

Chaire, chair et bonne chère. En hommage à Paul Bretel, éd. Françoise MIGNON et Michel ADROHER, Perpignan, Presses de l'Université de Perpignan, 2014 ; 1 vol., in 8°, 318 p. (collection Etudes). ISBN : 9-782354-122300. Prix : 24 €.

Ce collectif publié aux Presses de Perpignan et rassemblant les contributions de collègues et amis entend hommage à Paul Bretel, Professeur de langue et de littérature médiévale à l'Université de Perpignan, qui a consacré ses travaux à la spiritualité au Moyen Âge (*Les ermites et les moines dans la littérature française du Moyen Âge (1150-1250)*, *Le Jongleur de Notre Dame* et *Littérature et édification au Moyen Âge*). Parmi ces contributions, certaines s'intéressent plus spécifiquement à la chère, qu'elles se trouvent dans les sections « Faire bonne chère » et « Le Moyen Âge en gibelotte » mais aussi plus largement dans « De la chair en chaire » et « La chair à l'envers ».

C'est le cas de l'article de Françoise LAURENT, « Festin nuptial et ministère pastoral dans le *Besant de Dieu* de Guillaume le clerc de Normandie » (pp. 133-146) qui travaille sur le festin nuptial dans Matthieu 22, 1-14 et dans Luc 14, 16-24 en montrant qu'il s'agit certainement d'un même récit que reprend Guillaume dans le *Besant de Dieu*. L'auteur analyse comment la parabole du repas de noces fait signe vers le jugement dernier, prolongée chez Guillaume par la reprise de celle du mauvais riche (Luc 16, 19-31) mais aussi de la vigne du seigneur (Matthieu, 20, 1-16). Le texte de Guillaume se déploie dans un jeu de paraboles bibliques pour penser, autour de la *gula*, la « chair misérable » (p. 140) où la bouche dévorante se fait métaphore dans une dénonciation morale fondée sur une visée pastorale. De la chair à la chaire, c'est le parcours temporel et spirituel que dessine Guillaume, nourrissant lui-même son discours des Sainte Ecritures.

Joël THOMAS (« Un vieux débat, toujours actuel : végétarisme et « grande bouffe », de l'Antiquité à nos jours », pp. 149-160) questionne la nourriture par rapport à son lien avec le rituel depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours. L'alimentation carnée, en particulier, retient son attention – et notamment la question du sacrifice : orphique, prométhéen et dionysiaque. Au sacrifice d'Orphée correspondrait le désir d'ascèse pour se rapprocher de Dieu ; à celui de Prométhée, celui de la recherche d'intermédiation entre l'animalité et la divinité ; à celui de Dionysos, celui de l'omophagie totémique qui consiste à inverser les polarités pour se rapprocher du divin par la chair. Par cette grille de lecture, l'auteur questionne le repas méditerranéen comme un équilibre entre le repas des dieux, des hommes et des bêtes, permettant de relier l'esprit, l'âme et le corps dans une symbolique ontologique. Il en conclut que dans la Grèce classique, le repas est l'expression de l'harmonie de l'esprit où les sens retrouvent l'essence. Pourtant, il ne saurait être question d'équilibre sans excès, d'harmonie sans rupture. Paradoxalement, la « transformation devient alors le comble de la sophistication » (p. 154), la gastronomie tend à incriminer les saveurs par un recours à l'artifice qui fait de l'informe la marque d'une civilisation régressive. La « nouvelle cuisine » antique devient alors une cuisine où l'aliment n'est plus identifiable, individualisable et où la composition touche à la décomposition de l'équilibre ternaire précédemment cité. C'est cette évolution de la cuisine antique qui permet à l'auteur de faire le lien avec le questionnement contemporain sur la place de l'animal dans la consommation carnée actuelle. Entre l'éloge de la viande et son rejet, entre l'« excès de raffinement poussé jusqu'au paradoxe, et l'indifférenciation des pâtées informes du *fast food* » (p. 159),

l'auteur rappelle que « c'est à table, et dans la cuisine qu'on philosophe le mieux » (p. 160) en repensant le cycle alimentaire et la saveur des choses.

L'auteur, Aymat CATAFAU nous présente dans « Recette du paon en sauce au château royal de Perpignan (XV^e siècle) » (pp. 161-171) deux versions d'une recette de la sauce du paon trouvée dans un registre du notaire Francesc Glassat (1455, ADPO, 3E1/4774). Certainement exécutée en 1455 lors d'un banquet pour la venue de Jean d'Aragon (frère d'Alphonse V) lors de son séjour au château de Perpignan alors qu'il administrait le Roussillon. Il s'agit ici de préparer une sauce pour un mets royal, le paon, selon une recette attestée dans le livre catalan datant du XIV^e siècle, le *Libre de Sent Soví*, mais selon une variante intéressante que l'auteur interprète comme l'intégration d'un fonds de sauce préalable, consistant en la réduction des os du paon rôti – élément nouveau qui serait l'invention du cuisinier local.

En partant du *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas et au rétro-éclairage des pratiques alimentaires depuis les années 1950 et de leurs idéologies (« végétarisme, végétalisme, locavorisme, véganisme »), Anne CHAMAYOU dans son « Petit répertoire de piété gourmande (et autres considérations...) » (pp. 173-180) s'interroge sur la manière dont les plats sont reliés avec des toponymes ou des patronymes. C'est, plus encore en terme de croyances, qu'elle analyse ces listes de mots en montrant ainsi que le domaine religieux conditionne pour beaucoup nos recettes d'aujourd'hui et d'hier, donnant jusqu'au nom des pâtisseries, la marque de la confession (oublies, biscuit, nonnette, feuillantine, ursuline, pets de nonne, jésuite, mendiant, etc.).

Voici qu'au XIX^e siècle l'attrait pour les voyages se développe et avec lui... l'omelette ! Face à la pénurie et à l'exotisme culinaire, l'œuf rassure : il est partout. De Gautier en passant par Flaubert et Hugo, l'œuf est la base minimale du repas voyageur, une alimentation par défaut qui, dans les textes littéraires, sert de marqueur au prosaïsme, à l'autodérision et même à l'obscène. Nourrissant la mythologie voyageuse, il symbolise pour Nathalie SALOMON (« L'omelette : une obsession romantique du voyage », pp. 181-189) la nourriture de l'auberge (espagnole chez Gautier et orientale chez Dumas), offrant aux convives des déceptions ou d'heureuses surprises et, au lecteur, de véritables moments de bravoure littéraire.

C'est sur le mode personnel et anecdotique que Bernard LEMARTINEL (« Carnés de voyage », pp. 191-197) invite à un voyage culinaire dépaysant autour des mots de la nourriture rencontrés pendant ses déplacements de géographe. Des larves servies comme apéritif mexicain, en passant par les rôtis exotiques, jusqu'aux cervelles de canut lyonnaises, c'est une consommation charnelle et carnée à laquelle se livre en cannibale des mots le géographe qui avoue, non sans ironie, ne pas toujours avoir réussi à faire bonne chère – à savoir garder sa contenance en dégustant ces « bons » morceaux.

Dans cet article extrêmement bien documenté (« Quand les chevaliers de la table ronde se mettent [pour de bon] à table. Nourriture et manières de table dans *Camelot* », pp. 213-229), François AMY DE LA BRETÈQUE interroge la représentation de la nourriture dans la série *Kaamelott* comme réflecteur des pratiques médiévales mais aussi comme révélateur de la « trivialisation » (p. 215) que la série fait subir à la table : non seulement la table ronde symbolique mais aussi la table gastronomique. Reprenant les codes cinématographiques (*Monty Python. Sacré Graal* de Terry Jones et Terry Gilliam,

1975 ; les *Visiteurs du soir* de Marcel Carné, 1942 ; *Excalibur* de John Boorman, 1981 ; *La Passion Béatrice* de Bernard Tavernier, 1987), *Kaamelott* les détourne. Ainsi, au banquet parle-t-on la bouche pleine et avec des convives et des plats limités par le hors-champ ; on se dispute « en famille » et on règle ses comptes sexuels ; on interprète mal les codes étrangers et on frôle la crise diplomatique ; on cherche la cohésion nationale à travers des spécialités régionales ; on donne des leçons de régime alimentaire ; on joue sur l'équivoque gastronomique pour représenter le monde et son contraire, le passé et le présent, pour le plus grand plaisir jubilatoire du spectateur.

Dans cet article extrêmement stimulant (« De l'art d'accommoder les restes. Stace, *Silvae*, IV, 9 », pp. 263-273), Mireille COURRENT mène une réflexion sur la littérature comme innutrition et échange en prenant appui sur Stace et Martial. Ainsi, l'auteur part de l'anecdote du don / contre-don de Stace à Platus Grypus : Stace offre, pour les Saturnales, un livre à son protecteur, espérant en retour un présent alimentaire. Or Grypus lui offre un vieux livre que Stace juge seulement bon à servir de papier d'emballage. Du don intellectuel au don matériel, c'est la question de la littérature alimentaire (dans tous les sens du terme) que problématise ici cet échange déceptif. S'engage alors un échange ludique où Stace fait présent en retour à Grypus d'un texte littéraire fondé sur une liste d'aliments. La lecture polysémique de cet échange engage bien des pistes pour penser les liens entre littérature et gastronomie. L'innutrition des anciens fait de la littérature un livre de recettes où mets et mots se font expérience du sensible et définissent l'horizon d'attente de l'écriture : un matériel immatériel qui s'inscrit comme patrimoine.

Nelly LABÈRE
Université Bordeaux Montaigne
Institut Universitaire de France