



Charles Baudelaire joliment croqué par Gabrielle Lavoir.

■ Écrivain fécond, Jean-Baptiste Baronian nous offre un large panorama d'écrivains gastronomes.

■ Où l'on croise notamment Agatha Christie, Michel Houellebecq ou François Rabelais.

■ Mais surtout beaucoup d'auteurs à découvrir.

### Extrait

*"Dans Mes souvenirs, Banville rapporte aussi qu'il a souvent rendu visite à Baudelaire dans 'l'original et amusant logement' qu'il occupait au 'vieux et célèbre' hôtel Pimodan, quai d'Anjou, vers les années 1845, et qu'un jour il l'a vu 'vêtu à l'ordinaire comme un seigneur', en train de humer le soleil d'été, 'tout en croquant de délicieuses pommes de terre frites, qu'il prenait une à une dans le cornet où les lui avait vendues la friteuse'. Or, voilà que 'vinrent à passer, en calèche découverte, de très grandes dames'. [...] 'C'est donc bien bon, dit la grande dame, ce que vous mangez là?' - Goûtez, madame! fit le poète, qui contenta ainsi la secrète envie des belles promeneuses, et leur fit les honneurs de son cornet de pommes de terre frites avec une grâce suprême comme il les aurait obéies et servies à la cour d'un prince. Et, tandis que ces Èves savouraient leur régal inattendu, il les amusait si bien par sa conversation qu'elles seraient restées jusqu'à la fin du monde!" (page 44)*

# Le boire et le manger en littérature

Entretien Geneviève Simon

**R**omancier, nouvelliste, essayiste, critique (et historien) littéraire, biographe, conteur pour enfants, anthologiste, éditeur, bibliophile, Jean-Baptiste Baronian est un fin connaisseur des littératures fantastiques et policières, et notamment de Simenon. C'est dans la foulée de l'écriture du *Dictionnaire amoureux de la Belgique* (2015) que lui est venue l'idée d'un *Dictionnaire des écrivains gastronomes*. Déjà auteur d'un *Dictionnaire de la gastronomie et de la cuisine belges* (2019) et de *Boire et manger avec Baudelaire, Verlaine et Rimbaud* (2022), il possède une collection de livres sur la cuisine riche de plusieurs milliers de volumes: le sujet le passionne depuis l'enfance. Ce n'est donc pas un hasard s'il nous offre aujourd'hui un panorama des écrivains gastronomes comptant quelque 150 entrées. La grande majorité sont d'expression française et, plaisir de la découverte, les trois quarts sont méconnus, voire inconnus. En érudit généreux, il nous invite à les découvrir de sa plume élevée et chatoyante.

**Vous dites en préambule de ce dictionnaire qu'il est "sentimental". Qu'entendez-vous par là?**

Sentimental parce qu'il met en avant des choix personnels, qui correspondent à des goûts, des passions, et parce que je prends parti, je partage mes préférences, mes rejets.

**Il a aussi fallu faire des choix...**

Évidemment, ce n'est pas exhaustif, tant s'en faut. On peut trouver des thèmes gastronomiques ou des textes sur la cuisine chez presque tous les auteurs. Je n'ai considéré que ceux qui étaient au premier degré des gastronomes.

**Que diriez-vous des écrivains qui éludent la gastronomie, composante pourtant essentielle de la vie? Qu'est-ce que cela dit d'eux?**

Il y a beaucoup de grands écrivains qui ne parlent ni du boire ni du manger dans leurs œuvres. Dans la plupart des romans classiques du XX<sup>e</sup> siècle, il y a très peu de choses – chez Mauriac, chez Céline, notamment. Longtemps, le sujet a été secondaire dans la littérature française. C'est un phénomène assez récent, né vers les années 1970, moment où sont apparus les guides comme le Gault & Millau. Indirectement, la nourriture et les plaisirs de la table sont entrés dans la littérature. D'une manière générale, on parle très peu de nourriture dans les livres historiques, sinon pour dire qu'il y a eu disette ou famine. Il y a quelques livres spécialisés, mais les livres généraux sur l'histoire de l'humanité ignorent le sujet: tout se passe comme si on ne mangeait ni ne buvait pas depuis toujours.

**La nourriture est pourtant toujours révélatrice. Prenons l'exemple de Michel Houellebecq: chez lui la nourriture est sans saveur, industrielle, à l'image de son univers.**

Exactement, elle est en parfaite conformité. J'ai beaucoup d'admiration pour Houellebecq, parce qu'il est un des rares écrivains qui parle de son temps, ses dérives, ses particularités négatives,

même si, par moments, je lui reproche des faiblesses d'écriture. Comme il photographie notre époque, on trouve chez lui des fast-foods, des grandes surfaces.

**Pour passer à un autre extrême du champ littéraire, Théophile Gautier est, selon vous, le seul qui possède une écriture gastronomique.**

J'entends par là une écriture gourmande, colorée, chatoyante, voluptueuse, qui fait plaisir aux yeux autant qu'à la pensée. La gastronomie passe d'abord par les yeux – le premier sens en éveil étant le regard – et, chez Gautier, il y a une sorte de jubilation qui fait que son écriture est toujours appétissante. Je l'admire énormément et j'ai toujours du mal à comprendre pourquoi il n'est pas placé au sommet de la littérature. On cite Balzac, Hugo, Flaubert, Zola, ou même Dumas, et rarement Gautier. On lui reproche de privilégier l'aspect formel, ce qui est absurde. C'est né du recueil *Émaux et camées* qui, selon moi, a une saveur, une volupté, une profondeur derrière un côté formel. Ce n'est pas un hasard si Charles Baudelaire lui a dédié *Les Fleurs du mal*.

**François Rabelais, quant à lui, est sans doute celui qui a le plus marqué la langue française, puisque Pantagruel et Gargantua ont tous deux donné naissance à des adjectifs encore usités.**

Une grande partie de la littérature française vient de Rabelais, comme une grande partie de la gastronomie française d'ailleurs. Déjà à son époque, il décrivait un nombre considérable de plats, de banquets, de ripailles, d'orgies même. Il est incontournable et mériterait d'ailleurs un ouvrage à lui seul.

**Vous distinguez le roman culinaire du roman gastronomique...**

C'est une distinction toute personnelle. Le roman gastronomique met la gastronomie au centre: un bon exemple est *La vie et la passion de Dodin-Bouffant* de Marcel Rouff, un livre entièrement dévolu aux plaisirs du mangeur. Quant au roman culinaire, la cuisine y joue un rôle plus ou moins important, comme dans *Le Cuisinier* de Martin Sutter, qui met en scène un cuisinier tamoul tout sauf ordinaire.

**À vous lire, on comprend qu'un large spectre de genres est concerné: de la science-fiction à la poésie, en passant par le roman policier.**

Il y a effectivement beaucoup de romans policiers. Prenons Agatha Christie: on voit chez elle nombre d'empoisonnements, qui s'effectuent grâce à un plat. Il y a beaucoup de préparations suspectes chez elle: on verse de l'arsenic dans le poisson, par exemple. Chez Simenon, Maigret n'arrête pas de manger et de boire du début à la fin de ses enquêtes. Chez Andrea Camilleri, son inspecteur Montalbano aime se ressourcer au restaurant. Dès qu'il a un problème à résoudre, il se rend chez Enzo, qui lui prépare des plats siciliens inconnus chez nous.

En mangeant, il pense à son enquête et la solution jaillit souvent. Quant à la poésie, elle est surtout bacchique, liée au vin – chez Baudelaire, chez Ronsard. Une exception: Charles Monselet a écrit des poèmes sur l'andouillette, la bouillabaisse, la morue. La poésie sur les plats est plus rare, elle se prête moins à l'imaginaire que le vin qui, par ses propriétés éthyliques, est presque une drogue.

**La gastronomie, c'est aussi la richesse d'un vocabulaire menacé, et de savoureux régionalismes...**

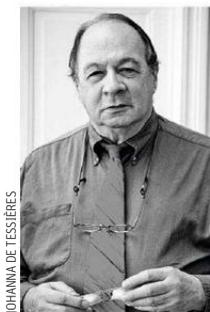
C'est le sujet de mon prochain livre! Depuis ma plus tendre enfance, j'ai toujours été curieux de savoir quelle était l'origine d'un plat, d'un mets: pourquoi dit-on crêpe Suzette, bœuf Marengo, crème Chantilly... Et 99 fois sur 100, personne n'était capable de me répondre. Encore aujourd'hui, il y a très peu de réponses. Pourquoi Pompadour, Talleyrand? Quand cela s'est-il passé? Qui a donné cette dénomination? À la demande de la personne ou pas? Et je suis aussi très curieux des régionalismes. Depuis des années, je note toutes les appellations inattendues ou insolites, d'où l'idée d'un dictionnaire des mots rares en cuisine, nourri d'anecdotes. Comme *choesels*: une préparation bruxelloise d'abats qui n'est pas dans les dictionnaires traditionnels.

**La cuisine, n'est-ce pas une formidable porte d'entrée vers la littérature?**

Évidemment! Pour chaque entrée, je passe les éléments biographiques et bibliographiques pour aller directement au cœur de mon sujet. Quand je parle de Balzac, je suppose que le lecteur sait qu'il est, ce qu'il a écrit, et je ne m'intéresse qu'à cet aspect de son œuvre. Pour les inconnus, je donne quelques détails. La littérature, ce sont aussi ces derniers, pas seulement ce que le passé trie, sélectionne. J'ai été sensible aux petits maîtres depuis tout jeune.

J'aimais faire des découvertes moi-même, et les grands boulevards m'ont toujours un peu énervé. Ce n'est d'ailleurs qu'avec l'âge que je reviens aux classiques, longtemps je leur ai préféré les marges. C'est pour cela que je me suis intéressé au fantastique et à la littérature policière qui, à l'époque, étaient déconsidérés, ce que je ne comprenais pas. Quand j'ai découvert Simenon, je ne voyais pas pourquoi il était perçu comme un écrivain de gare, alors que Maurois ou Sartre étaient considérés comme des écrivains. Aujourd'hui, je me rends compte que j'avais raison. J'ai donc toujours été attentif aux écrivains méconnus ou mal connus, qui ont écrit des choses passionnantes. Ainsi de Charles Monselet, qui est un petit écrivain par rapport à Flaubert, mais qui, dans son domaine, est magnifique. On ne peut pas avoir un chef-d'œuvre tous les jours!

→ Jean-Baptiste Baronian, "Dictionnaire des écrivains gastronomes", illustré par Gabrielle Lavois, Flammarion, 425 pp., 26 €, version numérique 18 €.



Jean-Baptiste Baronian  
Écrivain