

GUIDE

LECTURES GOURMANDES

alimentarium

Musée de l'alimentation, Vevey

2 avril 2004 – 9 janvier 2005



FONDATION
ALIMENTARIUM

LECTURES GOURMANDES

GUIDE

Alimentarium – Musée de l'alimentation
2 avril 2004 – 9 janvier 2005



FONDATION
ALIMENTARIUM

INTRODUCTION

Nous devons tous manger. Ce devoir du corps s'allie bien souvent à un plaisir des sens. Le besoin peut ainsi devenir une liberté de création gustative. Mais les odeurs et les saveurs réveillent aussi parfois des obsessions. Un tel sujet, qui touche à l'intimité de l'homme dans sa plus grande complexité, ne peut que passionner les écrivains. Si l'amour reste bel et bien le premier thème de toutes les littératures, la nourriture ne le lui cède guère. L'exposition **LECTURES GOURMANDES** explore cet univers avec un choix de textes d'écrivains européens et une mise en scène surprenante.

Le thème de l'exposition: manger entre les lignes

LECTURES GOURMANDES propose d'aborder le thème de la nourriture à travers le regard de la littérature européenne, de l'Antiquité à nos jours. Vaste sujet, traité de maintes manières par les plus grands auteurs, et qui oblige à sélectionner les angles d'observation. Le choix s'est orienté vers une vision privilégiant la signification de la nourriture plutôt que sa matérialité (composants, préparation, etc.). Dans ce sens, sept thèmes ont été mis en scène:

Il était une fois ... ouvre les portes de nos souvenirs d'enfants, en proposant un parcours dans les contes et légendes, où la faim et le désir sont prédominants.

Du lait et du sang oppose le monde maternel et féminin à la société carnivore masculine, avec des incursions inattendues qui vont de l'Eucharistie chrétienne au mythe de Dracula.

Totems et tabous se penche sur les règles «culinaires» qui contribuent à l'identification d'une société, mais aussi aux transgressions de ces comportements traditionnels.

La lutte des gras et des maigres met en évidence le combat quotidien pour la nourriture, cristallisant l'opposition entre les nantis et les affamés. Une lutte aussi vieille que l'homme.

Le sexe de la cuisine juxtapose la femme, grande prêtresse des fourneaux, et l'homme «chef de cuisine» et discoureur de l'alimentation. Un mélange détonant, voire érotique.

La Nouvelle Cuisine présente une ancienne idée qui vise à débarrasser la matière du sensuel, à la rendre légère, éthérée et transparente, voire à la faire disparaître complètement.

La fin de la gourmandise met en évidence ce que deviennent tous les délices que nous digérons: un indispensable apport à la vie d'abord, un déchet méprisé et rendu tabou ensuite.

Ce choix indique que l'exposition n'est pas une étude sociologique, historique ou ethnologique de l'alimentation. Elle ignore de même la littérature gastronomique au sens strict (Brillat-Savarin par exemple) et tous les livres de recettes ou les plats préférés des écrivains ou de leurs personnages.

Le terrain d'observation: les grands auteurs européens

La littérature regorge de textes qui traitent de l'alimentation. L'exposition s'est donc limitée aux auteurs européens, de l'Antiquité à nos jours, sans souci de chronologie, mais en privilégiant les pages les plus représentatives du sujet.

Rien d'étonnant à ce que nombre d'écrivains, du nord au sud de l'Europe, purs romanciers ou essayistes, poètes ou universitaires, se soient penchés sur l'alimentation. A travers ce thème ils peuvent évoquer le plus intime de l'homme, de son subconscient à sa sensualité, en passant par les codes sociaux et domestiques, les comportements individuels, les contingences physiques et les aspects les plus intellectuels.

Curieusement pourtant les femmes sont pratiquement muettes sur ce sujet. Si «Le Festin de Babette» de Karen Blixen est universellement connu, il reste une exception. Il relate d'ailleurs un cas mémorable de femme «chef» d'un grand restaurant.

Cependant, l'intérêt de la littérature ne porte pas avant tout sur l'étalage public de performances gastronomiques, mais sur l'exploration de mystères intimes de la sphère domestique. En son centre – du moins dans le modèle social traditionnel – la femme, gardienne du foyer. De l'extérieur, la littérature regarde ce cercle le plus intime, l'œil de l'homme trouve dans la cuisine l'objet de son désir.

La présentation: une exposition à voir et à écouter

L'exposition prend le pari de présenter l'alimentation dans la littérature sans montrer le moindre livre ou manuscrit. Le visiteur est invité à écouter des extraits de textes, des histoires de nourritures et de courtes scènes tirées des grands auteurs au moyen d'un audioguide. Il traverse ainsi les sept secteurs de l'exposition qui sont autant de scènes illustrant les différents thèmes abordés. Les textes écoutés sont mis en valeur par une expographie onirique, rythmée par des illustrations en relation avec le sujet et des extraits de films.

De nombreux sièges sont répartis dans l'exposition, afin de pouvoir écouter confortablement l'ensemble des textes de l'audioguide pour ceux qui le désirent. Les visiteurs plus pressés peuvent composer eux-même leur plateau-repas, avec les morceaux choisis qu'ils aimeraient écouter, selon la liste des textes fournie dans ce guide. Enfin, des «salons littéraires» offrent de spacieux fauteuils et quelques livres (tout de même) d'où sont extraites les pages présentées dans l'exposition.

LECTURES GOURMANDES est donc un hors-d'œuvre littéraire qui doit faire saliver sans trop charger l'estomac, afin de donner envie de lire ou relire les grands auteurs.

Cette exposition est une production du Strauhof, musée de la littérature de la ville de Zurich, qui l'a présentée de novembre 2003 à février 2004 sous le titre «Eros des Essens».

Il était une fois ...

«À l'orée d'un grand bois habitait un pauvre bûcheron avec sa femme et ses deux enfants, le petit garçon se nommait Hansel la petite fille Gretel. Il avait peu de choses à se mettre sous la dent et une fois qu'une grande disette s'était abattue sur le pays, il ne put pas même se procurer le pain quotidien.»

C'est le début de plus d'un conte que nous avons entendu dans notre enfance. Le bois s'oppose à la chaleur de la maison. Dans le bois, l'enfant est perdu, apprend à se séparer des parents et à se confronter à des dangers étrangers.

Dans le conte, l'enfant est face aux réalités fondamentales de la nourriture: a-t-on son pain quotidien ou souffre-t-on de la faim? Pourquoi cette faim? La mère et le père sont-ils méchants parce qu'ils n'apaisent pas la faim de l'enfant? Peut-on se fier à une nourriture étrangère ou est-elle empoisonnée? Les étrangers sont-ils peut-être des sorcières, voire des cannibales? Et l'enfant affamé se met à rêver d'un pays de cocagne, où le lait et le miel coulent à flots et où les oiseaux lui tombent tout cuits dans le bec.

Du lait et du sang

Le lait est la première nourriture des hommes. Nous le buvons au début de notre vie, du sein de notre mère, mais nous le buvons aussi volontiers au début d'une nouvelle journée. Il passe pour naturel, tout comme la nourriture végétale, et la tradition attribue le lait et les plantes au règne féminin. Le lait s'échange dans un intérêt réciproque naturel: le don soulage la mère et nourrit l'enfant. Bonheur bizarre quand ce sentiment renaît chez des adultes: c'est ce que raconte Guy de Maupassant dans «Idylle».

Nous entrons dans un tout autre monde quand nous absorbons de la viande (du sang). Si la «Terre Mère» nous «offre» le lait et la nourriture végétale, nous devons nous procurer la nourriture carnée par la violence: nous tuons pour vivre. C'est en principe la tâche des hommes, chasseurs, bouchers ou prêtres. Le rituel du sacrifice apaise le sentiment de culpabilité. Quant à la Cène chrétienne, elle utilise la formule «Prenez et buvez, ceci est mon sang. Prenez et mangez, ceci est mon corps.»

Textes à écouter

- | | | |
|-----|--|------|
| 101 | Guy de Maupassant «Idylle» (1884)
<i>Contes et Nouvelles</i> , Paris, Albin Michel, 1957, pp. 1288–1289 | 3:17 |
| 102 | James Joyce <i>Ulysses</i> (1922)
<i>Œuvres II</i> , Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1995, pp. 13–14 | 2:14 |

- 103 **Bram Stoker** *Dracula* (1897) 1:17
Paris, J'ai lu, 1989, p. 371
- 104 **Karen Blixen** *Le Dîner de Babette* (1958) 2:47
Paris, Gallimard, 1993, pp. 60–68
- 105 **Ignazio Silone** *Le Pain et le Vin* (1936) 1:22
Paris, Grasset, 1939, pp. 313–314
- 106 **Charles-Ferdinand Ramuz** «Le Pain, le Vin, le Sel» (1914) 1:35
Adieu à beaucoup de personnages, Œuvres Complètes, vol. VI,
Lausanne, Éditions Rencontre, 1967, pp. 31–32

Totems et tabous

Dans «Totem et tabou», Sigmund Freud a décrit le principe de la formation totémique de la religion: un animal bien précis, le totem, avec lequel toute la tribu entretient une relation particulière et qu'elle considère comme son père originel, ne peut être tué ni mangé. D'une manière générale, on peut dire qu'une communauté s'identifie par ce que ses membres peuvent ou ne peuvent pas manger, mais encore par ce que mangent les étrangers à cette communauté. Sa propre nourriture est décrite comme appétissante, l'étrangère comme immangeable.

La littérature fourmille d'exemples de distinction entre cultures nationales – et même régionales – en matière de nourriture. A des époques éclairées et tolérantes, au contraire, s'ouvre aux gourmets curieux de cuisine internationale, un choix presque illimité de saveurs. La progression de cette différenciation mène-t-elle à un raffinement du goût ou allons-nous vers la marmite préparée tous les samedis pour Mr. Knott dans «Watt», le roman de Samuel Beckett? Elle contient tout et n'importe quoi et peut se préparer pour toute la semaine. Cette extinction de toute différence culinaire sonnerait la fin du processus culturel.

Textes à écouter

- 201 **Raymond Queneau** *Zazie dans le métro* (1959) 2:13
Paris, Gallimard, 1959, pp. 130–132.
- 202 **Théophile Gautier** *Voyage en Espagne* (1840) 1:05
Paris, Pierre Farré, 1946, p. 203

203	Antonio Tabucchi <i>Requiem: une hallucination</i> (1991) Paris, Christian Bourgois, 1993, pp. 38–39	0:56
204	Tommaso Marinetti et Fillia <i>La Cuisine Futuriste</i> (1932) Paris, Métailié, 1982, p.44	0:47
205	Heinrich Heine <i>De L'Angleterre</i> (1839) Paris, Calmann-Lévy éditeur, 1867, pp. 112–115	1:04
206	Adam Mickiewicz <i>Pan Tadeus</i> (1834) Paris, Félix Alcan, 1934, pp. 137–138	1:18
207	Walter Benjamin «Borscht» (1930) <i>Gesammelte Schriften</i> , Vol. 10, Frankfurt a. Main, Suhrkamp Verlag, 1980, p. 378	0:37
208	Heinrich Heine <i>Germania: Conte d'Hiver</i> (1844) <i>Poèmes et Légendes</i> , Paris, Calmann-Lévy, 1880, p. 225	0:44
209	Joseph Roth <i>La Marche de Radetzky</i> (1932) Paris, Éditions du Seuil, 1982, pp. 33–34	1:53
210	Gerhard Meier <i>Terre des Vents</i> (1990) Genève, Zoé, 1996, pp. 66–67	1:45
211	Samuel Beckett <i>Watt</i> (1968) Paris, Éditions de Minuit, 1968, pp. 87–89	1:47
212	Louis Sébastien Mercier «Mets Hideux» (1781–88) <i>Tableau de Paris</i> , Paris, Mercure de France, vol. I, p. 1183	1:13
213	Ovide <i>Les Métamorphoses</i> (1 avant–10 après J.C.) Livre XV, v. 75–95, <i>Œuvres complètes</i> , vol. III, Paris, Les Belles-Lettres, 1966, pp. 123–124	1:27
214	Jonathan Swift «Modeste proposition concernant les enfants des classes [pauvres]» (1729) <i>Œuvres</i> , Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1965, p. 1385	1:28

La lutte des gras et des maigres

«Connaissez-vous la lutte des gras et des maigres?» demande le peintre Claude à Florent qui revient du baignon, dans le roman d'Emile Zola «Le Ventre de Paris». Il fait une allusion concrète aux gravures d'après Pierre Bruegel, très répandues et encore populaires en France du XIX^e siècle, de la «Cuisine grasse» et de la «Cuisine maigre». Ces tableaux, à leur tour, remontent à une longue tradition, qui a produit, depuis le Moyen-âge, de nombreuses représentations iconographiques et récits littéraires. Dans presque toutes les langues européennes, les jeux du Carnaval se raccrochaient à l'alternance de bombance et de faim, qui rythmait la vie des paysans. Moquerie et ironie caractérisaient ces textes, mais la plaisanterie grossière avait un arrière-plan sérieux, la lutte pour la nourriture quotidienne.

L'Eglise veillait à alterner les fêtes et les temps de carêmes, sanctifiant ainsi la contrainte économique de la faim. Cela devient la lutte des jours gras et des jours maigres de la bataille de «Caresme et de Charnage», un texte médiéval anonyme. Le roman d'Emile Zola «Le Ventre de Paris» revient au contraire sur le drame social des affamés et des rassasiés: tandis que la famille passe sa soirée à fabriquer des boudins, Florent, revenu illégalement du baignon en France, raconte l'histoire de ses compagnons, dévorés par les crabes pendant leur fuite.

● Textes à écouter

- 301 **François Rabelais** *Le Quart Livre* (1552) 1:23
Ch. LVIII–LIX. *Œuvres Complètes* (avec transposition en français contemporain), Paris, Éditions du Seuil, 1973, pp. 739–740
- 302 **Jean de La Fontaine** «Les Membres et l'Estomac» (1668–94) 1:15
Fables et Contes, Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1954, pp. 74–75
- 303 **La Description du merveilleux conflict et très cruelle bataille faicte entre les deux plus grands princes de la région bufatique appelez Caresme et de Charnage** (XII^e siècle) 5:36
Extrait de: Philippe Jost, *La gourmandise, Les chefs-d'œuvre de la littérature gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Le Pré aux Clercs, 1998, pp. 94–98
- 304 **Emile Zola** *Le Ventre de Paris* (1873) 3:45
Paris, Gallimard, Folio, 2002, pp. 145–146
- 305 **Franz Kafka** «Un Champion de jeûne [Un artiste de la faim]» (1924) 1:38
Œuvres Complètes, Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, vol. III, 1980, pp. 648–649

Le sexe de la cuisine

Si le monde professionnel ne voit travailler pratiquement que des chefs masculins, les femmes continuent à officier aux fourneaux domestiques. Les représentations littéraires de la femme à la cuisine la parent du nimbe de la magicienne, de la prêtresse ou de la sorcière qui la protège de l'emprise érotique de l'homme (Françoise chez Proust, la grand-mère chez Camus).

La société masculine – par exemple dans le «Pot-Bouille» d'Emile Zola – se jette d'autant plus goulûment sur le repas, dont elle exclut les femmes, «qui ne comprennent rien à la nourriture et gâtent l'appétit». Mais les hommes dévorent aussi les femmes «au dessert» quand, la panse bien remplie, ils racontent leurs aventures féminines. Quand la femme cuisine pour l'homme, elle doit préparer les mets et se préparer elle-même: Ingeborg Bachmann parle donc d'un «travail synchronisé».

Quand hommes et femmes se retrouvent à table, par contre, commence un jeu où les mets développent un effet érotique: dans «Bel-Ami», Maupassant sert du champagne, des huîtres et des perdrix comme aphrodisiaques. Le corps du partenaire désiré apparaît finalement comestible, comme dans le phantasme d'un cannibalisme érotique apparaissant chez Italo Calvino.



Textes à écouter

- | | | |
|-----|---|------|
| 401 | Marcel Proust <i>Du côté de chez Swann</i> (1913)
Paris, Gallimard, 1954, pp. 160–161 | 1:01 |
| 402 | Albert Camus <i>Le premier homme</i> (1960)
Paris, Gallimard, 1994, p. 214 | 2:32 |
| 403 | Italo Calvino <i>Sous le soleil jaguar</i> (1986)
Paris, Éditions du Seuil, 1990, p. 49 et p. 52 | 3:05 |
| 404 | Ingeborg Bachmann <i>Malina</i> (1971)
Paris, Éditions du Seuil, 1973, pp. 67–68 | 1:24 |
| 405 | Emile Zola <i>Pot-Bouille</i> (1882)
Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, vol. III, 1964, p. 187 | 2:22 |
| 406 | Guy de Maupassant <i>Bel-Ami</i> (1885)
Lausanne, Éditions Rencontre, 1961, pp. 125–131 | 3:12 |

La Nouvelle Cuisine ou la disparition de la matière dans l'idée

Si la littérature dépeint de riches banquets et se délecte de mets choisis, elle connaît aussi le mouvement contraire: l'abandon de la bombance, qui se manifeste dans l'idée d'une «nouvelle cuisine». La notion apparaît déjà chez Louis Sébastien Mercier, à la fin du XVIII^e siècle. Il définit le cuisinier comme «un chimiste, qui opère des métamorphoses». En conséquence, Balzac demande, dans sa «Nouvelle théorie du dîner» «de mettre le plus de substance possible sous la plus petite forme, de déguiser l'aliment, de donner d'autres formules à nos repas, de fluidifier les filets de bœuf, de concentrer le principe nutritif dans une cuillerée de soupe et de remplacer l'intérêt d'un suprême par des intérêts plus puissants».

Flaubert et Huysmans, avec leur nostalgie de pureté spirituelle, achèvent le XIX^e siècle vorace. Ils se détournent avec dégoût des riches marmites de viande. Et dans la fameuse scène de la madeleine, Marcel Proust décrit comment un petit gâteau qui fond sur la langue rappelle le monde de l'enfance. Voilà la véritable vocation de la littérature quand elle parle de manger: transformer une expérience sensorielle en nourriture spirituelle.

● Textes à écouter

- | | | |
|-----|---|------|
| 501 | Louis Sébastien Mercier «Cuisine» (1781–88)
Chap. MXXXVII, <i>Tableau de Paris</i> ,
Paris, Mercure de France, vol. II, pp. 1545–1546 | 1:19 |
| 502 | Honoré de Balzac «Nouvelle théorie du dîner» (1830)
<i>Œuvres diverses</i> , Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade,
vol. II, p. 762 | 1:19 |
| 503 | Gustave Flaubert <i>La tentation de Saint-Antoine</i> (1874)
<i>Œuvres</i> , Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1951, pp. 36–37 | 3:01 |
| 504 | Joris-Karl Huysmans <i>À rebours</i> (1884)
Paris, Gallimard, 1977, p. 332 | 1:37 |
| 505 | Roland Barthes «Le bifteck et les frites» (1957)
<i>Mythologies</i> , Paris, Éditions du Seuil, 1957, p. 77–78 | 2:30 |
| 506 | Marcel Proust <i>Du Côté de chez Swann</i> (1913)
Paris, Gallimard, 1954, pp. 65–66 | 2:30 |

La fin de la gourmandise

Un proverbe italien le dit sans fard et sérieusement: «Mangia bene e caca forte, e non aver paura della morte». La digestion fait partie de l'alimentation, non comme une fin inévitable, mais comme un élément d'une diététique soucieuse de santé. Ce processus est même décrit dans la plus grande littérature mondiale. Matière à satire ou miroir de la condition humaine: peu de textes cachent que les déchets de la nourriture éliminés par le corps peuvent produire une nouvelle vie. Si le cuisinier utilise les matières premières de la nature pour en composer une nourriture bénéfique à l'organisme humain, celle-ci subit, dans le corps, une nouvelle transformation. Son résultat ne clôt pas le cycle de la vie, mais le recommence.

● Textes à écouter

- | | | |
|-----|---|------|
| 601 | Jonathan Swift <i>Les Voyages de Gulliver</i> (1726)
<i>Œuvres</i> , Paris, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1965,
pp. 189–190 | 1:06 |
| 602 | Guy de Maupassant «Suicides» (1880)
<i>Contes et Nouvelles</i> , Paris, Albin Michel, 1957, pp. 825–826 | 0:35 |
| 603 | Marcel Proust <i>Du côté de chez Swann</i> (1913)
Paris, Gallimard, 1954, p. 162 | 0:36 |
| 604 | James Joyce <i>Ulysse</i> (1922)
<i>Œuvres II</i> , Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1995, pp. 74–75 | 2:43 |
| 605 | Luigi Malerba / Tonino Guerra «Le castagnole d'oro» (1969)
<i>Storie dell'anno Mille</i> , Milano, Bompiani, 1972, p. 33 | 0:38 |

Anthologies

Jost, Philippe:

La gourmandise. Les chefs-d'œuvre de la littérature gastronomique de l'Antiquité à nos jours. Paris 1998

Lapaque, Sébastien:

Les sept péchés capitaux: Gourmandise. Une anthologie. Paris 2000

Senderens, Alain:

Les festins de Balthazar. Une anthologie de la littérature gourmande. Paris 1997

LECTURES GOURMANDES

Une exposition du Strauhof, musée de la littérature de la Ville de Zurich en collaboration avec l'Alimentarium, Musée de l'alimentation à Vevey

Idee et conception: Ngo Van Dá (scénographie) et Roman Hess (textes)

Responsable de la présentation à Vevey: Martin R. Schärer

Recherche des textes français: Nadia Stango

Traduction: Michelle Plavsic-König

Son: Artinbox, Paris

Graphisme: Tim A. Landheer

Photo: Karl Fülischer

Eros des Essens, Geschichten von Kopf und Bauch aus der europäischen Literatur.

Eine Ausstellung zum Hören und Sehen

Strauhof Zürich Literatausstellungen

26 novembre 2003 – 29 février 2004

Lectures gourmandes – Literarische Leckerbissen

Alimentarium Vevey

2 avril 2004 – 9 janvier 2005

© 2004 Alimentarium Vevey

