

2023-33 A

GRIMOD de LA REYNIÈRE

Almanach des Gourmands

2023-33 B

Pierre FURLAN

La vie au chapitre IV

Deux livres sans rapport entre eux, hormis le fait d'être des sortes d'ovnis éditoriaux.

33 A

L'Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère (n.1) *par un vieil amateur*. A Paris. MCMLXVII. Le livre de 75 pages est introduit par cet avant-propos :

L'ÉDITION DE CET ALMANACH
QUE NOUS DEVONS À
ALEXANDRE BALTHAZAR-LAURENT
GRIMOD DE LA REYNIÈRE
A ÉTÉ RÉALISÉE
À L'OCCASION DU CENTENAIRE DES
MAISONS D'ALIMENTATION À SUCCURSALES
DE FRANCE
DONT IL FUT L'ILLUSTRE CRÉATEUR
1866-1966

La dernière page indique que

CETTE ÉDITION
RÉALISÉE SOUS LA DIRECTION DE
HAVAS CONSEIL
A ÉTÉ IMPRIMÉE PAR L'IMPRIMERIE UNION À PARIS
SUR PAPIER AUVERGNE À LA MAIN
DES PAPETERIES RICHARD DE BAS
ACHEVÉE D'IMPRIMER LE
25 AVRIL 1967
ELLE A ÉTÉ LIMITÉE À
280 EXEMPLAIRES NUMÉROTÉS
STRICTEMENT HORS DU COMMERCE
EXEMPLAIRE 83

Il s'agirait donc de la reprise d'un texte de Grimod de la Reynière (1758-1837), considéré avec Brillat Savarin (1755-1826), comme un grand gastronome de la fin de la Monarchie.

L'Épître dédicatoire est adressée à « Monsieur Camerani, Semainier perpétuel de l'Opéra-Comique National, ci-devant Théâtre Italien ». Camerani (1735-1816), comédien et gastronome, était membre du Jury dégustateur de la Reynière et a laissé son nom à un potage. Puis le texte se présente en deux parties. La première est consacrée aux « différentes pratiques » comme celle « du coup d'avant », équivalent de l'apéritif actuel, servi dans le salon, ou encore la mode des Thés que réproouve l'auteur, ainsi qu'aux qualités nécessaires aux Amphitryons, appellation donnée par La Reynière aux maîtres de maison. Il fait de l'art de converser une qualité *sine qua non* des repas réussis. Sous le titre de « Variétés nutritives », l'auteur nous donne ensuite des réflexions, des anecdotes ainsi que quelques principes gourmands et de politesse. Les anecdotes sont plaisantes, mais ne nous amusent pas autant qu'elles divertissaient probablement un homme de l'époque. On se promet de vérifier s'il est vrai qu'il faut « avoir les pieds chauds quand on

mange », on se sent tout petit gastronome pour ne pas respecter les « cinq heures à table » qui « sont une latitude raisonnable, pour un dîner nombreux et une chère recherchée », quant à « la visite de digestion dans la huitaine » qui « est un devoir sacré », elle est désormais, au mieux, remplacée par un sms. La Reynière consacre enfin un petit développement aux « Chansons de table » qui ne se pratiquent plus guère, ainsi qu'aux indigestions.

Le livre est remarquable pour son chauvinisme et sa nostalgie de l'Ancien Régime. Son intérêt principal est de nous permettre de mesurer l'évolution de l'art de la table et du savoir-vivre, puisqu'il était alors impoli de prendre congé, on devait s'éclipser discrètement un par un, trois ou quatre heures après le désert, alors que de nos jours on ne doit pas s'attarder plus de vingt minutes après le café, ce qui reflètent l'évolution de la société, rare étant les gens disposant de personnel.

Il est un point dont on jouit tout le temps de la lecture : celui de tenir entre les mains ce papier Auvergne qui possède une vraie présence, au point qu'on ne cesse de faire glisser sa main dessus, comme on caresserait un chat.

Note 1. L'orthographe « chère » pour chair est celle du livre.

Citations

« Le Gourmand n'est pas seulement celui qui mange avec profondeur, choix, réflexion et sensualité ; celui qui ne laisse rien dans son assiette ni dans son verre ; celui qui n'a jamais affligé Amphitryon par un refus, ni son voisin par des accès de sobriété. Il doit joindre au plus strident appétit, cette humeur joviale sans laquelle le meilleur des festins n'est qu'une triste hécatombe ; il doit être toujours prompt à la répartie ; avoir dans une continuelle activité tous les sens dont l'a doué la Nature ; enfin sa mémoire doit être ornée d'une foule d'anecdotes, d'histoires et de contes amusants, dont il remplit les vides des services et les interstices des mets, afin que les gens sobres lui pardonnent son appétit. » p. 11-12.

« Il n'y a point de plus beau rôle à jouer en ce bas monde, pour un homme riche, que celui d'Amphitryon. Mais nous ne cesserons de le répéter dans cet Ouvrage, l'argent seul ne suffit pas à avoir une bonne table. Tel dépense beaucoup, qui fait très-mauvaise chère. Tel autre, avec une fortune médiocre, donne d'excellents dîners. » p. 24.

« Tous les autres peuples de l'Europe dissertent et disputent : il n'appartient qu'au seul Français de converser » p. 31.

« Le fer ne doit jamais approcher le poisson dès qu'il est sur la table ; l'or et argent sont les seuls métaux dignes de lui. » p.41.

33 B

Pierre Furlan , *La vie au chapitre IV*, Bernard Cousinier. Neo, un livre d'Alin Avila. Pour Area. Paris. 1999. Tirage limité à quarante exemplaires numérotés. 31pages.

Comme l'indique le tirage, il s'agit d'une publication ultraconfidentielle, qui est autant celle du texte de Pierre Furlan (1944-), écrivain et traducteur, que des photos de dessins et peintures de Bernard Cousinier (1942).

Le je narrateur reçoit la visite de Louise, une ancienne élève aux cheveux roux, qui lui procure un grand trouble et emballe la machine désirante qu'il devient, avant de disparaître. Elle lui a laissé le manuscrit d'un ami, manuscrit inachevé qui ne comporte que trois chapitres. Le texte est l'histoire d'un certain Salvatore, qui a fait trois retraits dans trois monastères différents et a été à chaque fois violé par un ou plusieurs moines. Le narrateur finit par retrouver Louise qui lui apprend que Salvatore est retourné dans son Italie natale et s'est marié. Quant à elle, elle reste toujours inapprochable et mystérieuse, et le narrateur se perd en conjectures.

L'intérêt de ce texte paraît aussi peu pénétrable que ladite Louise, si ce n'est qu'il nous offre la reproduction de trois peintures et de sept dessins de Cousinier.

Pas de citation.