


2013

Une Gourmandise: Mots, Mets, et Ecriture Féminine

Véronique Olivier

Chapman University, olivier@chapman.edu

Follow this and additional works at: http://digitalcommons.chapman.edu/language_articles

 Part of the [French and Francophone Literature Commons](#), [Other Feminist, Gender, and Sexuality Studies Commons](#), and the [Other Rhetoric and Composition Commons](#)

Recommended Citation

Olivier, Véronique. "Une Gourmandise: Mots, Mets, et Ecriture Féminine". *The French Review* 87.1 (2013):125-135.

This Article is brought to you for free and open access by the World Languages and Cultures at Chapman University Digital Commons. It has been accepted for inclusion in World Languages and Cultures Faculty Articles and Research by an authorized administrator of Chapman University Digital Commons. For more information, please contact laughtin@chapman.edu.

Une Gourmandise: Mots, Mets, et Ecriture Féminine

Comments

This article was originally published in *The French Review*, volume 87, issue 1, in 2013. In French.

Copyright

American Association of Teachers of French

Une gourmandise: les mots, les mets et l'écriture féminine

par Véronique Olivier

DANS *UNE GOURMANDISE* (2000), LE BREF, à la fois drôle et touchant roman gastronomique de Muriel Barbery, un célèbre critique gastronomique s'apprête à mourir. Cet homme ne dispose que de deux jours pour retrouver—lui qui a connu les plus grandes tables, les mets les plus exquis—une saveur plus proche de son enfance ou de son adolescence, pour lui permettre de s'en aller serein. Mais le lecteur doit patienter jusqu'à la fin du récit pour voir cette saveur se révéler, moins dans les méandres des grandes expériences gastronomiques que, non sans ironie, dans un sac de chouquettes venues tout droit d'un quelconque supermarché parisien¹. Grâce à sa composition pluri vocale, avec une dizaine de voix narratives venant contrecarrer celle du protagoniste, le lecteur comprend vite que ce gastronome ne mérite ni sa sympathie, ni sa compassion. En effet, Barbery punit son narrateur. Or, si cette punition prend la forme de pastiche, voire de farce, elle engage également une réflexion sur le discours culinaire.

Une gourmandise met en œuvre un discours qui oppose la cuisine savante des chefs cuisiniers, des créateurs, et qui représente un monde masculin, à une cuisine familiale et féminine, beaucoup plus modeste mais évocatrice et qui n'en demeure pas moins une cuisine de l'amour, du partage, deux qualités qui manquent indéniablement au protagoniste. Tout en revisitant quelques grands textes directement ou indirectement liés à la cuisine tels qu'ils apparaissent dans la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, dans les analyses structuralistes de Roland Barthes, ou bien à travers la madeleine de Proust, *Une gourmandise* fait surgir un potentiel d'écriture féminine que cet article interrogera à travers l'œuvre d'Hélène Cixous.

Dès les premières pages d'*Une gourmandise*, où la voix du critique mourant se mêle à celle de quelques proches et même à celle de son chat, le critique et narrateur ne doute pas de son talent: il se proclame "monarque" (11), "seigneur" (11), "Pape" (32) de la critique gastronomique. Il est tout simplement "le plus grand" (12). Il observe avec satisfaction combien cette grandeur vient du pouvoir de son discours: "j'ai tenu l'éternité dans l'écorce de mes mots" (12). Cependant, d'autres voix viennent réviser cette hautaine vision de soi et salir la réputation de cette suffisance. Laura, la fille, qualifie son père de "brutal", de "rapace [...]" Jamais [elle] ne l'avai[t]

vu se détendre" (22). Jean, le fils, lui souhaite simplement de "creve[r]" (50). L'autre fils Paul affirme que, finalement, son père a mal utilisé ses émotions; il a mal choisi son sujet:

[Q]uel gâchis [...] peu importait qu'il parlât de nourriture ou d'autre chose, on se trompe de croire que l'objet comptait: c'était le dire qui rayonnait. La boustifaille n'était qu'un prétexte [...] pour fuir ce que son talent d'orfèvre aurait pu mettre au jour: l'exacte teneur de ses émotions, la dureté et les souffrances, l'échec même enfin. (157)

Quant à la femme de chambre, elle rabaisse ce pape à son statut d'homme ordinaire en faisant remarquer sur un ton comique, qu'une des raisons pour lesquelles elle "aime Monsieur [...] c'est un peu difficile à dire [...] c'est parce qu'il pète au lit!" (65). Ces quelques exemples suffisent à dresser un portrait humiliant et condamnable, un portrait qui vient forcément ternir l'image grandiloquente d'un homme devenu risible.

Les femmes, en particulier, sont définies comme des objets et c'est d'ailleurs ainsi que le narrateur nomme son rapport avec la sienne: "J'aime ma femme comme j'ai toujours aimé les beaux objets de ma vie" (19). Sa fille Laura le craint et elle regrette aussi qu'il soit un père avant tout absent: "il repartait, vers d'autres restaurants, vers d'autres femmes aussi" (23). Le lien inévitable que l'on va explorer entre le désir de manger et le désir féminin est renforcé par le commentaire de Marquet, une femme chef avec qui le critique a entretenu une relation: "c'était un beau salaud. Il nous aura consommées, ma cuisine et moi [...]. Comme si c'était naturel que Marquet fasse la révérence en offrant ses plats et ses fesses" (148).

Comment cet enfant comblé est-il devenu cet adulte grotesque? Le monde de l'enfance semble d'abord un monde à part, un univers riche et joyeux. Lorsque le narrateur se remémore son enfance, ses souvenirs sont inondés de mets et de saveurs. Il explique d'ailleurs que sa vocation est née dans et de la cuisine de sa grand-mère: "j'avais aussi une grand-mère, dont la cuisine était pour moi un antre magique. Je crois que toute ma carrière prend sa source dans les fumets et les odeurs qui s'en échappaient et qui, enfant, me rendaient fou de désir" (35). Si la grand-mère est à l'origine de sa vocation gastronomique, elle est surtout l'incarnation du désir. Les inoubliables annuelles vacances marocaines, rythmées par la multitude de mets exquis, prennent naissance dans la ville de Rabat, décrite comme le "berceau de la famille de ma mère" (30). Les images du berceau, du ventre, de la terre représentent une figure maternelle bienfaisante, apaisante, témoignage d'instant privilégiés, comme le note avec nostalgie le critique à propos de Tanger: "enfant comblé, adoré par ma mère" (44), "plus jamais je ne retournerai dans cette belle cité maritime, [...] au refuge si longtemps espéré dans les affres de la tempête" (30). Le narrateur parle de son enfance comme des

“années magiques avant l’horreur de devenir adulte” (70). En France, chez ses grands-parents, si la cuisine de la grand-mère est on le sait à l’origine de la vocation gastronomique, elle est surtout l’incarnation du désir, un mot trois fois répété en quelques courtes phrases: “fou de désir. Fou de désir littéralement. On n’a que peu d’idée de ce que c’est que le désir, lorsqu’il vous hypnotise” (35). Comme la ville maritime de Rabat, la grand-mère joue un rôle de protection: “j’avais le sentiment d’être au cœur d’une matière en fusion, [ma grand-mère] rayonnait et m’enveloppait de ce rayonnement chaud et odorant” (35). L’évocation du jardin extraordinaire de la Tante Marthe, au nez extraordinaire, sachant recueillir la parfaite tomate, commémore également un bien-être initiateur de plaisir: “je me saoulais, le ventre contre la terre du potager”; puis, “couché à plat ventre parmi les tomates et les petits pois” (56), le narrateur se “pâm[e] de plaisir” (56).

Dans *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin parle des bienfaits du plaisir gastronomique, mais selon Roland Barthes, ce plaisir est “un bien-être raffiné et raisonnable” (“Lecture” 298). En effet, si le goût selon Brillat-Savarin correspond à “celui de nos sens qui nous procurent le plus de jouissances” (55), cette jouissance doit être gérée, retenue et mesurée. Brillat-Savarin va même jusqu’à souligner que la gourmandise “est ennemie des excès” (141). Que se passe-t-il dans *Une gourmandise* sinon un complet dérèglement de tous les sens? Marquet l’illustre parfaitement à travers le verbe “consommer” qui qualifie aussi bien les mets que la femme. L’écriture du discours gastronomique révèle une tendance à rapporter toute description, toute sensation gastronomique à un vocabulaire sensuel, voire érotique, mais auquel il manque l’essentiel: l’authenticité. Le narrateur, devenu fin gastronome, affirme par exemple que la “finesse de la caresse du premier sushi sur le palais n’a plus de secret pour moi et je bénis le jour où j’ai découvert sur ma langue le velouté enivrant et presque érotique de l’huître” (18). Au Maroc, les boulettes de viande hachée “remplissaient ma bouche [...] d’une onde chaude, épicée, juteuse et compacte de plaisir masticatoire” (29). Quant aux sardines dégustées lors de l’été chez les grands-parents, “je fixais l’objet de mon désir: la peau grise et cloquée, sillonnée de longues trainées noires [...]. Mon couteau incisait le dos de la bête et divisait avec soin la chair blanchâtre qui se détachait en lamelles bien fermes, sans un soupçon de résistance” (46). L’épisode du pain, véritable pastiche du poème en prose de Francis Ponge, ne laisse aucun doute sur le plaisir érotique qui se détache de l’expérience gustative: “Il y a un tel fossé entre l’écorce craquelée, parfois dure comme de la pierre, parfois juste pure qui cède très vite à l’offensive, et la tendresse de la substance interne qui se love dans les joues avec une docilité caline” (91). Et le narrateur conclut: “qui n’a jamais tressailli de ressentir en lui l’ardeur jubilatoire du visqueux” (92). Toutefois, c’est seulement vers la fin du roman que se dessine un lien explicite—et franchement pauvre, littérairement—dans la référence à la mayonnaise: “on

ne parviendra jamais à m'ôter de l'esprit que les crudités à la mayonnaise ont quelque chose de fondamentalement sexuel. La dureté du légume s'insinue dans l'onctuosité de la crème" (153).

Si le critique rend indéniablement hommage aux femmes, au talent maternel, ce talent, selon lui, loin de la gastronomie, manque d'esprit et s'explique davantage par le manque de sophistication. Parlant de sa grand-mère, le narrateur avoue: "j'ai même pensé parfois que c'étaient sa bêtise, son peu d'éducation et de culture qui faisaient d'elle une cuisinière accomplie, en libérant par la chère toute l'énergie qui n'alimentait pas l'esprit" (36). Le narrateur se remémore également le jardin extraordinaire de sa tante Marthe et qualifie cette immense cuisinière de "femme rustre, presque analphabète" (55). Or, Luce Giard remarque à propos de la langue féminine:

Dans les recueils courants de recettes destinées aux ménagères, le nom du plat est descriptif: gâteau au chocolat [...]. [Le plat] est en rapport direct avec un faire, mais ne précise pas une manière propre du faire. L'essentiel reste tu, caché dans l'anonymat de son auteur qui ne prétend pas au statut d'inventeur, de créateur, non, simplement, elle "s'est arrangée avec des trucs". Dans les restaurants, au contraire, plus leur niveau est élevé, plus la carte propose des plats mystérieux aux noms pompeux. (311)

Le narrateur le reconnaît lui même: "combien de vieilles femmes à la campagne sont ainsi douées d'une intuition sensorielle hors du commun [...] et génies méconnus, meurent tandis que leur don aura été ignoré de tous" (56). Mais ce n'est pas pour autant que les femmes sortent grandies dans *Une gourmandise*, car le discours gastronomique appartient clairement au domaine masculin. Dans *L'invention du quotidien*, Giard explique historiquement ce développement:

À la fin du dix-huitième siècle en France, la cuisine devient l'objet de discours, la gastronomie se constitue comme code théorique de la pratique culinaire [...] exercice de style qui trie, classe, nomme les richesses du bien manger [...]. Dans ce mouvement d'élaboration d'une culture du culinaire et d'une légitimation des mets, les femmes n'ont aucune part. Elles sont virtuellement exclues des grands restaurants où les bons connaisseurs se réunissent pour se former le goût [...]. La gastronomie sera donc exclusivement une affaire d'hommes. (306)

Face à cet art du discours, s'oppose donc celui du faire et qui dépend le plus souvent des femmes. Au cours d'une discussion entre le critique gastronomique et son pupille Georges, les deux hommes s'opposent sur le véritable pouvoir féminin. Pour l'un, les femmes "règnent" dès lors que les hommes rentrent à la maison (37). Le jeune homme affirme même que les femmes se "seraient vengées

du pouvoir que les hommes avaient à l'extérieur" (36), "elles les tenaient [...] par les papilles" (36). Ce discours de rapports de force stipule que les femmes ont conscience de leur pouvoir et entre ainsi dans le débat féministe autour de la sphère domestique. C'est ce que n'accepte pas Simone de Beauvoir. Dans son célèbre essai sur l'histoire des femmes, elle consacre un chapitre à la domesticité où elle déplore que le pouvoir féminin soit illusoire:

[L]e travail que la femme exécute à l'intérieur du foyer ne lui confère pas une autonomie. Il n'est pas directement utile à la collectivité [...]. Il la met dans la dépendance du mari et des enfants; c'est à travers eux qu'elle se justifie: elle n'est dans leur vie qu'une médiation inessentielle. (279–80)

Pour Beauvoir, l'indépendance est considérée en termes d'utilité. Bien qu'écrit en 1949 à une époque où les femmes restent majoritairement à la maison plus par obligation que par choix, *Le deuxième sexe* reste un texte lumineux pour notre propos. Il soulève en effet la question du plaisir, de la gratuité, et de la sensualité dans l'art de la cuisine et que le féminisme utilitaire de Beauvoir refuse de considérer. En ce sens, le critique rejoint Beauvoir puisque, comme il le reconnaît lui-même, il est incapable de faire passer, par le langage, le plaisir qu'il éprouve dans la gastronomie, sinon en le transformant en discours pseudo-érotique.

Notre héros mourant s'interroge en effet sur sa profession: "qu'est-ce qu'écrire, fût-ce des chroniques somptueuses, si elles ne disent rien de la vérité?" (60). Très conscient de la perte qui s'empare de cette quête au moment où il prend la plume, il n'adhère pas moins à la loi du "verbe culinaire" (33). Dans un chapitre consacré à la tomate, il l'habille de toutes sauces et autres préparations. Son discours imite cet enrobage du fruit à l'aide de savantes métaphores. Ainsi, la tomate se transforme en "corne d'abondance des sensations simples [...] cascade qui essaime dans la bouche et en réunit tous les plaisirs [...] liqueur pépineuse" (61). Finalement, c'est le langage lui-même qui s'éloigne de la vérité de l'aliment. Ce n'est pas pour rien que le critique note avec tristesse: "j'ai parcouru tout le spectre de l'art culinaire, en esthète encyclopédique toujours en avance d'un plat—mais toujours en retard d'un cœur" (18). Il a bien conscience de l'inanité de son savoir encyclopédique mais il ne dispose d'aucune alternative. Dans un touchant épisode réunissant le père et sa fille, Laura se souvient d'un déjeuner en Grèce et réalise qu'elle:

[P]ense comme lui. Comme lui, je décortique la succession des sensations, comme lui je les enrobe d'adjectifs, je les distends, je les dilate sur la distance d'une phrase, d'une mélodie verbale, et je ne laisse plus subsister de la pâture passée que des mots de prestidigitateur, qui font croire au lecteur qu'il a mangé comme nous. (24)

L'épisode des vacances se remplit d'émotion lorsque le père demande à sa fille si elle aime le beignet qu'ils dégustent. Laura, avec "panique et désorientation" (25), répond chétivement par l'affirmative; mais immédiatement, suit le "pourquoi" paternel qui exige une réponse et que Laura échoue à fournir. Le père, "dégoûté", paye l'addition tandis que Laura "réintègre derechef les cachots de son indifférence" (25). Ce souvenir met en lumière la loi d'un langage dominant qui demande systématiquement une explication, une réponse, une langue qui veut "justifier" et cherche "le plaisir de briller" (60).

C'est pourquoi le critique se tourne du côté de son enfance, une période remplie de bien-être et d'authenticité. Chez sa tante Marthe, le narrateur se prononce "souverain d'un royaume sans artifice" (57). Il regrette en effet "la tomate crue directement dévorée dans le jardin", et qui devient dénaturée dès qu'elle se trouve préparée "en salade, au four, à l'huile d'olive, en sorbet" (59). Quant à la cuisine de sa grand-mère, le manque de "raffinement" (39) n'est guère un handicap. Ce n'est pas un hasard si le critique demande à son pupille Georges de lui parler de sa propre grand-mère, espérant y retrouver cette même simplicité. Pour autant, doit-on conclure comme Giard à une nette distinction entre le discours masculin, "mystérieux", métaphorique, et celui, moins élaboré, des femmes? Il existe un autre type de discours que valorise *Une gourmandise* et qui est au cœur de l'œuvre d'Hélène Cixous. En proposant une écriture féminine, Cixous met non seulement en lumière une langue créative, subjective, sensuelle mais elle prouve, comme on va le voir en suivant quelques aventures de notre critique gastronomique, que cette écriture n'est pas réservée au sexe féminin.

Dans *La venue à l'écriture*, Cixous parle de la femme comme d'un "corps au cachot, l'esprit au silence. Période de prison" (12). De même, *Le rire de la Méduse* décrit le sujet féminin comme "maintenue dans l'obscurantisme et le mépris d'elle-même par la grande poigne parentale-conjugale-phallogocentrique" (39). Puis, "parce que l'écriture, c'est à la fois le trop haut, le trop grand pour toi, c'est réservé aux grands hommes" (39). Néanmoins, Cixous croit le changement possible si la femme décide de laisser s'exprimer son corps jusqu'alors réprimé: "le corps de la femme aux mille et un foyers d'ardeur [...] quand elle laissera articuler le foisonnement des significations qui en tous sens le parcourt, c'est de bien plus d'une langue qu'il va faire retentir la vieille langue maternelle à un seul sillon" (55)².

Cixous préconise que la femme, qui a "toujours fonctionné dans le discours de l'homme" (57), l'"explose", le "retourne" et "s'en saisisse" (57). Plus étonnante encore est la manière dont Cixous demande que la femme se saisisse du discours: "le prenant dans sa bouche à elle, que de ses dents à elle, elle lui morde la langue" (58). L'aspect érotico-ludique de cette requête appelle à une revendication littérale qui brise la barrière entre l'esprit et le corps. Il n'est donc pas étonnant que dans

La venue à l'écriture, l'auteur parle du langage en termes de verbes à sensation: "Écrire pour toucher des lettres, des lèvres, du souffle, pour caresser de la langue, pour lécher de l'âme, goûter le sang du corps aimé" (12). À l'égard de son enfance, elle n'hésite pas à célébrer le corps: "les textes, je les mangeais, je les suçais, les tétais, les baisais" (21). Bien loin de la simplissime comparaison d'une carotte plongée dans la mayonnaise, Cixous dévoile ici un vrai désir d'écrire, sensuel, rythmique et poétique.

Or, ce discours se manifeste clairement à deux reprises dans la vie du protagoniste d'*Une gourmandise*. Le premier épisode central d'où émergent des bribes d'écriture féminine met en scène un narrateur devenu critique reconnu et exigeant, se trouvant à la recherche d'une auberge "gastronomique nouvellement ouverte" (98) en campagne normande. Il ne parvient pas à la localiser et dit avoir "erré dans une mauvaise humeur croissante" (99) lorsque, par hasard, il arrive dans une cour où il se trouve convié à partager la table champêtre des habitants d'une ferme. La simplicité et l'authenticité se trouvent au cœur de cet épisode. Les huîtres sont "sans citron ni aromates" (100), "sans fioriture" (100); le vin, "un blanc sec" (100), n'a pas les propriétés d'un grand cru. Plus que l'évocation de la nourriture, le souvenir fait ressortir l'immense plaisir du rire partagé: "Ils se tiennent les côtes de rire"; "ils rigolent"; "les plus beaux éclats de rire" (102-03). Le narrateur écoute avec un authentique plaisir les histoires locales de gibier; les discours "des gars qui causaient voitures" (103), possèdent un ton si éloigné mais plaisant des habituelles palabres. Il reconnaît finalement y avoir fait:

[L]'un de[s] plus beaux repas de [s]a vie [...]. La chère était simple et délicieuse mais ce que j'ai dévoré, ainsi, jusqu'à reléguer huîtres, jambon, asperges et poulardes au rang d'accessoires secondaires, c'est la truculence de leur parler [...]. Je me suis régalé des mots, oui, des mots jaillissant de leur réunion de frères campagnards. (103)

Il conclut: "ce que j'avais apprécié avec tant de gaieté, c'était le verbe et non la viande" (104).

Tout d'abord, il faut noter le parcours non établi, la perdition du narrateur et qui importe tant au succès de l'écriture féminine, loin des sentiers établis selon Cixous: "Lâche-toi! Lâche tout! Perds tout! Prends l'air! [...] Va, vole, nage [...] aime l'incertain" (*La venue* 50). Les mots "jaillissants" rappellent également un vocabulaire cixolien. D'autre part, la langue que le critique apprécie tant s'impose comme une langue authentique, à l'image de la cuisine de la tante Marthe. Pour ce repas champêtre, la description de la nourriture simplement descriptive, énumérative, ne manque pourtant pas de provoquer le plaisir par son authenticité. Le critique, pour une fois, se laisse guider par ses émotions. Finalement, ce repas,

loin de la capitale, trouve pour cadre une ferme, espace plus proche de la nature que les restaurants aux mets élaborés et aux noms si complexes et représentatifs du discours phallogocentrique. Cette ferme n'a ni l'autorité ni le privilège des guides ou des recommandations faites au critique. Cette absence est néanmoins la condition de sa réussite, de son succès.

Le second épisode illuminé par l'écriture féminine dans le roman a pour cadre un chapitre intitulé "Le cru", qui résonne comme une énigme et transporte indirectement le lecteur au Japon (67). Pour de nombreux lecteurs, le cru est associé aux mythes, évoqués dans les textes célèbres de Lévi-Strauss ou de Barthes. Pour l'anthropologue, le passage de l'état de nature à l'état social, culturel, nécessite l'acte de la cuisson, l'abandon du cru. Lévi-Strauss mentionne certains usages et coutumes particuliers à diverses populations traditionnelles et conclut:

Cette rapide évocation d'usages qui devraient être méthodiquement inventoriés et classés, permet au moins d'en offrir une définition provisoire: on fait "cuire" des individus intensément engagés dans un processus physiologique: nouveau-né, accouchée, fille pubère. La conjonction d'un membre du groupe social avec la nature doit être médiatisée par l'intervention du feu de cuisine, à qui revient normalement la charge de médiatiser la conjonction du produit cru et du consommateur humain, et donc par l'opération duquel un être naturel est tout, à la fois, cuit et socialisé. (342)

Bien qu'aucun jugement ne conduise à la supériorité de cuit sur le cru, le travail de Lévi-Strauss montre clairement que la pratique de la cuisson symbolise une étape dans le processus de civilisation. Par ailleurs, la démarche de l'anthropologue suit une pensée binaire que dénonce Cixous: "La pensée a toujours travaillé par opposition" ("Sorties" 72). Or, cette opposition binaire entre le naturel et le cuit, c'est-à-dire le cuisiné, le transformé, s'efface dans *Une gourmandise*. Le narrateur accueille cette découverte avec ferveur: "Le cru. Comme il est vain de croire qu'il se résume à la dévoration brute d'un produit non préparé! Tailler dans le poisson cru, c'est comme tailler dans la pierre" (68). Car, poursuit le critique admirateur, le cru est le résultat de tout un art:

Les cuisiniers japonais que je connais ne sont passés maîtres dans l'art du poisson cru qu'après de longues années d'apprentissage. Ils ne deviennent des artistes qu'après avoir compté ce don inné et appris que l'instinct seul ne suffit pas: encore faut-il de l'habileté pour trancher, du discernement pour viser le meilleur et du caractère pour récuser le médiocre. (68)

Cet épisode n'est pas sans rappeler le jardin extraordinaire de la tante Marthe dont le narrateur admire l'art de choisir la parfaite tomate:

Elle l'avait choisie [...] sans un moment d'hésitation. J'ai appris depuis que c'est cela, l'excellence, cette impression d'aisance et d'évidence là où nous savons pourtant qu'il faut des siècles d'expérience, une volonté d'acier et une discipline de moine. D'où tenait-elle cette science-là, la tante Marthe? (59)

Dans *L'empire des signes*, Barthes s'intéresse également au Japon dont il note le caractère cru de la nourriture. Mais cette crudité n'a aucune connotation négative; Barthes note que l'alimentation japonaise porte moins sur "la transformation de la matière première que sur l'assemblage" (20) lui préservant sa saveur mais aussi son esthétisme. Par ailleurs, le sémiologue souligne qu'"aucun plat japonais n'est pourvu d'un centre qui consiste à ordonner le repas, à entourer ou à napper les mets" (32). Pour Barthes, la nourriture japonaise semble à la fois authentique et fluide, des qualités qu'on retrouve au cœur de l'écriture féminine. Malheureusement, prisonnier de ses habitudes, le critique gastronomique d'*Une gourmandise* transforme cette crudité dans la seconde moitié du chapitre consacré à la cuisine japonaise. Il nappe les mets de ses mots artificiels et il ne peut que constater l'impuissance de sa prose à rendre toute son essence, sa nature, sa "vérité" à la nourriture qu'il déguste. Redevenu prisonnier de ses habitudes, il demeure incapable de retrouver la saveur qui le sauverait à la veille de sa mort. Le roman se conclut donc sur un sentiment d'échec.

Il n'en demeure pas moins éloquent que ce soit vers l'enfance, vers le conte de fées qu'il faille se pencher pour conclure cette étude qui, entre mots, mets et écriture féminine, met de nouveau en lumière l'œuvre de Cixous. Dans *Le petit chaperon rouge* de Charles Perrault, la grand-mère représente un loup et l'enfant une petite fille qui se fait dévorer par le loup. Cixous interprète le conte comme suit:

Pour toi, petite fille, petit pot de lait, petit pot de miel, petit panier, l'expérience le démontre, l'histoire te promet ce petit voyage alimentaire, qui te ramène bien vite au lit du Loup jaloux, ta grand-mère toujours insatiable, comme si la loi voulait que la mère soit contrainte de sacrifier sa fille [...]. Le Logos ouvre sa grande gueule, et nous avale. (*La venue* 23–24)

Pour Cixous, le conte de Perrault est on ne peut plus logocentrique, basé sur la loi du père. Dans *Une gourmandise*, au contraire, la grand-mère, au rôle si essentiel, à l'origine de la vocation gastronomique du narrateur, demeure dans le rôle affectif. Elle représente l'inspiration, la magie, comme le note le narrateur. Quant au loup, il pourrait bien être incarné par le critique, roi d'un discours logocentrique mais pris au piège car il échoue à atteindre son but, par manque d'authenticité. Enfin, la galette et le petit pot de beurre, écho du repas émouvant

de la ferme auberge, résonnent de qualités naturelles, champêtres—ou, pour reprendre Giard, appartenant à cette catégorie de mets simples, composées par l'amour d'une mère pour sa petite fille innocente. Toutefois, ils se trouvent transformés dans le roman en une vulgaire pâtisserie de supermarché. Autrement dit, Barbery capture le conte traditionnel moins pour le dénoncer à la manière de Cixous que pour lui insuffler un souffle résolument moderne. Si l'on ne peut s'empêcher de penser à la madeleine de Proust lorsqu'on lit la fin d'*Une gourmandise*, la célèbre pâtisserie affichée au panthéon de la littérature ne peut avoir sa place ici. La chouquette se définit indéniablement comme une pâtisserie postmoderne: venue tout droit d'un supermarché, dans un emballage des moins sophistiqués, elle est avant tout banale³.

Qui plus est, cette chouquette en totale harmonie avec son narrateur ne doit pas nous induire en erreur. Contrairement à Proust dont l'écriture évocatrice et pleine de désir permet de capturer le passé convoité, l'émotion intense qui s'empare du narrateur d'*Une gourmandise*—"la chouquette adhérerait aux muqueuses les plus intimes de mon palais, sa mollesse sensuelle épousait mes joues" (164)—ne fait pas resurgir l'enfance. La modicité de cette chouquette se rangerait davantage du côté de la désolante pièce montée confectionnée pour le mariage d'Emma Bovary par Flaubert. Et, si, dans ces derniers retranchements, le critique compare son palais à "cette région mystérieuse de notre intimité où nous sommes entièrement à nous-mêmes" (165), cette région mystérieuse peine à nous atteindre, en tant que lecteurs.

CHAPMAN UNIVERSITY (CA)

Notes

¹Selon le *Larousse gastronomique* (2001), une chouquette est "une viennoiserie constituée de petites bouchées de pâte à choux saupoudrée de sucre en gros grains et cuites au four".

²Cixous revendique une différence des sexes, alors que Beauvoir tend à prôner l'égalité des sexes.

³Postmoderne dans le sens de pastiche. Une chouquette de supermarché semble doublement absurde. Dans l'histoire de la littérature et son rapport à l'art culinaire, elle est ridicule par comparaison avec la madeleine de Proust qui sauve son narrateur bien différemment de celui d'*Une gourmandise*. D'autre part, la chouquette représente une pâtisserie bien commune pour un éminent critique gastronomique, habitué aux mets les plus exquis.

Références

- Barbery, Muriel. *Une gourmandise*. Paris: Gallimard, 2000.
- Barthes, Roland. *L'empire des signes*. Paris: Seuil, 1970.
- _____. "Lecture de Brillat-Savarin". *Le bruissement de la langue: essais critiques IV*. Paris: Seuil, 1984.
- Beauvoir, Simone de. *Le deuxième sexe II*. Paris: Gallimard, 1980.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Flammarion, 1993.
- Certeau, Michel de, Luce Giard, et Pierre Mayol. *L'invention du quotidien: 2. habiter, cuisiner*. Paris: Folio, 1994.
- Cixous, Hélène. *Entre l'écriture*. Paris: Femmes, 1986.
- _____. *Le rire de la Méduse*. Paris: Femmes, 1975.
- _____. "Sorties". *La jeune née*. Paris: Femmes, 1975.
- Cixous, Hélène, Madeleine Gagnon, et Annie Leclerc. *La venue à l'écriture*. Paris: UGE, 1977.
- Flaubert, Gustave. *Madame Bovary*. 1857. Paris: Gallimard, 2001.
- Fraisse, Geneviève. *Muse de la raison: démocratie et exclusion des femmes en France*. Paris: Gallimard, 1995.
- Lévi-Strauss, Claude. *Mythologies: le cru et le cuit*. Paris: Plon, 1964.
- Perrault, Charles. *Le petit chaperon rouge*. Paris: Bayard, 2009.
- Ponge, Francis. *Œuvres complètes, tome 2*. Paris: Gallimard, 2003.