

La « gastrolittérature » comme discours identitaire de la modernité. Deux exemples

Florina-Elena Pîrjol

Abstract: *The gastronomic discourse is tremendously important in the construction of a national identity, and the famous French gastronome Brillat-Savarin expresses it explicitly: "tell me what you eat and I'll tell you who you are". But how you write about what you eat is also very important, and this discourse about eating is clearly an expression of modernity. What does gastroliterature mean and why famous writers chose to write about food and eating manners in an époque where nations began to define themselves in the context of early modernity? How exactly did the discourse about eating helped in defining nations in the XIXth century and which are the reference points of this new type of literature? In order to answer all these questions we chose to analyse two situations: the one in France, the country in which the gastronomic discourse was born, and the one in Romania, greatly influenced by the French model.*

Keywords: *gastronomic discourse, gastroliterature, national identity, French model*

Manger est un acte éminemment social qui définit un individu ou une communauté dans ses éléments les plus profonds. Loin d'avoir seulement le rôle banal d'apaiser une pulsion primitive, le manger est un rituel porteur de sens, il est tout simplement un langage [1] chargé d'informations identitaires. Massimo Montanari parvient à mettre le signe égal entre la cuisine et la culture: «Chaque fois que je prononce le mot «cuisine», pensez-le comme un synonyme de «culture». Parce que la cuisine est un instrument (et un signe) de l'identité culturelle, et tout discours sur la cuisine, loin d'être frivole, est un plongeon dans le thème des identités culturelles» [2]. Roland Barthes participe aussi à la légitimation du manger comme acte culturel significatif: «[La nourriture] n'est pas simplement une collection de produits justiciables d'études statistiques ou diététiques, mais aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usage, de situations et de conduites» [3], alors que le sociologue français Marcel Mauss définit l'homme comme un «animal cuisinier». Créateur de l'identité collective, mais aussi un fondement

pour définir l'altérité, «qu'il soit perçu comme signe, emblème ou symbole, l'aliment insère le mangeur dans un système de significations» [4]. Dans toutes les sociétés, le rituel de table met en ordre, il crée un cadre pour que les alliances, mais aussi les conflits puissent se manifester; autrement dit, il établit les relations de pouvoir. Le repas non seulement institue des hiérarchies dans un champ social donné, mais il devient aussi, au cours des siècles, un synonyme du pouvoir, un privilège réservé aux élites. En France, par exemple, l'hégémonie culturelle, qui a atteint son maximum dans l'époque du Louis XIV, a transformé le repas d'apparat dans une expression typique du pouvoir, du prestige, en devenant de cette manière un repère pour toute l'Europe: «Le choix d'une cuisine, d'un cuisinier et d'un service français permet aux élites européennes et à la bourgeoisie française enrichie de prétendre goûter à un art de vivre – la légendaire douceur de vivre de l'aristocratie française du Siècle des Lumières – et, au-delà, d'affirmer leur appartenance à une élite».

Étant «une recherche de solidarités», le repas «instigue» au parler, inspire et donne naissance au dialogue, au discours: «le partage du repas, fut-il frugal, suscite la communion des esprits, la parole réciproque, les *propos* de table» [5]. La convivialité produit, d'une part, une liaison entre ceux qui partagent le pain (les compagnons; d'ailleurs, l'étymologie latine explique l'idée de communion liée au fait de partager les nourritures: *com(ensemble)+panis(pain)*), d'autre part, un discours gastronomique qui indique l'appartenance à une communauté de valeurs. Pendant longtemps contesté et considéré de petite importance, frivole ou tout simplement un discours d'escorte, un discours secondaire, la littérature gastronomique a gagné peu à peu sa légitimité et la position qu'elle mérite (les années '60 et '70 apportent, dans le contexte plus large de «l'intellectualisation du commun», un grand intérêt pour «l'art de la gueule», comme l'appelait Montaigne [6]). Né en France, le discours gastronomique – «demi-genre, pour demi-monde, considéré par les autorités intellectuelles avec un mépris plus ou moins amusé» [7] – ne peut pas être compris en dehors du contexte où il a été créé: la crise de la culture aristocratique et le changement économique consécutive: «Le bouleversement social opéré par la prospérité économique du Beau XVIIIème siècle et par le brassage politique de la Révolution et de l'Empire légitime la naissance de la critique gastronomique sous la plume d'un Grimod de la Reynière [...] et d'un Brillat-Savarin [...]» [8]. Si la grande cuisine française se cristallise sous la monarchie

absolue, la gastrolittérature trouve ses racines pendant la Révolution—deux moments décisifs, fondateurs de la France moderne (la cuisine française devient une référence «au même titre que la langue codifiée par Richelieu ou la peinture codifiée par Colbert» [9]). A l'aube de la modernité, plus que copier tout simplement un rituel prandial, imiter la cuisine française signifie surtout imiter un modèle culturel prestigieux: «Derrière l'imitation de la cuisine française, il y a bien évidemment une question de goût difficile à cerner mais surtout l'affirmation d'un idéal sociétal à la fois politique et culturel» [10]. La Révolution cause une modification au niveau de la sensibilité, mais aussi du discours; les nouveaux riches du Directoire, Consulat et des nouvelles institutions de l'Empire ont eu besoin d'être «éduqués» et ce travail d'éducation a été fait par Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837) et Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), les deux inventeurs du discours gastronomique: «ils jouent le rôle de passeurs culturels entre deux mondes en enseignant aux nouvelles élites politiques et économiques les codes gastronomiques de l'ancien monde [...]. La critique gastronomique naissante participe à l'élargissement social de la grande cuisine savante, sans pour autant l'abaisser, en diffusant un langage commun, en enseignant les critères de distinction, en tranchant du beau et du bon à l'image de la critique d'art née deux générations plus tôt» [11].

La naissance du discours gastronomique (synonyme de la gastrolittérature ou de la «gastrocritique», si on utilise le concept de Ronald W. Tobin) – qui est plutôt une réflexion sur les manières de table et sur le rapport entre le mangeur et l'aliment qu'une collection des recettes culinaires ou des conseils ménagères – doit être aussi mise en relation avec une autre innovation de l'époque: le restaurant. Illustration typique des valeurs du nouveau régime, l'établissement des restaurateurs a eu une importante fonction sociale: si la bonne chère était auparavant l'apanage des riches, au début du XIX^{ème} siècle les restaurateurs l'ont mis à la portée de tout le monde, en établissant une sorte d'égalité sociale autour de la convivialité. Les grands chefs de l'ancienne époque étaient des officiers de bouche de grands aristocrates et la Révolution les a laissés sans maîtres et sans occupation. Par conséquent, ils ont décidé de créer leur propres «maisons», les restaurants, pour rendre durable leur art mais aussi pour pouvoir survivre [12]. Et si le XVII^{ème} était le siècle des cafés, le XIX^{ème} était bien évidemment le siècle des restaurateurs, qui ont remplacé les aubergistes et les traiteurs et qui ont donné au grand

public la possibilité de bien dîner sans entretenir une brigade couteuse. Si on pouvait dîner décentement en ville sans avoir à subir la promiscuité d'auberges ou de tavernes, on était prêts aussi pour un nouveau type de discours, dédié à l'art de manger. C'est pas une coïncidence que ce discours, ce nouveau petit genre littéraire bâtarde n'a pas été promu par des cuisiniers de profession, mais par des écrivains. Ils étaient d'habitude des «faux cuisiniers» [13], incapables de mettre en application leur propres recettes. En conséquence, on pourrait dire qu'une histoire de la gastronomie s'identifie partiellement avec l'histoire de la littérature: «La naissance d'une littérature gourmande qui ne doit rien aux chefs et ne soit pas seulement de recettes et de tours de main, d'une littérature qui exalte la cuisine comme art et la dégustation comme science, est à signaler» [14]. La gastronomie – c'est plutôt bien écrire sur le manger que savoir à préparer un bon repas.

Ésprit raffiné, doté avec le plaisir du ludique, Grimod de la Reynière est celui qui a levé la gastronomie au rang d'art, en posant les bases d'une critique gastronomique et d'une gastrolittérature. Défini d'une manière synthétique comme «un lieu imaginaire situé à la frontière de l'art, de la technique et de la science» [15], le discours gastronomique devient, sous la plume du Grimod de la Reynière, un discours littéraire qui séduit le lecteur, ayant plutôt un sens esthétique qu'un sens utilitariste. Bien que la postérité a retenu le livre de Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1825), comme une pierre angulaire de «l'éloquence gourmande» (Jean-Claude Bonnet), Grimod de la Reynière est, en vérité, le premier écrivain qui a porté la science de la gueule sur les territoires de la grande littérature. Il est souvent considéré comme un des pères fondateurs de la culture française moderne, aux côtés de Comte de Saint-Simon ou Alexis de Tocqueville. Noble de nouvelle génération, héritier d'une fortune fabuleuse provenant de l'Ancien Régime, Grimod est un des personnages les plus mémorables de son époque. Avocat, philosophe, critique de théâtre et parfois même commerçant (quand la riche famille le répudie), il a gagné sa place dans l'histoire de la littérature avec les huit *Almanachs des gourmandes* (1803-1812) et son *Manuel des amphitryons* (1808), «un catéchisme [...] dans l'art de bien vivre et de bien faire vivre les autres». Ses congénères l'évoquent aussi pour son comportement excentrique qui prépare le terrain pour l'esthétisme de Huysmans ou Oscar Wilde. Résidant dans ce qui était à l'époque le plus bel hôtel particulier de Paris, ami de Rétif de la Bretonne, de

Beaumarchais et de Mercier, il se fait connaître du Tout-Paris à 25 ans par des repas extrêmement perfectionnés dont son fameux souper organisé le 1^{er} février 1783 est le plus connu. Ayant la nostalgie de l'ancienne aristocratie qui connaissait les délices de la gourmandise, Grimod s'en donne comme objectif «de guider la bourgeoisie dans les maquis de ses nouveaux magasins de bouche, restaurants, traiteurs» et aussi de recréer un ordre, une taxinomie gastro-esthétique. Son code gourmand propose «quelques enseignes gourmandes», un *Calendrier nutritif* (la durée d'une année traduite en expériences gustatives) et des *Promenades nutritives* (Paris vu comme une suite de lieux gourmandes), mais aussi des anecdotes gourmandes, des petites maximes et des gloses gastronomiques. Un vrai gastrophile à la plume, il écrit avec de l'humour et de l'intelligence, et parfois de l'ironie aussi. Il utilise les procédés du burlesque et aime également les mets et les mots. Il est un hédoniste, un libertin qui, étouffé par un discours progressiste-rationaliste sur l'alimentation, propose un contre-discours qui défend les droits du plaisir gustatif. Comme le remarque Jean-Claude Bonnet, «Grimod n'hésite pas à fonder la gastronomie sur une mythologie du plaisir et du luxe, en assurant que la cuisine s'est toujours améliorée dans les grandes époques de licence et de sensualité comme la Régence, avec ses orgies et ses petits soupers» [16]. Il soutient que le plaisir du manger est aussi noble comme le fait de regarder un tableau, et il ne renonce pas de mettre en scène des festins compliqués et bizarres pour démontrer sa théorie. Ses *Almanachs des gourmands* (1803-1812) ont provoqué un changement de mentalité: faire la cuisine n'est plus l'apanage des domestiques, mais un art comme les autres, avec ses propres règles et son savoir-faire.

Malgré le fait qu'il est également considéré comme fondateur de la gastrolittérature, Brillat-Savarin n'a pas l'envergure culturelle de Grimod. Un bourgeois de province, participant actif à la Révolution et conseiller à la Cours de Cassation pendant Charles X, il a été plutôt un «législateur», un doctrinaire, l'homme d'un seul livre longuement élaboré, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*. Admirateur des Idéologues et de la «république modérée», il a préféré la science et la bonne mesure à la beauté et au plaisir (cele n'empêche pas Balzac à lui faire des éloges pour «la saveur du style», en le mettant au même niveau que La Bruyère et La Rochefoucauld). Et si Brillat-Savarin est connu aujourd'hui pour ses phrases sentencieuses sur les manières de table et pour ses prolégomènes à la philosophie du goût, Grimod a été beaucoup plus actif dans la création de cette littérature gourmande. Il a vraiment aimé la gourmandise et l'a décrite

comme un connaisseur, comme le remarque un de ses exégètes, Jean-Claude Bonnet: «Il déambule dans les rues de Paris à la recherche des meilleurs artisans, fournit de précieuses descriptions de produits et délivre des conseils pratiques ou étonnants, tels que la manière de confectionner des œufs monstrueux ou de teindre les écrevisses vivantes en rouge. Grimod met également en place un jury dégustateur chargé de noter les plats des restaurateurs» [17].

Ce «Trimalchion» de son époque, comme l'appelait Victor Hugo, a réussi à faire de la gastronomie un sujet tout à fait respectable «en passant des cuisines et des boutiques, dans les salons, dans les bibliothèques, jusques [sic] sur les théâtres [...]» [18]. Sa mission a été continuée par d'autres écrivains du XIX^{ème} siècle, l'époque de la formation d'états-nations et de l'affirmation des identités nationales. Des noms comme ceux de Charles Monselet (le vrai héritier de l'essor spirituel du Grimod de la Reynière), Horace Raison, Colnet du Ravel, Honoré Blanc, le baron Brisse ou, plus tard, le grand Curnonsky ont représenté des repères dans l'histoire de l'écriture gourmande, sans qu'aucun d'eux ait la notoriété des fondateurs du genre. N'oublions pas, dans ce contexte, l'apparition du *Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, publié post-mortem, en 1873. Écrit en collaboration avec un cuisinier, Vuillemot, l'impressionnant volume n'est pas un livre de cuisine proprement-dit, mais un «roman-fleuve» qui contient des portraits, des recettes, des anecdotes, bref des grands pages de littérature inspirées pas la cuisine. La circulation du texte imprimé a popularisé également le sujet. La première tentative de publier un périodique de bien-vivre est aussi liée au nom du Grimod de la Reynière: entre 1806 et 1807, il publie le mensuel *Journal des gourmands et des belles*, qui devient plus tard *L'Épicurien français*, mais perd la précieuse collaboration de l'excentrique père de la gastronomie. D'autres suivent: *Gastronome, journal universal du gout*, 1814-1830 (le redacteur en chef a été un écrivain bien connu à l'époque, Paul Lacroix, qui a souvent signé ses textes avec le pseudonyme «Le Bibliophile Jacob»), *Gastronomie, revue de l'art culinaire ancien et moderne* (1839), *Le Gourmet, journal des intérêts gastronomiques* (1858, fondé par Charles Monselet) et *Journal des gourmets* (qui est publié en 1878, mais prétend avoir été fondé en 1778 par Grimod de la Reynière en personne). Les quelques livres d'observation sociale, les «physiologies» et les guides (des variantes primitives du futur *Guide Michelin* qui est apparu en 1900), quoique au-dehors de la littérature gastronomique, ont également contribué aussi à la popularité de la gastronomie, en affirmant en même temps la supériorité

de la culture française: *Paris-guide* (1867) d'Auguste Luchet, *Comme on dîne à Paris* (1842) de Jacques Arago, *Paris qui consomme* (1893) d'Emile Gourdeau et, le plus fameux, *Paris à table* (1846) d'Eugène Briffault. Très importante dans le contexte de la popularité du sujet est la chronique gastronomique, préfigurée toujours par Grimod avec les textes sur les restaurants parisiens publiés dans les *Almanachs des gourmands*, un genre que Charles Monselet, le baron Brisse et Fulbert Dumonteil ont perfectionné dans les journaux de l'époque. Le baron Brisse (noble, bien évidemment seulement dans la république des lettres) a été le premier vrai auteur d'une chronique culinaire quotidienne. La rubrique à carnation littéraire s'appelait „Le monde gastronomique”, apparaissait dans les pages d'un journal populaire et pas cher, *La Liberté*, et elle était destinée à l'usage des ménages bourgeois.

La période dont on parle, celle de la cristallisation d'un discours gastronomique, se superpose sur une époque de grande effervescence politique qui marque un nouvel âge, défini par trois tendances majeures: l'industrialisation, la démocratisation et le nationalisme. Le XIXème est le siècle de la formation des états et de l'affirmation de la conscience et de l'identité nationales dans un contexte où les petites communautés nationales avaient longtemps été asservies aux grands empires qui dominaient le monde. Trouver sa culture nationale signifiait un processus d'excavation d'une couche culturelle fondamentale, d'un héritage unique qui appartenait de manière exclusive à la communauté et le distinguait des autres. Dans ce processus de fabrication collective des identités nationales, qui commence au XVIIIème siècle, mais est beaucoup plus intense au XIXème (un processus qui est transnational, ainsi qu'on peut parler d'un «cosmopolitisme du national»), cette «recherche du Graal national» devient la préoccupation de tout le monde. L'obsession de la légitimation nationale conduit, dans la plupart des cas, à inventer cet ancien héritage, à inventer les traditions: „Pour faire advenir le nouveau monde des nations, il ne suffisait pas d'inventorier leur héritage, il fallait bien plutôt l'inventer” [19]. Des nombreux historiens contemporains (Anne-Marie Thiesse, Benedict Andersen, Eric Hobsbawm, Ernest Gellner, Lucian Boia) parlent de l'invention des traditions. Le processus est bien décrit par l'historien britannique Eric Hobsbawm : «*Les traditions inventées* désignent un ensemble de pratiques de nature rituelle et symbolique qui sont normalement gouvernées par des règles ouvertement ou tacitement acceptées et qui cherchent à inculquer certaines valeurs et normes de comportement

par la répétition, ce qui implique automatiquement une continuité avec le passé [...]» [20]. La diffusion de l'imprimerie a eu également un rôle important dans ce contexte et, comme le remarque Benedict Andersen, la relation entre le capitalisme et la technologie d'impression a posé les fondements d'une nouvelle forme de «communauté politique imaginée» qui, ultérieurement, a déterminé la naissance de la nation moderne.

«Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es», disait Brillat-Savarin. Le manger est un fort indicateur social et identitaire, il définit l'identité d'un groupe, en crayonnant le sentiment d'appartenance mais aussi le sentiment de différence sociale. L'acte alimentaire «incorpore» (Claude Fischler) l'individu dans un système de valeurs, dans un ordre du mangeable: «Manger est un phénomène total qui signifie une appartenance sociale, affirme un lieu sociétal et affectif, et participe à la construction d'une identité culturelle» [21]. L'alimentation a un rôle important dans la construction de l'identité d'un individu et aussi d'une communauté [22], et la cuisine est l'une des expressions les plus spécifiques d'une ethnie et d'une nation. Anne-Marie Thiesse a inclu la cuisine (les spécialités culinaires) sur la liste des éléments symboliques et matériaux d'une nation, à côté de la langue, d'un folklore, d'une histoire, des héros-modèles, d'une mentalité spécifique, des lieux mémorables, des représentations officielles (l'hymne, le drapeau), des identifications pittoresques (des costumes, un animal emblématique). La formation des nations coïncide avec une intense création dans tous les domaines artistiques, étant donné que les mouvements nationalistes ont eu comme leaders des gens avec des professions liées au langage: des écrivains, des professeurs, des pasteurs, des avocats. C'est aussi le moment de l'invention de nouveaux genres littéraires ou artistiques et de nouvelles formes d'expression; c'est l'époque de la consécration définitive du roman, „un genre littéraire aussi jeune que l'idée de nation”, capable de traduire artistiquement les mutations historiques et politiques. Dans cette période, le concept de culture de masse est créé (il a été soutenu surtout par la presse) et aussi l'idée de littérature comme forme de loisir (et la gastrolittérature pourrait bien être incluse dans cette catégorie). L'intérêt du grand public pour les thèmes du quotidien (le micro-univers, le monde dans ses petits détails, le banal fait quotidien) est, sans doute, une expression de la nouvelle modernité politique.

Dès 1850, dans le cadre d'un processus de revalorisation des cuisines traditionnelles, porteuses d'information identitaire, les livres de recettes et ceux dédiés à l'inventaire des produits du terroir et des

traditions culinaires locales se multiplient: «Inscrits dans le processus de valorisation patrimoniale du pays déjà engagé depuis le début du XIX^{ème} siècle, ils contribuent à organiser une mémoire nationale autour de la commensalité et de la convivialité des tables régionales, désignées comme lieux identitaires» [23]. Le régionalisme culinaire, qui provient de l'idéologie du génie populaire (théoretisée par Herder à la fin du XVIII^{ème} siècle) représente une forme d'affirmation de l'identité nationale. Des titres classiques de la gastronomie régionaliste sont publiés dans cette période: *L'ancienne Alsace a table* (1862), par Charles Gerard, mais aussi *La Table au pays de Brillat-Savarin* (1892), écrit par le neveu du fameux écrivain gastronome, Lucien Tendret.

Pas seulement en France, la patrie de la gastronomie, la cuisine est valorisée comme un fort emblème identitaire. Même dans les nations émergentes du XIX^{ème} siècle, telles que la Roumanie, la Norvège et la Grèce, les livres de cuisine – recettes et conseils ménagers pour la plupart –, publiés dans de nouvelles langues nationales, ont revendiqué de manière ouverte une identité spécifique et une appartenance nationale. En plein éveil des nations, ces livres montrent, d'une part une forte affirmation identitaire, mais d'autre part, une occidentalisation des pratiques culinaires, qui est une conséquence normale du désir de modernisation du pays. Comme on l'avait déjà dit, l'imitation de la cuisine française a un solide substrat politique: la revendication d'un modèle de société: «Au XIX^{ème} siècle, la modernisation de la culture culinaire des Balkans prend bien souvent la forme d'une *européanisation*. Processus urbain confiné aux élites, elle ne concerne néanmoins que les repas non essentiels et apparaît comme superficielle» [24].

La situation roumaine est un peu différente. L'anthropologue roumain Vintilă Mihăilescu parle d'une «schizophrénie» de la culture roumaine, en soulignant qu'on a le cas d'une nation moderne formée sur une culture archaïque, holistique, la culture populaire paysanne. Même si, au niveau de l'infrastructure, la France est le modèle pour la nouvelle nation roumaine, les roumains se revendiquent de l'idéologie nationaliste allemande, qui affirme que la nation est un donné, est inscrite dans le ADN d'un peuple: «En ce qui concerne la nation roumaine (et généralement, les nations de l'espace central-européen), le modèle invoqué correspond à la formule allemande. Les roumains se définissent par leur origine commune (roumaine, dacque ou dacoroumaine), par la langue unitaire, par l'histoire qu'ils partagent, par la spiritualité spécifique» [25]. La théorie des „formes sans fond” est applicable au discours gastronomique importé *tale quale* de la

prestigieuse culture française; on avait des livres de cuisine dans la langue nationale, mais on n'avait pas un degré de civilisation qui permettrait leur utilisation quotidienne. La cuisine roumaine est fondamentalement rurale, paysanne, un mélange d'influences hongroises, turques, russes, allemandes, mais avec un savoir-faire local, spécifique roumain. Quoique les élites révolutionnaire qui ont fait des études à l'étranger ont essayé une «inoculation» des pratique culinaires occidentales sur le territoire roumain, la cuisine autochtone a continué d'être populaire, pas trop sophistiquée, fondamentée sur des ingrédients simples et sur des techniques de cuisson assez primitives. Des livres de cuisine ont apparus ici même avant le XIXème siècle [26], mais les changements provoqués par le tumulte révolutionnaire de toute l'Europe ont intensifié le rythme de ces apparitions. Voilà les plus connus: *Cărticică folositoare* [*Un petit livre utile*], le premier livre d'économie domestique publié à Bucarest en 1806, réédité en 1825; *Cea mai nouă Carte de Bucate a bucătăriei române, franceze, germane și maghiare* [*Le plus nouvel livre de recettes de la cuisine roumaine, française, allemande et hongroise*], publié avant 1900 par Johann Carl Hintescu; Manolachi Drăghici, *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curții Franței, potrivite pentru toate stările* [*500 recettes vérifiées de la grande cuisine de Robert, le premier chef de la Cour de la France, utiles pour tout le monde*], 1846; Maria Maurer, *Carte de bucate. 190 de rețete alese și încercate de o prietenă a tuturor femeilor celor casnice* [*Livre de cuisine. 190 recettes sélectionnées et vérifiées d'une amie de toutes les femmes ménagères*], 1849; Ecaterina doctor S. Comșa, *Buna menajeră sau Carte de bucate* [*La Bonne Menagère ou Livre de cuisine*], 1871; Ionin Christ, *Bucătaria română. Carte coprindețore de mai multe rețete de bucate și bufet* [*La cuisine roumaine. Un livre qui contient plusieurs recettes de plats et de boissons*], 1865 [27].

Absolument remarquable à l'époque était l'activité gastronomique d'un des leaders du mouvement révolutionnaire roumain, l'écrivain Mihail Kogălniceanu. Il publie, entre 1842 et 1846, cinq volumes du *Calendar pentru poporul românesc. Almanah de învățătură și petrecere* [*Calendrier pour le peuple roumain. Almanach des enseignements et divertissement*] et en 1841, un livre de recettes, célèbre jusqu'à présent: *200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești...* [*200 recettes vérifiées de nourriture, gâteaux et d'autre activités ménagères...*] en collaboration avec un autre écrivain,

C. Negruzzi. Le livre est apparu à Iasi, en 1841 et a connu un grand succès, étant réédité en 1842 et 1846. Le livre est publié avec les initiales des auteurs, mais Mihail Kogălniceanu a dévoilé dans son roman *Iluzii pierdute* [*Illusions perdues*] qu'il est le co-auteur du livre: «Je veux seulement ajouter que je viens de publier – avec C. N., un autre Prométhée manqué comme moi – un livre qui, en renversant toutes les règles, en foulant aux pieds toutes les lois reçues de la communauté et les usages du pays, fera une grande révolution dans toute la Moldavie dans la manière de faire les brochures et les quenelles; je parle d'une collection de 200 recettes qui nous apportera une grande réputation parmi les femmes cuisinières et la postérité reconnaissante nous donnera sans doute le beau nom de ceux qui ont introduit l'art culinaire en Moldavie. On est content même avec cette appellation» [28]. Bien que conçu comme un instrument utile pour les ménagères, avec un public bien focusé, le livre de cuisine de ces deux écrivains est très expressif surtout quand lu par un lecteur contemporain. Plusieurs plats ont des noms paradoxaux, pleins d'une certaine poésie archaïque: *supă pisată* (*de la soupe broyée*), *lapte zburat* [*du lait qui a pris son vol*], ou *buciume prăjite în unt* [*des bûches cuites en beurre*]. D'autres sont impossible à déchiffrer, même après avoir lu la recette: *bou de modă* [*bœuf à la mode*], *tort de lenți cu gratii* [*gâteau de «lentz» avec des barreaux*], *babe fără lapte* [*des brioches sans lait*], *zalatine* [*des gélatines*] etc. En dehors du contexte où elles étaient conçues et écrites, ces recettes et conseils menagères deviennent de la littérature et sont lues exclusivement pour le plaisir esthétique (d'ailleurs, même si elles étaient «vérifiées», donc homologuées par la pratique des deux écrivains, la plupart de ces recettes ne peuvent pas être réalisées aujourd'hui par la plus douée cuisinière). Le moment est important parce qu'il investit pour la première fois un domaine marginal comme la gastronomie avec un grand prestige culturel, en anticipant la force d'un discours qui, en temps, dépassera les frontières du pratique. On remarque qu'imiter le modèle français, c'est aussi copier ce type de littérature gourmande, une tâche accomplie d'habitude par les écrivains. Ils comprennent l'importance de la convivialité, du manger comme «acte politique», civilisé, synonyme de la diplomatie (Brillat-Savarin a observé cet aspect: „Les repas sont devenus un moyen de gouvernement”, mais Antonin Carême aussi: «L'art culinaire sert d'escorte à la diplomatie européen»). Malgré cela, la vraie synchronisation avec l'Occident – en forme, mais aussi en fond – se produit beaucoup plus tard et pourrait

être constatée, par exemple, en lisant les menus des restaurants du Bucarest entre les deux guerres. La gastronomie devient un sort d'indicateur de la civilisation impossible à ignorer, et le „petit Paris” s'aligne du point de vue gastronomique au niveau du reste de l'Europe. Parmi les livres de cuisine fameux de l'époque, on évoque deux écrits par deux écrivains assez connus: *Dictatura gastronomică* [*La dictature gastronomique*] (1935) de Constantin Bacalbașa et *Cartea de bucate* [*Livre de recettes*] (1939) de Mihail Sevastos. Seulement le premier a une certaine valeur littéraire puisque l'auteur agglutine dans son discours à destination pratique beaucoup de procédés spécifiques aux fictions. Le résultat est un texte séduisant situé à la frontière de nombreux genres littéraire.

Le vrai créateur du discours gastronomique roumain est l'écrivain Al. O. Teodoreanu qui signe parfois ses textes avec le pseudonyme «Păstorel». Il est l'inventeur de la gastrolittérature roumaine et le véritable héritier en esprit du grand Grimod de la Reynière: cultivé, avec des goûts extrêmement raffinés, doté d'un humour acidulé et d'une ironie impitoyable, aimant également les mots et les mets. Bien que ses premiers textes gastronomiques ont apparu plus tôt dans sa carrière d'écrivain [29], ce n'est qu'en février 1933 qu'il annonce «officiellement» sa passion pour la gastronomie, quand il inaugure une rubrique hebdomadaire dans le quotidien roumain *Adevărul literar și artistic* [*La vérité littéraire et artistique*]. Approximativement 75 articles sur des sujets gastronomiques et œnologiques – pas seulement des recettes culinaires, mais aussi des textes sur les manières de table, des petites histoires comiques ou des aphorismes ont apparus entre le – 19 février 1933 et le 14 octobre 1934. La rubrique a été continuée pour encore quelques semaines par le critique littéraire G. Călinescu. Les textes ont été publiés beaucoup plus tard, en 1977, dans un volume intitulé *De re culinaria*.

La chronique gastronomique soutenue chaque semaine dans les années '30 (et continuée après la guerre, avec des pauses, jusqu'à la fin de sa vie, en 1964) a marqué une première dans le journalisme roumain et a instauré un nouveau genre, la gastrolittérature. L'intention d'explorer un domaine culturel qui a beaucoup contribué à la création du portrait identitaire d'une nation, a été déclarée du début: «Bref, le lecteur va pas trouver des recettes dans cette rubrique. [...] J'ai seulement pris la tâche d'écrire, de temps en temps, une rubrique critique. Et, si de manière incidentelle je serai forcé de parler de quelques plats nationaux ou étrangers, je le ferai seulement pour

communiquer une recette perdue ou pour corriger une recette qui est erronée. Je le ferai avec toute la conscience d'un chrétien pratiquant et sans aucuns regrets: je suis au régime" [30]. Écrits en prose, mais parfois en vers, ses chroniques atypiques mettent en scène des personnages et des histoires dans une atmosphère tout à fait fictionnelle, en crayonnant comme des feuillets le «roman» d'un art pas encore homologuée, la gastronomie. Presque subversive, puisque elles défient «la période de pauvreté» quand elles ont été écrites, les chroniques mélangent l'érudition impressionnante avec une jovialité absolument charmante, le calembour alerte avec l'aphorisme grave, établissant une relation de complicité avec le lecteur, une relation qui résiste même en dehors de la réception immédiate du texte journalistique. Témoignant un plaisir d'initié, plusieurs de ces articles sont des petits poèmes en prose, des vraies performances d'art littéraire. Elles sont les œuvres d'un esthète, bien entraîné dans les jeux de métalangage, mais aussi dans le trait piquant qui porte subrepticement un message audacieux pour cette époque-là: il y a une philosophie et même une métaphysique du manger. Le repas et ses délices sont un prétexte pour bien passer un examen comportemental et identitaire, et l'auteur n'oublie jamais cette valence profonde du manger: «Les aliments sont badins. On pourrait penser qu'ils cachent en eux des petits démons qui attendent le bon moment pour faire des farces [...]. La carotte est sentimental, le raifort est agressif, la crème fraîche est capricieuse, le beurre est *farceur*, l'oignon est indiscret et l'ail est tout simplement magique» [31].

Dans un autre article on apprend que «le cuisinier est un homme élevé» et que, ainsi, la passion pour la bonne chère est tout à fait culturelle: «Bien évidemment le rôle d'un chroniqueur gastronomique n'est pas ce de communiquer des recettes. C'est la tâche des cuisiniers. [...] Mais même ailleurs, et même quand le cuisinier est un homme très élevé (ce que en Occident, surtout en France, se passe très fréquemment), la décision d'initier les autres dans leur compliqué métier coïncide avec leur déclin et même avec l'impossibilité de plus travailler aux fourneaux » [32]. Păstorel admet d'ailleurs que son intérêt est purement théorique et qu'il fait toujours de la littérature dans ses textes: «beaucoup des femmes ménagères m'ont conseillé de renoncer à la cuisine et faire tout simplement de la littérature (bien sûr il y en a beaucoup qui pensent le contraire). Pour satisfaire le plus gens possible j'ai permis quelques fois à la cuisinière de mon âme de parler avec la muse littéraire. Les amateurs de recettes se sont fâchés:

c'est pas une rubrique littéraire, monsieur, pourquoi vous ne répondez pas nettement et vous continuez de bavarder? Donnez-nous des recettes!» [33].

Après une longue pause à cause du régime communiste (quand la nourriture était un sujet tabou et des mots comme «faim», «peine» etc. ont été complètement éliminés par la censure dans tous les matériaux imprimés – journaux, livres), la gastrolittérature inventée par Păstorel Teodoreanu a été continuée à l'époque contemporaine par deux écrivains: Bogdan Ulmu, *Gastronomie... à la Păstorel* [*Des textes gastronomiques... à la Păstorel*], 1998 et Radu-Anton Roman *Bucate, vinuri și obiceiuri românești* [*Des plats, des vins et des traditions roumaines*], 1998. Aujourd'hui le sujet des cuisines nationales devient de nouveau un sujet de l'actualité et le discours gastronomique est toujours considéré une forte marque d'identité nationale. Dans le contexte de la globalisation accélérée et même de l'effacement des frontières nationales, cultiver son identité est devenu une priorité, surtout pour les petits pays qui, n'étant pas capable de se légitimer du point de vue économique et politique, continuent se légitimer comme culture. Si on analyse le langage publicitaire utilisé dans l'industrie de tourisme et loisir (les guides, les albums de photographies, les reportages, le journalisme spécialisé) on remarque que les éléments de gastronomie sont présents dans tous les profils identitaires des pays. Les nourritures constituent l'archive ou est déposé le dossier d'une époque et la gastrolittérature est un discours culturel qui traduit esthétiquement tous les moments importants dans ce dossier historique vivant. Parler de la gastronomie c'est parler de l'histoire d'une nation et l'invention d'un «folklore alimentaire» (A. Rowley) c'est l'invention d'une tradition, d'un passé. On n'est pas seulement ce qu'on mange, mais on est surtout ce qu'on *dit* qu'on mange.

Notes

- [1] Claude Lévi-Strauss a remarqué que «la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions». (*L'Origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968, p. 411).
- [2] Massimo Montanari, «Un Medioevo aperto al mondo», in Antonio Brusa & Luigi Cajani (dir.), *La storia è di tutti*, Carocci, Rome, 2008, p. 63, trad. en français par Charles Heimberg.
- [3] Roland Barthes, «Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine», in *Annales ESC*, n° 16/ 1961, p. 977.

- [4] Jean-Pierre Poulain, en collaboration avec Jean-Pierre Corbeau, *Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalités*, Privat, Paris, 2002, p. 128.
- [5] Jean Duvignaud, Cherif Khaznadar, «Introduction», in *Internationale de l'imaginaire*, Nouvelle Serie – n° 7, (*Cultures, Nourriture*), Editions Babel, Maison des Cultures du Monde, Paris, 1997, p. 10.
- [6] Preoccupée par la récupération de la «civilisation matérielle», L'École des Annales a publié, en 1970, „Pour une histoire de l'alimentation” (*Cahiers des Annales*, 28, Paris, 1970). En 1968, Claude Lévi-Strauss a publié *L'Origine des manières de table* (Plon, Paris, 1968), et Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXe siècle* (Armand Colin, Paris, 1967) et plus tard *Le mangeur du XIX-eme siècle* (Laffont, Paris, 1973). La première histoire littéraire de la sensibilité gastronomique a été publiée par l'essayiste et le philosophe français Jean-Francois Revel, en 1979: *Un Festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique, de l'Antiquité à nos jours* (Jean-Jacques Pauvert/ Editions Suger, Paris, 1985). L'intérêt du Roland Barthes pour ce sujet est aussi bien connu: «Pour un psychosociologie de l'alimentation contemporaine», in *Annales ESC*, n° 16/1961; «Lecture », introduction a Brillat-Savarin, *Physiologie du gout. Choix de textes* (Hermann, Paris, 1975); *Mythologies* (Editions de Seuil, Paris, 1957).
- [7] Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Collection «Archives», Editions Gallimard, Paris, 1998, p. 9.
- [8] Florent Quellier, *op. cit.*, p. 226.
- [9] Pascal Ory, *op. cit.*, p. 39.
- [10] *Ibidem*, p. 224.
- [11] *Idem*, p. 226.
- [12] Dès 1780, le chef Antoine Beauvilliers a quitté le service du Comte de Provence, le frère du roi, pour s'installer à son compte en donnant à son établissement, le premier grand restaurant du Paris, l'allure d'une grande maison: «un salon élégant, des garçons bien mis, un caveau soigné et une cuisine supérieure», comme l'a décrit Brillat-Savarin dans son livre, *Physiologie du gout* (1825).
- [13] Les cas d' «incompétence» gastro-technique du Charles Monselet, Curnonsky, Brillat-Savarin, le baron Brisse etc. sont déjà bien connus; pourtant, ils ont été des grands «écrivains de la bouche».
- [14] Robert J. Courtine, *La Gastronomie*, Presses Universitaires de France , Paris, 1970, p. 49.
- [15] Geneviève Sicotte, «Le discours gastronomique, le consommateur et le citoyen», in *Voulez-vous manger avec moi*, textes reunis par Daniel Latouche, Fides, Quebec, Canada, 2003, p. 205.
- [16] Jean-Claude Bonnet, catalogue de l'exposition de la Bibliothèque de l'Arsenal *Livres en bouche*, Hermann Ed., Paris, 2001, p. 230.
- [17] Jean-Claude Bonnet, «Preface», in Gustave Desnoiresterres, *Grimod de La Reynière et son Groupe*, Editions Menu Frentin, Gallardon, 2009, p. 11.
- [18] ABL Grimod de la Reynière, *Écrits gastronomiques*, Jean-Claude Bonnet (ed.), UGE, collection „10/ 18”, Paris, 1978, p. 312.
- [19] Anne-Marie Thiesse, *La création des identités nationales. Europe XVIIIe- XXe siècle*, Seuil, Paris, 2002, p. 13.
- [20] Eric Hobsbawm, «Inventer les traditions», Introduction au recueil d'études publié sous la direction de E. Hobsbawm & T. Ranger, *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983, p. 4.

- [21] J.P. Corbeau, «La découverte de l'autre à travers la nourriture», in *Voulez-vous manger avec moi*, *op. cit.*, p. 211.
- [22] «Si chaque individu diffère de l'autre par ses goûts et ses manières de manger, il en est de même d'un groupe social, des habitants d'un pays ou d'une communauté religieuse: tous en effet définissent, en matière d'alimentation, des identités collectives » (Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 64).
- [23] Julia Csergo, «Nostalgie du terroir», in Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Autrement, Coll. «Mutations/ Mangeurs», n°154, Paris, 1995, p. 162.
- [24] Rayna Gavrilova, «Ex Occidente Lux», in M. Bruegel et B. Laurieux (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littératures, Paris, 2002, p. 105.
- [25] Lucian Boia, *Istorie și mit în conștiința românească [Histoire et mythe dans la conscience roumaine]*, Editura Humanitas, București, 1997, p. 78, trad. par moi, F. P.
- [26] Un des plus vieux livres de cuisine roumaines est O lume într-o carte de bucate: Manuscris din epoca brâncovenească [Un monde dans un livre de cuisine: un manuscrit de l'époque de Constantin Brancoveanu], *la transcription du texte, préface et postface par Ioana Constantinescu*, essai d'introduction par Matei Cazacu, Editura Fundației Culturale Române, București, 1997).
- [27] Une partie de ces anciens livres de cuisine ont été réédités récemment: *Cărticică folositoare* (Editura Jurnalul, București, 2005), Maria Maurer, *Carte de bucate. 190 de rețete alese și încercate de o prietenă a tuturor femeilor celor casnice* (Editura Jurnalul, București, 2006), Manolachi Drăghici, *Rețete cercate în număr de 500 din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al Curții Franței...* (Editura Opera Magna, Iași, 2005).
- [28] Mihail Kogălniceanu, *Scrieri alese [Ecrits choisis]*, textes choisies et essai d'introduction par Geo Șerban, Editura Tineretului, București, 1967, p. 45, traduit par moi, F. P.
- [29] La première chronique date de 1921: «Din carnetul unui gastronom. În loc de cronică rimată» [«Du cahier d'un gastronome. Au lieu d'une chronique en rimes»], in *Flacăra* 7, n° 4/ 31 decembrie 1921, p. 59 (cf. Dorina Mercheș, *Biobibliografie Al. O. Teodoreanu (Păstorel)*, Iași, 1986).
- [30] Al. O. Teodoreanu, *De re culinaria*, édition, notes et glossaire par Rodica Abrudan Pandele et Aristița Avramescu, Editura Sport-Turism, București, 1977, p. 9-10.
- [31] Al. O. Teodoreanu, «Răspuns unei cetitoare» [«Réponse à une lectrice»], in *De re culinaria*, ed. cit., p. 41. trad. par moi, F.P.
- [32] Al. O. Teodoreanu, «Mâncări estivale» [«Des plats estivaux»], in *De re culinaria*, ed. cit., p. 185, trad. par moi, F.P.
- [33] Al. O. Teodoreanu, «Paranteză» [«Une parenthèse»], in *De re culinaria*, ed. cit., p. 190, trad. par moi, F. P.

Bibliographie

- Aron, Jean-Paul, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle*, Armand Colin, Paris, 1967.
- Aron, Jean-Paul, *Le mangeur du XIX-eme siècle*, Laffont, Paris, 1973.
- Barthes, Roland, «Pour un psychosociologie de l'alimentation contemporaine», in *Annales ESC*, n° 16/ 1961.

- Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Autrement, Coll. «Mutations/ Mangeurs», n°154, Paris, 1995.
- Lucian Boia, *Istorie și mit în conștiința românească [Histoire et mythe dans la conscience roumaine]*, Editura Humanitas, București, 1997.
- Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Editions Flammarion, Coll. Champs Classiques, Paris, 2009.
- Bruegel, M. et Laurieux, B. (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littératures, Paris, 2002.
- Courtine, Robert J., *La Gastronomie*, Presses Universitaires de France, Paris, 1970.
- Desnoiresterres, Gustave, *Grimod de La Reynière et son Groupe*, préface par Jean-Claude Bonnet, Editions Menu Frentin, Gallardon, 2009.
- Drouard, Alain, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Age à nos jours*, Ellipses Editions, Paris, 2005.
- Freedman, Paul, *Istoria gustului [L'histoire du goût]*, Editura Vellant, București, 2008.
- Guy, Christian, *La vie quotidienne de la société gourmande en France au XIX^{ème} siècle*, Hachette, Paris, 1971.
- Daniel Latouche (ed.), *Voulez-vous manger avec moi*, Fides, Quebec, Canada, 2003.
- Claude Lévi-Strauss, *L'Origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968.
- Ory, Pascal, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Coll. «Archives», Editions Gallimard, Paris, 1998.
- Poulain, Jean-Pierre, en collaboration avec Corbeau, Jean-Pierre, *Penser l'alimentation, Entre imaginaire et rationalités*, Privat, Paris, 2002.
- Quellier, Florent, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007.
- Revel, Jean-François, *Un Festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique, de l'Antiquité à nos jours*, Jean-Jacques Pauvert/ Editions Suger, Paris, 1985.
- Reynière, A.B.L. Grimod de la, *Ecrits gastronomiques*, Jean-Claude Bonnet (ed.), UGE, Coll. «10/ 18», Paris, 1978.
- Reynière, A.B.L. Grimod de la, *Manuel des amphitryons*, Editions A. M. Metaillié, Paris, 1983.
- Tannahill, Reay, *Food in History*, revised edition, Broadway Paperback/ Random House, New York, 1995.
- Thiesse, Anne-Marie, *La création des identités nationales. Europe XVIIIe- XXe siècle*, Seuil, Paris, 2002.
- ****Internationale de l'imaginaire*, Nouvelle Série – n° 7, (Cultures, Nourriture), Editions Babel, Maison des Cultures du Monde, Paris, 1997.

Remerciements

Cet article fait partie d'un projet de recherche financé par le contrat POSDRU/89/1.5/S/62259, projet stratégique „Sciences socio-humaines et politiques applicatives. Programme de formation postdoctorale et de bourses postdoctorales de recherche dans le domaine des sciences socio-humaines et politiques”, cofinancé par le Fonds Social Européen, par le Programme Opérationnel Sectoriel Développement des Ressources Humaines 2007-2013.