

QUIQUENGROGNE

octobre 2000 - Numéro 22

Publication du Fonds ancien & local de la médiathèque Jean-Renoir



Culture en bouche

Quand nos repas nous révèlent

Les variations culinaires de Rossini





« Je chante l'homme à table et
dirai la manière
D'embellir un repas d'un
aimable banquet
D'y fixer l'amitié, de s'y plaire
sans cesse
Et d'y déraisonner dans une
douce ivresse ».

Joseph Berchoux (1775-1838)

Plaisir ou Péché de chère?

Arnaud Coignet
maire-adjoint
chargé de la Culture
et de la Communication

« Dis-moi donc ce que tu manges – écrit Sophie Bessis, s'inspirant de Brillat-Savarin, en avant-propos de l'ouvrage *Mille et une Bouches*, consacré aux cuisines et aux identités culturelles

publié aux Editions Autrement – et je saurai quel Dieu tu adores, sous quelle latitude tu vis, de quelle culture tu es l'enfant, de quel groupe social tu te réclames ». Depuis la plus haute Antiqui-

té mésopotamienne dont l'étude récente des recettes de cuisine a révélé un rare degré de raffinement avec trois cents présentations de "pains", dix-huit genres de fromages, trente façons de fabriquer de la bière, des fruits confits dans le miel, des sauces, des garnitures de céréales et de légumes, le tout rehaussé d'herbes, oignon, ail et poireau, la gastronomie révèle ce que nous sommes et constitue un code d'appartenance sociale et culturelle que les emprunts parviennent difficilement à entamer.

Si manger et boire sont une nécessité, ils représentent aussi un plaisir, un rite social qui marque les étapes de l'existence, le passage ritualisé d'un état ou d'un statut à un autre : le mariage, la naissance, l'accession à la puberté, la victoire sur l'ennemi, les funérailles. Le cinéma avec *le Festin de Babette* de Gabriel Axel, adaptation d'une nouvelle de Karen Blixen, *le Cuisinier, le voleur, sa femme et son amant* de Peter Greenaway, *Tom Jones* de Tony Richardson, ou *la Grande Bouffe* de Marco Ferreri, révèle les liens qui unissent gastronomie, sociabilité, érotisme. Si *la Genèse* nous enseigne que le premier péché commis par Adam et Eve, la gourmandise, conduit à la luxure, *le Banquet de Platon*, *le Décameron* de Boccace ou les



Déjeuner au Caire, Lewis.



Etalage de légumes,
Pieter Aertsen.



La cuisine du manoir Ango à Varengville,
dessin de Catenacci. Fonds ancien et local.



évangélistes évoquant la Cène partagée par Jésus et les apôtres nous rappellent la densité de ces repas pris en commun, moments de communion et de discussion, qui prolongent l'action, le travail et la réflexion, où sont aussi mis en lumière, les complots nourris par l'orgueil, l'envie ou l'avarice.

Le goût, acquis social qui se développe et s'exerce en fonction de l'éducation olfactive et gustative reçue depuis la naissance n'en marque pas moins la frontière entre le groupe et ceux qui en sont étrangers. Dans la société trinitaire féodale reposant sur la distinction entre les *oratores*, ceux qui prient, les *bellatores*, ceux qui combattent et les *laboratores*, ceux qui travaillent, seuls les nobles ont le droit légitime de manger et de boire, plus et mieux, et la table devient l'un des signes de la condition