

**Intervention du 06/11/24 :**

« À la carte et par le menu... »

Réflexions et pratiques créatives autour de la poésie culinaire.

« Racontez-nous toutes les choses/ Qu'il faut manger pour être fort,/ Toutes les choses  
merveilleuses/ Nous n'avons pas sommeil encor./ »  
(Georges Duhamel,  
« Nourritures », 1918, in *Poésies complètes*).

Plan du Développement :

**I) Sous le Signe de la nourriture : des signifiants et signifiés poétiques ?**

Propositions d'atelier d'écriture créative n°1 :

Un quatrain d'« emblème » ou un « blason » à partir d'un « émoticône » alimentaire.  
ou  
Une campagne de marketing poétique et décalée pour plats cuisinés.

**II) Mille et un menus : de la diversité des discours culinaires.**

Propositions d'atelier d'écriture créative n°2 :

Un « poème-menu » où les plats prennent vie par un travail sur les expansions du nom.

**III) Enjeux mémoriels et identitaires de la nourriture en littérature.**

Propositions d'atelier d'écriture créative n°3 :

À la manière d'Elise Goldberg (ou encore de Colette et de Proust), composez à votre tour une petite méditation poétique sur un souvenir gustatif de votre enfance (une trentaine de lignes environ).

Ce paragraphe sera l'occasion d'une réflexion sur le caractère marquant de cette expérience (enthousiasme, ambivalence, dégoût, etc.) et/ou votre mémoire familiale (dimension fondatrice, initiatique).

Votre texte commencera par la phrase suivante : « *Tout le monde n'a pas la chance d'aimer...* ».

#### IV) Postures et impostures de la mise en scène gastronomique.

Propositions d'atelier d'écriture créative n°4 : Thermostat « 2° » , Pastiche et parodie.

Invente une recette transgressive pour réaliser un met « interdit » : le steak de baleine, la soupe de tortue, la soupe de nids d'hirondelles, le Dodo à la broche, etc.

ou

*Que va-t-on manger ? Les animaux ont disparu...* Imagine une recette alternative et ludique à la consommation de viande.

#### V) Des plaisirs de la langue à la langue du plaisir : « J'ai perdu la tête... ». À propos de Maïté, des ortolans et d'autres péchés...

<https://www.ina.fr/ina-eclair-actu/video/sxc10005700/maite-deguste-des-ortolans>

Propositions d'Essai type examen BTS :

Le « plaisir du texte » (R. Barthes) conduit-il à celui de la table ou inversement ?

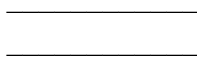
Conclusion : Une nouvelle carte du *Tendre*.

#### Bibliographie :

- Apollinaire, G. (1911) *Le Bestiaire* et (1913) *Alcools*.
- Barbet, J et Chauville, J. (2019). *Balade funéraire gourmande*. Éditions Fage, coll. Dilaceratio corporis.
- Bernard, M. (1999). Madame Bovary ou le danger des sucreries. In *Romantisme*, n°103, pp. 41-51.
- Barthes, R. (1975). Lecture de Brillat-Savarin. In *Physiologie du goût*. Éditions Hermann.
- Barthes, R. (1975). *Mythologies*. Éditions du Seuil.
- Batra, R. (2013). *The Lunchbox* (Film), Sikhya Entertainment, DAR Motion Pictures, Arte France Cinéma, Dharma Productions, UTV Motion Pictures.
- Beaugé, B. (2012). Cuisine potentielle en puissance : l'Oucupo, In *Société et Représentations*, n°34, pp. 125-135.
- Brillat-Savarin, (1825). *Physiologie du goût*. Éditions Auguste Satelet.
- Carroll, L. (1865). *Les Aventures d'Alice au pays des merveilles*.
- Cavuoto-Denis, N. (2021). Fonctions et statuts des listes de mets dans le livre III des Saturnales de Macrobie, *Collection de l'Institut des Sciences et Techniques de l'Antiquité*, 1512, pp. 197-211.
- Cendrars, B. (1912-1924). *Du monde entier, Poésies complètes*. Éditions Gallimard.
- Cendrars, B. (1945). *L'Homme foudroyé*. Éditions Denoël.
- Coutard, V. (2023). *Le poison, dix façons de le préparer*. Éditions de l'Épure.
- Dumas, A. (1873). *Grand dictionnaire de cuisine*. Éditions Alphonse Lemerre.
- Dumas, A. (1990). *Recettes de chasse*. Éditions Actes Sud, coll. Écrire la chasse.
- Eco, U. (2009). *Le Vertige de la liste*. Flammarion.

Jean-Baptiste Devun, Lycée François Mauriac, Académie de Lyon.

- Ginzburg, C. (1980) *Signes, traces, pistes. Racines d'un paradigme de l'indice*. Éditions Le Débat.
- Goldberg, E. (2023). *Tout le monde n'a pas la chance d'aimer la carpe farcie*. Éditions Verdier.
- Lacan, J. (1999). *Le séminaire*, Livre XX : « *Encore* », année 1972-1973, texte établi par Jacques-Alain Miller, Éditions du Seuil.
- Leone, M. (2011). Le voile de Timanthe : essai d'articulation sémiotique, In *Nouveaux Actes Sémiotiques*, n°114.
- Leroy Du Cardonnoy, E. (2010). Un gourmet gourmand : Adalbert Stifter et la nourriture. In *Austriaca : Cahiers universitaires d'information sur l'Autriche*, 70, pp. 27-40.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Le Cru et le cuit*. Éditions Plon.
- Ponge, F. (1942). *Le Parti pris des choses*.
- Rabelais, F. (1532). *Pantagruel*.
- Rabelais, F. (1534). *Gargantua*.
- Rostand, E. (1898). *Cyrano de Bergerac*, Librairie Charpentier et Fasquelle.
- Rimbaud, A. (1890). « Au Cabaret Vert, cinq heures du soir », *Cahier de Douai*.
- Sartre, J.-P. (1943). *L'Être et le Néant*, Paris, Gallimard, coll. Tel.
- Thomas, J. (1997). La nourriture d'immortalité en Grèce et à Rome, In *Saveurs, senteurs : le goût de la Méditerranée*, Presses Universitaires de Perpignan.
- Tobin, R. W. (1992). Nourriture, bienséances et tragédie : l'exemple de Thyeste. In *Littératures classiques*, 16, pp. 169-180.
- Voegele, A. (2019). L'autre Blaise : des *Pensées* de Pascal aux « Menus » de Cendrars. In *Elfe XX-XXI*, 7.
- Zink, M. (2008). La poésie par le menu. Pourquoi la nourriture est-elle au Moyen-Âge un sujet poétique ? In *Publications de l'Académie des Inscriptions et des Belles-Lettres*, 19, p. 469-480.



Corpus support :

Document 1 : Menu du restaurant Mac Donald's, années 1960.

**YOU CAN TASTE THE QUALITY IN EVERY FOOD ON THE McDONALD'S MENU**  
*... made to serve you the biggest food bargain ever offered*

 <b>FRENCH FRIES</b> <b>15¢</b>	 <b>HAMBURGER</b> <b>15¢</b> <b>McDOUBLE HAMBURGER</b> <b>28¢</b>	 <b>FILET O'FISH</b> <b>24¢</b> <small>Tender, tasty-fresh, flaky white fish, breaded and fried to a crisp, golden brown. Topped with a touch of tangy tartar sauce and served piping hot.</small>	 <b>CHEESEBURGER</b> <b>20¢</b> <b>McDOUBLE CHEESEBURGER</b> <b>38¢</b>	 <b>MILK SHAKE</b> <b>22¢</b>
--	--	--	---	--

## McDONALD'S HAMBURGERS TASTE BETTER!

McDonald's Hamburgers taste better—because ordinary ground beef . . . made from trimmings and scraps . . . just isn't good enough for McDonald's! Only carefully selected cuts of strictly fresh beef (never frozen) are ground fresh daily to McDonald's rigid specifications, and under strict temperature and quality controls. That's the kind of quality you are always served piping hot when you stop at McDonald's!

**OVEN FRESH, SPECIALLY BAKED BUNS**  
From our own exclusive recipe, are delivered fresh daily and also served to you oven hot at McDonald's.

**WE PAY PREMIUM PRICES FOR #1 IDAHO POTATOES**  
which are used exclusively to make the crisp, hot, golden french fries McDonald's serves.

Root Beer, Orange or Coca-Cola  
**10¢ & 15¢**  
Coffee . . . . 10¢  
Milk . . . . . 12¢

*Try the McDonald's ☆☆☆☆☆*

### ALL AMERICAN 3-COURSE MEAL

Hamburger  
French Fries and  
Milk Shake... **52¢**



Document 2 : Menu du France, année 1972.

<h1>DINER</h1>		<b>PAQUEBOT "FRANCE"</b> Chef des Cuisines : Henri LE HUÉC
		
<b>HORS-D'ŒUVRE</b>	Olives Vertes - Olives Noires - Céleri en Branche Beurre de Normandie Jus de Légumes, Orange, Prunes Caviar de la Volga Givré Salade Canaille - Esturgeon Fumé de la Caspienne Terrine de Lapereau aux Pistaches Ananas Frais Frappé au Vieux Kirsch	
<b>POTAGES</b>	Velouté d'Asperges Comtesse Consommé de Volaille Chancelière Niccolini Parfumé à l'Emmenthal	
<b>ŒUFS</b>	Œufs Cocotte Carnégie	
<b>POISSON</b>	Filets de Sole de la Manche Etuvés Grangousier	
<b>ENTRÉE</b>	Médaille de Chevreuil Sauté Magenta	
<b>LÉGUMES</b>	Petits Pois de Vertou Paysanne Choux Brocolis Pochés Sauce Mousseline Endives des Flandres Meunière Riz à l'Indienne Pommes Idaho au Four - Pommes Vapeur Pommes Dauphine - Pommes Allumettes	
<b>PÂTES</b>	Nouilles au Coulis de Tomates	
<b>GRILLADE (10 minutes)</b>	Tournedos Salersois Grillé Bonnefoy	
<b>ROTI</b>	Caneton Rouennais Rôti Croustillant aux Reinettes	
<b>BUFFET FROID</b>	Jambon d'Issoire - Jambon de Bayonne Jambon de Parme - Jambon de Virginie au Sucre Roux Aiguillette Nivernaise à la Mode - Dos d'Aloyau aux Pickles Longe de Porc à la Moutarde - Dindonneau aux Airelles Epaule d'Agneau à la Gelée de Menthe Langue à l'Ecarlate	
<b>SALADES</b>	Salade Lorenzo Salade de Scarole à l'Ail	
<b>FROMAGES</b>	Plateau des Fromages	
<b>ENTREMETS</b>	La Coupe Givrée Mireille Glace Chocolat Crème Sicilienne - Bavaroise Carmencita Tranche aux Bananes - Papillon Feuilleté Les Mignardises "France"	
<b>COMPOTE</b>	Compote d'Abricots	
<b>FRUITS</b>	Corbeille de Fruits	
<b>INFUSIONS</b>	Café Français - Café Américain - Nescafé Décaféiné Café Sanka - Café Médaglia d'Oro Nescafé Thé de Chine - Thé de Ceylan Verveine - Tilleul - Menthe - Camomille	
<b>VINS</b>	Bourgogne Blanc - Bordeaux Rouge - Bordeaux Blanc	
	<i>En dehors de ces vins, compris dans le menu, le Sommelier est à votre disposition pour vous présenter la CARTE DES VINS.</i>	
		<p style="text-align: center;"><i>Suggestion du Chef</i></p> <p>Ananas Frais Frappé au Vieux Kirsch Filets de Sole de la Manche Etuvés Grangousier Caneton Rouennais Rôti Croustillant aux Reinettes Petits Pois de Vertou Paysanne Salade Lorenzo La Coupe Givrée Mireille Les Mignardises "France" Corbeille de Fruits</p>
		<h2>MENU</h2> <p>du</p> <p>VENDREDI 3 MARS 1972</p> <p>A Minuit, les montres seront RETARDÉES de 30 minutes</p> <p>At Midnight, Clocks will be SET BACK 30 minutes</p>
		<p><i>Si vous êtes "CALORIE CONSCIOUS" le Chef suggère :</i></p> <p>Fruit Rafraichi Poisson Grillé ou Poché Légumes à l'Étuvée Fromage Fruits</p> <p><i>S'adresser au Maître d'Hôtel</i></p>

Document 3: Sélection dans les menus de l'année 2024 (août, septembre, octobre), Restaurant « Le Clos perché », Montarcher (Loire).

#### Entrées

Daurade légèrement fumée qui joue à cache-cache entre les champignons brun et le carron salé, pour éviter une averse de bouillon dashi.

*(Allergènes : Poisson, lait, soja)*

ou

Promenade champêtre, entre champignon et bourgeon de sapin, qui partage un café près du genévrier.

*(Allergènes : Lait, oeuf)*

#### Plats (Poissons / Viandes)

Pavé de maigre qui fait péter le champagne des tagliatelles et des courgettes qui sentent bon la verveine.

*(Allergènes : Poisson, Lait, gluten, oeuf)*

ou

Le filet de bar endormi dans un bouillon de moules et basilic, fait la rencontre de tagliatelles et betterave, qui croque une framboise et une poire.

*(Allergènes : Poisson, Lait, crustacé)*

ou

Filet de rouget qui voyage du Maghreb au Cantal, entre une sauce aux dates et une salade de pois blond de la Planète.

*(Allergènes : Poisson, Fruits à coque)*

ou

Daurade qui se fait taguer le dos par des condiments aromatiques pour s'associer à une romaine grillée, les feuilles dans un yaourt fumé.

*(Allergènes : Poisson, Lait, Moutarde, oeuf)*

ou

Paleron de veau qui prend le bouillon d'oignons près d'un nid d'abeilles de macaronis aux parfums d'hiver.

*(Allergènes : Oeuf, gluten)*

#### Fromages de la fromagerie de Montbrison « Mons »

#### Desserts

Prise de choux entre l'abricot et le romarin pour accepter un praliné cacahuète à leur mariage.

*(Allergènes : oeuf, Lait, arachides, gluten)*

ou

La myrtille qui s'amuse avec le cassis sous des tuiles de chocolat, qui laisse échapper un doux parfum d'Agastache.

*(Allergènes : oeuf, Lait, fruits à coque, gluten)*



Document 4 : Blaise CENDRARS, « Menus », *Du monde entier, Poésies complètes (1912-1924)*, Gallimard.

I

Foie de tortue verte truffé  
Langouste à la mexicaine  
Faisan de la  
Floride  
Iguane sauce caraïbe  
Gombos et choux palmistes

II

Saumon du  
Rio  
Rouge  
Jambon d'ours canadien  
Roast-beef des prairies du  
Minnesota  
Anguilles fumées  
Tomates de  
San-Francisco  
Pale-ale et vins de  
Californie

III

Saumon de  
Whmipeg  
  
Jambon de mouton à l'Écossaise  
  
Pommes  
Royal-Canada  
Vieux vins de  
France

IV

Kankal-Oysters  
  
Salade de homard cours de céleris  
  
Escargots de  
France vanillés au sucre  
  
Poulet de  
Kentucky

Desserts café whisky canadien-club

V

Ailerons de requin confits dans la saumure  
  
Jeunes chiens mort-nés préparés au miel  
  
Vin de riz aux violettes

Crème au cocon de ver à soie

Vers de terre salés et alcool de  
Kawa

Confiture d'algues marines

VI

Conserves de bouf de  
Chicago et salaisons allemandes

Langouste

Ananas goyaves nèfles du  
Japon noix de coco mangue»

pomme-crème  
Fruits de l'arbre à pain cuits au four

VII

Soupe à la tortue  
Huîtres frites

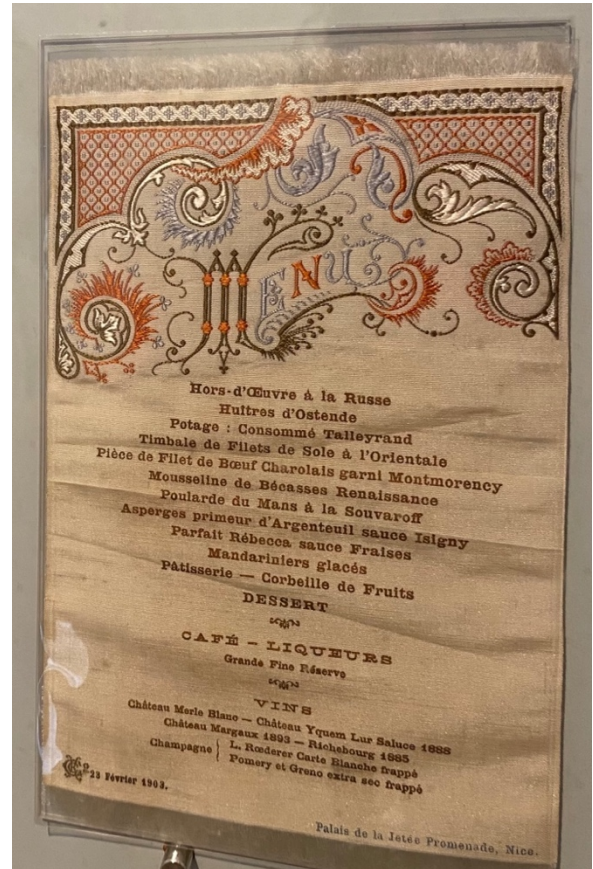
Patte d'ours truffée  
Langouste à la  
Javanaise

VIII

Ragoût de crabes de rivière au piment  
Cochon de lait entouré de bananes frites  
Hérisson au ravensara  
Fruits

Annexes : documents iconographiques et textuels complémentaires.

Documents 1 :





Documents 2 :



Document 3 :



Frontispice de la « Bibliothèque oucupienne », par Gil, 2012.

Document 4 :



Monoprix : « Aimez-vous raisin les autres », Agence : Rosapark, Paris, France, mai 2018.

Documents 5 :



Tablette d'argile avec écriture pré-cunéiforme, -3500/-3100 (Uruk récent), Warka, Paris, Musée du Louvre, Département des Antiquités orientales.



Amas de victuailles sur la table à offrandes destinée à Renny, Tombe de Renny à el-Kâb, Egypte.

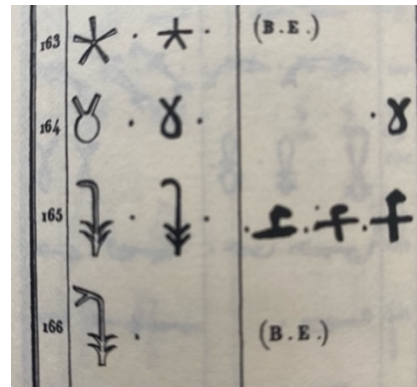
54 GRAMMAIRE ÉGYPTIENNE, CHAP. III.

4° Les noms des reptiles, en petit nombre; ceux de quelques espèces de poissons, et de quatre insectes :

	μῶω, Crocodile.		.
	σπρω, Aspic.		.
	σορ,   σηω,   Serpent.		· Oxyrinque.
	σπη, Tortue.		· Sauterelle.
	μῶω,   πρωσ,   Ouara.		εγ, Mouche.
	εκ,   χροτ,   Grenouille.		ελσ, Scorpion.
	.		ρεπτ, Ver.

5° Les noms d'un nombre très-borné d'êtres appartenant au regne végétal :

	σμηπ, Lotus.		δω, Arbre.
	πσμηπ, Bouton de lotus.		ωε, Bois. Branche.
	σμηπ, Lotus (abrégé).		εριρε, Fleur.



J.-F. Champollion, *Grammaire égyptienne, ou Principes généraux de l'écriture sacrée égyptienne appliquée à la représentation de la langue parlée*, Paris, Firmin-Didot frères, 1836.

Document 6 :



Quelques « émoticônes » graphiques alimentaires colorées, système Unicode, Smartphones, autour des années 2010.



Jean-Baptiste Devun, Lycée François Mauriac, Académie de Lyon.

Document 7 :



Dessert Mandarine de Cédric Grolet, au Dalí, Le Meurice, Paris 1er.

Document 8 :



Farandole de chimères, pigeon et agneau, d'Alain Passard, L'Arpège, Paris.

Document 9 :



Thomas Grünfeld, « Misfit », circa 2010.

- Document 10 : Carlo GINZBURG, *Signes, traces, pistes*, 1980.

Pendant des millénaires, l'homme a été un chasseur. Au cours de ses improbables chasses, il a appris à reconstituer les formes et les déplacements de proies invisibles à partir d'empreintes laissées dans la boue, de branches cassées, d'excréments, de touffes de poils, de plumes arrachées, d'odeurs confinées. Il a appris à sentir, à enregistrer, à interpréter et à classer des traces infinitésimales comme les filets de bave. Il a appris à effectuer des opérations mentales complexes avec une rapidité fulgurante, dans l'épaisseur d'un fourré ou dans une clairière remplie d'embûches.

Des générations entières de chasseurs ont enrichi et transmis ce patrimoine cognitif. En l'absence de témoignages oraux susceptibles d'être adjoints aux peintures rupestres et aux objets travaillés à la main, nous pouvons nous reporter aux récits des contes qui nous transmettent parfois un écho (même s'il est tardif et déformé) du savoir de ces lointains chasseurs.

Trois frères (nous dit un conte oriental répandu parmi des Kirghiz, les Tatars, les Juifs, les Turcs...) rencontrent un homme qui a perdu un chameau - ou, dans d'autres variantes, un cheval. Ils le lui décrivent sans hésiter : il est blanc, borgne, porte deux outres - l'une remplie de vin, l'autre d'huile. Ils l'ont donc vu ? Non, ils ne l'ont pas vu. Ils sont alors accusés de vol et conduits devant un tribunal. Et, pour les trois frères, c'est le triomphe : en un éclair, ils démontrent comment, l'aide d'indices minimes, ils ont réussi à reconstituer l'aspect d'un animal qu'ils n'avaient jamais eu sous les yeux.

Les trois frères sont évidemment dépositaires d'un savoir de type cynégétique (bien qu'ils ne soient pas décrits comme des chasseurs). Ce savoir se caractérise par la capacité à remonter, à partir de données expérimentales apparemment négligeables, jusqu'à une réalité complexe qui n'est pas directement expérimentale. On peut ajouter que ces données sont toujours présentées par l'observateur de façon à donner lieu à une séquence narrative dont la formulation la plus simple pourrait être : « Quelqu'un est passé par là. » Il se peut que l'idée même de narration (différente de l'incantation, de la conjecture ou de l'invocation) ait vu le jour dans une société de chasseurs, à partir de l'expérience du déchiffrement des traces. Le fait que les figures de rhétorique sur lesquelles s'appuie, aujourd'hui encore, le langage du déchiffrement cynégétique - la partie pour le tout, l'effet pour la cause - puissent être ramenées au patrimoine prosaïque de la métonymie, avec l'exclusion rigoureuse de la métaphore, renforcerait cette hypothèse - évidemment indémontrable. Le chasseur aurait été le premier à « raconter une histoire » parce que lui seul était en mesure de lire une série d'événements cohérente dans les traces muettes (sinon imperceptibles) laissées par les proies.

« Déchiffrer » ou « lire » les traces des animaux sont des métaphores. On est cependant tenté de les prendre à la lettre, comme la condensation verbale d'un processus historique qui a conduit, dans un laps de temps peut-être très long, à l'invention de l'écriture. Cette même connexion est formulée, sous la forme de mythe étimologique, par la tradition chinoise qui attribuait l'invention de l'écriture à un haut fonctionnaire qui avait observé les empreintes laissées par un oiseau sur la rive sablonneuse d'un fleuve.

- Document 11 : SÉNÈQUE, *Thyeste*, Ier siècle de notre ère, Acte IV, scène I.

LE MESSAGER.

Plût au ciel qu'il les eût privés de la terre qui couvre les morts et de la flamme qui les consume, pour les faire servir de pâture aux oiseaux, ou les jeter en proie aux bêtes féroces, et fait voir au malheureux Thyeste ses fils sans sépulture ! ce supplice pour lui serait une grâce.

— Ô crime que la postérité ne croira jamais et qu'aucun siècle ne pourra concevoir ! les entrailles arrachées de ces corps vivants tressaillent, les veines palpitent, et le cœur s'agite

encore sous l'impression de la terreur ; Atrée a le courage de manier les fibres, et d'y lire la destinée ; il observe attentivement les viscères encore tout pénétrés du feu de la vie. Satisfait des présages qu'il y trouve, il s'occupe tranquillement du festin qu'il veut offrir à son frère. Il coupe les corps en morceaux, il sépare du tronc les épaules et les attaches des bras, met à nu les articulations, brise les os, et ne laisse en leur entier que la tête et les mains qu'il avait reçues dans les siennes en signe de fidélité. Une partie des chairs est embrochée et se distille lentement devant le feu ; l'autre est jetée dans une chaudière que la flamme fait bouillonner et gémir : le feu laisse derrière lui ces effroyables mets, il faut le replacer trois fois dans le foyer pour le forcer enfin à s'arrêter et à brûler malgré lui. Le foie siffle autour de la broche, et je ne saurais dire laquelle gémit plus fort de la chair ou de la flamme, qui, noire comme la poix, se dissipe en fumée. Cette fumée est elle-même sombre et pesante ; elle ne monte pas droite vers le ciel, mais elle se balance dans l'air, et forme autour des dieux Pénates un nuage épais qui les contre. — Ô Soleil trop patient ! tu t'es retourné en arrière, tu as fermé le jour au milieu de ta course ; mais trop tard cependant. Le malheureux Thyeste déchire ses enfants, et de sa bouche cruelle dévore ses propres membres. Il est là, les cheveux brillants et parfumés, la tête appesantie par le vin. Plus d'une fois son estomac s'est fermé à ces funestes aliments. Malheureux ! le seul bien qui te reste dans ton infortune c'est de ne la connaître pas, mais ce bien même va t'échapper. Quoique le Soleil ait retourné son char, pour suivre une route directement contraire à la sienne, et que la nuit ait devancé son heure pour étendre sur ce crime affreux des ténèbres inconnues, il te faudra pourtant voir, malheureux Thyeste, il te faudra connaître l'excès de ta misère.

- Document 12 : Elise GOLDBERG, *Tout le monde n'a pas la chance d'aimer la carpe farcie*, Verdier, 2023, p.12 et 36.

*Elise Goldberg écrivaine française contemporaine reçoit, à l'occasion du placement de ce dernier en institution, le vieux frigo de son grand-père polonais. En l'ouvrant, elle se lance dans une enquête culinaire sur les traces de la cuisine familiale...*

Un repas ashkénaze sans cornichons, c'est comme un *gefilte fish* sans sa gelée. C'est comme un sandwich de pain azyme sans garniture. C'est comme des harengs marinés sans rondelles d'oignons. C'est comme un bouillon sans oignons. C'est comme des pommes de terre sans oignons. C'est comme des œufs aux oignons sans oignons. C'est comme un *gefilte fish* sans oignons. C'est comme la cuisine ashkénaze sans oignons.

C'est comme un pied de veau en gelée sans son *khayn*. C'est comme un *gefilte fish* où l'on n'aurait que des boulettes. C'est comme un bouillon sans *knaydlekh*, comme un roulé sans graines de pavot. C'est comme un bretzel sans son sel incrusté. C'est comme un *gefilte fish* sans ses rondelles de carottes. C'est comme des *tsimmès* (ragoût de carottes) sans raisins sec, c'est comme un bagel sans patrami, c'est comme un *kroupnik* (soupe d'orge perlé) sans orge perlé. C'est comme un *glous tay* sans rondelle de citron dans la tasse, c'est comme une vodka sans son herbe de bison, comme de la cuisine ashkénaze sans *shmalts*, comme un *gefilte fish*, sans les têtes de carpe. [...]

Mais avant les *knaydlekh*, il y avait (prononcer comme Gershwin, comme guerre, comme graine) le *gefilte fish* – la carpe<sup>1</sup> farcie. Quand il faisait son entrée, les cris d'enthousiasme se

---

<sup>1</sup> Gros poisson d'eau douce, couvert de larges écailles.



mêlaient aux commentaires élogieux dans un bruyant chœur<sup>2</sup>. Il ne nous manquait que d'être sépharades pour que les youyous fusent.

Aux yeux du non-initié, j'imagine combien ces réactions étaient mystérieuses. Comment s'extasier devant ces darnes<sup>3</sup> beigeasses d'un poisson dont personne ne voulait, emplies d'une farce du même beige insignifiant, condimentées d'une sauce betterave qui donnait l'impression que l'animal était victime d'une hémorragie ?

L'innocent aurait sans doute été encore plus stupéfait s'il avait eu la curiosité d'en porter un morceau à la bouche. Il aurait découvert une saveur douceâtre, une consistance humide, empesée. [...]

Une texture tout à la fois humide et ferme, lourde, celle de la chair du poisson mélangée aux ingrédients de la farce. Il y a fort à parier que la vénération de ma famille pour le *gefилte fish* avait à voir avec ses modalités de réalisation, la carpe achetée vivante dans un tonneau rue des Rosiers, bastonnée par la *balèboustè*, la maîtresse de maison, dans la baignoire. Entrait sans doute aussi en compte le temps passé, la dextérité à reconstituer la darne autour de la farce ; le *gefилte fish*, c'est un morceau de bravoure. De sorte que les plus doués n'avaient le courage de le préparer qu'une ou deux fois l'an. Notre extrême conscience de la prouesse culinaire qu'il constituait et de la chance rare qui nous était donnée de l'avoir là, dans notre assiette, avait fini par contaminer le goût du plat, et nous vouions tous un culte à sa saveur sucrée-salée si particulière. [...]

On dit que les carpes vivent très longtemps : c'est vrai jusqu'à un certain point. Certaines peuvent atteindre soixante-dix ans, les centenaires sont rares. On a peu de chance de retrouver dans son assiette une carpe née sous le nazisme. [...]

On les a sur le bout de la langue, là où fourmillent les papilles. Les mots nous emplissent la bouche, sollicitent la mâchoire. Les mots sont des mets que l'on mastique. Nourriture que l'on concasse des molaires pour en faire des gru-mots. Mâcher ses mots. Simplement, ils sortent du corps plutôt que d'y entrer. La langue qu'on apprend, c'est comme la nourriture qu'on absorbe, il faut le temps de la métaboliser, de la digérer. La langue nous nourrit et chacune a sa saveur, yiddish compris. On dit le français plat pour son absence d'accent tonique, on le dit monocorde – fade ? Si l'on peut accuser sa cuisine de l'être, le yiddish, lui, est loin d'être insipide. Il a l'accent ironique. Et puis sentez toutes ces diphtongues dont il assaisonne allègrement sa base germanique, réveillant l'appétit.

- Document 13 : Alexandre DUMAS, *Grand dictionnaire de cuisine*, Éditions Alphonse Lemerre, 1873, « Éléphant » (pp. 54-55).

Que ce titre n'effraye pas le lecteur, nous n'allons pas le condamner à manger tout entier ce monstrueux animal, mais nous l'engagerons, si toutefois il lui tombait une trompe ou des pieds d'éléphant sous la main, d'y goûter en les assaisonnant de la façon que nous allons indiquer plus loin, et à nous en dire après des nouvelles.

La Cochinchine est peut-être aujourd'hui la seule nation qui mange la chair de l'éléphant et la regarde comme un aliment très délicat. Quand le roi en fait tuer un pour sa table, il en envoie des morceaux aux grands, ce qui est une très grande marque de faveur ; mais les morceaux les plus estimés sont toujours la trompe et les pieds.

Levaillant dit que c'est un mets exquis. « Les pieds grillés, ajoute-t-il, sont un manger de roi ; je ne concevais pas qu'un animal aussi lourd, aussi matériel, pût fournir un mets aussi délicat ; je dévorai sans pain le pied de mon éléphant. »

---

<sup>2</sup> Chœur de voix.

<sup>3</sup> Tranche épaisse de gros poisson, coupée dans la largeur.

Nous allons donc indiquer, pour ceux de nos lecteurs qui voudraient faire comme Levaillant, une recette pour les pieds d'éléphant que nous devons encore à M. Duglerez de la maison Rothschild.

Prenez un ou plusieurs pieds de jeunes éléphants, enlevez la peau et les os après les avoir fait dégorger pendant quatre heures à l'eau tiède. Partagez-les ensuite en quatre morceaux dans la longueur et coupez-les en deux, faites-les blanchir dans de l'eau pendant un quart d'heure, passez-les ensuite à l'eau fraîche et égouttez-les dans une serviette.

Ayez ensuite une braisière qui ferme bien hermétiquement ; placez au fond de cette braisière deux tranches de jambon de Bayonne, mettez dessus vos morceaux de pieds, puis quatre oignons, une tête d'ail, quelques aromates indiens, une demi-bouteille de madère et trois cuillerées de grand bouillon.

Couvrez bien ensuite votre braisière et faites cuire à petit feu pendant dix heures ; faites passer la cuisson bien dégraissée à demi-glace en y ajoutant un verre de porto et 50 petits piments que vous aurez fait blanchir à grande eau et à grand feu pour les conserver très verts.

Il est nécessaire que la sauce soit très relevée et de bon goût ; veillez surtout à ce dernier point.

Les Indiens ne font pas tant de façons ; il est vrai qu'ils sont moins versés que nous dans les mystères de la haute cuisine ; aussi font-ils tout simplement cuire sous la cendre, après les avoir préalablement enveloppés dans des feuilles serrées avec des fibres de jonc.

Ce qui ne les empêche pas, du reste, de s'en régaler.

- Document 14 : Alexandre DUMAS, *Grand dictionnaire de cuisine*, Éditions Alphonse Lemerre, 1873, « Ours » (pp. 113-114)

Il y a peu d'hommes de notre génération qui ne se rappellent l'effet que produisirent les premières *Impressions de Voyage*, quand on y lut dans la *Revue des Deux Mondes* ou la *Revue de Paris* l'article intitulé : *Le Beefsteack d'ours*. Ce fut un cri universel contre le hardi narrateur qui osait raconter qu'il y avait des endroits dans l'Europe civilisée où l'on mangeait de l'ours.

Il eût été plus simple d'aller chez Chevet, et de lui demander s'il avait des jambons d'ours.

Il eût demandé sans étonnement aucun : Est-ce un gigot du Canada, est-ce un gigot de Transylvanie, que vous désirez ? Et il eût donné celui des deux gigots qu'on lui eût demandé.

J'aurais pu, à cette époque, donner aux lecteurs le conseil que je leur donne aujourd'hui, mais je m'en gardai bien, il se faisait du bruit autour du livre, et c'était, à cette époque où j'entrais dans la carrière littéraire, tout ce que je demandais.

Mais, à mon grand étonnement, celui qui eût dû être le plus satisfait de ce bruit, l'aubergiste de Martigny, en fut furieux ; il m'écrivit pour me faire des reproches, et il écrivit aux journaux afin qu'ils eussent à déclarer en son nom qu'il n'avait jamais servi d'ours à ses voyageurs ; mais sa fureur alla toujours augmentant, chaque voyageur qui arrivait chez lui lui demandant pour première question : « Avez-vous de l'ours ? »

Si l'imbécile eût eu l'idée de répondre oui, et de faire manger de l'âne, du cheval ou du mulet au lieu d'ours, il eût fait sa fortune.

Depuis, nous nous sommes fort civilisés ; le jambon d'ours est devenu un mets qu'on ne rencontre pas chez tous les marchands de salaisons, mais qu'on peut se procurer sans trop de peine.

L'ours brun se trouve communément dans les Alpes ; l'ours gris, le plus implacable de tous, qui force à la course le cheval d'abord, le cavalier ensuite, se trouve en Amérique. Il y a

dans le Canada et en Savoie des ours rougeâtres, qui ne mangent pas de chair, mais qui sont si friands de miel et de lait, qu'ils se feraient plutôt tuer que de lâcher prise quand ils tiennent un gâteau de miel ou une cruche de lait. Les noirs n'habitent guère que les pays froids. Les forêts et les campagnes du Kamtschatka sont pleines d'ours qui n'attaquent qu'autant qu'ils sont eux-mêmes attaqués ; et, chose singulière, ils ne font jamais de mal aux femmes, qu'ils suivent cependant pour leur dérober les fruits qu'elles ramassent.

Lorsque les Jacoutes, peuples de la Sibérie, rencontrent un ours, ils ôtent leur bonnet, le saluent, l'appellent chef, vieillard ou grand-papa et lui promettent de ne pas l'attaquer ni de ne jamais dire du mal de lui. Mais s'il fait mine de vouloir se jeter sur eux, ils tirent sur lui, et, s'ils le tuent, ils le coupent en morceaux, le font rôtir et s'en régalent, en répétant sans cesse : Ce sont les Russes qui te mangent et non pas nous.

La chair de l'ours est mangée aujourd'hui par tous les peuples de l'Europe. Dès l'Antiquité, on regardait les pieds de devant comme la partie la plus délicate de l'animal ; les Chinois les estiment beaucoup, et en Allemagne, où la chair de l'ourson est très estimée, les pieds de devant font les délices des gens riches.

Voici, d'après M. Urbain Dubois, cuisinier de Leurs Majestés prussiennes, comment ces pieds se servent à Moscou, à Saint-Pétersbourg et par toute la Russie : les pattes s'y vendent tout écorchées ; on commence par les laver, les saler, les déposer dans une terrine, les couvrir avec une marinade cuite au vinaigre, les faire macérer pendant deux ou trois jours ; fonder une casserole avec les débris de lard et de jambon ainsi que des légumes émincés ; puis on range les pattes d'ours sur les légumes : on les mouille à couvert avec leur marinade et du bouillon ; on les couvre avec des bardes de lard ; on les fait cuire pendant sept à huit heures à un feu très doux en allongeant le mouillement à mesure qu'il réduit ; quand les pattes sont cuites, on les laisse à peu près refroidir dans leur cuisson : on les égoutte, on les éponge, on les divise chacune en quatre parties en leur longueur ; on les saupoudre avec du cayenne, on les roule dans du saindoux fondu, on les panne et on les fait griller une demi-heure à feu très doux, puis on les dresse sur un plat au fond duquel on a versé une sauce piquante réduite et finie avec deux cuillerées de gelée de groseille. Laissons parler Vuillemot :

« J'en ai arrangé souvent en mon restaurant de la Madeleine et que l'on trouvait bons. Ce mets me rappelle que M. le baron d'Offémont, un de mes clients, me fit cadeau de la cuisse d'un ours qu'il avait tué, disait-il, dans les Pyrénées. Tout naturellement, je mets en montre le quartier d'ours avec une étiquette portant : « Tué à telle époque dans les Pyrénées par M. le baron d'Offémont. » Plusieurs de ses amis le plaisantèrent sur cette chasse qui était fictive : cette partie d'ours avait été donnée au baron auprès de qui je tombai en disgrâce à cause de ma divulgation malencontreuse. Je reconquis plus tard sa faveur et nous parlâmes souvent de l'hypothétique chasse à l'ours.

- Document 15 : François RABELAIS, *Pantagruel*, 1532, chapitre IV.

Je trouve, par les anciens historiographes et poètes, que plusieurs sont nés en ce monde en façons bien étranges, que seraient trop longues à raconter : lisez le livre VII de Pline, si vous en avez le loisir. Mais vous n'en ouïtes jamais d'une si merveilleuse comme fut celle de Pantagruel : car c'était chose difficile à croire comme il crût en corps et en force en peu de temps. Et n'était rien Hercules qui, étant au berceau, tua les deux serpents, car lesdits serpents étaient bien petits et fragiles. Mais Pantagruel, étant encore au berceau, fit cas bien plus épouvantables. Je laisse ici à dire comment à chacun de ses repas, il humait le lait de quatre mille six cents vaches et comment, pour lui faire un poëlon à cuire sa bouillie, furent occupés tous les chaudronniers de Saumur en Anjou, de Villedieu en Normandie, de Bramont en Lorraine, et lui baillait on ladite bouillie en un grand timbre, qui est encore de présent à

Bourges, près du palais ; mais les dents lui étaient déjà tant crues et fortifiées qu'il en rompit, dudit timbre, un grand morceau, comme cela se voit très bien.

Certain jour, vers le matin, alors que on le voulait faire téter une de ses vaches (car de nourrisse il n'en eut jamais d'autre sorte, comme dit l'histoire), il se défit des liens qui le tenaient au berceau un des bras, et vous prend ladite vache par dessous le jarret, et lui mangea les deux tétines et la moitié du ventre, avec le foie et les rognons, et l'eust toute dévorée, n'eust esté qu'elle criait horriblement comme si les loups la tenaient aux jambes, auquel cri le monde arriva, et ôtèrent ladite vache à Pantagruel ; mais ils ne surent si bien faire que le jarret lui resta dans la main comme il le tenait, et qu'il le mangea très bien, comme vous feriez d'une saucisse ; et quand on lui voulut ôter l'os, il l'avalait bientôt comme un cormoran ferait un petit poisson, et après commença à dire : « Bon ! bon ! bon » car il ne savait encore bien parler, voulant donner à entendre que il avait trouvé fort bon, et qu'il n'en fallait plus que autant. Ce que voyant, ceux qui le servaient le lièrent à gros câbles, comme sont ceux que l'on fait à Tain pour le voyage du sel de Lyon, ou comme sont ceux de la grand nef Française qui est au port de Grace en Normandie.

Mais, un jour un grand ours, que nourrissait son père, s'échappa et lui vint lécher le visage, (car les nourrices ne lui avaient bien à point torché les babines), il se défit desdits câbles aussi facilement comme Samson d'entre les Philistins, et vous prit Monsieur de l'Ours, et le mit en pièces comme un poulet, et vous en fit une bonne gorge chaude pour ce repas.

- Document 16 : François RABELAIS, *Gargantua*, 1534, chapitre IV.

Voici en quelle occasion et de quelle manière Gargamelle accoucha, et, si vous n'y croyez pas, que le fondement vous échappe !

Le fondement lui échappait, par un après-midi, le troisième jour de février, parce qu'elle avait mangé trop de gaubedillaux. Les gaubedillaux sont de grasses tripes de coiraux. Les coiraux, des bœufs engraisés à la crèche et dans les prés guimaux. Les prés guimaux, ce sont ceux qui donnent de l'herbe deux fois par an. Ces bœufs gras, ils en avaient fait tuer trois cent soixante-sept mille quatorze pour qu'on les sale à Mardi gras, afin d'avoir au printemps du bœuf de saison en abondance, de façon à pouvoir faire au début des repas un bénédicté de salaisons et mieux se mettre à boire.

Les tripes furent copieuses, comme vous vous en doutez, et si savoureuses que chacun s'en léchait les doigts. Mais le hic, c'est qu'il n'était pas possible de les mettre longtemps de côté car elles se seraient avariées, ce qui paraissait inadmissible. Il fut donc décidé qu'on les engloutirait sans rien en laisser perdre. C'est à cette fin que furent conviés tous les villageois de Cinais, de Seully, de la Roche-Clermault, de Vaugaudry, sans oublier ceux du Coudray-Montpensier, du Gué de Vède et les autres, tous bons buveurs, bons compagnons et fameux joueurs de quilles.

Le bonhomme Grangousier y prenait un grand plaisir et commandait qu'on y aille à pleines écuelles. Toutefois, il disait à sa femme d'en manger moins, vu qu'elle approchait du terme et que cette tripaille n'était pas une nourriture très recommandable : « Il a, disait-il, une grande envie de manger de la merde, celui qui en mange le sac. » En dépit de ces remontrances, elle en mangea seize muids, deux baquets et six pots. Oh ! Quelle belle matière fécale devait fermenter en elle !

Après le repas, tous allèrent pêle-mêle à la Saulaie, et là, sur l'herbe drue, ils dansèrent au son des joyeux flageolets et des douces cornemuses, de si bon cœur que c'était un passe-temps céleste que de les voir ainsi se divertir.

Puis, il leur vint à l'idée de faire quatre heures en ce bon endroit, et flacons de circuler, jambons de trotter, gobelets de voler, brocs de tinter !



- Document 17 : Mohamed MBOUGAR SARR, *Silence du choeur*, Éditions Présence africaine, 2017, chapitre 32, scène 3, p.306 à 309.

Le griot Adama Kouyaté raconte les exploits culinaires pantagruéliques de Sidi Diabaté. L'intertexte rabelaisien permet d'associer phraser griotique et esthétique du « morceau de bravoure » dans la grande tradition littéraire française.

Un jour, Sidi Diabaté arriva dans une petite ville dans laquelle je me trouvais par hasard. Et j'ai pu voir de mes yeux ce qu'il était capable de faire ! Il m'a demandé quelle était la meilleure table de la ville. On lui indiqua celle de Ramatou Koné, fabuleuse cuisinière s'il en fut. Diabaté s'installa. Ramatou se mit au travail. On assista au combat. Et je vous jure sur ma mémoire et ma langue, qui sont les choses les plus précieuses que je possède, que j'ai vu ce jour-là le ventre du Mali engloutir sans pause ni effort onze poulets de chair entiers en broyant les os, sept kilos de riz généreusement arrosé de sauce mafé, trois kilos d'une lourde purée d'ignames, soixante œufs durs, soixante autres cuisinés en omelette, dix-sept miches de pain complet, treize paires de couilles de moutons grillées, trois grandes calebasses de bouillie de mil nappé de lait caillé, sans oublier les salades, les tomates, les oignons, les pommes de terre rôties, cuites, frites, les choux, les patates douces, les innombrables bolées de beignets de mil, les haricots, les farces, les alokos, les quartiers de viande, les cuissots de phacochères, les cuisseaux de veau, les rouleaux de tripes de brebis, tout ça accompagné de moelles substantifiques, de soupes de jarrets, de ngurbaan lourds, et le laax, et le saame, et le nanji, et le tô, et, ô, que dire du ceré bassé, du laaxu caaxan, du cebu goor-jigéen, du ndambé, du saka-saka, du fougou, des cervelets, du ndolè, sans oublier les poissons frais, les poissons frits, les poissons secs, le manioc, le sorgho, le gombo, les pâtes, les pastèques, les melons, les mangues dont il rongeaient scrupuleusement les noyaux à blanc, et je vous épargne le reste ! Vous doutez ? Walay ne doutez pas ! Sidi Diabaté n'était pas comme nous. Ce jour-là, il a mangé tout ce que Ramatou Koné avait pu lui proposer ! Tout. Lorsqu'il partit en disant qu'il avait encore légèrement faim, Ramatou s'est effondrée en larmes et, le lendemain, désespérée et humiliée par cet échec, elle a fermé boutique. Diabaté a continué ainsi ses ravages dans tout le pays, comme l'armée de Soundjata a conquis et unifié l'empire du Manding.

- Document 18 : Blaise CENDRARS, *L'Homme foudroyé*, Paris, Denoël, 1945, « Deuxième partie « Le vieux port », chapitre 2 « Secrets de Marseille », . pp. 72-73.

*Dans ce récit pseudo-autobiographique, Cendrars raconte son arrivée au port de Marseille au retour du « Haut-Soudan » et son rendez-vous dans un café « Chez Félix » avec des ami(e)s. Il y demande à une cuisinière muette mais géniale nommée « Tite » de leur préparer un festin sur commande...*

- Vous êtes trois ?

- Oui, trois à déjeuner ; mais, ce soir, nous serons je ne sais pas combien. Je retiens encore une table pour dîner. J'ai invité Victor. Il viendra avec sa femme. Et si vous voulez dîner avec nous, cela me fera grand plaisir, vous savez, et il y aura bien une petite place pour la Tite, si vous le permettez ?

- Bien sûr, puisque la dame à Victor en est. Mais le menu ?

- Le menu ? Ah, diantre, je l'avais oublié. Vous savez, moi, je licherai tous les petits plats de la Tite, tellement ils sentent bon. Mais vous avez raison, il faut songer au menu. Ce soir, vous nous ferez un bon gueuleton à la marseillaise, avec une bouillabaisse, des petits-paquets, et tout, et tout. Je suis votre homme. Mais à déjeuner, diable, c'est beaucoup plus compliqué car j'ai une invitée et c'est un déjeuner d'adieu, *una despedida*. Oh, ne vous faites pas des

idées, c'est un « faux-poids » comme vous dites à Marseille. C'est une jeune fille du monde que j'ai dépannée en Afrique et que je renvoie à sa mère. C'est une vierge. Je vous raconterai ça ce soir. Ça n'est pas ordinaire. Mais je voudrais lui offrir un petit repas fin dont elle se souviendra. Voyons, qu'est-ce que vous avez ? Y a-t-il moyen d'avoir une belle poularde avec des champignons à la crème ? Oui ? alors c'est parfait car, vous savez, nous l'avons plutôt sauté, en Afrique, de la barbaque de chameau, de la carne de singe et des conserves japonaises, on en a marre, Jicky et moi, et notre belle châtelaine aussi. Alors, nous disons, une poularde à la crème avec des champignons. Bien. Et comme poissons ? Vous avez bien des loups ? Faites-nous griller trois beaux loups. On leur passe des branches de fenouil dans les ouïes et on les fait flamber dans de la vieille chartreuse au moment de servir. Comme hors-d'œuvre, un bel étalage de coquillages, mais pas d'huîtres, ni de moules, et, pour moi, une douzaine de violets et une douzaine d'oursins. Du jambon de Parme, du fromage de tête et, si vous en avez, de ces petites saucisses corses, des rouges, qui sont puissantes. Avec ça, de ce petit vin de chez vous, dont Victor m'a parlé, et qui, paraît-il, se laisse boire, hein ? Il paraît qu'il est fameux et se boit frais, le traître ! Et beaucoup de champagne, du brut. Les vins bouchés, vous servirez ce que vous voudrez, moi, je n'en bois jamais. Voyons, où en sommes-nous de ce menu ? Du potage ? non, pas de potage. Mais une motte de beurre ! N'oubliez pas une belle motte de beurre, depuis six mois que nous en sommes réduits au karité qui est une huile de palme que les négresses se fourrent également dans les cheveux, et qui est d'un rance et d'une odeur, je ne vous dis que ça ! Mais vous pourriez nous faire une bonne omelette bien baveuse, sans herbettes, sans lard, sans rien du tout, mais accompagnée d'une belle salade, bien pommée et bien blanche, et vous servirez en même temps un bon morceau de gruyère, à part, dans une assiette. Je crois que c'est tout. Mais l'omelette, ça c'est une trouvaille. Faites une omelette de douze œufs, avec un soupçon de ciboulette. Non, pas de ciboulette, des œufs, rien que des œufs, pour nous c'est un rêve ! et je vois d'ici la tête de Jicky, il va délirer de joie. Diable, j'oubliais le dessert. Qu'est-ce qu'elle va pouvoir nous faire comme entremets ou comme plat doux, la Tite, une crème au chocolat, une crème renversée, un flanc ou une tarte aux prunes ? Mais allons voir ce qu'elle fabrique, la Tite, allons voir ce qu'elle pense de mon menu... »

- Document 19 : Jean-Paul SARTRE, *L'Être et le Néant*, Paris, Gallimard, 1943, coll. Tel, pp. 95-96.

Considérons ce garçon de café. Il a le geste vif et appuyé, un peu trop précis, un peu trop rapide, il vient vers les consommateurs d'un pas un peu trop vif, il s'incline avec un peu trop d'empressement, sa voix, ses yeux expriment un intérêt un peu trop plein de sollicitude pour la commande du client, enfin le voilà qui revient, en essayant d'imiter dans sa démarche la rigueur inflexible d'on ne sait quel automate tout en portant son plateau avec une sorte de témérité de funambule, en le mettant dans un équilibre perpétuellement instable et perpétuellement rompu, qu'il rétablit perpétuellement d'un mouvement léger du bras et de la main.

Toute sa conduite nous semble un jeu. Il s'applique à enchaîner ses mouvements comme s'ils étaient des mécanismes se commandant les uns les autres, sa mimique et sa voix même semblent des mécanismes ; il se donne la prestesse et la rapidité impitoyable des choses. Il joue, il s'amuse. Mais à quoi donc joue-t-il ? Il ne faut pas l'observer longtemps pour s'en rendre compte : il joue à être garçon de café. Il n'y a rien là qui puisse nous surprendre : le jeu est une sorte de repérage et d'investigation. L'enfant joue avec son corps pour l'explorer, pour en dresser l'inventaire ; le garçon de café joue avec sa condition pour la réaliser.

Cette obligation ne diffère pas de celle qui s'impose à tous les commerçants : leur condition est toute de cérémonie, le public réclame d'eux qu'ils la réalisent comme une cérémonie, il y a

la danse de l'épicier du tailleur, du commissaire-priseur, par quoi ils s'efforcent de persuader à leur clientèle qu'ils ne sont rien d'autre qu'un épicier, qu'un commissaire-priseur, qu'un tailleur. Un épicier qui rêve est offensant pour l'acheteur, parce qu'il n'est plus tout à fait un épicier. La politesse exige qu'il se contienne dans sa fonction d'épicier, comme le soldat au garde-à-vous se fait chose-soldat avec un regard direct mais qui ne voit point, qui n'est plus fait pour voir, puisque c'est le règlement et non l'intérêt du moment qui détermine le point qu'il doit fixer (le regard « fixé à dix pas »).

Voilà bien des précautions pour emprisonner l'homme dans ce qu'il est. Comme si nous vivions dans la crainte perpétuelle qu'il n'y échappe, qu'il ne déborde et n'élude tout à coup sa condition. Mais c'est que, parallèlement, du dedans le garçon de café ne peut être immédiatement garçon de café, au sens où cet encrier est encrier, où le, verre est verre. Ce n'est point qu'il ne puisse former des jugements réflexifs ou des concepts sur sa condition. Il sait bien ce qu'elle « signifie » : l'obligation de se lever à cinq heures, de balayer le sol du débit, avant l'ouverture des salles, de mettre le percolateur en train, etc.

Il connaît les droits qu'elle comporte : le droit au pourboire, les droits syndicaux, etc. Mais tous ces concepts, tous ces jugements renvoient au transcendant. Il s'agit de possibilités abstraites, de droits et de devoirs conférés à un « sujet de droit ». Et c'est précisément ce sujet que j'ai à être et que je ne suis point. Ce n'est pas que je ne veuille pas l'être ni qu'il soit un autre. Mais plutôt il n'y a pas de commune mesure entre son être et le mien. Il est une « représentation » pour les autres et pour moi-même, cela signifie que je ne puis l'être qu'en représentation.

Mais précisément si je me le représente, je ne le suis point, j'en suis séparé, comme l'objet du sujet, séparé par rien, mais ce rien m'isole de lui, je ne puis l'être, je ne puis que jouer à l'être, c'est-à-dire m'imaginer que je le suis. Et, par là même, je l'affecte de néant. J'ai beau accomplir les fonctions de garçon de café, je ne puis l'être que sur le mode neutralisé, comme l'acteur est Hamlet, en faisant mécaniquement les gestes typiques de mon état et en me visant comme garçon de café imaginaire à travers ces gestes... Ce que je tente de réaliser c'est un être-en-soi du garçon de café, comme s'il n'était pas justement en mon pouvoir de conférer leur valeur et leur urgence à mes devoirs d'état, comme s'il n'était pas de mon libre choix de me lever chaque matin à cinq heures ou de rester au lit quitte à me faire renvoyer.

- Document 20 : Victor HUGO, « À un homme partant pour la chasse », *Dernière Gerbe* (posthume, 1902).

Oui, l'homme est responsable et rendra compte un jour.

Sur cette terre où l'ombre et l'aurore ont leur tour,

Sois l'intendant de Dieu, mais l'intendant honnête.

Tremble de tout abus de pouvoir sur la bête.

Te figures-tu donc être un tel but final

Que tu puisses sans peur devenir infernal,

Vorace, sensuel, voluptueux, féroce,

Échiner le boudet, exténuer la rosse,

En lui crevant les yeux engraisser l'ortolan,

Et massacrer les bois trois ou quatre fois l'an ?

Ce gai chasseur, armant son fusil ou son piège,

Confine à l'assassin et touche au sacrilège.

Penser, voilà ton but ; vivre, voilà ton droit.

Tuer pour jouir, non. Crois-tu donc que ce soit

Pour donner meilleur goût à la caille rôtie

Que le soleil ajoute une aigrette à l'ortie,

Peint la mûre, ou rougit la graine du sorbier ?

Dieu qui fait les oiseaux ne fait pas le gibier.

- Document 21 : Joseph PONTIUS, *À la ligne*, 2019, 3, p.p. 28-29.

Lundi j'embauche à quatre heures du matin

Non à la crevette mais à la marée

Quatre heures du matin l'heure où les pêcheurs de l'île de Houat du Guilvinec de Douarnenez ou d'ailleurs partent en mer

J'en ressens une petite fierté

La marée c'est sans doute un gros arrivage de sardines

La dernière fois un arrivage de dix tonnes à trier puis encaisser dans des bacs en polystyrène pleins de glace après avoir apposé l'étiquette « Pavillon France » attestant de l'origine de la pêche

C'est l'été et ce sera bien plus que les dix tonnes de la dernière fois

Il faut bien garnir les barbecues

Je ferai gaffe au tri à enlever les maquereaux et les éperlans

Quatre heures du matin se lever deux heures plus tôt avoir préparé le café bien fort la veille prendre le vélo pour la demi-heure de pédalage nécessaire

Je penserai sans doute sur la route à Vatel le suicidé d'un retard de marée sous Louis XIV

Si je suis en retard un peu après quatre heures du matin je n'aurai pas plus d'avenir que le camarade

Vatel

Lundi

Quatre heures du matin

À la marée

- Document 22 : Philippe JACCOTTET, « Fruits », Extrait de "Oiseaux, fleurs et fruits", in *Airs, poèmes* (1961-1964) et repris dans *Poésie*, 1946-1967.

Dans les chambres des vergers

Ce sont des globes suspendus

Que la course du temps colore

Des lampes que le temps allume

Et dont la lumière est parfum

On respire sous chaque branche

Le fouet odorant de la hâte

Ce sont des perles parmi l'herbe

De nacre à mesure plus rose

Que les brumes sont moins lointaines

Des pendeloques plus pesantes

Que moins de linge elles ornent

Comme ils dorment longtemps

Sous les mille paupières vertes !

Et comme la chaleur

Par la hâte avivée

Leur fait le regard avide !



- Document 23 : Francis PONGE, *Le Parti pris des choses*, 1942, « L’Huître ».

L’huître, de la grosseur d’un galet moyen, est d’une apparence plus rugueuse, d’une couleur moins unie, brillamment blanchâtre. C’est un monde opiniâtrement clos. Pourtant on peut l’ouvrir : il faut alors la tenir au creux d’un torchon, se servir d’un couteau ébréché et peu franc, s’y reprendre à plusieurs fois. Les doigts curieux s’y coupent, s’y cassent les ongles : c’est un travail grossier. Les coups qu’on lui porte marquent son enveloppe de ronds blancs, d’une sorte de halos.

À l’intérieur l’on trouve tout un monde, à boire et à manger : sous un firmament (à proprement parler) de nacre, les cieux d’en dessus s’affaissent sur les cieux d’en dessous, pour ne plus former qu’une mare, un sachet visqueux et verdâtre, qui flue et reflue à l’odeur et à la vue, frangé d’une dentelle noirâtre sur les bords.

Parfois très rare une formule perle à leur gosier de nacre, d’où l’on trouve aussitôt à s’orner.

- Document 24 : Émile ZOLA, *L’Assommoir*, 1877, chapitre VII.

Quand Augustine posa deux lampes allumées, une à chaque bout de la table, la débandade du couvert apparut sous la vive clarté, les assiettes et les fourchettes grasses, la nappe tachée de vin, couverte de miettes. On étouffait dans l’odeur forte qui montait. Cependant, les nez se tournaient vers la cuisine, à certaines bouffées chaudes.

— Peut-on vous donner un coup de main ? cria Virginie.

Elle quitta sa chaise, passa dans la pièce voisine. Toutes les femmes, une à une, la suivirent. Elles entourèrent la rôtissoire, elles regardèrent avec un intérêt profond Gervaise et maman Coupeau qui tiraient sur la bête. Puis, une clameur s’éleva, où l’on distinguait les voix aiguës et les sauts de joie des enfants. Et il y eut une rentrée triomphale : Gervaise portait l’oie, les bras raidis, la face suante, épanouie dans un large rire silencieux ; les femmes marchaient derrière elle, riaient comme elle ; tandis que Nana, tout au bout, les yeux démesurément ouverts, se haussait pour voir. Quand l’oie fut sur la table, énorme, dorée, ruisselante de jus, on ne l’attaqua pas tout de suite. C’était un étonnement, une surprise respectueuse, qui avait coupé la voix à la société. On se la montrait avec des clignements d’yeux et des hochements de menton. Sacré mâtin ! quelle dame ! quelles cuisses et quel ventre !

— Elle ne s’est pas engraisnée à lécher les murs, celle-là ! dit Boche.

Alors, on entra dans des détails sur la bête. Gervaise précisa des faits : la bête était la plus belle pièce qu’elle eût trouvée chez le marchand de volailles du faubourg Poissonnière ; elle pesait douze livres et demie à la balance du charbonnier ; on avait brûlé un boisseau de charbon pour la faire cuire, et elle venait de rendre trois bols de graisse. Virginie l’interrompit pour se vanter d’avoir vu la bête crue : on l’aurait mangée comme ça, disait-elle, tant la peau était fine et blanche, une peau de blonde, quoi ! Tous les hommes riaient avec une gueulardise polissonne, qui leur gonflait les lèvres. [...]

À ce moment, Clémence répétait, au milieu du bruit, avec insistance :

— Monsieur Poisson, écoutez, monsieur Poisson... Vous me garderez le croupion, n’est-ce pas ?

— Ma chère, le croupion vous revient de droit, dit madame Lerat, de son air discrètement égrillard.

Pourtant, l’oie était découpée. Le sergent de ville, après avoir laissé la société admirer le bonnet d’évêque pendant quelques minutes, venait d’abattre les morceaux et de les ranger

autour du plat. On pouvait se servir. Mais les dames, qui dégrafaient leur robe, se plaignaient de la chaleur. Coupeau cria qu'on était chez soi, qu'il emmiellait les voisins ; et il ouvrit toute grande la porte de la rue, la noce continua au milieu du roulement des fiacres et de la bousculade des passants sur les trottoirs. Alors, les mâchoires reposées, un nouveau trou dans l'estomac, on recommença à dîner, on tomba sur l'oie furieusement. Rien qu'à attendre et à regarder découper la bête, disait ce farceur de Boche, ça lui avait fait descendre la blanquette et l'épinée dans les mollets.

Par exemple, il y eut là un fameux coup de fourchette : c'est-à-dire que personne de la société ne se souvenait de s'être jamais collé une pareille indigestion sur la conscience. Gervaise, énorme, tassée sur les coudes, mangeait de gros morceaux de blanc, ne parlant pas, de peur de perdre une bouchée ; et elle était seulement un peu honteuse devant Goujet, ennuyée de se montrer ainsi, gloutonne comme une chatte. Goujet, d'ailleurs, s'emplissait trop lui-même, à la voir toute rose de nourriture. Puis, dans sa gourmandise, elle restait si gentille et si bonne ! Elle ne parlait pas, mais elle se dérangeait à chaque instant, pour soigner le père Bru et lui passer quelque chose de délicat sur son assiette. C'était même touchant de regarder cette gourmande s'enlever un bout d'aile de la bouche, pour le donner au vieux, qui ne semblait pas connaisseur et qui avalait tout, la tête basse, abêti de tant bâfrer, lui dont le gésier avait perdu le goût du pain. Les Lorilleux passaient leur rage sur le rôti ; ils en prenaient pour trois jours, ils auraient englouti le plat, la table et la boutique, afin de ruiner la Banban du coup. Toutes les dames avaient voulu de la carcasse ; la carcasse, c'est le morceau des dames. Madame Lerat, madame Boche, madame Putois grattaient des os, tandis que maman Coupeau, qui adorait le cou, en arrachait la viande avec ses deux dernières dents. Virginie, elle, aimait la peau, quand elle était rissolée, et chaque convive lui passait sa peau, par galanterie ; si bien que Poisson jetait à sa femme des regards sévères, en lui ordonnant de s'arrêter, parce qu'elle en avait assez comme ça : une fois déjà, pour avoir trop mangé d'oie rôtie, elle était restée quinze jours au lit, le ventre enflé. Mais Coupeau se fâcha et servit un haut de cuisse à Virginie, criant que, tonnerre de Dieu ! si elle ne le décrottait pas, elle n'était pas une femme. Est-ce que l'oie avait jamais fait du mal à quelqu'un ? Au contraire, l'oie guérissait les maladies de rate. On croquait ça sans pain, comme un dessert. Lui, en aurait bouffé toute la nuit, sans être incommodé ; et, pour crâner, il s'enfonçait un pilon entier dans la bouche. Cependant, Clémence achevait son croupion, le suçait avec un gloussement des lèvres, en se tordant de rire sur sa chaise, à cause de Boche qui lui disait tout bas des indécences. Ah ! nom de Dieu ! oui, on s'en flanqua une bosse ! Quand on y est, on y est, n'est-ce pas ? et si l'on ne se paie qu'un gueuleton par-ci par-là, on serait joliment godiche de ne pas s'en fourrer jusqu'aux oreilles. Vrai, on voyait les bedons se gonfler à mesure. Les dames étaient grosses. Ils pétaient dans leur peau, les sacrés goinfres ! La bouche ouverte, le menton barbouillé de graisse, ils avaient des faces pareilles à des derrières, et si rouges, qu'on aurait dit des derrières de gens riches, crevant de prospérité.

- Document 25 : Arthur RIMBAUD, « Au Cabaret Vert, cinq heures du soir », *Cahier de Douai*, 1870.

Depuis huit jours, j'avais déchiré mes bottines  
Aux cailloux des chemins. J'entrais à Charleroi.  
– Au Cabaret-Vert : je demandai des tartines  
De beurre et du jambon qui fût à moitié froid.

Bienheureux, j'allongeai les jambes sous la table  
Verte : je contemplai les sujets très naïfs

De la tapisserie. – Et ce fut adorable,  
Quand la fille aux tétons énormes, aux yeux vifs,

– Celle-là, ce n'est pas un baiser qui l'épeure ! –  
Rieuse, m'apporta des tartines de beurre,  
Du jambon tiède, dans un plat colorié,

Du jambon rose et blanc parfumé d'une gousse  
D'ail, – et m'emplit la chope immense, avec sa mousse  
Que dorait un rayon de soleil arriéré.

- Document bonus : Jules ROUYER, « Le Canard sauvage »,

Je le dénonce tout d'abord,  
Mon CANARD est un volatile ;  
Il n'a, messieurs, aucun rapport  
Avec ces écrits, qu'en leur style,  
De trop spirituel loustics  
Dénomment des « canards publics ».  
Or, donc, sans ceux du journaliste,  
Dont j'excepte les vérités,  
Le CANARD compte, dans sa liste,  
Quarante-deux variétés !

Détournez les yeux de la boue,  
Dans laquelle il fait son festin ;  
N'écoutez sa voix qui s'enroue,  
A « cancaner » soir et matin ;  
Et lorsque l'oiseau palmipède  
Sera devenu gras et gros,  
Faites-en des daubes, des rôts ;  
A ses qualités gourmet cède :  
En lui, non, plus rien de mauvais :  
A sa forte odeur, quel remède,  
Qu'une sauce aux tendres navets,  
- Ou, pour qui les aime, aux olives !...

Salut au fin gibier des rives,  
CANARD SAUVAGE, oui, tu nous plais !  
Et quelle que soit ton espère,  
Qu'on te rôtit, et te dépèce,  
Pour ne manger que tes filets,  
- Chair savoureuse et cuite rose,  
Que le jus d'un citron l'arrose !...