

# Sup- plément d'âme



## **A boire et à manger**

Odon Abbal  
Paul Carbone  
Annick Delacroix  
Henri Deluy  
Lou Dubois  
Pascal Gasquet  
Jean-Luc Hennig  
M&J Latorre  
Rufin Laveleq  
Rémy Leboissetier  
Marie-Claire Moore  
Joelle Naïm  
Roland Pécout  
René Pons  
Yves Rouquette  
Stefan Satory  
Frédéric Jacques Temple



# Editorial

## **A boire et à manger : sortira-t-on de cette auberge espagnole ?**

Si au début était le verbe, il semble que dans la logique du vivant, la nourriture fut sa contemporaine. En effet, conduite alimentaire, cuisine et gastronomie relèvent de faits vitaux et sociaux complets (cf. le sabbat). Sociologues, écrivains, ethnologues le savent bien qui se sont emparés de son facteur sédentaire, campagnard, urbain, de ses influences, de ses styles, de son « cru » et de son « cuit », du froid et du chaud. Sans développer tout cela, car plusieurs dictionnaires n'y suffiraient pas, il faudra se contenter pour l'heure de l'assertion volontairement tronquée, « il faut manger pour vivre », afin d'observer que cette évidence biologique élémentaire, la tension de faim, suivie du naturel désir de la satisfaire, a élevé l'homme vers d'autres tensions plus créatrices, lui servant à enrichir sa technicité.

Outre la sophistication des modes de cultures, d'agriculture, de chasse, de pêche, de cueillette, la distribution et le stockage ont subi des changements radicaux avec les récentes découvertes de conservation.

Moins pratiquement, le boire et le manger ont très vite suscité un bien boire et bien manger, tout simplement une étiquette, un art, des arts, ceux de la table, et pour finir analysé sa profondeur symbolique à travers une littérature florissante, des écrits gourmands de l'Antiquité aux textes toujours pertinents de Brillat-Savarin jusqu'au flirt poussé avec la science œnologique de la dégustation du vin. Tout cela constitue les « classiques de la table » se devant de figurer en bonne place dans toute bibliothèque digne de ce nom. La philosophie ne pouvant être en reste y est allée de ses concepts : entre boire des paroles et manger ses mots, l'oralité se satisfaisait-elle des nourritures terrestres ? Non, bien sûr, trop somnolent, trop résigné.

**L'homme ne vit pas que de pain qu'il soit azyne, béni ou perdu...** A nous donc les délices subtils de la métalangue, les ambiguïtés sémantiques, les petites histoires de chère et de manières de table, afin d'y passer, de s'y tenir, d'avoir une « raison gourmande ». Michel Onfray, philosophe indéniablement gourmet, l'a récemment délicieusement prouvé en exhortant le lecteur à abandonner sa vie aux plaisirs de la table, afin de la vivre « pétillante comme le champagne... afin que Thanatos, quand il triomphera, n'ait à ranger dans sa besace qu'un corps qui aura brûlé jusqu'aux derniers feux ».

Car si l'amateur de bonne chère accorde le plaisir des yeux aux plaisirs du palais, il satisfait pour le subtil les « cinq sens ». Les voluptueux aiment effectivement toucher les mets, les écouter mitonner, bouillir, griller.



Et ce même amateur, s'il est curieux, ne se contentera pas de cibler son assiette... L'intérêt qu'il porte au contenu l'entraînera sur d'autres continents, peut-être après l'avènement de l'an deux mille, sur d'autres planètes dans des interrogations très savantes qui le surprendront.

Mais avant, il y aura eu la traversée égrillarde et verte des fins de repas bien arrosés, et son passage obligé par les chansons à boire où le manger n'est pas épargné. Au menu ordinaire il y a toujours la moule, le cresson, les miches et les jambons.

Au festin la crevette, les gigots, les figues et les biscuits.

Les femmes « trempent leur mouillette en dehors du coquetier familial » lorsqu'elles ne sont pas envoyées « aux asperges ». Quant aux messieurs, ils ne sont guère mieux lotis lorsque leurs bijoux de famille se réduisent à un « vermicelle de contrebande et deux raisins de Corinthe ». Autrement dit pas de quoi « se farcir une poule ou une dinde ».

La conclusion du paragraphe pour rester dans la terminologie de l'acceptable qui sied souvent mieux à l'écrit, sera tirée de Bachelard : « Le buccal n'est que l'emblème régressé du sexuel ». **Quoi qu'il en soit, le commun des mortels passe moins de temps à penser, qu'à se remplir la panse, à la vider ou à la gérer.** En effet, les régimes et la nouvelle cuisine ne sont que les nouveaux avatars, la nouvelle trique de la tripe. La nutrition qui peut être un haut lieu de fantasmes, au point que dans certaines sociétés le repas est solitaire, devient sous nos latitudes, en dehors du « on se téléphone, on se fait une bouffe » lapidaire, mais encore temps de partage, un acte déshydraté, surgelé, morcelé en portion, sinon érémitique (hors du sens de frugal, bien sûr).

Heureusement, la poire et le fromage restent les deux bastions entre lesquels continuent de se traiter grandes et petites affaires. Il en va de même pour l'hospitalité, la convivialité, valeurs incrustées toujours en survivance chez les baliseurs des déserts, même glaciaires, et en général tous les peuples nomades qui ne sont plus légion de nos jours. Il est intéressant de noter que sensibles et proches remarques peuvent s'énoncer autour de la sexualité. Les tabous, interdits, modes, îlots de résistance, ont leurs équivalents sur la planète sexe, et le droit au jouir de la chère et de la chair s'est également échoué sur un néo-puritanisme.

Quoi qu'il en soit, s'il est vrai qu'il faut à tout point de vue et par les temps qui courent rationaliser et conscientiser les moyens et la faim, il faut espérer qu'il y aura encore longtemps un *Banquet* à vivre, un repas à partager.



### oeufs brouillés aux pointes d'asperges

Profitez d'un jour où vous aurez du bouillon de poulet ;  
salez et poivrez vos oeufs battus avec les pointes  
d'asperges ; mêlez-y, pour six oeufs un demi-verre,  
pour douze oeufs un verre entier de ce bouillon.  
Puis achevez la cuisson de vos oeufs comme d'habitude,  
et vous reconnaîtrez que l'adjonction de ce verre  
ou de ce demi-verre de bouillon donne à vos oeufs  
un velouté extraordinaire.

Extrait du Petit dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas