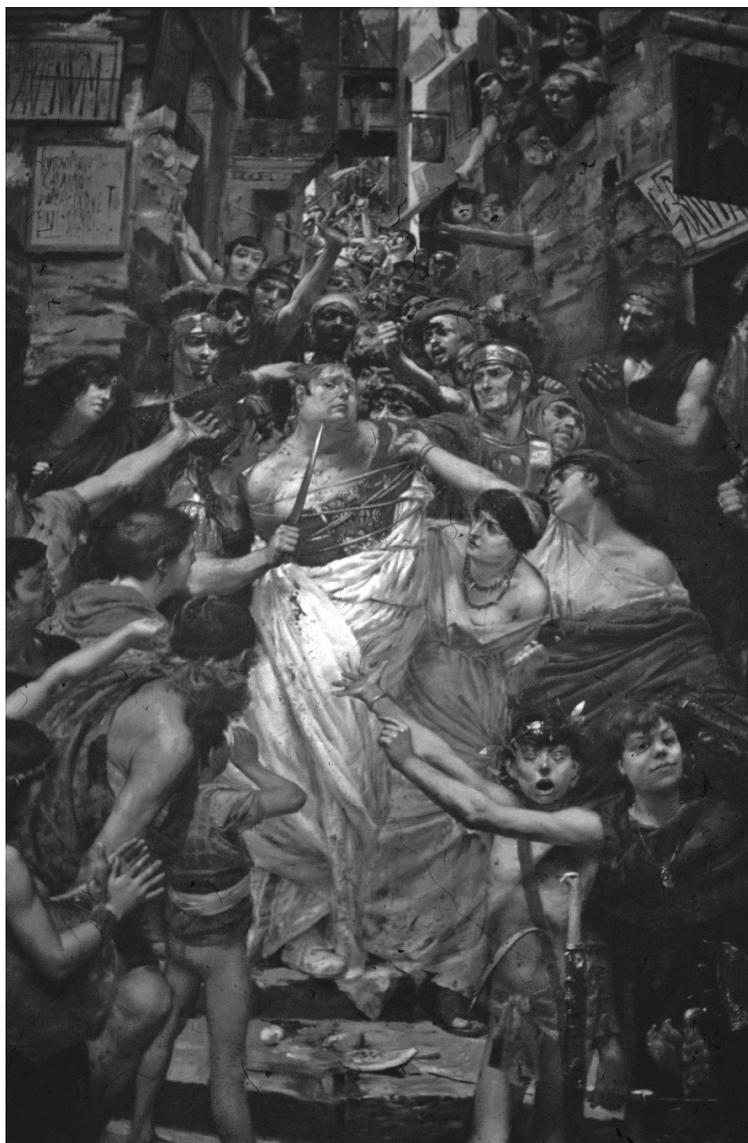
Les gloutons et les ivrognes

L'antithèse d'Auguste, c'est Vitellius le goinfre, qui entre à Rome avec ses soudards, coiffé de la couronne de banquet et finira lynché à coup d'immondices par la plèbe. Précisons toutefois, pour relativiser la portée de l'affront, que Claude fut un jour de disette bombardé de croûtons de pain et que l'excellent Vespasien fut accueilli sous un jet de raves lors d'une émeute à Hadrumète.

Mais le nom de Vitellius est d'abord attaché à un plat extravagant par ses dimensions et ses ingrédients, créé spécialement pour lui : « On y avait mêlé des foies de scares, des cervelles de faisans et de paons, des langues de flamants, des laitances de lamproies. » Observons que cervelles de faisans et de paons font partie d'une vulgate éminemment sujette à caution, et le très sérieux traité culinaire d'Apicius donne des recettes qui comportent jusqu'à vingt-quatre ingrédients, record vite atteint dans n'importe quelle préparation gastronomique. Pour composer ce mets, s'indigne Suétone, « on avait fait courir des vaisseaux depuis le pays des Parthes jusqu'au détroit de Gadès » ; mais cela fait longtemps que Rome ne vit plus en autarcie et compte sur sa flotte pour se nourrir des produits de son Empire. Le vrai scandale serait plutôt que Vitellius ait eu l'audace sacrilège de baptiser sa dérisoire création, « Bouclier de



Minerve, protectrice de Rome » : mais n'était-ce pas entériner cyniquement le fait que les galères victorieuses des conquêtes, ne faisaient plus que nourrir l'estomac sans fond de la capitale ?



Épilogue pour un goinfre. Vitellius traîné dans les rues de Rome. G. Rochegrosse, salon de 1882.
Musées de Sens (cliché de l'auteur).



À côté des goinfres, il y a ceux – ce sont souvent les mêmes – pour qui l'important est la *commissatio*, le service réservé aux grands crus : il termine la *cena* proprement dite, car à Rome on boit après manger. C'est en principe le moment des joutes verbales, celui aussi des joueuses de flûte et des danseuses... À partir de Néron, le banquet peut durer jusqu'à l'aube et dégénérer en « orgie », détournement d'un mot qui désigne l'ivresse sacrée des adeptes du culte de Dionysos. Aucun rapport avec les débordements alcoolisés de certains empereurs, à mesurer là encore à la sobriété de César, attestée par cet éloge ironique de Caton, son mortel adversaire des guerres civiles : « De tous ceux qui partirent pour renverser la République, seul César ne s'enivrait pas. »

La propagande augustéenne fait mieux encore, puisqu'on connaît les chiffres exacts : le fondateur du nouveau régime ne dépassait pas les douzes cyathes par jour, soit à peine plus d'un demi-litre ; encore savons-nous par Pline qu'il consommait surtout du vin de Sétia, renommé pour ses qualités digestives. Autant dire qu'Auguste buvait pour sa santé.

Son successeur en revanche fait grimper l'éthylomètre ; on ne connaît pas exactement les performances de Tibère, mais le sobriquet inventé sur ses *tria nomina* – *Tiberius Claudius Nero* – par ses soldats qui l'appelaient *Biberius Caldius Mero*, approximativement le *biberonneur* de *calda*, l'eau chaude dont on coupait le vin pur, *merum*, en dit long sur ses capacités. Après, on ne compte plus qu'en temps passé à boire, avec Néron qui faisait durer ses banquets de midi à minuit. Enfin, les limites sont franchies avec Vitellius, qui suffisait à tout, victuailles et boisson, par son habitude de se faire vomir.

Les munificents et les pingres

Il est dans les attributions de l'empereur de nourrir le corps social, le peuple d'abord, par des distributions de vivres, voire même de grands festins : il faut régaler pour régner. Les sénateurs et magistrats qui font tourner les rouages du pouvoir sont, eux, invités au « Château » où le César régnant reçoit personnellement ses invités. On mesure sa faveur au fait d'être convié, mais on y prend aussi la température du pouvoir. Tibère, affaibli par la maladie, menacé de toutes parts, se contraint jusqu'à ses derniers jours « à se tenir debout au milieu de la salle à manger, avec un lecteur à côté de lui, pour répondre aux adieux de chaque convive ». Cette tradition est abandonnée de son successeur Caligula qui, comme en tout, renverse l'ordre des choses : il va jusqu'à rançonner ses invités pour renflouer ses finances. Opération qu'il complète en offrant des friandises empoisonnées à ceux qui ont cru se faire bien voir en le couchant sur son testament. Mais il faut reconnaître qu'avant sa ruine, il faisait les choses en grand : « Il inventa [...] des mets et des repas d'un prix fabuleux [...]



absorbant des perles d'une valeur extraordinaire dissoutes dans du vinaigre, faisant servir des pains et des aliments en or [...] » Gageons plutôt que les perles étaient placées dans les huîtres relevées d'une sauce au vinaigre, à la fois comme cadeau aux invités et dans un jeu de trompe l'œil dont les Romains étaient friands, et pas seulement en peinture.

Sans aller jusque là, les invitations coûtent cher et les plus pingres s'en acquittent à regret, tel Galba dont on rapporte qu'il gémit en se voyant servir un repas trop somptueux. D'autres s'y plient mais le font sans élégance comme le pragmatique Vespasien, qui déclarait inviter pour faire marcher le commerce. En tout cela, il faut montrer de l'équilibre : le modèle est l'excellent Titus qui donnait des festins dont l'agrément l'emportait sur la profusion.

Mais si l'empereur invite, il se doit aussi d'honorer la table de ses sujets en répondant aux invitations. À quoi se prête volontiers César, au risque d'être régalé d'huile rance. À l'inverse, il y a ceux qui ruinent leurs hôtes par leurs exigences dispendieuses comme Néron, qui d'ailleurs n'attendait pas d'être convié : « Il s'invitait à souper chez ses amis. Il en coûta à l'un d'eux quatre millions de sesterces, pour un festin avec diadèmes, et plus encore à un autre pour un banquet avec roses. » Notre glouton patenté fait moins bien : « Vitellius s'invitait tantôt chez l'un, tantôt chez l'autre, et jamais ses hôtes ne dépensaient moins de quatre cent mille sesterces pour un seul de ces festins. » Il semblerait que les roses coûtaient plus cher que les huîtres.

Successions et liquidations : mortels festins

Après Tibère, la succession devient un jeu compliqué où entrent des forces qui attendent un bénéfice direct du pouvoir et dont le dernier acte se joue dans l'entourage de l'empereur. « Les conjurés se demandaient s'ils l'attaqueraient au bain ou à table », rapporte Suétone à propos de Domitien. Le banquet est en effet le lieu idéal de l'assassinat : la victime vous est livrée à merci, sans défense, couchée et déchaussée, dans l'incapacité même de prendre ses jambes à son cou. D'où les lois sacrées de l'hospitalité, impuissantes cependant à museler les ambitions et les passions. Car c'est au *triclinium* aussi que se jouent les successions. L'histoire abonde en festins mortels, mais c'est au règne de Néron qu'on doit les meilleurs du genre : trois invitations à dîner lui assurent le pouvoir, débarrassant le terrain d'un demi-frère concurrent légitime, d'un beau-père tenant du titre et d'une mère-régente abusive.

Premier épisode, le plus réussi dramatiquement, Racine d'ailleurs ne s'y est pas trompé : la mort de Britannicus. Suétone, sur ce coup, reste sobre, c'est Tacite qu'il faut lire. On présente au jeune homme une coupe, passée au contrôle : la boisson n'est pas nocive, mais trop chaude, on rajoute donc de l'eau froide, c'est elle qui contient le poison. Scénario qui implique la complicité du goûteur, un poste de confiance au



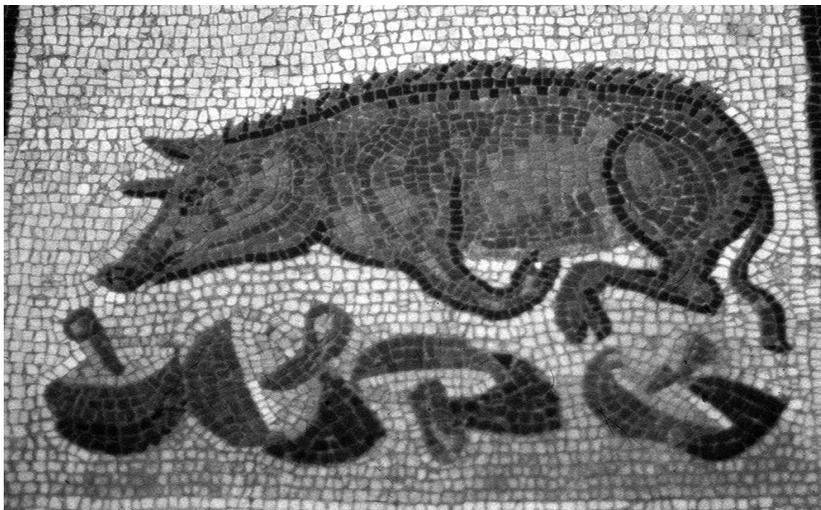
Palatin, qui valut à certains une belle carrière. Britannicus donc s'effondre, devant Néron, impavide, sous les yeux des invités :

Jugez combien ce coup frappe tous les esprits :
La moitié s'épouvante et sort avec des cris.
Mais ceux qui de la cour ont un plus long usage
Sur les yeux de César composent leur visage.

Racine qui fréquentait Versailles savait de quoi il parlait...

Acte II, un classique, d'exécution facile, la poêlée de champignons : est-ce vraiment un plat de cèpes, convenablement assaisonné par Locuste, qui envoya l'empereur Claude *ad patres* ? Quoi qu'il en soit, le bénéfice du doute profite à l'empoisonneur. Et permit à Néron de chanter publiquement et impunément les louanges de ce mets « divin » – le bien nommé puisque l'empereur était divinisé après sa mort.

Le troisième épisode tourne au cocasse et pourrait s'intituler : Agrippine, ou comment s'en débarrasser. Ayant fomenté les deux meurtres précédents, elle connaît les ficelles ; et l'écroulement du plafond truqué l'a mise en garde, mais comment refuser à son fils un petit dîner de réconciliation ? Pourtant instruite des capacités de sa progéniture, Agrippine s'y laissa prendre, et découvrit au retour que le bateau aimablement affrété pour la reconduire, avait un fond amovible. Elle parvint cependant à nager jusqu'au rivage, ce qui tendrait à prouver qu'elle avait dîné léger. Il fallait en finir : directe et sans cérémonie, ne restait que l'exécution.



Menu impérial : sanglier et cèpes... empoisonnés. Mosaïque de Tor de Schiavi, Rome (cliché centre Henri-Stern, CNRS, UMR 8546).



Une invitation chez Caligula, déjà, en inquiétait plus d'un, le moindre risque étant de se faire souffler son épouse. Mais sang et sexe assaisonnant à part égale les banquets du tyran, il arrivait souvent qu'on y laissât la vie. « Pourquoi riez-vous en nous regardant » demandent innocemment les consuls qui partagent sa *klinè*, un jour de grand festin : « C'est tout simplement à la pensée que d'un signe de tête je puis vous faire égorger tous deux à l'instant », répond cet aimable plaisantin de Caligula.

À table pour l'éternité

On voit qu'à l'épreuve du banquet, les Césars se révèlent. Non pas dans le sens où leur nature intime apparaîtrait, enfin délivrée du surmoi officiel. Le lit de table n'est pas le divan de Freud. Car où qu'il soit, l'empereur joue son rôle et donne à voir l'image du pouvoir ; étendu, la coupe à la main, il doit encore incarner Rome.

Claude, l'« idiot de la famille », pour paraphraser Sartre, en administre la preuve *a contrario*. Écarté de la succession par Auguste, son grand-oncle, qui ne lui trouve pas les capacités requises, c'est au *triclinium* qu'il manifeste, le plus clairement, son inaptitude congénitale à être le Princeps : « S'il arrivait en retard à dîner, ce n'était qu'à grand-peine et après avoir fait plusieurs fois le tour de la salle à manger qu'il obtenait une place [...] Puis chaque fois qu'il s'endormait après le repas, ce qu'il faisait presque toujours, on lui jetait des noyaux d'olives ou des dattes [...] » Le dernier au banquet arrive cependant au pouvoir malgré lui, par défaut, à cinquante ans passés : trop tard pour endosser le rôle, acquérir la dignité inhérente à sa charge, malgré d'excellentes qualités qui en font, au bilan, un très bon César. Mais pour Suétone, sa distraction pathologique le disqualifie : il « oublie » tout simplement qu'il est empereur. Et son incapacité à assurer la fonction se mesure encore à table : « Il ne sortit pour ainsi dire jamais de la salle à manger sans être bourré de victuailles et gorgé de vin, de sorte que tout de suite après, tandis qu'il dormait étendu sur le dos et la bouche ouverte, on devait lui introduire une plume dans le gosier pour dégager son estomac. » Posture inadéquate, on en convient, pour imposer le respect. Loin des excès épiques d'un Vitellius dévorant l'Empire tout entier, il n'est que trivial. D'où une mort sans panache, qui lui est servie, très logiquement, à table.

Car dans le dernier acte, Suétone rappelle malignement les « mauvais empereurs » à leurs démons. Le matin du 24 janvier 41, Caligula « se sentant l'estomac chargé des aliments de la veille », hésitait à se lever. Allait-il déjeuner ? C'était vers la septième heure, un peu plus de midi... Il s'y décida, et entra dans le portique où l'attendaient les conjurés.

Vitellius, à l'approche des légions de son successeur, abandonné de tous, fuit le palais ; il n'est accompagné que par deux esclaves : son boulanger et son cuisinier...

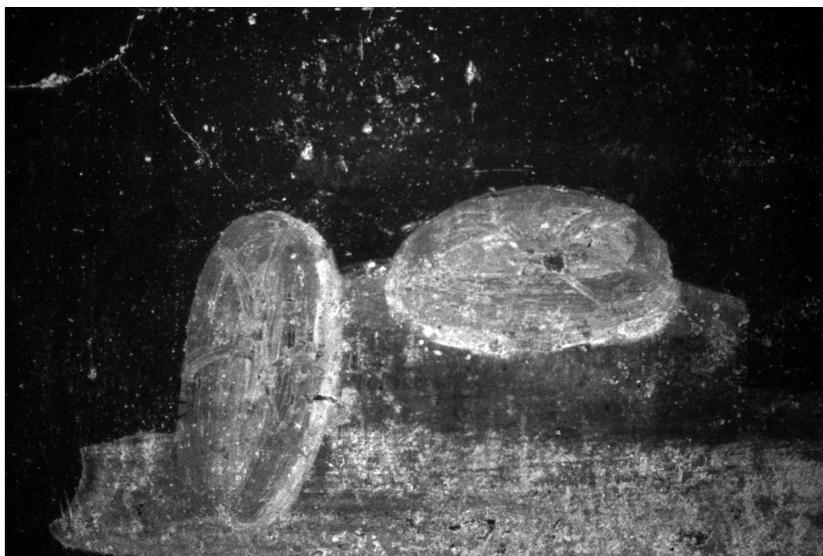


Dans ses derniers instants, Néron, traqué par les partisans de Galba, et cherchant refuge dans la banlieue de Rome, doit pour étancher sa soif boire l'eau croupie d'une mare ; ce qui lui arrache ce dernier mot : « Voilà donc la *posca* de Néron. » Allusion à ce rafraîchissement dont il était l'inventeur : de l'eau longuement bouillie puis versée dans des flacons de verre et mise à rafraîchir dans la neige. Enfin terré dans le réduit où il se donna finalement la mort, tourmenté par la faim, « il dédaigna le pain grossier qu'on lui offrait ».

Résumons, comme Suétone nous y invite : le dernier des Julio-Claudiens signait symboliquement par ce geste la fin d'une dynastie que son fondateur avait placée sous l'emblème du *panis secundarius*.



Fin de banquet... Peinture murale de Pompéi (cliché de l'auteur).



Pas de ce pain-là pour Néron. Peinture murale de Pompéi (cliché de l'auteur).

Règnes des douze Césars

Jules César : 49-44 av. J.-C. (dictateur à vie)

Auguste : 31 av.-14 apr. J.-C.

Tibère : 14-37 apr. J.-C.

Caligula : 37-41 apr. J.-C.

Claude : 41-54 apr. J.-C.

Néron : 54-68 apr. J.-C.

Galba : 68-69 apr. J.-C.

Othon : 69 apr. J.-C.

Vitellius : 69 apr. J.-C.

Vespasien : 69-79 apr. J.-C.

Titus : 79-81 apr. J.-C.

Domitien : 81-96 apr. J.-C.



LA CUISINE, HIER ET AUJOURD'HUI

Alain Drouard (1961 l)

Agrégé d'histoire et docteur ès lettres, il a été directeur de recherche au CNRS (Centre Roland-Mousnier, Paris) jusqu'en 2008. Il préside la Commission internationale de recherche pour l'histoire européenne de l'alimentation. Il a notamment publié : *Histoire des cuisiniers en France (XIX^e-XX^e siècle)* (CNRS Éditions, 2004, 2007) ; *Les Français et la table. Alimentation, cuisine et gastronomie du Moyen Âge à nos jours* (Ellipses, 2005) ; *Le Mythe gastronomique français* (CNRS Éditions, 2010).



L'histoire de la cuisine est d'abord celle d'un espace qui n'a pas toujours existé sous sa forme actuelle de lieu spécialisé. Dans les premiers siècles de l'ère chrétienne le feu était installé au centre de la pièce souvent unique de la maison et la fumée s'évacuait par le toit, puis ce feu s'est déplacé vers les murs. Apparues au X^e siècle, les cheminées murales se répandirent assez lentement dans les siècles suivants et transformèrent la maison médiévale. Le chaudron de la soupe était suspendu dans l'âtre par une crémaillère placée dans le conduit de la cheminée, et on installait aussi des tournebroches mécaniques pour rôtir viandes et volailles.

Il fallut attendre le XVII^e siècle pour voir apparaître le « potager » de brique, fourneau surélevé qui facilitait le travail du cuisinier puisque celui-ci n'avait plus besoin d'être courbé ou penché sur l'âtre. Le potager donna naissance, dans les premières décennies du XIX^e siècle, à la cuisinière et au fourneau en fonte. Il fut désormais possible de cuire des rôtis, de chauffer et de réchauffer des plats. Le gaz ne remplaça que très progressivement le charbon et le bois : d'abord dans les hôtels et les restaurants à la fin du XIX^e siècle puis chez les citadins dans l'entre-deux-guerres.

Pendant des siècles la cuisine fut tout à la fois une pièce où l'on préparait les repas et une pièce à vivre : on y mangeait et l'on s'y tenait au chaud, en famille. Puis l'espace de la maison se spécialisa et la cuisine se sépara des autres pièces du logis. Au XVII^e siècle, la salle à manger devint la pièce principale et la cuisine resta longtemps le lieu des cuisiniers, des cuisinières et des domestiques.

Le mot renvoie aussi aux techniques de préparation et de cuisson des aliments et à leur évolution historique. Mais faut-il alors parler de technique ou d'art ?

Dans le *Gorgias*, Platon fait dire à Socrate que ce n'est pas un art mais un savoir-faire qu'il oppose à la médecine¹. Non seulement le cuisinier ne sait pas ce qu'il fait mais il singe le médecin qui sait ce qui est bon pour le corps et la santé. La cuisine est condamnée aussi bien au nom de la morale parce qu'elle flatte les mauvais instincts de l'homme que de la connaissance parce qu'elle est un pur empirisme. Cette condamnation a eu la vie longue.



Dans *L'Encyclopédie*, le chevalier de Jaucourt la définit comme un « art de flatter le goût, ce luxe, j'allois dire cette luxure de bonne chère » et il l'oppose à « la cuisine des gens sobres ou pauvres (qui) ne signifie que l'art le plus commun d'apprêter les mets pour satisfaire aux besoins de la vie ». La cuisine dénature, corrompt et trompe :

On s'accorde assez à défigurer de cent manières différentes les mets que donne la nature, lesquels par ce moyen perdent leur bonne qualité et sont si l'on peut le dire, autant de poisons flatteurs préparés pour détruire le tempérament et abréger le cours de la vie.

Face à ces critiques les cuisiniers affirmèrent haut et fort que la cuisine est un art. *L'Art culinaire* de novembre 1883, revue professionnelle qui venait d'être créée par les cuisiniers, n'hésita pas à écrire :

La cuisine est de tous les arts celui qui a rendu de plus importants services à la vie civile et son histoire à travers les âges et les siècles fournirait le sujet de précieux enseignements. La cuisine est aussi l'auxiliaire de la médecine, n'ayant d'autre but que d'entretenir ou rétablir la santé, elle n'y peut parvenir que par le sage discernement des diverses substances alimentaires qu'elle emploie, conditionnées en raison directe des individus et des tempéraments.

Est-ce un art ou une science ? Ou les deux à la fois, comme le pensait Édouard Nignon (1865-1934) qui cuisina pour le tsar et pour l'empereur d'Autriche :

La cuisine est digne du beau nom de science ; au même titre que la chimie, uniquement empirique jadis, ne réclame-t-elle pas une connaissance des proportions, des réactions et des mélanges ? Elle est aussi un art par son imprécision, la constante invention qu'elle exige, l'apport individuel du cuisinier lui-même, dont l'intelligence et la sensibilité transposent les données universelles à la façon du peintre qui traduit un paysage sur une toile. Bien plus l'envisageant comme l'instrument d'une fonction primordiale, on peut y voir le seul art vraiment nécessaire à l'homme, celui dont Rabelais faisait découler tous les autres. Tandis que la peinture, la musique, la sculpture et l'architecture n'affectent physiquement que l'un de nos sens, la cuisine a l'ambition d'en exalter le faisceau en une magique symphonie².

Quelle que soit la définition de la cuisine retenue, cette définition est inséparable de celle des acteurs de la cuisine : cuisinières, cuisiniers, ménagères qui ont tous contribué, à des titres divers, à la formation et à l'essor de la cuisine « nationale ».

L'histoire des cuisiniers est celle d'un groupe et d'un métier très divers : à côté des cuisiniers de restaurants, il existe des cuisiniers de maisons bourgeoises et de collectivité. Les échanges et la circulation des hommes n'ont jamais cessé depuis le début du XIX^e siècle quand le plus célèbre des cuisiniers, Antonin Carême, exerçait son art au service des rois, des princes et des plus riches familles.



En deux siècles, la condition et le statut des cuisiniers ont profondément changé : les cuisiniers sont passés du statut de domestique ou d'employé à celui d'artisan, propriétaire de leur restaurant. Quelques-uns sont devenus des vedettes grâce aux médias et la plupart des chefs étoilés sont aujourd'hui consultants pour l'industrie agroalimentaire. Les autres sont en majorité des salariés et surtout des salariés de la restauration collective.

La cuisine renvoie aussi à l'œuvre des cuisiniers, des cuisinières et des ménagères, c'est-à-dire aux contenus des assiettes, aux recettes, menus et plats des différentes cuisines nationales.

À la fin du XIX^e siècle, quand, en Europe, s'exacerbèrent les conflits de nationalités, les chefs et les gastronomes voulurent définir les cuisines « nationales » à l'aide de ce qu'ils appelèrent les « plats nationaux ». En France, leur choix se porta précisément sur le pot-au-feu qui méritait « la qualité de potage national car il est confectionné à la chaumière et au palais et a surtout le mérite d'être à la base de l'alimentation de la classe ouvrière³ ».

Mais pouvait-on parler d'une cuisine française ou d'une cuisine nationale sinon par opposition aux autres cuisines nationales et étrangères ? En effet, à l'intérieur de l'Hexagone, il était possible de repérer plusieurs cuisines différentes.

Prince élu des gastronomes en 1927, Curnonsky distinguait au moins quatre cuisines françaises : la grande cuisine, la cuisine bourgeoise, la cuisine régionale et la cuisine paysanne.

Héritière d'Antonin Carême et redéfinie par Auguste Escoffier à la fin du XIX^e siècle, la haute cuisine ou grande cuisine était luxueuse et élaborée à partir d'un petit nombre de produits rares et chers comme les truffes, le foie gras, les poulardes et chapons, le filet de bœuf, le gibier, le saumon ou le turbot. Elle s'adressait à une clientèle fortunée et privilégiée – noblesse, bourgeoisie d'affaires, rentiers – qui tenait à sa réputation de gastronome.

Œuvre des chefs de maisons bourgeoises, de restaurants et de palaces, cette cuisine s'exprimait dans les menus de dîners et de réceptions toujours composés selon un ordre et des principes stricts : potage, hors d'œuvre, relevé, entrées, rôti, punch, sorbet, salade, entremets, glace, dessert, café.

Faite aussi bien pour être vue que consommée la grande cuisine aimait les références aristocratiques : que de noms de plats contenant les mots de Talleyrand, Montesquieu, Soubise, Condé, Colbert, Villeroy, Maintenon, à la Reine, à la Royale, à la Dauphine !

À côté d'une grande cuisine aristocratique, il existait à cette époque une « grande cuisine bourgeoise », pour reprendre le titre du livre d'André Guillot⁴. Les chefs et cuisiniers de maison bourgeoise utilisaient aussi des produits luxueux et chers et



créaient chaque jour des chefs-d'œuvre éphémères et sans cesse renouvelés afin de satisfaire des maîtres exigeants.

La grande cuisine était élaborée par des hommes, alors que la cuisine bourgeoise était une cuisine de femmes, une cuisine de plats mijotés. Ces cuisinières, sans avoir jamais appris la cuisine, étaient capables de produire des chefs-d'œuvre comme le fameux bœuf aux carottes de Françoise, une cuisinière évoquée par Marcel Proust dans *Du côté de chez Swann*. Citons d'autres exemples de plats du même type : foie de veau braisé à la bourgeoise, fricassée de veau braisé à la bourgeoise, pigeonneaux aux petits pois, sole à la normande.

Plus bas dans cette hiérarchie des cuisines, on rencontrait la cuisine dite « populaire » ou « ménagère » – une cuisine bourgeoise simplifiée. Les recettes – potage Crécy, pot-au-feu, rognon sauté, poulet rôti cresson, pudding aux vermicelles, œufs à la neige – étaient souvent identiques mais les conditions de réalisation différentes parce que la ménagère était seule à préparer les repas alors que la bourgeoise ou la grande dame recevait l'aide d'un cuisinier à son service.

Mais la grande variété de la cuisine française trouvait à cette époque sa meilleure expression dans la cuisine régionale. Au-delà des cinq mille plats locaux recensés par Curnonsky⁵, tous les gastronomes célébraient la richesse et la variété des produits du terroir. Curnonsky y voyait la source de la « cuisine paysanne » tandis qu'Escoffier célébrait à la même époque l'excellence de la cuisine française :

Le sol français a le privilège de produire naturellement et en abondance les meilleurs légumes, les meilleurs fruits et les meilleurs vins qui soient au monde. La France possède aussi les plus fines volailles, les viandes les plus tendres, les gibiers les plus variés et les plus délicats. Sa situation maritime lui fournit les plus beaux poissons et crustacés. C'est donc tout naturellement que le Français devient à la fois gourmand et bon cuisinier⁶.

S'il existait plusieurs catégories de cuisiniers et de cuisines qui cohabitaient sous le nom de « cuisine nationale », dans une société encore largement rurale, la cuisine de la majorité de la population n'avait guère changé depuis l'Ancien Régime. Le pain était l'aliment sacré, la soupe la « reine soupe », la pomme de terre un légume sauveur, le vin une boisson des jours de fête, le cochon un trésor gastronomique, le gâteau le seul et vrai dessert.

Le XX^e siècle apporta des changements décisifs. Tout d'abord, l'espace de la cuisine se modifia : d'une pièce réservée aux domestiques de dimension souvent réduite on passa à une cuisine moderne, « rationnelle, fonctionnelle, intégrée ». À l'instar de la rationalisation du travail industriel illustrée par le taylorisme, Catherine Beecher (1800-1878) et Christine Frederick (1883-1970) définirent les bases de la rationalisation du



travail domestique avant que le Bauhaus propose dans les années 1920 des modèles de cuisine fonctionnelle.

Tandis que les effectifs de personnel domestique baissaient, les arts ménagers, dont le premier salon – le « Salon des appareils ménagers » – s'ouvrit en 1923, pénétrèrent peu à peu dans les cuisines. L'une des plus importantes innovations, le réfrigérateur, fit son apparition dans les familles aisées avant de se répandre massivement après la Seconde Guerre mondiale. De nouvelles techniques de cuisson (le gaz, l'électricité) se diffusèrent dans les cuisines, puis, bien plus tard, les micro-ondes et les plaques et fours à induction.

Après la disparition de la grande cuisine dès la fin de la Première Guerre mondiale, la période de l'entre-deux-guerres fut celle d'une simplification. On renonça aux présentations fastueuses et compliquées. C'en était fini des socles et des pastillages, les garnitures ayant tendance à devenir des plats à part entière.

À Paris et en province, c'est le triomphe de la cuisine bourgeoise qui était à la carte des restaurants étoilés. À l'hôtel de la Côte-d'Or, à Saulieu, Alexandre Dumaine qui se vit décerner une troisième étoile en 1935 servait les menus d'un chef de maison bourgeoise : truites, feuilleté de queues d'écrevisses, petits pois à la française, poularde de Bresse rôtie, salade, fromages, entremets, corbeille de fruits.

De même, à La Pyramide, à Vienne, un autre grand chef étoilé, Fernand Point, mettait sur sa carte : brioche de foie gras, poularde de Bresse à la crème, glaces, friandises, tandis qu'à Valence, André Pic, lui aussi étoilé au *Michelin*, proposait chausson aux truffes, ballottine de pigeon farci et truffé, terrine de bécasse, poularde à l'ancienne et le fameux gratin de queues d'écrevisses.

Dans le même temps, la cuisine « régionale » était célébrée comme une partie intégrante du patrimoine gastronomique de la France. Les « mères » lyonnaises connaissaient la reconnaissance et la gloire avec en tête la mère Brazier (deux fois trois étoiles au *Michelin* pour son restaurant de Lyon et du col de la Luère, la mère Fillioux, la mère Blanc sacrée par Curnonsky « meilleure cuisinière du monde », la mère Bourgeois.

Après la Seconde Guerre mondiale et la fin des restrictions, la cuisine bourgeoise connut pendant une dizaine d'années un regain de faveur. Mais la société française était en train de changer. Elle n'était plus une société rurale ; elle s'industrialisait et s'enrichissait pour devenir, dans les années 1960, une société de consommation. Le temps de « la nouvelle cuisine » était arrivé.

L'expression « nouvelle cuisine » a fait son apparition dans un article de Henri Gault intitulé « Vive la nouvelle cuisine française » et publié en 1973 dans le mensuel *GaultMillau*.



Courant ? Tendance ? Mouvement d'opinion ? La nouvelle cuisine ne peut se comprendre qu'en référence aux relations de dépendance et d'interdépendance qui s'établirent à cette époque entre trois groupes d'acteurs : des chefs et des cuisiniers de restaurant en situation d'ascension sociale, un nouveau média et une nouvelle clientèle.

L'émancipation des cuisiniers de leur statut d'employé et de domestique avait commencé bien avant la Seconde Guerre mondiale lorsque quelques cuisiniers célèbres s'étaient installés à leur compte à Paris et en province. Mais, au sortir de la Seconde Guerre mondiale, la majorité d'entre eux n'étaient pas propriétaires. Les choses changent à partir des années 1950 et le mouvement s'accélère dans les années 1960 et 1970. Les chefs qui deviennent propriétaires de leur restaurant apposent leur nom sur la façade. L'Auberge de Collonges au mont d'Or devient Chez Paul Bocuse.

Les cuisiniers s'affranchissent aussi de la tutelle du maître d'hôtel et imposent le service à l'assiette qui réduit le rôle des personnels de salle.

En regroupant autour de lui la plupart des chefs et cuisiniers de la nouvelle cuisine – les frères Troisgros, Pierre et Jean, Michel Guérard, les frères Haerberlin, Charles Barrier, Louis Outhier, Pierre Laporte, René Lasserre, Roger Vergé, Raymond Oliver – Paul Bocuse résume l'émancipation et la promotion des cuisiniers par cette formule : « J'ai fait sortir le cuisinier de sa cuisine. »

À la même époque, le mensuel et le guide *GaultMillau* cherchaient autant à prendre la place du premier guide gastronomique de France – le *Michelin* – qu'à contribuer au renouvellement de la cuisine française. Ni la richesse du décor ni la qualité de la vaisselle n'étaient leurs critères de jugement mais le goût, la présentation et l'imagination du chef.

Chefs et cuisiniers de la nouvelle cuisine tout comme le *GaultMillau* visaient une autre clientèle, un nouveau groupe social aux effectifs croissants dans une société française qui s'industrialisait et s'enrichissait – les cadres moyens et supérieurs. Or ce groupe, leader et prescripteur en matière de consommation, était sensible dans le domaine alimentaire à des valeurs telles que la minceur, la légèreté, la santé, le plaisir, l'innovation, celles-là même que proposait la nouvelle cuisine !

Dans leur article fondateur de 1973, Henri Gault et Christian Millau définissaient les dix « commandements » de la nouvelle cuisine :

1. Temps de cuisson réduit pour les poissons, les fruits de mer, les gibiers, le veau, les légumes verts.
2. Il s'agit de faire la cuisine du marché et donc d'utiliser des produits frais et de qualité.
3. Diminuer le choix de la carte.
4. Les chefs de la nouvelle cuisine ne sont pas « systématiquement modernistes ».



5. Les chefs de la nouvelle cuisine ne récusent ni les techniques nouvelles de cuisson ni les nouveaux matériels.
6. La nouvelle cuisine refuse le faisandage du gibier.
7. La nouvelle cuisine veut en finir avec les sauces riches, les sauces « lourdes », les « terribles sauces brunes et blanches, ces financières, ce grand veneur, ces béchamel, ces Mornay qui ont assassiné tant de foies et couvert tant de chairs fades ».
8. La nouvelle cuisine n'ignore pas la diététique. Les modes de cuisson préférés sont la vapeur, le court mouillement, le grillé, le rôti.
9. La nouvelle cuisine a des préoccupations esthétiques et se préoccupe du décor de l'assiette et de la mise en valeur du plat.
10. Enfin, la nouvelle cuisine se veut « inventive » et créative.

La nouvelle cuisine ne se contenta pas d'utiliser des fruits exotiques comme le citron vert, le kiwi, l'avocat ou le fruit de la passion qui n'avaient jusque-là pas de place en cuisine. Elle associa et combina les ingrédients comme on ne l'avait encore jamais fait. Michel Guérard proposa un pot-au-feu de la mer « cousin germain de celui de la terre », une « salade folle » à base de haricots verts et de foie gras.

En France, la reconnaissance ne tarda pas à venir pour les cuisiniers de la « bande à Bocuse », la plupart d'entre eux se voyant décerner la distinction suprême du *Michelin* – les trois étoiles.

Le succès venant, les chefs français export rent la nouvelle cuisine à l'étranger. Il s'ensuivit des dérives inévitables quand des épigones attirés par l'appât du gain et l'espoir d'une réussite facile reproduisirent les formules en croyant faire œuvre de création. Au-delà des polémiques entre partisans et adversaires de la nouvelle cuisine, il ne fait pas de doute que celle-ci n'était pas à proprement parler une cuisine « nouvelle » puisque plusieurs de ses préparations avaient déjà été réalisées dans le passé qu'il s'agisse des cuissons courtes, des mousses et des purées à la dernière minute, de l'utilisation des jus. Mais la nouvelle cuisine n'en a pas moins exercé une influence profonde sur plusieurs générations de cuisiniers et de consommateurs. L'accent mis sur la qualité et la fraîcheur des produits est reconnu comme une préoccupation centrale de la cuisine d'aujourd'hui et l'encouragement au « métissage » des saveurs et des goûts a préparé le terrain à la *cuisine monde* et à la *cuisine fusion* d'aujourd'hui.

Dans les assiettes de la « cuisine du monde », les produits, les saveurs et les goûts venus d'ailleurs se rencontrent et se mêlent... pour le meilleur et pour le pire !

Une chose est sûre : les Français ne se sont jamais autant intéressés à la cuisine. Les publications dans ce domaine sont particulièrement variées avec plus de cinq titres nouveaux chaque jour. Le succès des émissions télévisées de cuisine ne se d ment pas. Enfin les cours de cuisine sont de plus en plus nombreux, de plus en plus fréquents et de plus en plus spécialisés !



Notes

1. Platon, *Œuvres complètes*, t. I, *Gorgias*, -463-464, Paris, Gallimard « La Pléiade », 1953, p. 399.
2. Édouard Nignon, *L'Heptaméron des gourmets*, Imprimerie de G. de Malherbe, 1919.
3. Philéas Gilbert, « Du potage national », *L'Art culinaire*, 1883, p. 74.
4. André Guillot, *La Grande Cuisine bourgeoise*, Paris, Flammarion, 1976.
5. Curnonsky et Marcel Rouff, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, Paris, M. Rouff, 1921-1928.
6. Auguste Escoffier, *Souvenirs inédits*, Paris, Jeanne Laffitte, 1985.



Le cuisinier, Giuseppe Arcimboldo (1527-1593), Nationalmuseum, Stockholm.

CUISINE ET SOCIÉTÉ

ENTRE MYTHE ET RÉALITÉ : « LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS » AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ

Alain Drouard (1961 l)

Il existe un mythe gastronomique français. On entend ici par mythe un récit imaginaire forgé à partir d'un ensemble de croyances et de représentations collectives¹ sur la cuisine française, son excellence et sa prééminence séculaire sur les autres cuisines nationales.

Même si ses origines lointaines remontent à l'époque moderne, le mythe gastronomique est né après la Révolution française avec la mise en place de ce qu'on peut appeler le système de la cuisine française contemporaine, c'est-à-dire un ensemble de relations de dépendance et d'interdépendance entre trois acteurs principaux : les critiques gastronomiques, les cuisiniers et les amateurs de bonne chère.

En effet, il n'y a pas de gastronomie sans critiques gastronomiques, c'est-à-dire sans discours sur l'art de faire bonne chère, sans littérature et guides gastronomiques.

Il n'y a pas de gastronomie non plus sans restaurants « gastronomiques » où l'on sert à une clientèle aisée une haute cuisine ou grande cuisine, c'est-à-dire une cuisine luxueuse et fastueuse codifiée au début du XIX^e siècle par Antonin Carême et revue par Auguste Escoffier au début du XX^e siècle.

Enfin, il n'y a pas de gastronomie sans artistes culinaires qui ont nom Carême, Viard, Beauvilliers, Urbain Dubois, Jules Gouffé, Escoffier. Et de nos jours les chefs étoilés au *Michelin* tiennent le flambeau de la gastronomie.



Porté au départ par les gastronomes et les cuisiniers, le mythe s'est développé et épanoui au XIX^e siècle avant de s'imposer au fil du temps à l'ensemble de la population et d'être exporté par les chefs français.

Au début du XX^e siècle, il est réactivé par les clubs et les associations gastronomiques qui se multiplient pour défendre la cuisine « française » menacée par l'industrialisation et l'internationalisation. Austin de Croze fait de la gastronomie le 9^e art en 1923 et Curnonsky, prince élu des gastronomes, fonde en 1930 l'Académie des gastronomes.

Comme le montrent toutes les enquêtes d'opinion, l'adhésion collective au mythe ne s'est pas démentie jusqu'à nos jours. Les Français croient toujours à l'excellence de leur cuisine nationale et refusent d'être confondus avec des adeptes du *fast-food* et de la nourriture industrielle. On a retrouvé le mythe jusqu'au sommet de l'État puisque le président de la République affirma au Salon de l'agriculture, le 27 février 2008 :

Nous avons la meilleure gastronomie du monde. C'est un élément essentiel de notre patrimoine. C'est pourquoi je souhaite que la France soit le premier pays à déposer dès 2009 une candidature auprès de l'Unesco pour permettre la reconnaissance de notre patrimoine gastronomique au patrimoine mondial.

L'idée de cette candidature française avait été émise à la fin de l'année 2006 à l'initiative de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation. L'appel lancé par Francis Chevrier, directeur de l'Institut, Jean-Robert Pitte, président de l'université Paris-Sorbonne et les chefs Olivier Rollinger et Jean Bardet reçut vite le soutien d'hommes politiques (Jack Lang, Nicolas Perruchot), de gastronomes et de nombreux chefs étoilés comme Paul Bocuse, Alain Ducasse, Pierre Troisgros, Marc Veyrat, Michel Guérard, convaincus que « la cuisine, c'est de la culture ».

Comme le disait alors Guy Savoy, l'un des chefs trois étoiles au *Michelin* initiateurs du projet : « On peut parler de cuisine dans plusieurs pays de la planète mais la France est le seul pays où on a une telle diversité et de telles possibilités de transformation des produits des artisans de la terre et de la mer. »

Les Français avaient à peine fait connaître leur candidature que les Italiens la contestaient et revendiquaient le qualificatif de pays gastronomique en rappelant qu'ils produisent plus de spécialités reconnues par l'Europe – 166 – que les Français – 156. L'Italie et l'Espagne affichaient également leur intention de déposer une candidature au titre du « régime méditerranéen ».

Les premières réactions de l'Unesco à la candidature française ne laissaient pas présager une issue favorable. « Il n'y a pas de catégorie à l'Unesco pour la gastronomie », déclarait Chérif Khaznadar, le président de l'Assemblée générale des États-membres de la convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco, lors d'une



table ronde organisée dans le cadre du premier festival gastronomique « Gastronomy by the Seine », qui s'est tenu à Paris du 4 au 6 juillet 2008. « La convention, ni dans l'esprit, ni dans la lettre, ne peut inclure la gastronomie », a-t-il ajouté. M. Khaznadar soulignait que seuls des « éléments » précisément identifiés pourraient figurer sur une liste du patrimoine immatériel. « Je crains beaucoup qu'une présentation d'un dossier de gastronomie n'aille pas plus loin », avait-il poursuivi.

Au début de l'année 2008, la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires était créée avec le soutien de l'État pour porter le dossier d'inscription de la gastronomie française sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Présidée par Jean-Robert Pitte, membre de l'Académie des sciences morales et politiques, elle eut dès lors pour rôle de mobiliser avec l'aide des pouvoirs publics les acteurs concernés par cette candidature : les entreprises de tourisme, des arts de la table, les filières agricoles. Dans un premier temps l'accent fut mis sur le refus de « muséifier » la gastronomie française. Francis Chevrier déclarait :

Il ne s'agit pas de momifier le cassoulet ou de breveter des savoir-faire artisanaux, ce qui serait impossible et ridicule. Nos marmites ne sont pas les temples d'Angkor. Notre volonté est au contraire de faire reconnaître le repas gastronomique comme un patrimoine vivant, une pratique sociale coutumière dans laquelle se reconnaissent tous les Français.

Toutefois les partisans de l'inscription ne manquèrent pas de souligner que le patrimoine gastronomique français était à la fois un élément essentiel de la culture et de l'identité française et un secteur clé de l'activité économique – l'industrie agroalimentaire est la première industrie de transformation française – et la France accueille près de 80 millions de touristes chaque année.

Aussi, à la demande de la Commission des affaires culturelles du Sénat, Catherine Dumas se vit-elle confier la mission de préparer avec l'aide des acteurs concernés un rapport d'information². Au-delà de la dimension culturelle des arts culinaires il y était rappelé que la France était bien placée pour ouvrir la voie à la reconnaissance des cultures culinaires d'autres pays. La difficulté était de trouver les bons arguments pour satisfaire aux critères de la convention adoptée en 2003 sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel³.

Les défenseurs du projet d'inscription ne prétendaient pas que la cuisine française était la meilleure au monde mais ils voulaient démontrer l'attachement des Français à un élément essentiel du patrimoine ancré dans leur culture. Il ne s'agissait plus d'une démarche élitiste mais d'un projet qui appartenait à tous les Français. On parla désormais plus de cuisine que de gastronomie.

En 2009, le président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires Jean-Robert Pitte déclarait ainsi :



S'il est un pays où *la cuisine* est considérée comme un bien commun, recréé en permanence, et respectueux de la diversité culturelle, c'est bien la France [...] Il s'agit de permettre la reconnaissance d'une expression culturelle – l'art du bien manger et du bien boire – qui s'incarne dans des produits, des terroirs, des savoir-faire, des rituels et qui procurent à l'ensemble des Français un fort sentiment d'identité. Les démarches entreprises par la Mission doivent permettre de mieux mettre en valeur *notre patrimoine gastronomique* et favoriser la transmission aux générations futures d'un élément essentiel de notre patrimoine et de notre culture⁴.

Mais quand on parle de gastronomie de quoi parle-t-on ? Parle-t-on de cuisine ? De haute cuisine ? De grande cuisine ?

Les défenseurs du projet d'inscription de la gastronomie française au patrimoine immatériel de l'humanité parlèrent tour à tour de gastronomie et de cuisine⁵.

Après avoir réuni des experts et des colloques, la Mission ne parla plus de gastronomie, pratique jugée trop élitiste. Elle décida de centrer son propos sur le repas et de faire reconnaître « le repas gastronomique des Français⁶ ».

À l'issue de la réunion, à Nairobi, du Comité intergouvernemental de l'Unesco le 16 novembre 2010, le repas gastronomique des Français était inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. En effet, l'Unesco justifiait sa décision en soulignant que le repas gastronomique des Français joue un rôle social actif dans la communauté. De plus, il est transmis de génération en génération comme partie intégrante de son identité. Son inscription pourrait contribuer à une plus grande visibilité du patrimoine culturel immatériel en favorisant le respect mutuel entre les cultures et le dialogue interculturel.

Le repas gastronomique était reconnu comme une pratique sociale vécue par tous les Français, transmise de génération en génération et associé à tous les moments importants de la vie des foyers. Cette pratique qui réunit familles et amis ne se limite à la célébration de la bonne chère. Elle s'étend aux arts et aux usages de table et donc au choix du menu, à la quête des bons produits, à la réalisation des recettes, à l'ordre des plats (entrée, plat, fromages, dessert), au mariage des plats et des vins sans oublier le temps de la convivialité et des échanges entre convives autour de la table.

En se félicitant de cette décision les responsables de la Mission, notamment Julia Csergo, tenaient à rappeler que le « repas gastronomique » des Français n'était que la version démocratique du repas des élites de l'Ancien Régime :

La structure actuelle du repas des Français en trois services provient du modèle des repas festifs des élites au XVII^e siècle. Cette succession de plats a d'abord inspiré les repas quotidiens de ces élites puis leurs pratiques se sont diffusées dans toutes les couches de la société.



Et d'ajouter que le « repas gastronomique » avec sa structure « entrée, plat principal, fromage et ou dessert » avait aussi des vertus du point de vue nutritionnel : « Le repas gastronomique contribue à l'équilibre et à la variété recommandés par les nutritionnistes. » Somme toute il était paré de toutes les vertus puisqu'il permettait de concilier plaisir alimentaire et santé :

L'art du bien manger, le plaisir du goût, l'intérêt porté à la cuisine participent aussi de la relation saine que les Français entretiennent avec l'alimentation et les préservent logiquement contre le surpoids⁷.

Toutefois, au-delà de l'autosatisfaction, la question reste posée : qu'est-ce que le « repas gastronomique » des Français ? Est-ce le repas de famille ? Rien n'est moins sûr. En effet bien que des enquêtes comme celles du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Credoc) cherchent à accréditer la persistance d'un modèle français de repas familial, force est de constater que, dans les villes, les familles se retrouvent de moins en moins autour de la table pour déjeuner. Quant au repas avec plat, entrée, fromage et/ou dessert, ne tend-il pas à disparaître au profit du plat unique ou du menu à deux plats ?

Est-ce le repas du dimanche avec entrée, poulet rôti, gigot et haricots, gâteau ? Ne faut-il pas plutôt penser au repas de fête, d'anniversaire, de Noël ou de jour de l'An où l'on met les petits plats dans les grands et où l'on fait bombance. Enfin, quand on parle de « repas gastronomique », ne pense-t-on pas au repas que l'on prend dans les restaurants « gastronomiques », c'est-à-dire les restaurants étoilés et plus précisément dans les restaurants trois étoiles au *Michelin* ? Il est clair alors que l'immense majorité des Français ne peut payer des additions de quelques centaines d'euros par tête !

Dans tous les cas, on est loin du repas quotidien des Français ou de la pratique sociale répandue et partagée par la communauté nationale dont parle l'Unesco.

Au cours des dernières décennies l'écart s'est creusé entre le discours gastronomique et la réalité des pratiques alimentaires. L'alimentation de la grande majorité des Français est désormais assurée par l'industrie agroalimentaire et les grandes surfaces. Mac Donald est devenu le premier restaurant de France avec 1 161 enseignes à la fin 2009 et un chiffre d'affaires de plus de 3 milliards d'euros. Dans le même temps les Français sont devenus les deuxièmes mangeurs de pizza au monde après les Américains (10 kg par an et par personne en 2006 juste derrière les États-Unis – 13 kg)⁸. La France est le premier pays d'Europe pour l'utilisation de produits phytosanitaires (80 000 tonnes par an)⁹. Enfin les Français font de moins en moins la cuisine et consomment de plus en plus de plats préparés ou cuisinés. Le succès des cours de cuisine, l'inflation des livres culinaires et le succès des émissions de télévision



ne doivent pas faire illusion. Naguère activité domestique quotidienne essentiellement féminine, la cuisine tend à se transformer en activité de loisir réservée aux week-ends ou aux vacances.

Un tel fossé entre les représentations, les images, les discours et les pratiques alimentaires majoritaires pose la question de la place et du rôle de la gastronomie dans l'alimentation des Français. On voit bien qu'il n'est plus possible de revenir à la gastronomie du XIX^e siècle. Des produits emblématiques comme, par exemple, les truffes, le foie gras d'oie, le saumon sauvage, les ortolans, les bécasses ont disparu ou ne sont pas à la portée de consommateurs qui dépensent de moins en moins pour se nourrir, puisque la part de l'alimentation a baissé de moitié en une vingtaine d'années passant de près de 30 % environ à 14 % du budget des ménages en 2006 ou à 15 % en incluant les boissons non alcoolisées.

Certes des produits de luxe au XIX^e siècle comme le saumon ou la viande de bœuf se sont « démocratisés » et sont devenus accessibles au plus grand nombre grâce à l'industrialisation de la production ou de l'élevage. Mais qui peut encore qualifier le saumon d'élevage, la truffe de Chine ou les arômes artificiels de truffe, de vanille, de produits « gastronomiques » ?

Les Français attendent une autre gastronomie. Une gastronomie qui ne soit ni rétro, ni moléculaire. Une gastronomie qui ne soit pas réservée à une élite parce que nous avons tous droit au plaisir alimentaire et au plaisir alimentaire quotidien. Ce plaisir passe par le fait de goûter de bons produits, des produits frais – bio ou pas – achetés sur les marchés ou en grandes surfaces.

Il n'y a pas de gastronomie sans une cuisine simple à la portée de tous qui privilégie les produits locaux et de saison sans s'interdire tel ou tel produit « exotique » à l'occasion. Il n'y a pas de gastronomie aujourd'hui sans pratique de la cuisine qui seule permet de connaître et de goûter les aliments pour pouvoir en parler et échanger autour de la table.

Notes

1. Sans ignorer la polysémie du terme, notre définition du mythe gastronomique doit aussi beaucoup à Paul Valéry : « Mythe est le nom de ce qui n'existe et ne subsiste qu'ayant la parole pour cause. Il n'est de discours si obscur, de raconter si bizarre, de propos si incohérent à quoi nous ne puissions donner un sens. Les mythes sont les âmes de nos actions et de nos amours. Nous ne pouvons agir qu'en nous mouvant vers un fantôme. Nous ne pouvons aimer que ce que nous créons. »
2. *Les Arts culinaires : patrimoine culturel de la France*. Rapport d'information n° 440 de Catherine Dumas fait au nom de la Commission des affaires culturelles, déposé le 2 juillet 2008.



3. La convention adoptée en 1972 par l'Unesco avait défini le « patrimoine matériel », c'est-à-dire tous les monuments, chefs-d'œuvre d'architecture et sites naturels en péril. En 2003, la convention sur le patrimoine culturel immatériel précisait dans son article 2 : « [...] on entend par patrimoine culturel immatériel les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les communautés, les groupes et le cas échéant les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire et leur procure un sentiment d'identité et de continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine [...] » La France a ratifié la convention en 2006.
4. Déclaration lors de la remise du trophée « Victoire des agriculteurs 2009 », le 23 février 2009.
5. Les exemples de confusion entre le culinaire et le gastronomique ne manquèrent pas dans les déclarations de soutien à la candidature française. Ainsi l'« Appel de Séville » lancé le 20 mai 2008 par l'association Relais et Châteaux et Les Grands Chefs Relais et Châteaux, représentant cinquante-cinq nationalités affirmait :
« Nous, Grands Chefs Relais et Châteaux,
Réunis de par le monde par notre esprit de famille et notre engagement personnel, ayant pour ambition de promouvoir la gastronomie au firmament de son excellence
Sommes convaincus que la gastronomie est une marque d'excellence et de l'authenticité, un savoir-faire mêlant tradition et inventivité.
Sommes convaincus que la promotion d'expériences culinaires uniques est une réponse à l'uniformisation des goûts et à la standardisation
Sommes convaincus que la gastronomie se nourrit du mélange des saveurs, de la rencontre des terroirs et de l'ailleurs ; qu'elle porte en elle une ouverture sur l'universel et au métissage des cultures.
Entendons en tant qu'ambassadeurs du goût dans de nombreux pays, montrer combien le savoir faire des créateurs de saveurs est un patrimoine à défendre et à valoriser.
Entendons apporter notre soutien à la valorisation des arts du goût et de la table dans le monde, inséparables de la conversation et de la capacité à « faire société ».
Entendons soutenir la mise en valeur d'un patrimoine immatériel, construit dans les échanges entre les peuples et les traditions culinaires de chaque pays.
Entendons, fort de nos traditions et de la diversité de nos origines, placer la gastronomie au service de la qualité, de la transmission des savoir-faire et du dialogue interculturel.
Nous, Grands Chefs Relais et Châteaux,
Apportons notre soutien unanime à l'initiative de la France visant à inscrire la gastronomie française au patrimoine mondial de l'Unesco. »
6. Titre du rapport déposé par la France l'été 2009 et rédigé par l'historienne Julia Csergo, maître de conférences à l'université Lyon II, chargée de mission scientifique de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires : seize pages accompagnées de dix photos et d'un film de neuf minutes vantant la convivialité à table.
7. Julia Csergo, *Grain de sucre*, n° 24, mai 2011.
8. En 2004, la France comptait 10 991 pizzerias. Le chiffre d'affaires du secteur était estimé à 2 418 millions d'euros.
9. Cette utilisation massive se traduit par la présence de pesticides dans les fruits et les légumes. Le Grenelle de l'environnement a posé le principe de réduction de ces pesticides de moitié d'ici 2020.



LES AMÉRICAINS ET LA BONNE CHÈRE : CE QUE POUR EUX MANGER VEUT DIRE...

Christine Ann Evans

Professeur de littérature comparée à Lesley University (Cambridge, Massachusetts), elle a étudié un an à l'ENSJF (à l'époque, boulevard Jourdan) en tant qu'étudiante étrangère : malgré un doctorat à terminer, Paris était une fête. Elle a pu tisser à l'ENS de solides amitiés et y entretenir des liens professionnels grâce à ses recherches sur Simone Weil et sur quelques-uns de ses condisciples : Jean-Paul Sartre, Robert Brasillach ou Léon Blum.



Les origines d'un malaise

Fête américaine par excellence, Thanksgiving tire ses origines d'un banquet tenu plusieurs jours durant à Plymouth, en novembre 1621. Celui-ci fut l'occasion pour les Indiens et les colons puritains, qui vivaient côte à côte dans une paix précaire, d'exprimer leurs remerciements pour la récolte abondante. Chaque année, les familles américaines se réunissent pour commémorer cet événement et resserrer les liens familiaux (souvent dans une paix tout aussi précaire) ; dans toutes les écoles primaires, ce jour est l'occasion d'une leçon sur l'histoire et les valeurs américaines.

Ces survivants eurent en effet de bonnes raisons de manifester leur reconnaissance : ce premier hiver passé dans le Nouveau Monde fut rude, la communauté de Plymouth ayant perdu la moitié de ses membres – 45 sur 102 – emportés par le froid, les maladies et le manque de denrées alimentaires. Ils ne durent leur salut qu'à l'aide d'une tribu indienne. Le gouverneur William Bradford énuméra les épreuves de ce groupe dans son *Histoire de la colonie de Plymouth* :

[...] [L]'expérience nous apprend que les changements de climat, la famine, la mauvaise alimentation, la consommation d'eau, les tribulations et les peines..., tout ce que, en somme, ils n'avaient cessé d'endurer et dont ils avaient cruellement souffert, détruisent la santé, provoquent les maladies, délabrent la vigueur naturelle et le corps des hommes et raccourcissent la vie¹.

En décrivant, bien des années plus tard, les conséquences néfastes de ces privations, il s'émerveilla de la longévité de quelques-uns de ces colons parvenus jusqu'à un âge respectable : 60, 70, voire 80 ans. À quoi, selon lui, durent-ils leur survie ? À la présence de Dieu, qui encourage les croyants à « dépendre de lui dans les moments difficiles » et à « bénir aussi Son nom lorsqu'ils constatent Ses bienfaits envers d'autres gens. L'homme ne vit pas seulement de pain (Deutéronome 8, 3)². » Malgré les souffrances, Bradford ne remet pas en cause la providence divine. C'est au contraire dans la pénurie et les difficultés que Dieu révèle sa bonté et soutient son peuple.



À plusieurs reprises, cependant, Bradford doit expliquer la présence du mal et du péché dans cette communauté, pourtant touchée par la grâce divine. Non seulement le mal y existe, mais il y fleurit, plus répandu, selon lui, dans le Nouveau Monde qu'ailleurs. Il s'efforce d'en trouver les causes. Le diable s'attache-t-il à séduire les colons « dans le but de jeter sur eux le blâme et d'entacher leur nom aux yeux du monde³ » ? Dans cette société, où le mal est « banni » par des lois strictes, s'y « fraye-t-il une voie » et y « jaillit-il » avec plus de force ? Ou, peut-être, la grâce de Dieu, qui fait prospérer son peuple, en attire-t-elle d'autres plus opportunistes (« une multitude de gens de toute espèce » quittèrent l'Égypte pour suivre le Peuple de Dieu au désert (Exode 12, 38) »⁴) ? Les puritains reconnaissent l'œuvre de Dieu dans les épreuves les plus difficiles ; la prospérité cependant occulte son visage. Les vraies menaces ne viennent qu'avec l'abondance.

Lors de la fondation de cette jeune colonie, la pénurie était une préoccupation tangible et réelle ; et l'abondance a rapidement suscité un malaise moral. Symbolisée par les vivres, cette abondance devient même, selon Molly O'Neill, le lieu d'une lutte spirituelle⁵. Ce sentiment de malaise vis-à-vis de la bonne chère et des plaisirs qu'elle procure va perdurer dans l'imaginaire américain et s'exacerber au contact d'une culture – la France – où la cuisine occupe le statut de bien culturel.

Benjamin Franklin : de l'importance de la frugalité

Cent cinquante ans plus tard, Benjamin Franklin, né dans le Massachusetts, publie son autobiographie. S'il la dédie tout d'abord à son fils, le public visé est bien plus large, et il présente sa vie aux citoyens de cette jeune république comme un modèle à imiter.

Parti d'une condition pauvre et obscure, dans laquelle s'est écoulée mon enfance, j'ai pu m'élever à une position éminente et à un certain degré de célébrité dans le monde. La fortune m'ayant constamment souri jusqu'à une période avancée de ma vie, peut-être mes descendants désireront-ils savoir comment je m'y suis pris pour fixer ses faveurs, et je puis être jugé digne d'imitation par ceux d'entre eux qui seraient dans les mêmes conditions⁶.

Homme de science, homme politique, auteur des aphorismes de *L'Almanach du Bonhomme Richard*, Franklin ne ressemble guère, à première vue, à ses ancêtres puritains. Pourtant, dans sa quête de salut, il est bien un digne fils de Boston. Il ne s'agit plus de scruter son âme pour en trouver les signes, comme le faisaient ses pères ; le salut est visible à l'œil nu et se manifeste dans la réussite économique et sociale.

Benjamin Franklin décrit ses débuts comme imprimeur :



Pour prouver que je ne rougissais pas de mon état, je conduisais moi-même dans les rues une brouette, sur laquelle je portais chez moi le papier que j'avais acheté dans les magasins. J'acquis ainsi la réputation d'être un jeune homme laborieux et de prospérer dans mes affaires ; je payais exactement ce que je devais et les négociants venaient à l'envi me faire leurs offres ; bref, mes succès allaient grandissant⁷.

Franklin comprend que la « vertu » comme l'« apparence de la vertu » sont toutes deux importantes ; qu'il faut manifester extérieurement la nature de son âme. Dieu peut lire dans les âmes, mais l'âme se manifeste aux autres (et à soi-même) dans ses actes. S'habiller modestement, éviter les lieux de plaisir, pousser soi-même sa brouette, tous ces choix sont des preuves extérieures de son salut. L'alimentation lui permet également de le démontrer.

En bon autodidacte, Franklin lit tout ce qui lui tombe sous la main, et il se penche notamment sur un livre préconisant de suivre un régime végétarien sans boissons alcoolisées. Il décide de l'adopter pour plusieurs raisons : peu onéreux et plus sain, il lui donne aussi l'occasion de se montrer supérieur à ses collègues, tout spécialement à un certain Keimer, qui, au fil de cette autobiographie, lui sert de double comminatoire. Franklin cherche à le convaincre d'essayer ce régime.

Je me fis très aisément au régime végétal, mais le pauvre Keimer en souffrait beaucoup. Il soupirait après les brouets d'Égypte. Un jour, ne pouvant résister plus longtemps, il commanda un cochon de lait et m'invita à venir en manger avec deux femmes, ses amies. Malheureusement, le cochon de lait fut servi trop tôt ; Keimer affamé succomba à la tentation, et avant notre arrivée il avait mangé le cochon tout entier⁸.

Faiblesse et indiscipline d'un côté, maîtrise de soi et modération de l'autre. Le pauvre Keimer, double voué à une triste fin, meurt dans l'oubli aux Antilles après avoir fait faillite à Philadelphie. Ce régime permet non seulement à Benjamin Franklin de se montrer supérieur à ses collègues, mais aussi d'impressionner son employeur. Renonçant à la bière, il est plus productif après les repas et on lui confie des travaux plus difficiles et mieux rémunérés. La vertu rapporte.

En 1776, lors de son séjour en France comme ambassadeur des États-Unis, Franklin met en pratique l'importance d'apparaître vertueux. Abandonnant toute vanité, il porte des lunettes à cause de sa myopie, un chapeau en fourrure de martre contre le froid, et persiste, en dehors des sorties officielles, à mettre un habit d'étoffe brune. Bref, il se présente comme le nouvel Américain dans toute sa simplicité et sa modestie. Admiré en tant que père fondateur d'une jeune république, il l'est aussi en tant que scientifique et inventeur. Il incarne également les grandes espérances portées par l'Amérique.



Pour renforcer cette image, il abandonne tout comportement indigne du représentant d'une république. Un aristocrate français s'émerveille de la frugalité de sa table, de la modestie de son logement et de son personnel domestique (un maître d'hôtel et deux valets)⁹. Mais il remarque aussi qu'il manque de porcelaine, de verres et de linge de table. Un sympathisant Tory prend plaisir à raconter que, lors d'un dîner, l'ambassadeur américain mangeait ses asperges avec les doigts et découpait sa nourriture avec les mauvais couverts¹⁰. Mais ces fautes de goût ne lui nuisent pas, et donnent, au contraire, de l'éclat à sa réputation d'« honnête homme ».

Pour de nombreux Français, Benjamin Franklin représentait la supériorité morale du Nouveau Monde par rapport à la décadence du Vieux Continent. Cette renommée n'est pas étrangère à ses succès en tant qu'ambassadeur ; il négocie ainsi plusieurs emprunts pour soutenir la guerre révolutionnaire et, en 1777, assure la reconnaissance officielle de la légitimité du nouveau gouvernement.

La « génération perdue » autour des tables parisiennes

Dans les années 1920, un groupe tout différent d'Américains débarque à Paris. Gertrude Stein le nomme la « génération perdue ». Ernest Hemingway, John Dos Passos, John Steinbeck... viennent chercher en France la liberté artistique que leur offre le mouvement moderniste naissant, une échappatoire à l'étroitesse de la société américaine de l'entre-deux-guerres, dont la mesquinerie est si bien illustrée par Sinclair Lewis dans son roman satirique *Main Street*. Cette génération se hâte de quitter une Amérique moraliste, intégriste, peuplée, selon le mot du journaliste H. L. Mencken, d'une « booboisie » (*boob* en anglais américain veut dire « benêt »).

Hemingway, né dans le Midwest, abandonne définitivement l'Illinois après la guerre. Il s'installe à Paris, en 1921, avec sa première femme, Hadley. C'est dans un ouvrage posthume, *Paris est une fête*, paru en 1964 et rédigé sous forme de notes pendant son séjour dans les années 1920, qu'il décrit cette période et ce groupe d'écrivains et d'artistes.

La cuisine française est une des raisons de l'amour d'Hemingway pour la France, cuisine qu'il détaille longuement et avec une attention voluptueuse, à l'occasion de repas pris seul ou en compagnie d'amis. Il brosse le portrait de ses compagnons de table, dans les bistros et les cafés où ils se réunissent et partagent leurs repas. Et ces scènes deviennent des lieux d'observation où ses comparses se dévoilent.

Par exemple, la description de l'évanouissement de F. Scott Fitzgerald, alors qu'il dîne d'une poularde de Bresse et d'une bouteille de Montagny dans un hôtel de Chalon-sur-Saône (après une journée entière passée à boire), esquisse un portrait de l'écrivain.



Scott mangea très peu et but seulement un verre de vin, et il s'évanouit là, à table, la tête entre les mains. C'était un évanouissement tout à fait naturel et l'on n'y discernait aucune trace de comédie, bien que Scott parût faire attention à ne rien renverser ni casser. Je le fis monter dans sa chambre avec l'aide du serveur [...] ¹¹

Si l'auteur de *Gatsby le magnifique* se montre bon garçon et attentionné (il s'évanouit sans casser les verres), on discerne déjà ici les faiblesses annonciatrices de sa fin prématurée (à 44 ans, des suites de son alcoolisme) et du terme ainsi mis à de grandes espérances. Hemingway conclût l'incident par cette observation : « [...] quoi que Scott fit et de quelque façon qu'il le fit, il me faudrait le traiter comme un malade et l'aider dans la mesure du possible et essayer d'être son ami. ¹² »

Le repas devient le lieu où l'on se dévoile, où la vérité éclate. *In vino (et cibo) veritas*. On peut ainsi distinguer, à l'instar de l'autobiographie de Franklin, deux voies différentes : celle de la vertu (Hemingway qui accomplit les espérances dont il est porteur) et celle de la perte (Fitzgerald qui trahit son talent).

Hemingway prenait souvent ses repas seul, moments durant lesquels il n'était certes pas question de mettre autrui à l'épreuve. Pourtant, ces repas solitaires sont eux aussi révélateurs, comme on le constate dans la description d'un dîner pris dans un café, place Saint-Michel.

Je refermai le cahier sur mon récit et enfouis le tout dans la poche intérieure de ma veste, et je demandai au garçon une douzaine de portugaises et une demi-carafe de son vin blanc sec. Après avoir écrit un conte je me sentais toujours vide, mais triste et heureux à la fois, comme après avoir fait l'amour, et j'étais sûr que j'avais fait du bon travail ; toutefois je n'en aurais la confirmation que le lendemain en revoyant ce que j'avais écrit.

Pendant que je mangeais mes huîtres au fort goût de la marée, avec une légère saveur métallique que le vin blanc frais emportait, ne laissant que l'odeur de la mer et une savoureuse sensation sur la langue, et pendant que je buvais le liquide frais de chaque coquille et savourais ensuite le goût vif du vin, je cessai de me sentir vide et commençai à être heureux et à dresser des plans ¹³.

Malgré la description sensuelle de ce dîner, manger ne procure pas le plus grand plaisir. Pour Hemingway, ce repas et presque tous ceux qu'il prend seul sont la récompense d'une journée productive passée à écrire. Le plaisir de l'écriture, comparé ici à l'acte amoureux, prime sur celui de la dégustation. Hemingway a certes quitté l'Amérique, mais on peut encore discerner chez lui les traces et les valeurs de sa patrie. Il n'est plus question ici de régime végétarien, mais on note l'importance du travail, de la productivité, de la vertu – peut-on même dire du salut ? À la fin de ce texte, il exprime son regret de s'être laissé détourner de cette voie simple, honnête, travailleuse. Il se repent profondément d'avoir divorcé d'avec sa naïve femme du Midwest pour en



épouser une autre incarnant la sophistication, la distraction et, finalement, la vanité. « Il me semblait merveilleux que chaque jour pouvait être une fête [...] J'étais donc tombé aussi bas qu'un auteur peut choir [...] »¹⁴ »

Vers une anatomie des vices

Dans les années 1970, le gastronome américain Craig Claiborne décrit, dans le *New York Times*, un dîner gastronomique pris au restaurant Chez Denis, à Paris, en compagnie de Pierre Franey¹⁵. Il expose en détail les trente-et-un plats et les neuf vins en trois services, en commençant par un caviar beluga, puis des perdrix et du bœuf aux truffes, pour terminer par des poires Anna accompagnées d'un château d'Yquem 1928. Le tout pour une addition de 4 000 dollars.

Malgré les efforts du chef cuisinier, pour la plupart récompensés, Claiborne ne trouve pas tout à son goût ; la présentation de certains plats était « banale », voire « miteuse », le homard au gratin « difficile à mâcher ». Claiborne conclut son article par cette phrase :

Nous nous avisâmes d'une chose au cours de cette soirée : eussions-nous été Henry VIII, Lucullus, Gargantua et Bacchus, tous réunis en une même personne, on n'eût pu soutenir, du début jusqu'à la fin, un état d'extase en dînant d'une série de 31 plats.

Ce dîner digne de Lucullus le conduit à une conclusion édifiante, à laquelle tout Américain héritier des puritains pourrait applaudir : en fin de compte, les plaisirs, mêmes les plus aigus et coûteux, déçoivent, hélas...

Tous les lecteurs n'ont pas compris la morale de cette petite fable et les critiques ont été virulentes. Le *New York Times* a reçu plus de 250 lettres la semaine suivant la parution et en a publié une sélection, presque toutes accusatrices.

Ces missives dénoncent et ne jugent pas seulement « dégoûtante », « frivole », « une somme qui aurait pu nourrir 800 personnes pendant une journée » ; elles trahissent aussi une certaine inquiétude. Quelques-unes comparent ce genre d'excès à d'autres précédents historiques. Un correspondant du Massachusetts cite un ambassadeur vénitien qui, à la veille de la Révolution française, dépeignait la France comme un pays « où 90 % de la population meurt de faim, les 10 % restants d'indigestion ». Un autre craint que les États-Unis ne finissent comme d'autres civilisations qui s'adonnèrent à l'excès.

On entend parler depuis longtemps de l'extravagance, du dérèglement, de la décadence qui précéderent la chute de l'Empire romain ou la Révolution française. Est-ce que les historiens à venir trouveront dans ce dîner un symbole de la déchéance morale et de la dégradation des États-Unis avant leur chute ?



Extravagance, dérèglement, décadence, déchéance morale, dégradation – ce dîner n'est pas un simple gueuleton mais une anatomie des vices et plusieurs lecteurs y ont vu un mauvais présage : Une telle extravagance sonne-t-elle le glas pour les États-Unis ? Sont-ils sur le point de sombrer comme l'avaient fait l'Empire romain et la France en 1789 ?

La croisade morale contre les *foodies*

Aujourd'hui encore, la hantise et la lutte entre épicurisme et modération, luxe et vertu, perdurent aux États-Unis, comme le montre un article de B. R. Myers paru récemment dans *L'Atlantic* : « La croisade morale contre les *foodies* : la gloutonnerie déguisée en *foodisme* reste toujours de la gloutonnerie¹⁶. » Myers s'en prend aux *foodies*, amateurs ou adeptes fanatiques de la cuisine et de l'industrie gastronomique sur lesquelles ils règnent. S'ils n'exercent pas professionnellement dans le milieu gastronomique, ils se démènent pour s'immerger dans un savoir ésotérique et échanger leurs points de vue à travers une quantité croissante de livres, de blogs et d'articles.

Ce groupe, selon Myers, se distingue par les quantités qu'il consomme (« Ça fait mal, ça fait mal, mais c'est tellement bon ! »), par la variété de plats qu'il est prêt à goûter (« J'ai mangé du phoque cru, du cochon d'Inde. J'ai mangé de la chauve-souris. ») aussi bien que par les sommes obscènes qu'il dépense pour ces expériences culinaires. Pour eux, la cuisine n'est pas un simple passe-temps mais constitue un véritable culte.

Chef cuisinier et star des médias, Anthony Bourdain, qui a touché un large public grâce à son émission télévisée *No Reservations*, figure dans cet article comme le roi des *foodies* (et aussi leur principal voyou). Myers y relate un repas au cours duquel Bourdain a mangé des ortolans, espèce d'oiseau chanteur menacée d'extinction. Les mets et leur description servent à dévoiler la « décadence » aussi bien que la « suffisance » de ce groupe et de ses valeurs. Si un plat flatte leur gourmandise, il le leur faut absolument, en dépit de l'illégalité (ici l'espèce est protégée) ou éventuellement de la cruauté envers l'animal (maintenu en cage dans l'obscurité pour engraisser). La gourmandise prime sur toutes les autres valeurs.

Ces comportements – trop manger, manger de tout, pouvoir assister à la souffrance d'un animal sans s'émouvoir – sont, selon Myers, considérés comme du « courage » ou de l'héroïsme parmi ces *foodies* :

L'amoralisme érigé en éthique, l'inhumanité en courage et un égocentrisme royal en machisme : il faudrait une bien grande perversion du langage pour tirer une fable héroïque d'une soirée passée sur une chaise.

Pour les *foodies*, la cuisine est une divinité régnant sans partage sur les États-Unis du XXI^e siècle. Les chefs sont qualifiés de « dieux », les restaurants de « temples », on



mord dans un peu de « paradis ». On est passé à l'idolâtrie du veau d'or. « Il dépend évidemment des religieux de décider si la glotonnerie est un péché mortel, et j'espère qu'ils ménagent les *foodies*. Ils ne sont pas tous méchants. Pourtant, ils sont indéniablement fanatiques, et, même sous des formes atténuées, le fanatisme témoigne toujours d'une petitesse d'âme. » Malgré cette phrase conciliatoire, les *foodies* sont bel et bien jugés et condamnés.

Ces désaccords mettent en relief un fil conducteur qui traverse l'histoire américaine : plus la prospérité et l'abondance règnent, et plus une partie de la population réagit avec angoisse. À intervalles réguliers, la cuisine donne aux Américains l'occasion de s'engager dans une discussion animée sur leurs valeurs. À travers ces débats nous mettons en question – ou réaffirmons – une identité toujours disputée. De temps en temps, notre différend dépasse nos frontières pour trouver de la documentation et des interlocuteurs ailleurs, et la France nous a offert de vifs exemples du plaisir que la bonne chère peut fournir aussi bien que des pièges qu'elle tend. L'essentiel de la discussion reste, pourtant, une querelle de ménage. En 2011, tout comme en 1620, il est question de l'âme américaine, que le salut et la damnation se disputent dans l'arène de la cuisine.

Notes

1. William Bradford, *Histoire de la colonie de Plymouth, chroniques du Nouveau Monde*, Genève, Labor et Fides, 2004, p. 355.
2. *Ibid.*
3. *Ibid.*
4. *Ibid.*, p. 344-348.
5. Molly O'Neill, *American Food Writing : An Anthology with Classic Recipes*, New York, Library of America, 2007.
6. Benjamin Franklin, *Mémoires de Benjamin Franklin*, Librairie polytechnique d'Aug. Decq, Bruxelles, 1856, p. 2.
7. *Ibid.*, p. 107.
8. *Ibid.*, p. 54.
9. Stacy Schiff, *A Great Improvisation : Franklin, France, and the Birth of America*, New York, Henry Holt, 2005, p. 213.
10. *Ibid.*, p. 41.
11. Ernest Hemingway, *Paris est une fête*, Paris, Gallimard, 1964, p. 197.
12. *Ibid.*, p. 200.
13. *Ibid.*, p. 20.
14. *Ibid.*, p. 238.
15. Craig Claiborne, « Just a quiet dinner for two in Paris : 31 dishes, nine wines, a \$ 4 000 check » *New York Times*, 14 novembre 1975.
16. B. R. Myers, « The moral crusade against foodies : gluttony dressed-up as foodicism is still gluttony », *Atlantic*, mars 2011, en ligne.

LA CUISINE ET LES ARTS

AMPHITRYON AU PAYS DES GASTRONOMES : UNE HISTOIRE THÉÂTRALE, LEXICOLOGIQUE ET POLITIQUE

Ariane Ferry (1983 L)

Maître de conférences en littérature comparée à l'université de Rouen (CEREdI), elle travaille sur les tours et détours que prennent les mythes pour continuer à nous provoquer. *Amphitryon, un mythe théâtral*, paraîtra prochainement chez Ellug.



Si l'amateur de théâtre associe d'emblée le nom d'Amphitryon à quelques-unes des nombreuses comédies qui se sont succédé depuis l'Antiquité sur les scènes européennes, puis américaines, toutes inspirées par la mésaventure conjugale d'un héros thébain devenu malgré lui le père officiel d'Héraclès, le voyageur curieux d'aventures gustatives se souviendra peut-être davantage des mets savourés dans des restaurants arborant ce même nom d'Amphitryon. *A priori*, ce héros grec remplacé par Zeus dans son propre lit pour faire un enfant à sa femme, Alcmène, n'a pas grand-chose à voir avec ces restaurants gastronomiques où, de Toulouse à Lorient, de Clermont-Ferrand à Colomiers... vous avez pu apprécier cette fameuse hospitalité française où la qualité de la cuisine et le rituel des services ont longtemps tenu une place essentielle.

Comment remonter le fil conduisant de l'Amphitryon grec à ces restaurants au nom prometteur ? L'axe principal qui mène d'une réécriture du mythe d'Amphitryon à une autre est orienté par l'histoire du théâtre, mais des axes secondaires existent et nous allons parcourir ceux qui traversent les dictionnaires et les écrits de deux des fondateurs de la gastronomie française, Brillat-Savarin et, avant lui, Grimod de La Reynière, l'auteur



du *Manuel des Amphitryons* contenant « Un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des éléments de politesse gourmande », qui ajoute sur la page de titre intérieure à ce long titre programmatique les deux vers de l'*Amphitryon* de Molière, pièce créée en 1668 et avec lesquels commence l'histoire de la métamorphose d'un personnage mythique en un terme qui désigne l'hôte : « Le véritable Amphitryon / Est l'Amphitryon où l'on dîne. »

De la scène au dictionnaire

Le premier événement qui retient l'attention est la substantivation du nom propre, changement de catégorie grammaticale qui s'est accompagné d'une transformation sémantique du mot ; il a suffi d'un *bon mot* arraché à son contexte dramatique et qui a fait fortune. Dès 1727, selon le *Dictionnaire historique de la langue française*, *amphitryon* est entré dans la catégorie des noms communs et désigne un *hôte*. Est même attestée la forme féminisée *amphitryonne* qu'on repère sous la plume de Flaubert dans une lettre de 1876 à Léonie Braille¹:

Ma nièce m'a écrit qu'elle avait fait chez vous un dîner fort aimable. Parbleu ! je le crois bien ! Il n'y a pas de maison gentille comme la vôtre. La nourriture y est parfaite et l'*amphitryonne* si alléchante !

Molière serait donc à l'origine de cette mutation lexicale : la définition, comique et intéressée, du véritable Amphitryon par Sosie a tant plu qu'Amphitryon a été identifié à partir de là comme le donateur de banquet mais aussi comme celui qui en payait les frais. Molière n'invente pas le motif de l'invitation à dîner lancée par l'imposteur aux amis d'Amphitryon. Chez Plaute, Jupiter-Amphitryon donnait l'ordre à Sosie de se rendre au port pour y prier à déjeuner son pilote Blépharon et l'esclave obtempérait sans faire de commentaire. C'est chez Rotrou que la reconnaissance de l'identité d'Amphitryon se trouve subordonnée à l'intérêt qu'il peut y avoir à se faire inviter à une bonne table ; et ce sont les capitaines d'Amphitryon qui le trahissent pour un dîner, non le valet. Lorsque Jupiter et Amphitryon se retrouvent face à face, les témoins sont incapables de distinguer le vrai du faux. Pour mettre un terme à l'indécision, un capitaine propose « de suivre celui, chez qui la table est prête », ce qui rencontre l'adhésion immédiate de ses compagnons au point que l'un d'eux déclare : « Point point d'Amphitryon, où l'on ne dîne point². » Molière fera porter la responsabilité verbale de la trahison au seul Sosie qui déclare :

Je ne me trompais pas, Messieurs, ce mot termine
Toute l'irrésolution :
Le véritable Amphitryon
Est l'Amphitryon où l'on dîne³.



L'amphitryon en quelques définitions

Les dictionnaires de langue et les dictionnaires encyclopédiques des siècles passés rappellent l'origine théâtrale et mythologique du substantif dont il semble pourtant rester peu de traces dans le sens dérivé d'*hôte* ou *personne aux frais de laquelle on dîne*. Le *Dictionnaire de Trévoux* (1752) résume le processus ainsi :

Ce mot, qui est le nom d'un roi de Mycènes et de Thèbes, est devenu François d'une manière proverbiale, pour exprimer celui qui donne à manger ou qui paye pour plusieurs une certaine dépense. C'est Molière qui, sans y penser, a été l'auteur de ce mot : car depuis qu'il a fait dire à Sosie que le véritable Amphitryon (des deux intervenant dans la pièce) est celui chez qui on dîne, on demande qui est-ce qui est l'Amphitryon ? Ou bien on dit : C'est Mr un tel qui est l'Amphitryon, pour dire que c'est lui qui traite ou qui paye.

Le *Nouveau Dictionnaire national* ou *Dictionnaire universel de la langue française* par Aîné Bescherelle [Garnier Frères, 1887] va dans le même sens, mais précise davantage les emplois du substantif.

AMPHITRYON : Temps héroïque. Prince Thébain, fils d'Alcée et époux d'Alcmène. Pendant qu'il faisait la guerre aux Téléboens, Jupiter, sous la figure de ce prince, abusa Alcmène et donna naissance à Hercule. Amphitryon fut tué dans une bataille contre les Alinyens.

Depuis que Molière, dans *Amphitryon* (acte III, scène 5), a fait dire si plaisamment au valet Sosie : Le véritable Amphitryon / Est l'Amphitryon où l'on dîne, ce nom d'Amphitryon est devenu appellatif, et sert à désigner celui qui donne à dîner, ou celui qui paie les frais d'un dîner. Amphitryon civil, délicat, affable, gracieux. Joyeux amphitryon. Amphitryon, caustique, maussade, fâcheux.

L'Amphitryon de Grimod de la Reynière

Grimod de la Reynière a eu un rôle décisif dans la diffusion du mot dans le milieu gastronomique et lettré de la première moitié du XIX^e siècle et sa volonté de le promouvoir a obéi à une nécessité esthétique et politique. Le *Manuel des Amphitryons* paraît en 1808 à Paris. Son auteur s'est rendu célèbre auprès du public par des banquets extraordinaires et par la publication annuelle de l'*Almanach des gourmands* (1803-1812), écrit avec une verve succulente. Passionné par le théâtre, la cuisine et l'écriture, trois arts intrinsèquement liés chez lui et qui servent un même but, la restauration partielle de l'Ancien Régime disparu – restauration esthétique, et non politique –, Grimod, à travers ses écrits gastronomiques, veut assurer la résurrection de certaines pratiques de savoir-vivre, menacées dans leur existence par les récents bouleversements historiques et sociaux. La gastronomie est pour lui le lieu de métamorphoses spectaculaires dont l'écriture rend compte avec bonheur : l'artichaut « devient un caméléon véritable



entre les mains d'un savant artiste » ; le marcassin, rebaptisé « prince indompté des forêts », « républicain sauvage » ou « Hippolyte de la cuisine » connaîtra de « véritables humiliations » s'il subit d'ignobles « métamorphoses » – pâtés, civet ou bœuf-à-la-mode. Grâce aux métaphores et aux personnifications, chaque préparation culinaire semble obéir à une dramaturgie des aliments où le cuisinier, et plus encore l'Amphitryon, occupe la place sacrée de metteur en scène démiurge. Pour mériter ce « titre », huit qualités sont nécessaires, précise-t-il à la fin du *Manuel* : « de la fortune, du goût, le sentiment inné de la bonne chère, du penchant à la munificence, l'amour de l'ordre, de la grâce dans les manières, de l'aménité dans le cœur et de l'agrément dans l'esprit ».

Mais à qui attribuer ce titre désormais ? C'est qu'en fait d'Amphitryons, il y a les *véritables* et les mauvaises copies, comme au théâtre. *L'Almanach* et le *Manuel* revisitent le mythe d'Amphitryon de façon originale : on y découvre substitutions et usurpations, dont les promoteurs ne sont ni Jupiter ni Mercure, mais la Révolution française. Ce n'est plus Jupiter, le souverain, qui prend la place d'Amphitryon, c'est le valet, Sosie, qui devient Amphitryon. L'époque a en effet vu surgir « nouveaux riches » et « champignons révolutionnaires » que Grimod décrit ainsi dans *L'Almanach* de 1803 :

Maintenant qu'ils ont accoutumé le public à leur changement d'état, et que le temps en imposant silence à l'envie, nous a familiarisés avec leur opulence, jusqu'au point d'en oublier l'origine, ces messieurs au grand regret des restaurateurs, commencent à monter des tables somptueuses : et tel qui pendant les deux tiers de sa vie a rempli le rôle d'un Sosie, ne se trouve point aujourd'hui déplacé dans celui d'Amphitryon.

L'opposition vrai/faux Amphitryon est d'abord une opposition historique et chronologique : l'Amphitryon d'autrefois et l'Amphitryon actuel (ancien Sosie) s'opposent aussi sûrement que l'Ancien Régime et la Restauration, car le personnel dramatique a changé. Pour rejouer la même pièce gastronomique, Grimod entreprend donc, à l'aide de son *Manuel*, de métamorphoser les anciens Sosies en véritables Amphitryons. C'est ce qu'expose clairement la Préface qui, après un « petit précis historique », explique que tous les acteurs de « cette révolution opérée dans les fortunes » se sont volontiers prêtés à la métamorphose :

Ils se montrèrent jaloux de marcher sur les traces de ceux qui les avaient précédés dans la carrière, mais qu'ils n'avaient pu connaître personnellement ni même approcher d'assez près pour que leurs usages fussent présents à leur pensée.

De l'usage de la gastronomie en politique : Brillat-Savarin

Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante, l'ouvrage de Brillat-Savarin, paraît en 1826, quelques semaines avant la mort de son auteur. Il avait



acquis une certaine autorité en matière de goût gastronomique, et il précise dans sa Préface qu'il ne fait que « mettre en ordre des matériaux rassemblés depuis longtemps. » À aucun moment, il ne reconnaît une dette envers son prédécesseur qu'il ignore superbement, mais le terme *amphitryon* revient plusieurs fois dans ce traité (Encadré).

Les financiers sont les héros de la gourmandise. Ici, héros est le mot propre, car il y avait combats ; et l'aristocratie nobiliaire eût écrasé les financiers sous le poids de ses titres et de ses écussons, si ceux-ci n'y eussent opposé une table somptueuse et leurs coffres-forts. Les cuisiniers combattaient les généalogistes ; et quoique les ducs n'attendissent pas d'être sortis pour persifler l'**amphitryon qui les traitait**, ils étaient venus et leur présence attestait leur défaite. (Méditation XII, 62)

C'est à notre persévérance que nous devons l'avantage de présenter **au corps honorable des amphitryons** la découverte des éprouvettes gastronomiques ; découverte qui honorerait le XIX^e siècle. (Méditation XIII, 69)

Supposons [...] que les servants soient beaux et bien vêtus, l'illumination parfaite ; et pour ne rien oublier, que l'**amphitryon** se soit chargé d'envoyer chercher et de reconduire commodément tout le monde. (Méditation XXVII, 127 : « Résurrection de Lucullus »)

On a commencé à séparer la gourmandise de la voracité et de la goinfrerie ; on l'a regardée comme un penchant qu'on pouvait avouer, comme une **qualité sociale, agréable à l'amphitryon**, profitable au convive, utile à la science. (Méditation XXVII, 134)

<Le restaurateur Beauvilliers> prenait un ton si aimable et si engageant, que tous ces articles extra avaient l'air d'être autant de gratiosités de sa part. Mais **ce rôle d'Amphitryon** ne durait qu'un moment ; il s'éclipsait après l'avoir rempli : et peu après, l'enflure de la carte et l'amertume du quart d'heure de Rabelais⁴ montraient suffisamment qu'on avait dîné chez un restaurateur. (Méditation XXVIII, 142)

L'**amphitryon** avait soin de les < une série d'objets propres à être discutés à table > mettre en avant quand les propos du jour commençaient à s'user, ce qui ranimait la conversation, et raccourcissait d'autant les discussions politiques, qui troublent également l'intestin et la digestion. (Méditation XXIX, 144)

Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût* [Paris, chez A. Sautet et Cie Libraires, 1826], Belley, Libraire Gustave Adam, 1948.



La diversité des contextes d'utilisation du mot, même si chaque exemple a pour arrière-plan un dîner, laisse apparaître un faisceau de convergences dans les connotations : la notion d'hospitalité, fastueuse et maîtrisée, y est permanente ; chez Brillat-Savarin, le terme d'*amphitryon* ne désigne jamais l'hôte médiocre ou peu fortuné ; il est associé à l'art et à la puissance ; ces hôtes de bon air se reconnaissent comme étant membres d'une confrérie sélective : *l'honorable corps des amphitryons*. Mais des usurpateurs, de *faux amphitryons*, comme le restaurateur Beauvilliers, peuvent contrevenir aux règles de cette caste en y introduisant la rétribution. Il y a enfin les *amphitryons politiques*, les Machiavels de la cuisine, ceux qui règnent par les banquets, ceux qui achètent tous les reniements à l'aide de « cailles truffées à la moelle, étendues sur des toasts beurrés au basilic ou d'un faisán à son point, piqué en toupet, gisant sur une rôtie travaillée à la sainte alliance », les héros de ce combat où les cuisiniers dominent les généalogistes. Dans une section consacrée à l'« Influence de la gastronomie sur les affaires » (Méditation III, 21), Brillat-Savarin parle même de « gastronomie politique » :

[...] ceux qui ont souvent à traiter les plus grands intérêts [...] ont vu que l'homme repu n'était pas le même que l'homme à jeun ; que la table établissait une sorte de lien entre celui qui traite et celui qui est traité ; qu'elle rendait les convives plus aptes à recevoir certaines impressions, à se soumettre à de certaines influences : de là est née la gastronomie politique. Les repas sont devenus un moyen de gouvernement, et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet. Ceci n'est, ni un paradoxe, ni même une nouveauté, mais une simple observation des faits.

Choisir l'Amphitryon où l'on dîne : la lecture politique de Pierre Larousse

Pour prolonger ces réflexions sur la signification politique du mot « amphitryon », on pourra lire aussi la conclusion de l'article du *Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle* de Pierre Larousse [tome 1, 1866] qui, après avoir résumé la pièce de Molière, revient sur la proverbialisation des deux vers et le sens qu'ils ont pris ensuite, avant de reproduire trois citations fort intéressantes. Ici, et c'est le choix de ce dictionnaire⁵, la mondanité disparaît complètement au profit d'une analyse politique qui met en avant le cynisme ou le pragmatisme de ceux qui rejoignent le pouvoir : Napoléon s'en félicite et Proudhon le déplore, mais les deux hommes font le même constat. Les deux vers de Molière, écrit Larousse, « servent à exprimer ce sentiment d'égoïsme et d'intérêt qui pousse à encenser la force et la puissance. En voici quelques exemples. » Ceux-ci reprennent les vers en question pour les réactualiser, soit en les reproduisant, soit en les parodiant, ce qui lie ouvertement les mœurs politiques et la loi du ventre. La première citation, empruntée aux *Pensées* de Napoléon, parle d'elle-même : « Aux



yeux de bien des gens, l'usurpateur est le prince détrôné ; le roi légitime est celui qui dispose de la faveur et des emplois : l'Amphitryon de Sosie est celui où l'on dîne. » Suivent les deux citations de Proudhon :

Les paysans, en quelques endroits, étaient descendus sur la ville. Mais à peine la nouvelle se répand qu'à Paris les Rouges ont le dessous, vite les paysans se retirent et se prononcent pour Bonaparte. Le véritable Amphitryon est l'Amphitryon où l'on dîne ! Il n'y a pas de gens plus à leur aise, dans les moments critiques, que nos Sosies gaulois.

Nommez-les, Parisiens, nommez-les pour vos représentants. Flagorneurs du peuple, flagorneurs de la bourgeoisie, flagorneurs des rois, toujours prêts à saluer l'Amphitryon où l'on dîne. Ce qu'ils vous demandent au nom de la patrie, du travail, de la famille, de la propriété, c'est de l'or, du luxe, des voluptés et des honneurs.

Larousse oublie sciemment les occurrences mondaines, qui sont les plus nombreuses au XIX^e siècle. Son dernier exemple, emprunté à l'œuvre poétique de Victor de Laprade, est plus remarquable encore car il ne contient même plus le mot « Amphitryon », remplacé par « César », tout en restant fortement inspiré de Molière.

Ils ont tous, franchement, et purs de tels excès,
L'intérêt pour principe et pour dieu le succès ;
Changerions-nous cent fois de chef et de cuisine,
Ils tiendront pour seul vrai le César où l'on dîne.

L'hôte et le parasite : la dualité d'Amphitryon

L'histoire de la substantivation du mot « Amphitryon » nous rappelle que l'hospitalité et le plaisir gastronomique relèvent à certains égards de la pratique politique. Michel Serres dans *Le Parasite*⁶ observe, lui, que le mot *hôte* a une double acception, désignant à la fois celui qui accueille et celui qui est accueilli, dualité qui ne va pas sans danger :

Cela peut être dangereux de ne pas décider qui est l'hôte, qui donne et qui reçoit, qui est le parasite et de qui est la table, qui a le don et qui a le dommage, et où l'hostilité commence à l'intérieur de l'hospitalité. [...] L'hôte souffle double, l'hôte parle double.

Cette ambivalence de l'hôte, Amphitryon l'incarne merveilleusement, au sens propre, car le stratagème du parasite qui devient l'hôte a été conçu par un dieu protéiforme. Hôte, Amphitryon l'est, par son statut de maître de maison et de chef militaire



victorieux. Mais voilà qu'un hôte de passage, le séducteur aux mille métamorphoses, vient le parasiter de la plus absolue des manières : dédaignant le statut d'hôte reçu, celui-ci s'arroge le statut d'hôte qui reçoit, ce qui lui permet d'être reçu de la femme, et de s'emparer de la maison, des esclaves et des capitaines d'Amphitryon, sans que personne y trouve à redire, sauf Amphitryon que ce coup de force transforme en parasite indésirable.

La substantivation a concentré le mythe autour de cette étrange relation de jalousie et de mimétisme qui se noue entre l'hôte et l'hôte, et prélude à une guerre aboutissant à l'éviction de l'un au profit de l'autre. Dans les vers de Molière, « Le véritable Amphitryon est l'Amphitryon où l'on dîne », l'adjectif *véritable* ne renvoie pas à la vérité de l'être, mais à une vérité sociale, à un système relationnel où les parasites finissent par l'emporter, à tous les niveaux. Employer le mot « amphitryon », c'est désigner, implicitement mais en toute conscience, l'hospitalité comme un jeu d'intérêts compliqué entre des hôtes parasités et des hôtes parasitaires. C'est sans doute pourquoi le mot intervient souvent dans des contextes sémantiques liés à la mondanité et au commerce politique : le dîner participe de la théâtralité du pouvoir, et « amphitryon » est le mot qui sert à désigner le metteur en scène parfait du spectacle ostentatoire de la nourriture et du luxe, symbolique d'autres pouvoirs, conférés eux par la puissance politique et l'argent.

Notes

1. *Correspondance* (janvier 1876-mai 1880), édition présentée, établie et annotée par Jean Bruneau et Yvan Leclerc, Paris, Gallimard, 2007, « La Pléiade », p. 68.
2. Rotrou, *Les Sosies*, 1638, IV, 4, v. 1467 et v. 1473.
3. Molière, *Amphitryon*, V, 5, 1701-1704.
4. Moment de solder la carte ou de payer son écot.
5. On pourra se reporter à l'article de Pascal Ory qui éclaire la dimension politique de l'œuvre encyclopédique de Pierre Larousse : « *Grand Dictionnaire* de Pierre Larousse. Alphabet de la République », in Pierre Nora (dir.). *Les Lieux de mémoire*, t. 1 : *La République*, Paris, Gallimard, 1984, p. 229-246.
6. Paris, Grasset et Fasquelle, 1980, p. 25.



CUISINE BOURGEOISE ET IDENTITÉ FRANÇAISE DANS LA LITTÉRATURE ROMANESQUE

Karin Becker

Elle enseigne la littérature française à l'université de Münster. Sa thèse de doctorat portait sur la casuistique amoureuse du Moyen Âge et celle d'habilitation sur la gastronomie dans le roman du siècle bourgeois. Elle a notamment publié : *Le Dandysme littéraire en France au XIX^e siècle* (Paradigme, 2010) ; *Entre poésie et pragmatisme : le lyrisme d'Eustache Deschamps* (Classiques Garnier, à paraître) ; *La Pluie et le beau temps dans la littérature française* (avec Olivier Leplatre, Hermann, à paraître).



Le XIX^e siècle français, qui est l'âge d'or de la culture gastronomique, constitue en même temps le point culminant de la littérature romanesque. Par conséquent, les écrivains du réalisme et du naturalisme, tels que Balzac, Flaubert, Zola et Maupassant, attribuent une importance particulière aux scènes de repas dans leurs romans. Ils savent célébrer, sur le plan de la fiction, l'art de la bonne chère tel qu'il est pratiqué dans la société du siècle bourgeois. Ainsi, les romanciers participent au grand sujet lancé par les gastronomes de leur époque, en imitant de très près leur discours caractéristique. Les écrivains contribuent donc activement à la campagne de propagande qui présente la cuisine française comme un patrimoine national. Tout comme les gastronomes, les romanciers cherchent à valoriser toutes les variétés de la gastronomie française : la grande cuisine, la cuisine bourgeoise et la cuisine régionale. En insistant sur leur richesse et leur diversité, ils les intègrent dans leur éloge général de la cuisine française, de ce système cohérent que Julia Csergo appelle « un tout homogène, protéiforme et parfait ». C'est ainsi que les romanciers collaborent à la création de ce mythe culinaire, célébré en France et exporté avec succès à l'étranger, où l'hégémonie de la cuisine française est peu souvent mise en question.

Cependant, cette reprise du discours gastronomique dans les romans se fait selon des modalités bien différentes, selon la variante de la cuisine qui est évoquée. Lorsqu'il s'agit de la grande cuisine, telle qu'elle domine dans les grands restaurants des boulevards, l'éloge se fait unanime : en prônant la délicatesse des plats et l'opulence des menus, les romanciers dressent un véritable monument littéraire d'une haute gastronomie qui est glorifiée comme le symbole même de l'identité nationale. En revanche, les auteurs s'expriment avec plus de réserve dans le cas de la cuisine bourgeoise, dite « de ménage ». D'un côté, celle-ci est bien considérée, elle aussi, comme une expression par excellence de la culture française. Mais de l'autre côté, les descriptions se font ici beaucoup moins enthousiastes et s'accompagnent souvent d'un regard ironique, qui vise par exemple la monotonie des mets et la qualité inférieure des ingrédients.



Finalement, on constate la même ambivalence dans les passages consacrés à la cuisine régionale, appelée « de province ». Tout en faisant partie intégrante du patrimoine et louée pour la fraîcheur de ses produits, elle ne constitue toutefois qu'une valeur relative, car les romanciers la jugent évidemment par opposition à la perfection du modèle parisien, dont la supériorité paraît indubitable.

Cette admiration sans faille de la grande cuisine s'explique en partie par le fait que les auteurs appartiennent eux-mêmes à cette élite du Tout-Paris qu'ils mettent en scène dans leurs romans. En se montrant connaisseurs de la culture mondaine de la capitale, ils prouvent leur propre appartenance à cette société privilégiée, dont ils partagent les idées et les pratiques. Par conséquent, leur discours gastronomique se révèle largement affirmatif lorsqu'ils évoquent le raffinement de la grande cuisine, tandis que leur position est plus sceptique dans le cas de la culture bourgeoise et régionale, dont ils sont pourtant issus. Leurs romans s'adressent à un public aisé, fréquentant les grands restaurants, familiarisé avec la littérature gourmande – un public qui attend d'ailleurs de tels clins d'œil entre initiés. Bref, leur valorisation décisive de la grande cuisine a plusieurs raisons : leur volonté de participer à un discours à la mode, celle de se montrer digne du Tout-Paris, enfin celle de paraître comme un bon citoyen, qui défend la prééminence de la civilisation française.

La cuisine bourgeoise a, en revanche, un statut plus ambigu dans les romans, et c'est ce dilemme argumentatif que je vais aborder ici. La « cuisine de ménage » présente, dans la perspective des auteurs, un nombre de qualités incontestables, de sorte qu'elle contribue à juste titre à l'excellence générale de la cuisine française. Elle est tout d'abord le soutien de la vie de famille, de l'identité bourgeoise qui se construit jour après jour, lors du repas familial dans la salle à manger – identité qui constitue le garant de la stabilité sociale et politique. La cuisine bourgeoise semble aussi plus « naturelle », c'est-à-dire « saine », par rapport à la grande cuisine, qui est définie comme artistique et donc artificielle. Le régime de ménage est donc plus proche des concepts physiologiques et médicaux – des concepts taboués dans la grande cuisine, qui est fixée sur l'aspect esthétique. Pour décrire la « santé » de la cuisine de ménage, les auteurs reprennent les schémas de la pathologie humorale, qui subsistent au XIX^e siècle malgré la nouvelle « science des aliments ». Les protagonistes des romans considèrent donc la cuisine de ménage comme la base nécessaire pour l'équilibre des humeurs du corps, tandis que la grande cuisine a la réputation d'être « échauffante ». Cependant, les romanciers peuvent parfois ironiser sur cette conviction populaire ; ainsi, Flaubert fait dire au pharmacien Homais, dans *Madame Bovary*, dans un discours pseudo-scientifique : « Les mets des restaurants, toutes ces nourritures épicées finissent par vous échauffer le sang et ne valent pas, quoi qu'on en dise, un bon pot-au-feu. J'ai toujours, quant à moi, préféré la cuisine bourgeoise : c'est plus sain ! »



Si la cuisine bourgeoise est apte à garantir une alimentation « saine » de la population, elle promet également une certaine « abondance » de la nourriture quotidienne. Ce critère de la quantité est conçu comme un acquis politique de la société post-révolutionnaire car, selon Balzac, « les destinées d'un peuple dépendent et de sa nourriture et de son régime » (*Traité des excitants modernes*). La cuisine bourgeoise permet de nourrir adéquatement la majorité des citoyens par une certaine profusion des aliments et un approvisionnement régulier et à large échelle. Retenons donc, pour résumer, la formule-clé qui définit la cuisine bourgeoise selon Zola (*Pot-Bouille*) : elle se compose « des plats de ménage, abondants et sains ». Et c'est bien sous cette double forme qu'elle apparaît généralement sur la table des protagonistes. Peu de familles font exception à cette règle, notamment les ménages d'avare comme les Grandet dans *Eugénie Grandet* et les Hochon dans *La Rabouilleuse*, ou encore les familles misérables comme les Marneffe dans *La Cousine Bette* et les Josserand dans *Pot-Bouille*. Je cite, à titre d'exemple, le menu d'un repas festif chez les Hochon :

Après une soupe dont le bouillon clair annonçait qu'on tenait plus à la quantité qu'à la qualité, on servit un bouilli triomphalement entouré de persil. [...] Ce bouilli trônait au milieu de la table, accompagné de trois autres plats : des œufs durs sur de l'oseille placés en face des légumes ; puis une salade tout accommodée à l'huile de noix en face de petits pots de crème où la vanille était remplacée par de l'avoine brûlée.

Dans tous les autres repas familiaux, les romanciers évoquent bien un régime « sain » et « abondant ». Il s'agit de « bons petits plats » qui, sans présenter le raffinement de la grande cuisine, peuvent suffire aux critères préétablis de la qualité et de la quantité. Car il faut dire qu'il s'agit ici de mangeurs peu difficiles dont la délicatesse du palais ne s'est pas exercée dans les grands restaurants. Ainsi, la cuisine de ménage connaît bien quelques « bons morceaux » (*La Joie de vivre*) et de « bons petits plats soignés » (*Le Cousin Pons*) dont la préparation est d'ailleurs souvent mentionnée ou même discutée à table. Ainsi, les méthodes de cuisson constituent un sujet omniprésent, bien que le travail à la cuisine proprement dit se trouve en principe évincé de la description : il est rejeté dans les coulisses, étant donné que la perspective dominante est toujours celle du mangeur. La préparation est évidemment moins sophistiquée que dans la grande cuisine, les ingrédients sont moins chers, les mets beaucoup plus simples. Mais les romanciers insistent à plusieurs reprises sur la qualité de ces plats de ménage, qui procure une jouissance physique évoquée avec force détails. Le plat le plus symbolique, véritable emblème de la cuisine bourgeoise, est bien entendu le pot-au-feu érigé en mythe par le pharmacien Homais et bien d'autres. Cependant, les éloges pathétiques comme « Le bon peut-au-feu ! je ne sais rien de meilleur que cela » (*La Parure*) se révèlent souvent ambivalents, car la préférence des romanciers va évidemment aux mets raffinés de la grande cuisine. Ainsi, la vénération du



« pot-au-feu sacramentel » (*Le Cousin Pons*) est finalement un discours ambigu, qui vise une infériorité de ce plat de ménage par rapport aux mets exquis des grands restaurants.

La même observation vaut pour la gamme entière des plats bourgeois, qui reviennent avec une régularité frappante d'un roman à l'autre. Pour les mets de viande, ce sont : la pièce de bœuf, le bifteck, le filet, le morceau de veau, le gigot, les côtelettes, et parfois, dans un repas de fête, une blanquette de veau ou une épinée de cochon. Pour la volaille, il y a : le poulet (rôti, sauté, fricassé, etc.), la poule, la dinde et l'oie rôtie ; pour les plats de poisson : la raie, la truite, le bar et la barbue ; pour le gibier, le lapin ou peut-être un lièvre. Quant aux légumes, il y a, comme le dit Balzac, « la pomme de terre éternelle » (*Illusions perdues*), les haricots verts, les choux-fleurs et, plus rarement, les petits pois. Finalement, pour les potages, on sert une soupe aux oignons, aux herbes ou au vermicelle, un consommé aux œufs ou un bouillon de volaille. En résumé, la gamme des mets correspond à un choix fixe et limité de plusieurs plats bon marché, qui peuvent être combinés selon l'occasion ou selon les possibilités du ménage. Ainsi, il est possible de déduire, à partir de chaque table décrite par les romanciers, la situation financière du foyer en question – je cite encore Balzac : « la table est le plus sûr thermomètre de la fortune dans les ménages parisiens » (*La Cousine Bette*). On peut donc inscrire, sur une échelle sociale allant du haut vers le bas, les différentes familles à l'aide de leur régime quotidien. Je ne cite que deux exemples : chez l'écrivain Sandoz, dans *L'Œuvre* de Zola, un dîner se compose des plats suivants : « Après la bouillabaisse, un civet de lièvre avait paru ; et une volaille rôtie, accompagnée d'une salade, termina le dîner » ; et dans son roman *Pot-Bouille*, chez les Campardon, un ménage plus modeste, on mange « une poule au riz, une pièce de bœuf et des pommes de terre sautées ».

On peut donc dire que les plats de la cuisine bourgeoise se répètent, comme dans une litanie, dans tous les romans. Cette absence de variation est évidemment un moyen stylistique subtil qui permet aux romanciers de suggérer la monotonie de la vie quotidienne et la routine paralysante de la vie conjugale. Les contraintes économiques et le manque de créativité empêchent une plus grande diversité des mets telle qu'on la trouve dans la grande cuisine, où de meilleures conditions financières et techniques et surtout la pression de la concurrence produisent une cuisine plus innovatrice. Ainsi, les plats de ménage sont, dans l'argumentation des écrivains, un phénomène bien équivoque, et les romanciers suivent ici les gastronomes dans leur réflexion dilemmatique, qui alterne entre l'éloge et la critique. L'infériorité apparente par rapport à la grande cuisine ne résulte pas seulement des produits moins chers et des préparations plus simples, mais aussi du fait que la cuisine bourgeoise est une pratique quotidienne qui n'a pas le prestige d'une gastronomie festive et élitaire.



Elle est aussi une cuisine qui n'est pas définie comme un « grand art », sinon une « science » ; bien au contraire, elle s'apparente plutôt à des métiers artisanaux. De surcroît, il s'agit d'une cuisine de femme, responsable de la reproduction biologique de la famille et donc de la société en entier. Là où la grande cuisine présente la double dignité de la créativité artistique et du savoir scientifique, l'activité de la cuisinière dans un ménage bourgeois n'est qu'un travail banal, une nécessité qui répond aux besoins primaires de l'être humain. De plus, cette cuisinière n'est que rarement la bourgeoise elle-même, mais une domestique, une fille simple et souvent vulgaire, employée, comme le dit Maupassant dans *La Parure*, pour les « odieuses besognes de la cuisine ». Il n'est pas question pour une maîtresse de maison de se ruiner dans un travail aussi profane, ou – pour citer une phrase de la *Physiologie du mariage* de Balzac : « Une femme qui fait la cuisine dans son ménage n'est pas une femme honnête. » Cette cuisinière, qui est d'ailleurs misérablement payée pour son travail et dont le lecteur apprend à peine le prénom, vient en général de la province et présente de surcroît une laideur topique, ce qui contribue encore à dévaloriser sa cuisine.

Retenons pourtant, pour finir, quelques scènes de roman où c'est le maître de la maison, le père et mari, qui se met aux fourneaux pour s'essayer – ponctuellement, pour un jour de fête – dans l'art de la cuisine bourgeoise. Car il s'agit bien du « grand art » dès que c'est un homme qui tente de préparer un repas, parce qu'un cuisinier masculin procède toujours avec un savoir approfondi et un certain talent d'artiste. Cependant, les romanciers se moquent bien de cette mythologie androcentrique du « grand chef », car la finesse et l'érudition du bourgeois qui aime cuisiner se documentent fatalement dans la préparation d'un plat très banal comme une omelette, un chou-fleur ou un œuf à la coque (*La Rabouilleuse*). Les auteurs semblent donc s'amuser en observant les chefs de famille appliquer, à tort et à travers, la nouvelle idéologie de la gastronomie française, qui se révèle ridicule du moment qu'elle surplombe, comme une construction théorique, une pratique profane et un menu médiocre.

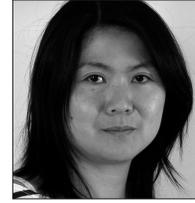
En résumé, nous pouvons dire que la « cuisine bourgeoise » est un phénomène très complexe dans les romans. D'une part les écrivains cherchent à l'intégrer dans leur éloge général de la cuisine française, qui exprime une identité nationale et qui invite à l'identification. D'autre part, la glorification se présente ici sur un mode plus retenu, étant donné que les auteurs ne peuvent pas s'empêcher de juger la cuisine de ménage par rapport à la grande cuisine, dont ils vantent les qualités sans réserve.



NOURRITURES TERRESTRES ET POÉTIQUES DANS LES ŒUVRES DE JEUNESSE DE PROUST

Thanh-Vân Ton-That (1990 l)

Professeur à l'université de Paris-Est Créteil (après un petit tour à Reims, Toulon, Orléans et Pau).



Dormir et manger sont les principales activités du narrateur à l'ouverture d'*À la recherche du temps perdu*. Son rapport aux êtres et aux choses est vorace. On mange souvent dans ce roman qu'on peut lire à la fois comme un herbier, une galerie de portraits ou un livre de cuisine. Le cuit côtoie le cru, le sucré semble l'emporter sur le salé. La nourriture prend alors une valeur sociale et mondaine souvent placée sous le signe de la féminité présente tout au long de cette chaîne alimentaire et amoureuse. Les textes de jeunesse de Proust (*Les Plaisirs et les jours* et *Jean Santeuil*¹) représentent l'arrière-cuisine de la création romanesque : tous les ingrédients y sont présents, à un stade de préparation culinaire plus ou moins avancé.

Plaisirs de la table dans *Les Plaisirs et les jours*

Les dimensions du recueil et le choix de genres brefs, nouvelle ou poème en prose, ne laissent pas de place aux longues digressions descriptives, natures mortes ou scènes de repas mondains. Proust pose l'équivalence entre don alimentaire et littéraire, reprise plus tard à travers l'image du baiser du soir goûté comme un viatique :

Les anciens Grecs apportaient à leurs morts des gâteaux, du lait et du vin. Séduits par une illusion plus raffinée, sinon plus sage, nous leur offrons des fleurs et des livres. (p. 5)

Comme le baiser du soir, la nourriture de vie compense ainsi que l'écriture tisseuse (contre les Parques) l'œuvre de destruction du temps dévorateur. Baldassare Silvanne malade passe « de longues et charmantes heures couché en tête à tête avec soi-même, le seul convive qu'il ait négligé d'inviter à souper pendant sa vie » (p. 18), motif repris dans « l'étranger » qui rend visite à Dominique, tel un convive de pierre, et lui demande de congédier les autres invités : « Je suis ton âme, je suis toi-même. » (« Les Regrets, rêveries couleur du temps », p. 127). À son amie platonique Oliviane, « douce comme une nourrice », Baldassare déclare :

Ne m'apportiez-vous pas en échange d'une amitié incomparable, un thé exquis [...] ? Vous seule avez su de vos mains maternelles et expressives rafraîchir mon front brûlant de fièvre, couler du miel entre mes lèvres flétries [...] ? (p. 19)



Proust met en scène des personnages au comportement paradoxal dans « Fragments de comédie italienne » (VIII, « Oranthe », p. 46) : « Assis à dîner vous n'ôtez pas vos gants pour montrer que vous ne mangez pas. » Les autres mènent une vie mondaine rythmée par les visites, les spectacles et les repas, comme Mme de Breyves : « Chez les amis où elle venait de dîner, on était sorti de table depuis plus d'une heure. » (p. 66) Proust intitule une de ses nouvelles « Un dîner en ville », citant Horace (« Mais, Fundanius, qui partageait avec vous le bonheur de ce repas ? je suis en peine de le savoir. ») et donnant un titre à la seconde partie : « Après dîner ». Cependant la nourriture ne fait pas bon ménage avec la littérature :

En face deux voisins ne se parlaient pas : on les avait par maladroite bonne intention, invités ensemble et placés l'un près de l'autre parce qu'ils s'occupaient tous deux de littérature. (p. 97)

Pourtant un des personnages grotesques qualifié d'« humaniste » fait « des citations d'Horace pour excuser aux yeux des autres et poétiser aux siens sa gourmandise et son ivrognerie » (p. 99). Ce morceau satirique annonce par bien des aspects les soirées des Verdurin qui pendant la guerre seront prisées non seulement pour la cote de leur valeur mondaine mais aussi pour leur bonne chère. La convivialité chaleureuse est remplacée par les calculs du « snobisme » de la maîtresse de maison et de ses invités et par les stratégies mondaines. On ignore ce qu'Honoré mange, alors que cette activité trouve des prolongements métaphoriques extérieurs (« un spectateur qui digère au théâtre »), mais l'on sait tout de la vie, du caractère des convives et de leurs conversations. Bien qu'il soit « exaspéré de perdre son temps », Honoré sortira rassasié, dans un heureux état de « bien-être physique ».

Aux repas mondains, les personnages préfèrent le partage familial de la nourriture en présence de la mère comme dans « La Confession d'une jeune fille » : « Je repense surtout maintenant au petit jardin où je prenais avec ma mère le déjeuner du matin et où il y avait d'innombrables pensées. » (p. 88) Contrairement à ses vertus euphorisantes et anesthésiantes à la fin d'« Un dîner en ville » : (« Et tous ces gens [...] vidèrent avec une allégresse cordiale leur dernière coupe de vin de Champagne. Honoré, sentant que le mélange des vins lui avait un peu tourné la tête [...] ») (p. 102), et comme dans la *Recherche*, l'alcool est une boisson mauvaise, eau de mort pour la jeune narratrice qui se laisse séduire par Jacques et qui « ne buvai[t] jamais que de l'eau à cause de l'excitation trop vive que le vin causait à [s]es nerfs » :

Mais le vin de Champagne était si frais que j'en bus encore deux autres verres. [...] Ce fut en disant ces paroles, avant même peut-être, en buvant le second verre de Champagne, que je commis l'acte vraiment responsable, l'acte abominable. (p. 94)



Proust inverse ici le *topos* du philtre amoureux. De même le thé de la mère, boisson/poison au seuil de la *Recherche*, pourrait être à l'origine d'une féconde insomnie. Comme certaines boissons, il arrive que la nourriture soit néfaste : « son frère, [...] se réveillait un quart d'heure les nuits qui suivent des dîners trop copieux ». (« La fin de la jalousie », p. 161)

Au contraire, l'ivresse métaphorique comme dans les petits poèmes en prose de Baudelaire est ailleurs, synesthésique (« Marine », XXIX, p. 144 : « la brise mêle l'odeur du sel, des feuilles humides et du lait ») :

[...] j'ai été boire jusqu'à la lie et jusqu'à délirer l'enivrante et amère douceur de ces suprêmes jours d'automne. [...] Partout l'odeur du buis, comme au dimanche des Rameaux, enivrait. (« Versailles », II, « Les regrets, rêveries couleur du temps », p. 106)

Dans ce prolongement métaphorique et poétique, la réflexion et la rêverie nutritives se poursuivront dans *Jean Santeuil*.

Jean Santeuil : un avant-goût du roman

Manger reste essentiel dans le roman de jeunesse inachevé. Ainsi en bonne épouse, Mme Santeuil craint-elle d'ennuyer son mari, « de troubler ses pensées, sa digestion et son repos » (p. 212) et même pendant l'affaire Dreyfus Jean et son ami n'oublient pas d'emporter avec eux « leurs sandwiches » et « leur petite bouteille de café noir » et de sortir « un instant à midi pour déjeuner » (p. 622 et p. 623).

Le projet de préface se présente déjà comme une succession de repas :

Aussi, jusqu'à ce que la saison devînt mauvaise – on dînait alors dans une salle à manger bien chauffée – on prenait des repas dignes d'être servis entre les colonnes de marbre des grands hôtels suisses, en plein air, sur des tables de ferme, en face de la mer. (p. 183)

Les repas gardent leur valeur sociale, rythment la durée romanesque. C'est dans la salle à manger d'un hôtel que le narrateur et son ami font la connaissance de l'écrivain C. après l'avoir observé dans la succession de ses activités visiblement complémentaires et rituelles que sont la promenade, la réflexion, l'écriture, le repas, et la lecture :

Il avait l'air content de ce qu'il avait fait, il mangeait vite, en fixant devant lui dans le vague des regards pleins de pensées, et restait souvent plusieurs minutes sans dire un mot. [...] chaque soir, ainsi qu'il avait été convenu, quand il avait fini de dîner, il prenait les papiers qui étaient à côté de lui, maintenus par une assiette, et commençait à nous les lire [...]. (p. 189)



L'apprentissage du héros commence par le rituel des repas familiaux : (« Prenant ses repas chez ses parents, il pouvait à la rigueur ne rien dépenser. ») (p. 786), source de plaisir après une longue séparation : « Jean imagina la surprise de ses parents, l'émotion de sa mère, il les voyait, il aurait déjà voulu les embrasser, il leur répondait, ils le faisaient dîner, il était avec eux, il s'impatientait d'être encore loin d'eux. » (p. 500) Manger devient l'équivalent d'aimer. Ainsi l'invitation « à venir goûter avec [Marie Kossicheff] à cinq heures les jours qu[il voudra] », bouleverse-t-elle Jean comme une déclaration d'amour.

Aussi des scènes de jalousie naissent-elles à l'occasion de dîners contrariés : « Mais Mme Santeuil [donnant] à ce même *tout seul* le sens de *sans ses parents, avec des femmes, pour nous préparer à une nuit d'orgie* sentit la colère [...] s'échapper vivement d'elle-même comme une eau destinée à une tisane et qui trop tôt bouillante s'échappe sur le feu et saute à la figure de celui qui la préparait. » (p. 414) Étonnant avant-texte lointain de l'épisode de la madeleine, avec le visage de cette *mater furiosa*. Œdipe gourmand et rusé, Proust projette de l'affectif dans le nutritif, prolongeant indéfiniment le cordon ombilical (p. 855-857). Ainsi a-t-il curieusement « soif » après avoir contemplé sa mère endormie en l'absence du père : « Rassuré, presque déçu, il alla à l'office chercher un peu de bière. » Surtout, sa mère lui a laissé un mot lui conférant la place du père (« Commande ce que tu veux demain pour le déjeuner ») ; elle reste avec lui le matin pendant qu'il savoure « son café », puis « le déjeuner que Jean avait commandé », ils le « mangèrent délicieusement, Jean assis en maître de maison en face de sa mère, ayant entre eux un bouquet de perce-neige ». Par extension, tout repas devient signe d'une intimité heureuse avec l'être aimé, rêve fusionnel :

Il ne pouvait penser sans émotion au père de Marie qui la voyait au déjeuner et quelquefois au dîner, aurait pu l'avoir tout le temps s'il avait voulu [...]. (p. 218)

À Illiers, le motif de la nourriture est essentiel mais plus simple. Les choses bonnes à manger sont présentées sur le mode de l'hyperbole (« dix mille délicieuses asperges qui y dressaient en liberté sur leur corps bleuâtre et rosé leur tête verte et bouclée ») (p. 330), de l'énumération (« Ce matin, nous avons à déjeuner des œufs à la cocotte, du filet sauce béarnaise avec des pommes de terre frites ») (p. 285), (« des œufs brouillés au lard ») (p. 459), (« un homard à l'américaine », « un verre de bière, un verre de lait ») (p. 512) ou dans une subtile composition :

[...] il remettait des fraises et de temps en temps un peu de crème, dans des proportions définies, avec des regards mêlés d'attention et de plaisir, toute l'expérience d'un coloriste et la divination d'un gourmand. (p. 312)



[...] le souvenir de ce fromage à la crème blanc qui, un jour qu'il y avait écrasé des fraises, devint rose, du rose à peu près de l'épine rose [...]. (p. 332)

Mêlant nourritures profanes et sacrées, Proust évoque après la messe « l'odeur des gâteaux préparés pour le déjeuner qui la suivait » (p. 281) et la désacralisation du « pain que le prêtre venait de bénir [...] une heure après [...] on le mangeait comme un simple baba ». Comme les dîners mondains, l'univers de la cuisine est hiérarchisé et devient un théâtre de la cruauté inattendu. Ainsi Ernestine, avatar de Françoise, tourmente-t-elle secrètement les filles de cuisine et les volailles :

Mais comme Jean ignorait encore que pour avoir une belle oie rôtie qui, magnifiquement membrée et brillante de jus, excitait dans son palais des désirs innocents, il avait fallu épouvanter une bête, lutter avec elle, lui tordre le cou et faire couler des mares de sang sur l'évier de la cuisine [...], de même il ignorait que, soigneuse et souriante dans la salle à manger avec les maîtres, Ernestine dans la cuisine et dans l'office faisait pleurer la fille de cuisine, la frappant à tout propos de son ironie, de son mépris, de ses injures, de ses calomnies, jetant du poivre dans sa boisson ou des saletés dans son déjeuner. (p. 282)

Telles sont les lois d'une nouvelle morale hypocrite et gourmande des tragédies d'arrière-cuisine tolérées dans toute la maisonnée : « Mais Mme Sureau trouvait que ce n'était pas payer trop cher « les immenses qualités » d'Ernestine. [...] Jean à Sargeau se sentait invinciblement donner raison à la seule personne qui sût faire son lit comme il aimait à y être couché, tous les plats qu'il aimait, le café assez chaud et la crème au chocolat assez coulante ». (p. 283) Le lit, la nourriture : conditions de confort indispensables pour le travail de l'écriture. La gourmandise a un prix. Cruauté et volupté se mêlent annonçant la dimension à la fois sadique et ludique de la *Recherche*. Autre paradoxe : même la faim est recherchée dans le but, suprême raffinement, de mieux savourer les mets : « pensant aux merveilleuses aventures qu'il allait lire près du feu, qui lui donneraient sans bouger aussi faim que la promenade » (p. 284) dans une subtile hiérarchie épicurienne :

Vers le dessert, au moment où la faim est calmée et où on s'achemine avec les raisins et le café à des plaisirs plus raffinés, les lettres allaient arriver, ouvrant un nouvel ordre de désirs et de plaisirs pleins de curiosité, de tendresse et d'humanité.

On l'a bien compris : dans cette chaîne alimentaire, on passe symboliquement de la lecture à la nourriture avant d'aboutir à l'écriture. Contrairement à Barrès ou à Huysmans, la nourriture est le point de départ d'une écriture euphorique du corps rassasié (« le gosier saturé de viandes et de boissons ») dans un espace nourrissant et dans un temps suspendu :



Il y a, dans le temps qui suit un repas copieux, une sorte de temps d'arrêt, plein de douceur, de l'intelligence et de l'énergie, où rester sans rien faire nous donne le sentiment de la plénitude de la vie, tandis que le moindre effort nous serait insupportable.

Le temps des vacances est rempli par les repas qui servent de repères pour toutes les autres activités de la journée (p. 312, p. 300-301) :

[...] Jean, quand sonnait quatre heures et demie, l'esprit fatigué de lire et le corps réveillé, fermait son livre et descendait goûter.

Quelquefois, dans les belles journées de l'été, on partait après le déjeuner, et, comme on ne comptait rentrer que pour le dîner, on emportait le goûter avec soi.

La salle à manger attire et retient tous les convives (p. 303, p. 493) :

Chacun arrivait dans la salle à manger, l'un après l'autre [...]. Le soir, après dîner, on restait à causer sous la lampe, car il faisait trop frais pour sortir.

Mais Jean voyait déjà la salle à manger rayonnante de la lumière de la lampe, le dîner servi, ses amis réunis, une lettre cachetée posée sous sa serviette blanche [...].

L'enfant préfère la cuisine, voire « la chambre de la cuisinière, sorte de deuxième cuisine attenant à la cuisine, et où fatigué de lire il écoutait les récits de la cuisinière » (p. 320). De la cuisine, de la salle à manger, à la chambre à coucher il n'y a qu'un pas, aisément franchi grâce à la comparaison qui rapproche art culinaire et cuisine littéraire. Proust définit le dîner comme « une sorte de musée de la gourmandise » (p. 570). C'est pourquoi la description de la table s'apparente à une *ekphrasis*, comme les fleurs disposées sur la table des Réveillon :

Sur la table, aux quatre coins, des touffes bleues de cheveux de Vénus, et au milieu des zinnias roses, jaunes et mauves, des gueules-de-loup, des œillets d'Inde, rapportés par Mlle de Réveillon. (p. 458)

Tableau avec des effets de lumière, nature morte à la manière de Chardin ou huître à la manière de Ponge (p. 571-573, p. 304, p. 352-353) :

C'est du goût de la mer d'une huître, la petite eau marine que nous avalerions sur la conque nacré qui a vraiment vécu dans la mer [...].

[...] ce noir chevreuil, aux chairs brunes, chaudes marinées, sur lesquelles la gelée de groseille va jeter une nappe fraîche et fleurie [...].

[...] sur la table l'armée éclatante, immobile et déjà au complet, des assiettes, des couverts alignés à côté des assiettes, des salières placées en serre-file, des carafes moins nombreuses et plus hautes [...] défilé plus joyeux encore quand il était favorisé par un joyeux soleil qui faisait resplendir le vin dans les carafes et venait jouer sur la table entre les fourchettes et les couteaux.



[les] hauts compotiers sont chargés de raisins, tandis que les bas, d'une espèce différente sans doute, portent des fruits plats, de goût sucré et d'apparence comestible, qu'on nomme massépains et langues de chat [...].

De même, le sacrifice de la volaille est oublié au profit d'un tableau culinaire presque surréaliste filant jusqu'aux limites les plus extrêmes la métaphore de la tempête (p. 458, p. 321-322) :

[...] la découverte, à travers [les] flots dorés des œufs brouillés, de petites flottilles imperceptibles de lard, à demi englouties, et que chacun se chargeait volontiers de tirer tout à l'heure du naufrage.

[...] Catherine restait debout à son bord [...] ramant un instant avec sa cuillère de bois, remettant le couvercle du fourneau, laissant tout aller, changeant les couleurs de l'illumination qui se portait maintenant sur une petite casserole où s'accomplissait avec un bruit régulier et doux la cuisson d'un poulet livré au beurre bouillant et à la graisse fondue qui lui tiraient son jus, qu'on entendait tinter, puis sur une vaste cuve si tempétueusement bouillonnante que par-dessus les larges feuilles d'épinards d'énormes lames rondes s'élançaient toutes blanches, donnant l'idée d'une puissance magique [...].

Dans la *Recherche*, la nourriture sera liée à la mémoire gourmande, à la cruauté et à l'écriture. Le risque, après tant de lectures, de pastiches, de réécritures, c'est l'indigestion, l'empoisonnement comme *Madame Bovary* qui vomit l'encre noire des romans qu'elle a ingurgités dans sa jeunesse. Proust ressemblerait-il à « l'humaniste, qui lisait trop, mangeait trop. Il avait des citations et des renvois et ces deux incommodités répugnaient également à sa voisine [...] » ? (« Un dîner en ville », *Les Plaisirs et les jours*, p. 98)

Le texte n'est peut-être ni une cathédrale, ni une robe, ni un bœuf mode, mais (lointain souvenir du chausson d'odeurs du couvre-lit à fleurs de tante Léonie ?) doit être considéré comme un mille-feuille. De la salle à manger, le lecteur ravi passe à la chambre à coucher : la cuisine est bien l'antichambre de la création.

Note

1. Édition de Pierre Clarac et Yves Sandre, Paris, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 1971. Tous les numéros de pages renvoient à cette édition.



MANGEZ, ÇA TOURNE !

Jean-Claude Carrière

Ancien élève de l'École normale supérieure de Saint-Cloud, il est à la fois écrivain, dramaturge, parolier et scénariste. Il se définit lui-même comme un conteur. Son œuvre est prolifique et concerne à peu près tous les domaines de la culture, y compris celui de la science. Il a collaboré avec de nombreux créateurs tels que Jacques Tati, Pierre Étaix, Luis Buñuel, Louis Malle, Peter Brook, le Dalai Lama, Umberto Eco...



D'abord, au cinéma, ce n'est pas comme dans la vie : il n'y a pas d'heure pour manger. Les acteurs, quand ils tournent, peuvent très bien prendre leur petit déjeuner à huit heures du soir et leur souper de bonne heure le matin. On leur apportera du café au lait et des croissants à quatre heures de l'après-midi : pas question de faire la fine bouche. Ce n'est pas à eux de décider, c'est au plan de travail. Le plan de travail, qui est établi par la production avec l'accord du metteur en scène, est nanti d'un privilège que seuls les souverains possèdent : il faut le respecter. Voilà, c'est comme ça. Il faut respecter le plan de travail. Sinon, il n'y a pas de film, pas de cinéma possible.

Les acteurs, au cinéma, ne mangent pas quand ils ont envie de manger. Ni quand ils en ont l'habitude.

Un deuxième point est à remarquer : les acteurs ne choisissent pas leur menu, ils ingurgitent ce qu'on leur présente. Si, à la rigueur, il est possible de céder au caprice d'une grande star qui se déclare allergique à la mangue, par exemple, et de remplacer ce fruit par une papaye (si on en trouve sans trop perdre de temps), en général on ne discute pas. L'acteur mange ce qu'on pose dans son assiette, devant lui. Que cela lui plaise ou non. Les « tripes à la madrilène » étaient prévues dans le scénario. Il n'avait qu'à le lire plus attentivement. Maintenant, quand le metteur en scène dit « action ! », il faut les manger, ces tripes, même avec un taux de cholestérol élevé. Et même, le cas échéant, il est bon de faire semblant de les savourer.

C'est le troisième point : sauf indication contraire (un repas raté), il faut apprécier ce qu'on mange. Ceci est la moindre des choses, surtout quand, dans le cours de l'histoire, les personnages se trouvent invités dans un restaurant renommé, ou chez un amphitryon notoire. Ils n'ont pas droit à la grimace. Même si le contenu de leur assiette, souvent réchauffé, est brûlé, fade, trop salé, atrocement épicé ou même moisi, ils doivent le trouver succulent. Cela s'appelle « jouer la comédie ».

Quatrième point, de loin le plus désagréable, en tout cas le plus délicat (et le plus appréhendé) : chaque plan, dans chaque film, nécessite toujours plusieurs « prises »,



afin d'améliorer les choses, aussi bien du point de vue technique que pour le jeu des interprètes. Le cinéma se fait par tâtonnements successifs. À chaque prise, donc, il faut recommencer, il faut manger le même morceau désagréable avec le même air de satisfaction, voire d'extase. Et cela, quand le metteur en scène est exigeant (ou même maniaque, ou sadique), peut se répéter cinq, dix ou quinze fois. Il en est de même pour la boisson.

C'est fréquent : sept ou huit prises représentent la moyenne. Pour certains directeurs particulièrement perfectionnistes, et pour cette raison redoutés par tous les acteurs, on a connu jusqu'à soixante mastications et déglutitions d'une cuisse de poulet, suivie d'un verre de vin (en général du coca-cola, qui tient aussi lieu de whisky).

Lorsque je vois, dans un film d'époque, un Viking barbu et tonitruant empoigner une pièce de sanglier, bien juteuse, et y mordre à pleines dents, en carnassier féroce, je ne peux m'empêcher de penser aux tortures qu'il inflige à son estomac, et aux médicaments qui l'attendent dans sa loge. Si ça se trouve, en plus, cet acteur buveur de sang est végétarien.

Bien entendu, les comédiens, qui sont au courant, se préparent à l'épreuve. Et ils ont de la défense. La plupart évitent de manger avant les scènes de repas. Certains emmènent avec eux une bassine discrète, qu'ils cachent sous la table (avec l'accord, parfois monnayé, d'un machiniste), et dans laquelle ils recrachent, le plus discrètement possible, ce qu'ils viennent de faire semblant d'avalier. On a connu des acteurs célèbres (je ne citerai pas de noms) qui étaient passés maîtres dans ce stratagème, et dans l'art de la déglutition simulée. Certains – mais il y faut de l'adresse et de l'entraînement – se servent aussi d'une serviette, derrière laquelle ils se dissimulent un instant pour faire tomber le contenu de leurs mâchoires sur leurs genoux.

Quelques-uns – ils sont rares – sont connus pour réussir à ne jamais rien manger, sans que le metteur en scène ne s'en aperçoive. Il s'agit, dans ce cas, de virtuoses.

J'ajoute – mais il s'agit de cas exceptionnels – qu'on a connu des exemples curieux, dont certains sont restés légendaires. Pendant la Deuxième Guerre mondiale, période de restrictions sévères, on parle encore d'un accessoiriste, aux studios de la Victorine, à Nice, qui avait réussi, pendant le tournage des *Enfants du paradis*, à transformer un lapin en poulet. Le comédien Pierre Brasseur l'aurait dévoré sans se rendre compte du subterfuge.

Pour ma part, j'ai connu des brocolis déguisés en crevettes.

Pour toutes ces raisons, les scènes de repas sont, la plupart du temps, des moments de cauchemar, auxquels les acteurs se préparent à l'avance (la même chose vaut pour les scènes d'amour, mais pour des raisons différentes, que j'expliquerai une autre fois).



Cela dit, ces scènes sont (heureusement) souvent truquées et écourtées, et cela sans que le spectateur s'en rende compte, à moins d'être averti. Ainsi, un bon metteur en scène, couplé d'un bon monteur, peut nous faire assister à un repas complet en cinq ou six minutes.

On procède de cette façon : un des convives se sert de potage, y trempe sa cuillère et, tout en jouant son rôle, porte cette cuillère à sa bouche.

On coupe alors sur un de ses partenaires, qui lui donne la réplique et qui, lui (ou elle), est en train d'en finir avec son potage. Nous passons alors sur un troisième convive, qui en est déjà aux asperges, et qui dit ce qu'il a à dire, ou qui fait ce qu'il a à faire. Lorsque nous revenons sur le premier (tout cela sans aucune interruption dans le dialogue, sans aucune saute de temps apparente), non seulement il en a terminé avec son potage, et même parfois avec ses asperges, mais on lui a retiré son assiette et il se sert déjà de gigot.

Retour sur le deuxième, qui mange son gigot (moment difficile : là, il faut vraiment avaler) et, lorsque nous revenons sur le troisième, on lui apporte déjà le fromage.

Et ainsi de suite, jusqu'à la fin. Entre le potage et le café : six minutes au plus. Le repas a été « expédié », comme cela se dit aussi dans la vraie vie, deux durées se sont mêlées l'une à l'autre et, si la chose est bien faite (Claude Chabrol était expert en la matière), les spectateurs n'y ont vu que du feu. Les acteurs peuvent se lever de table les jambes légères, car ils n'ont presque rien mangé. Si le scénario le demande, ils peuvent même dire : « Ah, c'était délicieux, un peu lourd peut-être. »

Plus il y a de convives, plus ce procédé de montage est facile à utiliser. Pour les repas en tête à tête, il faut prendre un peu plus de précautions. Sinon, l'astuce apparaîtra vite. Les repas en tête à tête sont ceux que les acteurs redoutent par-dessus tout.

Je signale que le même procédé de découpage et de montage se retrouve, le plus souvent, lorsque des acteurs doivent s'habiller, ou se rhabiller, au sortir du lit, par exemple, ou de la douche. L'un commence à enfiler sa chemise, on passe sur sa partenaire qui passe déjà sa jupe. En revenant sur l'homme, il achève de nouer sa cravate, il est presque prêt, il tend la main vers son veston, et ainsi de suite. On s'habille toujours, au cinéma, en un temps record. À l'intérieur d'une scène, nous allégeons l'action qui nous semble inutile, nous coupons des parcelles de temps. J'y pense chaque fois que je m'habille, c'est-à-dire à peu près tous les jours, et je me dis : que je suis lent !

Le Festin de Babette est l'un des très rares films où nous pouvons suivre un repas – croyons-nous – dans sa continuité réelle, car il est le sujet même du récit. En réalité, si nous y regardons de près, nous voyons que là aussi les choses sont très habilement truquées. Malgré le rythme lent, presque cérémonial, tout va sensiblement plus vite



qu'autour d'une table normale. Nous voyons Stéphane Audran, la cuisinière et organisatrice, qui regarde la table, les convives, et quand nous revenons sur eux, ils ont bien avancé dans leur dégustation.

À vrai dire, dans les films, on n'a jamais le temps de manger, ou on mange trop.

Je prendrai deux autres exemples. Dans *La Grande Bouffe*, le film métaphorique de Marco Ferreri, quatre personnages s'avancent vers la mort en mangeant, délibérément. On leur sert des portions de goinfres et ils s'empiffrent. Bien sûr, par moments, nous voyons les acteurs grignoter un peu de ceci, un peu de cela, mais le ventre de Michel Piccoli qui gonfle est évidemment un effet spécial. Que nous le voulions ou non, nous sommes toujours au cinéma.

Dans *Le Charme discret de la bourgeoisie*, de Luis Buñuel, c'est tout le contraire. Six personnages, du début à la fin, essayent de dîner ensemble sans y parvenir. Chaque fois, quelque chose les en empêche.

Les acteurs, pendant le tournage, ne mangeaient donc rien. Et la même Stéphane Audran, qui jouait aussi dans ce film, se faisait une joie d'apporter sur le plateau, souvent, l'après-midi, un foie gras ou toute autre gourmandise. Pour quelques instants, Buñuel arrêtait le tournage, et tous se régalaient.

Nous avons aussi connu des films où les acteurs, parce qu'ils devaient maigrir, se privaient de nourriture, comme Yves Montand dans *L'Aveu*, de Costa Gavras. Dans ces cas-là, il n'est pas recommandé aux membres de l'équipe d'apporter des sandwiches aux rillettes sur le plateau, ou de parler à haute voix du petit bistrot qu'ils ont justement découvert la veille. La plus grande discrétion est de mise. Chacun fait comme s'il ne mangeait pas ou ne mangeait plus.

L'apparition de la nourriture dite *bio* a compliqué, depuis quelques années, les exigences des acteurs. De même pour les nourritures hallal, casher, et autres. Je ne donne ici qu'un bref aperçu des divers problèmes qui se posent.

Le cinéma n'est pas la vie, on ne le dira jamais assez. La preuve : dans un monde où un milliard et demi de personnes ne mangent pas à leur faim, sur les plateaux de cinéma – et même dans les pays pauvres – ou bien on fait semblant de manger, ou bien on crache la nourriture.



L'homme potager, Giuseppe Arcimboldo (1527-1593), museo civico ala Ponzzone, Crémone.

UN ART DE VIVRE ?

LA CUISINE PALÉOLITHIQUE

Joseph Delteil

Né dans l'Aude, en 1894, et mort en 1978, Joseph Delteil a commencé par être poète avant de se faire connaître par des œuvres comme *Jeanne d'Arc* (1925), *Sur le fleuve Amour* et *Choléra* (1931). Un temps proche des surréalistes, il rompt avec eux dans les années 1930. Il quitte alors Paris pour s'installer à la Tuilerie de Maussane près de Montpellier où il mène jusqu'à sa mort une vie de paysan et d'écrivain.

L'auteur lui-même nous prévient. *La Cuisine paléolithique*, publiée par Robert Morel en 1964, « n'est pas un livre de cuisine comme les autres ». D'abord par son aspect puisqu'il porte un anneau « [...] prévu pour suspendre le livre dans votre cuisine, entre le chapelet d'ail, les bonnes herbes et les saucissons. Le bon torchon marqué aux initiales de l'auteur qui lui sert de reliure, est pour vous essuyer les mains avant de l'ouvrir ; mais beaux cuisiniers, ne vous les essuyez jamais avant de manger »

Mais surtout par son contenu : quatorze recettes seulement à raison de deux recettes par jour pour les sept jours de la semaine. Des recettes qui relèvent de « la cuisine brute comme il y a l'art brut ». Des recettes pour toute la vie ! Le lundi, la soupe et les tomates à la Lucie ; le mardi, c'est gigot au déjeuner et oignon à la croque au sel au dîner ; le mercredi, volaille à la broche au déjeuner et soupe aux herbes au dîner ; le jeudi, cassoulet au déjeuner et veau au dîner (escalope au vin, blanquette, veau d'or, foie de veau) ; le vendredi, soupe à l'huile au déjeuner et pain gradailé au dîner avec omelettes et confiture de gratte-cul ; le samedi grillade de bœuf à l'Homère et frites « françaises » sur papier bouché au déjeuner et aillade Mistral au dîner ; enfin, le dimanche, poule au pot au déjeuner et salade au dîner. Nous reproduisons ici le début de l'ouvrage.



Hors d'œuvre

La cuisine paléolithique, c'est la cuisine naturelle, celle qui apparut dès le commencement par pur instinct, simple appétit entre l'homme et le monde. La nature des choses.

Quant à moi j'ai très délibérément entrepris de vivre une vie naturelle, une vie comme la vivaient les premiers hommes, voire hominiens (mettons, s'il vous plaît, il y a 100 000 ans).

Autant que possible, et à la peine de mort près. En esprit, sinon à la lettre. Singulièrement dans le domaine de l'alimentation.

Au fronton de ma maison des champs, j'ai inscrit la formule sacrée de Confucius : « Vivre de peu ».

La civilisation moderne, voilà l'ennemi. C'est l'ère de la caricature, le triomphe de l'artifice. Une tentative pour remplacer l'homme en chair et en os par l'homme robot. Tout est falsifié, pollué, truqué, toute la nature dénaturée. Voyez ces paysages métallurgiques, l'atmosphère des villes corrompue (les poumons couleur de Louvre), les airs et les oiseaux empestés d'insecticides, les poissons empoisonnés jusqu'au fond des océans par les déchets nucléaires, partout la levée des substances cancérigènes, la vitesse hallucinante, le tintamarre infernal, le grand affolement des nerfs, des cœurs, des âmes, à la chaîne vous dis-je... Telle est la vie industrielle, la vie atomique. Le grand crime de l'homme moderne ! Oui ceci n'est qu'un cri : Au feu ! Au fou ! À l'assassin !

Quant à l'alimentation... Le pain, le vrai pain est mort. Vous savez comment on dégerme, énerve, décervelle le brave blé (après quoi il reste il est vrai l'amidon, sans doute pour les lavandières du Portugal). Comme on sophistique toutes choses, à force de bromures, de carbonates de magnésie, de persulfates d'ammonium, etc. Vous consommez le lait conservé à l'aldéhyde formique, les épinards verdés au sulfate de cuivre, le jambon au borax, le vin fuschiné, etc. C'est l'alimentation chimique.

Ils appellent ça le progrès. Mais entre l'hippopotame dans son marigot, le lézard au soleil et l'homme au fond de sa mine, où est le progrès ?

Il s'agit de faire front, de retrouver terre, de redevenir des sauvages, vierges de sens et d'esprit comme au premier matin.

Ce livre n'est donc pas un livre de cuisine comme les autres. Ne vous attendez pas à de mirifiques recettes, à des trouvailles de gala. Ce n'est qu'un précis d'alimentation naturelle, la cuisine brute, comme il y a l'art brut.

La cuisine paléolithique, c'est la cuisine de Dieu...

Il n'y aura donc ici que quatorze recettes, juste pour une semaine mais toutes les semaines du monde se ressemblent, et voilà notre bréviaire pour toute votre vie. Encore est-ce beaucoup ou trop, et je gage qu'Abraham faisait plus bref que moi.

Oui, j'ai horreur de ces énormes, de ces monstrueux livres de cuisine de 500 ou 5 000 pages avec des milliers ou des millions de recettes, où l'on patauge, y perd son



latin et donne sa langue au chat. Le grand pêché de la cuisine, c'est la luxure, la sentimentalité, les fleurs (fleurs de rhétorique s'entend).

La cuisine est proportion, anthropométrie, nombre d'or, Parthénon...

Pour moi, je n'ai jamais connu dans toute mon enfance, dans mon village de Pieuze que trois plats : la soupe, la fricassée et le rôti. Trois et c'est tout. Et donc vive le plat unique !

Lundi – Déjeuner : la soupe

La soupe, comme on dit : la lièvre, c'est qu'il n'y en a qu'une au monde. C'est le terme générique – d'ailleurs il n'y aura guère ici que des termes génériques et de simples détails.

Une seule en trois personnes : au printemps, c'est la soupe aux fèves¹ ; l'été, la soupe aux baraquets (haricots verts) ; l'hiver, la soupe aux choux². Aucune monotonie là-dedans ! Entre la première fève du 1^{er} mai, par exemple, et la fève en robe prétexte, à ruban noir, quelle échelle de saveurs !

Principe de la soupe : faire bouillir de l'eau dans un pot en terre rouge, le toupin. Dès que l'eau bout, en prélever la moitié et en ébouillanter le légume fondamental avant de le mettre dans le pot. Laisser cuire sur le feu environ une demi-heure. Ajouter alors selon la saison et proportionnellement (jamais plus de dix pour cent au total) pommes de terre, carottes, navets, poireaux, céleri, etc. Laisser bouillir encore une demi-heure. Et c'est l'heure du confit³ : descendre le toupin au coin du feu et ajouter un bon taillou. Saler. Encore une demi-heure et il n'y a plus qu'à tremper la soupe dans la souprière au pain rassis. Veillez à ce que l'eau ne cesse jamais de bouillir, à flots sur le feu et tout doux au coin du feu. La soupe comporte trois services : le pain trempé, les légumes et la viande. Il y a de quoi...

Exemple de soupe : la soupe aux choux avec tous ses détails typiques, outreucidants.

1. La marmite est en fonte, le chou aime la fonte ; et l'amour...
2. À anse, car il faut la suspendre sur le feu, jamais sur le trépied, ni au coin du feu.
3. Et assez corpulente, le chou aime à être à l'aise dans son pot, les coudées franches « de l'air, de l'air » comme criait Goethe.
4. Donc une crémaillère à crans dans la cheminée.
5. Assaisonnement : le saïd (voire rance) qui est, tu le sais, la panne de porc roulée et fumée aux poutres ;
6. Cuire au trot, mais non au galop ; en deux heures tout est fini.
7. À la fin, il doit rester très peu de bouillon.
8. Maintenant si tu as l'estomac délicat, ta petite amie dans la marmite a mis un tesson d'assiette, ça enlève le goût fort.



9. N'oublie pas la roussole : c'est une espèce de farci sérieusement roussi et stylisé dans la poêle (d'où roussole) et qu'on octroie à la soupe aux choux le vendredi faute de porc.

Notes

1. Les fèves ont été ramassées à l'aube, comme il est écrit, avant le lever du soleil (certains ajoutent : à genoux, la fève ayant quelque chose de sacré, d'initiatique, voire de sexuel ; c'est de ce tendre sobriquet que les garçons de mon village nomment leur jeune verge : la fève).
2. Il n'est qu'un chou : le chou frisé (et passé aux gelées d'hiver) ; le reste aux vaches !
3. En patois : *co qué cal*, formule dont le sens sinon le mot à mot est intraduisible ; littéralement ce qu'il faut mais ça veut dire de toute éternité, de création, la nature des choses ; il faut des nuages au ciel, des fleurs au printemps et le confit dans la soupe.

Attention : la fève adore le porc, le baraquet le canard, le chou le saïd et tout le monde l'oie. « Mon oie fait tout », disait Jacques Cœur. Potasse ta zoologie !

Confit : couper votre bête en morceaux. Dans un chaudron de cuivre rouge, mettre un verre d'eau, puis les morceaux de confit. Feu moyen et remuer souvent avec le bâton de bois. Quand la viande s'est rétractée d'un bon centimètre (au bout d'une heure et demie environ) c'est prêt.

Descendre sur la plaque (et non sur la brique froide) et mettre en pot (pots de grès *ad hoc*). Saler au fur et à mesure et tasser solidement. Couvrir de graisse fine. Dans le pot chaque taillou emporte sa graisse.

LE BONHEUR DE CUISINER

Perla Servan-Schreiber

Née au Maroc, après des études de droit et de sciences politiques à Casablanca, elle devient publicitaire à Paris – *Elle*, *Marie-Claire* – puis éditrice de magazines. Avec son mari, Jean-Louis Servan-Schreiber, elle crée *Psychologies* en 1998 et lance *Clés* en septembre 2010. Elle a publié *Le Métier de patron* (avec Jean-Louis Servan-Schreiber, Fayard, 1990), *La Féminité, de la liberté au bonheur* (Stock, 1994), *Et nourrir de plaisir* (Stock, 1996), *Le Bonheur de cuisiner* (La Martinière, 2011).



Je suis née de mère cuisinière et de père gourmand. La nature ayant ses lois et la chance ses droits, je fus élue gourmande et cuisinière. Cuisiner, ce geste est pour moi naturel, ce travail est noble, ce rôle est beau. Apprentie à vie, ce statut me plaît. Il exige et enseigne tout à la fois gourmandise et humilité.

Faire simple et bon, tel est le projet. Faire avec appétit, tel est le secret. Réjouir, telle est la récompense. L'essentiel est de transmettre ce bonheur, la mémoire des gestes



heureux. Le travail, lui, doit être invisible. Seuls ceux qui savent le devinent. Cuisiner gai et généreux, comme on voudrait que soit la vie.

Il n'y a que le trop qui soit assez.

Voilà ce que j'ai eu la chance de voir, de comprendre et de vivre au quotidien, dès mon plus jeune âge, dans une famille où la nourriture était l'objet de toutes les attentions. Sacrée, car dictée par la loi juive. Pléthorique, quand tout le reste était au plus juste. Raffinée, dans un mode de vie très banal. J'ai hérité de cette volupté, nourrir de plaisir.

Dire mon bonheur de cuisiner.

Ce geste a pour moi mille vertus. Il m'a réconciliée avec la nourriture et par-delà avec mon corps. Cette pratique, qui invite à penser ce que l'on mange et non à manger ce que l'on trouve, distingue l'homme de l'animal et la civilisation de la barbarie. Manger n'importe quoi, c'est faire violence à son corps. Manger sans plaisir écorche l'âme.

Véritable initiation au goût, la cuisine est une école de vie ; parce qu'elle est patrimoniale et éphémère, esthétique et spirituelle ; parce qu'elle enseigne le sens de la nuance qui permet de manger mieux et moins ; parce qu'elle tisse des liens solides et sincères.

Dire, par là même, ma préoccupation et ma tristesse de voir que l'on cuisine de moins en moins ; que l'on ignore tout du plaisir que procure ce geste millénaire et sacré ; que l'on mange de plus en plus mal, et pire, de plus en plus seul. Mais mon optimisme me porte à croire que les jeunes générations, garçons et filles de vingt, trente ans qui manifestent, bien plus que leurs aînés immédiats, une sensibilité écologique et une curiosité culinaire, découvriront ensemble, à leur manière, le plaisir de cuisiner. [...]

Dire, surtout, merci. Merci à cette femme, ma mère qui par ses gestes naturels, délicats, et par son talent de cuisinière, a réussi une famille de gourmands, soudés les uns aux autres et qui ont envie de nourrir à leur tour [...].

Que s'est-il donc passé pour qu'en vingt-cinq ans la rareté ait ainsi changé de camp ? Plus personne ne s'étonne, et c'est heureux, de voir une femme réussir brillamment l'ENA, en entreprise, en littérature ou en politique (même si elles sont encore trop peu nombreuses). Mais qu'une femme fasse elle-même le dîner auquel elle vous convie, et que ses mets vous rendent heureux, suscite l'admiration. On se souviendra toujours du fondant au chocolat truffé à cœur, que vous servez dans sa crème anglaise mouchetée de grains de vanille et que la cuillère retient un instant. Mais, l'actualité passée, on oubliera le succès de votre dernier livre ou la loi que vous avez réussi à faire voter. Vos convives d'un soir insisteront pour recevoir, par fax, dès le lendemain, la recette de votre pain au miel – qu'ils feront ou pas – mais ne poseront pas la moindre question sur le portrait de ce marchand d'art connu du monde entier qui vous a accordé une interview alors qu'il se tait depuis vingt ans.

En fait, ce qui surprend aujourd'hui, c'est qu'une femme sache *aussi* faire la cuisine. Qu'elle y consacre du temps – ah ! le temps, il a bon dos ! – avec plaisir, voire avec



talent, alors même qu'elle peut faire autrement. Pourtant les plats surgelés existent, les traiteurs aussi, sans oublier le restaurant. Alors pourquoi cuisiner ? Précisément pour le plaisir. Pour réconcilier ce qui est bon et ce qui fait du bien. Pour être ensemble.

Dès lors que cuisiner n'est plus une obligation mais un choix, la cuisine ne vaut que par le raffinement. Elle quitte le domaine de l'urgence répétitive pour celui du projet, et celui de l'aliénation pour la distinction. C'est vrai, il y faut un savoir-faire, une curiosité, un appétit. On a la main ou on ne l'a pas. Cela prend du temps et de l'énergie. Mais est-il un plaisir qui soit totalement offert ou gratuit ? qui n'exige, au minimum, l'expression d'un désir ? une certaine disponibilité ? Même quand on vit au bord de la mer, la regarder n'est donné qu'à ceux qui savent en prendre le temps.

Parler cuisine, c'est parler du désir. Donc d'irrationnel et de symbolique. Faire la cuisine, c'est satisfaire plusieurs désirs à la fois. Vital et sacré. Charnel et spirituel. Esthétique et éthique. Gourmand et convivial. Sans oublier pour autant le désir légitime de minceur et de bien-être. Qui faut-il croire, les tenants de l'ascèse ou les zélateurs de la gastronomie ?

À tous ceux qui se sentent perdus, tant les choix sont multiples et les conseils contradictoires, je dirai ceci : je connais peu d'hommes et de femmes qui aiment faire la cuisine et qui soient obèses. Il y a dans le plaisir charnel de pétrir, de couper, de toucher, de respirer les senteurs, la satisfaction partielle de l'appétit. Puis le fait de donner à manger, et que d'autres se réjouissent, rassasiés encore un peu. Je ne saurais dire pourquoi, mais c'est ainsi : le plaisir donné nourrit.

On mange avec son esprit, tout comme on pense avec son corps. Dans le domaine alimentaire, le règne absolu de la raison ne vaut que dans les moments où la maladie l'exige. Sinon, c'est le signe d'un dysfonctionnement où corps et esprit s'opposent. Où l'un désire et l'autre interdit. Et à ce jeu, on ne connaît que des perdants. Un individu qui ne se nourrirait que de manière rationnelle se couperait du monde et de lui-même. Un monde où la nourriture serait réduite à ses composantes physico-chimiques programmées pour la seule subsistance, vidée de tout désir et de tout plaisir, risque de crever.

La cuisine est à la nourriture ce que l'érotisme est à la sexualité : elle transcende et métamorphose les besoins en plaisirs, la nature en culture, la routine en rituel.

Et puis encore, et puis surtout, elle constitue le fondement du lien familial et social, enseignant le don et le partage et la joie de vivre.

Cuisiner, c'est n'être pas seul. Le moins possible.

En ces temps troublés [...] où l'on s'interroge sur l'avenir de l'homme et du monde, on est incapable de s'intéresser au contenu de son assiette. Le geste le plus vital, manger, fait peur ; et le plus sacré, nourrir, ennueie. On se défait de l'un comme de l'autre, on le délègue aux industriels avec le seul souci d'y investir le moins



de temps possible. L'équation reine de ces vingt dernières années – travail, argent et peu de temps – a donné au *fast-food* l'essor que l'on connaît. Cette obsession du vite fait n'est pas seulement une manière de se nourrir, elle est une manière d'être caractérisée par les fausses urgences, l'absence de pensée et la perte de sens. Il y va de notre santé, de la convivialité et du bonheur du goût. En un mot de civilisation.

On nous assure que, bientôt, on travaillera autrement, que l'on vivra autrement et de plus en plus longtemps. Comment ne pas se dire, avec toutes ces mutations sociales, que notre rapport à la nourriture va encore changer ? Pour le meilleur et pour le pire ? Cela ne dépend que de nous¹.

Note

1. Extrait de *Et nourrir de plaisir*, Paris, Stock, 1996.

COURTE PROMENADE DANS MA BIBLIOTHÈQUE DE BOUCHE

Jean-Thomas Nordmann (1966 l)

Agrégé de lettres classiques, docteur d'État, il a été maître de conférences à Sciences Po et professeur de littérature française à l'université d'Amiens. Ancien conseiller de Paris, il a siégé comme député au Parlement européen durant dix-huit ans. Il est l'auteur d'ouvrages sur l'histoire du radicalisme français et sur la critique littéraire.



Assez tardif, le goût des livres de cuisine m'est venu des voyages. À l'étranger, il me plaît de déguster ces plats, typiques ou non, mais difficiles à retrouver à son retour. Je me suis mis à acheter des recueils de recettes d'abord pour retrouver, ne fût-ce qu'en mots, des plaisirs évanouis et pour partir à la recherche de sensations perdues. Tout a commencé avec le « boboti ». Ce terme désigne une spécialité familiale d'Afrique du Sud qui s'apparente à ce que Paul Reboux appela un jour les « plats boîte à ordures » ; il entendait par là un art d'accommoder les restes et de les associer à une ou deux denrées de base, formule qui, de la bouillabaisse au cassoulet, de la potée au couscous, en passant par la paëlla, se retrouve dans la plupart des cultures culinaires. J'avais pu apprécier sur place le boboti, mais je ne connaissais pas les composantes de base de ce mets succulent. Je désespérais de retrouver en France mes saveurs sud-africaines, quand je découvris dans ma bibliothèque, parmi les guides « Odé », (cette série des années 1950 présente les grandes nations du monde sous une forme moins directement tributaire du moment et de l'actualité immédiate



que la plupart des guides touristiques et avec d'attrayants dessins coloriés) un volume à part, *Le Monde à table*, qui comprenait une recette de boboti. Je fus alors en mesure de savourer, sur notre continent, ce mélange succulent de viandes hachées, d'œufs, d'épices et de fruits secs, servi avec du riz, et je conçus à quel point le livre peut servir de relais, voire d'auxiliaire, de notre palais.

Explorations en francophonie culinaire

Presque au même moment, en explorant une bouquinerie, je tombai par hasard sur *La Cuisine des îles Britanniques*, premier volume à retenir mon attention d'une collection « Time Life » (groupe éditorial américain, filialisé aux Pays-Bas) consacrée aux cuisines du monde. La lecture du livre me fortifia dans la conviction, acquise *in situ*, d'une richesse et d'un attrait de la cuisine anglaise très supérieurs à sa réputation. Je fis peu à peu l'acquisition des autres volumes de la collection. Initialement présenté dans un boîtier plastique, chaque titre de cette collection apparue au début des années 1970 se présente sous la double forme d'un volume cartonné et d'un carnet à spirales, ce dernier étant destiné à prendre place dans la cuisine du lecteur et à l'accompagner dans la préparation de la recette. Le carnet comprend d'ailleurs des recettes plus nombreuses que celles qui figurent dans le livre, mais celui-ci ajoute à ces dernières d'amples considérations sur les habitudes alimentaires et sur les variétés régionales des cuisines des pays concernés. Il en résulte une singulière richesse d'informations grâce à laquelle la collection offre un panorama des cultures nationales appréhendées à partir de leurs traditions culinaires.

Ces acquisitions en provoquèrent d'autres. À commencer par celle des livres publiés par les éditions Grancher depuis les années 1980, moins riches en données culturelles, mais comprenant des recettes souvent plus nombreuses ; ce qui conjurait partiellement le risque de double emploi d'autant plus que la collection Grancher comprend des titres particuliers sur les cuisines belge, suisse, suédoise, iranienne, roumaine, vietnamienne, ainsi que sur les différentes cuisines du Maghreb et sur les formes sépharades de la cuisine juive. Épuisé depuis longtemps, le volume sur la cuisine mexicaine n'a toujours pas fait l'objet d'une réimpression et cette carence surprend, compte tenu de la vogue actuelle du « Tex-mex ».

De toutes les nations européennes, c'est sans doute l'Italie qui a inspiré le plus grand nombre de livres de cuisine de langue française. J'en possède un nombre excessif, car, ces dernières années, d'excellentes synthèses en français ont déclassé bien des publications antérieures. Ainsi de *La Cuillère d'argent*, dont la première édition date de 1950 et qui n'avait pas tardé à s'imposer en Italie comme une sorte de bible de la cuisine familiale. Une version française de ce livre essentiel a vu le jour



en 2006 ; elle se présente sous la forme d'un gros volume de près de 1 300 pages qui associe aux recettes traditionnelles des nouveautés concoctées par les grands chefs de la péninsule ; du poulet à la mélisse au ragoût d'autruche en passant par l'anguille au chou frisé ou par l'omble poché au raifort, on mesure la prodigieuse richesse d'une cuisine qu'on ne saurait sans injustice ni myopie réduire aux pâtes et aux pizzas. Les 2 000 recettes de *La Cuillère d'argent* ne recourent que partiellement les « 1 890 recettes fidèles à la tradition » réunies par l'Académie italienne de cuisine (créée en 1953) au terme d'une enquête de plusieurs décennies et avec le concours de nombreux correspondants : issu de ce travail collectif, publié en 2001 et traduit en français en 2006, le *Recueil de la cuisine régionale italienne* est un bijou, de par la précision et la variété de ses indications. Outre ces sommes, je tiens beaucoup à l'ouvrage d'Elmo Coppi, dont le restaurant *Paris-Parme*, rue d'Argenteuil fut la meilleure table italienne de Paris, jusqu'au retour au pays de son propriétaire ; son livre *Pâtes et riz* présente de succulentes recettes, mais les limites de son propos ne permettent pas de retrouver le merveilleux sabayon qui contribua aussi à la gloire de cette maison.

Les livres de recettes portant sur la péninsule ibérique ont été nombreux à paraître depuis quelques années. Si l'équivalent espagnol de *La Cuillère d'argent* n'a pas encore été traduit, on voit se multiplier des contributions dues aux grands restaurateurs d'Espagne et du Portugal qui inventent, eux aussi des « nouvelles cuisines », au-delà de la prolifération des tapas. La réhabilitation de l'Allemagne passe aussi par celle de sa cuisine : je me bornerai à signaler, parmi les livres importants, celui de l'épouse du chancelier Kohl qui témoigne de la réalité d'une gastronomie germanique et moderne des recettes traditionnelles par des audaces mesurées. Pour la cuisine viennoise, ma préférence va au livre d'Elsie Altmann-Loos (femme du grand architecte Adolf Loos), traduit en français dans les années 1980, lorsque la France redécouvrit les charmes de l'empire austro-hongrois. Sous une forme très maniable, il fournit beaucoup de recettes peu communes, qu'il s'agisse d'une très grande variété de « Knödel », de pâtisseries aux fruits secs, ou du « Risibis », ce mélange original de riz, d'oignons et de pois que les Viennois s'étonnent et regrettent de ne pas pouvoir consommer dans les restaurants hors d'Autriche ; où trouver aussi la formule du « Powidl », cette sorte de confiture de prunes particulière à Vienne et à Prague, qui peut servir de farce à des raviolis et pour d'autres préparations, et dont les émigrés des années 1930 et 1940 ressentaient douloureusement la privation ? Également traduit en français, le livre du plus fameux chef du Budapest de la belle époque, Karoly Gundel donne les clefs de l'une des meilleures cuisines d'Europe centrale ; *Les Plaisirs de la table* de Josef Venes le complète très utilement : se présentant comme un traité général de cuisine, cet ouvrage, traduit lui aussi en français, pouvait être considéré comme le plus complet sur la cuisine hongroise jusqu'à la publication, par les éditions Könnemann, d'une belle encyclopédie de la gastronomie magyare.



Hors d'Europe, se dresse, si l'on peut dire, l'Himalaya des livres sur les cuisines orientales. Je me bornerai à quelques titres sans reprendre tous les livres de cuisine indienne ou chinoise que j'ai acquis à diverses époques et dont beaucoup se recourent, au moins en reprenant des recettes voisines, même si certains commentaires diffèrent. Traduite en français en 1980, l'encyclopédie écrite par Charmaine Solomon *L'Art culinaire asiatique* offre un ample panorama, qui ne se limite pas à l'Inde, à la Chine et au Japon, terres d'élection des engouements culinaires de nos concitoyens, au gré des modes successives : l'Indonésie, la Malaisie, la Birmanie, la Thaïlande, Singapour, le Sri Lanka, les Philippines, la Corée et le Vietnam y figurent avec des recettes particulières ; le lecteur voit bien les parentés, mais les caractères spécifiques de chaque pays ne lui échappent point. D'une conception assurément très différente, le gros volume publié en 1995 par les éditions Glénat apporte des satisfactions du même ordre : fruit de la collaboration d'une soixantaine de chercheurs liés à l'Institut national des langues et civilisations orientales (Langues O de naguère), *Cuisines d'Orient et d'ailleurs* traite en vérité de presque toutes les cuisines du monde (à l'exception de l'Europe occidentale et des pays anglo-saxons) et c'est, à ma connaissance, l'ouvrage de langue française le plus complet, le seul en tout cas, à faire connaître la cuisine sorabe aussi bien que celle des Tatars et surtout à bien différencier les variantes régionales des cuisines russe et d'Asie centrale.

N'oublions pas la francophonie : en Belgique, le *Guide culinaire* de Gaston Clément contient toutes les recettes qui agrémentent la vie de nos sympathiques voisins. L'engouement des Canadiens pour la cuisine n'est pas moindre qu'aux États-Unis : *La Nouvelle Encyclopédie de la cuisine* de Jehanne Benoit offre un ample panorama des traditions, tandis que le livre de Lorraine Boisvenue sur la nouvelle cuisine du Québec enseigne l'art de préparer le rôti de porc-épic, la queue de castor, les éperlans à la crème et la fesse d'ours rôtie. Parmi beaucoup d'autres titres *La Folie des muffins* fera saliver plus d'un glouton. S'agissant de l'Afrique, force est de constater que le Maghreb inspire auteurs et éditeurs infiniment plus que les régions équatoriales du continent : sur les cuisines de l'Algérie, de la Tunisie et du Maroc, les éditions Grancher offrent d'intéressantes monographies que recourent beaucoup de publications semi-officielles inspirées par les ministères du Tourisme de ces pays ; en revanche il existe bien peu de bons ouvrages sur la cuisine d'Afrique noire en tant que telle : paru à la fin des années 1970, *Les Merveilles de la cuisine africaine* porte sur le continent tout entier et contient des recettes maghrébines faciles à trouver ailleurs. qui alourdissent un ensemble intéressant surtout par ce qu'il apporte sur les profondeurs du continent africain. Enfin l'achat, lors d'un passage à Kinshasa, d'une brochure sur la cuisine congolaise m'a ouvert bien des perspectives sur la saveur des termites grillés.



Y a-t-il une hiérarchie sociale et géographique des cuisines ?

La contagion des centres d'intérêt est un phénomène bien connu des collectionneurs ; de l'exotisme étranger à l'exotisme national, les frontières sont perméables. Je ne tardai pas à étendre mes investigations à la cuisine française aussi bien dans ses variétés régionales que sociales. S'agissant de la France, les éditeurs de Time-Life avaient d'ailleurs pris soin de consacrer à ces deux types de variétés des volumes distincts. Il existe, bel bien, une hiérarchie sociale des cuisines et c'est, dans les siècles passés, la haute cuisine française qui fit la conquête de l'Europe monarchique. Issu de recherches diligentées par l'Académie des gastronomes et par l'Académie culinaire de France, *La Haute Cuisine française*, publié en 1975, se présente sous la forme des « cent menus du Président » ; dans le « Président », nos académiciens entendent incarner l'héritier de l'honnête homme de nos classiques ; sans atteindre les proportions gargantuesques d'avant 1914, ces menus restent copieux et, des ortolans en casserole au faisan Souvaroff, le lecteur prend un bain d'anachronismes et de nostalgies. Pour mettre cette cuisine à la portée des ménagères modernes, Marie-Paule Pomaret et Hélène Cingria, deux personnalités apparemment étrangères à l'univers de la cuisine, la première étant l'épouse d'un ministre de la III^e République finissante et la seconde appartenant au monde des lettres vaudoises, ont cosigné en 1954 *L'Aventure est dans votre cuisine* ; de nombreuses et originales recettes ne se détachent pas d'un propos cursif ; certaines recettes, telles la dinde farcie au céleri ou la compote de pigeons aux truffes font rêver ou dénotent habitudes et train de vie d'un autre âge. Cet ouvrage se prête, plus que beaucoup d'autres, à la lecture suivie, et non pas à la simple consultation. Il en va de même du fameux *Livre de cuisine* de Mme de Saint-Ange à l'élégante reliure de percaline de certaines de ses nombreuses éditions : chaque chapitre débute par des considérations sur les « tours de main » qui conditionnent la réussite d'une recette et que l'auteur exprime sur le ton d'une amicale conversation. Parmi les professeurs, qui, on le sait, font de bons auteurs, le nom de Ginette Mathiot se détache incontestablement ; les innombrables rééditions de son *J'apprends à cuisiner* ont rendu familier au grand public le nom de ce professeur d'enseignement ménager des écoles de la Ville de Paris ; la clarté de son manuel se retrouve dans ses autres livres sur la pâtisserie et sur les cuisines étrangères. Également professeur d'enseignement ménager, Marie-Louise Cordillot, n'a pas connu la même fortune ; c'est dommage car ses *Recettes de Marie-Louise* font bonne figure et se lestent, elles aussi, de conseils pratiques très utiles.

La haute cuisine a inspiré les encyclopédies culinaires, que tout amateur se doit de posséder, comme les grands recueils de Pellaprat, de Curnonsky et d'Auguste Escoffier « roi des cuisiniers et cuisinier des rois », inventeur, comme chacun sait, de la pêche Melba. Montagné est l'auteur du *Grand Livre de la cuisine* et aussi, en 1931, d'un précieux abrégé – *Les Délices de la table ou les quatre saisons gourmandes* – qui se



présente comme un « petit traité de cuisine transcendante à l'usage des gens de bon goût et des amateurs du bien manger », contenant des recettes très caractéristiques de cet âge d'or de la gastronomie institutionnalisée que fut l'entre-deux-guerres, avec des menus allégés par le nombre plutôt que par la nature des plats servis. Montagné fut aussi le maître d'œuvre du *Larousse gastronomique*. Dans la formule initiale de ce classique, on trouve, par ordre alphabétique, des recettes correspondant à chaque mets ainsi que des articles historiques et techniques ; cette somme reste à la base de toute bibliothèque de cuisine. Elle présente aujourd'hui des éditions modernisées et diversifiées en titres distincts : un volume est consacré aux recettes classiques ; un second s'intitule *Larousse des cuisines du monde* et présente les recettes propres à chaque pays ou ensemble géographique ; un troisième passe en revue les traditions propres à chaque terroir.

Quelle diffusion pour quelle cuisine ?

De nos jours la télévision a relayé le livre dans la diffusion de la parole des grands chefs : dès les années 1950, Raymond Oliver, patron du Grand Véfour, publia un *Art et magie de la cuisine* qui devait donner son titre à une émission appréciée et à d'autres livres. Son fils a écrit lui aussi. Bien plus tard, France 3 prit le relais avec « la cuisine des mousquetaires » qui conduisit à l'édition de deux volumes de recettes traditionnelles ; ces dernières années, la multiplication des chaînes s'est accompagnée de nouvelles émissions, elles-mêmes sources de publications de recettes. De ce couplage médiatique procèdent largement les livres de Paul Bocuse, de Joël Robuchon, de Guy Savoy, d'Alain Ducasse et de quelques autres. *Figues sans barbarie et autres propos de table* d'Alain Senderens s'ajoute aux autres volumes publiés par ce grand chef, dans des collections diverses, pour « mettre en texte » des recettes apparemment classiques, mais subtilement renouvelées. Quand la notoriété s'appuie sur une spécialité, le livre ne tarde pas à paraître : le restaurateur Jacques Le Divellec, première table de Paris en ce domaine, n'a pas manqué de monnayer sa gloire en plusieurs recueils de recettes. Mais bien souvent le vedettariat des chefs engendre une littérature parfois décevante, qui reproduit des formules classiques, sans véritable « valeur ajoutée ». Parfois le courrier des lecteurs ou des auditeurs est plus intéressant : en 1930, *Les Belles Recettes des provinces française* a rassemblé un excellent choix des milliers d'envois des auditrices de Radio-Paris ; à la fin des années 1960, les auditrices de la RTBF ont communiqué à la station leurs recettes familiales, dont la réunion en deux gros volumes constitue le plus complet recueil de cuisine wallonne et qui montre comment la recette du hochepot, de la potée ou du cramique peut varier d'un village à l'autre.

Chroniqueurs et chroniqueuses jouent un rôle très important dans la diffusion des recettes, en multipliant les présentations éditoriales : rescapé de la presse de la



Collaboration, Robert Courtine, signant du pseudonyme La Reynière ses articles gastronomiques du *Monde*, s'est montré capable de recycler en d'innombrables éditions et présentations un très riche fichier de recettes : de cet auteur encore plus prolifique que Curnonsky, on peut retenir deux volumes portant respectivement sur les cent merveilles de la cuisine française et sur les cent merveilles de la cuisine du monde. D'autres polygraphes du recyclage, Céline Vence, Françoise Bernard, Henri Gault et Christian Millau, et quelques autres, ont ainsi à leur actif des titres très nombreux.

C'est au sein d'ouvrages collectifs que l'apport des grands chefs est souvent le plus intéressant, surtout quand il s'agit de cuisine régionale : les éditions Albin Michel ont publié six volumes de cuisine régionale, couvrant l'hexagone et procurant des versions modernisées de recettes traditionnelles. Dans les années 1990, sur le modèle de ses collections relatives aux cuisines nationales, le groupe Time-Life a fait paraître, dans sa filiale les éditions du Fanal, une collection « Cuisines régionales de France » qui a traité chaque région par un volume particulier, les Antilles et la Corse donnant matière à des titres précieux. En 2000, Hachette a publié une ample compilation intitulée *Le Meilleur de la cuisine française* (au prix étonnamment bénin de 79 francs pour un gros volume de plus de 1 500 pages agréablement illustrées !) qui offre, région par région, les meilleures recettes de 100 chefs renommés, avec un index qui ajoute des indications de degré de facilité et de coût toujours utiles, surtout pour comparer les variantes d'un même plat et faire ressortir qu'en dépit des apparences ces variantes ne sont nullement des redites. La cuisine provençale est à l'origine de très nombreuses publications particulières, au moins autant que le Sud-Ouest et l'Alsace, régions très prolifiques en livres de tous volumes. Pour le Poitou, il faut signaler l'action exemplaire de la librairie Danièle Brissaud, dont les contributions au folklore gastronomique sont de premier ordre. Parfois une signature connue localement pour des raisons autres que culinaires assure à une monographie une certaine diffusion, tel le livre de Jacques Médecin, ancien maire de la ville sur la cuisine de Nice et de son comté.

Recettes d'aujourd'hui : étonner pour séduire

Une tendance « lourde » de l'édition actuelle vise à rajeunir les recettes traditionnelles par des mariages et des combinaisons : l'ouvrage récent (2010) du chroniqueur Laurent Mariotte *Revisitez vos classiques !* propose 65 plats traditionnels dont chacun est le centre d'une sorte de réseau de déclinaisons : le bœuf bourguignon est présenté sous forme de terrine, à côté de sa forme habituelle, et voisine avec l'invention d'un bourguignon de lotte, tandis que le canard à l'orange se diversifie en variante tajine ou s'enrichit de potiron. Cette tendance rejoint celle qui consiste à réhabiliter les



plats de la cuisine populaire et à en faire la source de raffinements parfois élitistes ; à cet égard, le cas du pain perdu représente un exemple canonique, comme le montre la confrontation des propositions contenues dans les livres de nos grands chefs ; à l'origine la recette est une manière d'utiliser des restes, pour ne rien perdre ; la multiplication, sur les grandes cartes et dans les livres qu'elles inspirent, de « brioches façon pain perdu » souligne la substitution à la denrée initiale d'un nouveau matériau de base que viennent compléter des garnitures recherchées, glaces ou fruits rouges, et qui peuvent aller jusqu'aux truffes ! Croisements et combinatoires sont les ressorts d'une cuisine créative que les adeptes de la nouvelle cuisine aussi bien que de grands chefs américains ont rendue familière. Dans une perspective voisine, la célébration d'un ingrédient ou d'un ajout peut modifier et renouveler des recettes éprouvées : dans *Passion café*, Bruno Oger, chef du *Majestic* de Cannes, propose une gamme de recettes parfumées au café qui va du homard au foie gras en passant par les spaghettis, sans oublier entremets et pâtisseries. Le miel et le vinaigre ont l'un et l'autre fait l'objet de regroupements de recettes dont ils infléchissent, par leur présence diversement calibrée, les formulations habituelles.

L'exotisme est une voie d'accès à la collecte de livres de cuisine. À l'exotisme dans l'espace fait pendant l'exotisme dans le temps. Réédité par Henri Veyrier, le *Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas constitue une somme tant de recettes que d'historiettes. Auteur d'un *Almanach historique de la gastronomie française*, Christian Guy définit les « almanachs gourmands » comme les « premiers livres qui traitent de la bonne chère autrement que pour fournir des recettes » ; il en procure néanmoins beaucoup dans un ouvrage qui consacre une page à chaque jour de l'année et regorge d'anecdotes ; celles-ci prévalent encore plus massivement dans *L'Histoire à table* d'André Castelot qui ne dément pas les qualités de conteur de son auteur. Plus profonds, les deux livres de Léo Moulin *Les Liturgies de la table* et *L'Europe à table* renferment une multitude de remarques originales et de vues acérées sur l'histoire culinaire de l'Europe, qu'ils constituent en territoire décisif de l'histoire culturelle de notre continent. Jeanne Bourin, qui connut au début des années 1970 un grand succès de romancière en publiant *La Chambre des dames*, sut exploiter le filon de son habileté à ressusciter la vie au Moyen Âge en adaptant les classiques de la cuisine médiévale dans *Les Recettes de Mathilde Brunel*. L'érudition historique transparait parfois, heureusement équilibrée par les considérations pratiques dans les trois volumes de gastronomie historique préparés dans les années 1990 par Françoise Sabban et Silvano Serventi pour les éditions Stock et consacrés respectivement au Moyen Âge, à la Renaissance et au Grand Siècle : outre une ample introduction sur les pratiques alimentaires des époques considérées, chacun comprend 100 recettes (150 pour l'époque médiévale) présentées, si l'on peut dire, en partie double et juxtaposant le texte d'origine (complété d'une traduction littérale, lorsque cela est



nécessaire) à une adaptation modernisée et aisément réalisable de nos jours ; en fait de traité historique de recettes, cette trilogie confine à la perfection. Elle s'inspire peut-être du livre pionnier *À table avec César*, de Pierre Drachline et Claude Petit-Castelli, publié en 1984. Grâce à ce précieux volume, après avoir fait le tour de nos connaissances sur l'alimentation des Latins en moins de 100 pages, nous disposons de 120 recettes romaines, principalement inspirées de ce que l'on a pu retrouver du *Traité d'Apicius* adaptées aux contraintes de notre époque et sobrement commentées ; nous découvrons aussi les mystères du *garum*, ce condiment issu de la décomposition des chairs de poisson, aux odeurs incertaines et auquel on peut sans peine substituer le *nuoc-mâm* d'achat facile en France. L'histoire et la géographie se rejoignent dans le cas de la cuisine juive, aussi attachée à la notion de tradition que diverse du fait même de la diaspora. Naguère cantonnée dans un ouvrage pionnier du docteur de Pomiane, elle s'expose aujourd'hui dans de très nombreuses publications, dont le retour des rapatriés d'Afrique du Nord a favorisé l'essor, tandis que l'intérêt pour le yiddish s'accompagnait de curiosités culinaires. De Florence Kahn, traiteur rue des Rosiers, *Le Grand Livre de la cuisine juive ashkénaze* fixe des recettes dont les variantes familiales sont très nombreuses.

La question des rapports entre cuisine et littérature n'a été que très partiellement déblayée par *L'Anthologie de la gastronomie française* que publièrent, en 1936, Curnonsky et Gaston Derys, dans la collection « Pallas » de la librairie Delagrave. Riche en textes d'accès malaisé, s'agissant notamment de poèmes des siècles passés, le livre s'ouvre par une réflexion des auteurs qui dissocient la « littérature gourmande » en deux genres différents, la littérature *gastronomique* et la littérature *culinaire* ; cette dernière devrait demeurer l'apanage des grands cuisiniers et des cordons bleus, seuls habilités à rédiger des recettes ; elle relèverait d'une « gastrotechnique », matière des véritables livres de cuisines, tandis que la littérature gastronomique doit « rester l'œuvre et la propriété des seuls gourmets et de ceux qui écrivent bien » ; si la littérature culinaire remonte au Moyen Âge, la littérature gastronomique n'apparaîtrait vraiment qu'avec Brillat-Savarin. Distinction utile, mais qu'on ne saurait tenir pour absolue ; la meilleure preuve en est que, dans ce texte liminaire, nos compères ne se privent pas de brouiller les cartes en évoquant Rabelais à propos de la littérature culinaire et en rangeant parmi les grandes œuvres de la littérature gastronomique les recueils de recettes du docteur de Pomiane ou les ouvrages d'Austin de Croze sur les cuisines des régions françaises. Quant à l'anthologie, si elle fait largement prévaloir les commentaires gastronomiques, elle n'exclut nullement les pages contenant des éléments de recettes : par exemple, dans le célèbre poème que Joseph Méry a consacré à la bouillabaisse, poème abondamment cité, comment faire le départ entre l'éloge et la recette ? Intitulée *La Gourmandise*, l'anthologie que Philippe Jost publie en 1998 élargit la perspective aux « chefs-d'œuvre de la littérature gastronomique de l'Antiquité à



nos jours » sans se limiter au domaine français ; ce gros volume de près de 1 000 pages mêle recettes et textes littéraires. Il constitue, à ma connaissance et à ce jour, le recueil d'ensemble le plus complet sur un sujet inépuisable et qui se diversifie en monographies : en exposant sa manière de réaliser les plats évoqués par Simenon, Robert Courtine a inauguré dans *Le Cahier de recettes de madame Maigret* une formule éditoriale susceptible d'infinies déclinaisons ; il a d'ailleurs récidivé en rédigeant un *Balzac à table* et un *Zola à table*. Plus récemment, Marie-Christine et Didier Clément ont fait paraître un *Colette gourmande* qui a sa raison d'être ; Christiane Sand, épouse du fils adoptif d'Aurore Sand, petite-fille de la romancière (ouf !) nous emmène *À la table de George Sand* au travers d'un livre agréablement illustré, qui fait suivre l'évocation de l'univers de Nohant de 245 recettes puisées dans les archives familiales, et qui vont au-delà du rustique Berry, tel un développement sur la manière d'accommoder les langues de renne de Laponie. Arnaud Malgorn demeure au point d'intersection de la littérature et de la gastronomie dans une série de fascicules publiés en 1998 au Mercure de France sur *Les Recettes littéraires*, rassemblées plats par plats, des cocktails aux desserts. Pour ma part, je placerais volontiers *Le Déjeuner de Sousceyrac* de Pierre Benoit au premier rang des chefs-d'œuvre du roman gastronomique en ce que l'auteur tisse un parfait contrepoint entre une intrigue bien construite et l'évocation solidement documentée des plaisirs de la table périgourdine.

En liaison avec les progrès d'une iconographie qui rend les mets encore plus présents, on notera le développement des livres de recettes « étape par étape » qui font voir les phases successives de la confection d'un plat. Les 27 volumes de la collection Time-Life consacrés à la cuisine des plats et des produits comprennent ainsi une première partie détaillant ces étapes d'élaboration des plats principaux que suit une compilation d'ouvrages introuvables reprenant des recettes très variées. Les volumes sur les pains et les sauces sont, à cet égard, singulièrement précieux. *Tout est bon dans le cochon* proclamait un recueil de recettes qui ne s'adressait pas seulement aux charcutiers professionnels, mais qui faisait connaître au grand public des recettes de terroir savoureuses et pittoresques. Parfois des organisations professionnelles cherchent à promouvoir des intérêts particuliers par l'édition de livres de cuisine appropriés : dans les années 1950 un syndicat de pêcheurs fit paraître une brochure sur la cuisine de la morue visant à développer la consommation française de ce poisson, et non à faire connaître les recettes portugaises qui permettent, dit-on, d'en manger chaque jour de l'année de façon différente. Des entrées aux desserts la « mandarine Napoléon » a inspiré un livre complet de menus variés. Un opuscule sur la « cuisine au vin jaune » présente des recettes classiques, mais dans lesquelles le vin du Jura remplace d'autres crus, voire d'autres condiments.

Médecine et cuisine font souvent bon ménage : publiés à partir des années 1920, les livres du docteur de Pomiane ne tempèrent que du strict minimum médical une



vulgate puisée aux meilleures traditions culinaires. J'ai pu me procurer la plupart d'entre eux, à commencer par l'irremplaçable *Code de la bonne chère*. De nos jours, les livres du docteur Derennes, *L'Amateur de cuisine* qu'a suivi une *Cuisine vagabonde*, valent par une grande richesse d'observations et de nuances ; leur réunion forme une somme appelée à s'imposer durablement et qui suffit à qui entend disposer d'une ample information sans se piquer de collection. La gastronomie des diabétiques inspire de nombreux ouvrages et les diverses branches de la diététique forment un continent dont l'exploration pourrait se prolonger indéfiniment : chacun y va de son régime et des recettes qui s'y rapportent ; un exemple, parmi tant d'autres, celui du couturier Karl Lagerfeld qui a perdu plus de quarante kilos en deux ans ; pouvait-il taire les moyens mis en œuvre pour cette métamorphose ? Intitulé *Le Meilleur des régimes*, le livre qu'il s'est imposé de publier vaut surtout par ses versions allégées de plats dont les formules habituelles ne passent pas spécialement pour amaigrissantes (pizzas, viandes en sauce à la crème, etc.). L'allègement peut être financier avec l'impératif moliéresque « Faire bonne chère avec peu d'argent » auquel entendent satisfaire de nombreux recueils ; on y trouve parfois une évaluation approximative du prix de chaque plat, comme dans la compilation de Sélection du Reader's Digest, intitulée *La Bonne Cuisine avec trois fois rien* ; les recettes économiques peuvent être imposées par des circonstances particulières : publié en 2004, sous le patronage de Marc Haerberlin, propriétaire de la célèbre auberge de l'Ill, œuvre du docteur Deroussent, *Je cuisine pour moi tout seul ou... la cuisine interne* rassemble des recettes destinées aux personnes incarcérées ; on se souvient aussi des adaptations de leurs livres publiés précédemment que le docteur de Pomiane et Paul Reboux écrivirent sous l'Occupation pour accommoder la grande cuisine aux temps de restriction (en remplaçant partiellement la viande par du pain rassis et en parvenant à confectionner une mayonnaise sans huile ni œufs...).

Mon propos reste très lacunaire. Je ne suis qu'un très modeste collectionneur et je ne cite qu'une infime partie des livres en ma possession, en me bornant à des ouvrages en français, c'est-à-dire à peu de chose au regard de la production éditoriale du monde anglo-saxon et en laissant de côté les boissons et leur association avec les mets. Je pense avoir suggéré l'immensité du champ des livres de cuisine. La plupart répètent et se répètent, mais la crainte du double emploi ne freine guère la fièvre acheteuse de l'amateur : peut-on renoncer à l'acquisition d'un livre dès lors qu'il comporte une ou deux recettes originales ? Comportement absurde assurément, puisque, très rapidement, on dispose d'une somme de recettes différentes qui dépasse l'usage d'une vie. À l'instar de l'homme tel que le définissait Sartre, le goût des livres de cuisine est sans doute une passion inutile.



MANGER ET CONNAÎTRE : BREF PARCOURS DANS LE LIVRE DE LA GENÈSE

Philippe Lefebvre (1982 l)

Il est professeur à la faculté de théologie de Fribourg (Suisse). Après des études de lettres classiques, il entre dans l'ordre des Dominicains et enseigne l'Ancien Testament en différents lieux dont Jérusalem. Il s'intéresse particulièrement aux rapports entre Ancien et Nouveau Testaments ainsi qu'aux relations entre la littérature et la Bible, considérant cette dernière comme un partenaire de la pensée nécessaire dans les débats de société. Il est l'auteur de plusieurs livres et de nombreux articles (voir le site : lacourdieu.com).



Dans bien des cultures, l'acte de nourrir et de se nourrir révèle toute une vision des choses, du rapport aux autres, aux dieux, à Dieu. Dans la Bible, le boire et le manger ne constituent pas seulement un thème ; ils appartiennent à la substance même du texte. Il y a peu de pages bibliques qui ne fassent allusion à la nourriture, aux joies et aux tourments qu'elle provoque. Comme la réflexion biblique s'enracine dans le concret de la vie incarnée, les questions alimentaires, omniprésentes, sont autant de postes d'observation et d'entrées en matière pour toutes les questions cruciales. Que l'on soit en temps de disette ou d'abondance, la gestion de la nourriture révèle toujours qui est qui. Partage-t-on sa pitance ou la garde-t-on pour soi ? Si l'on reçoit un jour à manger deviendra-t-on, en des temps meilleurs, nourricier pour ceux qui sont affamés ? Toutes les grandes figures de l'Ancien et du Nouveau Testaments sont des hommes et des femmes qui ont dû trouver à manger pour eux-mêmes et les leurs. Moïse ou David sont sans cesse en quête d'aliments pour le peuple qu'ils conduisent¹. La Sagesse divine, une matrone qui a les pieds sur terre, manifeste la consistance de son enseignement en ce qu'elle tient table ouverte : « Venez, mangez de mon pain, propose-t-elle, et buvez du vin que j'ai mêlé. » (Proverbes 9, 5) Le vrai prophète se qualifie par rapport au faux en ce qu'il a souci du repas de ses auditeurs² ; Jésus se situe ainsi dans la lignée des prophètes quand, prêchant aux foules, il s'interrompt afin de pourvoir à l'intendance³.

Il est impossible d'aborder ici tous les aspects et les registres de ce sujet inépuisable. Je voudrais simplement commencer par le commencement, qui s'avère dans la Bible être une question de nourriture (que faut-il manger et de quoi faut-il s'abstenir ?) et montrer comment l'humain dans la Bible se déploie ou se rétracte par sa manière d'avoir part à la nourriture.



Le goût du paradis

Au paradis⁴, Dieu convie l'homme à un festival de goûts : « De tout arbre du jardin tu mangeras. » (Genèse 2, 16) On sait que ce jardin mirobolant, planté par Dieu lui-même, abonde en essences de choix. S'approcher de « tout arbre » pour y recueillir sa provende régale donc tous les sens : la vue, l'odorat, le toucher, avant de déployer le goût. L'ouïe même n'est pas oubliée : les psaumes parleront des arbres qui battent des mains quand Dieu les approche⁵.

Goûter de tout

Dieu a déposé l'homme dans le jardin « pour qu'il le travaille et le garde » (Genèse 2, 15). En assumant cette charge, l'humain imite donc son créateur qui s'est manifesté jusque-là comme le premier horticulteur. Le Seigneur en effet a pris soin de ce parc superbe et a initié l'homme comme un maître éduque son apprenti. Il a créé l'homme d'abord, puis planté les arbres ensuite (Genèse 2, 7-9), comme pour inviter cet humain nouvellement formé à s'imprégner de ses gestes d'artisan divin et à les reproduire quand le temps serait venu.

Aussi, l'exhortation à « manger de tout arbre » ne résonne-t-elle pas comme une permission débridée, mais bien comme un engagement proposé à un humain en train de se responsabiliser. Manger dès lors n'est pas une fête anarchique et sans but ; c'est une exploration, une découverte, une formation du palais, du ventre, du goût. On connaît, selon la Bible, en ayant part à ce qu'on cherche à connaître. C'est au point qu'un psalmiste osera dire un jour : « Goûtez et voyez comme est bon le Seigneur. » (psaume 34, 9)

L'apprenti dégustateur

Dieu assortit la visite gourmande du jardin d'une interdiction : « Tu ne mangeras pas de l'arbre de la connaissance du bien et du mal, car le jour où tu en mangeras, de mort tu mourras. » (Genèse 2, 17) Comme nous venons de le voir, le jardinier divin a ouvert l'Éden à l'homme, l'instituant comme son successeur pour continuer à cultiver ce verger de délices. Il l'a aussi adoubé « taste-plante », goûteur de tout ce que les arbres produisent. On ne peut donc entendre la prohibition concernant l'arbre de la connaissance comme l'interdit arbitraire d'un Dieu jaloux. Dieu fait participer l'homme à son œuvre, lui inspire le goût du labeur et la passion des saveurs. Il a de plus fait pousser bien en vue l'arbre de la connaissance : que veut-il alors signifier par l'anathème posé sur ce fleuron du paradis, une disposition qui semble si opposée à son style général ?



Redisons-le : Adam a débuté comme compagnon horticulteur, il a escorté le Dieu patron et a gravi les échelons de son initiation ; puis il est passé maître paysagiste. L'évocation de cette étape majeure est même assez solennellement exprimée : « Le Seigneur Dieu prit l'homme et le plaça dans le jardin d'Éden pour le cultiver et le garder. » (Genèse 2, 15) Par ces mots, s'esquisse l'idée d'une équivalence entre Dieu et son disciple (il le prit) et l'image d'une intronisation (il l'installa). Tout cela a demandé du temps : le temps de la pousse des arbres, celui des gestes à faire dans le jardin aux périodes opportunes, celui de la formation à recevoir, celui de la découverte : tous les arbres sont à tester.

Bientôt, une autre saison commencera : « Il n'est pas bon que l'homme soit seul. Je vais lui faire une aide qui sera en face de lui », dit le Seigneur (Genèse 2, 18). Cette « aide » mystérieuse ne viendra pas tout de suite : il faudra qu'Adam nomme les animaux d'abord, une activité à laquelle Dieu assiste en visiteur assidu « pour voir comment il les appellerait » (Genèse 2, 19). L'homme s'acquitte de sa mission et ne trouve pas parmi eux l'aide promise, ce qui est plutôt une bonne conclusion. Dieu le plonge alors dans un sommeil chirurgical pour lui ôter une côte qu'il « bâtit en femme » (Genèse 2, 21-22). Chaque étape en son temps.

Savant ès saveurs

Ce qui est différé manifeste que le monde de Dieu n'est pas une société de consommation où l'on disposerait de tout et de tous, tout de suite et sans question. L'arbre de la connaissance aux fruits interdits correspond parfaitement aux logiques de ce monde qui émerge, lentes et pleines de sens. Ce qui n'est pas donné maintenant le sera peut-être plus tard, comme en témoigne cette femme, énigmatiquement annoncée, que Dieu, un jour, « amène vers l'homme » (Genèse 2, 22). Adam est jardinier ; il apprend au quotidien dans le parc qu'il n'est pas possible de forcer la croissance. Un fruit trop vert doit mûrir encore ; le cueillir, c'est porter la main indûment sur une promesse qu'on ne laisse pas arriver à son plein.

S'il est privé de l'arbre de la connaissance, l'homme vit-il dans l'obscurité d'une sottise incurable ? Non, il côtoie Dieu dont il suit les cours édeniques, et puis il se déploie dans ce parc où il règne⁶. Tout arbre est à manger : voilà une source de connaissance chaque jour disponible. Dans la Bible, comme en d'autres cultures, on a expérimenté qu'on apprend en mangeant. Pensons aux Latins pour qui le verbe *sapere* signifie à la fois « avoir du goût » et « s'y connaître en un domaine, comprendre ». En hébreu, le même substantif, *ta'am*, signifie le goût, mais aussi le discernement, le « feeling »⁷. Quand David se retrouve chez les Philistins et constate que cela peut être dangereux pour lui, il « change de goût » selon l'hébreu et contrefait la folie. Il fait en



sorte qu'on ne puisse plus le « sentir », qu'on ne « digère » plus ses incartades, et il se fait renvoyer (1 Samuel 21, 14).

Connaître en faisant connaissance

Peut-être Adam n'est-il pas démuné, lui qui, formé par Dieu, peut goûter de tout et se mettre ainsi à connaître. Alors, que serait cet arbre de la connaissance du bien et du mal dont Dieu a interdit l'accès ? Il semble récapituler le mouvement même qu'Adam est appelé à déployer chaque jour vers les êtres et vers les choses. On ne les connaît jamais si l'on jette la main sur eux dans l'idée qu'on les maîtrisera. Adam peut manger de tout arbre du jardin, il cultive ce jardin et le préserve quotidiennement : il est ainsi placé par Dieu dans les conditions de l'authentique sagesse. En goûteur consommé et en arboriculteur entendu, il sera amené à choisir en connaissance de cause ce qu'il veut et peut manger : de tel arbre il ne conviendra pas de prendre quoi que ce soit en telle saison ; sur tel autre, on pourra prélever des feuilles ; chez tel autre, ce sera l'écorce qui fournira le meilleur aliment ; pour tel autre encore, il faudra fumer les racines afin qu'il donne sa mesure.

La connaissance du bien et du mal, qui paraît refusée dans l'arbre du même nom, est donnée dans les milliers d'autres arbres dont il est permis d'user. Auprès d'eux on apprendra à recevoir, à déguster selon les règles de l'art, sans mainmise, à faire connaissance. On approche de l'énigme de l'arbre de la connaissance en vivant dans le réel proposé : selon que ce réel se donne, on le savoure.

Le *fast-food* du serpent

L'art perfide du serpent consiste à persuader les humains que Dieu leur a refusé quelque chose, comme si connaître se résumait à s'emparer d'un « objet d'étude » extérieur à soi, que l'on pourrait faire tomber tel quel dans son escarcelle (Genèse 3, 1-5). Là où Dieu avait parlé d'arbres à manger, le serpent focalise l'attention sur un fruit. Finie la riche réalité de l'arbre qui donnait sens à chacune de ses parties, oubliée la variété du verger qui suscitait une faim de découvertes⁸. Le serpent fait croire à l'état de manque, alors que tout dit l'abondance et la vie multiforme dont on peut se délecter.

Le serpent n'a pas d'appétit, il est pingre. Son mode est l'éclipse, la déflection : d'abord il ne se présente pas (au fait, qui est-il ? Au nom de qui s'exprime-t-il ?), et puis il parle de Dieu comme d'un absent – ce Dieu pourtant présent, qui fera bientôt sa promenade journalière dans le parc (Genèse 3, 8). La femme se laisse prendre à ses arguties et l'homme se tait : il mange du fruit sans dire une parole. La friande plénitude laisse place à une pénurie de mots et de mets. Avec le serpent, tout va vite : pas de propos échangés entre les convives, pas d'invitation de celui dont on parle.



« Tout arbre » que l'on pouvait manger, qui est un monde en soi aux saveurs longues en bouche, laisse place à un plateau-repas portant un fruit qui passe pour la solution désirable à tous les problèmes. Navrant.

Connaître et vivre

Le jardin n'est pas fait pour les pingres qui ne dégustent pas la réalité richement donnée ni pour les boudeurs qui remâchent leur problème sans en parler à quiconque. Aussi Dieu décide-t-il d'envoyer l'homme et la femme voir ailleurs s'il y est. (La bonne nouvelle est qu'il y sera effectivement.) En tout cas, son jardin offert, opulent, manifeste quel régime de vie il promouvait et promet encore. Je viens de mentionner la vie ; il est vrai que dans le paradis, il existe un autre arbre vedette à côté de l'arbre de la connaissance : l'arbre de la vie. On s'est souvent demandé s'il y avait deux arbres au cœur du jardin ou un seul. On commence par nous dire qu'il y a « l'arbre de vie au milieu du jardin et l'arbre de la connaissance du bien et du mal » (Genèse 2, 9). Puis, il n'est plus question que de ce dernier sur lequel il ne faut pas porter la main (Genèse 2, 17). C'est à nouveau l'arbre de la connaissance qui est nommé, et lui seul, « au milieu du jardin », quand le serpent intervient (Genèse 3, 3). On retrouve finalement l'arbre de vie que Dieu décide, après que les humains ont mangé le fruit de la connaissance, de faire garder par des chérubins (Genèse 3, 24). Un seul, deux ? Et pourquoi au centre ? Et pourquoi soumis à un interdit ?

De toutes ces questions sur lesquelles nos textes et leur suite donnent ample matière à réflexion, je ne retiendrai qu'une vérité de fond. La connaissance et la vie ne sont pas séparées. On ne peut vraiment connaître qu'en parlant, en se rencontrant, en ayant expérimenté le réel – autrement dit en vivant. La connaissance ne constitue pas une sorte de domaine à part à partir duquel il faudrait parfois établir quelques passerelles avec la réalité à vivre. C'est du « vivre » que procède le « connaître ». Il n'y a de connaissance que de la vie et des vivants.

Plat de « résistance »

Le serpent a injecté ses conceptions malignes et malingres dans le monde. Mais heureusement tous n'y croient pas tout à fait. Dans la suite de la Genèse, et dans bien d'autres livres bibliques, les récits manifestent comment certains personnages demeurent au parfum du paradis. Dans des situations où la stérilité, la famine, la dureté des rapports humains semblent l'emporter, ils conservent un goût de plénitude, un instinct des saveurs riches. C'est en vertu de cette science, parfois bien enfouie, qu'ils refusent les logiques de disette comme si elles devaient s'imposer comme le régime normal de la réalité. Non qu'ils soient épargnés par les carences



alimentaires ou affectives ; mais ils ont la connaissance – venue d'où ? – qu'on ne remédie pas au manque en s'y conformant de manière définitive. Dans le monde imbuvable, ils pressentent qu'une source délectable jaillit quelque part. En cela, ce sont des résistants.

Joseph, l'intendant des nourritures

Pour rester dans la Genèse, on trouverait bien des exemples d'hommes et de femmes qui ne réagissent pas comme accapareurs des biens, des aliments ou des personnes. Ils manifestent qu'il n'y a pas une fatalité désormais inéluctable dans le genre humain. Certains savent vivre !

Regardons par exemple Joseph dont l'histoire remplit le dernier quart de la Genèse (Genèse 37 et 39-50). Sa fratrie est fournie : il a onze frères et une sœur, nés du même père et de quatre mères différentes. Joseph vit apparemment une vie intense : il raconte ses rêves grandioses en famille, ce qui accroît l'inimitié que ses frères lui vouent (Genèse 37, 5-11). On connaît la suite : envoyé par son père, le vieux Jacob, pour rejoindre ses frères qui gardent les troupeaux, Joseph est menacé de mort par ce groupe d'hommes violents⁹, il est finalement vendu par eux comme esclave et aboutira en Égypte. Les frères font passer Joseph pour mort auprès de leur père. Joseph, lui, poursuit un chemin improbable. Devenu esclave d'un dignitaire égyptien, il est vite promu chef du personnel. Calomnié par la femme de son patron qui l'accuse d'avoir voulu la violer, il est jeté en prison (Genèse 39). Il y rencontre deux compagnons d'infortune, des ministres disgraciés dont il interprète les songes (Genèse 40). Amené enfin devant Pharaon qui a lui-même été visité par des rêves indéchiffrables, Joseph au nom de Dieu les lui explique et il est propulsé vizir du royaume (Genèse 41). Or, Joseph n'a pas seulement fait l'exégèse correcte des songes de Pharaon, il a indiqué la marche à suivre pour la survie de l'Égypte et des contrées alentours dans les années à venir. Il y aura en effet sept années d'abondantes moissons, suivies de sept années de vaches maigres ; il conviendra donc de faire des réserves en temps d'abondance pour avoir de quoi subvenir aux besoins pendant la période de famine.

Joseph est un nourricier. L'abondance des céréales qu'il fait récolter, accumuler, puis répartir est comme sa marque de fabrique. « Joseph plaça les vivres dans les villes, à l'intérieur de chaque ville les vivres de la campagne environnante. Il amassa du blé comme le sable de la mer ; la quantité en était si considérable qu'on cessa de compter, parce que c'était impossible. » (Genèse 41, 48-49) C'est d'ailleurs dans cette ambiance de profusion qu'il engendre deux fils avec son épouse égyptienne : Manassé et Éphraïm, le nom de ce second enfant vient d'une racine qui signifie le fait de « fructifier, d'être fécond ».



Joseph, l'homme qui a goûté à l'arbre de la connaissance et de la vie

Lors de la famine qui s'abat sur le monde, les frères de Joseph partent en Égypte pour s'approvisionner¹⁰. C'est là qu'ils retrouvent leur frère, après maintes péripéties. Joseph se donne à reconnaître à eux après quelque temps. Il leur fait alors part de sa « lecture » de leur histoire, en mentionnant trois fois d'affilée son interprétation pour en souligner l'importance (Genèse 45, 5-8) : « Dieu m'a envoyé en avant de vous pour vous assurer un reste dans le pays et pour vous permettre de rester en vie, par une grande délivrance. » (Genèse 45, 7) En fait, les frères, dans leur projet violent de vendre Joseph, n'ont fait que travailler à l'œuvre de Dieu qui est le don de la profusion. De même, quand Jacob envoyait son fils Joseph auprès de ses frères (le verbe « envoyer » est deux fois mentionné en Genèse 37, 13-14), c'était Dieu qui l'envoyait (ce verbe est repris trois fois par Joseph pour évoquer l'itinéraire frayé pour lui par Dieu : Genèse 45, 5.7-8).

Le fils envoyé par un père – ou par Dieu révélé en situation de Père –, le fils qu'on a dit mort et qui n'est pas mort, ouvre désormais à tous, à ses frères meurtriers aussi, la source intarissable de sa subsistance. Comme le dira encore Joseph à ses frères à la fin de sa vie – et du livre de la Genèse : « Vous aviez médité le mal contre moi, Dieu a médité d'en faire du bien, afin de réaliser ce qui arrive en ce jour : faire vivre un peuple nombreux. » (Genèse 50, 20) Cette parole essentielle marque donc que l'abondance créée par Dieu au commencement est toujours à l'ordre du jour. Ce qui devait être manqué (le meurtre projeté, l'esclavage infligé, la famine mondiale) se retourne en foisonnement et en libéralité.

Joseph, à la fin de la Genèse, est un fils d'Adam qui, selon ses propres paroles, a suivi le chemin de Dieu tout au long d'une vie pleine d'aléas. Il a acquis la connaissance du bien et du mal : il a collaboré à ce travail incessant de Dieu qui subvertit l'exclusion et le rationnement en prodigalité répandue. Tel est le bien qui est œuvre de vie : « Faire vivre un peuple nombreux¹¹. »

Métaphores ?

Tous les exemples que l'on vient d'effleurer pourraient amener à penser que le sens ultime de ces aliments, de l'acte même de manger et de boire, est allégorique. Qu'en est-il ?

Il me semble que, dès la Genèse, les auteurs bibliques manifestent leur « parti pris des choses ». Ils ne nous emmènent pas dans des arrière-mondes fabuleux pour évoquer la relation du Créateur et de ses créatures, mais plutôt en un monde courant, notre monde, parsemé d'expériences quotidiennes. La « scène primitive » de ce livre premier présente un homme qui attend une femme dans un jardin pour un premier rendez-vous, ce qui est plutôt fréquent. De même, le fameux interdit divin porte



sur un arbre, dans un contexte horticole où l'on comprend que les arbres, comme tout être, doivent être respectés, entretenus, observés, avant d'en user ; cela place davantage le propos dans le registre de l'agir concret, prudent et bienveillant, que dans celui d'on ne sait quelle instance arbitraire et atrabilaire. Or, c'est cet ordre du concret qui est révélateur. Quand un élément du réel résiste ou échappe, qui tentera de l'acquiescer, de le faire plier à sa volonté, quoi qu'il arrive ? Et qui au contraire, se conformera à la réalité telle qu'elle se présente, acceptant d'attendre, d'en parler, de trouver d'autres voies d'accès sans avoir recours à l'accapement et à la démarche autarcique ?

Les relations des humains avec Dieu sont régulièrement évoquées en termes de nourriture, de boisson. C'est qu'elles ont effectivement des impacts physiques. La chair est concernée. Quand l'Esprit saint descend avec force sur les apôtres et sur Pierre au jour de la Pentecôte, celui-ci doit s'expliquer devant la foule étonnée ; certains les accusent d'avoir bu et Pierre de préciser dans l'exorde de sa prise de parole : « Ces gens ne sont pas ivres comme vous le supposez, car ce n'est que la troisième heure du jour. » (Actes 2, 15)¹²

D'autre part, une des manifestations de la présence de Dieu reçue comme une nourriture roborative et délicate est la propension à nourrir et à régaler les autres. Jésus en témoigne lui-même dans la grande mise en scène dite du jugement dernier. Le Fils de l'homme dira aux humains de toutes nations réunis à sa droite : « J'ai eu faim et vous m'avez donné à manger ; j'ai eu soif et vous m'avez donné à boire. » (Matthieu 25, 35) Devant leur étonnement, il s'expliquera alors : « Chaque fois que vous l'avez fait à un de ces plus petits qui sont mes frères, c'est à moi que vous l'avez fait. » (Matthieu 25, 40) Un acte du royaume, même s'il s'ignore comme tel, est donc de procurer nourriture et boisson à celui qui en a besoin : métaphore ? Réalité plutôt de la vie incarnée au service de laquelle certains se mettent, tandis que d'autres prétendent lui échapper.

Notes

1. Parmi quelques scènes célèbres de la marche au désert, guidée par Moïse, on pourra relire celles du don de la manne et des cailles (Exode 16 ; Nombres 11) et celle de l'eau jaillie du rocher (Exode 17). David, quant à lui, passe la première partie de sa vie publique à fuir le roi Saül qui le jalouse ; il est accompagné d'un groupe d'hommes pour qui il doit constamment trouver à manger (voir 1 Samuel 21 ; 25...). Quand il arrive enfin au pouvoir et s'installe à Jérusalem, il organise une distribution de vivres pour chaque membre présent de son peuple (2 Samuel 6, 17-19).
2. Élie et Élisée sont par exemple de vrais prophètes nourriciers : leurs enseignements ne tiennent pas seulement en paroles mais aussi en miracles alimentaires (cf. 1 Rois 17 ; 2 Rois 2-4).



3. Voir les scènes de multiplication de pains (et éventuellement de poissons) en Matthieu 14, 13-21 ; 15, 32-38 et dans les passages parallèles des autres évangiles.
4. En Genèse 2-3, on parle en hébreu de « jardin » (*gan*). Trois siècles avant notre ère, les lettrés juifs qui traduisirent le Pentateuque de l'hébreu en grec (les fameux Septante) rendirent ce terme par *paradeisos*, un mot adapté ensuite en latin et passé dans nos langues modernes. Le vocable *paradeisos* est un emprunt du grec aux langues de la Perse : il y désigne un vaste domaine, à la fois verger et parc animalier. L'hébreu a fini par emprunter aussi ce mot persan et l'a adapté en *pardès*, un terme que l'on ne trouve que trois fois dans l'Ancien Testament hébraïque (Néhémie 2, 8 ; Cantique 4, 13 ; Qohélet 2, 5).
5. Voir aussi la belle scène où Dieu déclenche un jour pour David, comme coup d'envoi d'un combat décisif, « un bruit de pas dans la cime des mûriers » (2 S 5, 24).
6. De même, avant que sa femme soit conduite vers lui, l'homme n'est pas seul. Disons qu'il est seul, mais avec Dieu – ce qui n'est pas être tout à fait seul ! Pour rencontrer cette femme qui vient, il a déjà l'habitude de la rencontre avec le Seigneur, son créateur et son mentor.
7. David bénit ainsi Abigaïl – qui apporte à manger à sa troupe – pour son discernement, son bon goût (*ta'am*), qui a empêché qu'un massacre soit perpétré. Elle a pris les bonnes décisions au bon moment (1 Samuel 25, 33 ; l'ensemble de ce chapitre enthousiasmant mérite d'être lu !).
8. Le serpent fait passer de « tous les arbres » à un fruit : il abstrait d'une réalité ample un objet minime. Le serpent, maître ès abstractions !
9. Les frères prennent leur repas autour de la fosse dans laquelle ils ont jeté Joseph. C'est là en fait un antirepas où la convivialité est trouée par cette citerne où Joseph a été précipité.
10. C'est Jacob leur père qui les pousse à se rendre en ce pays de cocagne : « Pourquoi restez-vous là à vous regarder les uns les autres ? [...] Descendez en Égypte... » (Genèse 42, 1). L'expression vigoureuse (« se regarder entre soi ») est significative du monde autarcique où vivent les frères.
11. Il n'y a donc pas dans la Genèse d'interdiction pour les humains de connaître le bien et le mal : Joseph nous offre la preuve du contraire. Seulement, cette connaissance ne s'acquiert pas à la dérobee, comme une matière secrète dont il faudrait pirater les enregistrements. Elle suppose au contraire une vie au long cours, où l'on prend des risques, où l'on reste en relation avec Dieu et avec les humains.
12. Sur la confusion entre l'inspiration de Dieu et les effets du vin, on peut se reporter à 1 Samuel 1, 12-15 : Le prêtre Éli qui voit Anne parler au Seigneur s' imagine qu'elle est saoule. Voir encore Lévitique 10, 8-11 : les prêtres doivent s'abstenir de vin et de toute boisson alcoolisée quand ils s'apprentent à officier au sanctuaire et à enseigner le peuple.



VINS ANCIENS ET GASTRONOMIE

François Audouze

Quand mon frère se dirigeait vers la rue d'Ulm en 1961, j'allais vers la rue Descartes et je n'aurais jamais écrit pour *L'Archicube* sans son aimable entremise. Une carrière d'industriel en aval de la sidérurgie m'a conduit à développer des entreprises et à coter en bourse le groupe que j'avais développé. À la suite d'une OPA si amicale que je fus débarqué dès qu'elle fut réussie, j'ai racheté une entreprise en matériaux d'isolation pour le bâtiment. Dès que je l'ai revendue, je me suis consacré à ma passion, les vins anciens. Ayant collectionné des vins depuis 1970, j'ai aujourd'hui une cave de plus de 40 000 bouteilles, dont 10 000 de plus de cinquante ans. J'ai organisé 150 dîners de vins rares et anciens et j'anime l'Académie des vins anciens.



« **A** lors, ils sont encore bons vos 1934 ? ». Lorsque cette question m'a été posée plus de mille fois, révélant le scepticisme quasi universel qui colle aux vins anciens, j'ai décidé de répondre : « Non, non, je suis devenu le spécialiste du partage de vins morts. »

Les vins anciens constituent un patrimoine historique et financier important, particulièrement en France. Une ignorance grave nécessite que des actions soient entreprises pour mettre en valeur ce patrimoine qui n'est pas pérenne. Plusieurs choses sont proposées pour apprendre à ouvrir les vins anciens, apprendre à les goûter et donner des occasions de les boire, notamment en situation de gastronomie, avant que la mort ne les empêche de trouver leur destination : être bus.

Qu'est-ce qu'un vin ancien ?

Un vin est ancien quand son goût a quitté la prédominance du fruit. Pour fixer les idées, un champagne et un vin blanc sec sont anciens au-delà de vingt-cinq ans, un vin rouge est ancien au-delà de quarante ans et un liquoreux au-delà de cinquante ans. Les limites varient énormément selon les millésimes et la qualité du cru. On peut classer les vins anciens en trois grandes catégories : les jeunes anciens de trente à cinquante ans, les grands anciens de cinquante à quatre-vingt-dix ans et, enfin, les reliques au-delà de quatre-vingt-dix ans. Le mot « relique » ne doit pas être pris dans un sens péjoratif car certains des plus beaux souvenirs de ma vie de dégustateur appartiennent à cette catégorie, dont le plus grand vin blanc sec – un Montrachet Bouchard Père & Fils 1865. Voici ce que j'en dit :

Le Montrachet 1865 (lisez bien le siècle) a une couleur d'or dense comme un Sauternes de la même époque. Il faut se représenter que, dans ce verre, c'est un



raisin qui a mûri il y a 139 ans. Le nez est puissant. Il a du fumé, du fruit confit. C'est un vin vivace, vivant et vibrant qui ne peut pas être abordé sans un profond respect. C'est la rareté absolue, l'exemple parfait d'une tranche d'histoire aux évocations surréalistes. On est au paradis, à la droite du Père. Yann me fit un cadeau royal en me donnant un verre du fond de bouteille et j'ai eu alors un de ces instants qui justifient ma démarche : j'ai eu, sur une gorgée, un moment d'éternité. J'avais en bouche, communiquée à mon cerveau, une de ces manifestations de la perfection absolue. C'est comme si une lumière s'allumait dans tous mes sens pour dire : « C'est ça. C'est ça le but ultime. C'est le goût parfait. » L'impression dura une demi-minute. Ce fut comme une apparition. Je fus réellement tétanisé l'espace d'un instant. Rien autour de moi n'existait que ce choc gustatif de perfection. Ce vin rejoint mon Panthéon.

Pourquoi y a-t-il des vins anciens ?

Trois grandes raisons expliquent la présence de vins anciens dans des caves. La première est la volonté de faire vieillir un vin pour le boire à son apogée. Cela concerne les vins jusqu'à trente ans car personne ne vise un horizon plus lointain. Personne n'achète des vins de 2010 en ayant en tête de les boire en 2090, et le vigneron ne les a pas conçus pour cet horizon. La deuxième raison est : « Ce n'est pas le moment. » Des amis viennent à la maison, on a dans sa cave des Latour 1947, on les voit devant soi et on se dit « Ah, non, pas ce soir, ce n'est pas la bonne occasion. » La plupart du temps, cette bonne occasion ne viendra jamais et plus encore maintenant du fait de l'explosion des prix des vins rares. La troisième raison est l'oubli, le plus souvent lié à la maladie ou à la vieillesse qui conduit à figer une cave dans son état. Cette cave ne réapparaîtra qu'après le décès, en vente aux enchères ou par le biais d'un marchand.

Pourquoi y a-t-il surtout des bonnes années ?

Des amis viennent dîner et vous avez envie de les traiter royalement. Ce soir on boira du Pétrus (transposez avec le nom du vin que vous chérissez). Dans votre cave, il y a notamment des 1981 et des 1982. Selon ce qui vient d'être dit plus haut, vous penserez : « Ah non, pas un 1982, ce n'est pas le moment » et on boira un Pétrus 1981 qui ravira vos convives, sensibles au fait que vous ayez ouvert ce vin emblématique. C'est ainsi que des années comme 1944, 1946 et 1948 ont presque disparu alors qu'on trouve encore des quantités non négligeables de vins de 1945, 1947 et 1949, parce que « ce n'était pas le moment » d'ouvrir ces grandes années. De bonnes âmes diront qu'on a bu d'abord les vins de petite garde. Les mauvaises langues diront qu'on n'a pas ouvert les vins de garde « parce que ce n'était pas le moment ».



La courbe de vie d'un vin

Les grands gourous du vin, dont Robert Parker, ont popularisé un type de courbe de vie du vin : une phase de fermeture peu après la naissance du vin, puis une amélioration continue qui va conduire, au bout de dix à quinze ans à ce fameux « plateau de maturité », qui peut durer de dix à trente ans, suivi par une phase de déclin. On imagine donc une pente douce qui conduit à la mort. Comment expliquer alors qu'un Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1865 puisse être d'une vitalité presque identique à celle du 1947 du même vin bu au même moment ? La seule explication possible est que la vie d'un vin est une sinusoïde à pas variable, avec des phases de renfermement et des phases d'épanouissement. En quarante ans de dégustation de vins anciens, qui m'ont conduit à apprécier des 1961 quand ils avaient neuf ans et maintenant cinquante ans et des 1900 quand ils avaient soixante-dix ans et maintenant cent onze ans, j'ai pu constater que l'année 1937, par exemple, a eu des périodes florissantes et s'éteint un peu maintenant, alors que 1955 est un millésime glorieux en ce moment, comme l'est 1915. Quelques millésimes comme 1928 et 1929 sont impériaux depuis que je les déguste. Un vin peut décliner puis renaître. C'est la seule façon d'expliquer qu'un Lafite 1844 puisse être l'un des plus grands Lafite de ma vie.



Dîner de vins rares. De gauche à droite : Cuvée des Enchanteleurs Henriot magnum 1959, Corton Charlemagne Bouchard Père & Fils 1961, Château Margaux 1929, Fleurie Château de Poncié 1929, Lafite 1844, Lafite 1858, Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus Bouchard Père & Fils 1865, La Tour Blanche 1869 et vin de Chypre 1841.



Les considérables erreurs commises avec les vins anciens

Dans l'inconscient collectif français, un vin ancien dépassant cinquante ans n'est plus propre à la consommation. Cela est dû à des expériences faites dans de mauvaises conditions. Après un décès, on va voir en cave ce qui pourrait encore exister et l'on prélève une bouteille, on l'ouvre, le vin sent mauvais. On le jette à l'évier et comme une autre expérience est aussi peu glorieuse, on s'empresse de se débarrasser de la cave du grand-père, décidément sans espoir. Je prétends – et c'est peut-être la seule fois où j'abandonne le doute scientifique – que plus de la moitié des vins anciens mis à l'évier étaient de grands vins. Cela vient du fait qu'on ne sait pas ouvrir les vins anciens. Et les vigneronns sont aussi coupables. Quand ils vous font l'honneur d'aller chercher en cave une relique, ils ajoutent généralement : « Quand je prélève un vin d'avant-guerre, il faut bien en ouvrir trois pour avoir une bonne bouteille. » Ce faisant, ils accréditent la thèse selon laquelle ouvrir un vin ancien est une loterie. Ayant ouvert plusieurs milliers de vins anciens pour les partager, je constate que les vins morts ne dépassent pas 2 %, contre 67 % pour notre vigneron. Alors ? Cherchez l'erreur.

Comment ouvrir un vin ancien : la méthode de l'oxygénation lente

Un vin ancien a besoin d'oxygène pour se reconstituer. Il est usuel qu'un vin sente mauvais à l'ouverture, et les mauvaises odeurs disparaissent en quelques heures. Un vin qui sent mauvais n'est pas à écarter (un Yquem 1874 cliniquement mort comme un Haut-Brion blanc 1936 ont ressuscité toute attente dont la mienne malgré mon accoutumance à ces miracles). Pour que l'oxygène puisse jouer son rôle, il faut qu'il agisse lentement. Aussi, après ouverture cinq à six heures avant le service, il faut laisser la bouteille tranquille et surtout ne pas carafer, car cette opération asphyxierait le vin qui doit se reconstituer. Tout le monde a constaté que lorsqu'on n'a pas fini le vin d'un dîner, il est meilleur au déjeuner qui suit. C'est lié au pouvoir curatif de l'oxygène lent. La méthode est donc d'ouvrir un vin cinq à six heures avant, de le laisser tranquille et de ne pas le carafer. La gestion des sédiments se fait en servant très doucement pour ne pas mélanger la lie, qui, soit dit en passant, est la quintessence de l'expression d'un vin, même si sa mâche est rebutante. Cette méthode marche et crée de petits miracles au point que les amateurs américains, lorsqu'ils utilisent la méthode que je préconise disent : « I have audouzed my wine ». Je ne suis pas peu fier d'avoir un nom commun.

Un vin ancien est-il meilleur qu'un vin actuel ?

Il ne me semble pas opportun d'opposer les uns aux autres, car il y a des plaisirs dans les deux. Je remarque toutefois, lorsque je participe à des verticales d'un même vin



sur plus de cent ans (une verticale est une dégustation où sont présentés plusieurs millésimes d'un même vin, alors qu'une horizontale est la dégustation de plusieurs vins sur un seul millésime), que les vins préférés sont le plus souvent les 1928 et 1929 ou, pour d'autres vins, les 1945 et les 1947. Il est très rare que le vin préféré soit jeune, même pour des professionnels qui affichent un désintérêt certain pour les vins anciens. La meilleure comparaison qu'il convient de faire sur ce sujet est celui de la tapisserie. Des Lurçat, des Picart Le Doux ont fait de magnifiques tapisseries modernes. Mais les Aubusson, les Bruxelles et les Savonnerie des XVII^e et XVIII^e siècles sont des œuvres éblouissantes, au point qu'on en oublie le vieillissement de la trame. Il y a de la grandeur dans les deux, anciens et actuels.

Une autre comparaison pour illustrer la différence entre les anciens et les modernes est celle-ci : un vin jeune est un silex, aux bords tranchants et aux aspérités nombreuses. Le vin ancien est un galet où tout s'est arrondi, intégré, coordonné. Et cette intégration est propice au développement de la complexité.



Vin estimé de 1690.



Comment vient la mort d'un vin ?

Si l'on admet la théorie de la sinusoïde, un vin serait-il éternel ? Ma réponse est « oui sans doute », et la mort vient d'un seul facteur : le bouchon. Un jour, le bouchon perd sa fonction hermétique et le niveau va rapidement baisser. Lorsqu'on relève la bouteille le bouchon peut tomber. Le vin est mort non pas parce que le liquide mourait, mais parce que le bouchon avait perdu de sa force. Si l'on veut tirer le meilleur parti du patrimoine des vins anciens, il faut apprendre comment les boire et créer les conditions de les ouvrir. La dégustation des vins anciens étant mon hobby, j'essaie d'œuvrer sur ces deux plans : apprendre à les goûter et les faire sortir des caves.

L'Académie des vins anciens

J'ai créé cette activité à but non lucratif avec pour objet de partager des vins anciens apportés par les participants. Le format usuel est que quarante membres apportent environ quarante vins qui sont répartis en trois groupes de dégustation, en fonction de la qualité des apports. Et je fais l'appoint de bouteilles pour que chaque groupe trouve des vins de grand intérêt. L'idée m'en est venue lorsque j'ai rencontré à une foire aux vins un sexagénaire qui m'a dit : « Monsieur, j'ai dans ma cave un Haut-Brion 1949 qui mourra avec moi. » Et devant mon étonnement il précisa : « parce que je ne connais personne avec qui le boire ». Dès la première séance, j'ai atteint mon but lorsque j'ai vu en fin de dîner un septuagénaire qui pleurait. Je suis allé le voir et il m'a dit : « Je suis venu avec un Suduiraut 1947. Jamais de ma vie je n'aurais pensé que ce vin soit bu et qu'il soit bu avec autant de passion par des amateurs. » L'Académie atteint donc une partie de l'objectif : faire sortir des vins des caves pour qu'ils soient bus. Mon action est un combat contre la mort qui guette à tout moment les oubliés des caves. L'autre objectif est d'apprendre à goûter les vins anciens et mon credo est le suivant : « On ne juge pas un vin ancien, on essaie de le comprendre » et le mot important de la phrase est « essaie », car les vins anciens ne peuvent s'aborder qu'avec humilité.

Les vins anciens et la gastronomie

Le galet est un partenaire de la gastronomie infiniment plus civilisé que le silex. Le vin ancien est un compagnon de la gastronomie idéal à une condition, c'est que le plat qui lui est associé soit lisible. Le vin ancien demande un goût, une cohérence de goût et exclut toute virtuosité et toute coquetterie de chef.

Le vin ancien permet de réaliser des accords parfaits. Un accord est parfait quand on reste sans voix. Il existe des milliers de grands accords, mais très peu d'accords parfaits. Quand on dit : « Hum, c'est délicieux », ce n'est pas un accord parfait. L'image la plus



représentative est celle d'un gant. On peut essayer sur sa main mille gants. Et puis, à un moment, il y en a un que l'on ne sent pas, tant il est fait pour sa main.

Quelques exemples :

- un vin de Chypre de 1845 avec une volaille en vessie à laquelle Guy Savoy, par un coup de génie, avait inclus dans la vessie une pastille de zan, pour exciter le goût de réglisse du vin ;
- toujours avec Guy Savoy, un Montrachet du domaine de la Romanée Conti 1976 associé à un canard colvert, alors que tous les essais avec des poissons s'étaient révélés fades ;
- un Château Grillet 1986 sur un soufflé au fromage au Gavroche à Londres ;
- un Pétrus avec du rouget, car le mariage est saisissant de pertinence, en de très nombreuses occasions avec des chefs comme Christian Le Squer ;
- l'un des plus grands accords, tant il était inattendu, un Duhart-Milon 1962 avec un homard sur la cuisine de Yannick Alléno, dont voici le commentaire :

Le homard est un monument de perfection. Que dis-je le homard, la sauce ! Et le Château Duhart-Milon, Pauillac 1962 est invraisemblable. Ce vin « est » la sauce du homard. Il est devenu sauce *du* homard. À notre table, il y a de redoutables esthètes. L'un d'entre eux est ému de la perfection gustative de cet accord, qui fait partie d'un des plus beaux qu'il ait eu l'occasion de vivre, au point qu'il commence à pleurer de bonheur. Il n'est point besoin de décrire le vin, et l'on en est bien incapable, car le vin « est » la sauce, comme Louis Juvet « est » le docteur Knock. Le généreux chef ayant eu la riche idée de donner sur table des petites cassolettes de sauce, j'en piratai une, pour m'abîmer dans le plaisir de cet accord incommensurable.

On peut s'amuser à favoriser des accords de grand classicisme, comme le Stilton avec le Sauternes ou le Comté avec le Vin jaune, mais les grands accords sont le fruit de l'audace, comme celui-ci :

Nous étions en train de goûter la cassolette de coquillages, où les coques abondaient, au jus très épicé, et je fis remarquer au chef Michel Orth que le plat et le blanc que nous goûtions, trop semblables, n'additionnaient pas leurs forces mais au contraire se neutralisaient. Et j'eus l'intuition que la sauce des coques réclamait un Yquem 1981. Nous l'essayâmes, et ce fut un accord divin. Michel Orth n'en revenait pas. Il eut la gentillesse de me féliciter en disant : « Jamais je n'aurais osé un tel accord, alors qu'il marche remarquablement bien. »

L'avenir des vins anciens

Nous assistons à des comportements contradictoires, dont le poids dans le futur est assez difficile à imaginer. Plus de 90 % des vins qui sont bus ont été achetés dans les



deux jours avant leur consommation. Par ailleurs, la vie citadine condamne les caves, et les armoires isothermes ne peuvent permettre un vieillissement long. Dans ces conditions, le vin de garde devrait assez rapidement disparaître. Par ailleurs, l'évolution de la consommation fait que l'on boit les vins beaucoup trop tôt. L'année 2005 ayant été exceptionnelle, elle a figuré sur les cartes des restaurants dès sa commercialisation, car si elle n'y était pas, les consommateurs étrangers auraient fustigé son absence. On a donc aujourd'hui bu plus de la moitié des 2005 alors qu'ils ne commenceront à montrer leurs qualités extrêmes que dans dix ans. Tous ces facteurs condamnent le vin de garde. Mais il y a un phénomène qui joue en sens inverse. Dans les pays émergents comme la Chine, le vin est la marque d'un statut social. Et les consommateurs aisés ont envie de constituer des caves de grande importance. Il est donc possible que le patrimoine des vins anciens se reconstitue par l'émergence de ces caves énormes.

Les vins actuels vieilliront-ils autant que les vins d'il y a un siècle ou deux ? Je ne réponds jamais à cette question car elle est polémique. Je suis persuadé que ceux qui font bien aujourd'hui font des vins de garde, même quand ils les font pour être plus immédiatement buvables car c'est ce que veut le consommateur.

Conclusion d'espoir

Chaque bouteille de plus de cinquante ans peut mourir du jour au lendemain si le bouchon ne fait plus son office. Retraité, passionné de vins anciens, j'œuvre pour que les vins anciens soient bus dans de bonnes conditions. J'essaie de faire sortir les vins de caves grâce à l'Académie des vins anciens, j'ouvre et partage des vins anciens à l'occasion de dîners payants, en donnant accès aux vins rares de ma cave comme le châtelain qui permet de s'imprégner de l'âme de son château par des chambres d'hôtes. Parlant de vins anciens mémorables sur des forums, je suscite moins de scepticisme alors qu'il y a dix ans, c'était un refus, animant des conférences auprès des clubs œnologiques de grandes écoles dont Normale Sup, je provoque l'intérêt pour ce patrimoine d'une richesse gustative inégalée.

Avec un chef français qui a trois étoiles à New York, j'ai organisé deux dîners de vins rares à Pékin. L'intérêt pour les vins anciens progresse et bénéficiera d'un coup de pouce du hasard : aujourd'hui, un grand vin des années 1960 est moins cher que les vins de 2009. Il n'y a plus aucune raison d'hésiter.



Le sommelier, Giuseppe Arcimboldo (1527-1593),
Kunsthistorisches Museum, Vienne (Autriche).

LA CUISINE ET LES SCIENCES

CUISINE ET MOLÉCULES : LA MATIÈRE MOLLE

Étienne Guyon (1955 s)

Étienne Guyon est « chercheur de base » à l'École supérieure de physique et chimie industrielles de la ville de Paris (ESCPCI), dans un laboratoire qu'il avait créé en 1977 avant d'être successivement directeur du palais de la Découverte puis de la rue d'Ulm (de 1990 à 2000). Il s'intéresse actuellement aux matériaux désordonnés et en particulier à la matière molle et a été un proche collaborateur de Pierre-Gilles de Gennes (1951 s) pendant près d'un demi-siècle.



De puis Curnonsky, le prince des gastronomes, la cuisine peut être considérée comme une science, et l'on parle aujourd'hui de « gastronomie moléculaire » pour décrire les mécanismes physiques et chimiques qui conduisent de l'élaboration d'une recette à sa dégustation. L'article qui suit de mon ami Jean Matricon (1953 s) illustre, de façon imagée, autour du thème de l'osmose et d'une recette bien choisie, cette proposition (et Jean est un fin cuisinier !).

Si son article est conçu dans un style aimable, c'est parce que les arts de la table et du goût sont là pour notre plaisir. Mais aussi parce que de nombreux scientifiques comme Jean ont utilisé ce domaine pour initier des jeunes aux sciences expérimentales, que ce soit dans des clubs tels que « Les petits débrouillards », où nous avons été tous deux actifs, ou encore « La main à la pâte » mise en place à l'École – et si bien nommée ! - où Jean est aussi présent.

Revenons à la gastronomie moléculaire, domaine de recherche actuel très actif. Un des principes essentiels de la cuisine consiste à associer des éléments divers afin de construire des goûts nouveaux et des textures nouvelles pour notre plus grand plaisir. Le mélange donc ! Le brassage turbulent (un redoutable problème encore



aujourd'hui) d'éléments solides ou liquides qui ne sont pas nécessairement compatibles entre eux et qu'on touille, par exemple. Et si cela ne pose pas de problème de saler ou de sucrer une préparation à base d'eau, le mélange d'huile et de vinaigre dans une vinaigrette crée une redoutable difficulté. Car ces deux éléments ne s'aiment pas et tendent à se séparer. On y reviendra plus loin.

Une autre exigence d'une recette est qu'on puisse ingérer sans mal la préparation. On fait alors appel aux propriétés de la « matière molle ». Cette expression inventée par Madeleine Veyssié (1954 S), qui a été longtemps la plus proche collaboratrice de Pierre-Gilles de Gennes (1951 s) au Collège de France, fut un des thèmes essentiels de la recherche de ce dernier savant¹ à l'interface de la physique et de la chimie.

N'abandonnons pas notre vinaigrette. Les gouttes de vinaigre (un composé polaire ou *hydrophile*, comme l'eau) prennent des formes sphériques dans l'huile qui leur permettent de réaliser la plus petite interface avec celle-ci (*hydrophobe*). Pour les rendre compatibles, on devra ajouter entre les deux un composé *amphiphile*, une courte molécule en bâtonnet possédant une extrémité (dite polaire) qui aime l'eau et une autre (apolaire) qui aime l'huile ; ce composé se placera naturellement à la frontière entre les deux afin de masquer l'une de l'autre l'huile et l'eau. Ce médiateur qui se met donc à l'interface entre ces éléments adverses va permettre de maintenir de façon stable des gouttes de vinaigre dans l'eau ou le contraire. Si la densité de ces gouttelettes est suffisante, ces gouttes formeront des empilements assez compacts pour que la préparation ait l'air d'un solide... Nous avons préparé une mayonnaise (l'agent médiateur est la lécithine contenue dans le jaune d'œuf)!

Cela n'est qu'un des exemples gastronomiques de la magie de la matière molle qui n'intéresse pas que les gastronomes mais est présente dans tous les domaines du génie chimique : celui des produits de beauté, où les pâtes et crèmes associent de telles structures moléculaires avec divers ingrédients actifs, celui du conditionnement des médicaments ou bien encore la peinture, où les pigments colorés sont maintenus en suspension dans un solvant en attendant d'être appliqués sur une surface.

Le travail de Pierre-Gilles de Gennes et de son équipe ne s'est pas limité à son laboratoire au Collège de France, où l'une de ses élèves, Dominique Langevin (spécialiste des mousses) (1965 S), a reçu pour son travail un des prestigieux grands prix mondiaux, le prix L'Oréal-Unesco « Pour les femmes et la science ». Mais son rayonnement et son impact ont dépassé nos frontières pour le grand bonheur des scientifiques gastronomes du monde entier qui oublient les subtilités de nos cuisines pour la joie d'un fin repas chez nous : ainsi le physico-chimiste Hervé This, formé à l'ESPCI, est un des porteurs reconnus de cette recherche gastronomique. Travaillant auprès d'un chef trois étoiles parisien, Pierre Gagnaire, il met chaque mois en application une recette originale de sauces, de cuissons et de mélanges en tous genres,



utilisant des structures physico-chimiques telles que colloïdes, émulsions et autres suspensions permettent de réaliser.

Note

1. Ayant eu la chance de faire le voyage à Stockholm avec lui en 1991, je me souviens de la conclusion de ce maître des bulles (entre autres) dans sa conférence de prix Nobel. Devant quelques cent autres lauréats rassemblés pour un jubilé, il projeta en conclusion de cette conférence une de ces nombreuses copies que Chardin fit du souffleur de bulles avec le quatrain qui l'accompagnait : « Amusons-nous sur la terre et sur l'onde / Malheureux qui se fait un nom. / Richesses, honneurs, faux éclat de ce monde / Tout n'est que bulles de savon ! »

TABLIER DE CUISINE OU BLOUSE DE LABORATOIRE ?

Jean Matricon (1953 s)

Je suis entré à l'École par le groupe II et n'ai depuis jamais vraiment choisi entre la physique, la chimie et la biologie. J'ai eu l'immense plaisir de faire de la science avec des gens remarquables comme Pierre-Gilles de Gennes en physique et Max Delbrück en biophysique. Mais j'en ai eu plus encore à l'enseigner, aussi bien à des étudiants qu'à des élèves d'école primaire, sans parler des visiteurs d'expositions scientifiques, et cela n'est pas fini...



Il est de bon ton de commencer par une citation, surtout lorsque celle-ci permet d'honorer un homme estimable, malheureusement bien oublié de nos jours, le docteur Édouard de Pomiane, dont les chroniques culinaires, diffusées sur les ondes de la radio avant-guerre ont dispensé à des générations de ménagères d'inestimables conseils aussi bien gastronomiques que diététiques.

La science anoblit tout ce qu'elle touche. D'une lueur parfois éphémère, elle dissipe les ténèbres de l'ignorance, de la routine. Il n'existe pas une manifestation de l'esprit humain qui ne gagne à être guidée par la science. Les arts, même ceux qui paraissent les plus immatériels, telle la musique, sont équilibrés par des lois scientifiques. Les pratiques les plus matérielles, telle la préparation des aliments, sont à l'insu de ceux qui les exécutent, des corollaires de lois physico-chimiques.

Nous allons décliner cette belle devise sur deux exemples qui ne sont pas particulièrement réputés pour leur contenu scientifique, mais qui illustrent bien le propos du bon docteur, qui est justement de faire entendre à tous les cuisiniers, quel que soit leur niveau culinaire, qu'ils sont avant tout d'extraordinaires scientifiques, capables d'entreprendre des expériences d'une incroyable complexité, que jamais un chimiste devant sa paillasse n'oserait même imaginer.



L'osmose

Notre premier exemple concernera un phénomène fondamental et universel du fonctionnement de la vie, l'*osmose*. Ressenti au niveau des relations humaines, cela évoque plutôt un sentiment fusionnel, riche et constructif, dont les partenaires ne peuvent que tirer des avantages réciproques. Culinairement parlant, ce serait plutôt l'inverse, une sorte d'invasion destructrice entraînant d'irréversibles dégâts, mais dont le cuisinier va tirer grand profit.

Dans le cadre de cette science cachée derrière chaque recette, je me permets de proposer une « manip » que je fais faire à toutes sortes de publics, depuis les CE₂ jusqu'aux retraités actifs, et qui a l'avantage de marcher à tous les coups.

Prendre un beau concombre bien dodu, certainement gorgé d'eau pour se vendre plus cher, le couper en tranches de 5 mm d'épaisseur et peser l'ensemble des tranches. Les étaler dans un plat assez large pour qu'elles ne se chevauchent pas trop et disperser dessus du sel fin de façon à les recouvrir d'une fine couche. Coiffer d'un couvercle et laisser reposer deux heures à température ambiante.

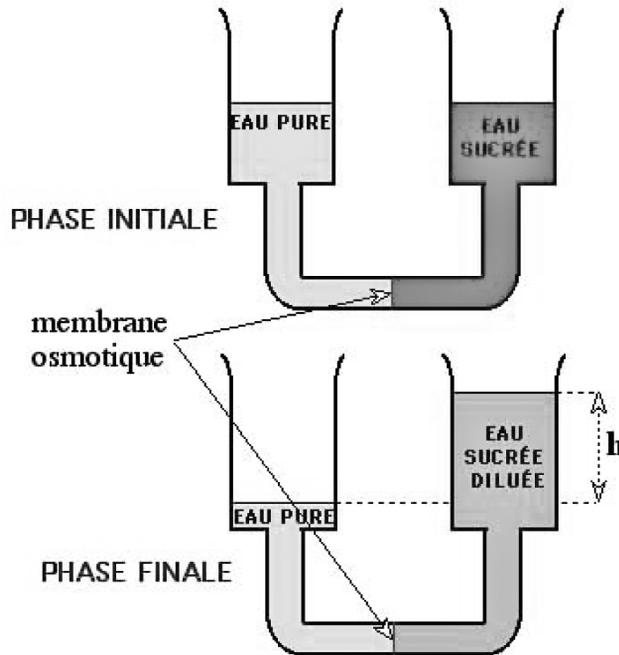
Que va-t-on trouver en enlevant le couvercle ? Une sorte de flaque d'eau qui recouvre les pauvres tranches, toutes fripées et ratatinées. Le jeu consiste maintenant à filtrer et sécher avec du papier-filtre les maigres résidus de cette agression. On les pèse et on compare au poids avant traitement. Le gagnant est celui dont le concombre s'est le plus dégonflé.

Que s'est-il passé ? Quelle force cachée a bien pu rendre exsangues les belles tranches juteuses du concombre ? C'est l'osmose qui est responsable, et là, un petit aparté scientifique s'impose.

Imaginons un récipient divisé en deux par une paroi verticale et remplissons à niveau égal une des parties d'eau pure et l'autre d'eau salée (ou sucrée, l'effet est le même). Enlevons doucement la paroi : en peu de temps, l'eau salée se mélange à l'eau pure jusqu'à rendre l'ensemble homogène. Remplaçons la paroi par un film de cellophane comme on en employait autrefois pour couvrir les pots de confiture et remplissons à nouveau d'eau pure et d'eau salée. Au bout d'un moment, on constate que le côté rempli d'eau pure se vide au profit de l'eau salée dont le niveau monte, monte... entraînant une surpression qui peut aller jusqu'à crever la cellophane, ce qui ramène les niveaux à égalité et permet au mélange de devenir homogène, comme dans la première expérience. Que s'est-il passé ? La membrane de cellophane est une sorte de tamis dont les trous extrêmement étroits laissent passer les molécules d'eau, mais pas le sel. Ainsi, les molécules de sel, prisonnières alors que l'eau circule librement, exercent sur la membrane une pression, qui porte le nom de pression osmotique. Pour réduire cette pression, l'eau afflue du côté salé, ce qui le dilue et fait baisser la pression osmotique, mais, comme le niveau monte, la pression hydrostatique



augmente, poussant les molécules d'eau à repartir vers le réservoir non salé. Il arrive un moment où les deux processus se compensent et où un équilibre est atteint.



Osmose et pression osmotique.

Mais un accident peut aussi se produire : la paroi n'est pas assez solide pour résister à la pression osmotique, elle éclate et le contenu se répand. C'est ce qui est arrivé aux malheureuses cellules du concombre : le sel abondamment répandu s'est dissous sur la surface humide des tranches fraîchement coupées, créant une zone de forte pression osmotique qui a vidé les cellules de leur contenu. Beaucoup ont sans doute éclaté, ce qui a donné au concombre cette apparence flétrie que nous avons observée et qui rend cette préparation moelleuse et délicieuse si on l'imprègne d'un mélange de moutarde et de yaourt.

Le même effet s'observe dans la phase initiale de préparation d'une confiture, lorsqu'on mélange les fruits coupés et dénoyautés à du sucre et qu'on laisse reposer le mélange pendant une nuit : on retrouve le lendemain les fruits vidés et ratatinés nageant dans un abondant jus sucré dont naîtra, après cuisson, une belle confiture lisse qui durcira en refroidissant. Mais c'est une autre histoire...



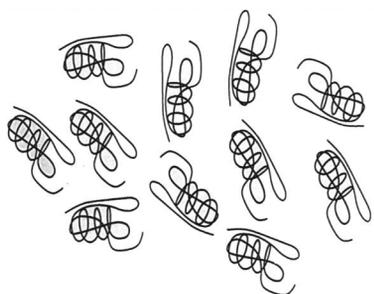
Sur un fourneau, une *liaison* peut-elle être *dangereuse* ?

Tout dépend pour qui. Pour celui qui la fait, le risque est minime, sauf peut-être en ce qui concerne sa réputation de cuisinier, mais la science est là pour le guider. Nous allons nous en convaincre avec une recette où les liaisons sont omniprésentes – celle de la blanquette de veau.

Pour commencer, faisons un petit retour vers l'osmose en regardant ce qui arrive aux morceaux de veau accompagnés d'une carotte et d'un oignon que nous venons de jeter dans une grande casserole à demi pleine d'eau posée sur le feu. Que peuvent faire les cellules de la viande, pleines de toutes sortes de substances, au contact d'une eau exempte de toute molécule étrangère, si ce n'est de se gorger de cette eau pure jusqu'à éclater et, du coup, répandre dans la casserole leur délicat contenu. En plus, l'eau chauffe, ce qui accélère encore ces déchirements. Cela dit, il ne faut pas aller trop loin et vider toute la chair de son contenu. Jetons donc une grosse pincée de sel dans l'eau, l'équilibre osmotique avec les contenus cellulaires est rétabli et la cuisson peut se poursuivre sans dégâts. Après une petite demi-heure, viande et légumes baignent dans un bouillon goûteux auquel ne manque plus qu'une liaison. On sépare le liquide de la viande, qu'on réserve au chaud dans une cocotte bien fermée.

Lier une sauce, c'est lui conférer une texture moelleuse et lisse, tout en lui faisant perdre son aspect d'eau un peu trouble. Pour cela, il existe d'efficaces molécules qui se présentent comme de longues chaînes, lesquelles, en présence d'eau, s'entremêlent et s'accrochent entre elles par de petites liaisons, formant ainsi un réseau qui emprisonne l'eau, ce qui en diminue la fluidité et la rend onctueuse. Ces merveilles sont présentes dans la farine, tout le monde les connaît par leur nom d'amidon. Encore faut-il savoir les amener en douceur à jouer ce rôle sous peine de les voir se ruer l'une sur l'autre et former d'énormes et irréversibles grumeaux. Il suffit pour cela de les cuire d'abord à petit feu dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'une délicate couleur rousse apparaisse, accompagnée d'un subtil arôme d'amandes grillées. Cette opération a cassé nos longues chaînes et les tronçons résultants ont moins d'affinités les uns pour les autres. Il ne reste plus qu'à verser dessus notre bouillon amené à ébullition en agitant vigoureusement le mélange. La première liaison est terminée, le bouillon est devenu un liquide onctueux, légèrement coloré de roux et délicatement parfumé. Laissons-le cuire tout doucement pendant une demi-heure en l'écumant de temps en temps.

La dernière liaison se fera grâce à une autre molécule liante cachée au fond de l'œuf, et qui s'appelle de ce fait l'ovalbumine. De nouveau, c'est une longue molécule enroulée sur elle-même, qu'une chaleur modérée déroule, lui permettant ainsi de s'accrocher à ses voisines et d'emprisonner l'eau qui l'entoure dans un réseau si serré qu'elle ne peut plus bouger et l'ensemble devient pratiquement solide : c'est l'œuf dur. Suffisamment diluée, cette camisole sera beaucoup plus souple et apportera juste à notre bouillon le liant final qui lui manque.



Molécules d'ovalbumine natives



Molécules d'ovalbumine chauffées

Le protocole est simple : on mélange un jaune d'œuf avec un peu de crème fraîche qu'on verse délicatement dans le bouillon chaud mis hors feu en agitant vigoureusement. Dès que l'ensemble est homogène, on reporte à ébullition et on nappe la viande tenue au chaud. La blanquette de veau est prête.

À l'issue de ces innocentes petites « manips », je vous pose la question : la relation qu'entretiennent entre elles la science et la cuisine peut-elle être considérée comme une véritable osmose, ou, au contraire, ne devons-nous voir là qu'une liaison dangereuse ? J'espère que ce texte vous aura convaincus et que la bonne réponse ne fait pour vous aucun doute.

LA SÉCURITÉ NUTRITIONNELLE

Guy Riba (1970 s)

Il a accompli sa carrière à l'Inra dont il fut directeur général délégué pour la recherche pendant six ans et dont il est maintenant le vice-président, en charge de sa politique internationale. Ses travaux (une cinquantaine d'articles internationaux, un brevet et un ouvrage) ont contribué au développement d'une entreprise privée (NPP) qui commercialise des produits alternatifs de lutte contre les ravageurs des cultures. Il a présidé le conseil scientifique du Cirad, du Muséum national d'histoire naturelle et de plusieurs instituts du développement agricole. Il est vice-président de la commission nationale française pour l'Unesco et, à ce titre, en préside le comité science.



Depuis une décennie, plus vite, plus fortement et de façon plus systémique que jamais nos dirigeants, et finalement chacun de nous, courent de crise en crise et inscrivent au top de l'agenda des priorités sans cesse renouvelées. L'environnement, de plus en plus agressé, perd de sa résilience en plusieurs



écosystèmes et devient l'objet majeur de préoccupation pour un nombre croissant de citoyens. La raréfaction des ressources naturelles (eau, minerais, sols agricoles, biodiversité) s'accroît engendrant ici et là des conflits internationaux ou locaux gravissimes. La corne de l'Afrique, ravagée par la sécheresse, en est aujourd'hui une terrible illustration. Les prix agricoles connaissent une volatilité sans précédent contre laquelle les citoyens se révoltent en Afrique du Nord, en Chine ou en Asie du Sud. Voilà un contexte favorable aux spéculateurs qui font feu de tout bois, d'une part en jouant sur le foncier agricole violemment perturbé à la fois par l'extension du *land grabbing* (aujourd'hui plus de soixante millions d'hectares de terres cultivables sont achetées à des gouvernements chassant les petits paysans et les forestiers qui s'y trouvaient) et par l'extension des villes ; d'autre part en spéculant sur les denrées alimentaires de premier ordre puisque l'état des stocks mondiaux souffre d'un manque de transparence. L'amplification de tous ces processus explique qu'aujourd'hui tout le monde soit revenu aux fondamentaux de la sécurité alimentaire et nutritionnelle de l'homme. Voyons en quelques chiffres ce que cela représente.

Les enjeux

D'abord éclaircissons le débat entre la sécurité alimentaire et la sécurité nutritionnelle. La première consiste à donner la priorité à l'apport des kilocalories nécessaires à l'alimentation ; elle préconise donc de mettre l'accent trop majoritairement sur la production de céréales riches en amidon notamment riz, blé et maïs. Satisfaire les besoins nutritionnels de l'homme implique la fourniture d'aliments diversifiés trouvés dans les céréales mais aussi les légumes, fruits et viandes. L'enjeu est alors de promouvoir une agriculture et une agro-industrie diversifiées. Quantitativement les progrès sont aussi attendus. En 1965, la moyenne du bol alimentaire dans les pays du Sud était de 2 000 kcal composé entre autres de 600 kcal apportées par le riz, 300 kcal par le blé, 100 kcal par les huiles et les graisses, 150 par le sucre et seulement 50 kcal par la viande. En 2030, il conviendrait que la ration alimentaire soit de 3 000 kcal provenant pour 50 % des céréales (dont le riz 600 kcal et surtout le blé en pleine extension), 400 kcal seront apportées par les huiles et autant par le sucre tandis que la consommation de viande aura été multipliée par six dans ces pays. C'est dire que le blé, la viande et les potagères sont les enjeux majeurs de la sécurité nutritionnelle de demain au même titre que les céréales.

La recherche n'échappe évidemment pas à cette tourmente. Il y a une dizaine d'années on expliquait que la recherche agronomique était surdimensionnée dans la plupart des pays avancés. On déployait alors de grands talents pour convaincre que la priorité n'était plus la production agricole, ni la compétitivité des exploitations mais la protection de l'environnement fût-ce au prix d'une perte de productivité et corréla-



tivement d'une baisse de production. La notion de productivité était devenue taboue, le mot interdit ! Qu'à cela ne tienne vint ensuite l'avènement des agrocarburants censés remplacer ceux d'origine fossile. Malgré des études pionnières qui alertaient sur la nécessaire modération de leur développement, il fallut pas mal de temps et de polémiques pour finalement admettre que les pourcentages de mélange aux carburants fossiles prévus initialement étaient irréalistes et non souhaitables, d'une part parce que le bilan des émissions de gaz à effet de serre des biofuels était souvent très tangent, d'autre part parce que leur développement se fait au détriment de terres dédiées à l'alimentation humaine. En d'autres termes, les agrocarburants doivent se développer avec modération dans des conditions agroécologiques particulières qui leur donnent tout leur intérêt tandis qu'à d'autres conditions leur développement n'a pas de sens. Aujourd'hui les perspectives s'accumulent, les groupes de travail se multiplient exacerbant les divergences entre ceux qui prétendent que l'on peut garantir la sécurité alimentaire de neuf milliards d'humains et ceux qui prétendent que cet objectif ne peut être atteint qu'au prix de sacrifices trop lourds qui ne seront consentis qu'au cœur de crises sociales et économiques violentes.

Un défi sans précédent

Au mois d'octobre 2011 nous serons sept milliards d'humains ; plus de la moitié d'entre nous sera dans les villes et majoritairement sur les côtes. Aussi serait-il injuste d'ironiser davantage et de jeter la pierre à quiconque. Cette situation vraiment complexe exige de chacun opiniâtreté, inventivité et courage car toutes les contraintes précédemment évoquées coexistent. Les solutions à trouver seront multiples et dépasseront largement le strict cadre des questions agronomiques. Certes il faut dix fois plus d'eau pour produire un kilo de viande qu'un kilo de blé, certes un kilo de protéines animales produit bien plus de gaz à effet de serre qu'un kilo de blé ! Pour autant, au nom de quel principe universel pourrions-nous envisager d'empêcher les habitants des pays émergents d'accroître leur consommation de viande encore très faible ? Il ne faut pas davantage culpabiliser une personne obèse qui compense ses difficultés (sociales, économiques, professionnelles ou familiales) en surconsommant des produits bien trop gras et bien trop sucrés.

Le bon sens plaide pour l'émergence d'agricultures durables qui appréhendent simultanément l'environnement, la production et l'alimentation qui est à l'évidence le moteur majeur de l'évolution agricole. Seule une démarche intégrée, modeste et opiniâtre permettra de concevoir des scénarios adaptables à chaque contexte. L'agriculture est donc confrontée à un triple défi d'intensification agronomique, écologique et alimentaire. Pour cela trois impératifs devront être respectés.



Il faut tout d'abord revisiter la diversité des modes de production, la diversité des systèmes de cultures et, finalement, accroître la base génétique des espèces cultivées. L'agriculture intensive organisée en énormes entités de production de viande, d'œufs ou de grandes cultures doit persister car elle seule assure les grands volumes dont les villes ont besoin. Il faut donc reconsidérer la répartition de ces grands élevages et grandes zones de monocultures afin de réduire considérablement leurs effets délétères sur l'environnement. Ce n'est pas parce que cette agriculture est nécessaire que l'on doit accepter les abus dont elle peut être responsable dès lors qu'elle détruit massivement les forêts ou pousse au désarroi des paysans qui ne demandent qu'à rester sur leurs terres. Parallèlement, il faut en effet maintenir une agriculture familiale et lui donner les moyens financiers, fonciers et techniques de son autonomie. En Chine, en Inde, en Asie du Sud, en Asie centrale, en Amérique centrale, en Amérique du Sud et en Afrique il faut préserver cette agriculture pourvoyeuse d'emplois en lui donnant accès à l'innovation et en organisant les marchés grâce au stockage, à la transformation locale, au marché local et à l'export vers les grandes villes.

Le deuxième impératif consiste à gérer autrement la diversité des systèmes de culture. En cultivant astucieusement davantage d'espèces sur un espace donné on peut équilibrer les revenus, équilibrer le bol alimentaire et préserver les sols. Un autre équilibre entre productions animales et productions végétales doit être mis au service de l'agriculture paysanne car c'est la seule solution pour maintenir et stabiliser les revenus des petites exploitations non spécialisées dans des marchés de niche. La diversification des systèmes de culture est aussi une stratégie obligatoire pour la réduction des intrants et la baisse de la pression phytosanitaire. C'est enfin la garantie d'un meilleur respect de la biodiversité. À cet égard une ambition renouvelée doit être accordée au développement des cultures de protéagineux qui présentent le double avantage de réduire les besoins d'engrais et de réduire la consommation de viande.

Le troisième impératif, enfin, est celui de l'élargissement de la base génétique des espèces cultivées et des races afin de disposer d'un matériel génétique plus adaptable aux conditions fluctuantes. À cette fin, l'essor des biotechnologies apporte aujourd'hui des moyens d'une efficacité exceptionnelle couplant la connaissance quasi exhaustive de la diversité moléculaire du génome (génotypage sur la base de la distribution de marqueurs) à la diversité phénotypique analysée plus exhaustivement grâce des plateformes techniques très performantes. Le cumul de plusieurs millions de données corrélées constitue une capacité de prédiction des phénotypes qui révolutionne les démarches de la génétique classique. Il est vital de voir la recherche publique s'engager résolument dans cette voie d'investigation pour mettre dans le domaine public les marqueurs moléculaires et les équations de calcul afin que tous les agriculteurs puissent en bénéficier.



Préserver les ressources existantes

La préservation des ressources naturelles est une urgente nécessité puisque l'eau, les sols et les fertilisants viennent à manquer. Les conflits locaux et internationaux liés à l'usage de l'eau se multiplient et s'intensifient. L'agriculture correspond à 70 % des usages anthropisés de l'eau douce. Pour satisfaire les besoins de nourriture, les surfaces irriguées passeront de 200 actuellement à 240 millions d'hectares en 2030. C'est dire l'urgence d'amplifier les progrès liés aux technologies d'irrigation, d'une part, et de désalination de l'eau de mer, d'autre part. Mais c'est dire aussi combien les règles sociales et politiques de gestion de l'eau deviendront un fondement même de la paix sociale et la garantie d'une durabilité territoriale. Certes pour produire un kilo de steak il faut 15 000 l d'eau alors que 6 000 l suffisent pour un kilo de volaille, 1 500 par kilo de céréales et seulement 1 000 l/par kilo de tubercules. Pour autant, on l'a vu, la production de viande doit augmenter ! Le réchauffement climatique va redistribuer et légèrement augmenter la surface des terres arables sur la planète. Il faut mieux préserver les sols dont 2 % ont définitivement perdu leur potentiel agricole à cause de pratiques agricoles néfastes. Éviter les tassements répétitifs, éviter les ruissellements intempestifs, et faciliter la microflore et la mésofaune tellurique sont des enjeux prioritaires pour l'agriculture et la recherche. On peut mettre un grand espoir dans les investigations naissantes en métagénomique qui permettent une exploration exhaustive de la diversité de la microflore de sols ouvrant ainsi des perspectives de connaissances nouvelles sur des gènes, leurs régulations, leurs interactions qui pourront ainsi être mises au service d'une plus grande durabilité. Il faut néanmoins être rapidement vigilant aux déficits annoncés en phosphates indispensables pour les plantes. Or aujourd'hui, et malgré les prévisions du pic en 2030, aucune régulation internationale n'est mise en place et aucune technique d'économie des usages n'est proposée. Dans le même ordre d'idée, la préservation de populations efficaces de pollinisateurs devient un enjeu majeur de lutte contre leur déclin dans la plupart des pays agricoles.

Il faut enfin donner une priorité sans précédent à la réduction des pertes. Dans les pays en voie de développement, celles-ci se décomposent en pertes aux champs au cours de la récolte, en perte au stockage et finalement en perte sur les marchés. Variables selon les produits et les zones du monde ces pertes peuvent concerner de 20 à 50 % selon les produits. Leur réduction passe par l'équipement en silos, en hangars réfrigérés, en commerce de détails locaux et en moyens de transport et par l'organisation collective des agriculteurs pour l'achat et l'exploitation de ces infrastructures sans intermédiaire. Dans les pays développés, les pertes sont également très importantes notamment dans les usages domestiques. Ainsi les ménages et la grande distribution jettent de 10 à 20 % de ce qu'ils achètent. Un effort énorme doit donc être réalisé



pour que les emballages et les portions soient mieux adaptés à la consommation familiale et à la lutte contre l'obésité.

Depuis toujours l'homme double sa production agricole tous les cinquante ans environ. Aujourd'hui, il peut le faire une nouvelle fois grâce à l'innovation, à la réduction des pertes, à la préservation des ressources naturelles. Mais ce défi ne pourra avoir lieu que dans la pluralité, dans le respect de tous et sans abus. Plus que la technologie, c'est grâce à un humanisme universel profitable à tous que les neuf milliards d'hommes cohabiteront sur la planète.

LA VIE DE L'ÉCOLE

Hyung-Dong Lee, *Jean Lallot, Pierre Petitmengin,*
Jean-Claude Carrière et Alain Meyer

Excellence, quand tu nous tiens !, *Wladimir Mercouroff*
L'École normale supérieure dans Paris Sciences et Lettres, *Monique Canto-Sperber*





HYUNG-DONG LEE (1928-2010)

Comme il apparaîtra dans le bref curriculum qui suit, Hyung-Dong Lee a été deux ans (1958-1960) « pensionnaire étranger » à l'ENS. Mais en fait c'est toute une vie (depuis son arrivée en France, à l'âge de 27 ans) qu'il a passée « greffé » sur l'École : c'est là qu'il a noué ses plus solides amitiés, c'est là qu'il a trouvé, aux heures difficiles de sa vie, le soutien discret et efficace qui lui a permis de survivre. Sur plus d'un demi-siècle d'une existence discrète, sinon secrète, nous disposons des souvenirs de quelques amis proches et de six cahiers auxquels Lee a, de manière discontinue, semble-t-il, confié ses pensées et ses émotions¹. On lira ci-après les témoignages de trois de ses amis et, leur faisant écho, deux extraits du sixième et dernier cahier, tous deux datés de 1961.

Jean Lallot (1959 I)

Quelques dates

- 11 juillet 1928 : naissance à Gyeongju (Corée)
- 1954 : licence ès lettres « Langue et littérature française », université nationale de Séoul
- 1954-1955 : chargé de cours (français) aux universités Sungkyunkwan, puis Ewha, Séoul
- 31 octobre 1955 : arrivée à Paris
- 1^{er} octobre 1958 à 1960 : pensionnaire étranger à l'ENS
- 1960 : licence de lettres modernes, Paris IV
- 1^{er} octobre 1961-30 septembre 1962 : stagiaire de recherche au CNRS
- 1^{er} octobre 1962-30 septembre 1964 : attaché de recherche au CNRS (section « Études littéraires »)
- janvier 1966-juin 1967 : maître auxiliaire (en anglais, lycée Marceau de Chartres ; puis en français, lycée d'État d'Abbeville)
- novembre 1968- janvier 1969 : vacances à l'IRHT
- 1969-1979 : maître auxiliaire (documentaliste-bibliothécaire) dans divers établissements de la région parisienne
- 1970 : certificat d'études supérieures « Métaphysique »



- 1971 : licence de philosophie, Paris I
- 1972 : UV « Histoire de l'esthétique de 1715 à nos jours », Paris I
- 1976 : maîtrise d'enseignement en philosophie « L'un, ou le mythe dans la raison », Paris I
- 1984-1990 : vacances à l'ENS (bibliothèque)
- 18 mars 2010 : mort à Paris (hôpital La Rochefoucauld)
- 24 mars 2010 : crémation au cimetière du Père-Lachaise en présence de deux parents venus de Corée et qui y rapporteront les cendres

Un point fixe dans un monde flottant : la bibliothèque de l'École

Pendant la dernière année de ma scolarité normalienne (1958-1959), la rue d'Ulm avait la chance d'accueillir trois « pensionnaires étrangers » (comme on disait alors) d'une qualité exceptionnelle : un danois, Birger Munk Olsen, un japonais, Abe Yoshio (décédé en 2007, évoqué dans le numéro 3 de *L'Archicube*), et un Coréen, Hyung-Dong Lee. Les deux premiers ont fait des carrières universitaires brillantes, couronnées par les premiers doctorats *honoris causa* de l'École. Le troisième, très sympathique et parfaitement intégré au milieu normalien, semblait promis lui aussi à un bel avenir : élève de Marie-Jeanne Durry, qui dirigeait sa thèse sur Valéry Larbaud, il était recruté comme stagiaire de recherche au CNRS dès sa sortie de l'École, ce qui était exceptionnel.

Lorsqu'après plusieurs années à l'étranger je retrouvais la rue d'Ulm, j'appris que Lee avait eu de graves troubles psychologiques, séquelles de tout ce qu'il avait subi pendant la guerre de Corée : il n'avait pu rester au CNRS et en était réduit à exercer les fonctions de maître auxiliaire dans des lycées de province, et très vite le jugement tomba : cet esprit supérieur était jugé « inapte à l'enseignement ». L'intendant de l'École essaya de lui obtenir un poste administratif au rectorat de Paris : échec là aussi, sans doute à cause de son dossier médical. La solidarité normalienne lui permit de survivre à Paris (il ne voulait pas rentrer en Corée avant d'avoir compris la culture française dans toute sa profondeur – noble ambition qui le conduisit à l'étude du latin – et il avait coupé tout contact avec sa famille) : les uns lui trouvaient de petits boulots, d'autres l'aidaient financièrement ; il n'acceptait ces aides que comme des prêts, et quand sa situation se fut un peu améliorée, il tint à les rembourser, au franc près. Son grand souci était de pouvoir résider près de son cher Quartier latin, où il aimait tant se promener (il y réussit, puisqu'il occupa de modestes chambres d'hôtel d'abord rue Lacépède, puis rue des Cinq Diamants, sur la Butte aux Cailles) : dans son existence frugale, voire ascétique, la nourriture et le vêtement passaient au second plan.

À partir de 1982, il y eut un point fixe dans ce monde flottant, la bibliothèque de l'École. Il n'avait jamais cessé de la fréquenter comme lecteur, mais elle allait devenir son employeur pendant une quinzaine d'années, grâce à la générosité de



Hyung-Dong Lee (1928-2010)

l'Association de secours des anciens élèves et à l'intelligence de son trésorier, André Magnier, qui avait tout de suite compris qu'il avait affaire à un « archicube d'honneur ». L'Association lui assurait un revenu modeste, et en échange il cataloguait chez lui sur sa vieille machine à écrire des ouvrages récents en français et en anglais, que Marie-Claire Boulez lui préparait et qu'elle récupérait une fois les fiches dactylographiées. Les délais de livraison étaient fort variables : il devait en lire certains, en dépit de l'adage anglais *A librarian who reads is lost*. Mais il n'était pas un *librarian*, simplement un gentleman qui s'occupait de livres (et nous l'avions séparé des autres catalogueurs, de peur que son esprit subtil ne les entraînaît dans des discussions sans fin sur l'usage des majuscules ou de la ponctuation).

Il avait pris l'habitude de venir me voir le mardi soir, avant ou après mon séminaire au Centre d'études anciennes, et il persévéra quand l'introduction du catalogue informatisé rendit inutile sa collaboration à la Bibliothèque. C'était d'ailleurs le moment où il commença de toucher une (petite) retraite qui lui permettait de ne plus se soucier du lendemain. Il était beaucoup plus décontracté, et semblait heureux. Ses visites plus espacées lui permettaient surtout de constater que je restais là, comme un vestige de l'École ancienne : « Tu fais cours encore l'an prochain ? » Une fois il tint à m'expliquer le système d'enseignement très élitiste qui régnait dans la Corée de jadis, sous l'administration japonaise : il était fier de ses études, et comparait son parcours à celui d'un normalien.

Les années passaient. Le « piéton de Paris » continuait ses promenades philosophiques entre le XIII^e et le V^e arrondissement jusqu'au jour où il tomba place d'Italie et se cassa le col du fémur. Son univers se rétrécit brusquement aux hôpitaux Cochin, Broca et La Rochefoucauld, où l'Assistance publique le traita avec compétence, humanité et générosité. Quelques amis d'autrefois se succédaient auprès de lui : Jean-Marie Dentzer et sa sœur Marie-Thérèse, Roger et Marie-Claire Boulez, Jean Lallot, auxquels se joignit l'épouse de notre camarade Alain Génétiot, No Mi-Sug, qui sut, grâce à l'ambassade de Corée, rétablir un lien entre Lee et sa famille. Notre ami avait effectué un retour spirituel vers ses sources asiatiques ; revenaient souvent dans nos conversations la Corée et sa tradition confucéenne, et le Japon de ses lectures (il n'avait visité le pays que deux fois, d'abord dans un voyage scolaire, puis lorsqu'il partit pour la France). L'espoir d'un retour aux lieux de son enfance le détourna d'accepter la place qu'on avait réussi à lui trouver dans une maison de retraite près du Jardin des plantes. Mais l'accueil patriarcal qu'il avait souvent évoqué n'était qu'un rêve : la Corée avait changé complètement pendant ses 55 ans d'absence : on pouvait bien le recevoir mais seulement pour un mois. Finalement il refusa d'accompagner ses petits-neveux venus le chercher, et cessa de vouloir vivre.

Pierre Petitmengin (1955 l)



L'existence d'un sage

J'ai dû être, il y a plus de cinquante ans, le premier ami proche de Hyung-Dong, après son arrivée en France. C'était en 1957 ou peut-être dès 1956, à la Cité universitaire du boulevard Jourdan, à Paris. Le hasard avait réuni au Pavillon néerlandais le jeune Coréen et le très jeune provincial « monté à Paris » pour préparer, au lycée Louis-Le-Grand, le concours de l'École normale supérieure. Ce fut le début de cinq années d'amitié fraternelle, faites au début de longues conversations à deux, de déjeuners communs au restau U ou de soirées passées ensemble à la Maison internationale et, par la suite, d'une vie de groupe active.

Curieux de tout, Hyung-Dong se livrait peu lui-même et je respectais sa discrétion. Pour le présent, il ne parlait guère que de sa mère. De son passé, il parlait incidemment, pour évoquer tel vêtement traditionnel de sa mère, ou encore l'école de son enfance où l'occupant japonais imposait sa langue. Une seule fois, je crois, il m'a fait part de son expérience de la guerre : il avait été mobilisé dans l'armée du Sud, fait prisonnier par les communistes, interné et endoctriné dans un camp, puis intégré dans leur armée ; ensuite, dans la grande contre-offensive qui avait suivi le débarquement d'Inchon, il avait été fait prisonnier de nouveau, mais cette fois par les sudistes. Cette expérience traumatisante a sans doute été l'une des causes – la principale peut-être – de son départ pour l'Europe une fois la guerre civile interrompue. Très discret sur sa vie personnelle ou sur ses rapports avec les siens, il aimait vivre une sorte de vie familiale de substitution en s'informant de ma famille, en interrogeant mon frère aîné, en rencontrant à l'occasion ma mère et mon petit frère de passage à Paris (il y a un mois encore, la précision de ses souvenirs m'a sidéré). Jusqu'en 1959, ma chambrette de la Cité était l'un des lieux de rendez-vous d'un cercle amical très divers, que je n'avais pas voulu quitter, même une fois reçu au concours. Sur une rare photo, on reconnaît, aux côtés de Hyung-Dong, ma Perle de l'Est (c'est ainsi qu'en souriant il m'avait traduit son prénom), Robert Baniol, François Geffroy, Marie-Paule Hervagault, mon frère aîné et quelques autres amis, garçons et filles.

Au moment où je l'ai connu, Hyung-Dong parlait déjà un français parfait. Il éprouvait une véritable fascination pour la langue et la culture françaises. Il s'étonnait alors souvent de la quantité de connaissances que nous devions ingurgiter en classe préparatoire et du travail incessant qui nous était nécessaire. Mais je découvrais de mon côté chez lui une curiosité inépuisable pour la littérature, le roman et la poésie, et pour la philosophie aussi. Il était intarissable sur Valéry Larbaud, l'auteur qui faisait le sujet de sa thèse. De sorte que, dès 1957 ou 1958, je l'ai poussé à entrer à l'ENS comme élève étranger, afin qu'il pénètre dans un milieu intellectuel correspondant à ses préoccupations et dans un réseau de solidarité active.



Mais déjà, à partir d'octobre 1959, nos vies avaient pris des cours un peu différents. J'étais parti un an à Edimbourg, puis, après l'année de l'agrégation, marié, j'étais revenu vivre un an à la Cité avec ma femme avant de repartir à Washington et, au retour, d'être nommé en province. Je n'avais suivi que de loin la dépression nerveuse qui avait frappé Hyung-Dong à l'École. Puis le temps a passé. Je n'ai revu un peu longuement mon ami que bien plus tard, en 1993, à la Butte aux Cailles. Le temps d'un jury de concours de quelques semaines, j'ai logé tout près de cet hôtel des Cinq Diamants, où, dans une chambre sordide, il menait au milieu de ses livres et de ses papiers, une vie pauvre et austère.

De son prochain retour en Corée, Hyung-Dong continuait de parler, comme il n'a jamais cessé de le faire jusqu'à la veille de sa mort. Mais il n'a jamais cessé non plus de renvoyer ce retour à plus tard : « après la fin de ma thèse », puis « quand j'aurai fini de régler mes affaires en France ». Cette volonté du retour, surtout après la mort de sa mère, s'enfonçait dans le rêve, comme si quelque événement inconnu de nous rendait simplement impossible, de son vivant, ce retour rêvé.

Ainsi le destin de Hyung-Dong, déchiré entre sa patrie d'origine et son pays d'adoption, est peut-être d'abord le reflet ou la conséquence du déchirement de sa patrie, tragiquement incapable de refaire son unité. Et pourtant sa vie ne me semble pas avoir été une vie tragique. Je crois que Hyung-Dong a transformé un destin qu'il n'avait pas originellement choisi en une existence voulue et construite. En limitant ses désirs et ses besoins, il a fait le choix délibéré de la vie spirituelle et celui d'une vie entièrement au présent. Il a ainsi transmuté sa vie d'exilé, de solitaire et de pauvre en existence heureuse. Avec toute la sensibilité délicate de son cœur et la vivacité de son intelligence, il a mené parmi nous, en plein Paris, en toute discrétion et simplicité, l'existence d'un sage. Et quand l'âge a rendu cette vie impossible, Hyung-Dong s'est simplement laissé mourir. Ce qu'il nous lègue à tous, c'est peut-être le modèle d'une sagesse si haute qu'elle est bien difficile à atteindre, plus rare que jamais dans le monde de notre temps. Et il nous laisse aussi le regret poignant d'un ami mystérieux, dont nous avons côtoyé sans beaucoup les comprendre la vie intérieure intense et la sagesse souriante.

Jean-Claude Carrière (1958 l)

Cette marche ritualisée de la Butte-aux-Cailles à la Montagne Sainte-Genève

À la fin des années 1950 et au début des années 1960, c'était un bonheur de converser à l'École avec Hyung-Dong Lee. Dans l'euphorie de réaliser le rêve longtemps entretenu dans son pays, la Corée, de participer à la vie culturelle française, ce descendant d'une ancienne famille de lettrés de la ville historique de Kyongju allait, avec un



enthousiasme communicatif et beaucoup de fraîcheur un peu naïve, de découverte en émerveillement. Il partageait avec ses condisciples les nouveautés de l'époque, la lecture des romans de Beauvoir et de Butor, les films de la Nouvelle Vague, les mises en scène de Vilar et de Barrault. L'esprit toujours en éveil, il nous invitait à goûter avec lui la saveur qu'avait alors l'existence.

Le ciel ensuite, peu à peu, se couvre. Les traumatismes liés aux tragédies de l'Histoire de son pays et que nous ne soupçonnions pas poursuivent un cheminement souterrain. Cet homme à qui rien n'était plus étranger que les préoccupations politiques a été, à deux reprises, d'après ses confidences, marqué par la guerre de Corée (1950-1953). Après l'occupation éclair de Séoul par la Corée du Nord, il est incorporé de force dans l'Armée populaire. Il cherche à se faire réformer, le médecin militaire le menace d'un passage en Conseil de guerre et, en définitive, l'épargne. La capitale de la Corée du Sud reconquise, Hyung-Dong devient interprète auprès des troupes américaines, mais, à la suite d'une dénonciation, il est accusé d'espionnage à cause de l'uniforme qu'il a dû auparavant furtivement endosser et, après des interrogatoires sans ménagements, il est déporté dans un camp au régime très dur situé dans une île. C'est à la suite d'une amnistie qu'il peut, la guerre achevée, poursuivre ses études parmi nous. Des années plus tard, ces souffrances affleurent de nouveau à la surface. Certains troubles sont traités par des méthodes brutales de la médecine de l'époque. Hyung-Dong sort de cette thérapie « stabilisé », mais très éprouvé. Lui naguère si disert s'enfonce dans le mutisme et un long passage à vide survient, marqué par des difficultés matérielles et professionnelles. Après une expérience de l'enseignement secondaire interrompue par des compressions du personnel d'origine étrangère, il trouve enfin, à la bibliothèque de l'École, un havre qui lui apporte encadrement et sécurité.

Alors commence une période de plus de quarante ans où il ne se passe, vu de l'extérieur, absolument rien. Il vaque consciencieusement à ses travaux et mène, solitaire dans une chambre exiguë, une existence ascétique et apparemment grise. Pourtant, sa passion pour le savoir et la culture refléurit. Lui qui maîtrise déjà le français, l'anglais, le japonais et le chinois littéraire, entreprend l'étude du latin. D'une manière tout à fait désintéressée, il a mené à bien, lui le littéraire, une licence et une maîtrise de philosophie et évoque – car il a repris le goût de la conversation – Descartes et Kant avec la même ferveur que jadis Stendhal ou Flaubert. Au fur et à mesure qu'il avance en âge, une nouvelle évolution s'amorce. Lui si occidentalisé se remet à écrire dans sa langue maternelle et se tourne toujours davantage vers l'approfondissement des spiritualités d'Extrême-Orient et de l'art de vivre confucéen. Il en tire une conception du monde toute de dignité, de souci de l'ordonnement intérieur et de sentiment de l'impermanence des choses. Pris entre une extrême humilité – « j'ai tant de lacunes à combler » – et un imperceptible orgueil marqué par la distance à



l'égard des contingences matérielles et des satisfactions médiocres, il mène une vie méditative et secrète.

À quoi pense-t-il dans sa tenue impeccable au cours de cette marche ritualisée qu'il accomplit chaque jour de la Butte aux Cailles à la Montagne Sainte-Genève ? À son enfance asiatique, au voyage scolaire auquel il a participé en 1937 – le vertige nous prend – dans les sites historiques du Japon impérial ? À la Corée qu'il voulut cinquante-cinq ans durant revoir et où il ne revint jamais ? À ses amitiés auxquelles il était si attaché et qui souvent s'estompèrent et s'éloignèrent ? À ses lectures inlassables ? À ses rêves ? Qui le saura jamais ?

À la fin de nos derniers entretiens, j'ai eu le sentiment de prendre congé de la figure immémoriale du Sage.

Alain Meyer (1956 l)

« Je suis un écolier »

Vendredi 4 octobre 1985 [cahier 6]

Nuageux, alors que c'est un automne bleu après un bel été tout frais. Ces jours-ci pour mes promenades : les marronniers qui changent. Certains sont encore verts et drus, d'autres ont parfois, contre le ciel lumineux, des effets scintillants de leur rousseur ajourée. Je commence ce cahier l'esprit (il faut bien désigner ainsi quelque chose comme cela), et le corps, dispos.

Le cahier de journal précédent se termine au 14 janvier 1984. Je vois que ce même cahier, mince, commence en janvier 1979. Je vais donc avoir des choses à noter, au fur et à mesure des moments de loisir.

Toujours donc ceci : je suis un écolier qui finit par revenir à ses cahiers, qui vaguement le savait.

Mon vocabulaire français semble quelque peu enrichi et amélioré depuis quelques années. Je m'y emploie assez activement, et le résultat est lent et difficilement perceptible. Je remue un nombre de dictionnaires considérable, en tout cas.

Il y a quelque temps, deux ans ou trois auparavant, m'y concentrant, je semblais acquérir un latin même plutôt passable pour un débutant (sempiternel). C'est une belle langue. Les silences et espaces vides qu'impose son ellipse sont pour l'esprit cette beauté.

Depuis plusieurs mois déjà, je passe presque toutes mes matinées, et même le début, parfois le milieu de mes après-midi avec, à m'habituer au grec. En ce moment, le « Socrate de Platon », Hachette : des pages entières suivies de Platon, souvent.



J'ai repris aussi, d'une reprise là aussi un peu sempiternelle, l'allemand, le chinois, l'histoire. J'essaie de me rafraîchir la mémoire en japonais, en coréen. Je m'intéresse à des rudiments d'italien.

J'ai repris la lecture, siècle par siècle, de manuels : Lagarde et Michard, ou Chassang et Senninger. J'en suis à Lamartine, de ces derniers. J'avais besoin d'avoir connu, même sommairement, les coins et les recoins de la langue française. Des trouvailles mémorables : Maurice Scève (lu cette fois à loisir : c'est bien), Agrippa d'Aubigné, Montaigne (toujours nouveau : chaque fois je me demande comment j'ai pu, non pas oublier, mais négliger de retrouver Montaigne : tout ce savoir à une époque encore si peu commode pour apprendre).

Il me faut un peu d'algèbre et de géométrie. Je mesure avec stupeur mes dégâts : en cultivant les « lettres » je me suis soigneusement entretenu dans l'inaptitude à me percevoir dans le cosmos.

La poussière que je suis. Entre la poussière et moi, une différence, infime, risible, de structure.

Quand on est né, il n'y a qu'une chose à faire : vivre le plus « heureux », heureux, possible. Se pencher intimement sur soi-même, sur le monde, de temps à autre : c'est agréable, et bon.

Je ne fume plus (du tout, depuis le 9 avril 1981). Je ne bois presque plus de vin. Il faudra m'éloigner peu à peu du café. Je voudrais retrouver mes sensations d'enfance.

En reprenant un cahier, un livre, je ne me laisse plus leurrer (il était temps, je vieilliss) par l'impression de quelque chose d'exclusif que donne leur forme d'un rectangle circonscrit nettement : non, il n'y a pas d'un côté l'activité intellectuelle et de l'autre manuelle. Seulement : l'homme ne peut s'empêcher de cultiver, de s'exclure dans les lettres, ou dans les sciences, ou dans les livres. Les autres, et le monde entier, en font autant, le moyen donc de ne point cultiver ? Et il est vrai, d'ailleurs : que faire d'autre ?

Le bon heur [sic] possible, c'est : d'en être conscient, et souvent.

Je n'ai encore rien à écrire. Et puis, je n'en aurais pas le temps : j'ai tant de choses à apprendre, comme un écolier.

31 octobre 1961 et/ou 5 novembre 1961

Note

1. Le cahier 6 s'achève sur neuf très brèves notices en coréen, datées du 31 décembre des années 1988-1997. H.-D. Lee y consigne en quelques mots des impressions générales, le plus souvent sereines et apaisées, sur son état, physique et moral, au terme de l'année qui s'achève. [Merci à No Mi-Sug à qui je dois la traduction de ces passages. J. L.]



Mardi 31 octobre.

Presque dix heures du soir. Dans deux heures, il y a exactement six ans, j'arrivais à Paris. Le cœur léger, plein d'espoir. Tout me souriait. J'avais une âme de vingt ans. Comme chaque chose me paraissait neuve et fraîche! Six ans. Six années. Six meilleurs années de ma pauvre vie...

Pourquoi "pauvre"? Non. Ici, les souffrants d'autrefois ont été payés. Ici, j'ai pu être heureux. Peut-être pas de ce bonheur sans ~~une~~ marge ~~de~~ d'insatisfactions — mais ce bonheur existe-t-il? — mais d'un bonheur à la portée de l'homme, fait de bien-être et de joie (relatifs, bien sûr). Non, ma vie n'est pas "pauvre". Au contraire, elle s'est enrichie ici. (ela n'a pas été un déracinement. Ça été une sorte de repos, indispensable pour prendre conscience de moi-même et de ce qui m'entoure. Les études m'ont sauvé: sans elles, je serais devenu un blasé sans désir, borné d'esprit, incapable, par là-même, de construire chacune de mes journées.

Ne pas envier mes camarades français. Qui sait? Ils ne sont peut-être pas conscients de leur bonheur, du bonheur, de n'être pas nés... Coréens, mais Français. ^{Justement,} Mais à quoi sert d'être conscient de son malheur? Comme je voudrais être ni heureux ni malheureux!

Travail. Travail. Seul remède à mes misères.

Au fond, comme je n'ai pas changé, depuis six ans..... depuis ma première adolescence...



Dimanche 5 nov.

Depuis hier, en compagnie des compatriotes. Je me suis surpris à me voir constater à quel point mes années à Paris m'ont, à mon insu, transformé. Je me sens tellement plus proche de mes camarades et amis d'ici. Constatation triste, et décourageante. Il va falloir (mais comment?) me préparer petit à petit à me "sentir étranger".....

Bruit d'éclair, encore ce soir.

Mais chacune de ces lignes que je trace me paraît incorrigiblement insignifiante, et puérile. C'est pénible. Je me demande comment je pourrais me consoler. Il y a en moi quelque chose qui s'en va, quelque chose comme l'innocence de l'enfance, comme la fougue de la jeunesse l'adolescence.

J'ai hâte de laisser quelque chose derrière moi. Il faut écrire, n'importe comment. Et... dès demain. Travail. Me lever plus tôt.

EXCELLENCE, QUAND TU NOUS TIENS !

Poursuivant son entreprise de rénovation de l'enseignement supérieur français, le ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche a lancé fin 2010, le concours Idex (« Institution d'excellence ») doté de 7,7 milliards d'euros en capital. C'est l'un des volets du programme *Investissements d'avenir* (initialement Grand Emprunt). L'objectif est de redéfinir des ensembles universitaires, de taille et de structure susceptibles de figurer dans un bon rang dans le célèbre classement de Shanghai.

Un jury international a été constitué. Les trois premiers lauréats du concours ont été annoncés en juillet 2011, par le ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, Laurent Wauquiez (1992 l) :

- l'université de Bordeaux ;
- l'université de Strasbourg ;
- Paris Sciences et Lettres (PSL★).

L'École normale supérieure est le chef de file de cette dernière institution. PSL★ est issu du « Pôle de recherche et d'enseignement supérieur » PSL (Paris Sciences et



Excellence, quand tu nous tiens !



Lettres-Quartier Latin) constitué, début 2010, par cinq établissements. En 2011, onze autres établissements se sont ralliés à ce PRES (d'où l'ajout de l'étoile★ après le sigle, qui marque le passage de cinq à seize participants). Pour l'instant, c'est la seule institution sélectionnée en région parisienne, avant même le regroupement souhaité par le gouvernement à Saclay.

Les partenaires de Paris Sciences et Lettres

<ul style="list-style-type: none">• Le Collège de France• L'École normale supérieure• L'ENS de Chimie de Paris-ParisTech• L'École supérieure de physique et chimie industrielle-Paris-Tech• L'Observatoire de Paris• L'Université Paris-Dauphine• L'Institut Curie• Le Conservatoire national supérieur d'art dramatique• Le Conservatoire national de musique et de danse de Paris	<ul style="list-style-type: none">• L'École nationale supérieure des beaux-arts• L'École nationale supérieure des arts décoratifs• L'Institut Louis Bachelier• La Fondation Pierre-Gilles de Gennes pour la recherche• Le CNRS• L'Inria• L'Inserm
---	---

Le regroupement PSL★ semble *a priori* assez disparate. Cependant, c'est cette diversité qui doit avoir séduit le jury. En effet, on trouve des lettres et des sciences, de l'économie et de la finance, de l'art dramatique et des beaux-arts, de la musique et de la danse, de l'enseignement et de la recherche d'excellence. Paris Sciences et Lettres compte 14 000 étudiants, dont 1 800 en doctorat. Onze laboratoires d'excellence (« Labex ») et sept équipements d'excellence (« Equipex »), présentés par PSL, ont été sélectionnés. Ce cocktail ressemble beaucoup à ce que l'on trouve dans les grandes universités anglo-saxonnes. PSL★ met en avant les distinctions et médailles des enseignants-chercheurs en activité sur le campus (quatre médailles Fields, un prix Nobel, quatre médailles d'or du CNRS, etc.).

L'ambition de Paris Sciences et Lettres est remarquable :

- développer une recherche d'excellence dans toutes les disciplines académiques ;
- mettre en place une offre de formation globale et intégrée, de la licence au doctorat ;
- créer un centre important de recherche partenariale au cœur de Paris ;
- devenir un lieu de référence pour les savoirs.



La dotation de la Fondation se fera en capital (il pourrait atteindre 1 milliard d'euros). Les lauréats ne pourront utiliser que les intérêts de cette somme qui ne sera versée qu'après sa constitution.

Plusieurs tâches attendent les promoteurs dans les prochains mois :

- mettre en place une première équipe ;
- installer la gouvernance ;
- négocier la dotation avec l'État ;
- lancer les Labex et des appels à projets ;
- labelliser les premiers masters.

L'organisation de PSL★ devra être fondée sur trois niveaux de décision :

- Les décisions stratégiques proposées par le président au conseil d'administration. Les délibérations du CA bénéficient des recommandations d'un comité d'orientation stratégique, composé de scientifiques de renommée internationale, et d'une assemblée académique représentative des communautés des institutions (personnel académique, administratif et technique, élèves, anciens élèves).
- L'exécution des décisions confiées au président, qui ne pourra pas cumuler sa fonction avec des fonctions au sein d'un établissement. Il sera secondé par un vice-président et un directeur général des services.
- la mise en œuvre opérationnelle s'appuiera sur trois départements, dotés chacun d'un directeur : département de la formation, département de la recherche, département de la valorisation.

La constitution de PLS★ devrait considérablement modifier le paysage universitaire et la place de notre École dans ce paysage. Alors que la position de l'École était jusqu'à présent singulière, celle d'une exception servant de pépinière à toutes les universités françaises, elle deviendrait le pivot d'une des premières universités nationales et même mondiales. Son bon rang dans le classement de Shanghai, malgré sa petite taille, justifierait ce positionnement.

Comme on le voit, l'a-Ulm devrait trouver sa place dans cet ensemble, des contacts ont déjà été pris. Cette place est prévue dans l'assemblée académique, mais malheureusement pas au conseil d'administration. Par ailleurs, pourquoi la Fondation de l'ENS ne fait-elle pas partie des fondateurs, comme la Fondation Pierre-Gilles de Gennes ?

Les difficultés sont donc devant nous : un regroupement de cette taille aura peut-être du mal à exister. Dans le cadre des relations internationales de l'École, j'ai noué des contacts avec l'université de Californie, composée de dix grands campus de la côte Ouest : cette superstructure avait peu de poids face à chacun de ces campus à forte personnalité. L'argent promis à PSL★ devra donc servir à souder l'ensemble. Le chantier s'ouvre : bon courage !

Wladimir Mercoureff (1954 s)



Pour en savoir plus :

www.parissciencesetlettres.org

www.facebook.com/parissciencesetlettres

Contact : Nicolas Sennequier 06 89 32 22 51 nicolas.sennequier@obspm.fr

L'ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE DANS PARIS SCIENCES ET LETTRES

En juillet 2008, l'ENS s'associait au Collège de France, à l'ENSCP, à l'ESPCI et à l'Observatoire de Paris pour fonder le PRES PSL « Paris Sciences et Lettres ». Trois ans plus tard, en juillet 2011, le projet d'initiative d'excellence porté par le PRES PSL, rejoint par onze autres partenaires, a été sélectionné par le jury international et le gouvernement français pour être l'un des trois premiers projets à recevoir la dotation prévue pour le projet IDEX – autour de 1 milliard d'euros sur dix ans.

Que s'est-il passé durant ces trois ans et quelle est la nature du projet porté par PSL* ?

PSL* s'est élargi : les cinq membres de 2008 sont devenus seize, rejoints par l'Institut Curie, l'université Paris-Dauphine, la FPGG, l'ILB, quatre écoles d'art et de création (CNSMDP, CNSAD, ENSAD, ENSBA) et, enfin, trois organismes de recherche (CNRS, INSERM, INRIA).

Ce partenariat correspond à une logique forte qui permet à PSL* d'être une véritable université de recherche au sens international du terme. Elle couvre tous les champs du savoir, des sciences expérimentales à la création, en passant par les sciences humaines et le management. Ses étudiants sont rigoureusement sélectionnés. Elle est nettement orientée vers la recherche et la création de savoirs.

L'ambition saluée par le jury international porte sur les trois domaines essentiels de la mission d'une université de recherche : (1) offrir les conditions d'une recherche de pointe, non seulement dans le cœur des disciplines, mais aussi aux interfaces ; (2) offrir un cycle d'étude complet, de la licence au doctorat : PSL* ne s'attachera pas seulement à organiser un *graduate centre* et des programmes de M et D, mais mettra sur pied une offre complète de niveau licence ; (3) être au cœur de la chaîne de transfert de technologies.

À cela s'ajoutent un ambitieux programme international et la volonté d'inscrire l'université dans le quartier – wifi, librairies, vie étudiante commune.

Qu'est-ce que signifie PSL* pour l'ENS ?

PSL* fournit donc une structure forte, capable de mener de concert des projets ambitieux. Mais cette nouvelle université de recherche entend préserver l'originalité de chacune de ses composantes. Il serait évidemment absurde de se priver de ce qui a



fait le succès d'institutions telles que le Collège de France, l'Observatoire de Paris ou encore l'École normale supérieure.

À quoi tient cette spécificité de l'ENS que PSL★ entend mettre en valeur ? C'est un certain idéal de formation de l'esprit : la conviction que la formation par la recherche est un élément indispensable à l'innovation. Ainsi, dès son entrée à l'École, chaque élève est en position non seulement de recevoir un savoir, mais d'être lui-même chercheur, créateur, inventeur.

De fait, toutes les institutions de PSL* partagent un certain nombre de valeurs importantes : une sélection exigeante des étudiants, la conviction dans la valeur de la formation par la recherche, les conditions d'une recherche de pointe à la fois dans le cœur des disciplines et aux interfaces.

PSL★ permettra à l'École de remplir ses missions de manière plus efficace dans le contexte contemporain d'une recherche et éducation supérieure mondialisées :

- PSL★ assurera d'abord à l'École une visibilité internationale, qui pour l'instant n'est pas à la hauteur de sa qualité.
- PSL★ permettra le développement d'une offre pédagogique complète, fondée sur un concept original de la formation de l'esprit. L'ENS aura ainsi les moyens de développer des doubles cursus originaux : partenariat avec les quatre écoles d'art et Dauphine ; articulation forte du monde de la recherche et de celui des écoles d'ingénieurs grâce à l'ENSCP et l'ESPCI, etc. de création ; cursus recherche-affaires grâce au lien avec l'université Paris
- PSL★ offrira les moyens de développer avec plus d'ambition certains projets de recherche qui sont au cœur de l'ENS, mais qui ont besoin de toutes les forces des partenaires pour se réaliser, comme l'Institut de l'environnement ou le Centre de biologie mésoscopique.

Enfin, PSL★ veut constituer une université inscrite dans la ville, avec un campus universitaire identifié et visible : c'est une manière de mettre en valeur la situation géographique de l'ENS et de permettre une vie étudiante plus dynamique, en créant une vie de campus unifiée sur la Montagne Sainte-Geneviève.

PSL★ aurait pu ne représenter qu'une couche administrative de plus, venant alourdir un système déjà complexe. Le projet sélectionné en juillet 2011 a, au contraire, veillé à la souplesse et l'efficacité, pour préserver ce qui fait la singularité des partenaires tout en l'adaptant aux exigences du monde compétitif des universités de recherche internationales.

Si PSL★ est une proposition originale dans le paysage français, c'est précisément parce qu'elle préserve les caractères uniques de tous ses partenaires. L'ENS a été au cœur du projet PSL★ – elle sera aussi au cœur de l'université de recherche qui naît cette année.

Monique Canto-Sperber (1974 L)



CARRIÈRES

« Généraliste... et après », *Laurence Levasseur et François Bouvier*

« GÉNÉRALISTE... ET APRÈS ? »
RENDEZ-VOUS CARRIÈRES DU 9 MARS 2011

Laurence Levasseur (1966 L) et François Bouvier (1961 I)

Nous avons constaté au fil des ans que les archicubes et les élèves qui s'adressent au service Carrières expriment une inquiétude grandissante face à la baisse des recrutements d'enseignants et de chercheurs et, d'une façon plus générale, à la restriction sur les emplois dans la fonction publique. Ils sentent bien qu'il n'existe plus de parcours tout tracé, de voie royale qu'il conviendrait de suivre sans inquiétude tout au long d'une vie professionnelle. Bien entendu, le questionnement varie selon les disciplines. Pour beaucoup de scientifiques, l'alternative évidente semble se trouver dans une carrière ou un passage momentané en entreprise. Nos camarades littéraires se sentent en revanche majoritairement exclus de cette possibilité. Cela impose de poser la question naïve mais nécessaire : quels sont les atouts des normaliens ? Où se trouve leur spécificité, s'ils en possèdent une ?

Notre École peut être fière de la liberté intellectuelle remarquable qu'elle offre à ses élèves. Dans quel autre grand établissement trouve-t-on des exemples, certes peu nombreux mais l'important est qu'ils existent, de mathématiciens devenus philosophes à leur sortie, ou l'inverse ? De philosophes devenus biologistes, ou l'inverse ? C'est donc que l'ENS représente (par une combinatoire complexe où se mêlent la sélection à l'entrée, la pluridisciplinarité pouvant conduire à l'interdisciplinarité, l'ouverture de ses enseignements, l'encouragement à la curiosité) une sorte de creuset d'intelligences du monde. S'y forment ainsi des esprits ouverts, adaptables aux évolutions complexes, généralistes de haut niveau, fondés sur un socle paradoxal, à la fois arrondi et pointu !

Cette observation nous a conduits à la conviction que notre monde contemporain, ayant dépassé ses besoins en experts spécialisés, trop peu adaptables, doit recourir d'une façon nécessaire et urgente à des capacités intellectuelles nouvelles, celles de généralistes agiles, ouvriers potentiels de portes menant vers des perspectives inconnues innovantes. Ce qui nous a alors paru d'une clarté évidente, c'est que les normaliens, et notamment les littéraires, disposent d'atouts majeurs dans cette vision



prospective à court terme. C'est cette analyse, étayée par nos contacts avec des offreurs d'emploi, qui nous a conduits à bâtir un « rendez-vous Carrières », le 9 mars 2011, sur cette thématique, symbolisée par le titre d'appel : « Généraliste... et après ? », suivi de son sous-titre : « Parcours atypiques ». Autrement dit : Comment utiliser sa boîte à outils d'intellectuel ? Comment valoriser ses compétences générales de normalien (par exemple : rechercher de l'information, lire, écrire, synthétiser, analyser, conduire un projet, anticiper, etc.) ?

Pour illustrer concrètement cette thématique, nous avons pu bénéficier de l'apport d'un groupe d'intervenants remarquables, allant de l'écrivain au directeur des relations humaines d'une grande entreprise, en passant par des représentants du journalisme, des collectivités territoriales, des consultants, etc. Toutes ces personnalités, dont les mini-CV figurent plus loin, ont été choisies en fonction de leurs parcours peu académiques, illustrant particulièrement bien une démarche non linéaire et variée. La réponse des élèves et des jeunes (ou moins jeunes) archicubes a été remarquable : au total, plus de soixante normaliens sont venus à ce rendez-vous, dépassant nos espérances (et atteignant la limite de nos capacités d'accueil). La méthode empruntée au *speed dating*, limitant les dialogues à une vingtaine de minutes et à présent bien rôdée, a permis à chacun des participants de rencontrer quatre intervenants. Elle a été très appréciée, même si certains auraient aimé prolonger les échanges.

Nous avons ainsi pu atteindre notre but initial, teinté d'empirisme, qui était de redonner confiance à nos jeunes camarades, assurés de la pertinence de leur formation et de leurs spécificités dans un monde en évolution rapide.

Présentation des intervenants invités

Caroline Brun Marais (1981 L)

Elle est germaniste, agrégée de sciences sociales et journaliste depuis 25 ans. Après une dizaine d'années passées dans la presse économique (*Le Nouvel Économiste*, *L'Expansion*, *Capital*), elle a été rédactrice en chef du *Parisien*, du *Figaro* et d'*Europe 1*. Elle a également collaboré à différentes émissions sur *France Culture*, *France Info*, *France 3*, *LCI* et *Canal +*. Elle a notamment été « polémiste » pendant plusieurs années dans les émissions de Pascale Clark (« En aparté », puis « Un café l'addition »). Depuis novembre dernier, elle présente une émission quotidienne sur *BFM Business* (Grand Paris) et remplace Hedwige Chevrillon à la présentation du 12/15.

Elle a enseigné la sociologie de la communication à Jussieu, a été chargée de cours à l'université de Neuchâtel (master de journalisme) et intervient à Sciences Po. Elle a publié un essai, *L'Irrationnel dans l'entreprise* (Balland, 1989) et un roman, *Telle mère, telle fille* (Robert Laffont, 2007). À ses moments perdus, elle écrit des scénarios pour la télévision.



Pierrette Fleutiaux

Après des études d'anglais et une agrégation, elle a entamé deux thèses, vite abandonnées pour l'écriture. Elle a vécu sept ans à New York, où elle a travaillé au lycée français, à l'ONU et à l'agence littéraire Meredith. De retour en France, elle a continué l'enseignement. Des bourses d'écriture du CNL lui ont permis de prendre une année sabbatique et parfois des temps partiels.

Elle a commencé à écrire enfant. Elle a publié chez Julliard, puis chez Gallimard, actuellement chez Actes Sud. Elle a obtenu le prix Fémina, qui lui a encore permis une année sabbatique (la quête de temps est obsessionnelle chez les écrivains !). Elle a beaucoup voyagé, à l'occasion d'invitations ou de traductions de ses livres. Elle est administratrice à la société d'auteurs SGDL.

Frédéric Fougère (1986 s)

À sa sortie de l'École il termine son doctorat de physique à l'université d'Orsay, puis rejoint une *start-up* d'ingénierie biomédicale où il supervise des projets notamment en ophtalmologie. Il développe ensuite des activités dans le domaine de la traduction et de la localisation, puis dans celui de l'investigation financière et de « l'intelligence économique ». Il rejoint le leader mondial du secteur, Kroll, dont il dirige l'équipe de recherche à Paris et pour lequel il mène de nombreux projets dans le monde entier. Il est à présent actif au sein du cabinet FIP, spécialisé dans l'investigation financière et dans la gestion du risque de fraude.

Anne-Juliette Hermant (1994 I)

Agrégée de lettres modernes, titulaire d'un DEA, après des études en IEP, un très bref passage à l'université comme chargée d'enseignement en littérature française et une année en tant que directeur de cabinet du maire de Saint-Michel-sur-Orge, elle est devenue directrice de la formation du Forum pour la gestion des villes et des collectivités territoriales. En 2004, elle a quitté la fonction publique territoriale pour entrer chez Axa à la direction des ressources humaines du groupe où elle a occupé les postes de directeur de programmes Axa-Université, puis de directrice du Fonds Axa pour la recherche, entité de mécénat de recherche de pointe sur les grands risques dotée de 100 M€ sur cinq ans, avant d'être nommée, en septembre 2010, directrice du groupe de la formation et du développement.

Laurence Levasseur (1966 L)

Elle est actuellement jardinière de projets, principalement dans l'univers de la santé. Après avoir été professeur de lettres classiques dans le secondaire, tout en réalisant des actions de formation continue en entreprises et en créant différents modules de



communication pour des diplômes universitaires, après avoir dirigé des Greta de l'Éducation nationale en y créant de nombreux services aux entreprises, être passée au ministère de l'Éducation nationale pour introduire les TICE et la qualité en formation continue, avoir tenu un poste de directrice de la formation et des partenariats dans une entreprise internationale de l'industrie pharmaceutique, elle a créé en 1994 un cabinet d'études, de conseil, d'ingénierie et de formation, où elle vend sa créativité, son adaptabilité, ses compétences d'écoute, de maïeutique, de rigueur et de méthodologie.

Jacques Massot (1968 I)

Agrégé de lettres classiques et diplômé de l'Institut du contrôle de gestion en 1985, il a passé 18 ans dans le groupe Hachette Livre. Après avoir été responsable opérationnel de la filiale Hachette Édition et diffusion internationales, il devient, en 1993, directeur adjoint de la communication et des ressources humaines du groupe Lagardère.

En 1999, il participe à la fusion d'Aérospatiale et de Matra puis, en 2000, à la création d'EADS où il occupe aujourd'hui les fonctions de directeur des ressources humaines d'EADS Headquarters (Paris et Munich) et de directeur des établissements de Paris, Suresnes et Toulouse.

David Meulemans (1998 I)

Après avoir enseigné la philosophie de l'art à l'université et animé des équipes de bénévoles dans le domaine caritatif, il est devenu conseiller déontologie à l'Inspection générale de la gendarmerie nationale. Sa mission consiste à répondre aux questions des autorités administratives sur l'action des gendarmes et à réfléchir à l'amélioration de ce service public. Parallèlement, il a créé une maison d'édition – les Éditions Aux forges de Vulcain –, où il marie sa connaissance des humanités, acquise à l'université, et son sens de l'organisation, modelé par la gendarmerie.

Caroline Moriceau (1990 I)

Après une première expérience de l'enseignement comme AMN à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) puis comme ATER à l'ENS, elle a été chargée de mission pour le CNRS dans le cadre d'un exercice de conduite du changement mené par l'organisme. Elle a ensuite été recrutée comme consultante dans un cabinet d'études intervenant tout particulièrement dans les champs de la recherche et de l'innovation et en évaluation des politiques publiques ; elle a, dans ce cadre, assuré des formations en évaluation des politiques publiques pour les fonctionnaires de la Commission européenne. Elle a par la suite été chargée de mission pour le Comité



national d'évaluation de la recherche, puis est entrée au Conseil régional d'Ile-de-France pour y piloter des évaluations de politiques publiques. Elle vient de rejoindre un cabinet d'études comme directrice de mission.

Anne-Hélène Nicolas (1990 l)

Elle est agrégée de philosophie. Après un démarrage dans l'édition (Flammarion, Hachette), elle a occupé diverses fonctions en ressources humaines, communication et stratégie dans de grands groupes (LVMH, L'Oréal). Elle a ensuite décidé de compléter sa formation par un MBA à l'Insead, puis a rejoint le conseil en stratégie chez Capgemini Consulting. Elle y a accompagné pendant cinq ans de grands clients dans leurs projets de transformation. Puis elle a rejoint une société de conseil spécialisée dans le financement des entreprises innovantes. Entrepreneure convaincue, elle a fondé Innovatys Consulting pour accompagner les entreprises dans leur stratégie, leur recherche de financement et leur *business development*.

Mélanie Parise (2002 s)

Ancienne élève biologiste de la promotion 2002, elle a réalisé une thèse de virologie fondamentale sur le VIH à l'université d'Oxford en Angleterre et à l'Institut Cochin à Paris. Elle a choisi de mettre en œuvre non seulement ses connaissances scientifiques dans le domaine de la biologie, mais aussi sa rigueur, son esprit d'analyse, son sens du détail et son goût pour la rédaction de documents (notamment en langue anglaise) en rejoignant en 2009 le cabinet Lavoix, un cabinet de propriété intellectuelle, où elle est en charge d'études de brevetabilité, de la rédaction de demandes de brevet, du suivi des procédures aboutissant à la délivrance de brevets, exerçant ainsi un métier à l'interface entre les domaines scientifique et juridique.

Lionel Rondouin (1975 l)

À sa sortie de l'École, il devient officier de carrière de l'armée de terre pendant dix ans, puis démissionne comme capitaine en 1989. Il entre dans l'industrie de luxe (La Chemise Lacoste, Christian Dior, Porcelaines JL Coquet/groupe Lalique) et y occupe diverses fonctions, toutes internationales : juridiques (gestion de marques ; lutte anti-contrefaçon) ; commerciales, marketing et industrielles (licences, distribution) ; direction générale et présidence de PME commerciales et de PMI.

Il suit les cours d'un MBA en 1992 et réside en Amérique latine. Il sert trois ans dans l'industrie automobile, pour une mission d'« internationalisation culturelle » d'une entreprise. Il exerce actuellement les fonctions de secrétaire général et directeur commercial d'une société de thés de luxe. Il est en train de s'associer au président-fondateur de l'entreprise et de lever des capitaux pour renforcer la présence internationale de la marque.



Églantine Schmitt

Trois ans de prépa littéraire, spécialité philosophie, finiront par l'amener aux portes de Sciences Po et d'un master en communication. Fascinée par les mots et les diverses approches du langage, elle s'intéresse depuis toujours à la révolution numérique et aux grands changements de société qui se font sur le web et les réseaux sociaux, qu'elle fréquente assidûment depuis plusieurs années. Pendant son master, elle découvre le métier de *community manager* et décide d'en faire son stage de fin d'études, puis son premier poste, en agence de communication, où elle accorde un intérêt tout particulier à l'analyse des stratégies de marques et des comportements des individus sur Internet.

Alexandre Vincent (1995 l)

À sa sortie de l'École, il a été associé pendant quelques années aux travaux de l'Insee sur les systèmes de retraites tout en enseignant à l'université d'Orléans. En 2003, il a rejoint la direction générale du Trésor et de la politique économique, au ministère de l'Économie et des Finances, en tant que chargé de mission, pour travailler à l'analyse économique des questions sociales et exercer des fonctions de conseil en politique publique. Depuis 2006, il est économiste risque pays à la direction des études économiques de BNP Paribas, où il a d'abord assuré le suivi de l'Asie du Nord avant de se consacrer à l'Europe centrale. Dans ce cadre, il est amené à éclairer les choix opérés par la banque dans ces grandes régions, en présentant des synthèses et en établissant des prévisions sur leur situation générale, économique, mais aussi sociale et politique.

Quelques impressions

À l'issue de cette réunion, nous avons recueilli les impressions de quelques intervenants et participants, qui nous ont démontré l'utilité de cette soirée.

Caroline Brun Marais

Qu'est-ce qui vous a étonnée ?

Ce qui m'a étonnée, c'est qu'ils étaient assez informés sur mon métier de journaliste et, qu'en même temps, ils se posaient pas mal de questions assez pertinentes, notamment sur l'intérêt de suivre des formations complémentaires ou non...

Et quelle est la réponse ?

J'ai répondu « Oui, quand même un peu », parce que le secteur est trusté par des formations très professionnelles proposées aujourd'hui dans les écoles de journalisme.



Cela a créé des réseaux tellement importants que c'est un handicap pour un normalien d'arriver sans avoir un petit vernis de formation technique. Et c'est une aide pour entrer dans les organes de presse, pour trouver des stages, pour faire le premier pas – le plus dur. Il n'y a pas de vraies règles, c'est un métier qui reste ouvert, même s'il l'est moins qu'avant. On a toujours en tête le mythe du coursier entré dans un journal et qui a fini rédacteur en chef ; c'est moins fréquent mais c'est encore possible. Je n'ai pas voulu les décourager en leur disant : « Il faut refaire une formation d'un an, de deux ans ». Cela aide et rend les premiers temps moins difficiles mais ce n'est pas l'unique solution.

Une élève littéraire

Avez-vous eu l'impression qu'il y avait plus de littéraires que de scientifiques ?

En fait, j'ai choisi de manière stratégique des gens qui avaient eu un parcours plutôt littéraire ou dans les sciences humaines.

Et chez les élèves, vous avez reconnu plutôt des littéraires ?

C'était assez bien mélangé, je n'ai reconnu qu'une personne du club d'œnologie ; il y avait un bon mix hommes-femmes littéraires-scientifiques.

Avez-vous été frustrée de ne pas voir tout le monde ?

J'aurais aimé rencontrer une personne en particulier ; ce n'est pas vraiment le profil de carrière qui m'intéresserait, mais plutôt de travailler dans ce type de contexte.

Oserais-je demander si vous sortez de là avec une vocation ?

Une vocation, non, mais il y avait une voie qui m'intéressait et je crois comprendre que ce n'est pas pour moi. Je vais me recentrer, contente d'avoir vu d'autres possibilités.

Vous en sortez plus riche qu'en entrant ?

Je me sens plus capable d'oser sortir des sentiers battus.

Jacques Massot, DRH d'EADS France

Monsieur Massot, vous êtes littéraire. Est-ce qu'on en guérit, de cette maladie-là ?

Il faut croire puisque je suis un littéraire qui travaille depuis de longues années dans un milieu d'ingénieurs.

Parlant des jeunes que vous avez rencontrés, et je crois qu'ils étaient nombreux, étaient-ce surtout des littéraires ou des scientifiques ?

J'ai surtout rencontré des littéraires, probablement parce qu'ils savaient à qui ils avaient affaire.



Avez-vous eu des questions saugrenues ?

J'ai vu surtout des normaliennes qui savaient déjà ce qu'elles ne veulent pas faire, ce qui est important, et ensuite des gens qui ont besoin de se déterminer, sachant qu'elles ont toujours cette petite réticence normalienne : nous sommes des généralistes, pas assez spécialisées, d'où des difficultés pour se faire embaucher dans des entreprises, surtout dans le secteur privé.

Vous n'iriez pas jusqu'à dire qu'ils font des complexes ?

Je ne le dirais pas mais il y a quand même un peu de cela. Et pour certains/certaines d'entre elles, il y a le fait que des normaliens peuvent effrayer les recruteurs, parce qu'ils sont normaliens et que, parmi les recruteurs, certains se demandent : « Qu'est-ce que je vais bien pouvoir faire de telles intelligences en termes de métiers qui soient à leur portée », donc cela crée une sorte de réticence à l'envers où cela effraie un peu d'être normalien.

Et vous pensez que les élèves étaient conscients de ce que vous venez de dire ?

Pas tous, il fallait les convaincre qu'étant généralistes, il faut saisir de petites opportunités, sous forme de petits boulots, de stages, etc. qui leur permettent de se faire connaître en termes de compétences.



LES NORMALIENS PUBLIENT

Étienne Guyon
Wladimir Mercouroff
Véronique Caron
Lucie Marignac



LE PAIN, LE LEVAIN ET LES GÈNES

François Roddier (Parole, 2009)

François Roddier (1956 s), astrophysicien reconnu, a mené sa carrière à l'université de Nice et dans de nombreux observatoires de par le monde. Il nous propose ici des observations microscopiques qui vont de l'épi de blé à la miche de pain et aux nécessaires levures qui, en conduisant à la formation de bulles de gaz carbonique, font gonfler le pain et le rendent savoureux. François nous fait partager ses observations qui ont récemment eu raison de sa maladie « cœliaque » (une intolérance au gluten) qui l'a empoisonné toute sa vie... jusqu'à ce qu'il apprenne à préparer son levain, faire son pain... et retrouver une bonne santé. On peut très bien, nous dit-il, manger du blé, du seigle ou de l'orge, à condition de prendre soin d'hydrolyser les protéines maléfiques à l'aide des bacilles lactiques contenus dans le levain naturel (mais absents de la levure de boulanger). Je constate avec plaisir que de plus en plus de boulangers proposent du pain au levain (mais rarement des pâtisseries au levain). Ce court essai nous entraîne dans l'histoire et la géographie du pain et de ses composants, de la préparation du pain, de sa digestion ; l'auteur nous propose tout naturellement quelques recettes... sa façon de pratiquer « la main à la pâte ».

Dans une seconde partie, François nous conduit de l'évolution en biologie, qu'il présente à partir de l'évolution des gènes humains, à la thermodynamique des processus irréversibles. Son prochain ouvrage portera sur la thermo-sociobiologie !

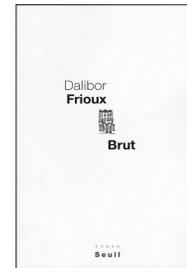
Étienne Guyon (1955 s)



BRUT

Dalibor Frioux (Le Seuil, 2011)

Cela m'a toujours étonné que si peu d'archicubes publient des romans. Certes, Sartre a eu (et refusé) le prix Nobel de littérature, mais seulement 15 archicubes (dont un seul scientifique) sur près de 10 500 se déclarent « écrivain » dans l'annuaire 2010. Aussi, quand l'un d'entre eux écrit un premier roman aussitôt présélectionné pour le prix Renaudot, je demande à voir.



Dalibor Frioux est archicube, agrégé de philosophie (1993 l) et fils d'archicube ; il est engagé à gauche (il a collaboré à Terra Nova) de tendance « verte ». Dans *Brut*, il décrit une sorte de fin du monde annoncée, au milieu du XXI^e siècle, vue de Norvège, petit royaume démocrate qui semble plein de sagesse, de transparence... et de pétrole. Après une série d'attentats meurtriers durant un *black february*, la planète a atteint son pic de production de pétrole, le baril de brut dépassant largement les 310 dollars. Mais le pays a eu la sagesse de créer dès 1996, grâce aux revenus qu'il tire de son pétrole, un fonds souverain qui ne fait que des investissements éthiques à l'étranger, et dont le conseil d'éthique est présidé par un jeune philosophe universitaire naïf. Pendant ce temps, le reste du monde est à feu et à sang, déchiré par des émeutes et des attentats terroristes, bien que la Norvège lui propose sa médiation et ses investissements écologiques. L'auteur nous entraîne allégrement avec un humour ravageur dans une série d'histoires douces-amères qui feraient trembler le lecteur s'il n'était pas conquis par cette verve.

Écrit avant les faits tragiques qui ont placé la Norvège à la une des journaux, ce roman d'anticipation met en scène des événements qui ne sont pas tous imaginaires. Le monde au milieu du XXI^e siècle est le prolongement caricatural de celui de 2011. Frioux extrapole simplement les tendances, bonnes ou mauvaises, de notre début de siècle et décrit leurs dérives et leurs excès. Ce n'est pas une uchronie, qui réécrit



l'Histoire à partir de la modification d'un événement du passé, mais une utopie pessimiste.

Cette écofiction commence comme une parodie légère et cruelle de l'écologie des bobos : « Partir une semaine tout compris à Rio comme promis dans le métro, puis prendre son vélo du lundi au vendredi en grognant contre les automobilistes. » Elle raille la démocratie transparente qui croule sous les revenus du pétrole, le bonheur béat, les bonnes intentions et la bonne conscience du petit royaume de Norvège, où l'enjeu de pouvoir est non pas l'élection du roi, mais la participation au comité qui attribue le prix Nobel de la paix.

Cependant, la caricature dérape et les choses se détraquent dans ce pays où les natifs sont condamnés à être heureux : les images idylliques d'un bonheur bourgeois lors des fêtes de Noël sont noyées par des commandos populistes qui attaquent un foyer d'immigrés, et le recouvrent de peinture noire comme le ferait une marée de pétrole brut. Comme la gastronomie française, la gestion norvégienne du fonds souverain norvégien est proposée pour figurer au patrimoine mondial de l'humanité, alors que des jeunes gens de moins de trente ans sont frappés de mort soudaine, sans raison précise. On attribue ces morts, sans en être certain, aux rats qui viendraient de Suède, et l'on construit une clôture le long de la frontière, pour stopper ces animaux, assez haute pour arrêter des immigrants clandestins. Je laisse au lecteur le plaisir de découvrir le sort de ce petit pays d'un égoïsme vertueux, modeste donneur de leçons, où les prix sont les plus élevés au monde.

Le président du conseil d'éthique est certainement la projection de l'auteur, philosophe comme lui, déchiré entre l'action et la réflexion. À la fin du roman, il cherche à démissionner, mais ne le peut pas. Il se demande si l'État peut être moral ou s'il est un « monstre froid » ? À l'appui de ses thèses, l'auteur fait appel à la psychanalyse où le pétrole est une image de l'inconscient ; on fouille puis on l'extrait et on le distille, et enfin on le brûle.

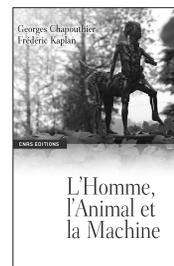
Dalibor Frioux emprunte à Georges Bataille (qui figure en exergue), l'idée que l'excès de richesses est la « part maudite » de l'humanité. Pour bâtir cette métaphore, il fait preuve d'une belle imagination, semblable à celle des romanciers américains qui ont, comme lui, participé à des ateliers d'écriture.

L'HOMME, L'ANIMAL ET LA MACHINE

Georges Chapouthier et Frédéric Kaplan (CNRS Éditions, 2011)

Les animaux ont-ils une conscience ? Les machines peuvent-elles se montrer intelligentes ? Chaque nouvelle découverte des biologistes, chaque progrès technologique nous invite à reconsidérer le propre de l'homme.

Ce livre, fruit de la collaboration entre Georges Chapouthier, biologiste et philosophe de la biologie, et Frédéric Kaplan, ingénieur spécialiste de l'intelligence artificielle et des interfaces homme-machine, fait le point sur les multiples manières dont les animaux et les machines peuvent être comparés aux êtres humains. Après un panorama synthétique des capacités des animaux et des machines à apprendre, développer une conscience, ressentir douleur ou émotion, construire une culture ou une morale, les auteurs détaillent ce qui nous lie à nos alter ego biologiques ou artificiels : attachement, sexualité, droit, hybridation. Au-delà, ils explorent des traits qui semblent spécifiquement humains – l'imaginaire, l'âme ou le sens du temps – mais pour combien de temps encore... Une exploration stimulante au cœur des mystères de la nature humaine, qui propose une redéfinition de l'homme dans son rapport à l'animal et à la machine.



Georges Chapouthier, de double formation neurobiologiste et philosophe, est directeur de recherche au CNRS. On lui doit de nombreux livres sur le cerveau et sur les animaux, comme Biologie de la mémoire (2006) ou Kant et le chimpanzé (2009).

Frédéric Kaplan, spécialiste des interfaces homme-machine et de l'intelligence artificielle, est chercheur à l'École polytechnique fédérale de Lausanne. Il a notamment publié Les Machines apprivoisées (2005) et La Métamorphose des objets (2009).

Wladimir Mercoureff (1954 s)

SIMONE DE Beauvoir et les Femmes aujourd'hui

Claudine Monteil (Odile Jacob, 2011)

Certes, l'auteur de *Simone de Beauvoir et les femmes aujourd'hui* qui est paru en septembre aux éditions Odile Jacob, n'est pas normalienne. Mais à plus d'un titre elle est amie de l'École et son ouvrage, dédié à sa mère, l'est par là même à une ancienne directrice de l'ENSJF puis, par intérim, de l'ENS, celle qui mena à bien la mixité de l'École et fut aussi un temps rédactrice de *L'Archicube* – Josiane Serre (1922-2004). Son ouvrage nous semblait donc trouver ici sa place.



Fille de normalien (son père est le mathématicien Jean-Pierre Serre, 1934 s), amie personnelle de Jean-Paul Sartre et de Simone de Beauvoir qu'elle a longuement fréquentés, Claudine Monteil fournit une réflexion sur notre société et sur l'héritage de Simone de Beauvoir en France mais aussi à l'étranger. Quel bilan peut-on dresser, dans un monde en crise, sur la situation des femmes, plus de quarante ans après mai 68, plus de soixante ans après la parution du *Deuxième sexe* ?

Dans une correspondance imaginaire et un peu nostalgique avec celle qui fut et reste largement l'initiatrice de la libération des femmes et surtout celle qui leur a ouvert les yeux sur leur condition, Claudine Monteil évoque avec une émotion contenue, dans un style tantôt précis, tantôt léger, à la fois les progrès accomplis mais aussi le chemin qu'il reste à parcourir dans le domaine de l'égalité entre les sexes et de la reconnaissance du rôle des femmes dans la société. Elle relate avec vivacité mais aussi parfois avec colère à celle dont elle fut l'amie durant des années le monde d'aujourd'hui ; et à travers des exemples concrets de femmes de tous âges, anonymes ou plus connues, elle retrace la vie et les luttes au quotidien de femmes « héritières » de cette nouvelle liberté d'alors. Qu'en ont-elles fait ? Jusqu'où leur a-t-il été permis d'en jouir ? Quel avenir ont-elles réussi à s'ouvrir, et parfois à quel prix ? On est heureux



d'y retrouver au passage une lettre évoquant la mère de l'auteur, dont la figure fut bien connue à certains anciens de l'École.

Les hommes ne sont pas pour autant absents de cet ouvrage, et quelques figures porteuses d'espoir nous sont ainsi présentées. On ne saurait donc trop leur en recommander – aussi – la lecture.

Témoignage peut-être dérangeant sur notre société dite moderne et sur notre monde inégalitaire, où beaucoup reste à faire pour que soient simplement respectés les lois, les textes constitutionnels et les chartes internationales que Claudine Monteil nous rappelle à propos, l'ouvrage ne se laisse pas envahir par le pessimisme et prend plutôt des allures de mise en garde aux plus jeunes générations. Les temps de crise ne sont jamais favorables aux femmes, on le sait. Ce livre incite et invite donc à la vigilance de tous pour le respect ou la conquête de la liberté individuelle de chacun et chacune, qui est également le reflet de l'état réel de nos démocraties. Une réflexion nécessaire pour la jeunesse d'aujourd'hui mais peut-être aussi un rappel utile pour les plus anciens ?

Claudine Monteil est historienne et féministe, spécialiste des droits des femmes. Ses livres sont traduits en plusieurs langues et elle donne régulièrement des conférences dans des universités étrangères, aussi bien en Turquie qu'en Grande-Bretagne, en Italie et beaucoup aux États-Unis. On s'étonne qu'elle ne soit pas davantage sollicitée en France...

Elle est l'auteur de nombreux ouvrages et articles sur Simone de Beauvoir et sur le droit des femmes, parmi lesquels on peut citer *Les Amants de la Liberté. L'aventure de Jean-Paul Sartre et de Simone de Beauvoir dans le siècle* (Éditions 1, 1999) et *Simone de Beauvoir. Le mouvement des femmes. Mémoires d'une jeune fille rebelle* (Éditions Internationales Alain Stanké, 1995). D'autres références peuvent être retrouvées sur son site www.claudinemonteil.moonfruit.fr

Véronique Caron (1981 L)

LES ÉDITIONS RUE D'ULM

Lucie Marignac (1983 L)

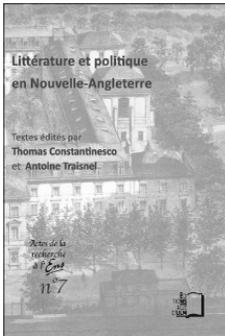


Dix ans après...

... la mise en ligne de notre premier site Internet, il était temps d'en présenter aux lecteurs une version renouvelée. Actualité, nouveautés, titres à paraître, ouvrages au programme des concours se découvrent dès la page d'accueil. Thèmes et collections sont clairement identifiés. Livres papier et ebooks peuvent s'acheter en quelques clics. www.pressens.fr What else ?

Au second semestre 2011, signalons six livres et le lancement de la nouvelle revue en ligne de PSL* (dont nous parlerons dans le prochain numéro). Avec de nouveaux titres dans la collection « Actes de la recherche à l'Ens », dans la « collection du Cepremap » et dans « La rue ? Parlons-en ! ». Ainsi que les deux périodiques annuels, *Lalies* 31 et le 41^e *Bulletin d'informations proustiennes*.

Partant de l'idée que la Nouvelle-Angleterre désigne moins une région ou un territoire aux frontières clairement délimitées qu'elle ne figure un projet politique aux formes changeantes, le volume dirigé par Thomas Constantinesco (2000 l) et Antoine Traisnel, *Littérature et politique en Nouvelle-Angleterre*, analyse le rôle prédominant qu'a joué la littérature en ce lieu, non seulement en tant que production intellectuelle visant à s'émanciper du modèle culturel européen, mais aussi « en tant que littérature ». Du récit de captivité de Mary Rowlandson à Washington Irving, de R. W. Emerson à H. D. Thoreau, de Nathaniel Hawthorne à Susan Howe en passant par Emily Dickinson ou Henry James : qu'ils examinent les modalités de l'intrication du singulier et de la communauté ou qu'ils interrogent le rôle ambigu que jouent les lettres dans la constitution d'un espace commun, tous les articles s'accordent sur le fait que la littérature induit un rapport inédit au monde.



Couvrant un intervalle de près de quatre siècles, ils montrent, chacun à sa manière, que la littérature de Nouvelle-Angleterre est toujours de nature politique, mais aussi, peut-être, que la politique est sans cesse travaillée par des pratiques de langage que la littérature invite à repenser. Avec les contributions d'Antoine Cazé, Agnès Derail-Imbert, Mathieu Duplay, Danielle Follett, Michel Imbert, Bruno Monfort, Cécile Roudeau et Christine Savinel. [Coll. « Actes de la recherche à l'Ens » n° 7, format 14,5 × 21, 178 pages, 10 € – uniquement en version électronique, sur Numilog]

Toujours d'actualité, la crise financière a affecté les comportements de l'épargnant : les ménages français se sont montrés en moyenne plus « prudents », désirant épargner davantage dans des placements plus sûrs et à plus long terme, et limiter parallèlement leurs investissements risqués. Comment expliquer ce changement ? Dans *L'Épargnant dans un monde en crise. Ce qui a changé*, Luc Arrondel et André Masson, tous deux chercheurs à l'École d'économie de Paris, posent quelques questions : les Français se sont-ils simplement adaptés au nouvel environnement économique et aux évolutions perçues dans leur situation personnelle : baisse anticipée des ressources ou des rendements d'actifs, exposition au risque plus élevée, etc. ? Ou bien la crise a-t-elle modifié la « psyché » même des individus, à savoir ici les préférences de l'épargnant en matière de risque et vis-à-vis du futur : manifeste-t-il une plus grande « aversion au risque » qu'hier ? En termes d'horizon décisionnel, l'épargnant est-il moins obnubilé par les échéances de court terme et plus soucieux de son avenir ? Bref, ses préférences sont-elles soumises aux aléas de la conjoncture économique et financière ? À cette interrogation centrale, l'étude répond par la négative, concluant ainsi à la stabilité d'ensemble des préférences de nos compatriotes à l'égard du risque et du temps pendant la crise de 2008. Contrairement à une antienne à la mode, ce résultat qui peut surprendre révèle un épargnant « stoïque » dans la tourmente, pas plus averse au risque qu'auparavant. [Coll. du Cepremap n° 23, format 14 × 18, 112 pages, 7 €]

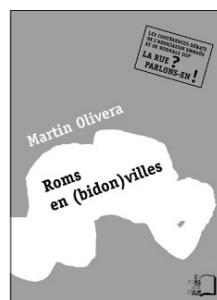
Sociologue et anthropologue, Florence Weber (1977 L) dirige le département de Sciences sociales de l'École. Chercheur au Centre Maurice-Halbwachs, elle travaille depuis 2000 sur la prise en charge de la dépendance. Drame privé ou question publique ? De quoi et de qui parle-t-on quand on parle de dépendance ? Le terme, d'origine médicale, désigne l'incapacité à accomplir sans aide les actes essentiels de la vie quotidienne, qui touche les handicapés, les malades chroniques, les vieillards infirmes ou déments. La réforme de la dépendance, promesse électorale depuis trois campagnes présidentielles, devrait donner une base cohérente aux politiques visant à compenser ces difficultés, pour assurer la survie et promouvoir l'autonomie des personnes concernées.



Au-delà des débats sur le financement de cette nouvelle protection sociale, le livre de F. Weber, *Handicap et dépendance. Dramas humains, enjeux politiques*, éclaire les enjeux humains d'une réforme attendue en tentant de faire entendre les points de vue des personnes handicapées elles-mêmes, de leurs familles et des professionnels de l'aide. Il plaide pour la suppression de la barrière des 60 ans entre handicap et dépendance, ainsi que pour la construction d'un nouveau secteur professionnel de l'aide, à domicile et en institution. [Coll. du Cepremap n° 24, format 14 × 18, 78 pages, 7 €]



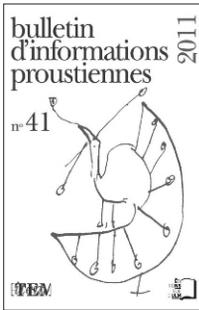
Roms en (bidon)villes : sous un titre volontairement provocateur, l'ethnologue Martin Olivera nous rappelle qu'en France comme dans d'autres pays d'Europe occidentale, les bidonvilles du XXI^e siècle semblent indissociables de la « communauté rom », perçue à la fois comme culturellement exotique et socialement marginale. Mais qui sont en réalité les habitants de ces baraques construites dans les interstices urbains ? A-t-on affaire à des « nomades insaisissables » ou à des migrants économiques comme tant d'autres ? Quels sont leur quotidien et les difficultés auxquelles ils sont confrontés ? Répondre à ces questions invite dans le même temps à interroger les causes de ce phénomène. Et celles-ci n'ont que peu à voir avec une quelconque appartenance ethnique mais renvoient à des réalités sociales, politiques et économiques qui concernent l'ensemble des habitants de la Ville contemporaine et, au-delà, toute l'Europe d'aujourd'hui. [Coll. « La rue ? Parlons-en ! », format 11 × 15, 82 pages, 5 €]



Les conférences du cycle organisé en partenariat avec Emmaüs Solidarité sont enregistrées sur www.diffusion.ens.fr. La prochaine aura lieu le 8 février 2012, à 14h30 en salle Dussane.

Sous la conduite de Daniel Petit (1988 l), professeur de linguistique grecque et de grammaire comparée des langues indo-européennes au département des Sciences de l'Antiquité qu'il dirige à l'École, la revue *Lalies* poursuit son exploration des langues et littératures anciennes. Dans le 31^e numéro, Glenn W. Most étudie quelques héroïnes tragiques de l'Antiquité et leur postérité moderne, Bertrand Lafont présente en détail la langue sumérienne, tandis que plusieurs contributions sont consacrées à « être » et « avoir » à travers les langues (après une introduction typologique d'Alain Lemaréchal). [Format 16 × 24, 372 pages, 29 €]





Quant au *BIP* 41, il continue sa publication d'inédits de la correspondance de Proust et l'étude des relations entre « Proust et la poésie » initiée en 2010 dans le 40^e numéro. Nathalie Mauriac Dyer (Institut des textes et manuscrits modernes, Cnrs-Ens) en est la rédactrice en chef. [Format 16 × 24, 184 pages, 27 €]

Lire pour s'amender

« Il ne s'agit pas en ce moment de la conception, qui nous est commune, des nécessités de la libération et de la reconstruction française. [...] Mais il s'agit de la pratique quotidienne par laquelle vous vous efforcez de préparer cette libération et cette reconstruction. [...] Je vous parlerai franchement. [...] votre manière de traiter les hommes et de ne pas leur permettre de traiter les problèmes éveille en nous [...] une véritable anxiété. Il y a des sujets sur lesquels vous ne tolérez aucune contradiction, aucun débat même. [...] Dans ce cas votre ton fait comprendre à vos interlocuteurs qu'à vos yeux leur dissentiment ne peut provenir que d'une sorte d'infirmité de la pensée ou du patriotisme. [...] Or il s'agit de la France. Vous voulez en faire l'unanimité. La superbe et l'offense ne sont pas une recommandation auprès de ceux qui sont et demeurent résolus à vous y aider. [...] C'est pourquoi je me permets de vous supplier de faire sur vous-même l'effort nécessaire. [...] c'est justement dans l'adversité qu'il faut le plus se contrôler soi-même ; car elle est une terrible école d'amertume, et l'amertume est la pire des politiques. »

Pierre Brossolette, *Lettre au général de Gaulle*,
Londres, le 2 novembre 1942.

Un beau viatique pour tous les pouvoirs.



Pour tous renseignements :

Éditions Rue d'Ulm (Presses de l'École normale supérieure) – 45 rue d'Ulm – 75005 Paris

Téléphone : 01 44 32 36 85 (matin) / 36 86 (après-midi) pour le comptoir de vente – 01 44 32 36 80 / 36 83 pour les éditions

Le comptoir de vente est ouvert tous les jours de 13 h à 16 h 30, dans le hall d'accueil du Nouvel Immeuble Rataud (ENS 45, rue d'Ulm).

Télécopie : 01 44 32 36 82 – Courriel : ulm-editions@ens.fr

www.presses.ens.fr (recherche dans le catalogue / commande en ligne)

Envoi du catalogue papier 2011-2012 sur demande.

Remise accordée aux élèves, archicubes, amis, personnels de l'ENS :

5 % sur les nouveautés et 30 % sur le fonds.

Service de presse : Catherine Dufayet Communication – Téléphone : 01 43 59 05 05

– Courriel : catherine.dufayet@wanadoo.fr

Diffusion et distribution en librairie : Les Belles Lettres.

ULMI & ORBI

Manger responsable, *Vincent Tejedor, Valentine Roos et Hermine Durand*

Un (nouvel) été à l'ENS, *Guido Furci*

Les élèves de l'ENS de Tunis en visite rue d'Ulm, *Véronique Caron*

Retour sur les commémorations du 18 octobre 2010

à la Scuola normale superiore de Pise, *Étienne Guyon, Gilles Pécout
et Olivier Faron*

MANGER RESPONSABLE

LegUlm : une Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) à l'ENS

Depuis près de deux ans, chaque mardi, une grand-messe gastronomique a lieu dans les murs de l'École. Point de casseroles, ni de feu rougeoyant d'où s'exhalent des senteurs épicées, mais un simple camion venu des forêts rambolitaines, chargé de fruits et de légumes truculents. Patrick Bouvard, maraîcher d'Orcemont, apporte ainsi chaque semaine à tous les adhérents de l'association LegUlm un panier rempli de terre, de soleil et de saveurs. Le contenu varie selon les mois et le temps, nous rappelant la notion, presque oubliée à l'heure de la mondialisation, de produit de saison. Chaque nouveau panier est une découverte, tout d'abord de sa composition, subtile alchimie entre fruits et légumes, puis de nouvelles espèces. Le topinambour de nos grands-parents sort de notre imaginaire de Seconde Guerre mondiale et de rationnement pour s'incarner dans une forme étrange, pleine de replis où la terre est nichée, de rides et d'excroissances surprenantes. La mizuna, salade en vogue chez les restaurateurs de luxe, sort de ses alcôves dorées pour prendre place dans les cagettes en bois qui matérialisent nos paniers, dans toute sa simplicité. La carotte que nous connaissons se retrouve affublée de longues tiges vertes et feuillues, les fanes, qu'il nous faudra cuisiner. Les épinards, que nous avons toujours connus sagement rangés dans une boîte de conserve, s'incarnent désormais dans des feuilles de salade subtilement cirées. Durant la semaine, les quelques quatre-vingts LegUlmien cherchent ainsi à accommoder tant bien que mal toutes ces merveilles dans un repas. À l'heure d'internet, il est aisé de trouver des recettes en quelques clics, même si les ingrédients manquants compliquent souvent la tâche, ingrédients parfois trop exotiques pour trouver leur place dans les échoppes voisines. Après six jours de création culinaire, le frigo désespérément vide rappelle que la prochaine distribution apportera avec elle son lot de découvertes botaniques et de défis gastronomiques, son flot de saveurs nouvelles et de textures insoupçonnées, qui illumineront pour six jours encore nos papilles curieuses.

Vincent Tejedor (2004 s) et Valentine Roos (2009 s)



Ruches

En avril 2011, l'ENS s'est dotée de douze ruches grâce à un partenariat avec un apiculteur parisien à l'initiative de l'association Ecocampus. Six d'entre elles sont installées sur le toit du 44-48 rue d'Ulm ; six autres dans un jardin du campus de Jourdan. L'École participe donc, en protégeant des populations d'abeilles en déclin, à la préservation du service écosystémique qu'est la pollinisation.

La première récolte a eu lieu dans le courant du mois de juin et elle s'élève selon l'apiculteur à environ 500 kg ! Le « miel béton » de l'ENS, de grande qualité grâce à l'absence de pesticides en ville, sera vendu dès la rentrée de septembre par l'Amap LegUlm à un tarif préférentiel pour tous les membres de la communauté normannoise. Il sera également possible de s'inscrire par email (ecocampus@ens.fr) afin d'assister l'apiculteur lors de ses interventions sur le site de Jourdan.

Hermine Durand (2009 s)



UN (NOUVEL) ÉTÉ À L'ENS

C'est (presque) devenu une tradition : cette année encore, l'a-Ulm a établi un partenariat avec « Un été à l'ENS » sous la forme de deux bourses permettant l'accès du campus à des étudiants venus de loin... Ce sont deux étudiants camerounais, Geneviève Avoa Mebenga et Jean-Patrick Mve, qui ont pu en bénéficier (et ainsi obtenir leur visa en temps utile). Leur point commun : ils sont tous deux étudiants en linguistique à l'École normale supérieure de Yaoundé.

Au départ un peu intimidés (ils n'étaient jamais venus en Europe), ils se sont révélés extrêmement courtois et enthousiastes (bien qu'un peu « frigorifiés » par le rude climat de cet été). La qualité du programme et de l'équipe d'organisation a d'ailleurs emporté l'adhésion de tous, créant une ambiance extrêmement chaleureuse et pour tout dire unique, que j'ai eu la chance d'apprécier personnellement.

Françoise Brissard (1967 L)



Bilan, perspectives, projets communs

Suite à la réélection du bureau (Jennifer Tamas, présidente ; Adeline Desbois, trésorière ; Guido Furci, secrétaire) et à l'embauche d'un chargé de mission (Édouard Chignardet), l'association culturelle « Un été à l'ENS – Campus européen » a procédé à l'organisation d'une nouvelle session qui, tout en gardant la ligne de conduite des années précédentes, s'est enrichie de la participation d'une petite délégation d'étudiants qatari, ainsi que de la présence de quelques élèves ayant été admis dans des universités parisiennes ou à l'École normale supérieure et désireux de s'acclimater avant la rentrée du mois de septembre. En ce qui concerne les étudiants qatari, le programme qui leur a été offert a mis en avant l'apprentissage de la langue et de la civilisation françaises ; compte tenu de leurs compétences et de leurs domaines de recherche, les cours thématiques avaient pour objectif de leur apporter des éléments visant, d'une part, à favoriser une insertion professionnelle dans le milieu financier et, d'autre part, à leur fournir les outils nécessaires à une meilleure compréhension de l'administration publique européenne. Les élèves ayant déjà été admis pour poursuivre leurs cursus en France ont, quant à eux, bénéficié d'un tutorat individuel et de la possibilité de discuter avec les membres du comité d'organisation des démarches à suivre afin de faciliter leur intégration au sein de leur établissement d'affiliation. Bien entendu, pour ceux qui envisageaient un séjour à l'École – soit par le biais de la sélection internationale, soit en tant que boursiers – l'échange a été d'autant plus conséquent que leurs questions portaient en particulier sur l'offre didactique dans le domaine des sciences humaines, notamment sur les masters en cohabilitation, mis en place à Ulm depuis peu.



Les deux étudiants camerounais dans la cour aux Ernests.



Comme c'était déjà le cas par le passé, tout en essayant de créer pour chacun le parcours le plus adapté à ses intérêts personnels, une fois de plus, en 2011, il était primordial de réunir tous les étudiants aussi souvent que possible lors des visites et des activités culturelles. En effet, l'importance accordée aux sorties en commun et aux conférences plénières – à l'occasion desquelles nous avons eu le plaisir d'accueillir, dans l'ordre, Carole Desbarats, Xavier North et Catherine Lalumière – était motivée par l'envie d'encourager le dialogue, de se confronter autour de thèmes et d'approches propres à solliciter l'esprit critique de chacun ou, encore, de faire en sorte que le travail d'une saison puisse mûrir et donner lieu à de nouvelles occasions de rencontre. À bien y regarder, c'est justement au travers des liens qui se tissent entre les participants et tous ceux qui, d'une manière ou d'une autre, contribuent au bon déroulement de chaque session que nous pouvons mesurer la portée de nos contributions sur le long terme : véritable « laboratoire d'idées », « Un été à l'ENS » a toujours souhaité mettre en valeur les projets individuels et soutenir toute initiative destinée à promouvoir la vulgarisation scientifique. Preuves en sont les nombreux colloques organisés en tant que compléments et prolongements des séminaires suivis pendant l'été, la publication d'un certain nombre de dossiers thématiques réalisés à partir des supports utilisés dans le cadre des ateliers, ainsi que le partenariat établi avec d'autres réalités académiques « en mouvement » (nous pensons par exemple à « L'Intermède », site d'actualité culturelle, animé par un groupe très hétérogène de journalistes et de jeunes chercheurs).

En marge de cela – et pour garantir une réussite à différents niveaux –, l'équipe d'organisation s'est efforcée récemment de consolider les liens, non seulement avec les collaborateurs externes, mais aussi avec tous les organismes qui, à Ulm, avaient manifesté un intérêt pour le programme. C'est notamment dans cette perspective que « Un été à l'ENS » a participé au festival « Futur en Seine », consacré, entre autres, au futur de l'information et à l'emploi des nouvelles technologies. Responsable de la gestion d'un workshop axé sur les notions de « transmission du savoir » et de « culture numérique » – dans son acception la plus large, pouvant donc inclure toute plateforme œuvrant dans le sens d'un « campus virtuel » –, notre collectif a pu se mesurer avec un événement d'une ampleur considérable et partager avec des jeunes issus de parcours très différents les uns des autres sa passion pour une entreprise de type associatif. Inutile d'ajouter que les avantages ont été manifestes, et en termes de visibilité, et pour essayer de comprendre comment nous situer à l'avenir au sein de l'École ou, le cas échéant, au sein de PSL. À ce propos, plusieurs pistes restent envisageables et ce n'est que par l'intermédiaire de l'ensemble des membres et du conseil scientifique qu'une décision définitive pourra être prise.

Suite à la clôture de la session 2011, dignement fêtée lors de la traditionnelle cérémonie de remise des diplômes, puis d'un « dîner de gala », c'est dans cette direction



que nous souhaitons poursuivre, réfléchissant à une configuration apte à s'inscrire dans un panorama désormais pluriel et propice au changement, voire à l'innovation. Soutenus par un certain nombre d'institutions et de fondations ayant affaire avec le monde académique français et international, nous espérons que la réflexion entamée sera fructueuse et qu'elle pourra satisfaire de nouvelles attentes.

Guido Furci (2006 I)

LES ÉLÈVES DE L'ENS DE TUNIS EN VISITE RUE D'ULM (15-30 SEPTEMBRE 2011)

Cette année encore, l'ENS de Tunis a été représentée rue d'Ulm, par un groupe de seize élèves et deux accompagnateurs, Hédi Arbaoui, secrétaire général de l'ENS de Tunis et Mohamed Hassen, professeur d'histoire médiévale.

Les élèves tunisiens ont été accueillis le 15 septembre par Isabelle de Vendevre, directrice des relations internationales, et David Djaiz, élève en charge du stage, et une rencontre/goûter avec les enseignants et les élèves de l'ENS a permis de nouer les premiers liens.

Tous les participants se sont montrés curieux, ouverts, très impatients de découvrir l'École... et de visiter Paris.

Le programme des cours et des activités culturelles préparé cette année par David Djaiz a affiché une belle ouverture sur la pluralité des savoirs.

Conférences et sorties ont alterné pendant ce séjour bien rempli : visite du musée du Louvre, du Centre d'art et de culture Georges Pompidou, de la Cinémathèque de Paris, du musée du Quai Branly et du musée d'Orsay. Une soirée « théâtre » a également trouvé sa place, ainsi qu'une journée à l'Opéra de Paris, la visite de l'Opéra Garnier, du Collège de France avec les élèves de l'Institut diplomatique du Caire et, pour finir, celle de l'Institut du monde arabe. Étaient également prévues une visite de l'Assemblée nationale avec un député, ainsi que celle du siège de France Télévision.

En littérature française, les élèves tunisiens travaillent sur Michelet, Lautréamont, Romain Gary, Raymond Queneau ou encore Octave Mirbeau. Mais nous avons également rencontré parmi eux un sociologue, un philosophe, une angliciste et quelques arabisants. Des cours et conférences d'histoire, de géographie et de géopolitique, de littérature, d'histoire et théorie des arts, de sciences sociales, ou encore de théorie musicale se sont donc succédé, permettant d'établir un maximum de contacts avec les élèves et les enseignants de Paris.



L'École espère s'appuyer sur les questionnaires remplis par les stagiaires pour obtenir de l'Ambassade et de l'ENS de Tunis la possibilité de recevoir quelques élèves pour un séjour de recherche de un à trois mois à l'avenir. Cela permettrait ainsi de maintenir, en l'améliorant d'année en année, la formule du stage, mais aussi d'aider plus particulièrement certains élèves à approfondir leurs recherches.

Véronique Caron (1981 L)

RETOUR SUR LES COMMÉMORATIONS DU 18 OCTOBRE 2010 À LA SCUOLA NORMALE SUPERIORE DE PISE

Le numéro 10 de *L'Archicube* (p. 193 sq.) nous a permis d'évoquer les cérémonies du bicentenaire de la Scuola normale superiore de Pise, qui ont eu lieu le 18 octobre 2010. Notre directrice m'avait demandé, quelques semaines plus tôt, de représenter la rue d'Ulm et j'ai, à cette occasion, remis officiellement au directeur de la SNS, au nom de notre École, les quatre volumes publiés des cours de l'an III. C'est Olivier Faron, directeur de l'École normale supérieure de Lyon qui s'est adressé à notre École sœur au nom des quatre ENS françaises. Nous sommes heureux de reproduire son intervention, qui rend bien compte de la solidarité qui existe entre elles.

C'est en effet dans ce même esprit qu'en 1994, avec l'Association pour le bicentenaire, nous avons souhaité, au-delà de l'histoire de notre École jeune de deux siècles, y associer les autres ENS.

Cette journée à Pise a été pour moi l'occasion de me remémorer les nombreuses manifestations organisées en France et à l'étranger lors de notre bicentenaire, et tout particulièrement un colloque sur la fonction des grands collèges européens, « L'apprentissage du savoir vivant » (édité par Paul Viallaneix (1946 I) assisté de Rosette Elmoznino, et publié aux PUF en 1995). Le colloque historique qui a suivi les cérémonies de la matinée du 18 octobre à Pise l'a d'une certaine façon prolongé. Gilles Pécout, qui en fut l'un des intervenants, nous parle plus longuement ici de cette manifestation et de l'histoire de la SNS.

Étienne Guyon (1955 s)



La Scuola normale superiore, Piazza dei Cavalieri à Pise.

Le bicentenaire de l'École normale supérieure de Pise

La récente publication, en 2011, des actes du colloque sur « La formation d'excellence en Europe¹ », organisé le 18 octobre 2010 pour commémorer la naissance de l'École normale supérieure de Pise, nous rappelle que notre École sœur vient de franchir à son tour le vénérable seuil des 200 ans. Son acte de baptême en est le décret pris à Fontainebleau par Napoléon I^{er}, le 18 octobre 1810, pour « favoriser [...] les établissements d'instruction publique dans les départements de la Toscane, pays qui a rendu des services essentiels aux sciences et aux arts ». Le texte prévoit alors de gratifier la « succursale de l'École normale de Paris » de vingt-cinq bourses « à la charge du Trésor public ». En réalité, l'École normale impériale de Pise, située dans ce département toscan du Grand Empire français, ne fonctionnera que de 1813 à 1814, date de la fin de la domination napoléonienne. Il faut attendre novembre 1846 pour que le grand-duc de Toscane décide de refonder une École normale dont les locaux, le prestigieux siège du palazzo della Carovana, seront inaugurés un an plus tard, le 15 novembre 1847... onze jours après l'inauguration de notre propre bâtiment de la rue d'Ulm.

En 1862, après la proclamation de l'Unité italienne, l'École toscane devient tout naturellement l'École normale du Royaume d'Italie (Scuola normale del Regno d'Italia) même si son aire de recrutement reste encore limitée. Les nombreux décrets, statuts et règlements qui en préciseront les missions, du décret Matteucci de 1862 à la loi d'établissement de 1957, en passant par l'important statut de 1932, contribuent à donner à ce grand établissement sa spécificité nationale et internationale autour de la « formation des formateurs », de l'initiation à la recherche et du développement des sciences et des



lettres au plus haut niveau. Avec son petit nombre d'élèves (5 200 « *normalisti* » depuis le XIX^e siècle), la Scuola à laquelle le pays doit trois prix Nobel (les physiciens E. Fermi, C. Rubbia et le poète G. Carducci) et deux chefs d'État (G. Gronchi et C. Ciampi) a indéniablement marqué la vie publique et intellectuelle de l'Italie contemporaine². Son anniversaire ne pouvait passer inaperçu et la journée de célébrations du 18 octobre a été à la hauteur des attentes des normaliens de Pise et de leurs amis d'Italie et de l'étranger. Les trois ingrédients d'une commémoration intelligente et équilibrée s'y trouvaient en effet réunis : la solennité de l'hommage public et officiel, le retour convivial et sans abus de folklore d'une communauté sur son passé, avec en contrepartie la promesse d'un regard responsable et vigilant sur son avenir ; et, enfin, une dimension scientifique et internationale des célébrations minutieusement et de longue date méditée.

Le matin du 18 octobre, après l'accueil piazza dei Cavalieri du président de la République italienne, Giorgio Napolitano, et la visite de l'exposition rétrospective significativement intitulée « Une histoire normale », les cérémonies officielles ont été inaugurées au théâtre Verdi de Pise, partenaire culturel habituel de l'École. Une réelle émotion a accueilli le message introductif vidéo-enregistré de l'ancien président de la République Carlo Azeglio Ciampi, *normalista* pisan et docteur *honoris causa* de la rue d'Ulm, absent pour des raisons de santé, mais soucieux de redire son attachement personnel et public à une institution capable de constituer un solide antidote à « l'ingratitude des temps » et à l'actuelle « crise culturelle ». L'historien de l'art Salvatore Settis, au terme de son long et fructueux mandat de directeur, a remémoré sa défense avec les enseignants, les élèves et les pouvoirs publics, d'une « École d'élite à base égalitaire » dont le principe serait inscrit dans son « code génétique » depuis les origines révolutionnaires françaises. Dans son sillage, son successeur à la tête de la Scuola, le physicien Fabio Beltram, s'est projeté dans le futur d'une École toujours plus proche des autres grands établissements italiens et européens, qui se développera autour d'un corps d'enseignants où les chercheurs et les jeunes post-doctorants sont destinés à jouer un rôle accru. Le directeur général de l'École normale supérieure de Lyon, Olivier Faron, historien et connaisseur de l'Italie napoléonienne, a représenté l'ensemble des Écoles normales françaises pour saluer chaleureusement les élèves de ce qui constitue « très certainement le meilleur héritage de la présence française en Italie au XIX^e siècle » tout en mentionnant les nombreuses collaborations franco-italiennes qui passent par Pise. Grande personnalité de la vie publique, l'ancien ministre et juge à la Cour constitutionnelle, Sabino Cassese, a revêtu ses habits d'ancien élève du Collège des juristes de l'École (Collegio giuridico alors géré par la Scuola normale et future Scuola Sant'Anna) et de professeur de droit à la Scuola normale pour camper la spécificité historique et actuelle de l'École dans la société et la vie politique de la nation autour du respect d'une tradition communautaire de « *compagni-maestri* » constamment revivifiée.



À l'issue de la cérémonie de remise collective des diplômes de fin de scolarité à plus de cent élèves présents sur la scène, et après le discours engagé et légitimement revendicatif de leur représentante, Maria Scermino, le président de la République s'est adressé aux jeunes diplômés et à leurs maîtres. Giorgio Napolitano a exprimé publiquement son admiration pour la « contribution exemplaire de l'École à la vie démocratique de la société italienne depuis 1946 et au prestige international du pays » avant de mettre en relation ce bicentenaire avec l'esprit et les célébrations du 150^e anniversaire de l'Unité d'Italie de 2011. Se référant plus précisément à l'actualité, le chef de l'État a tenu à réaffirmer son engagement politique en faveur de la recherche et du rôle de l'Université publique dont l'École méritocratique de Pise constitue l'un des fleurons.

Durant la séance de l'après-midi, l'auditoire s'est réuni dans la superbe sala Azzurra du palazzo della Carovana pour assister au colloque historique introduit par Salvatore Settis et conclu par Fabio Beltram, avec la participation de son maître d'œuvre Daniele Menozzi ainsi que de Mauro Moretti, Lutz Raphael, Robert Anderson et Gilles Pécout. Les interventions et les discussions ont été structurées par deux interrogations cardinales : comment se dessine dans l'horizon pédagogique et social européen depuis le XIX^e siècle une institution dite d'élite destinée à la fois à former des enseignants pour tous et des chercheurs d'exception ? Et quel avenir peut conserver dans notre propre société une expérience née des certitudes héritées des Lumières et du rapport vertueux qui depuis Lakanal associe « principes de gouvernement » et « progrès de la raison » ? Un premier ensemble de réponses est donné par la mise en perspective du modèle « *normalista* » dans les systèmes et idéaux d'instruction de la péninsule depuis 1810. Mauro Moretti, ancien enseignant-chercheur pisan et actuellement professeur à l'université de Sienne, a retracé l'évolution de la Scuola face aux divers modèles universitaires du XIX^e siècle. Daniele Menozzi, actuel titulaire de la chaire d'histoire contemporaine de la SNS et responsable de l'école littéraire (« *preside della Classe di lettere* »), s'est quant à lui focalisé sur les mutations de l'École au XX^e siècle, des années du fascisme marquées par la direction du philosophe Giovanni Gentile aux grands projets de réforme du physicien Bernardini à la fin des années 1960.

Mais pour comprendre l'histoire de la Scuola normale superiore, il faut aussi savoir s'en éloigner et réintroduire la comparaison européenne. Lutz Raphael, historien de l'université de Trèves avait pour mission d'éclairer ce fameux « modèle prussien » vainqueur de toutes les guerres, alors que l'originalité d'une formation d'élite britannique hostile aux « petites écoles spécialisées » était examinée par Robert Anderson, spécialiste de l'histoire de l'éducation venu de l'université d'Edimbourg. Nous avons eu nous même, en qualité d'enseignant d'histoire à l'ENS de Paris plus que de spécialiste de l'histoire de l'enseignement, la tâche de montrer combien l'École de la rue



d'Ulm avait été à la fois proche et différente de celle de Pise durant le long XIX^e siècle de son épanouissement.

Cette journée de commémoration a rappelé, s'il était besoin, que l'aventure de l'École de Pise était née en France et qu'un peu de son histoire italo-française nous était commune. La présence à Pise le 18 octobre 2010 de l'ambassadeur de France en poste à Rome, Jean-Marc de la Sablière, ainsi que de personnalités scientifiques françaises, parmi lesquelles de nombreux archicubes, témoigna avec force de cette amitié et de cet intérêt français. Les directeurs des Écoles normales françaises, Olivier Faron pour Lyon, Jean-Yves Mérindol pour Cachan, et – en l'absence de Monique Canto-Sperber empêchée –, Étienne Guyon, ancien directeur de l'ENS-Ulm durant le bicentenaire parisien de 1994, ont à maintes reprises vu se profiler un « modèle français » de Pise dans les évocations des autorités et des collègues italiens.

Le président Napolitano, lui-même, faisant allusion à sa récente venue chez nous, à l'ENS de la rue d'Ulm et au grand discours qu'il y avait prononcé, n'a pas manqué alors de se référer à « *la casa madre* » (« la maison mère ») de Paris et à l'esprit européen des idéaux de la Révolution française dont le réveil de l'Italie au XIX^e siècle, son « Risorgimento » et son Unité, que l'on célèbre cette année 2011, signent aussi le déploiement européen³.

Gilles Pécout (1982 l)

Directeur du département d'histoire à l'ENS et ancien « borsista di scambio » (« pensionnaire étranger ») à l'École normale supérieure de Pise

Ndlr : On trouvera le texte du discours de Fabio Bertram sur le site de la SNS :
<http://www.sns.it/it/scuola/direzione/discorsi/>

Discours prononcé à Pise par Olivier Faron, directeur de l'École normale supérieure de Lyon, le 18 octobre 2010

Monsieur le Président de la République Giorgio Napolitano,

Messieurs les Directeurs,

Chers Collègues,

Chers Élèves,

Mesdames, Messieurs,

C'est un honneur et un plaisir que de prononcer ce bref salut au nom des Écoles normales supérieures françaises. Cette École de Pise est très certainement le meilleur héritage de la présence française du début du XIX^e siècle.



Pendant cette riche histoire de 200 ans vous avez su renforcer vos traditions et vous tourner vers l'avenir. Vous avez bâti une institution particulièrement prestigieuse.

Plus que jamais l'Italie, la France et beaucoup d'autres pays ont besoin d'écoles comme les nôtres : pas des écoles repliées sur elles-mêmes mais de grandes écoles universitaires ouvertes sur le monde qui les entoure.

Des écoles fières de leurs valeurs :

- la reconnaissance républicaine du mérite ;
- l'amour de la science pour la science ;
- le croisement de tous les savoirs : des sciences dites exactes aux sciences humaines et sociales et à la littérature ;
- une profonde convivialité d'école ;
- une aspiration à l'art et à la culture...

Des écoles fières de leurs résultats scientifiques, comme la récente médaille Fields de notre collègue Cédric Villani. Un collègue formé à l'École normale supérieure de Paris et professeur à l'ENS de Lyon depuis dix ans.

Des écoles fières aussi de leur environnement de travail. Un environnement marqué par une très grande liberté. Au sein des Écoles normales supérieures, se forment de véritables communautés intellectuelles qui constituent autant d'expériences majeures dans les parcours personnels et professionnels. On y travaille dans de très bonnes conditions et les formes d'érudition sont renforcées par les innovations technologiques.

À Pise comme à Lyon, à Paris comme à Tunis, à Cachan comme à Haïti, aujourd'hui durement frappée, nos établissements ont pour mission d'assurer le renouvellement du monde de l'enseignement supérieur et de la recherche.

En jouant la carte de l'égalité des chances et de l'ouverture sociale.

Mais surtout en nous ouvrant de plus en plus à l'Europe et au monde.

À Lyon nous sommes fiers que depuis presque 20 ans nos lecteurs d'italien viennent de cette École de Pise et nous sommes heureux d'accueillir des jeunes de Pise ou que des jeunes de Lyon viennent à Pise. Et ces échanges sont également très nombreux à Paris ou à Cachan.

Nous avons donc de nombreux projets communs, qui seront portés par les jeunes des quatre Écoles italiennes et françaises.

Vous élèves de l'École de Pise, vous recevrez aujourd'hui un diplôme particulièrement prestigieux.

C'est un moment important et le début d'une carrière riche.

C'est à vous qu'il revient de porter les valeurs de nos Écoles, de toutes nos Écoles un peu partout dans nos pays et dans le monde.

C'est à vous qu'il incombe d'en être les représentants.



Vous allez être les acteurs d'une nouvelle histoire pour l'École de Pise, pour nos Écoles, d'une nouvelle histoire riche.

Lunga vita alla Scuola normale superiore di Pisa.

Notes

1. Le colloque du 18 octobre 2010, « Il futuro di una tradizione : formazione d'eccellenza nell'Europa contemporanea », organisé par Daniele Menozzi, a été publié dans les *Annali della Scuola Normale Superiore di Pisa. Classe di lettere e filosofia*, 5, 2011, 3/1, p. 5-102. Ce texte complète le volume collectif plus prospectif déjà paru en 2008 sous la direction de Daniele Menozzi et Mario Rosa, *La storia della Scuola normale superiore di Pisa in una prospettiva comparata*, Pise, Edizioni della Normale, 2008.
2. Sabino Cassese, « Il ruolo della Scuola normale superiore nella vita civile dell'Italia », *Annali della Scuola normale superiore di Pisa. Classe di lettere e filosofia*, 5, 2011, 3/1, p. 5-9.
3. Discours du président de la République italienne, Giorgio Napolitano, prononcé le 18 octobre 2010 à Pise à l'occasion du bicentenaire de la Scuola normale superiore : « La stessa nascita, nel 1810, della vostra Scuola fu parte di un flusso di eventi e di messaggi ideali, provenienti dalla Francia dell'epoca rivoluzionaria e del periodo napoleonico, che costituì il retroterra essenziale del nostro Risorgimento : ho avuto modo di sottolinearlo, qualche settimana fa, prendendo la parola all'École Normale Supérieure di Parigi, vostra casa madre. »

COURRIER DES LECTEURS

Guy Lecuyot



Une fois les conflits et les polémiques apaisés, on aurait pu espérer qu'après la pluie... le soleil brille de nouveau rue d'Ulm sur les activités de ce début d'été à l'École. Tel n'a pas été le cas et le temps n'a pas favorisé les calmes méditations dans la « cour aux Ernests » ; c'est à peine si les manifestations organisées ont mis un peu d'animation. Les étudiants de l'université d'été ont, sous le signe des correspondances, participé à trois semaines de cours et d'ateliers et perfectionné leur français. La sixième édition du festival Paris-Montagne, qui avait cette année pour thème le « Rien », a permis de belles rencontres entre des scientifiques et un jeune public. Les organisateurs de ce « tout sur le rien », bien inspirés, avaient d'ailleurs suspendu quelques parapluies dans la cour Rataud.

Petit commentaire sur « Quelles langues pour quels savoirs ? »¹

Il n'est certes pas donné à tous d'être bi, tri ou multilingue et on peut rendre responsable l'enseignement dans les écoles que ce soit en France ou dans d'autres pays, mais force est de constater qu'il semble difficile d'imaginer faire de la recherche sans pouvoir prendre connaissance des travaux de collègues étrangers et communiquer avec eux. Il est évidemment plus aisé de s'exprimer dans sa langue maternelle et de ne pas céder au diktat anglo-saxon. D'ailleurs, il n'y a pas encore si longtemps, le CNRS demandait de privilégier, dans les congrès et les colloques internationaux, les communications en français ; ce temps semble bien révolu.

André Martin (1953 s) parle à ce propos de rapport de force et écrit :

Pierre-Gilles de Gennes² a publié la plupart de ses articles en français et cela ne l'a pas empêché d'avoir le prix Nobel. De même Laurent Lafforgue a tout écrit en

1. Voir le numéro 9 de *L'Archicube*.

2. Pierre-Gilles de Gennes (1951 s), prix Nobel de physique en 1991.



français et a néanmoins reçu la médaille Fields³. Mais il y a des gens qui sont bons et dont le travail reste inconnu à l'étranger juste parce qu'ils écrivent en français. Par exemple, à Marseille..., il y a un excellent mécanicien, Jean-Marie Souriau⁴, qui publie tout en français. Il est aussi astrophysicien amateur et prétend avoir des signes d'un lointain anti-univers. Évry Schatzmann⁵ considérait que c'était une conjecture acceptable, mais au fond personne ne s'y est intéressé, personne ne l'a non plus démolé à cause de la langue. Je ne sais pas si j'aurais reçu le prix Pomeranchuk⁶ si j'avais publié ma preuve de la borne de Froissart en français.

Et de conclure :

Il faut optimiser en tenant compte du fait que l'essentiel est d'arriver à faire connaître ses résultats. Je ne suis pas tellement inquiet pour la langue française quand je vois que tous les étrangers travaillant au CERN parlent Français, à une ou deux exceptions près.

C'est un fait, dans toutes les disciplines il existe des auteurs incontournables et peu importe quelle langue ils utilisent, mais pour les autres il risque d'y avoir quelques contraintes comme par exemple en égyptologie où il faut pouvoir déchiffrer, non seulement les hiéroglyphes, mais aussi au minimum le français, l'anglais et l'allemand.

Échange

L'interdiction par la direction de l'École d'une réunion politique incluant Stéphane Hessel (1937 l) a suscité en janvier dernier un échange de courriels entre le président de l'Association, Jean-Claude Lehmann, et Jean Ehrard (1946 l). Après la lecture de l'éditorial du bulletin n° 10, celui-ci nous a demandé d'en faire état, ce que nous nous empressons de faire.

La distinction que vous établissez entre le « politique » et le « partisan » est à mon avis incertaine, fluctuante et susceptible d'applications arbitraires : je doute que les normaliens, en mesure de se faire dans chaque cas une opinion par eux-mêmes, aient besoin de se la voir dicter par quelque autorité tutélaire. Au temps lointain où j'étais élève trois cercles politiques s'affrontaient à l'École, gaullistes (Robert Poujade), communistes (Maurice Caveing), socialistes (Marcel Roncayolo et

3. Laurent Lafforgue (1986 s), médaille Fields en 2002.

4. Jean-Marie Souriau (1942 s), voir <http://www.jmsouriau.com>

5. Évry Schatzman (1939 s), astrophysicien.

6. Prix créé par l'Institut de physique théorique et expérimentale en mémoire du physicien Isaak Yakovlevich Pomeranchuk et décerné en 2010 conjointement à André Martin et Valentine Zakharov.



moi-même)⁷. C'était le début de la « guerre froide », une époque de forte tension entre PC et SFIO et de montée en puissance du RPF. Chaque groupe avait ses réunions, ses invités. Personne ne se souciait de contrôler les liens des auditeurs avec l'École, et le jour où Léon Blum, à l'invitation de notre cercle socialiste, a rempli la salle Dussane pour présenter sa conception du socialisme, le public n'était certainement pas composé seulement de normaliens, et personne ne s'est demandé si le propos du visiteur, figure de proue de la SFIO, allait être partisan ou politique ! Tout cela se passait très bien, dans le respect mutuel. C'est alors que j'ai pris personnellement le goût du débat politique, de la réflexion et des échanges : j'en reste aussi reconnaissant à notre École que de tout le savoir qu'elle m'a permis par ailleurs d'acquérir, et je suis consterné de ce que l'Association des anciens contribue à priver de cet enrichissement les normaliens d'aujourd'hui.

Nos jeunes camarades ont le droit de connaître et le point de vue israélien et le point de vue palestinien sur le conflit de Palestine. Je ne verrais pour ma part aucun inconvénient à ce que l'École accueille les représentants des deux parties : successivement au moins, à défaut de dialogue public. Mais ce n'est pas exactement de cela qu'il s'agit. Stéphane Hessel n'est pas le représentant du Fatah, encore moins du Hamas dont il désapprouve explicitement les tirs sur Israël. Connue et respectée pour son attachement aux droits de l'Homme, il dénonce les graves atteintes portées à ces derniers à Gaza (les approuvez-vous ?), et il prône la non-violence. Est-ce un délit ?

Vous dites regretter que dans cette affaire l'École ait été « instrumentalisée ». J'avoue ne pas comprendre. De la part d'un archicube le choix de l'École n'était-il pas naturel ? De la part d'une personnalité comme Stéphane Hessel, c'était en tout cas un bel hommage à notre maison... Si vous incriminez non le choix initial (d'abord admis par la Direction), mais la réaction des intéressés à la censure intervenue au dernier moment (pour quelles raisons ? Je ne suis pas dans le secret), cela revient à regretter que des victimes aient l'audace de se plaindre du tort qui leur a été porté ! Ce qui m'apparaît, tristement, c'est que notre association, avec son bureau et son président, a été amenée sans le vouloir à joindre non sa voix, mais – pire – son silence au concert de dénigrement suscité à droite par la si tonique brochure de Stéphane Hessel, *Indignez vous !*

Pour moi, il me reste effectivement à m'indigner. Merci de bien vouloir faire part de cette incompréhension indignée à notre bureau, Jean Ehrard.

Pour conclure et sans vouloir répondre aux interrogations, on ne peut que constater ou se réjouir que la polémique créée autour de l'interdiction de la conférence de Stéphane Hessel ait suscité une réflexion et un réel débat largement médiatisés bien

7. Je donne les noms qui me reviennent immédiatement, il y en aurait évidemment bien d'autres : Robert Poujade (1948 l), Maurice Caveing (1944 l), Marcel Roncayolo (1946 l) et Léon Blum (1890 l).



au-delà des grilles de la rue d'Ulm. Cette publicité autour de ce non-événement et, indirectement, pour le petit opuscule publié par Stéphane Hessel, *Indignez-vous !*, n'aurait probablement pas connu cette diffusion si la réunion s'était déroulée entre quelques invités et militants dans un des amphithéâtres de l'École.

Rectificatif

Une erreur s'est glissée dans le dernier bulletin, p. 132. Pierre Lazarow, à l'époque de la rédaction de son article sur « Le mécénat aux États-Unis », était bien professeur invité à l'Institut Pasteur, mais il l'est toujours aujourd'hui. Qu'il nous excuse donc d'avoir écrit « a été » et d'avoir confondu passé composé et présent !

Lecture

Gérard Toulouse (1959 s) a retrouvé dans sa bibliothèque le *Livre du centenaire de l'École normale supérieure*. Une contribution de Gustave Bloch (1868 l), intitulée « La charité à l'École », a particulièrement retenu son attention au point qu'il nous fait part aujourd'hui de ses réflexions :

Il est d'un ton vraiment « différent » de ce qu'on lit d'ordinaire dans ce type d'ouvrages : élévation de pensée, simplicité et sérénité, esprit de sollicitude pour ceux qui nous entourent. Quand on sait qui était Gustave Bloch –le père de Marc Bloch (1904 l), cela fait réfléchir sur les sources profondes de *L'Étrange défaite*, ce joyau absolu de lucidité et de courage, parmi les productions d'archicubes.

Si vous avez accès à cet ouvrage, vous vous devez maintenant d'y jeter un coup d'œil.

Une note plus culinaire

À propos des Ernests et en cas de restrictions alimentaires, voici à tout hasard une recette tirée de l'*Art culinaire* d'Apicius (Livre X, 434) :

Sauce aux herbes pour le poisson frit : nettoyer, lavez et faites frire le poisson que vous voudrez. Pilez du poivre, du cumin, de la graine de coriandre, de la racine de laser, de l'origan et de la rue, triturez, mouillez de vinaigre, ajoutez des dattes caryotes, du miel, du défritum, de l'huile et du garum, travaillez, versez dans une cocotte et faites bouillir. Quand cela aura bouilli, arrosez-en le poisson frit, saupoudrez de poivre et servez. (traduction Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1974, p. 114).

Certains des ingrédients entrant dans cette recette seront sans doute un peu difficiles à trouver parmi les herbes folles qui poussent dans la cour aux Ernests,



mais réjouissons-nous car il sera bientôt possible de se procurer du miel « normal supérieur » grâce à l'installation en avril dernier de douze ruches à l'ENS.

On nous annonce un produit « de grande qualité (les pesticides étant interdits dans Paris) et vendu à petit prix aux élèves et membres du personnel de l'ENS »⁸.

12 septembre 2011

Relique

En souvenir de Michel Voisin (1942 s) mort pour la France le 7 juin 1945, sa sœur, membre de notre Association, nous informe que « le drapeau sous lequel il a œuvré pour la Résistance » a été remis, en avril 2011, au musée Jean Moulin, 23 allée de la 2^e Division blindée 75015 Paris, soixante-dix ans après la libération du camp de Buchenwald.

Deuil

Le professeur Jean Leclant (1940 l), membre de l'Institut⁹, est décédé le 16 septembre 2011. Égyptologue reconnu et internationalement respecté, il était resté très attaché à l'École¹⁰. Vendredi 23 septembre, la cérémonie funéraire a été célébrée en l'église Saint-Germain-des-Prés par le père Jean-Robert Armogathe (1967 l) qui, dans son émouvante homélie, a rappelé que nous étions là « pour parler de l'homme et non plus du savant », du principal et non plus « du frivole », de ce chemin dont « Jean Leclant a compris qu'il devait le conduire ici au milieu de nous pour l'entourer d'affection et de beauté ».

Après l'interprétation d'un morceau de Bach par David Grimal, un hommage a été rendu à la mémoire de Jean Leclant. Michel Zink (1964 l) s'est adressé au défunt pour évoquer « l'autre rive où vous allez maintenant accoster », Salah el-Naggar, très ému, a récité une sourate et Nicolas Grimal, professeur au Collège de France et membre de l'Institut, a rappelé « la belle vie » du professeur qui « était toujours présent quand la situation le demandait », « sa présence sage et mesurée » et la « chaleur de son rayonnement et de son amitié ».

8. <http://www.ecocampus.ens.fr/abeilles.html>. Voir dans ce même numéro, p. 169.

9. Voir « Le parcours d'un égyptologue : Jean Leclant », Colloque de la Fondation Singer-Polignac, Paris, 12 novembre 2001.

10. Voir G. Lecuyot, « L'Égypte et l'égyptologie à l'École, quelques normaliens en Égypte », *Bulletin de la Société des amis de l'École normale supérieure*, n° 209, juillet 1998, p. 48-49.



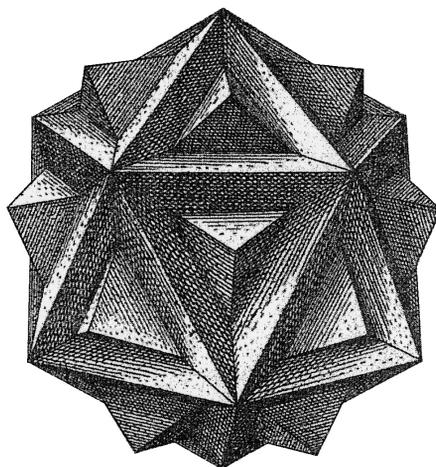
Un hommage sera rendu à Jean Leclant dans le prochain numéro spécial dédié aux Notices, de même qu'à Michel Prigent, président du directoire des Presses universitaires de France, décédé le 19 mai dernier.

Pour obtenir des informations sur la vie de l'École et à l'École, les principaux événements, conférences et colloques, vous pouvez consulter son site web à l'adresse suivante : (<http://www.ens.fr/>)¹¹ et le *Normal Sup' Info* (<http://www.ens.fr/spip.php?rubrique56>).

Rappelons que les catalogues des bibliothèques sont consultables en ligne (<http://halley.ens.fr/>) ainsi que les nouveautés (http://halley.ens.fr/filist*frfr).

Pour toutes suggestions, vous pouvez nous écrire et/ou contacter le webmaster (webmaster@ens.fr).

26 septembre 2011



11. Pour l'intranet, voir <http://www.intranet.ens.fr/> et pour le lien avec le site de l'Association, voir <http://www.ens.fr/spip.php?article130>.

LES NUMÉROS PRÉCÉDENTS

- N° 1 Juin 2006
L'École en 2006
- N° 2 Juin 2007
Jean Cavaillès (1923 l)
Archéologie et politique
La science du secret
- N° 3 Décembre 2007
Le numérique et l'édition
L'historien, la justice, la douleur et la vérité
- N° 4 Juin 2008
L'homme, la nature, le risque
Albert Fert (1957 s) prix Nobel
- N° 5 Décembre 2008
La ville, objet de savoir et champ d'action
Quelle ENS pour le XXI^e siècle ?
- N° 6 Juin 2009
Le sport à l'École, le sport et l'École
L'humanisme d'Aimé Césaire
- N° 7 Décembre 2009
La lumière
Les études arabes à l'ENS
L'ENS, une école impossible à normer ?
- N° 8 Mai 2010
Les réseaux
La bioéthique
La place du droit de l'OMC dans le droit international
- N° 9 Décembre 2010
Quelles langues pour quels savoirs ?
L'Institut Henri-Poincaré et la médaille Fields
L'École d'économie de Paris.
- N° 10 Juin 2011
Quel mécénat pour l'enseignement supérieur et la recherche ?
La création de la banque d'épreuves littéraires

L'ARCHICUBE

Revue de l'Association des anciens élèves, élèves
et amis de l'École normale supérieure

Siège de l'Association : 45, rue d'Ulm – 75230 Paris Cedex 05

Téléphone : 01 44 32 32 32 – Télécopie : 01 44 32 31 25

Courriel : aaeens@ens.fr

Site Internet : <http://www.archicubes.ens.fr>

Directeur de la publication :

Jean-Claude Lehmann, président de l'Association

Rédactrice en chef :

Véronique Caron (veronique.caron.81@normalesup.org)

Comité éditorial : membres élus du conseil d'administration de l'Association

Marianne Bastid-Bruguière, Françoise Brissard, Jean-François Fauvarque,

Mireille Gérard, Lucie Marignac, Jean-Thomas Nordmann,

Wladimir Mercouroff

Comité de rédaction : La cuisine : Jean Audouze et Alain Drouard

Les laboratoires et la vie : Isabelle de Vendevre

Carrières : François Bouvier

Les normaliens publient : Jean-Thomas Nordmann et Étienne Guyon,

Ulmi & Orbi : Françoise Brissard

Courrier des lecteurs : Guy Lecuyot (guy.lecuyot@ens.fr)

Diffusion : Wladimir Mercouroff

Suivi éditorial : Marie-Hélène Ravenel

Ce numéro 11 de
L'Archicube
a été achevé d'imprimer
sur les presses de l'imprimerie Darantière
à Quétigny-Dijon (Côte-d'Or, France)
en décembre 2011.

ISSN : 1955-6373

Dépôt légal : décembre 2011
N° d'impression : 00-0000

Mise en pages
TyPAO sarl
75011 Paris