

La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet

ROUFF, Marcel, *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet* (1920). Paris, le Serpent à Plumes, 1995. 221 pages.

Marcel Rouff (1877-1936) a inventé le personnage de Dodin-Bouffant, devenu célèbre au point que plusieurs restaurants gastronomiques prirent ce nom, dont un près de la place Maubert, rue du Maître Albert. L'auteur dans un avant-propos qu'il intitule « Justification », anticipe un éventuel procès en frivolité, du fait de « discuter de la sauce d'un turbot quand les barbares sont aux portes de Rome » (9), en se présentant comme le défenseur d'un grand art, « l'art du goût », alors que la « cuisine est encore victime de bas et déplorables préjugés » (10).

Le livre s'ouvre sur la mort brusque d'Eugénie, la cuisinière et belle maîtresse de Dodin-Bouffant, magistrat jurassien à la retraite, qui en est accablé, malgré le soutien de ses amis et commensaux, Rabaz, Beaubois, Magot et Tripouille. Non seulement, c'était une cuisinière géniale, mais encore elle dressait des tables magnifiques, choisissant les services en fonction des mets, veillant au confort des sièges, aux éclairages, à la température de la pièce (16°) et refusant plus de huit convives. Après son enterrement, notre « artiste » cherche une autre cuisinière, mais aucune candidate ne fait l'affaire, « le grand homme » ne cédant pas à la tentation d'embaucher une fille superbe, qui excita sa libido et mit en branle son art du toucher, mais cuisinait comme un manche. Il finit par trouver une « artiste » en la personne d'Adèle, femme sans grâce.

Un prince d'Eurasie, alléché par la réputation mondiale de Dodin, séjourna dans la ville afin de l'inviter à un repas, en trois services : « le maître » en jugea la « chère grandiloquente » ; Dodin lui retourna l'invitation et offrit un repas en un service, dont la pièce maîtresse, un vulgaire pot-au-feu, transporta les convives jusqu'à une acmé extatique. Le prince comprit la leçon, mais chercha à embaucher Adèle en lui offrant un pont d'or : Dodin n'eut d'autre issue que d'épouser la lourde paysanne.

Mais ces riches repas finirent par avoir raison de nos « artistes » : Dodin attrapa la goutte et Adèle des coliques néphrétiques, les forçant à partir en cure chez les barbares où on ne mangeait que des pommes de terre et du chou bouillis, à Baden-Baden. Après avoir échappé à la « géhenne germanique », les époux se promirent de ne plus quitter la sainte terre jurassienne !

Ce livre est certes un hommage à la cuisine française – cocorico ! – de la part d'un auteur d'origine suisse, mais aussi un divertissement moqueur, dont témoigne le choix des noms de ces « génies de l'art du goût ». Le plus intéressant pour le lecteur demeure les plats et les menus cités qu'il chercherait vainement à se faire servir dans un restaurant gastronomique du XXI^e siècle, ainsi qu'une langue choisie, un peu désuète, mais savoureuse.

Citations

« (...) partout ailleurs, on se nourrit, en France seulement, on sait manger. » p.12

« À l'invite d'Adèle, on passa à table. La salle, dans la mi-ombre, était fraîche, mystérieuse et confortable. Le menu des deux amis, ce jour-là, était des plus simples. Il comportait comme entrée un boudin blanc de poisson, qui se fait d'anguille, de carpe et de brochet hachés menu avec de la mie de pain trempée dans du lait, le tout délayé dans une demi-livre de beurre fin et frais, rehaussé de fines

herbes et d'épices, de jaunes et de blancs d'œufs et d'un demi-setier de crème, blanchi d'abord sur un feu léger, entonné dans une peau fine et recuit à petit feu entre deux tourtières. Il y avait encore des écrevisses à la poêle. L'appétit se concentrait ensuite sur une éclanche de mouton en hérisson que suivait un pâté de langue de bœuf, et le ragoût d'asperges en petit pois préparait doucement à l'arrivée de la tourte de poires à la glace et des biscuits à la fleur d'orange. Vins modestes, eux aussi : un arbois spirituel et frais avec les entrées, un saint-péray gracieux, plus sérieux, avec les plats de grosse nature, un jurançon tout béarnais avec le légume et un doigt de rancio bien espagnol pour soutenir la douceur des pâtisseries. » p. 71-72

« Il manque à ta farce un demi-oignon et deux branches de cerfeuil ! » (Dodin à Adèle) p. 173