

REVUE DES DEUX MONDES

REVUE MENSUELLE FONDÉE EN 1829

Président d'honneur : Marc Ladreit de Lacharrière,
membre de l'Institut

« À chaque époque l'homme
est le prisonnier et la dupe de
ses vérités du moment. »

Paul Veyne

DÉCEMBRE 2022
JANVIER 2023

Michel Onfray

« Il n'est jamais
trop tard pour
redevenir libre »

INÉDIT

George Orwell
Éloge de la
cuisine anglaise
+ ses recettes
favorites

À table avec

Balzac, Dickens,
Goethe, Simenon,
Nothomb...

Entretien

Sylvain Tesson le juste

Ses combats pour
la liberté, la civilisation
et l'Arménie



REVUE
DES DEUX
MONDES

Sommaire | DÉCEMBRE 2022-JANVIER 2023

Éditorial

- 4 | L'imposture de l'écologie politique
› Valérie Toranian

Grand entretien

- 10 | Sylvain Tesson. « L'Arménie est un éclat de nous-mêmes fiché dans l'Orient »
› Valérie Toranian

Dossier | À table avec les écrivains

- 24 | La cuisine britannique
› George Orwell
- 41 | Amélie Nothomb : « Être gourmet, cela sauve »
› Judith Sibony
- 48 | Yves Camdeborde. « Les livres de cuisine de ma vie »
› Sébastien Lapaque
- 54 | « Comme Paris est beau mais qu'est-ce qu'on y mange mal ! »
› Jacques de Saint Victor
- 63 | À table avec Balzac
› Robert Kopp
- 74 | Dans la cuisine de Dickens
› Jean-Pierre Naugrette
- 82 | Goethe et la France du pot-au-feu
› Eryck de Rubercy
- 87 | Boire et manger entre deux crimes
› Jean-Baptiste Baronian

Littérature

- 94 | Annie Ernaux : le progrès aimanté vers le ciel de la littérature
› Marin de Viry
- 100 | Le spectacle de la parole (En parler, disent-ils)
› Jean-Marc Parisis
- 107 | Le ciel de Stonehenge
› Lucien d'Azay

Études, reportages, réflexions

- 116 | Michel Onfray. « Il n'est jamais trop tard pour redevenir libre »
› Ayrton Morice Kerneven
- 127 | Les interdictions de livres, poison de la démocratie américaine
› Annick Steta
- 134 | Hommage à Paul Veyne
› Raphaël Doan

- 137| Sur le vif
 › Fatiha Boudjahlat
- 141| Maurice Gourdault-Montagne.
 « Le monde est en train de
 s'enrayer »
 › Christian Makarian

Critiques

- 154| **HOMMAGE** – Patrick Kéchichian
 (1951-2022) : « Interphone à
 mon nom : Mick Jagger, vous
 vous souvenez? »
 › Aurélie Julia
- 156| **LIVRES** – Dans les pas et à l'allure
 de Jean Echenoz
 › Patrick Kéchichian
- 158| **LIVRES** – Puissance du miroir
 › Michel Delon
- 161| **LIVRES** – Paris, c'est fini
 › Marin de Viry
- 163| **LIVRES** – Napoléon, l'homme du
 destin
 › Frédéric Verger
- 166| **LIVRES** – Krzysztof Pomian et
 le temps de la mondialisation
 des musées
 › Eryck de Rubercy
- 168| **LIVRES** – Le désenchanteur
 › Stéphane Guégan
- 171| **FILMS** – L'impossible rédemption
 › Richard Millet
- 174| **MUSIQUE** – Arvo Pärt, le monde
 du silence
 › Olivier Bellamy
- 177| **EXPOSITIONS** – Füssli au musée
 Jacquemart-André
 › Lucien d'Azay
- 179| **EXPOSITIONS** – Oskar
 Kokoschka, « un brochet dans
 l'étang des carpes »
 › Bertrand Raison

Les revues en revue | Notes de lecture

Pourquoi la littérature

et la gastronomie sont-elles intimement liées? Depuis les auteurs grecs ou latins, la veine épicurienne irrigue les œuvres littéraires, donnant des scènes d'anthologie : pas un roman chez Balzac qui ne célèbre les plaisirs de la table. Les écrivains aiment manger, leur prose en témoigne. La France pourrait s'enorgueillir de sa réputation : Goethe n'a-t-il pas lui-même encensé le pot-au-feu qu'il découvre au retour de la bataille de Valmy en 1792? Si la haute cuisine française mérite encore ses lettres de noblesse, la cuisine quotidienne semble dorénavant détrônée par le savoir-faire italien. Qu'à cela ne tienne! Notre nourriture reste meilleure que celle de nos amis britanniques, George Orwell le prouve à son corps défendant. Dans un texte inédit en français, il se penche sur les habitudes alimentaires de son pays : si certains plats traditionnels méritent attention, d'autres sont « intolérables pour un palais civilisé »...

Le sort de l'Arménie est critique, alerte Sylvain Tesson, qui s'est rendu sur place quelques semaines après les nouvelles attaques azerbaïdjanaises de septembre 2022 : les poussées expansionnistes turco-azéries visent non seulement une conquête territoriale mais aussi la destruction d'un peuple. Les Arméniens luttent aujourd'hui pour leur survie. À quand une mobilisation internationale?
 Aurélie Julia

Éditorial

L'imposture de l'écologie politique

L'écologie est une ardente obligation. L'écologie « politique » est une imposture, une escroquerie intellectuelle, comme on peut le vérifier dans les grandes villes conquises grâce à l'abstention par Europe-Écologie-Les Verts (EELV) – Lyon, Bordeaux et Strasbourg –, qui mettront des années à se remettre de la pseudo-gestion des soi-disant Verts.

Après l'islamo-gauchisme, les voilà qui passent à la violence. Les actes perpétrés par les écologistes radicaux à Sainte-Soline, le 28 octobre dernier, ont été qualifiés d'écoterrorisme par le ministre de l'Intérieur, Gérald Darmanin. Soutenus par des élus EELV, les manifestants protestaient contre les bassines géantes, des réserves d'eau destinées à l'irrigation agricole, accusées de nuire à l'environnement. Les affrontements entre *black blocs*, extrémistes et forces de l'ordre ont fait une soixantaine de blessés parmi les gendarmes, dont vingt graves.

Le terme « écoterrorisme » est-il approprié ?

Certes, nous sommes loin du terrorisme des frères Kouachi liquidant l'équipe de *Charlie Hebdo*, de la barbarie des djihadistes du Bataclan ou de l'horreur de la décapitation de Samuel Paty. L'écoterrorisme, considéré comme la deuxième menace la plus importante après le fondamentalisme islamiste aux États-Unis, n'a heureusement pas encore fait de victimes en France. Faut-il s'y préparer ?

La radicalisation prétendument écologiste ne cesse de s'amplifier : sur les réseaux sociaux, dans les manuels de « résistance » au « système » délivrant des recettes de sabotage, dans le discours de l'extrême gauche (en particulier à La France insoumise (LFI) ou chez EELV). Pour ces militants, la violence originelle est toujours celle de l'État, de la police qui, comme dit Jean-Luc Mélenchon, « tue ». La désobéissance civile est désormais encouragée et récupérée par des partis qui siègent à l'Assemblée. Ces groupes d'activistes, mobilisables en quelques heures, n'obéissant à aucun leadership, la possibilité de passage à l'acte d'individus incontrôlés (ce qu'ils sont par nature) sur des cibles n'est pas improbable.

Absurde est l'assimilation des luttes pour les droits civiques des Noirs américains ou la bataille des suffragettes avec le combat pour l'environnement : ce faisant, on oublie que la désobéissance civile était justifiée par l'absence (pour les femmes) ou par l'entrave (pour les Noirs américains) de droits élémentaires comme le droit de vote. Pour les militants les plus radicaux, l'urgence climatique autorise tous les débordements. Comme la patrie en danger autorisait les lois d'exception en 1793 pendant la Terreur. Il n'y a certes pas de terreur écologiste au sens propre, mais comme l'écrivait Marcel Gauchet dès 1990, ce « rêve édénique d'une nature délivrée du fléau de l'homme » possède en lui les germes structurels des totalitarismes : le mythe de l'homme nouveau dans une société nouvelle, expurgée des péchés du capitalisme et de l'Occident, tirant un trait sur son passé, son histoire, sa culture.

« Tout mouvement qui se tient pour instruit du bien, du juste, et s'autorise de cette instruction pour régler la vie des hommes, est potentiellement totalitaire », écrit Bérénice Levet dans *L'Écologie ou L'ivresse de la table rase* (1). La société nouvelle doit brûler les idoles du passé, vandaliser les œuvres d'art, démolir les statues et imposer ses mœurs.

Le camp du bien est du côté de la nature et des femmes (l'écoféminisme de Sandrine Rousseau est le concept en vogue) ; l'Occident haï du côté de la culture et des hommes blancs, éternels prédateurs polymorphes. S'attaquer aux œuvres d'art, à notre patrimoine

universel, c'est signifier qu'il n'y a plus qu'un seul sacré, celui de la nature. Régis Debray avait cartographié dans son *Siècle vert* (2) cette nouvelle religion, son dogme, ses églises, ses objets du culte, ses faux curés et ses vrais croyants. On voit surgir de partout ces fondamentalistes fous, agitant la clochette de l'Apocalypse, annonçant la fin prochaine de notre planète et nous incitant à la repentance. L'œuvre d'art, incarnation de l'Occident, devient leur cible. Jets de soupe ou de purée sur *La Jeune Fille à la perle* de Vermeer à La Haye, *Les Meules* de Monnet à Postdam, *Les Tournesols* de Van Gogh à Londres. Happening médiocre mais répercussion médiatique garantie. « Qu'est ce qui a le plus de valeur, l'art ou la vie? », demandent les activistes de Just Stop Oil, pointant le prix des chefs-d'œuvre. Mais quel sens aurait la vie sans art?

Comment nier les effets désastreux de l'industrialisation forcenée, de la surconsommation, du réchauffement climatique, de la mondialisation dérégulée? Mais concevoir l'avenir de l'humanité comme l'avènement d'un monde déculturé et coupé de ses racines civilisationnelles serait un remède pire que le mal. Opposer nature et culture est une folie. L'art a besoin du vivant pour exister.

L'écologie est un sujet trop sérieux pour être laissé aux mains d'idéologues déséquilibrés et de nihilistes exaltés, rêvant de transformer notre monde en un cauchemar orwellien. Que reste-t-il d'écologique dans leur violence pour la violence?

Valérie Toranian

1. Bérénice Levet, *L'Écologie ou L'ivresse de la table rase*, L'Observatoire, 2022.

2. Régis Debray, *Le Siècle vert. Un changement de civilisation*, Gallimard, coll. « Tracts », 2020.

Retrouvez tous les lundis les éditos de Valérie Toranian sur notre site www.revuedesdeuxmondes.fr.

DES REPAS SUR LES OEUVRES D'ART!

SE PRÉPARER



BIEN CHOISIR



PLAIRE AU PUBLIC FAIRE ATTENTION



GRAND ENTRETIEN

- 10 | Sylvain Tesson. « L'Arménie
est un éclat de nous-mêmes
fiché dans l'Orient »
› **Valérie Toranian**

SYLVAIN TESSON

« L'ARMÉNIE EST UN ÉCLAT
DE NOUS-MÊMES FICHÉ
DANS L'ORIENT »

› propos recueillis par **Valérie Toranian**

Sylvain Tesson s'est rendu en Arménie en octobre 2022, quelques semaines après l'agression azerbaïdjanaise sur le territoire arménien. Il faisait partie de la délégation culturelle du festival Paris-Stepanakert-Erevan, dont l'objectif était d'organiser des rencontres littéraires, des projections de films et des master class à Erevan et dans le Haut-Karabakh. Une façon d'exprimer sa solidarité avec le peuple arménien, de nouveau menacé, cent ans après le génocide de 1915 par l'Empire ottoman. L'auteur de *La Panthère des neiges* (prix Renaudot 2019) et de *Blanc* s'était déjà rendu en Arménie en 2020, au moment de la guerre de quarante-quatre jours, à l'issue de laquelle le dictateur azéri Ilham Aliev avait occupé la majeure partie du Haut-Karabakh, cette région arménienne enclavée à l'intérieur de l'Azerbaïdjan.

Alors que l'Europe et l'Occident condamnent et sanctionnent la guerre menée par la Russie en Ukraine, l'Arménie est abandonnée à son sort.

Dans cet entretien réalisé à Erevan le 7 octobre, Sylvain Tesson dénonce le silence de la communauté internationale et nous met en garde contre les conséquences de cette épuration ethnique.



Revue des Deux Mondes – Qu’est-ce qui vous lie à l’Arménie ?

Sylvain Tesson Ce qui me lie à l’Arménie, ce sont les liens intangibles de la mémoire, de l’esprit, du cœur et de l’âme. Ce qui me lie à l’Azerbaïdjan, c’est un gazoduc. Pour un Français, voyager en Arménie est un peu une négation du voyage : il y a une telle proximité, une telle familiarité, un tel cousinage qu’on se trouve privé de dépaysement ! En 1994, je faisais le tour du monde à bicyclette avec mon camarade Alexandre Poussin. Nous avions 20 ans. Nous revenions de Singapour et nous dirigions vers l’Europe. Après les déserts du Pakistan et de l’Iran, nous avons passé le fleuve Araxe et sommes arrivés en Arménie. Nous ne connaissions pas le pays mais nous avons l’impression d’être rentrés à la maison ! C’étaient des « retrouvailles » avec une terre inconnue mais reconnaissable : une expérience spirituelle en même temps que sensorielle. Les paysages sont orientaux, presque bibliques. Quand le soleil se couche sur les flancs du mont Ararat, on se croirait en Galilée. Pourtant, on a l’impression d’arriver sur le parvis de l’Europe. L’Arménie est un verrou chrétien au milieu de l’ancien Empire ottoman. Aujourd’hui, réduite à peau de chagrin, verrouillée dans l’étau turco-azéri, elle est une anomalie démocratique étran­glée par les satrapies. Le destin de l’Arménie ne concerne pas l’Arménie seule. Si on la considère comme une extension, une ombre projetée de l’Europe au seuil de la steppe, un éclat de nous-mêmes fiché dans l’Orient, alors c’est nous-mêmes

Sylvain Tesson est un écrivain voyageur. Dernier ouvrage publié : *Blanc* (Gallimard, 2022).

qui sommes frappés par ses tourments. Si on use d’une image d’architecture militaire, l’Arménie est une échauguette, un avant-poste de l’Europe... Lisons *Ivanhoé* de Walter Scott : la chute du poste avancé préfigure toujours celle du donjon central.

Revue des Deux Mondes – C’est-à-dire ?

Sylvain Tesson L’Arménie est un témoin d’alerte. Au XIX^e siècle, dans les mines de charbon, les mineurs emportaient un canari pour les prévenir des coups de grisou : lorsqu’il arrêtait de chanter, c’est qu’il

était asphyxié et que l'explosion était proche. L'Arménie est le canari de l'Europe. Qu'elle tombe et il en cuira à la vieille Europe dépositaire de la culture judéo-chrétienne qui a donné au monde la démocratie, la liberté, ses arts et sa science. Le principe qui anime aujourd'hui les Turcs est celui de l'expansion. La Turquie se sent à l'étroit, ses coutures craquent. Recep Tayyip Erdoğan rêve de s'étendre à l'est et à l'ouest de ses frontières. Il rêve à la profondeur turcique. Il mélancolise en pensant à son ancienne emprise balkano-magyare. C'est une géopolitique du débordement fantasmé. Or l'histoire n'est pas vieille : la Grèce ne s'est débarrassée du joug turc que dans les années 1830. Le sort qui s'acharne sur l'Arménie révèle cet expansionnisme enfoui anatolo-caspien. Au moment de la guerre de quarante-quatre jours, les experts pensaient que la poussée turco-azérie n'atteindrait pas les frontières souveraines de l'Arménie et s'en tiendrait au territoire revendiqué. Les événements du 13 septembre dernier leur ont donné tort. Les Azéris ont attaqué l'Arménie, violé son intégrité, passé les bornes. Dès lors, puisqu'ils ne se contenteront pas du « jardin noir », de l'îlot maudit, la question n'est pas « quand attaqueront-ils ? » mais bien « où s'arrêteront-ils ? ».

Revue des Deux Mondes – Il y a deux ans, vous êtes parti en reportage pour *Le Figaro Magazine* en Arménie au moment de la guerre au Karabakh. Que représente le Karabakh ?

Sylvain Tesson Une diagonale géographique, linguistique et culturelle court du Bosphore à Oulan-Bator. C'est le monde turcique, « l'empire des steppes » pour reprendre un titre de René Grousset. Un hiatus existe dans cette bande, un caillou dans la chaussure, un nœud dans la continuité : l'Arménie. Et ce verrou, les Turcs pensent qu'il faut le faire sauter. En 2020, c'était le Karabakh. À présent c'est le sud de l'Arménie. « Il faut livrer le Karabakh pour sauver l'Arménie », disaient certains spécialistes du droit international. Cette méthode du « poste sacrifié » n'a jamais enthousiasmé les Sudètes. On les entend d'ici, les spécialistes de la « négociation raisonnable » : « Faites comme

les bêtes prises au piège: sacrifiez un membre. » Mais le Karabakh étant le cœur spirituel de l'ancien royaume, on voit mal comment le sacrifice du cœur permettra de sauver l'organisme.

Cette guerre n'est pas seulement une conquête territoriale ou une simple opération pour faire main basse sur les ressources. S'il y avait du pétrole ou des mines de diamants, les motifs d'Aliev reposeraient sur la vieille mécanique de la prédation. On se dirait: c'est la bonne vieille voracité humaine qui est à l'œuvre. Mais le projet azéri contient autre chose. Un non-dit (un non-dit très criant): l'effacement d'un peuple. Cette volonté de rectification de l'histoire s'ajoute à l'entreprise de conquête géographique. Aliev agit sur le temps et sur l'espace. Il désire réécrire le premier et conquérir le second. Métaphysiquement, son forfait est pire que celui de Vladimir Poutine en Ukraine. Celui-ci veut faire main basse sur le charbon et sur la « Perle de Crimée ». Celui-là veut se débarrasser d'une présence. Dans l'Union européenne, des voix commencent à s'élever. Elles sont encore faibles. Et elles sont écrasées par le retentissement du drame ukrainien. Même le pape, dont on pourrait attendre qu'il vole toute soutane déployée au secours de l'îlot chrétien, s'est contenté d'appeler « les parties » (cette expression d'urologue!) à « l'arrêt de la guerre ». Pas un mot sur les violations de la partie azérie. Aux Olympiades de la compassion, les Arméniens sont mal dotés: ils sont chrétiens, patriotes, francophiles, traditionnels et en plus ils ont tissé avec Moscou des liens complexes, difficiles et ambigus... Cela fait beaucoup pour prétendre à la Palme d'or du peuple en détresse!

Revue des Deux Mondes – Vous dénoncez le silence assourdissant de la communauté internationale après l'agression azerbaïdjanaise. Peut-on dire qu'il y a deux poids deux mesures entre l'agression de l'Ukraine par la Russie et l'agression de l'Arménie par l'Azerbaïdjan ?

Sylvain Tesson Le conflit se joue se joue sur de petites échelles. Vu du Finistère européen, il se déroule dans des confins, « loin de chez nous », sur les marges caucaso-caspiennes, « c'est-à-dire nulle

part », pour plagier Alfred Jarry. Au Karabakh, 130 000 habitants. En Arménie, trois millions. Or notre époque, agenouillée devant la statistique, soumise au règne de la quantité, ne saurait mobiliser ses indignations pour de si faibles chiffres ! L'invasion azérie n'est-elle pas formellement similaire à celle des Russes en Ukraine ? Pourtant la réaction européenne a été molle. Rêvons un peu : depuis le début de l'automne 2022, on note un léger frémissement. Soudain on s'est aperçu qu'un dictateur gazier (patron du « gazerbaïdjan ») s'inspirait de Poutine et de sa politique du fait accompli. En octobre 2022, le président Macron, à Prague, a tenté une médiation et une exhortation à respecter le droit international. Puis il a affirmé publiquement qu'il ne lâcherait pas les Arméniens. Mais par définition le droit s'interprète et les Azéris sont des maîtres dans l'art de la réécriture. Ils ont franchi les frontières en sautant allègrement par-dessus les barrières de l'histoire et les préséances séculaires. L'Ukraine occupe les esprits dans le monde. L'événement est tellement énorme qu'il détourne toute l'attention. L'Ukraine : écran total. Pendant ce temps-là, derrière le paravent, les mamamouchis fourbissent leurs *yatagans* (sabre turc).

Depuis la guerre en Ukraine et la crise énergétique, Bakou s'est armé d'un levier supplémentaire : le gaz et le pétrole. Peut-on accepter de sacrifier l'Arménie sur l'autel du chauffage central ? Fraü Ursula von der Leyen pense que oui. Se pose la question de savoir de quel bois et de quel « droit » on se chauffe. Hélas, je ne suis pas certain que la morale prenne le dessus sur les impératifs économiques – le vrai nom de la « raison d'État ».

Revue des Deux Mondes – Que peut la France ?

Sylvain Tesson La France n'a plus de capacité d'action dans ces tectoniques. Sa voix, cependant, peut peser sur les leviers. Emmanuel Macron a dit qu'il ne lâcherait pas les Arméniens. Il faut qu'il tienne parole. Peut-il militer auprès de ses alliés européens pour inciter à la reconnaissance du Karabakh, pour sanctionner le satrape de Bakou et pour soutenir l'effort de défense arménien avec des apports en armement ? Je le crois. Ce serait

une entrée dans l'histoire plutôt qu'une sortie de crise. Une force d'interposition européenne pourrait faire le travail que la force d'interposition russe ne fait qu'à demi. Deux mille Russes sont censés faire respecter le cessez-le-feu. Mais les relations entre Moscou et Bakou sont troubles et viciées de liens d'intérêts. Et la Russie a d'autres chats à fouetter sur la plaine ukrainienne. Si nous étions moraux, mieux, si nous défendions nos intérêts et nos alliances historiques, nous viendrions au secours de l'allié de cœur et d'esprit. Rêvons un peu...

Revue des Deux Mondes – C'est aussi le désir de ne pas voir englouties une civilisation, une tradition, une culture... bref ce qu'il reste encore de ces chrétiens d'Orient ?

Sylvain Tesson Nos démocraties occidentales, pétries de charité chrétienne (qu'on appelle aujourd'hui en sabir anthropo-managérial : la lutte pour un monde plus solidaire et pour un futur plus juste), viennent heureusement au secours des migrants. C'est la noblesse de l'Europe (car l'Europe est le seul espace culturel à tendre la main aux malheureux exilés des guerres de la bande arabo-musulmane). Pour eux, la seule issue. Mais la pensée moderne oublie parfois la grandeur de « ceux qui demeurent ». Qui se souvient de ces hommes qui ne migrent pas ? Il faut en parler. En Arménie, dans les villages près de la frontière azérie, à portée de canon et des haut-parleurs qui diffusent propagande et prières, j'ai rencontré des villageois qui reconstruisaient les villages attaqués en septembre. Cultiver sa vigne à l'ombre d'un clocher en risquant une déflagration me semble mériter autant de considération que gagner l'Europe pour fuir les combats. Est-ce honteux de dire cela ?

Revue des Deux Mondes – Vous sentez-vous chrétien ?

Sylvain Tesson Je suis chrétien sans foi. Appelons cela un chrétien de civilisation. Les fervents détestent cette position, je le sais. Un jour j'en ai parlé avec Jean-François Colosimo. Il trouvait aberrant de

prendre l'argent du beurre (la dimension civilisationnelle du christianisme) sans le beurre (la foi). Mais il est drôle! Ce n'est pas de ma faute si, me regardant le matin dans mon miroir, je refuse de penser que je peux être la créature d'un dieu. Je me dis qu'il n'est pas difficile, ni très capable, ce créateur de créatures! Je défends la chrétienté pour sa capacité d'organisation et de considération du monde. Je ne récolte pas la monnaie de ma pièce parce que je n'ai même pas le secours du Ciel: quand je mourrai, personne ne m'attendra de l'autre côté du tunnel sinon une rangée d'asticots! Je suis avec le Christ comme poète révolté. Je me méfie du tripatouillage politique de la parole évangélique (le christianisme), mais je m'inscris dans la chrétienté. C'est cette équation bancal qui me porte vers l'Arménie. Pour le reste, j'ai foi en ce que je vois. Ma foi, c'est mon œil. Ma prière, c'est d'observer. Quand je vois la plante s'ouvrir dans le soleil et faire son oraison du matin, je n'ai pas besoin de m'imaginer qu'un dieu à barbe blanche régite toute l'efflorescence du vivant. Je ne sépare pas l'idée de Dieu de la puissance biologique. Si l'on veut se persuader qu'il y a un dieu, inclinons-nous devant les sauterelles, les vagues et les éléphants. L'être me suffit. Pas d'arrière-monde! Quand je regarde le guignol, je m'intéresse aux marionnettes, pas à l'hypothèse du marionnettiste. Je ne sépare pas Dieu et le monde. Je ne pense pas qu'il puisse y avoir un créateur extérieur à l'objet de sa création. Principe banal du paganisme.

Mais de toutes les fables structurantes, la fable chrétienne est ma préférée. Elle a permis que nous soyons libres et que les madones de Raphaël existent. Cette affection me porte vers l'Arménie. Certains députés et sénateurs nous expliquent que ce n'est pas une guerre de religion. Le projet d'Erdoğan et d'Aliiev a peut-être d'autres motifs que la seule victoire du Croissant sur la Croix mais l'histoire est un grand récit puissant, ancien et mystérieux et cette vieille lutte d'Orient et d'Occident explique encore beaucoup de choses.

Revue des Deux Mondes – Il y a aussi l'obsession expansionniste d'Erdoğan, élargir la zone d'influence turque, le panturquisme...

Sylvain Tesson Le panturquisme a été laïc et nationaliste, il ne l'est plus. Mustafa Kemal, *basta*. Le panturquisme a trouvé un outil dans l'islamisme. On ne peut recourir uniquement au droit international pour traiter de ces vieilles luttes « de Jésus et d'Omar [...] de l'auréole et du turban » (selon la dialectique de Victor Hugo dans *Les Orientales*). Le monde devient légaliste. Le droit a remplacé la vision de l'histoire. Comme si le destin de l'humanité s'écrivait dans un cabinet d'avocats. Au droit international je préfère le devoir national ou les devoirs de l'âme. La continuation de l'Arménie est un devoir d'éternité, de maintien, de mémoire. C'est une lutte des temps.

Revue des Deux Mondes – Pour les Arméniens, l'histoire est une tragédie qui se répète, et cette tragédie est un des aspects de leur identité. Pour les Français, l'histoire est un passé dont ils ont souvent honte. Nous sommes dans une forme de repentance...

Sylvain Tesson Il y a une identité du chagrin chez certains Arméniens. L'identité du chagrin est pesante quand elle devient la fabrique des larmes. Dans son recueil de poèmes *Feu nomade*, Gérard Chaliand explique comment il a essayé d'échapper à l'héritage de la tristesse arménienne. Mais parfois, le chagrin suscite et féconde l'esprit de résistance. Hier, dans un village de la frontière, près de Goris, j'ai rencontré une femme, Marine, qui tient une boulangerie. Elle disait élever ses enfants avec l'idée qu'ils lutteront un jour pour le Karabakh. Elle s'occupait aussi de la restauration de l'église. L'enfant, le pain, la croix! L'avenir, le présent, le passé. Quel personnage kesselien, cette femme! Elle agit. Voilà qui nous arrache aux seules lamentations!

La repentance est chose très noble. Seuls les Européens en sont capables. Un jour, vous verrez, nous serons sommés de nous repentir d'avoir su prouver notre supériorité morale en nous repentant. Ce sera la repentance de la repentance. La repentance devient mortifère quand elle coiffe tout. Car à trop dire pardon on se prend dans sa propre toile d'araignée.

Revue des Deux Mondes – Dans le cas de l'Arménie, l'histoire est déterminante mais aussi la géographie. Si l'Arménie avait été un pays plat, existerait-elle encore ?

Sylvain Tesson « La géographie, ça sert d'abord à faire la guerre », a écrit Yves Lacoste. La plaine, c'est la voie ouverte de toute conquête, la voie royale. La carte de l'Arménie du XVIII^e siècle prouve que toutes les plaines ont été soustraites à l'ancien royaume. La montagne devient alors le recours. L'Arménie est un « État refuge ». Il y a une géographie mondiale des bastions : montagnes des Berbères, des Kurdes, des Ismaéliens de Syrie, des Tibétains, des Arméniens. C'est un blason de l'héraldique géo-poétique : la marée monte, on se carapate sur l'îlot rocheux. En Arménie, c'est devenu un motif esthétique : l'Église sur son piton et le piton devant la vallée et l'église comme forteresse. Tout est redoute puisque tout est redouté. Il y a là un phénomène de « métonymie architecturo-géomorphologique » (pour dire les choses simplement !). Le Karabakh lui-même ressemble à ce qu'il est : une citadelle.

Revue des Deux Mondes – C'est pour ça que les Arméniens disent « nous sommes nos montagnes »...

Sylvain Tesson Expression superbe. Transfusion de la géologie dans la psyché. C'est pour cela que les Arméniens tiennent. Depuis le 13 septembre, on est entré dans l'urgence. Les garanties de sécurité et les discussions au sommet, les missions d'observation et les commissions d'enquête ne suffisent plus quand l'ennemi a décidé de vous annuler. Est venu le temps de la sanction à l'encontre de l'agresseur et de l'envoi d'armes défensives pour l'agressé. Comment accepte-t-on que le satrape des caravansérails fasse la même chose que le satrape des bulbes ? Là-bas les choses génèrent une indignation mondiale. Ici, seulement une indifférence polie. Le jugement de l'homme est une chose étrange.

Revue des Deux Mondes – Qu'est-ce qui vous a le plus frappé dans votre voyage en Arménie ?

Sylvain Tesson J'ai vu l'organisation de gardes civiles, comme dans le village de Vaghatur. Les paysans laissent leurs vaches, se relaient, et patrouillent. En face, l'artillerie azérie qui attend les ordres. Les Azéris ont des drones. Les Arméniens, les kalachnikovs des anciens. Elles ont servi en 2020, en 2016, en 1994, en 1988... Permanence de la culasse. Entretien de la menace. C'est très émouvant de voir ces paysans accrochés à leur rocher. Ils pourraient partir. La communauté internationale arménienne est organisée pour accueillir l'exil. Or ces gens font le choix de rester. J'ai rencontré quelques personnes de l'Artsakh (Haut-Karabakh) qui, en 2020, ont été chassées par les Azéris et sont arrivées à pied dans ces villages avec leurs vaches, après trois jours de marche. On leur a demandé: « Vous craignez la mort »? Ils ont répondu: « C'est la vie. »

Revue des Deux Mondes — Dans vos livres, le mouvement, la marche, l'escalade s'accompagnent toujours de poésie, de littérature. En Arménie, à quels poèmes pensiez-vous?

Sylvain Tesson Aux *Orientales* de Victor Hugo, qui racontent la libération de la Grèce. Il les écrit en 1829. Souvenons-nous du poème « L'enfant ». Le narrateur voit un enfant grec qui pleure, il lui demande « Que veux-tu? fleur, beau fruit, ou l'oiseau merveilleux? » L'enfant répond: « Je veux de la poudre et des balles. »

Ce poème commence par un alexandrin qui permet d'économiser la lecture de trois gros volumes de géopolitique: « Les Turcs ont passé là. Tout est ruine et deuil. » J'ai ce penchant de toujours actionner une référence poétique ou littéraire quand je vois un paysage, quand je rencontre un visage ou quand j'assiste à un événement. Cela enrichit la vie, cela épargne de penser. On cherche une correspondance, une concordance dans le rayonnement de sa bibliothèque intérieure... J'ai aussi pensé au poème d'Aragon « Que la vie en vaut la peine » en écoutant les paysans raconter les bombardements de leur maison avec une froideur fatiguée: « C'est une chose au fond que je ne puis comprendre/ Cette peur de mourir que les gens ont en eux/ Comme si ce n'était pas assez merveilleux/ Que le ciel un moment nous ait paru si tendre. »

Revue des Deux Mondes – Est-ce que l’Arménie à une couleur ?

Sylvain Tesson Une couleur de prophétie. En revenant de Sisian, j’ai vu le soleil se coucher et l’Arménie est devenue couleur de miel. C’est la couleur des steppes semi-arides, la couleur de l’odeur de l’armoise et des bivouacs caravaniers, la couleur du calcaire des monastères et des versants pâturés depuis que les prophètes se servent des moutons pour illustrer leurs visions. C’est Virgile et saint Jean réunis. Ces paysages sont bibliques. La géographie rappelle alors la profondeur historique. Le président arménien a dit à la délégation française que j’accompagnais : « L’histoire nous donnera raison. » J’aime la légitimité du temps. C’est la seule qui m’intéresse. Le camp adverse cherche des poux dans les traités de droit international, tandis que les Arméniens n’ont qu’un argument : deux millénaires.

Revue des Deux Mondes – Votre dernier livre, *Blanc*, raconte les quatre-vingt-huit jours de votre traversée des Alpes à ski, une épreuve extraordinairement difficile. La couleur blanche est aujourd’hui un peu considérée comme la couleur du mal : « Mâle blanc », « civilisation blanche »... Votre livre n’a rien à voir avec cela, mais ce titre est-il une simple coïncidence ?

Sylvain Tesson Je ne suis pas assez intelligent pour avoir pu penser que ce titre puisse heurter la sensibilité wokiste. Le wokiste est un être ultrasensible : tout l’offusque, tout l’offense (sauf lui-même). Son urticaire, c’est le monde. Son eczéma, c’est que le monde a pu écrire son propre roman avant sa naissance. Si l’on est choqué de la blancheur de la neige, il faut s’en prendre aux nuages ! Le paysage, c’est plus sérieux que le délire des précieux·ses (soyons paritaires) ridicules. C’est une trigonométrie entre la poussée tellurique, l’influence cosmique et l’empreinte de l’homme. Le paysage est irréfutable.

Revue des Deux Mondes – La puissance de ce livre, c’est ce sentiment de dissolution totale dans l’élément, dans la neige...

Sylvain Tesson Dans le blanc, il y a une annulation. On disparaît dans l'indifférencié. D'habitude, on essaie de s'inscrire dans un paysage, là, on se vaporise. On passe sans laisser de traces. On est réduit à l'impératif d'avancer vers le refuge du soir. Vivre, c'est avancer. Il n'y a pas de regrets puisqu'on n'a pas le temps. On n'a pas non plus l'énergie pour penser à l'avenir. Pas de projets, pas de remords. L'espace triomphe du temps. On se tient à la fine pointe de l'être, dans le mouvement pur. C'est l'hypnose. Le blanc représente la dissolution totale. Couleur faussement uniforme, elle est parfois douce, éclatante, éblouissante ou contrastée. Le blanc est vivant. Le ski de randonnée est une activité fatigante, les heures passées à racler la neige, quel *pen-sum* ! Et soudain, le refuge. Alors, c'est la jouissance du contraste : la chaleur, le bois, le poêle après la lutte dans le désert froid. Je recherche ces alternances contradictoires. J'aime beaucoup souffrir parce que j'aime beaucoup jouir. J'aime m'ôter le plaisir afin de le retrouver. Le luxe, c'est quand s'arrête la lessiveuse.

Revue des Deux Mondes – Dans *Blanc*, vous écrivez que « les paysages sont l'âme du monde ». Quelle est l'âme du paysage français ? Et celle du paysage arménien ?

Sylvain Tesson L'âme du paysage français, c'est le pâturage de Normandie, la douceur, l'agriculture, le bocage qui sépare, protège, marque, délimite, accueille. Il n'y a pas un pouce carré de ce pays qui ne soit chanté par un poète, cultivé par un paysan... L'âme de l'Arménie, ce sont ces steppes à l'infini. L'âme de la France : une vache d'Eugène Boudin. L'âme de l'Arménie : le cheval du caravanier.

Revue des Deux Mondes – Max Jacob a publié en 1916 un long chant d'amour et de mort, *Les Alliés sont en Arménie*. Le monde est alors plongé dans la Grande Guerre. Et pendant ce temps-là s'achève le grand crime, la destruction programmée du peuple arménien. « Gémiss donc, Haïasdan, crie pour qu'on t'entende / Le monde entier, le dos tourné, plante des choux / Ne faut-il pas que l'on achète et que l'on

vende/ Qu'on se marie et qu'on mette au coffre des sous/ Mais quel autre que Dieu peut écouter la plainte/ D'un peuple tout entier au pied de l'Ararat ? Il n'est plus de croisés mourant en Terre sainte!/ Il n'en est qu'en esprit et je suis de ceux-là... » Vous reconnaissez-vous dans ces vers ?

Sylvain Tesson Je crois aux croisades de l'esprit. L'Arménie risque de disparaître, là, sous nos yeux. Se porter à son secours et jouer la partition que l'on peut, on peut appeler cela un engagement, un élan, un effort ou une croisade de l'esprit.

DOSSIER À TABLE AVEC LES ÉCRIVAINS

- 24 | La cuisine britannique
› **George Orwell**
- 41 | Amélie Nothomb : « Être gourmet, cela sauve »
› **Judith Sibony**
- 48 | Yves Camdeborde. « Les livres de cuisine de ma vie »
› **Sébastien Lapaque**
- 54 | « Comme Paris est beau mais qu'est-ce qu'on y mange mal ! »
› **Jacques de Saint Victor**
- 63 | À table avec Balzac
› **Robert Kopp**
- 74 | Dans la cuisine de Dickens
› **Jean-Pierre Naugrette**
- 82 | Goethe et la France du pot-au-feu
› **Eryck de Rubercy**
- 87 | Boire et manger entre deux crimes
› **Jean-Baptiste Baronian**

INÉDIT

LA CUISINE BRITANNIQUE

› **George Orwell**

En 1946, le British Council – équivalent britannique de l'Alliance française – refusait cet article portant sur les habitudes alimentaires nationales. On y découvre un George Orwell fin connaisseur des traditions et des mets des différentes régions de son pays (lui dont l'œuvre est parsemée de descriptions de plats, généralement peu ragoûtants, comme dans *La Ferme des animaux* ou encore *Le Quai de Wigan*). En décembre 1945, il avait par ailleurs fait paraître dans les colonnes de l'*Evening Standard* « In defence of English cooking » (1). Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, les Britanniques étaient toujours soumis à un rationnement drastique, orchestré par le ministère de l'Alimentation, si bien que le British Council n'avait visiblement pas jugé de très bon ton de publier ce court essai, que nous découvrons ici pour la première fois en français.

La phrase de Voltaire si souvent citée affirmant que l'Angleterre posséderait « une centaine de religions mais une seule sauce » (2) était fautive et l'est tout autant aujourd'hui, mais trouve néanmoins toujours un écho chez les touristes étrangers, certes de bonne foi, mais ne séjournant que brièvement chez nous et ne se forgeant une idée qu'à partir des hôtels et restaurants qu'ils ont fréquentés. On notera d'emblée qu'il convient d'étudier la cuisine britannique à tra-

vers le prisme des foyers et plus particulièrement de ceux de la classe moyenne, voire ouvrière, dont les goûts n'ont pas encore été totalement européanisés. En Grande-Bretagne, les restaurants bon marché sont immanquablement mauvais, tandis que la cuisine proposée dans les établissements chics est quasiment toujours française ou d'imitation française. Dans le genre d'aliments consommés, les heures auxquelles ils sont servis, et jusqu'à leurs noms, tout nous permet d'observer une séparation culturelle entre la grande bourgeoisie et les masses populaires perpétuant les coutumes de leurs ancêtres.

En grossissant un peu le trait, on pourrait même dire que le régime alimentaire britannique typique est plutôt simple, voire lourd, et peut-être même légèrement barbare, tirant une partie non négligeable de ses vertus des matières premières locales, tout en faisant la part belle au sucre et aux graisses animales. C'est l'alimentation d'un pays du Nord humide où le beurre est abondant et les huiles végétales rares, où l'on consomme des boissons chaudes à n'importe quelle heure de la journée et où les épices et certaines herbes au goût prononcé sont des produits exotiques. L'ail, par exemple, est totalement absent de la véritable cuisine britannique : en revanche, la menthe, qui est complètement négligée dans certains pays européens, y est largement présente. Les Britanniques préfèrent généralement les aliments sucrés aux aliments épicés et mélangent le sucre avec la viande d'une façon que l'on voit rarement ailleurs.

Lorsqu'on parle de « cuisine britannique », on se réfère au régime alimentaire caractéristique des îles britanniques et non pas nécessairement à la nourriture actuelle du citoyen britannique moyen. À la différence économique entre les différents blocs de population s'ajoute le strict rationnement alimentaire en vigueur depuis maintenant six ans. La « cuisine britannique » renvoie donc au passé ou à l'avenir – des plats que les Britanniques consomment assez rarement ces derniers temps mais qu'ils mangeraient volontiers s'ils en avaient la possibilité, et qu'ils ont du reste mangé assez fréquemment jusqu'en 1939.

Tout d'abord, le petit déjeuner. En principe, pour presque tous les Britanniques, et de fait pour la plupart d'entre eux encore aujourd'hui, il ne s'agit pas d'une collation mais d'un véritable repas. L'heure à laquelle les gens prennent leur petit déjeuner est bien entendu régie par l'heure

à laquelle ils se rendent au travail mais, s'ils étaient libres de choisir, la plupart d'entre eux le prendraient à 9 heures. Il se compose en temps normal de trois plats, dont un de viande. On commence traditionnellement par le porridge, fait de gros flocons d'avoine détremés puis bouillis en une mixture spongieuse : il se mange toujours chaud, avec du lait froid (ou, mieux encore, avec de la crème) et du sucre. Les céréales du petit déjeuner, qui sont des préparations prêtes à l'emploi à base de blé ou de riz, prises froides avec du lait et du sucre, sont souvent consommées à la place du porridge. Ensuite vient soit du poisson, généralement salé, soit de la viande, sous une forme ou une autre, soit des œufs. La forme de poisson salé la meilleure et la plus typiquement britannique est le *kipper*, un hareng fendu et séché à la fumée de bois jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur brun foncé. Les *kippers* sont grillés ou frits. Les plats de viande habituels du petit déjeuner sont le bacon frit, avec ou sans œufs au plat, les rognons grillés, les saucisses de porc frites ou le jambon. Les Britanniques préfèrent un type de bacon ou de jambon maigre et doux, traité avec du sucre et du salpêtre plutôt qu'avec du sel. En temps normal, il n'est pas rare de manger des steaks de bœuf grillés ou des côtelettes de mouton au petit déjeuner, et il y a encore des personnes, fidèles à la tradition, qui commencent la journée avec du rosbif froid. Dans certaines régions, en Est-Anglie par exemple, il est d'usage de manger du fromage au petit déjeuner.

Après la viande vient le pain, le plus souvent grillé, avec du beurre et de la marmelade d'orange. Ce doit être de la marmelade d'orange, bien que le miel soit un substitut possible. Les autres confitures sont rarement consommées au petit déjeuner et la marmelade n'est guère consommée plus tard. Pour la grande majorité des Britanniques, la boisson incontournable du petit déjeuner est le thé. Le café est presque toujours mauvais, que ce soit dans les restaurants ou chez les particuliers ; la plupart des gens, bien qu'ils en boivent assez librement, s'en désintéressent et ne distinguent pas le bon du mauvais café. Concernant le thé, en revanche, ils sont extrêmement critiques, et chacun a sa marque préférée et sa propre théorie sur la façon dont il doit être servi. Le thé se boit toujours avec du lait, et il est d'usage de le faire infuser très longtemps, environ une cuillerée de feuilles de thé sèches par tasse. La plupart des gens préfèrent le thé indien au chinois et

ils y ajoutent du sucre. Ici, cependant, on tombe sur une distinction de classe, ou plus exactement une distinction culturelle. Les travailleurs britanniques mettent pratiquement tous du sucre dans leur thé et préfèrent se passer de thé sinon. Le thé non sucré est une habitude des classes moyenne et supérieure, où il a tendance à être associé à un palais européenisé. Si l'on faisait une liste des personnes en Grande-Bretagne qui préfèrent le vin à la bière, on remarquerait probablement qu'elle englobe également celles qui prennent leur thé sans sucre.

Après ce copieux petit déjeuner – et encore de nos jours, à une époque de rationnement, il est d'usage de manger une assez grande quantité de nourriture, principalement du pain, au petit déjeuner – il est naturel que le déjeuner soit un peu plus léger qu'il ne l'est dans bien d'autres pays. Avant de pouvoir discuter du déjeuner, cependant, il convient d'expliquer les mystères du *lunch*, du *dinner* et du *high tea*. Le régime alimentaire réel des riches et des pauvres ne varie pas beaucoup, mais ils utilisent une nomenclature différente et leurs repas ne sont pas rythmés de la même manière, car certaines habitudes importées de France au cours des cent dernières années n'ont pas encore atteint les masses populaires.

Les membres des classes les plus aisées s'attablent pour leur repas de midi à 13 h 30 et l'appellent *luncheon*. Ensuite, ils prennent une tasse de thé, éventuellement accompagnée d'un morceau de pain beurré ou d'une tranche de gâteau, vers 16 h 30, collation qu'ils appellent *afternoon tea* et leur repas du soir, qu'ils appellent *dinner*, à 19 h 30 ou 20 heures. Les plus modestes, représentant peut-être quatre-vingt-dix pour cent de la population, prennent leur repas de midi un peu plus tôt – généralement vers 12 h 30 – et l'appellent *dinner*. Ils prennent leur repas principal du soir vers 18 h 30 et l'appellent *tea* puis, avant d'aller se coucher, s'accordent une collation – par exemple du chocolat chaud, du pain et de la confiture – qu'ils appellent *supper*. La distinction est autant régionale que sociale. Dans le nord de l'Angleterre, ainsi qu'en Écosse et en Irlande, de nombreux foyers aisés préfèrent suivre le schéma horaire de la classe ouvrière, en partie parce qu'il correspond mieux à la journée de travail, et en partie, peut-être, par respect de la tradition : nos ancêtres, jusqu'au siècle dernier, prenaient également leurs repas à peu près à ces heures.

Malgré ces différences, l'idée que chaque Britannique se fait du déjeuner est sensiblement la même. Nous ne nous intéressons pas ici aux repas quasi français servis dans les hôtels, mais uniquement à la cuisine britannique et pouvons donc laisser de côté les soupes et hors-d'œuvre. La plupart des Britanniques ont tendance à mépriser les deux et n'envisagent pas de les consommer au milieu de la journée. Les soupes sont rarement bonnes, et il n'y en a pratiquement aucune qui soit typiquement britannique; quant au mot « hors-d'œuvre », il n'a tout simplement pas d'équivalent en anglais. Le déjeuner se compose essentiellement de viande, de préférence rôtie, d'un pudding épais et de fromage. Il s'agit là de l'institution centrale de la vie britannique, le *joint*: c'est-à-dire un gros morceau de viande – ronde de bœuf, gigot de porc ou de mouton – rôti entier, servi avec des pommes de terre et conservant une saveur et une jutosité que la viande cuite en plus petits morceaux n'atteint jamais.

Le plus caractéristique de tous est le *roast beef*, et de tous les morceaux de bœuf le faux-filet est le meilleur. Il est toujours cuit légèrement afin de rester bien rouge à l'intérieur; le porc et le mouton sont cuits à point. Le bœuf est découpé en très fines tranches, le mouton en tranches épaisses. Le bœuf est presque toujours servi avec des *Yorkshire puddings*, une sorte de petits pains croustillants à base de lait, de farine et d'œufs, délicieux lorsqu'ils sont imbibés de sauce. Dans certaines parties du pays, on préfère le pudding à base de suif en accompagnement du rôti de bœuf. Le bœuf rôti est parfois remplacé par du bœuf salé bouilli, toujours accompagné de pudding au suif, et de carottes ou de navets.

Il convient d'apporter ici une précision sur les manières spécifiquement britanniques de cuisiner les pommes de terre. La viande rôtie est toujours servie avec des pommes de terre « cuites sous le rôti », ce qui est probablement la meilleure façon de les cuisiner. Les pommes de terre sont épluchées et placées autour de la viande à rôtir, afin qu'elles absorbent son jus et deviennent délicieusement dorées et croustillantes. Une autre méthode consiste à les mettre au four entières, en robe des champs, et à les servir coupées en deux, chaudes et agrémentées d'une noisette de beurre. Dans le nord de l'Angleterre, de délicieuses galettes de pommes de terre sont faites à base de purée de pommes de terre et de farine, façonnées en petites crêpes rondes et

rôties sur une plaque avant d'être tartinées de beurre. Les pommes de terre nouvelles sont généralement bouillies avec quelques feuilles de menthe et servies avec du beurre fondu.

Nous pouvons enfin mentionner certaines sauces spécifiques, si souvent servies avec chaque type de viande rôtie qu'elles font presque partie intégrante du plat. Le rosbif chaud est presque toujours accompagné de sa sauce au raifort, très piquante et plutôt sucrée, à base de raifort râpé, de vinaigre, de sucre et de crème. Pour le rôti de porc, on préférera une sauce aux pommes, à base de pommes cuites, sucrées et battues en mousse. Le mouton, ou l'agneau, est servi avec une sauce à la menthe, composée de menthe hachée, de sucre et de vinaigre. Il est aussi fréquemment consommé avec de la gelée de groseille, utilisée également avec les gibiers, tels que le lièvre et le cerf. La volaille rôtie est toujours servie chaude et accompagnée d'une sauce au pain, composée de mie de pain blanc et de lait parfumé aux oignons. Les sauces britanniques ont tendance à être sucrées et certains cornichons servis avec la viande froide le sont presque autant qu'une confiture. Les Britanniques sont de grands mangeurs de cornichons, en partie parce que leur prédilection pour les gros rôtis implique, pour les ménages britanniques, une grande quantité de viande froide à finir. En utilisant les restes de nourriture, ils ne sont pas aussi imaginatifs que d'autres peuples et les ragoûts et « plats préparés » britanniques – rissoles et autres – ne sont pas particulièrement distingués. Il existe cependant deux ou trois sortes de tartes ou de puddings à la viande typiques suffisamment bonnes pour mériter que l'on s'y arrête un instant. Le pudding au steak et aux rognons, composé de bœuf haché et de rognons de mouton, est enrobé d'une croûte de suif et cuit à la vapeur. Le *toad in the hole*, composé de saucisses incorporées dans une pâte de lait, de farine et d'œufs, est cuit au four. Le *cottage pie* est une tourte de bœuf ou de mouton haché, parfumé aux oignons et recouvert d'une couche de purée de pommes de terre puis cuit jusqu'à ce que celle-ci soit bien dorée. Enfin, il y a le célèbre *haggis* écossais, dans lequel du foie, des flocons d'avoine, des oignons et d'autres ingrédients sont hachés finement et cuits dans une panse de mouton.

Les méthodes de cuisson des oiseaux propres à la Grande-Bretagne sont peu nombreuses. Les Britanniques considèrent comme non comestibles nombre d'entre eux – par exemple les grives, alouettes, moineaux,

courlis, pluviers verts et diverses sortes de canards –, pourtant appréciés dans d'autres pays. Ils dédaignent également les lapins, et leur élevage pour la cuisine ne s'est jamais développé. En revanche, ils mangent de jeunes corbeaux, abattus en mai et préparés en tourtes, sont attachés aux oies et aux dindes, consommées (en temps normal) en immense quantité à Noël, toujours rôties, farcies aux marrons dans le cas des dindes, farcies à la sauge, aux oignons et à la compote de pommes dans le cas des oies.

En Grande-Bretagne, le poisson est rarement bien cuisiné. La mer procure de nombreux poissons excellents, mais, en règle générale, ils sont bouillis ou frits sans imagination, et leur assaisonnement demeure grossier. Le poisson frit à l'huile, dont la classe ouvrière britannique est particulièrement friande, est résolument mauvais, véritable ennemi de la cuisine familiale puisqu'on peut l'acheter partout dans les grandes villes, tout prêt et à bas prix. À l'exception de la truite, du saumon et de l'anguille, les Britanniques ne mangent pas de poisson d'eau douce. Quant aux légumes, force est d'admettre qu'à l'exception de la pomme de terre, ils reçoivent rarement l'attention qu'ils méritent. Bien arrosés par la pluie, les légumes britanniques ont presque tous très bon goût, mais ils sont généralement gâchés à la cuisson. Le chou est simplement bouilli – méthode qui le rend presque immangeable –, tandis que les choux-fleurs, poireaux et courges sont généralement recouverts d'une sauce blanche insipide, qui est probablement la « sauce unique » à laquelle Voltaire fait référence avec mépris. Les Britanniques ne sont pas de grands mangeurs de salades, même s'ils sont devenus un peu plus friands de crudités durant les années de guerre, grâce aux campagnes d'éducation du ministère de l'Alimentation. À l'exception des salades, les légumes sont toujours consommés avec la viande, jamais seuls.

Dans la seconde moitié du déjeuner, nous en arrivons à l'une des plus grandes gloires de la cuisine britannique : ses puddings. Leur nombre est si important qu'il serait impossible d'en dresser une liste exhaustive mais, fruits compotés mis à part, ils peuvent être classés dans trois grandes catégories : puddings au suif, pâtés et tartes, et puddings au lait.

La croûte à base de suif, que l'on retrouve dans d'innombrables recettes aussi bien salées que sucrées, utilise le suif de bœuf haché qui, pour la pâtisserie ordinaire, se substitue au beurre ou au sain-

doux. Le pudding peut être cuit au four mais il est le plus souvent bouilli dans un torchon ou cuit à la vapeur dans une marmite recouverte d'un torchon. De loin, le meilleur des puddings au suif est le *plum pudding*, extrêmement riche, élaboré et coûteux, que tout le monde consomme à Noël mais rarement à d'autres moments de l'année. Dans les types de pudding plus simples, la croûte au suif est sucrée et agrémentée de figues, dattes, raisins de Smyrne ou de Corinthe ; elle peut également être aromatisée au gingembre ou à la marmelade d'orange, utilisée pour enrober des pommes ou des groseilles à maquereau, ou enroulée avec une couche de confiture en une forme cylindrique appelée *roly-poly pudding*, ou encore mangée simplement en tranches arrosées de mélasse. L'un des meilleurs puddings au suif est celui à la pomme. Il faut pour le confectionner évider une grosse pomme, remplir la cavité de cassonade et enrober la pomme d'une fine couche de pâte, la serrer étroitement dans un torchon puis la faire bouillir.

La pâtisserie britannique n'est pas exceptionnelle mais comprend certaines préparations savoureuses qu'on ne trouve guère dans d'autres pays. La *treacle tart* est délicieuse, et les petits ou gros pâtés dégustés à Noël ainsi qu'à d'autres moments sont presque aussi bons. Ils sont fourrés d'un mélange de viande hachée et de diverses sortes de fruits secs, finement hachés, de sucre et de suif de bœuf cru et aromatisé à l'eau-de-vie. Les garnitures préférées des Britanniques sont les confitures de toutes sortes, le *lemon curd* – une crème à base de jus de citron, de jaune d'œuf et de sucre – et les compotes de pommes aromatisées au jus de citron ou au clou de girofle. La tarte aux pommes est souvent améliorée par l'ajout d'un coing pour une demi-douzaine de pommes, ce qui rend son parfum particulièrement fin.

L'autre grande catégorie de puddings – ceux au lait – est le genre de plats que l'on préférerait passer sous silence mais il faut les mentionner car ils sont malheureusement caractéristiques. Ce sont des préparations de riz, de semoule, d'orge, de sagou ou encore de macaronis mélangés avec du lait et du sucre et cuites au four. Celui à base d'orge est un peu moins mauvais que les autres, mais celui à base de macaronis est intolérable pour un palais civilisé. Comme ces puddings sont faciles à préparer, ils sont souvent servis dans les hôtels, pensions et

restaurants bon marché et sont en grande partie responsables de la piteuse réputation dont jouit la cuisine britannique auprès des touristes étrangers.

Il existe, bien évidemment, d'innombrables autres mets sucrés, y compris toute la gamme des gelées, blancs-mangers, flans, soufflés, puddings glacés et meringues qui sont à peu près identiques dans tous les pays européens. D'autres recettes n'entrent dans aucune des catégories ci-dessus, comme les *pancakes* – les crêpes britanniques sont plus fines qu'ailleurs et toujours consommées avec du jus de citron – ou le *batter pudding*, composé des mêmes ingrédients que le *Yorkshire pudding* mais cuit à la vapeur et non au four et dégusté avec de la mélasse et des pommes cuites – épépinées mais non pelées, fourrées de beurre et de sucre avant d'être passées au four, il est important qu'elles soient servies dans le plat dans lequel elles ont cuit. Avec les fruits cuits de toute sorte, les Britanniques servent toujours de la crème, s'ils peuvent en obtenir. Dans l'ouest de l'Angleterre, on produit une *clotted cream* particulièrement délicieuse en faisant chauffer de grandes quantités de lait à feu doux pour écumer la crème à mesure qu'elle monte à la surface.

Si le repas de midi se termine par du fromage, celui-ci est généralement d'origine étrangère. Certains fromages nationaux sont très bons mais ils sont produits en petite quantité et principalement consommés localement. Le meilleur d'entre eux est le stilton, un fromage qui rappelle le roquefort ou le gorgonzola, mais au goût plus fort. Le wensleydale, un fromage similaire mais plus doux, est également très bon.

En décrivant le repas de midi, on décrit aussi, dans ses grandes lignes, le repas du soir de la minorité qui l'appelle *dinner*. Bien sûr, *luncheon* et *dinner* ne sont pas rigoureusement identiques. Le *dinner* est plus élaboré, se compose toujours d'au moins trois plats et commence par une soupe ou un hors-d'œuvre. Mais il n'y a aucun plat du midi qui ne puisse pas être un plat du soir, et *vice versa*, les menus de *dinner* extrêmement longs qui étaient à la mode au XIX^e siècle sont obsolètes depuis environ deux décennies. Même avant la guerre, un *dinner* assez élaboré se composait normalement de quatre ou cinq plats au maximum. Très peu de repas comprenaient plus d'un plat de viande, et l'habitude de manger du salé – généralement à base de fromage ou de poisson – après le dessert s'est rapidement perdue. Il

est en revanche habituel de boire davantage d'alcool avec le repas du soir. Peu de Britanniques boivent en quantité en milieu de journée – pour ceux qui boivent peu, une demi-pinte de bière est probablement la moyenne – et plus rares encore sont ceux qui consomment du vin, même s'ils peuvent se le permettre. Le porto, traditionnellement associé à la Grande-Bretagne et toujours importé en quantités considérables, est presque exclusivement un digestif du soir. Le gin se boit avant les repas, le whisky après. Après le *dinner*, on prend habituellement une ou deux petites tasses de café – on peut en boire également après le déjeuner mais une grande majorité de Britanniques préfèrent terminer ce repas avec une tasse de thé.

Comme on l'a déjà souligné, la majorité des Britanniques appellent leur repas du soir *tea*, et non *dinner*, et le prennent vers 18 h 30 – dès que le chef de famille revient du travail. En termes de valeurs alimentaires, le *tea* n'est pas nécessairement très distinct du *dinner*, mais sa structure est différente. Le *tea*, aussi communément appelé *high tea*, est copieux et informel, conçu pour les personnes fatiguées par leur journée de travail et n'ayant rien mangé depuis six ou sept heures. Il doit donc pouvoir être préparé rapidement, et il est d'usage de placer tous les plats sur la table en même temps.

Le *high tea*, dans sa meilleure version, comprend un plat chaud, du pain, du beurre et de la confiture, des gâteaux, de la salade ou du cresson en saison et, en temps normal, quand on peut s'en procurer facilement, des fruits au sirop. Le plat principal peut parfois être froid, comme du jambon, du saumon en conserve ou des crustacés, mais il s'agit le plus souvent de quelque chose de chaud, fromage grillé, comme le délicieux *welsh*, bacon frit, saucisses, *kippers*, bœuf mijoté ou encore *cottage pie*. Aucun *high tea* ne peut être considéré comme authentique s'il ne comporte pas au moins une sorte de gâteau. Les *cakes* sont l'une des spécialités de la cuisine britannique, plus particulièrement écossaise, et, comme les *puddings*, sont trop nombreux pour être listés de manière exhaustive: on se contentera d'en mentionner quelques-uns remarquablement bons. Le meilleur et plus typique est le riche et lourd *plum cake*, tellement imprégné d'épices et de fruits hachés qu'il en est presque noir. Il est splendide constellé d'amandes émondées et, pour Noël, il est recouvert de pâte d'amande et saupoudré de sucre glace. Il existe,

bien sûr, de nombreuses autres variétés de *plum cake* – un gâteau « aux prunes » étant tout simplement un gâteau avec des raisins de Corinthe ou de Smyrne –, certaines assez simples et peu coûteuses. Les *plum cakes* les plus riches, au rhum ou à l'eau-de-vie, sont meilleurs après un certain temps de conservation et il est d'usage de les préparer quelques semaines ou quelques mois avant de les manger. Deux autres importantes variétés de gâteaux sont ceux contenant des cerises confites et ceux, beaucoup plus simples, toujours meilleurs lorsqu'ils sont faits maison, aromatisés avec des graines de carvi. Le pain d'épices britannique – de couleur très foncée car il contient de la mélasse noire – est lui aussi presque toujours meilleur lorsqu'il est fait maison. Le *shortbread* – un biscuit très riche en beurre – le plus apprécié provient d'Écosse. Il existe d'innombrables variétés de petits gâteaux: les génoises, macarons, beignets – qui diffèrent de la variété américaine, plus connue, par une pointe de confiture en leur centre –, les tartes à la confiture, appréciées chaudes, et les *buns* de toutes sortes, légèrement sucrés et destinés à être fendus, grillés et consommés avec du beurre. Les *scones*, de petits gâteaux ronds faits de farine, de lait et de matière grasse, sont généralement cuits juste avant l'heure du thé et mangés si chauds que le beurre fond lorsqu'il est étalé dessus. Un autre délicieux gâteau servi lors du *tea*, également fait pour être grillé et beurré, est le *crumpet*, non sucré et dégusté avec une garniture salée. Les *crumpets*, d'aspect très étrange – blancs et pleins de trous, comme du gruyère –, sont fabriqués selon un procédé peu connu. Outre les gâteaux, les biscuits sont très consommés à l'heure du thé. Les biscuits britanniques sont exceptionnellement bons, mais ils sont rarement confectionnés avec succès à la maison, car ils nécessitent des températures soigneusement respectées, ce qui est plus aisé dans des conditions industrielles.

Pour l'écrasante majorité de la population, le thé est la boisson incontournable du repas du soir. Il est très inhabituel de boire de l'alcool lors de ce repas. Les travailleurs britanniques, en tout cas, boivent peu d'alcool chez eux. Ils aiment rapporter quelques bouteilles de bière pour le déjeuner du dimanche mais, la plupart du temps, ils boivent au pub, qui sert en quelque sorte de club. Beaucoup de gens boivent à nouveau une tasse de thé lors de la collation prise juste avant le coucher et qui peut se composer de gâteaux, de biscuits ou de pain et de confiture,

bien que, dans les grandes villes, où les magasins de poisson frit restent ouverts jusqu'à une heure tardive, il est courant de terminer la journée avec du *fish and chips*.

On voit bien que la cuisine britannique offre en réalité plus de variété et d'originalité que les touristes étrangers ne sont généralement prêts à le reconnaître, et le restaurant ou l'hôtel moyen, qu'il soit bon marché ou non, n'est pas un guide fiable des habitudes alimentaires de la majorité. Chaque style de cuisine a ses défauts et ceux de la cuisine britannique sont le manque d'intérêt accordé aux légumes et l'excès de sucre. En temps normal, la consommation moyenne de sucre par habitant est beaucoup plus élevée que dans la plupart des pays, et tous les enfants britanniques, ainsi qu'une grande partie des adultes, consomment trop de sucreries entre les repas. Il est évident que les plats sucrés et les confiseries – gâteaux, puddings, confitures, biscuits et sauces sucrées – font la gloire de notre cuisine mais l'addiction nationale au sucre a été préjudiciable au palais des Britanniques. Trop souvent, cela conduit les gens à concentrer leur attention sur les aliments secondaires et à tolérer la médiocrité pour les éléments principaux. Une partie du problème est que l'alcool, y compris la bière, est incroyablement cher et donc considéré comme un luxe réservé aux moments de détente, et non comme faisant partie intégrante du repas. La majorité des gens boivent du thé sucré avec au moins deux de leurs repas quotidiens, il est donc naturel qu'ils l'accompagnent d'une nourriture elle-même excessivement sucrée. Les innombrables sauces et cornichons en bocaux sont aussi à classer parmi les ennemis de la bonne cuisine. Il y a cependant des raisons de penser que le niveau de la cuisine britannique – comprendre celle faite maison – a progressé durant les années de guerre, en raison du rationnement drastique du thé, du sucre, de la viande et des matières grasses. La ménagère moyenne a été obligée d'être plus économe qu'auparavant, de faire plus attention à l'assaisonnement des soupes et des ragoûts, et de traiter les légumes comme des aliments à part entière et non comme des produits secondaires négligeables.

En définitive, on peut trouver une demi-douzaine de recettes de plats caractéristiques, déjà brièvement mentionnés. En outre, il convient d'énumérer quelques denrées alimentaires, naturelles ou préparées, particulièrement savoureuses et que tout visiteur étranger doit s'assurer de goûter.

Premièrement, les pommes britanniques, dont les différentes variétés peuvent être récoltées pendant environ sept mois de l'année. Presque tous les fruits et légumes britanniques sont bons mais les pommes sont exceptionnelles, particulièrement celles que l'on cueille tardivement, à partir de septembre. Il ne faut pas se laisser décourager par le fait que la plupart de ces variétés sont de couleur terne et de taille irrégulière. Les meilleures sont la Cox's Orange Pippin, la Blenheim Orange, la Charles Ross, la James Gieves et la Russett. Celles-ci se consomment crues. La Bramley's Seedling est une pomme parfaite pour la cuisson.

Deuxièmement, le poisson salé, et plus particulièrement les *kippers* et les haddocks écossais. Troisièmement, les huîtres – très bonnes et charnues, bien que leur prix soit artificiellement gonflé. Quatrièmement, les biscuits, sucrés ou non, surtout ceux provenant des quatre ou cinq grandes maisons dont les noms sont devenus des marques déposées. Cinquièmement, les confitures et gelées de toutes sortes. Celles-ci sont généralement meilleures lorsqu'elles sont faites maison, à l'exception de la confiture de fraises, presque toujours meilleure dans sa version manufacturée. Les variétés rares à l'étranger sont la gelée de cassis, la gelée de mûres, la confiture au gingembre et la pâte de quetsche, particulièrement ferme, qui peut être coupée en tranches. Pour finir, quelqu'un qui n'a pas goûté à la *Devonshire cream*, au stilton, aux *crumpets*, aux galettes de pommes de terre, aux petits pains au safran, aux crevettes de Dublin, aux bouchées aux pommes, aux noix marinées, au pudding au steak et aux rognons et, bien sûr, au *roast beef*, au *Yorkshire pudding*, aux pommes de terre rôties et à la sauce au raifort ne peut prétendre avoir accordé à la cuisine britannique un procès équitable.

Les seules boissons alcoolisées originaires du pays et largement consommées sont la bière, le cidre et le whisky. Le cidre est assez bon (celui du Herefordshire est du reste le meilleur), la bière est très bonne. Elle est un peu plus alcoolisée et beaucoup plus amère que celles de la plupart des autres pays, à l'exception des moins onéreuses, fortement aromatisées au houblon. Sa saveur varie considérablement d'une partie du pays à l'autre. Le whisky exporté est essentiellement écossais mais l'irlandais, qui a un goût plus doux et contient plus de seigle, est également populaire dans le pays. Une excellente liqueur, le *sloe gin*, est

fabriquée en quantité mais peu exportée. Elle est toujours meilleure faite maison. Elle est d'une belle couleur rouge violacée et ressemble un peu à l'eau-de-vie de cerise mais d'une saveur plus délicate.

Enfin, un mot à la gloire du pain britannique. Il s'agit en général de pains plutôt sucrés, que l'on peut conserver trois ou quatre jours après leur cuisson. Les meilleurs sont les plus grands modèles. On ne consomme presque pas de pain de seigle ou d'orge mais celui au blé complet est extrêmement bon. La grande vertu du pain britannique est qu'il est cuit en petites quantités, de manière assez primitive, et n'est donc pas du tout standardisé. Le pain de deux boulangers de la même rue peut être assez différent, et on peut essayer différentes boutiques jusqu'à en trouver un à son goût. C'est une règle générale : les petits magasins à l'ancienne font le pain le plus parfumé. Dans une grande partie du nord de l'Angleterre, les femmes préfèrent cuire leur pain elles-mêmes.

Recettes

Welsh rarebit

30 g de beurre

100 g de fromage (grossièrement râpé)

1 cuillère à soupe de lait ou de bière

½ cuillère à café de moutarde

Poivre et sel

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le lait, le sel, la moutarde et le fromage. Faire chauffer en tournant jusqu'à ce que le fromage fonde. Verser sur des tranches de pain grillé, chaud et beurré. Servir immédiatement.

Yorkshire pudding

100 g de farine

1 ou 2 œufs

½ cuillère à café de sel

½ litre de lait

Mélanger la farine avec le sel dans un saladier. Faire un puits au centre, casser les œufs; bien battre en ajoutant le lait pour faire une pâte épaisse; laisser reposer 2 heures. Chauffer un moule métallique, vérifier sa température avec quelques gouttes de pâte et lorsqu'il est bien chaud y verser la pâte. Faire cuire une demi-heure à four chaud.

Treacle tart

350 g de pâte brisée

Golden syrup [*mélasse blonde*]

60 g de chapelure

Une pincée de gingembre ou un peu de jus de citron

Faire la pâte en respectant une proportion de 200 g de farine pour 100 g de beurre, avec une pincée de sel, et mélanger avec de l'eau froide. Tapisser un moule plat en métal avec la pâte. Couvrir d'une couche de chapelure, puis verser la mélasse. Aperger de jus de citron ou saupoudrer de gingembre puis couvrir avec le reste de la chapelure. Cuire 30 minutes à four chaud.

Marmelade d'orange

[*note manuscrite*: « Mauvaise recette! » « trop de sucre et d'eau »]

2 oranges de Séville

2 oranges douces (non)

2 citrons (non)

8 livres de sucre à confiture

8 litres d'eau

Laver et sécher les fruits. Les couper en deux puis presser le jus. Retirer une partie de leur écorce et la couper finement. Filtrer le jus et enfermer les pépins dans une mousseline. Mélanger le jus, les écorces, les pépins et l'eau et laisser tremper pendant 48 heures. Placer dans une grande marmite et laisser mijoter pendant une heure et demie, jusqu'à ce que les écorces soient tendres. Laisser reposer une nuit puis ajouter le sucre et le laisser dissoudre avant de porter à ébullition. Faire bouillir rapidement jusqu'à ce qu'une goutte du mélange se fige en

gelée lorsqu'on la dépose sur une assiette froide. Verser dans des pots préalablement chauffés et recouvrir de film alimentaire.

Plum cake

300 g de beurre

750 g de sucre

4 œufs

300 g de farine

110 g de cerises confites

110 g de raisins secs sultanine

110 g de raisins de Corinthe

110 g d'amandes hachées

110 g d'écorces confites mélangées

Le zeste râpé d'un citron et d'une orange

½ cuillère à café d'épices mélangées

Une pincée de sel

Un verre de brandy

Battre le beurre et le sucre ; ajouter les œufs un à un et tourner jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Tamiser la farine avec les épices et le sel, ajouter au mélange crémeux et tourner à nouveau, puis ajouter les raisins de Corinthe (préalablement hachés), les cerises coupées en deux, et le reste des raisins secs, les amandes, l'écorce confite coupée en petits morceaux, les zestes de citron et d'orange et le brandy. Bien mélanger, verser dans un moule rond tapissé de papier graissé, enfourner à four chaud pendant 10 à 15 minutes, puis baisser le feu et laisser cuire doucement pendant 3 h 30.

Christmas pudding

450 g de raisins de Corinthe

450 g de raisins de Smyrne

450 g de raisins secs sultanine

60 g d'amandes douces

60 g d'amandes amères

110 g de zestes d'orange

750 g de cassonade

750 g de farine
300 g de chapelure
½ cuillère à café de sel
½ cuillère à café de muscade râpée
¼ cuillère à café de cannelle en poudre
150 g de suif
Le zeste et le jus d'un citron
5 œufs
Un peu de lait
2 cl de brandy ou un peu de bière

Hacher le suif, râper et hacher les zestes des agrumes, hacher les raisins secs, émonder et hacher les amandes. Tamiser les épices et le sel dans la farine. Mélanger tous les ingrédients secs dans une marmite. Faire chauffer les œufs, les mélanger avec le jus de citron et les autres liquides. Mélanger aux ingrédients secs. Si le mélange est trop ferme, ajouter un peu de lait. Laisser reposer quelques heures dans la marmite couverte. Bien mélanger à nouveau et verser dans des plats graissés d'environ 20 centimètres de diamètre. Couvrir de ronds de papier graissé. Puis fermer avec des torchons farinés si les puddings doivent être bouillis, ou avec du papier épais graissé s'ils doivent être cuits à la vapeur. Faire bouillir ou cuire à la vapeur pendant 5 à 6 heures. Le jour où le pudding doit être servi, le réchauffer à la vapeur pendant environ 3 heures. Au moment de servir, verser une grande cuillerée d'eau-de-vie tiède et faire flamber.

En Grande-Bretagne, il est d'usage d'incorporer dans ce pudding une ou deux petites pièces de monnaie, de minuscules poupées en porcelaine ou des breloques en argent censées porter chance.

© The estate of the late Sonia Brownell Orwell, traduit de l'anglais et présenté par Mikaël Gómez Guthart.

1. Dont on trouvera la traduction française signée Anne Krief sous le titre de « Défense et illustration de la cuisine anglaise » dans le tome III des *Essais, articles, lettres, 1943-1945*, paru aux Éditions de L'Encyclopédie des nuisances en 2004.

2. Il semble que George Orwell l'ait légèrement modifiée ; la fameuse citation de Voltaire étant « Les Anglais ont mis Dieu à toutes les sauces, et ils n'en ont qu'une à mettre dans leur assiette ».

AMÉLIE NOTHOMB : « ÊTRE GOURMET, CELA SAUVE »

› Judith Sibony

D'après Amélie Nothomb, quand Jésus dînait avec ses apôtres, la frugalité de Jean l'exaspérait au plus haut point. C'est ce qu'elle explique dans *Soif* (1). « Vas-y bouffe, tu nous embêtes avec tes manières », se retient de dire le Dieu incarné, qui préfère la compagnie de Pierre, parce que même s'il est « moins inspiré et moins fidèle », c'est un bon vivant. « J'adore le voir manger. Il ne chipote pas. Il empoigne les aliments et les dévore sans minauder, avec la rude jouissance des braves », explique Jésus dans son livre. Sur ce thème, le père du christianisme affirme aussi que « la gourmandise est une très belle chose », et qu'« il n'y a pas d'art plus grand que celui de vivre ».

S'il faut prendre ces phrases au sérieux, ce n'est pas uniquement parce qu'elles sont paroles d'Évangile. Chez Nothomb, le plaisir gourmand est un véritable horizon existentiel vers lequel chacun tend inlassablement. Ainsi la romancière glisse-t-elle presque toujours dans ses textes quelques mets et boissons délectables. Parfois, ces motifs sont même ouvertement placés au cœur de l'intrigue, comme dans *Le Fait du prince* (2) ou *Pétronille* (3).

Judith Sibony est écrivaine, journaliste et réalisatrice.

› judithsibony@gmail.com

Dans la vraie vie, tous les libraires et lecteurs savent comment faire plaisir à la romancière, eux qui ne manquent pas de lui offrir du champagne, des macarons et des chocolats fins à chaque fois qu'elle se déplace pour une signature ou une rencontre publique. Récemment, la faiseuse de best-sellers me l'a redit d'une façon particulièrement intense : « être gourmet, cela sauve ».

Pourquoi faire tant d'honneur à ce péché capital ? Ou plutôt, pourquoi conférer un tel pouvoir à la nourriture ? Précisément parce que celle-ci est ambivalente, répond l'écrivaine.

« La nourriture m'est à la fois un carburant absolument fondamental et une source de culpabilité sans borne. C'est tout un art pour l'être vivant mais aussi pour l'écrivain que je suis de me tenir à bonne distance de ses pouvoirs : recourir à tout ce que la nourriture a de fantasmagique sans pour autant tomber dans son côté mortifère. Je voudrais que mes livres soient des maisons en pain d'épices et en chocolat comme dans *Hansel et Gretel*, et en même temps je sais que ce genre de fantasme peut basculer vers quelque chose d'effrayant et de répugnant. (4) »

Tantôt magique, tantôt diabolique, la nourriture reste hantée par une expérience dont Amélie Nothomb dit encore subir certaines conséquences psychologiques : l'anorexie sévère qui marqua son adolescence. De cette période qu'elle relie à une agression sexuelle subie à l'âge de 13 ans, il lui reste une culpabilité sourde qui la surprend de temps en temps lorsqu'elle mange, et surtout : une terreur absolue de ce qui est trop explicitement gras.

Cette phobie, elle l'évoque par le menu – et par l'excès – dans son premier roman, *Hygiène de l'assassin* (5), dont le héros, un auteur obèse et très antipathique nommé Pretextat Tach, fait vomir tous ses visiteurs rien qu'en décrivant ses effrayants repas. Tripes froides, gras de viande en gelée, huile de sardines (sans les sardines), cocktail à base de cognac, de crème de cacao, de beurre fondu et de lait concentré sucré...

Comme si Nothomb avait voulu, dès son premier livre, exorciser ce qui dans la nourriture dégoûte (au point de vous vider les boyaux), pour pouvoir ensuite s'étendre sereinement sur le phénomène inverse : la façon dont les voluptés gustatives peuvent remplir la vie... au point parfois de lui donner sens.

Cette dimension existentielle des extases alimentaires est notamment développée dans *Métaphysique des tubes* (6), où Nothomb imagine la vie intérieure d'un enfant en bas âge qui s'ennuie placidement jusqu'au jour où il découvre le chocolat. Ce protagoniste, elle le baptise Dieu ; et à vrai dire, sa prosopopée n'est peut-être pas sans rapport avec celle de Jésus louant la bonne chère vingt ans plus tard dans *Soif*. Car si ce dernier, pendant les noces de Cana, a découvert sa vocation divine à la faveur d'un festin où il transforma de l'eau en vin, le bébé dont parle Nothomb a, symétriquement, découvert sa vocation de sujet pensant à la faveur d'un festin tout aussi décisif : la dégustation de sa première friandise, séquence que l'auteure définit d'ailleurs sans hésiter comme un « miracle ».

« La volupté lui monte à la tête, lui déchire le cerveau et y fait retentir une voix qu'il n'avait jamais entendue : "C'est moi ! C'est moi qui vis ! C'est moi qui parle ! [...] le plaisir est une merveille qui m'apprend que je suis moi. Moi, c'est le siège du plaisir. Le plaisir, c'est moi [...] Ce fut alors que je naquis, à l'âge de deux ans et demi, en février 1970, [...] par la grâce du chocolat blanc". (7) »

Déclencher la révélation du *cogito* cartésien, voilà une lourde responsabilité pour une simple sucrerie. Mais telle est décidément la loi nothombienne : la nourriture a des pouvoirs.

Cela dit, dans *Métaphysique des tubes*, l'ambivalence de ces pouvoirs reste entière, et au milieu du roman, l'écrivain relate une expérience culinaire bien moins enchantée que celle du chocolat initiatique : le dégoût que lui inspirent, dans son jardin japonais, les carpes que ses parents l'obligent à nourrir quotidiennement et qui, à cette occasion, exhibent leurs affreux tubes digestifs.

« Tu trouves ça répugnant? À l'intérieur de ton ventre, c'est la même chose. Si ce spectacle t'obsède tellement, c'est peut-être parce que tu t'y reconnais. [...] Tu es un tube sorti d'un tube... (8) »

Le fait est que même lorsque les papilles et l'esprit se régalent, le corps fait son travail trivial de corps. Dans la plupart des cas, cela ne suffit pas à couper l'appétit, mais Nothomb, elle, oscille toujours un peu entre sa faim bien naturelle et les fantômes de l'anorexie. À cet égard, le fait d'être non pas simplement une femme gourmande mais une romancière gourmande a été, littéralement, salvateur :

« Ce qui m'a permis de sortir de la maladie, c'est le fait d'écrire, et de comprendre que la nourriture est le carburant indispensable pour cela. Survivre n'était pas une légitimité suffisante mais l'acte d'écrire au sens où je l'entends, c'est-à-dire un acte extrêmement fort, qui implique de dépenser énormément d'énergie, cet acte seul pouvait justifier le fait de manger. Quand le lien entre écriture et nourriture est apparu, vers l'âge de vingt ans, ça a été miraculeux. (9) »

Même s'il ne parle pas spécialement de son destin d'auteure, il se trouve que son roman le plus riche en ivresses gastronomiques, *Ni d'Ève ni d'Adam* (10), se déroule précisément dans cette période charnière où écriture et nourriture sont devenues pour elle indissociables.

« L'histoire que je raconte dans ce livre s'est déroulée à l'époque de ma guérison. Tout coïncidait : je trouvais ma véritable écriture, manger redevenait un plaisir, l'amour cessait d'être une aventure déshonorante. »

Dans ce livre délicieux, la jeune femme, qui décide de vivre à Tokyo (et s'apprête d'ailleurs à traverser les mésaventures professionnelles décrites dans *Stupeur et Tremblements*), rencontre un Japonais à qui

elle enseigne le français. Le garçon, éperdument amoureux d'elle, lui prépare toutes sortes de petits plats selon une dramaturgie gustative soigneusement ascensionnelle. Ses premières tentatives rappellent un peu les manies de Pretextat Tach : fondue au fromage dégoûtant, carbonara contenant « toutes les variétés de matières grasses répertoriées en 1989 sur cette planète »... Mais peu à peu, à mesure que la relation grandit, le jeune homme concocte pour sa belle des spécialités japonaises d'une sophistication qui fait rêver : épinards au sésame, œufs de caille au chiso, beignets de pissenlits...

Et c'est ainsi que, plus d'une décennie avant d'écrire *Soif*, la jeune Amélie se retrouve à la place qu'occupera saint Pierre auprès de Jésus : elle est celle qu'on a plaisir à regarder manger. « S'il te plaît, mange encore, c'est si beau », lui dit sans ambages son amant prêt à tout pour combler ses désirs, même à lui cueillir des kakis gelés dans la montagne, en pleine tempête de neige, la veille de Noël.

Préparer des mets sur mesure, admirer l'autre qui mange, exhiber son régal en guise de reconnaissance... Autant de variations autour d'un thème hautement littéraire : l'amour vécu comme circulation parfaite entre le plaisir qu'on donne et le plaisir qu'on prend. Dans les livres de Nothomb, le motif du personnage qu'on aime regarder manger pourrait incarner une sorte d'idéal de plénitude... Mais là encore, le tableau est hanté par une ombre.

« Quand j'étais petite, ma mère me disait qu'elle adorait me voir manger parce que j'avais l'air d'avoir un plaisir considérable, ce qui était vrai. Alors ensuite, je me suis mise à me cacher, parce que j'étais gênée. Mais je me regardais dans le miroir, pour voir comment c'était, et je voyais ce qu'elle voulait dire et ça me mettait mal à l'aise. (11) »

Lorsque je lui demande si ce souvenir n'est pas, d'une manière ou d'une autre, liée à son anorexie, l'ex-petite fille évince l'hypothèse d'un revers de manche. Mais cette scène de la mère qui, à travers un miroir, observe son enfant manger, Nothomb la décrit dans un de ses livres, *Biographie de la faim* (12), et m'en parle comme d'une « scène érotique très grave ».

Entre autocensure mortifère et pulsion de vie, au fil des ans et des livres, un chemin s'est pourtant bel et bien tracé, où la discipline et l'excès se côtoient de manière originale et féconde.

De fait, les journées et l'alimentation de la romancière sont réglées comme une horloge : levée à quatre heures du matin pour écrire à jeun (sauf du thé noir) jusqu'à huit heures, elle consacre ensuite sa matinée au travail : correspondance avec ses lecteurs, interviews, etc. Souvent, l'après-midi est encore voué à des séances de dédicaces ou à des rendez-vous professionnels. Idéalement, le jeûne de la journée est rompu dans l'après-midi par du champagne consommé en abondance et sans nourriture, puis vient l'heure du chocolat, et enfin celle du dîner qui, chez Nothomb, n'a que faire de l'ordre selon lequel le salé devrait précéder le sucré.

Telle est son hygiène de vie, qui n'a rien à voir avec l'« hygiène de l'assassin » dont elle parlait avec tant de dégoût dans son premier roman.

« Le héros d'*Hygiène* incarnait tout ce qui m'effraie dans la nourriture. Ça ne signifie pas que je mange sans matière grasse, mais il me faut des matières grasses qui ne se montrent pas trop », précise celle qui aime la gastronomie japonaise épurée aussi bien que les « gâteaux fabuleux de Pierre Hermé ». Dans sa remarque sur le gras qui ne se montre pas trop, on ne peut pas s'empêcher de voir sinon une recette d'écrivain, du moins un clin d'œil à sa manière de faire des livres : en proscrivant les longueurs, ou tout ce que l'édition a coutume d'appeler « le gras », justement. L'écrivaine confirme :

« Non seulement mes textes sont dégraissés, mais je crois qu'ils le sont de plus en plus. Plus les années passent, plus j'apprends tout ce dont un texte peut se passer. J'appelle ça l'art de l'omission significative. Inutile de couper après avoir écrit : j'ôte le gras directement dans ma tête, et lorsque je me lève, tout est déjà raboté. (13) »

En somme, Amélie Nothomb est comme le Jésus de son roman *Soif* : à la fois austère et gloutonne.

Et d'autant plus héroïque, finalement, qu'au cœur de son ascèse créatrice elle décrit mieux que personne l'ampleur des tentations.

1. Amélie Nothomb, *Soif*, Albin Michel, 2019.
2. Amélie Nothomb, *Le Fait du prince*, Albin Michel, 2008.
3. Amélie Nothomb, *Pétronille*, Albin Michel, 2014.
4. Entretien avec l'auteure le 6 octobre 2022.
5. Amélie Nothomb, *Hygiène de l'assassin*, Albin Michel, 1992.
6. Amélie Nothomb, *Métaphysique des tubes*, Albin Michel, 2000.
7. *Idem*.
8. *Idem*.
9. Entretien avec l'auteure le 6 octobre 2022.
10. Amélie Nothomb, *Ni d'Ève ni d'Adam*, Albin Michel, 2007.
11. Entretien avec l'auteure le 6 octobre 2022.
12. Amélie Nothomb, *Biographie de la faim*, Albin Michel, 2004.
13. Entretien avec l'auteure le 6 octobre 2022.

YVES CAMDEBORDE

« LES LIVRES DE CUISINE DE MA VIE »

› propos recueillis par **Sébastien Lapaque**

Célèbre pour avoir imposé à la fin des années quatre-vingt-dix à Paris un genre culinaire nouveau que Sébastien Demorand a baptisé la « bistronomie », le chef béarnais est un collectionneur passionné de livres de cuisine. Il nous a ouvert les portes de sa bibliothèque pleine d'odeurs légères.



Revue des Deux Mondes – Comme Jean-François Piège, vous êtes réputé posséder une fameuse collection de livres de cuisine. Lequel vous touche le plus ?

Yves Camdeborde J'ai beaucoup de tendresse pour *Le Guide culinaire* (1) d'Auguste Escoffier, publié pour la première fois en 1903. Nous fêtons ses 120 ans. Il est le premier livre de ce genre qui soit vraiment allé au fond des choses. Auguste Escoffier, son auteur, Philéas Gilbert et Émile Fétu, ses collaborateurs, qu'il ne faut pas négliger, ont révolutionné la cuisine française – qu'il s'agisse de la cuisine professionnelle ou de la cuisine domestique, que le chef de Villeneuve-Loubet n'a jamais négligée. Par exemple lorsqu'il a profité de sa retraite pour publier en 1927 son fameux livre *Le Riz, l'aliment le meilleur, le plus nutritif* (2) pour répondre aux difficultés économiques de l'après-guerre. Pour un cuisinier d'aujourd'hui, Auguste Escoffier reste

Yves Camdeborde est chef cuisinier. Il est l'un des chefs de file de la cuisine de bistrot.

› www.campdeborde.com

un maître. Il a su faire reconnaître notre métier en le réorganisant et en rendant son apprentissage plus systématique. Avant lui, c'était un métier rude et difficile, un travail de souffrance dans une organisation sommaire, où la force importait en priorité. Auguste Escoffier a su arranger tout cela et y mettre de l'ordre. L'expérience de la guerre de 1870 et du siège de Metz, où il s'est retrouvé enfermé alors qu'il n'avait que 24 ans, a été décisive dans sa vie. À ce propos, il faut lire ses précieux mémoires (3). On lui doit la création de la brigade et la répartition du travail en parties. Il a compris l'intérêt de faire travailler ensemble, mais séparément, des gens qui ne faisaient que les entrées, des gens qui ne faisaient que les légumes, des gens qui ne faisaient que les sauces, des gens qui ne faisaient que les cuissons, des gens qui ne faisaient que le dressage, etc. C'est la première raison pour laquelle nous autres, cuisiniers, avons toujours un respect total pour lui. Ensuite, il a su dépoussiérer la cuisine de son époque, qui était quand même très lourde, très compliquée, avec de l'opulence et du gaspillage. De même qu'il a su rationaliser le travail en cuisine, Auguste Escoffier a su rendre les menus plus logiques et plus intelligents. Il est le créateur du menu gastronomique moderne.

Revue des Deux Mondes – Le Guide culinaire d'Escoffier est-il vraiment un livre de cuisine ? N'est-il pas davantage un livre d'histoire qu'on lit pour se souvenir des recettes du temps passé ?

Yves Camdeborde Les recettes de ce livre ont beau dater du début du XX^e siècle, lorsqu'on les vit, lorsqu'on les repense et qu'on s'en inspire, on réalise qu'elles sont très proches de la réalité de notre travail au quotidien. La seule différence notable qu'on observe entre la cuisine de la Belle Époque et la cuisine contemporaine, ce sont les cuissons. Mais il faut noter que cette évolution est très récente. Après la disparition d'Auguste Escoffier, les cuisiniers ont continué à proposer des mets très cuits. Il a fallu attendre les années soixante-dix-quatre-vingt et la révolution apportée par la « nouvelle cuisine » (4) pour que les cuissons raccourcissent. Pour le reste, lorsqu'on reprend la cuisine d'Escoffier, par exemple les réductions de sauces, c'est très proche de ce qu'on fait aujourd'hui, même si on a un peu allégé.

Revue des Deux Mondes – Dans votre bibliothèque, auprès de quels livres le *Le Guide culinaire* prend-il place ?

Yves Camdeborde Avec les ouvrages de cuisiniers tels que Jules Gouffé et Urbain Dubois, l'un et l'autre très prisés à la fin du XIX^e siècle, même si ma relation avec leurs recettes ne s'établit pas de la même manière. En consultant ces livres, on a vraiment l'impression d'avoir affaire à une gastronomie d'un autre temps. Ce n'est pas le cas avec les livres d'Auguste Escoffier (5), qui a été un novateur. En homme en avance sur beaucoup de choses à son époque, il ne nous paraît pas trop en retard aujourd'hui. C'est pourquoi nous avons été des générations d'apprentis cuisiniers, en France, en Italie, en Angleterre, aux États-Unis, en Asie, partout dans le monde, à découvrir notre métier dans son livre. Une chose qui demeure très actuelle dans la cuisine d'Escoffier, c'est l'importance accordée aux produits. Lorsqu'on reprend ses recettes, on se rend compte que la matière première est bien mise en valeur. Par rapport à l'époque précédente, elle n'est pas surchargée. Prenons au hasard : rissoles aux morilles, sole à la florentine, homard à la Newburg... C'est Auguste Escoffier qui a remis le produit au centre des assiettes. Et il ne faut pas non plus oublier qu'il est le premier chef français à avoir fait entrer le monde entier dans sa cuisine. Avec son ami César Ritz, ils ont traversé les océans, établi le contact avec l'Amérique, installé des disciples et laissé leur marque partout.

Revue des Deux Mondes – Les livres de cuisine occupent-ils une grande place dans votre vie ?

Yves Camdeborde Je m'en souviens à chaque fois que je range ma bibliothèque : mes premières rencontres avec les livres furent une affaire de plaisir. Outre le bonheur de les collectionner, de manière parfois compulsive, ce que j'aimais dans les livres, c'était leur esthétique : le choix des photographies, la mise en page, la reliure, la qualité du papier. Mais peu à peu les textes que renfermaient les raretés bibliophiliques du XVIII^e siècle ou les traités théoriques du XXI^e me sont parus essentiels. C'est grâce à eux qu'on peut comprendre les dif-

férentes philosophies du métier de cuisinier, grâce à eux qu'on entend la voix des Anciens. Grâce aux livres, j'ai souvent eu la sensation de m'entretenir avec Auguste Escoffier, Prosper Montagné, Fernand Point ou Alain Chapel. De ce dernier, je recommande à tous la lecture des quarante pages introductives de *La cuisine c'est beaucoup plus que des recettes* (6). On devrait les faire lire dans tous les lycées hôteliers, pour qu'aucun jeune cuisinier ne se lance dans la carrière sans les avoir lues.

Revue des Deux Mondes – Avez-vous la passion d'ouvrages culinaires moins connus ?

Yves Camdeborde J'aime beaucoup Édouard Nignon, un cuisinier auteur de trois livres : *l'Heptaméron des gourmets ou Les délices de la cuisine française* (1919), *Les Plaisirs de la table, où sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine, transcrits les précieux avis de gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et sûrs en l'art de bien manger* (1926) et *Éloges de la cuisine française* (1933). Pour les éditions Menu Fretin, qui accomplissent un travail exceptionnel sous la direction de Laurent Séminel, j'ai préfacé *Les Plaisirs de la table* (7). Édouard Nignon, un natif de Nantes à qui certains historiens attribuent l'invention du homard à l'armoricaine, est une figure oubliée de la gastronomie française de la Belle Époque et des Années folles. À la suite d'Escoffier, il a fait entrer la gastronomie française dans une ère nouvelle, laissant s'exprimer l'inspiration, la création, la délicatesse... *Les Plaisirs de la table* est le reflet de l'aventure personnelle d'un cuisinier qui a lui aussi révolutionné la cuisine de son époque. Je n'insisterai jamais assez sur la place que doivent occuper les vieux manuels dans notre apprentissage. Si je suis capable d'évoquer Édouard Nignon et Auguste Escoffier comme de vieux amis, et même comme des maîtres qui m'auraient formé à l'égal de Christian Constant lorsque je le secondais en cuisine au Crillon, c'est grâce aux livres qu'ils ont laissés. Ces morts n'ont jamais été muets pour moi. En découvrant ce qu'écrivait Édouard Nignon dans les années vingt, je comprends mieux le sens et la permanence de mon métier d'artisan cuisinier. C'est un privilège d'avoir l'impression de m'entretenir avec cet homme comme avec un confrère venu chez moi pour m'éclairer

sur son inspiration en me parlant de ses dernières trouvailles en cuisine et en me disant comment il avait traité le président Raymond Poincaré, le tsar Nicolas II ou l'empereur François-Joseph. C'est captivant de savoir comment ses contemporains ont reçu ses créations.

Revue des Deux Mondes – Lisez-vous les historiens de la cuisine ?

Yves Camdeborde J'ai une grande admiration pour *Un festin en paroles* de Jean-François Revel (8), qui m'a beaucoup appris. Je me rends compte aujourd'hui à quel point toute cette érudition et tout ce savoir ont été importants pour moi. Lire m'a permis de comprendre le passé, de vivre le présent et de penser l'avenir. La lecture donne un sens à ma pensée, m'aide à mettre mes gestes quotidiens bien en place, à oser des mariages de saveurs inédits. Qui sait si ce n'est pas avec les livres de cuisine d'avant-hier qu'on inventera la cuisine d'après-demain ? Je le redis aux jeunes chefs d'aujourd'hui : les livres nous donnent de l'assurance en nous aidant à comprendre que l'essence de notre métier, c'est le goût et que celui-ci n'existe pas sans héritage et sans transmission. Les livres de cuisine sont pour moi des livres de vie. Ils m'ont ouvert les yeux sur beaucoup de choses, ils m'ont nourri et m'ont permis de donner un sens à ma cuisine.

Revue des Deux Mondes – Et la littérature, dans tout ça ? Est-elle capable d'influencer le cuisinier ?

Yves Camdeborde Bien sûr ! Car les écrivains sont souvent de sacrés gourmands. Un de mes bonheurs a été de recevoir à ma table le romancier américain John Irving, dont j'avais admiré *Le Monde selon Garp* quand j'étais un jeune cuisinier. Depuis l'époque où Alexandre Dumas a écrit son *Grand dictionnaire de cuisine*, aidé par le fameux cuisinier Jean-Louis-François Collinet, le chef du Pavillon Henri IV à Saint-Germain-en-Laye, beaucoup de chefs ont imaginé des recettes pour rendre hommage à des auteurs qu'ils aimaient. Je l'ai fait à mon tour. C'est ainsi que j'ai eu l'occasion de célébrer à ma manière Frédéric Dard, en souvenir des aventures de San-Antonio et parce qu'en bon Lyonnais, il avait un bon coup de fourchette, le poète Paul-Jean Toulet, parce qu'il est de

mon pays béarnais et Antoine Blondin, pour le rugby, le vélo et l'amitié. Aujourd'hui encore, c'est en songeant à Alexandre Dumas que je rêve de pibales de l'Adour et d'ortolans en caissettes qui auraient plu aux Trois Mousquetaires.

Revue des Deux Mondes – Vous-même avez écrit des livres. Pourquoi se lancer dans l'aventure à son tour ?

Yves Camdeborde Pour se souvenir, fixer les choses. Dans notre quotidien de cuisinier, il y a beaucoup d'inspiration. La composition d'un livre nous oblige à rédiger nos recettes, à leur donner une forme fixe. Même si nous sommes fatigués après le service, c'est un plaisir de s'astreindre à cette discipline. Et puis, même si des ouvrages en noir et blanc comme *Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique par un bourgeois de Paris* ou *Le Viandier de Guillaume Tirel dit le Taillevent, maistre queux du roi*, respectivement publiés au XIV^e et au XIII^e siècle, me font rêver, je ne suis pas mécontent qu'il y ait un peu de couleur dans mes livres. La cuisine, c'est aussi une affaire de coup d'œil. *Simplement bistrot* (9) et *Sur le zinc* (10), les deux livres que j'ai publiés chez Michel Lafon, m'ont permis de me lier avec Yves Duronsoy, un photographe dont j'avais apprécié le travail pour la presse, notamment dans *Elle à table*. Nous sommes devenus amis.

1. Auguste Escoffier, *Le Guide culinaire* (1903), préface de Christian Constant, J'ai Lu, 2021.

2. Auguste Escoffier, *Le Riz, l'aliment le meilleur, le plus nutritif* (1927), préface de Pascal Ory, Menu Fretin, 2016.

3. Auguste Escoffier, *Souvenirs culinaires*, préface de Pascal Ory, Mercure de France, coll. « Le temps retrouvé », 2011.

4. Cf. Jean El Gammal, *Tables en vue : trois âges de la gastronomie, des années 1950 à nos jours*, Les Belles Lettres, 2018.

5. Cf. *La Cuisine d'Auguste Escoffier*, présenté par Christian Constant et Yves Camdeborde, Michel Lafon, 2016.

6. Alain Chapel, *La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes*, Robert Laffont, coll. « Les recettes originales de... », 1980.

7. Édouard Nignon, *Les Plaisirs de la table, où, sous une forme nouvelle, l'auteur a dévoilé maints délicieux secrets et recettes de bonne cuisine, transcrit les précieux avis de gourmets fameux et de fins gastronomes, conseillers aimables et sûrs en l'art du bien-manger* (1926), préface de Yves Camdeborde, Menu Fretin, 2016.

8. Jean-François Revel, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours* (1979), Tallandier, coll. « Texto », 2007.

9. Yves Camdeborde, *Simplement bistrot. Des recettes pour tous les jours*, Michel Lafon, 2008.

10. Yves Camdeborde, *Sur le zinc*, Michel Lafon, 2012.

« COMME PARIS EST BEAU MAIS QU'EST-CE QU'ON Y MANGE MAL! »

› Jacques de Saint Victor

Il fut un temps, qui n'est pas si ancien, où mon père pouvait me dire tranquillement : « Il y a trois grandes cuisines dans le monde. La première, c'est la cuisine française, et en dessous, à égalité, la cuisine italienne et la cuisine chinoise. » Je devais avoir un peu plus de 10 ans. C'était dans les années soixante-dix et il aimait, en partant en vacances, s'arrêter dans les restaurants étoilés. Les années heureuses ? Tout au moins celles du triomphe du giscardisme, d'une France qui croyait à son destin. En moins de vingt ans, toutes ces certitudes ont volé en éclats.

J'ai déjà raconté, dans *Via Appia*, la façon dont j'ai pris conscience, avec surprise, puis résignation, de la fin de cette grande époque (1). Ce fut une belle claque à mon amour-propre franchouillard. Je n'y étais pas préparé. J'avais étudié l'allemand au lycée et passé tous mes étés d'adolescent dans l'ancienne principauté de Lippe-Detmold. Les Allemands vouaient alors à la cuisine française un amour aveugle et confortaient ainsi les propos de mon père. Il est vrai que l'*Abendbrot*, consommé à 19 heures et composé de pain noir, de salade et de charcuterie, et la trilogie saucisse-chou-patate des déjeuners d'été pluvieux ne risquaient pas de concurrencer nos canards à l'orange ou nos pigeons sur canapé. J'ignorais encore le baron von Rumohr, qui avait écrit en 1822 un *Esprit*

de l'art culinaire, un petit essai magnifique dans le ton et le raffinement du XVIII^e siècle. Il osait, l'impertinent, préférer la cuisine italienne, qu'il jugeait plus naturelle et plus authentique, à la riche cuisine française, regorgeant de sauces et de graisses qui trahissaient son passé curial. Louis XIV n'avait pas seulement fait un grand tort à la liberté en créant la cour de Versailles, il avait aussi avili la cuisine du bon vieux pays. Ce baron teuton était déjà plus *slow food* que « grande cuisine » et il ne savait de notre immense gastronomie, vantée autant par un pauvre philosophe comme Diderot que par un riche financier comme Grimod de La Reynière, que le pot-au-feu et le bouillon de viande. Carl-Friedrich von Rumohr n'avait rien d'un aigri. Il avait la culture d'un grand historien de l'art. Aussi ne le lisait-on plus.

Bref, ce premier avertissement venu d'outre-Rhin m'était inconnu et je vivais encore persuadé, jusqu'à la fin de mes études universitaires, que notre cuisine était, selon la *doxa* paternelle, la première et que tout le monde nous l'enviait. Puis je suis parti vivre à Rome à la fin des années quatre-vingt pour rédiger ma thèse aux archives secrètes du Vatican. Ce fut l'origine de mes désillusions. Je n'avais pas un sou. Mes amis italiens étaient aussi désargentés que moi. Un trait me surprenait toutefois. Paris représentait pour eux le voyage initiatique par excellence, comme les jeunes de Neuilly-Auteuil-Passy allaient, eux, à Londres pour se pavaner chez Harrods. Personne n'aurait été étonné d'entendre nos jeunes *yuppies* rentrer à Paris en daubant sur la nourriture britannique. Quelle ne fut pas ma surprise d'entendre la même chose de la part de mes amis italiens. Ils revenaient de leur voyage à Paris en prononçant tous la même sentence : « Comme la ville est belle, mais qu'est-ce qu'on y mange mal ! » Cela m'agaçait mais ne me troublait guère. Avec leurs maigres moyens, je me disais que ces crève-la-faim dans mon genre n'avaient, sinon aucun goût, tout au moins aucun moyen, et ils avaient dû surtout fréquenter le bistrot d'à côté, comme je me nourrissais essentiellement à Rome des pizzas *al taglio* du Testaccio, que je trouvais d'ailleurs fort bonnes. Ces Italiens

Jacques de Saint Victor est historien du droit, professeur des universités et critique au *Figaro littéraire*. Il a écrit plusieurs essais sur la pensée libérale, la République et le crime organisé, dont *Un pouvoir invisible. Les mafias et la société démocratique (XIX^e-XXI^e siècles)* (Gallimard, 2012), qui a obtenu plusieurs prix. Dernier ouvrage publié : *Casa Bianca* (Équateurs, 2019).

n'avaient tout simplement pas été aux bons endroits. Ils ne pouvaient pas se faire, me disais-je, une idée juste.

Las. Au fur et à mesure de mes rencontres romaines, j'ai commencé à fréquenter des gens d'autres milieux, plus établis et vivant fort bien. Ils allaient eux aussi souvent à Paris – y passer le Nouvel An était devenu à la mode, comme y posséder un appartement. Tous revenaient avec la même antienne : « Comme la ville est belle mais qu'est-ce qu'on y mange mal ! » Je commençais à être mal à l'aise. Mon explication par le troquet du coin ne fonctionnait plus. Ces gens-là – j'ai souvenir de l'élégante propriétaire d'une belle villa palladienne vers Padoue – n'étaient pas du genre à se faire une opinion de la cuisine française en ne fréquentant que des gargotes. Il fallait donc s'interroger plus en profondeur. Pourquoi cette hostilité à la cuisine française ? Complexes culinaires ? Patriotisme mal placé ? J'écartais cette dernière hypothèse. Qui connaît la Péninsule sait que les Italiens, à de rares exceptions, ne sont pas nationalistes comme nous. Ils sont bien sûr « campanilistes », comme on dit. Ils adorent, y compris à gauche, leur « terre », c'est-à-dire leur ville, leur région, mais ils apprécient aussi, en bons spécialistes de l'autodénigrement, tout ce qui est étranger. Ce qui vient d'ailleurs est même paré à première vue de toutes les vertus. Bref, aucun Italien ne dirait, comme nous, que leur cuisine est bien supérieure à la nôtre s'il ne le pensait pas en profondeur.

J'ai alors commencé à me demander ce qui pouvait fonder ces préventions si diffuses contre une cuisine que je plaçais toujours, après avoir sagement écouté mon père, comme la première au monde. J'ai mis du temps à comprendre. Je laissais de côté les préjugés des Italiens disant que la cuisine française n'est pas variée : des pâtés, des viandes, des frites... Nous pensons aussi (à tort) que la cuisine italienne n'est pas variée et qu'elle ne se compose que de cinq ou six plats de pâtes toujours semblables. Il faut se méfier des généralités trop hâtives.

Puis, un jour, je suis tombé sur les mémoires du grand cinéaste Dino Risi, le maître incontesté de la comédie à l'italienne. J'ai aimé l'Italie en voyant les films de Risi, *Une vie difficile*, *Les Monstres*, *Le Fanfaron*, etc., cet humour si grinçant, mais au fond si fin, jamais cynique, y compris dans sa crudité ! Son livre résume en quelques mots sobres et

rapides les préventions des Italiens à l'encontre de la cuisine française. Risi n'aime pas cette cuisine ronflante, sophistiquée. Elle représente à ses yeux une gastronomie « un peu trop hautaine et suffisante », à l'image de la Grande Nation. « Tous ces jus, ces sauces, [...] les soufflés, les hors-d'œuvre, les huîtres, les moutardes, les mousses... (2) » Au fond, il lui reproche ce raffiné poussé à l'extrême et qui confine à la suffisance, une cuisine d'élites, jusqu'au ridicule (dont témoignaient jusqu'à peu certains menus aux termes gonflés, dont la trop fameuse et grotesque « farandole des desserts », etc.). Cette cuisine serait emphatique comme certains de ses chefs qui dissertent à l'infini sur leur talent. La tendance des cuisiniers français à se prendre pour des philosophes n'est pas récente. À en croire Montaigne, certains chefs de son temps évoquaient déjà leur cuisine « comme s'ils parlaient de quelque argument de théologie » et l'auteur des *Essais* déplorait cette « futile éloquence » (3) de cuisine. Le propos de Risi résumait celui de tous les Italiens que j'ai croisés : « Où sont nos pâtes, nos risottos, nos beaux minestrone? En France, je ne sauve qu'une seule chose. Le petit-déjeuner. Avec ce pain odorant, les croissants, les baguettes. » Les Italiens sont peut-être les seuls au monde à avoir osé ne s'être jamais laissé impressionner par nos chefs étoilés, leurs critiques gastronomiques esbaudis et notre conviction de posséder la première cuisine au monde. Ont-ils raison ?

La cuisine n'est pas une simple affaire de gastronomie

Je ne trancherai pas cette polémique qui, sur les bords de Seine, peut conduire à l'échafaud si l'on n'a pas préservé ses arrières en possédant des appuis considérables, ce qui n'est malheureusement pas mon cas. Toucher à la cuisine française, un monument, voire un « lieu de mémoire », qu'un astucieux diplomate a même fait inscrire au Patrimoine immatériel de l'humanité, ne peut que conduire à être traité avec le même ménagement qu'on réservait jadis aux « suspects » de 1793. C'est direct le pilori, voire l'échafaud. Droite et gauche sont unies sur ce point. D'autant que les esprits forts pourraient se gausser,

en prétendant que cela fait belle lurette qu'on évoque le déclin de la cuisine française. Déjà, sous le Second Empire, le baron Brisse évoquait en 1866 sa « décadence » (4). Alors...

Je me bornerai donc modestement à essayer de comprendre cette position italienne. Dans un essai fort original, intitulé « Pour l'Italie », l'immense Jean-François Revel croyait en avoir trouvé la cause profonde, qui sauve l'honneur hexagonal. Le goût des Italiens serait resté, selon lui, « provincial » et leur cuisine serait au fond à l'image de leurs mœurs. Chez nous, au contraire, la Grande Nation des droits de l'Homme, ouverte sur le monde, nous serions cosmopolites (comme chacun sait!) et notre cuisine s'en ressentirait glorieusement. Revel le dit sans détour : « L'Italie pratique une cuisine agréable ou, disons, une façon agréable et originale de préparer cinq ou six plats [...], les pâtes. » Pour lui, la cuisine italienne est « monotone » ; il ajoute qu'elle est une « cuisine close » (5). Il oppose les pays de « cuisine ouverte », comme la France, prête à s'emparer des traditions culinaires du monde entier, et les pays de « cuisine close », comme l'Italie, où « goûter d'un plat nouveau n'intéresse personne », ce qui n'est pas entièrement faux.

Le plus intéressant, dans l'essai de Revel, est de nous rappeler que la cuisine n'est pas une simple affaire de gastronomie. Elle est au fond une double métaphore de la politique. Cette opposition entre l'attitude française et italienne traduit à merveille le contraste entre un pays républicain en apparence mais au fond foncièrement monarchique, voire impérial, avide d'universalisme, de grandeur et de pompe, et un pays réellement républicain, tourné sur la cité, satisfait de ce qu'il a, ne cherchant pas à conquérir le reste du monde, ni à s'en inspirer au point de se perdre dans le magma de la mondialisation.

Cette leçon devrait nous aider à mieux penser cette délicate question de notre rapport à l'identité. La cuisine touche à l'art de vivre, aux mœurs, à des vérités enfouies qui révèlent mieux que tout discours philosophique l'âme des peuples et ces petites « évidences invisibles » (Raymonde Carroll) qui font la joie des ethnologues. La cuisine italienne, dont l'histoire est aussi ancienne, voire plus, que la cuisine française, comme le révèlent les historiens Alberto Capatti et Massimo Montanari, est en effet restée très « provinciale » (6) car c'est

une cuisine qui se veut, dès l'origine, urbaine, produite par les petites cités, bourgeoise pour ainsi dire (par opposition à la cuisine de cour) et qui a su le demeurer. Elle a beau nous avoir légué avec les Médicis le raffinement de la fourchette, tous les plats qu'elle a élaborés depuis des siècles, les pâtes aux mille sauces, les pizzas, mais aussi les glaces (*gelati*), sont restés authentiquement proches de la *piazza* (7). Revel a raison de parler d'une cuisine « close », provinciale, populaire.

Tout autre est la cuisine française. À l'origine, elle est d'abord une cuisine de cour. Le grand cuisinier du XVII^e siècle, Vatel, est l'officier de bouche du prince de Condé et la cuisine française a commencé à affirmer sa préséance avec l'émigration des princes. Les cuisiniers désœuvrés des grandes maisons ont ouvert de grands restaurants et les premiers gastronomes (les Français sont passés maîtres à l'époque dans les écrits sur la cuisine), de l'*Almanach des gourmands* (1803), de Grimod de La Reynière à la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin (1825), sont devenus au fond les apologues de cette cuisine raffinée où domine le « cordon bleu ». Ils ont contribué à diffuser l'idée de la primauté de la cuisine française, prétendait le baron von Rumohr. Talleyrand les a aidés en affirmant qu'il avait dominé le congrès de Vienne grâce à son cuisinier. La cuisine est devenue ainsi affaire d'État en France. Il en est resté notre goût si particulier pour la grande cuisine. Tradition curiale oblige ! Les *grands chefs*, comme on dit d'ailleurs en italien, sont d'abord français et ces *chefs étoilés* sont reconnus comme des stars et respectés pour leur savoir-faire dans le monde entier. Un cuisinier (italien) m'a un jour confié que, sur ce point, la réputation hexagonale n'est pas usurpée. Le savoir-faire de la haute cuisine française reste sans égal. Mais nous oublions, en évoquant ces cadors, la cuisine quotidienne. Or, celle-ci, qui compte aussi, n'est plus souvent au rendez-vous, livrant tant de nos concitoyens à McDo et Starbucks, sans parler des pizzerias et des kebabs. Pourquoi ? Ce qui suit mériterait de bien plus amples développements. Dans les années soixante-dix et quatre-vingt, la « nouvelle cuisine » a peut-être trop vidé notre cuisine de son âme « provinciale », pour parler comme Revel, et a laissé un champ de ruines dans nos assiettes. Aujourd'hui, on se rassure avec la haute cuisine sophistiquée, élitiste, qui continue de trôner dans les classements

mondiaux. Mais elle est peu adaptée à nos modes de vie, sauf pour les très hauts revenus. Michel Onfray a déjà tout dit lorsqu'en 2006, dans *Libération*, il déplorait cette glorification des grands chefs : « Trop souvent, les grands cuisiniers ont ignoré la majorité des gourmets aux revenus modestes pour ne s'adresser qu'à une élite de classe au goût formaté. » Contrairement à ce qu'on observe avec la cuisine « provinciale » et républicaine italienne, la démocratisation a été le vrai trou noir d'une cuisine de cour trop sophistiquée, surtout lorsqu'elle a dû, pour se diffuser au-delà des cercles d'élites, recourir aux astuces en tout genre (plats préparés ou cuisinés sous vide, micro-ondes, etc.), ce qui a soulevé à juste titre la fureur des Anglo-Saxons.

« Y a-t-il quelqu'un pour sauver la cuisine française ? »

La crise de la cuisine française, sur laquelle mes amis italiens avaient été les premiers à m'alerter, a fini par éclater au grand jour en 2010. Cette année-là, on traduit en France le livre corrosif de Michael Steinberger, un critique gastronomique du *Financial Times* et du *New Yorker*, qui publia un pamphlet, acclamé lors de sa sortie outre-Atlantique, en juillet 2009 : *La Cuisine française, un chef-d'œuvre en péril* (8). L'auteur fait un constat terrible de la lente dérive de la cuisine française. Il parle d'une « posture arrogante, qui traduit en fait une peur » (9). En mars 2014, le *New York Times* récidivait en titrant : « Y a-t-il quelqu'un pour sauver la cuisine française ? » Et la critique semble se poursuivre (10).

Derrière la mauvaise foi anglo-saxonne, toujours prête à traquer notre supposée (et parfois réelle) arrogance, ce fut un vrai coup de semonce car on savait à Paris que tout n'était pas faux. Le gouvernement chercha à parer le coup. Il tenta de créer en 2014 le label « Fait maison » pour répondre à la fureur des touristes anglo-saxons qui n'en pouvaient plus des frites surgelées et des confits de canard sous vide qu'ils avalaient dans des guinguettes faussement typiques avec des ustensiles en étain. Le Quai d'Orsay réussit à inscrire la gastronomie française au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Mais, même lorsque le pouvoir se battait pour défendre la cuisine française, le goût français pour la polémique s'en mêlait pour parasiter une initiative qui pouvait diviser, surtout à gauche. Parler de « cuisine française » n'était-ce pas un peu facho? Diversité culturelle oblige! La polémique récente entre le communiste Fabien Roussel et la néo-écologiste Sandrine Rousseau illustre ce malaise. Roussel avait déclaré qu'« un bon vin, une bonne viande, un bon fromage: c'est la gastronomie française », avouant au passage la rusticité de cette tradition gauloise (mais c'est un autre sujet). Sandrine Rousseau avait jugé aussitôt nécessaire de rappeler le leader communiste à l'ordre. Non pas pour dire que la cuisine française était tout de même plus élaborée que le trio viande-vin-fromage mais pour exprimer un malaise. C'est ce que certains savent faire de mieux. Au fond, M^{me} Rousseau laissait entendre que Roussel avait commis une grave entorse à la *doxa*. En un mot que son propos était « beauf ». Pour se racheter, elle s'était empressée de préciser, sans la moindre preuve, que « le plat préféré des Français, c'est le couscous ». Et tac! Une nation ouverte, qui n'est pas chauvine, c'est une nation qui puise ses plats ailleurs, de l'autre côté de la Méditerranée si possible. Infantillages et « haine de soi » *as usual*. Ces réactions, qui sont totalement ignorées en Italie, où la tradition du couscous est d'ailleurs très forte à Trapani, témoignent au fond d'un désarroi français, y compris dans nos assiettes.

Et, au final, cette question culinaire met en évidence un paradoxe. Plus de soixante ans après le texte de Revel, est-ce, pour reprendre ses propres catégories, la cuisine la plus « ouverte » qui a su le mieux rayonner dans le monde, ou la cuisine plus « provinciale », la « cuisine close », comme il dit? En ne faisant guère preuve de *curiosité gastronomique* (c'est toujours Revel qui parle), bref en conservant au mieux l'identité de leur cuisine, les Italiens ont su finalement – pour le meilleur et parfois pour le pire (car il y a de nombreuses falsifications) – s'imposer dans le monde. On mange des pizzas et des pâtes de New York à Tokyo, en passant par Stockholm, Johannesburg et Paris... En restant elle-même, la cuisine italienne a finalement rayonné. Cette belle métaphore des mystères de l'acculturation me fait penser à ce que Philip Roth disait de sa petite ville de Newark, dans le New Jer-

sey, où il avait passé son enfance. L'ambiance y était très provinciale : « Paradoxalement, concluait Roth, c'était ce provincialisme qui nous faisait cosmopolites. (11) » Il en va peut-être des fourneaux comme de l'esprit.

1. Je renvoie le lecteur à ce livre, *Via Appia. Voyage sur la plus ancienne route d'Italie* (en format poche chez Alpha, 2022), dont cet article reprend certaines réflexions en les complétant.
2. Dino Risi, *Mes monstres. Mémoires* [2004], De Fallois-L'Âge d'homme, 2014, p. 108-109.
3. Montaigne, *Les Essais*, Livre I, chapitre II, « De la vanité des paroles ».
4. Voir à ce sujet *La Liberté* du 1^{er} juin 1866, in David Michon, *24 Heures de la vie d'un restaurant. Paris, 1867*, Presses universitaires de France, 2022, p. 136.
5. C'est d'ailleurs en partie inexact et s'explique peut-être par une méconnaissance de toute la cuisine italienne, notamment celle du Sud (Revel était à Florence et à Rome). Par exemple, la *caponata* sicilienne est une ratatouille sophistiquée, avec une sauce aigre-douce qui aurait été, à l'origine, un plat de poisson servi avec une sauce au vinaigre, typique de cette cuisine antique qui était celle du Mare Nostrum. Cette *caponata* infirme le propos de Revel lorsqu'il prétend que la cuisine italienne n'est pas variée et qu'elle ne se compose que de cinq ou six plats de pâtes toujours semblables.
6. Alberto Capatti et Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Laterza, 2000 (traduit en 2002 au Seuil).
7. Comme disait Guichardin, qui opposait la *piazza* et le *palazzo*.
8. Michael Steinberger, *La Cuisine française, un chef-d'œuvre en péril*, Fayard, 2011.
9. Voir aussi son entretien, « La cuisine française est fatiguée! », dans *L'Express* du 4 mars 2011.
10. Selon Slate, par exemple, « Aux États-Unis, la cuisine française est devenue ringarde et snob » 1^{er} novembre 2016.
11. Cité par Marc Weitzmann, « Être écrivain et juif est une manière de me situer dans la réalité française », *Revue des Deux Mondes*, décembre 2017.

À TABLE AVEC BALZAC

› Robert Kopp



Mange-t-on dans *René*? » demande Balzac dans *Fal-thurne* (1820), en se moquant de l'anorexie des héros romantiques.

« Dans les romans de nos jours, les auteurs s'inquiètent peu de l'estomac de leur héros, ils leur font faire des courses, ils les enveloppent dans des aventures qui ne les laissent pas plus respirer que le lecteur, et jamais ils n'ont faim. En cela, ils ne ressemblent guère à l'auteur. C'est à mon avis ce qui discrédite le plus ces ouvrages, [...]. Peignez donc l'époque, et à chaque époque on a dîné [...] (1) »

En effet, on ne mange pas plus dans *René* que dans *Adolphe* ou dans *Oberman*. Mais pas davantage non plus que dans *La Princesse de Clèves* ou dans *Manon Lescaut*. Et si Phèdre se consume d'amour pour Hippolyte, c'est dans son cœur, dans son âme, et non pas dans son corps. Quant à l'érotisme des *Liaisons dangereuses*, il reste singulièrement désincarné. C'est dans *Les Cent Vingt Journées de Sodome* que l'on cherchera le contrepoint à cette mélodie classique.

Il faut remonter à Rabelais et aux festins de Pantagruel, voire bien au-delà, pour trouver des descriptions tant soit peu détaillées de nos besoins, de nos appétits et de nos fonctions corporelles. Les classiques,

et les romantiques après eux, les ont soigneusement évacuées. Elles ne sont pas compatibles avec une esthétique soucieuse de dignité littéraire. Rien de ce qui touche au physique d'un personnage – si ce n'est par le biais des tropes que sont les cheveux dorés, les yeux brillants, les tristes larmes ou le tétin d'ivoire – n'entre dans la poésie, dans le théâtre ou dans le roman. Tout au plus trouvera-t-on quelques traces d'une tradition réaliste, remontant lointainement au *Satiricon* de Pétrone ou aux fabliaux du Moyen Âge, dans les romans satiriques de Scarron et de Furetière. Ou – nous venons de le dire – dans les textes pornographiques circulant sous le manteau. Quant aux repas, ils ne sont jamais présentés pour eux-mêmes. Ils sont, comme chez Platon, l'occasion d'échanges philosophiques. Ou ils rappellent la Cène, le dernier repas du Christ entouré de ses apôtres. C'est la table la plus souvent représentée dans la peinture, avant les natures mortes du Siècle d'or hollandais, qui sont autant de vanités.

Ce n'est qu'à l'époque de Balzac que deviendra effectif, dans toutes les littératures européennes, ce tournant réaliste, amorcé dès la seconde moitié du XVIII^e siècle, qui fera une place grandissante à la vie quotidienne et avec elle à la table, chargée de ses mets et entourée d'un rituel qui lui est propre. La nourriture accède désormais à la dignité littéraire. Et loin d'être un simple élément de décor, une touche pittoresque de couleur locale, elle revêt le plus souvent une signification symbolique évidente. En effet, on mange très souvent chez Balzac, et parfois beaucoup. On continue à le faire chez Flaubert, lors du mariage d'Emma, au bal de la Vaubyessard, aux comices agricoles. Quant aux repas qu'Emma prend avec Charles, ils reflètent déjà tout le vide de son existence :

Robert Kopp est professeur à l'université de Bâle. Dernier ouvrage édité : Edmond et Jules de Goncourt, *Les Hommes de lettres et autres romans* (Bouquins, 2022).
 › robert.kopp@unibas.ch

« Toute l'amertume de l'existence lui semblait servie sur son assiette, et, à la fumée du bouilli, il montait du fond de son âme comme d'autres bouffées d'affadissement (2) ».

Zola ajoutera quelques éléments nouveaux : il fera suivre les repas de la digestion. Et Huysmans poussera jusqu'aux indigestions... Du réalisme, on glisse vers le naturalisme, du physique, on passe au physiologique.

Balzac, lui, se contente du ragoûtant, laissant le dégoûtant à ses successeurs. Le thème de la nourriture, il est vrai, a fait une première apparition massive chez deux auteurs qu'il considère comme ses modèles : Sébastien Mercier et Walter Scott. En effet, le *Tableau de Paris* et le *Nouveau Paris*, qui offrent pour les années qui précèdent et qui suivent immédiatement la révolution française une description non seulement de tous les quartiers de Paris et de leurs habitants, mais aussi de tous les métiers, font une large place à celui, fort récent, de restaurateur. On sait que la prolifération des restaurants à Paris à la fin du XVIII^e et au début du XIX^e siècle est une conséquence directe de la Révolution, qui a jeté dans la rue de nombreux cuisiniers des grandes maisons dont les maîtres sont partis en exil. Quant à Walter Scott, l'autre grande référence citée dans la préface de 1842 à *La Comédie humaine* après Buffon, son ambition était de ressusciter la vie quotidienne du Moyen Âge, y compris dans les aspects matériels de cette vie.

Et Brillat-Savarin vint...

Cette nouvelle place qu'occupe la cuisine dans l'imaginaire collectif du début du XIX^e siècle est également attestée par toute une série de publications qui lui sont spécialement consacrées, comme *L'Almanach des gourmands* de Grimod de La Reynière, périodique paraissant de 1803 à 1810 (et dont quantité d'articles ont été repris en 1828 dans *Le Gastronomiste français, ou L'art de bien vivre* (3)), ou le *Cours gastronomique* de Gassicourt (1809), contenant pour la première fois une « Carte gastronomique de la France », et bien entendu les ouvrages de Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), avocat de formation, magistrat de profession, homme politique, exilé sous la Révolution à cause de sa particule (qu'il a fini par remplacer par un trait d'union), aujourd'hui connu pour ses qualités de gastronome et comme auteur culinaire. Sa *Physiologie du goût*, publiée en décembre 1825, deux mois avant sa mort, sans nom d'auteur, chez Sautet, en deux volumes, est le premier essai d'ethnographie gastronomique de cette ampleur. Il a connu un succès considérable, qui ne se dément pas jusques à aujourd'hui (4). Une des originalités de Brillat-Savarin – outre le fait de glorifier la gourmandise, que l'Église

considère comme un des sept péchés capitaux – est de faire le lien entre gastronomie et politique et de définir l'identité française par la cuisine :

« Enfin, nous verrons comment, par le pouvoir combiné du temps et de l'expérience, une science nouvelle nous est tout à coup apparue, qui nourrit, restaure, conserve, persuade, console, et non contente de jeter à pleine main des fleurs sur la carrière de l'individu, contribue encore puissamment à la force et à la prospérité des empires. (5) »

Répondant aux aspirations d'une époque qui rêve d'établir un tableau rationnel et exhaustif de la société dans toutes ses manifestations, en imitant et, souvent, en parodiant les classifications de Buffon, de Linné, de Geoffroy Saint-Hilaire ou de Cuvier, le genre littéraire des physiologies a connu une vogue spectaculaire dans la dernière décennie du règne de Louis-Philippe (6). Balzac n'y a pas échappé. Parmi ses tout premiers textes, en 1826, figure une *Physiologie du mariage* qui doit beaucoup à Brillat-Savarin (7). Et lorsque, en 1838, l'éditeur Charpentier lui demande une préface pour une réimpression de la *Physiologie du goût*, Balzac accepte d'autant plus volontiers que celle-ci devait s'accompagner, parallèlement, d'une réimpression de la *Physiologie du mariage*, dans une nouvelle collection lancée par l'éditeur. Sauf que Balzac n'a jamais fourni la préface promise (et payée). Il a donné, à la place et en complément à Brillat-Savarin, un « Traité des excitants modernes » (8), dans lequel il reprend quelques-unes des considérations sur les paradis artificiels publiées en 1832 dans son *Voyage (imaginaire) de Paris à Java* (9).

Gare aux excès !

Malgré la réputation de mangeur pantagruélique que lui ont faite nombre d'amis dès son vivant, dont Théophile Gautier et Charles Gosselin, Balzac a toujours pris soin de distinguer le « glouton », qui mange sans discernement, du « gastronome », observant une certaine sobriété. Ainsi dans sa « Physiologie gastronomique », publiée dans *La Silhouette* les 15 août et 14 octobre 1830, ou dans sa « Nouvelle théorie du déjeu-

ner », parue le 29 mai de la même année dans *La Mode*, où il va jusqu'à se féliciter du recul de la « gastrolâtrie » :

« On commence à mépriser la table. La supériorité de l'intelligence étant de jour en jour plus sentie et plus désirée, chacun a compris tout ce que l'âme perdait de ressort dans ces luttes journalières, soutenues par l'organisme, à propos d'un repas. L'ambition mange peu, le savant est sobre, et l'homme à sentiment a l'obésité en horreur. Or, où est le fashionable qui n'appartient à aucune de ces trois classes ? (10) »

Aussi fustige-t-il dans le *Traité des excitants modernes* tout excès, que ce soit d'eau-de-vie, de sucre, de tabac, de thé ou de café. Car « l'homme n'a qu'une somme de force vitale, elle est répartie également entre la circulation sanguine, muqueuse et nerveuse, absorber l'une au profit de l'autre, c'est causer un tiers de mort », « tout excès qui atteint les muqueuses abrège la vie ». On aura reconnu le thème de *La Peau de chagrin*.

Aussi, Balzac, quand il travaille, s'impose-t-il un régime très strict. En mars 1833 il écrit à Zulma Carraud :

« Je me couche à six heures du soir ou sept heures comme les poules ; l'on me réveille à une heure du matin, et je travaille jusqu'à huit heures ; à huit heures, je dors encore une heure et demie ; puis je prends quelque chose de peu substantiel, une tasse de café pur, et je m'attelle à mon fiacre jusqu'à quatre heures ; je reçois, je prends un bain ou je sors, et après dîner, je me couche. (11) »

Et à M^{me} Hanska, il confie qu'il se contente « de la plus stricte nourriture qu'il faille pour vivre, afin de ne pas envoyer la fatigue de la digestion au cerveau ».

Toutefois, une fois le manuscrit remis à l'éditeur, il arrive au romancier de se lâcher, comme le raconte Edmond Werdet :

« Autant il était sobre dans sa furie de travail, autant, lorsqu'il se reposait, son appétit, aiguë par une longue abstinence, prenait tout à coup des proportions phénoménales : c'était un Vitellius alors ! Voici le menu de dîner qu'il commanda ; il est de la plus scrupuleuse vérité, ainsi que tout ce qui va suivre. Or ce menu était pour lui tout *seul*. En proie à une gastrite aiguë, je ne pris qu'un potage et le blanc d'une aile de volaille rôtie. Un cent d'huîtres d'Ostende, douze côtelettes de pré-salé au naturel, un caneton au navet, une paire de perdreaux rôtis, une sole normande, sans compter les hors-d'œuvre, les fantaisies telles qu'entremets, fruits, poires de Doyenné surtout, dont il avala plus d'une douzaine ; le tout arrosé de vins fins, délicats, des crus les plus renommés, le café et les liqueurs. (12) »

Comme le fait remarquer Anka Muhlstein, « Balzac et ses personnages ne mangent jamais en même temps » (13).

La Comédie humaine se joue à table

En revanche, tous les personnages mangent, sans exception ou presque. Il existe peu de romans balzaciens sans une importante scène de repas, que ce soit à Paris ou en province, tantôt au restaurant, tantôt à la maison. Rien que pour la capitale, Balzac évoque, souvent de façon détaillée, une bonne trentaine d'adresses, passant des tables les plus luxueuses de la Rive droite aux plus modestes du Quartier latin. C'est chez l'illustre Véry, installé depuis 1808 au Palais-Royal, que Blondet et Raoul dînent avec Rastignac, dans *Une fille d'Ève*. C'est là aussi où Lucien de Rubempré se dédommage de ses déconvenues de jeune provincial à Paris en commandant « pour s'initier aux plaisirs de Paris, un dîner qui le consolât de son désespoir » : « Une bouteille de vin de Bordeaux, des huîtres d'Ostende, un poisson, une perdrix, un macaroni, des fruits », une « petite débauche » qui lui coûta « les cinquante francs » d'un mois d'existence à Angoulême (14). C'est au Rocher de Cancale, rue Montorgueil, célébré aussi bien par Grimod

de La Reynière que par Brillat-Savarin, que nous croisons Henri de Marsay dans *La Fille aux yeux d'or* et Georges Marest dans *Un début dans la vie*. D'autres textes nous emmènent au Café anglais, au Café de Paris, au Café Riche, au Procope, au Divan, à La Maison dorée, au Véfour, chez Tortoni, chez Les Frères provençaux (15).

Parmi les établissements de la Rive gauche, celui qui a la cote est Flicoteaux, place de la Sorbonne, « un nom inscrit dans bien des mémoires ». « Il est peu d'étudiants logés au Quartier latin pendant les douze premières années de la Restauration qui n'aient fréquenté ce temple de la faim et de la misère. » C'est le cas aussi de Lucien, fraîchement débarqué dans la capitale. « Le dîner, composé de trois plats, coûtait dix-huit sous, avec un carafon de vin ou une bouteille de bière, et vingt-deux sous avec une bouteille de vin. » Et le romancier de poursuivre la description sur plusieurs pages (16). Elles pourraient figurer dans une anthologie consacrée au Paris de Balzac, accompagnée d'une carte où seraient inscrits tous les cafés et restaurants figurant dans *La Comédie humaine*. Mais la province n'est pas en reste.

« La Touraine me fait l'effet d'un pâté de foie gras... »

« On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris », lit-on dans *La Rabouilleuse*, « mais on y dîne mieux ; les plats y sont médités, étudiés. (17) » Car « au fond des provinces, il existe des Carême en jupon, génies ignorés, qui savent rendre un simple plat de haricots digne du hochement de tête par lequel Rossini accueille une chose parfaitement réussie ». Appartiennent à cette catégorie non seulement la vieille Fanchette et la jeune Flore Brazier, qui observe son aînée par-dessus l'épaule pour apprendre ses tours de main, mais aussi leur maître, le docteur Rouget. Les médecins, « en fait de gourmandise », étant à placer « au même rang que les évêques », le docteur met à profit ses connaissances en chimie pour l'amendement des plats :

« Il est célèbre à Issoudun par plusieurs améliorations peu connues en dehors du Berry. Il a découvert que l'omelette était beaucoup plus délicate quand on ne bat-

taît pas le blanc et le jaune des œufs ensemble avec la brutalité que les cuisiniers mettent à cette opération. On devait, selon lui, faire arriver le blanc à l'état de mousse, y introduire par degré le jaune, et ne pas se servir d'une poêle, mais d'un cagnard en porcelaine ou de faïence. Le cagnard est une espèce de plat épais qui a quatre pieds, afin que, mis sur le fourneau, l'air, en circulant, empêche le feu de le faire éclater. En Touraine le cagnard s'appelle un cauquemarre. Rabelais, je crois, parle de ce cauquemarre à cuire les coquecigrues, ce qui démontre la haute antiquité de cet ustensile. (18) »

Mais le centre de la France connaît bien d'autres spécialités, comme le gâteau d'Issoudun, « l'une des plus grandes créations de la confiserie française ». La liste pourrait facilement être complétée par « Le prosne du ioyeux curé de Meudon » dans *Les Cent Contes drolatiques*, qui vante « plusieurs friands morceaux, comme : pruneaux et halleberges de Tourayne, fouaces, rillons, rillettes, fourmaiges d'olivet, de chieure et autres, bien cogneus entre Langeais et Loches, potz beurriers, pastez de lieurre, canars à la dodine, pieds de porcs au son, nauaulx et potées de pois pilez, iolyes petites boêtes de cointinact d'Orléans », etc. (19).

La Normandie ne le cède en rien au Berry. Balzac la connaît de longue date pour avoir séjourné très jeune chez sa sœur, Laure Surville. Si Claire de Beauséant, dans « La femme abandonnée », se trouve à Bayeux, *Modeste Mignon* se déroule au Havre. Mais dans *La Vieille Fille*, c'est à Alençon que Rose Cormon donne, au début de chaque été, « un dîner d'adieu à ses fidèles », avant de partir passer trois semaines au Prébaudet. La salle à manger, les plats, les vins, tout est à son image : immuable, en attente d'un maître. Le décor, chez Balzac, est toujours un indicateur, il est dit « en harmonie » avec les acteurs qui sont appelés à y évoluer. C'est ainsi que « fonctionne » la salle à manger de la pension Vauquer, dans *Le Père Goriot*, où la patronne fait son apparition tous les matins.

Mais la province que Balzac affectionne particulièrement, c'est la Touraine de son enfance. « Oh ! si vous saviez ce que c'est que la Touraine », écrit-il à Victor Ratier, le 21 juillet 1830, alors que Paris s'ap-

prête à mettre en scène une révolution dont il n'a que faire, s'étant installé avec M^{me} de Berny à La Grenadière pour travailler aux *Deux Amis* et à d'autres nouvelles.

« On y oublie tout. Je pardonne bien aux habitants d'êtres bêtes, ils sont si heureux ! Or, vous savez que les gens qui jouissent beaucoup sont naturellement stupides. [...] La Touraine me fait l'effet d'un pâté de foie gras où l'on est jusqu'au menton, et son vin délicieux, au lieu de griser, vous bêtifie et vous béatifie. (20) »

Amour de la Touraine et de sa cuisine, que l'auteur transmet à Félix de Vandenesse, le héros du *Lys dans la vallée*. Élevé dans un milieu aristocratique, celui-ci rêve de mets canailles, comme les « célèbres rillettes et rillons de Tours », alors qu'il n'a dans son panier que « des fromages d'Olivet, ou des fruits secs ».

« Cette préparation, si prisée par quelques gourmands, paraît rarement à Tours sur les tables aristocratiques ; si j'en entendis parler avant d'être mis en pension, je n'avais jamais eu le bonheur de voir étendre pour moi cette brune confiture sur une tartine de pain ; mais elle n'aurait pas été de mode à la pension, mon envie n'eût pas été moins vive, car elle était devenue comme une idée fixe, semblable au désir qu'inspiraient à l'une des plus élégantes duchesses de Paris les ragoûts cuisinés par les portières, et qu'en sa qualité de femme, elle satisfait. (21) »

Particulièrement appréciés aussi, par Balzac, les vins de Touraine, spécialement le vouvray qui, « bien conservé, est un vrai velours », nous apprend Margaritis, le vigneron de *L'Illustré Gaudissart*, qui nous invite à faire le tour de son domaine. Les vendanges, en Touraine, sont d'ailleurs « de véritables fêtes », longuement décrites dans *Le Lys dans la vallée*. Balzac s'est même rêvé en vigneron, projetant d'acheter le domaine de Moncontour pour s'y installer avec M^{me} Hanska.

Cet amour de la Touraine, Balzac essaie également de le faire partager à sa bien-aimée. Les lettres qu'il lui adresse contiennent quantité de recettes alléchantes et il n'hésite pas à lui faire parvenir jusqu'en Ukraine toutes sortes de spécialités, comme du cotignac ou des pâtés d'alleberges, « pour vous faire sentir gastronomiquement l'air de ma patrie, pardonnez-moi cette vanité tourangelle » (22).

Mystique de la nourriture

« Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es », cette devise de Brillat-Savarin, Balzac l'illustre tout au long de sa *Comédie humaine*. Les personnages ne mangent pas nécessairement selon leur appétit, mais selon le rôle qu'ils jouent.

« Les femmes, dans un dîner prié mangent peu : leur secret harnais les gêne, elles ont le corset de parade, elles sont en présence de femmes dont les yeux et la langue sont également redoutables. Elles aiment non pas la bonne, mais la jolie chère : sucer des écrevisses, gober des cailles au gratin, tortiller l'aile d'un coq de bruyère, et commencer par un morceau de poisson bien frais relevé par une de ces sauces qui font la gloire de la cuisine française. La France règne par le goût en tout : le dessin, les modes, etc. La sauce est le triomphe du goût, en cuisine. (23) »

Mais la table est aussi un indicateur social, comme dans *La Cousine Bette* :

« Le dîner que firent le mari, la femme et l'enfant, ce dîner retardé de quatre heures, eût expliqué la crise financière que subissait la famille, car la table est le plus sûr thermomètre de la fortune dans les ménages parisiens. Une soupe aux herbes et à l'eau de haricots, un morceau de veau aux pommes de terre, inondé d'eau rousse en guise de jus, un plat de haricots et des cerises d'une qualité inférieure, le

tout servi et mangé dans des assiettes et des plats écornés avec l'argenterie peu sonore et triste du maillechort, était-ce un menu digne de cette jolie femme? (24) »

Elle crée enfin des liens mystérieux entre les personnages : « La nourriture est le lien secret de toutes les créations et le lien évident de toutes les espèces animées », affirme la mystique Séraphîta dans le conte philosophique du même nom (25). Comme si la table formait un microcosme à travers lequel pourraient se lire les secrets de la création.

1. Projet de roman inachevé, publié par Pierre-Georges Castex chez José Corti en 1950. Notre citation se trouve p. 34.
2. Gustave Flaubert, *Madame Bovary*, in *Œuvres complètes*, tome III, édition publiée sous la direction de Claudine Gothot-Mersch, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 2013, p. 207.
3. Voici le titre complet de cet ouvrage, qui a eu un succès considérable, attesté par les nombreuses rééditions : *Le Gastronomes français, ou l'art de bien vivre*, par les anciens auteurs du *Journal des gourmands*, MM. G. D. L. R***, D. D***, Gasterman, G***, Clytophon, Charles Sartrouville, C. L. C***, C***, Marie de Saint-Ursin, B***, etc., [...], Charles Béchét, 1828.
4. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur membre de plusieurs sociétés savantes*, Sautelet, 1825. Épigraphe : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es. » Citons parmi les rééditions les plus récentes celle qu'a préfacée Jean-François Revel, Flammarion, coll. « Champs », 1982. On se reportera également, avec délice, à l'ouvrage pionnier de Jean-François Revel, *Un festin de paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Pauvert, 1979, réédité avec une préface de Laurent Theis, Tallandier, coll. « Texto », 2007 et 2021, ainsi qu'à l'ouvrage de Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Denoël-Gonthier, 1973 ; Payot, 1989.
5. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, op. cit.*, tome I, p. 91. Voir également Pascal Ory, « Brillat-Savarin dans l'histoire culturelle de son temps », in Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française*, Nouveau Monde éditions, 2007, p. 39-50.
6. Voir Nathalie Preiss, *Les Physiologies en France au XIX^e siècle. Étude historique, littéraire et stylistique*, Éditions InterUniversitaires, 1999.
7. Voir Pierre-Georges Castex, « Balzac et Brillat-Savarin. Sur une préface à la *Physiologie du goût* », *L'Année balzacienne*, 1979.
8. Il figure désormais dans le tome XII de l'édition de *La Comédie humaine*, publiée sous la direction de Pierre-Georges Castex, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1981.
9. Publié dans la *Revue de Paris*, repris dans le tome II des *Œuvres diverses*, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1996, p. 1141-1171.
10. Honoré de Balzac, *Œuvres diverses*, tome II, *op. cit.*, p. 768.
11. Honoré de Balzac, *Correspondance*, édition établie, présentée et annotée par Roger Pierrot et Hervé Yon, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », tome I, 1809-1835, 2006, p. 750.
12. Edmond Werdet, *Portrait intime de Balzac: sa vie, son humeur et son caractère*, A. Silvestre, 1859, p. 289-290.
13. Anka Muhlstein, *Garçon, un cent d'huîtres! Balzac et la table*, Odile Jacob, 2010.
14. Honoré de Balzac, *La Comédie humaine*, tome II, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1976, p. 307 et tome V, 1977, p. 271.
15. Le sujet a retenu les balzaciens très tôt et pour cause. Voir, entre autres, Fernand Lotte, « Balzac et la table », *L'Année balzacienne*, 1962.
16. Honoré de Balzac, *La Comédie humaine*, tome V, *op. cit.*, p. 294-300.
17. Honoré de Balzac, *La Comédie humaine*, tome IV, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1976, p. 400.
18. *Idem*.
19. Honoré de Balzac, *Œuvres diverses*, tome I, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1990, p. 239.
20. Honoré de Balzac, *Correspondance*, tome I, *op. cit.*, p. 303.
21. Honoré de Balzac, *La Comédie humaine*, tome IX, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1978, p. 973.
22. Honoré de Balzac, *Lettres à Madame Hanska*, tome I, Les Bibliophiles de l'originale, 1967, p. 120-121.
23. Honoré de Balzac, *Petites misères de la vie conjugale*, in *La Comédie humaine*, tome XII, *op. cit.*, p. 66-67.
24. Honoré de Balzac, *La Comédie humaine*, tome VII, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1977, p. 104.
25. Honoré de Balzac, *La Comédie humaine*, tome XI, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1980, p. 825.

DANS LA CUISINE DE DICKENS

› Jean-Pierre Naugrette

Notre rapport à la littérature est gustatif et culinaire. On ne lit pas un roman policier, on le dévore – d’ailleurs, un auteur donne parfois ses « recettes » pour écrire. On ne lit pas Proust ou Tolstoï, on engloutit, le temps d’un été pluvieux, *À la recherche du temps perdu* ou *Guerre et paix*. On lit Agatha Christie comme on savoure un bon cru, et l’on déguste les manières de table d’Hercule Poirot, maniaque sur la cuisson de ses œufs. « On mange beaucoup chez Flaubert », écrivait Jean-Pierre Richard, phrase qui à elle seule devait révolutionner la critique pour la rendre moderne (1). De même chez Dickens. Il avait connu la pauvreté dans son enfance : il était devenu bon vivant et recevait avec largesse, ses dîners ne comportaient pas moins de cinq plats pantagruéliques. Son épouse Catherine avait publié, en 1851, sous le pseudonyme de Lady Maria Clutterbuck, un *What Shall We Have for Dinner?* recueillant les recettes de la cuisine familiale : on y apprend que le romancier raffolait du gigot de mouton farci aux huîtres ! Aujourd’hui, son œuvre inspire des livres de recettes,

comme *Dinner with Dickens: Recipes Inspired by the Life and Work of Charles Dickens*, de Pen Vogler (2). Comment cuisine-t-on chez Dickens? Tentons de pénétrer plus avant dans sa cuisine romanesque et ses mystères (3).

Entre la faim et l'abondance : un bon repas de Noël

Les victoriens n'étaient pas forcément de gros mangeurs. On raconte que John Stuart Mill, lorsqu'il pointait à l'East India Company, devait se contenter d'un œuf à la coque, de thé et de tartines pour tout repas jusqu'à six heures du soir, heure à laquelle il rentrait chez lui pour dîner modestement (4). Ce théoricien de l'économie politique devait proposer, lors de la grande famine en Irlande qui fit plus d'un million de morts entre 1845 et 1852, une réforme drastique de la propriété terrienne et agricole permettant d'assurer l'indépendance économique de la paysannerie par rapport aux hobereaux irlandais. Dickens décrit les affres de la faim au début d'*Un conte de deux villes*, où les rues du faubourg Saint-Antoine, peu avant la révolution française, sont peuplées de ce spectre qui peint le visage des enfants du signe de la vieillesse, et qui s'inscrit jusque dans les copeaux de bois ou les baguettes de pain. Le vin répandu des tonneaux deviendra, lors de la Révolution, du sang sur le pavé, bel exemple de transmutation symbolique dont Dickens raffole. Dans *Oliver Twist*, une scène célèbre dans un asile pour orphelins montre une distribution de gruau par le maître des lieux, « en uniforme de cuisinier », tandis qu'on récite « un ample bénédicité sur cette maigre chère ». La distribution faite, Oliver s'enhardit, s'avance vers le maître, bol et cuiller en main, et lui dit : « S'il vous plaît, monsieur, j'en voudrais encore » (5) – demande qui lui vaut un coup de louche sur la tête, une punition immédiate, et la prédiction qu'il sera pendu. C'est une vilaine cuisine de sorcières, dans ce régime pénitentiaire ou concentrationnaire que sont les asiles et les hôpitaux

Jean-Pierre Naugrette est professeur émérite de littérature anglaise à l'université Sorbonne-Nouvelle Paris-III. Derniers ouvrages parus : *L'Aronde et le Kayak*, *une famille à Viroflay, 1930-1960* (Éditions des Deux Sœurs, 2019), *Sherlock Holmes et le mystère de St Clere* (Le Visage Vert, 2022).
 > jeanpierre-naugrette@gmail.com

de l'époque. Plus tard, Oliver retrouvera cette cuisine infernale dans l'ancre de Fagin : « Dans une poêle, installée au-dessus du feu et attachée par une ficelle à la cheminée, des saucisses cuisaient ; debout à côté de ce plat, une fourchette à rôtir à la main, se tenait un vieux juif tout ratatiné... (6) » Oliver va-t-il manger, ou être mangé ? Lorsqu'il rencontre le forçat évadé dans les marais au début des *Grandes Espérances*, Pip rencontre un homme affamé qui lui trouve « les joues bien grasses » et demande, en se pouléchant les babines, s'il ne va pas les manger : figure d'ogre, c'est lui qui demande que l'enfant apporte une lime pour se débarrasser de ses chaînes, et des vivres.

Alors que la faim et la misère ont partie liée avec la révolution industrielle qui exploite les enfants et menace de les dévorer tel *Saturne dévorant un de ses fils* de Goya (7), l'abondance et la bonne cuisine relèvent, chez Dickens, d'une *Merry Old England* qu'on trouve notamment à la période de Noël. Dans *Un chant de Noël*, le vieil avare Scrooge est hanté par un Esprit ou fantôme de Noël qui a transformé à vue son salon en une corne ou cuisine d'abondance, comme dans un conte de fées :

« Entassés sur le plancher et formant une sorte de trône, on voyait des dindes, des oies, du gibier, des volailles, du fromage de tête, de grands quartiers de viande, des cochons de lait, de longs chapelets de saucisses, des *mince pies*, des puddings, des bourriches d'huîtres, des châtaignes grillées toutes chaudes, des pommes aux joues écarlates, des oranges juteuses, des poires succulentes, d'immenses galettes des Rois et des bols d'un punch bouillant qui obscurcissait la pièce de sa délicieuse vapeur. (8) »

Le tableau disparaît comme par enchantement, preuve que c'est un emblème plus qu'une réalité. Mû par son esprit de générosité qui contraste avec la mesquinerie de l'avare, l'Esprit va promener sa torche féerique dans les rues enneigées de Londres. Il va favoriser ainsi la famille nombreuse du commis de Scrooge, Cratchit, afin qu'elle ait un joyeux dîner de Noël, avec l'oie traditionnelle accompagnée d'une

compote de pommes et d'une purée de pommes de terre: « Sa chair tendre, son goût exquis, sa taille et la modicité de son prix furent l'objet de l'admiration générale » (9). Malgré sa petite taille, le pudding qui s'ensuit suscite également les éloges: « dur et ferme à souhait, imbibé d'un quart de pinte d'eau-de-vie enflammée et orné d'une branche de houx de Noël plantée à son sommet » (10). Encore l'économie politique héritée de Mill: faire bonne chère ne signifie pas, littéralement, engloutir tous les mets déployés par l'Esprit, ce qui relèverait d'une *hubris* gastronomique – d'ailleurs, c'est plutôt une nature morte, et non des mets proprement cuisinés – mais, pour cette famille modeste, se réjouir de la modicité du prix d'une oie en cette période de fête. Dans la nouvelle de Conan Doyle « L'escarboucle bleue », on voit que s'offrir une oie pour Noël imposait économie et sacrifice financier pour les classes anglaises les plus modestes (11). Il s'agit avant tout de partager ce « sentiment de jovialité » que Noël procure (12). Entre la famine des pauvres et l'abondance outrancière des riches, la cuisine de Noël reste ici dans un bon rapport qualité-prix, « le meilleur rapport possible entre l'économie et l'efficacité, la mythologie et la plasticité de sa consommation » (13).

Cauchemar en cuisine

Dans sa cuisine romanesque, Dickens a une recette simple, mais efficace, puisqu'elle est souvent le ressort de sa comédie humaine. Prendre une activité aussi quotidienne et apparemment aussi simple que manger un plat cuisiné. La faire dérapier, par capillarité, vers une autre, incongrue. Filer les métaphores extérieures à la cuisine. Faire mijoter le temps d'un épisode en feuilleton. Vous obtenez une scène cocasse:

« Ma sœur avait adopté un moyen tranchant de nous préparer nos tartines de beurre, qui ne variait jamais. Elle appuyait d'abord vigoureusement et longuement de sa main gauche le pain contre sa bavette, où il ne manquait pas de ramasser tantôt une épingle, tantôt une aiguille,

qui se retrouvait bientôt dans la bouche de l'un de nous. Elle prenait ensuite un peu (très peu) de beurre à la pointe d'un couteau, et l'étalait sur le pain de la même manière qu'un apothicaire prépare un emplâtre... (14) »

On comprend que Pip se méfie de la cuisine de sa sœur. Dickens n'a pas pour la cuisine la révérence de la bienséance ou du conformisme victorien. Lorsque le pudding sort du baquet de Mrs Cratchit, en émane « une odeur de jour de lessive! C'était la toile qui l'enveloppait. L'odeur d'un restaurant qui serait à côté d'une pâtisserie, elle-même à côté d'une blanchisserie! » (15). De même Fagin, dans sa cuisine, semble « partager son attention entre la poêle à frire et un séchoir à linge auquel étaient accrochés de très nombreux mouchoirs de soie » (16), comme si l'acte de cuisiner était parasité par d'autres activités. D'ailleurs, sur la table, une bougie est fichée dans une bouteille à bière au gingembre, ce qui n'est pas bon signe.

Les modes de dégustation sont à l'image de cette cuisine instable. Comme Balzac, Dickens est obsédé « par la férocité chaotique des énergies humaines » (17). Affamés après avoir enduré, pendant trois mois, « les tourments d'une lente famine », les enfants de l'asile ne mangent pas le gruau: celui-ci est décrit comme ayant « disparu ». Le forçat dans les marais, note Pip dans *De grandes espérances*, mange moins qu'il ne met quelque chose en sûreté à la hâte :

« Il engloutissait hachis, pain, fromage et pâté, tout à la fois [...] Je m'étais souvent amusé à regarder manger un gros chien que nous avions à la maison, et je remarquai qu'il y avait une similitude frappante dans la manière de manger de ce chien et celle de cet homme. (18) »

Soit la nourriture disparaît, soit elle est dévorée avec une telle vitesse que le repas ressemble à un film en accéléré. Celui préparé pour David Copperfield dans une auberge, fait de côtelettes et de légumes, est bientôt partagé par le garçon affamé :

« D'une main il saisit une côtelette par l'os, de l'autre il prit une pomme de terre, et dévora du meilleur appétit, à mon extrême satisfaction. Puis il prit une autre côtelette et une autre pomme de terre, et encore une autre pomme de terre, et encore une autre côtelette... (19) »

S'ensuit une véritable bataille pour dévorer le pudding au flan, le garçon armé d'une cuiller à soupe, David d'une cuiller à café – bataille perdue par David, mais qui se taille parmi les passagers de la diligence une vilaine réputation d'appétit monstrueux, car comment, à lui seul, a-t-il pu engloutir autant de côtelettes? Comme le montre George Orwell à propos de ce passage, « une même scène peut paraître d'une extravagance burlesque ou d'un sinistre réalisme, selon l'âge auquel on la lit » (20). Alors que la cuisine est supposée, pour remplir sa fonction sociale, être dégustée plat après plat, cette accélération, cette accumulation de nourriture transforment le repas en processus comique, frisant l'absurde. Alors qu'il est à Canterbury, David doit affronter un jeune boucher en combat singulier. Il se fait copieusement rosser, on le ramène à la maison en piteux état, on lui applique des biftecks sur les yeux, on le frotte de vinaigre et d'eau-de-vie. Absurdes, ces biftecks qui au lieu d'être dispensés par le boucher, servent de pansement à des blessures infligées par lui, comme si tout le corps de David était devenu un large morceau de viande! La cuisine de Dickens fonctionne par contiguïté: se battre avec un boucher, c'est devenir viande soi-même. Barthes remarque que « le sanguin est la raison d'être du bifteck » (21), surtout lorsqu'il est saignant. En tant que romancier, Dickens préfère le cru au cuit:

« La coutume du théâtre, dans tous les bons mélodrames bien sanglants, veut que l'on présente les scènes tragiques et comiques en une alternance aussi régulière que celle des filets rouges et blancs dans un morceau de porc fumé bien entrelardé. (22) »

Lorsque Mrs Joe lui donne sa tartine, Pip pense au forçat affamé et décide de la cacher dans une jambe de son pantalon. On l'accuse aussitôt d'avoir avalé son repas. C'est à ce moment même, en 1860, que naît le burlesque moderne. Charlot fera de même, à de nombreuses reprises, confondant sciemment pantalon et garde-manger. Le coup de louche sur la tête d'Oliver deviendra un procédé de comédie du film muet. La *slapstick comedy* américaine et les Marx Brothers donneront une image de la cuisine et de sa dégustation loufoque et déjantée, où l'on se jette des plats ou des tartes à la crème à la figure, où l'on renverse les tables des restaurants, où l'on confond les récipients. Comme pour compenser le fait qu'il est muet, Harpo engloutira des tonnes de nourriture, et chez Hergé, la Castafiore outrée flanquera ses pâtes à la figure de son géôlier (23).

Si le dîner de Noël des Cratchit fait exception dans l'œuvre de Dickens, c'est parce qu'il représente une image idéale du repas victorien familial : réglé, ordonné, jovial. À ses fourneaux, Dickens préfère s'activer sur ce qui dérange la formule entrée-plat-dessert, sur ce qui fait déraiper les dîners les mieux préparés, passant allègrement du burlesque au macabre, de la comédie à la tragédie. Sans doute parce qu'il ne partage pas complètement les valeurs de cette Angleterre qui, au début du XIX^e siècle, lasse de la révolution française et du romantisme, est, selon Stefan Zweig, repue : « L'Angleterre digère. Pour plaire, il fallait alors que l'art fût digestif, il ne devait pas troubler l'esprit, il ne devait pas susciter de fortes émotions. (24) » Si « son art est nourri de l'hypocrisie morale du rassasiement » (25), c'est bien la « puissance poétique » du romancier qui vient bouleverser le confort culinaire ambiant.

1. Jean-Pierre Richard, *Littérature et Sensation*, Seuil, 1954.

2. Pen Vogler, *Dinner with Dickens*, CICO Books, 2017. Voir aussi son *Christmas with Dickens*, CICO Books, 2018, et Cédric Charles Dickens, *Dining with Dickens : Being a Ramble Through Dickensian Foods*, Elvendon Press, 1984.

3. Voir la *Revue des Deux Mondes*, dossier « Les mystères de Charles Dickens », novembre 2018.

4. A.N. Wilson, *The Victorians*, Arrow Books, 2003, chapitre x.

5. Charles Dickens, *Les Aventures d'Oliver Twist*, traduit par Sylvère Monod, Le Livre de poche, 2005, chapitre II, p. 83.

6. *Idem*, chapitre VIII, p. 156.

7. Francisco de Goya, *Saturne dévorant un de ses fils (1819-1823)*, musée du Prado, Madrid.

8. Charles Dickens, *Un chant de Noël*, traduit par Marcelle Sibon, Gallimard, coll. « Folio bilingue », 1997, p. 147.

9. *Idem*, p. 171.

10. *Idem*, p. 173.

11. Arthur Conan Doyle, « L'escarboucle bleue », *Les Aventures de Sherlock Holmes*, 1892.
12. Charles Dickens, « Un dîner de Noël », in *Esquisses de Boz*, partie « Tableaux », chapitre II, notre traduction. Dans cette esquisse, le narrateur défend l'idée que, même amoindrie d'une année sur l'autre (deuils, argent, etc.), une famille anglaise doit fêter Noël avec les moyens dont elle dispose.
13. Roland Barthes, « Le bifteck et les frites », in *Mythologies* [1957], Seuil, coll. « Points », 1970, p. 79.
14. Charles Dickens, *De grandes espérances*, traduit par Charles-Bernard Derosne, traduction revue par Jean-Pierre Naugrette, Le Livre de poche, 1998, chapitre II, p. 40.
15. Charles Dickens, *Un chant de Noël*, *op. cit.*, p. 173.
16. Charles Dickens, *Oliver Twist*, *op. cit.*, p. 156.
17. Léo Bersani, « Le réalisme et la peur du désir », in *Littérature et Réalité*, Seuil, coll. « Points », 1982, p. 58.
18. Charles Dickens, *De grandes espérances*, *op. cit.*, chapitre III, p. 50.
19. Charles Dickens, *David Copperfield*, édition sous la direction de Paul Lorain revue et annotée par Jean-Pierre Naugrette et Laurent Bury, Le Livre de poche, 2001, chapitre V, p. 125.
20. George Orwell, « Charles Dickens » [1939], in *Écrits de combat*, traduit par Lucien d'Azay, Bartillat, 2021, p. 177.
21. Roland Barthes, « Le bifteck et les frites », in *Mythologies*, *op. cit.*, p. 78.
22. Charles Dickens, *Oliver Twist*, *op. cit.*, chapitre XVII, p. 254.
23. Hergé, *Tintin et les Picaros*, Casterman, 1976, p. 13 et 61.
24. Stefan Zweig, « Dickens », in *Trois maîtres* [1919], traduit par Henri Bloch et Alzir Hella, Le Livre de poche, 1995, p. 61.
25. *Idem*, p. 62.

GOETHE ET LA FRANCE DU POT-AU-FEU

› Eryck de Rubercy

Tout le monde connaît en France le fameux pot-au-feu : du bœuf à braiser, des pommes de terre, des carottes, des navets, des poireaux et des aromates. Il passe pour éternel, mais il est possible de dater sa naissance au moins approximativement, à savoir entre le XVII^e siècle (François de La Varenne, grand cuisinier du siècle des Lumières, l'ignore) et le XVIII^e (Goethe, en octobre 1792, en mange un qui aurait pu être cuisiné aujourd'hui).

En effet, pour pouvoir préparer un pot-au-feu, il faut posséder les ingrédients nécessaires. Or, le Versailles de Louis XIV ne mangeait pas de pommes de terre et peinait à découvrir les belles carottes orangées que nous connaissons. Reste que depuis l'avènement de la corporation des bouchers au Moyen Âge, la viande de bœuf se cuisait dans de l'eau, allant jusqu'à donner son nom aux « bouillons », où les pauvres venaient se restaurer dudit bouillon de viande. C'est cette longue histoire qui fait que l'origine du pot-au-feu semble des plus anciennes.

Maintenant, si l'on en cherche la définition, il est, comme le résume si bien le Grand Dictionnaire universel du XIX^e siècle, « la base de notre cuisine, c'est par lui que notre cuisine nationale se distingue de toutes les autres ». Maurice Des Ombiaux dans *L'Art de*

manger et son histoire ne dit pas autre chose : « Le pot-au-feu est par excellence, le mets national de la France. (1) » De même Curnonsky et Gaston Derys quand ils écrivent dans leurs *Gaietés et curiosités gastronomiques* : « En France, le véritable mets national, c'est le pot-au-feu. (2) » Il constitue à la fois un potage (le fameux bouillon), de la viande bouillie (du bœuf) et, bien sûr, des légumes.

Goethe avait bien compris qu'il avait affaire à un plat emblématique lorsqu'il décrit, dans *Campagne de France*, sa découverte du plat chez un villageois des Ardennes où, au retour de la bataille de Valmy, il fut hébergé une journée et une nuit. « Pour la première fois, je pus observer là exactement le pot-au-feu national. (3) » Et le mot même de « pot-au-feu », que traduit l'allemand *Gekochtes Rindfleisch*, est bien employé en français dans le texte original ; le pot qu'on met sur le feu de bois, soit dit au passage, ayant tout simplement donné par métonymie son nom au plat qui s'y élabore. Ainsi le pot-au-feu devient-il le contenu du pot.

Goethe participe alors, côté ennemi, aux guerres de la révolution française, dont il note au jour le jour le triste déroulement avant d'en rédiger quelque trente ans plus tard ses souvenirs, mêlé qu'il fut aux événements de la grande histoire. Le livre parut en 1821 sous le titre « Campagne in Frankreich ». Son auteur s'y était trouvé à suivre sous des pluies torrentielles le régiment de cavalerie du duc de Weimar. Ainsi deux mois durant (du 23 août à la fin octobre 1792), Goethe vécut-il, comme il l'écrit, « au milieu de la boue et de la misère, des soucis et de l'inconfort, du danger et des tourments, au milieu des ruines, des cadavres, des charognes et des monceaux d'excréments ».

Eryck de Rubercy, essayiste, critique, auteur avec Dominique Le Buhan de *Douze questions posées à Jean Beaufret à propos de Martin Heidegger* (Aubier, 1983 ; Pocket, 2011), est traducteur, notamment de Max Kommerell, de Stefan George et d'August von Platen. Dernier ouvrage publié : *La Matière des arbres* (Klincksieck, 2018).

Une note plus claire apparaît dans ce sombre tableau le jour où Goethe parvient au hameau de Sivry (aujourd'hui Sivry-lès-Buzancy), avec l'armée prussienne qui cherchait alors à passer la Meuse au-dessus de Dun. « Comme on avait résolu de se reposer le 5 [octobre] dans la région, raconte-t-il, nous fûmes logés à Sivry... Après avoir tant souffert des intempéries, nous trouvâmes exquis de pouvoir nous asseoir

à un foyer » et de pouvoir observer « pour nous amuser et nous distraire, le caractère homérique et pastoral des maisons champêtres de France ».

Tout attire et retient son regard dans la grande pièce où se passe la vie commune de la famille : le carrelage propre, la grande cheminée à manteau avec sa crémaillère, qui lui paraît une invention ingénieuse, et à droite du foyer le coffre qui servait à la fois de siège et de boîte à sel, ainsi tenu au sec. C'était la place d'honneur qu'on offrait en toute convivialité à l'étranger le plus marquant. Tous les ustensiles de cuisine étaient brillants de propreté et rangés en bon ordre.

Et Goethe de se délecter à l'avance du pot-au-feu en train de mijoter, dont il détaille la préparation : « Une grande marmite de fer était suspendue à un crochet, qu'on pouvait élever et abaisser au moyen d'une crémaillère ; dans la marmite se trouvait déjà une bonne pièce de bœuf avec l'eau et le sel. On y ajouta des carottes, des navets, des poireaux, des choux et d'autres légumes », explique-t-il avec précision en détaillant les légumes utilisés, qui sont toujours les mêmes.

Et tandis que le pot-au-feu cuit doucement, son regard s'attarde complaisamment « à l'heureuse disposition du dressoir, de l'évier, des tablettes, où étaient rangés les pots et les assiettes » quand enfin on mit la table. « On posa dessus une grande écuelle de terre, dans laquelle on jeta du pain blanc coupé en petites tranches ; le bouillon chaud fut versé dessus, et l'on nous souhaita un bon appétit. Après quoi, on nous servit la viande et les légumes, qui s'étaient trouvés cuits en même temps. » Et Goethe de s'exclamer : « toute personne aurait pu se contenter de cette simple cuisine ».

Une cuisine qui, en vérité, s'est faite gastronomique en étant justement simple et nutritive. Aussi, peut-on se demander, par rapport à l'atmosphère de cette scène, d'un charme disons à la Greuze, où est, où serait de nos jours ce que Goethe appelle l'idylle « homérique » et le caractère « pastoral » dans les maisons campagnardes de France. Eh bien précisément dans le pot-au-feu, dont on constate que celui de Goethe pourrait être contemporain car sa recette est identique à celle d'aujourd'hui. Ainsi le bouillon de cuisson est-il servi comme potage, agrémenté de pain rassis, avant la viande et les légumes. C'est

dire l'importance de ce plat dans la culture du pays, véritable création culinaire de l'histoire de France, plat national s'il en est, porteur également de valeurs familiales et de partage en ce qu'il réunit les gens de la maison avec en l'occurrence « la mère de famille assise près du feu, tenant un petit garçon sur ses genoux et deux petites filles se pressant contre elle ».

Cependant, n'oublions pas que Goethe est introduit en France à la suite d'une armée ennemie. Aussi, comme l'observe Jean-Christophe Bailly dans *Le Dépaysement*, qui est le récit de voyages que son auteur a effectués en France, « même si Goethe fait état des tensions, des conflits, des souffrances, et s'il est conscient d'appartenir à une armée étrangère qui ne se prive ni de piller ni de détruire – même si la guerre où il a été contraint d'accompagner son maître, le duc de Weimar, est une guerre véritable comportant comme telle ses épreuves –, un fossé béant sépare toutefois les faits et gestes qu'évoque *Campagne de France* et ceux des guerres plus récentes, le différentiel étant bien sûr dans les quantités de haine et d'effroi qui se sont déchaînées, et c'est pourquoi la scène du pot-au-feu malgré tout partagé entre les paysans et la troupe semble appartenir à un autre monde » (4). Un autre monde, certes, mais qui, malgré le temps écoulé, n'a pas fait disparaître le pot-au-feu, au point que son accession au statut de plat national est l'autre volet de la définition de la cuisine française. Un plat national que l'expérience des siècles a porté à la perfection jusqu'à devenir un standard de la haute cuisine, quand il n'est pas revisité par les grands chefs. Ainsi le pot-au-feu a-t-il traversé le temps en partageant une même histoire : celle d'une culture alimentaire d'origine paysanne et pauvre qui rencontra la faveur des grandes tables. Et il n'est pas un seul gastronome qui parlerait avec dédain de ce régal familial.

À l'instar de Goethe qui, commente l'historien Alfred Mézières, « bien loin de dédaigner les pauvres gens chez lesquels les nécessités de la guerre l'amènent, s'intéresse à leur sort autant qu'il s'intéresserait à la destinée de personnages plus considérables. Leur qualité d'étrangers, au lieu de le refroidir, ne fait qu'augmenter sa bienveillance naturelle en y ajoutant l'attrait d'une curiosité plus grande à

satisfaire. C'est un chapitre nouveau de l'histoire universelle qu'il étudie, en observant des coutumes, des façons de vivre différentes de celles de l'Allemagne. (5) »

Présent chez Goethe, le pot-au-feu est non moins présent dans la littérature française, qui en fait toujours un plat national, l'auteur du fameux *Grand Dictionnaire de cuisine*, Alexandre Dumas, étant même allé jusqu'à écrire : « La France, je l'ai déjà dit, est le seul pays qui sache faire un pot-au-feu. » S'il fallait donc prouver que la cuisine, d'essence éminemment culturelle, est un produit de l'histoire, c'est assurément l'exemple du pot-au-feu, encore aujourd'hui l'un des plats préférés des Français, qui le montre le mieux. En tout cas, Goethe, quelque peu gourmand, comme on le sait, et qui sut toujours reconnaître le travail accompli par les femmes à la cuisine, se souvenait, près de trente ans plus tard, de celui qu'il avait mangé à Sivry en 1792.

1. Maurice Des Ombiaux, *L'Art de manger et son histoire*, Payot, 1928, p. 155.

2. Curnonsky et Gaston Derys, *Gaietés et curiosités gastronomiques*, Librairie Delagrave, 1933, p. 60.

3. Goethe, *Campagne de France*, traduit par Jacques Porchat, Librairie Hachette, 1891.

4. Jean-Christophe Bailly, *Le Dépaysement. Voyages en France*, Seuil, 2011.

5. Alfred Mézières, « L'invasion prussienne en 1792 et en 1870. Goethe et les Allemands d'aujourd'hui », *Revue des Deux Mondes*, 2^e période, tome 91, 1871, p. 102.

BOIRE ET MANGER ENTRE DEUX CRIMES

› **Jean-Baptiste Baronian**

On pourrait classer les détectives les plus célèbres de la littérature policière en deux catégories: d'un côté ceux qui ne boivent guère et ne sont pas intéressés par les plaisirs de la table; de l'autre ceux qui boivent et mangent beaucoup, et accordent une grande importance aux nourritures terrestres, si ce n'est aux ripailles.

Chose frappante, les plus nombreux ne sont ni des amateurs de boissons alcoolisées ni des gourmets. Dans ses aventures, Sherlock Holmes, le mythique personnage créé par Arthur Conan Doyle en 1887, avale ainsi à intervalles très irréguliers, du bout des lèvres et sans plaisir aucun, un verre de vin – du bourgogne (et même du mon-trachet), du chianti, du tokay hongrois, du claret... –, parfois un doigt de xérès ou de porto, ou encore une pinte de *real ale*.

Au 221B Baker Street, au cœur de Londres, il y a toujours un flacon de whisky (petit clin d'œil probable à l'Écosse, dont Arthur Conan Doyle était originaire et à laquelle toute sa vie il est resté attaché), que Sherlock Holmes boit accompagné de soda, conformément aux usages de l'époque en Angleterre. Par

Jean-Baptiste Baronian est écrivain. Derniers ouvrages publiés: *Le Vent du nord* (Genèse édition, 2022), *Dictionnaire des écrivains gastronomes* (Flammarion, 2022).

contraste, il est un fumeur endurci. Il fume indifféremment le cigare, la cigarette et la pipe (du tabac extra-noir de Grosvenor) et, surtout, il se drogue – une solution de cocaïne à 7 %, que le docteur Watson, son méticuleux biographe, considère comme une « bête immonde ». Quant à ses repas, préparés par sa logeuse, Mrs. Hudson, ils sont en général des plus frugaux. Soit dit en passant, le père Brown, l'antithèse de Sherlock Holmes, l'extraordinaire prêtre catholique détective que Gilbert Keith Chesterton, l'antithèse d'Arthur Conan Doyle, a conçu en 1910, n'est pas, lui non plus, friand de nourritures terrestres, tant il est, pour sa part, d'abord soucieux de sauver des âmes, d'expliquer pourquoi chaque crime ressortit à un scandale, à une brutale et inadmissible violation de l'ordre divin sur la Terre.

Arsène Lupin n'est pas davantage un amateur ni un gourmet, tout gentleman qu'il soit. À l'instar de Maurice Leblanc, son créateur en 1905, il ne boit que de l'eau, alors même qu'il évolue au sein d'un monde « bling-bling » avant la lettre, où l'absinthe, le *bitter*, le vermouth, le champagne, les grands crus et les somptueux banquets arrosés sont omniprésents. Tout se passe aussi, d'une aventure à l'autre, comme si Arsène Lupin n'avait jamais faim. Et quand il lui arrive d'aller déjeuner au restaurant, comme au Pavillon chinois de la porte Dauphine, fort couru au début du XX^e siècle, c'est pour commander simplement deux œufs, des légumes cuits et des fruits. Oui, une scène de copieux repas apparaît bien dans *L'Aiguille creuse*, mais elle n'est jamais qu'une mascarade imaginée par Arsène Lupin pour les besoins de ses investigations...

En réalité, seul le roman *813* (que d'aucuns tiennent pour le meilleur de la saga lupinienne) renferme la description d'un repas qu'on qualifierait de gastronomique. Ce repas a lieu au 29 de la villa Dupont, « paisible rue provinciale dont l'unique issue donne sur la rue Pergolèse, à deux pas de l'avenue du Bois », où Arsène Lupin est l'hôte du mystérieux baron Altenheim : caviar, volaille à la truffe, pâté de foie, chaud-froid de glace au cacao, gâteaux secs « charmants de forme », excellent chambertin venu des « caves du roi Léopold ». Sauf que ces « charmants » gâteaux sont empoisonnés...

La reine des poisons

Des poisons, on en trouve énormément dans les aventures d'Hercule Poirot et dans les romans policiers d'Agatha Christie où elle n'a pas mis en scène le petit détective belge toujours tiré à quatre épingles. Neuf fois sur dix, ces poisons sont mélangés à des mets ou à des boissons, par exemple des sandwiches, des potirons, du pudding ou une coupe de champagne. À moins que ce ne soit une tasse de thé à l'arsenic, une marmelade à la strychnine, du bacon au cyanure, du rosbif à l'acide chlorhydrique – des plats en apparence inoffensifs, et d'autant moins suspects aux yeux des futures malheureuses victimes qu'ils font tous partie des classiques inamovibles de la cuisine d'outre-Manche. « Je ne connais rien au maniement des armes à feu, a déclaré Agatha Christie. C'est la raison pour laquelle je tue mes personnages avec des poisons car ceux-ci ont l'avantage d'être propres et c'est cela qui excite mon imagination. »

Contrairement à Arthur Conan Doyle et à Maurice Leblanc, Agatha Christie a été une « incorrigible gourmande », selon ses propres termes dans *Une autobiographie* (publiée au Royaume-Uni à titre posthume en 1977 et traduite en français trois ans plus tard). Les repas y occupent une place importante, et il y est notamment question de sa cuisinière d'Ashfield, qu'elle chérissait, et d'un « repas gargantuesque » à propos d'un déjeuner dominical à Torquay, la ville où elle est née, au bord de la Manche. On y pique-nique aussi très souvent, le pique-nique ayant longtemps eu chez les Britanniques une dimension festive et étant composé d'habitude de mets cuisinés à dessein. Agatha Christie était du reste elle-même une cuisinière chevronnée. Elle se réservait la préparation des mayonnaises et ne laissait à aucun de ses convives le soin de découper les volailles, de trancher les viandes, de lever les filets d'un poisson.

Son amour de la bonne chère, elle ne l'a cependant pas transmis à Hercule Poirot, dont la première enquête, *La Mystérieuse Affaire de Styles*, a paru en Angleterre en 1920 (en français en 1932). Hercule Poirot n'y est pas insensible, non, mais il se contente de peu, du pain quotidien, quoique Agatha Christie écrive dans *La Troisième Fille* qu'il a « toujours été gourmand ». Maniaque, il ne prend que des œufs de

la même grosseur. À la fin d'un dîner, il aime licher de petites liqueurs, en particulier la crème de menthe. Et lorsqu'il se met à table aux côtés de plusieurs personnes, quelles qu'elles soient, il les laisse discourir entre elles afin de se forger une idée de la situation à laquelle il est mêlé. Comme quoi, ce qu'il entend autour de lui n'arrête pas de nourrir ses cellules grises.

Et puis arrive le commissaire Maigret

Très différent d'Hercule Poirot, Jules Maigret est sans doute le premier véritable buveur et mangeur de l'histoire de la littérature policière. Il boit tout ce qui lui semble digne d'être bu au cours de ses enquêtes (elles s'échelonnent entre 1931 et 1972), un petit verre par-ci, un grand verre par-là, à la hâte ou en prenant tout son temps, dans un boui-boui, une brasserie renommée, le bar d'un hôtel, chez lui, boulevard Richard-Lenoir à Paris, en compagnie de Louise, sa tendre épouse, si dévouée et si patiente – bière à la pression, vin blanc, vin rouge, cidre, vermouth, eau-de-vie, rhum, whisky, mandarin-curaçao, le breuvage avec lequel il se saoule le jour où il rejoint la Brigade spéciale, la seule et unique cuite de sa carrière.

Il mange pareillement tout ce qui lui en semble digne, mais surtout les plats traditionnels, tels que l'andouillette, le rôti de porc aux lentilles, l'épaule de mouton farcie, le bœuf miroton, les tripes à la mode de Caen, les filets de hareng pommes à l'huile, la bouillabaisse, la choucroute. À la maison, M^{me} Maigret, remarquable cordon bleu, le sert comme un prince. Prince, il l'est, à vrai dire, prince de flegme, d'empathie, de compréhension et d'indulgence à l'égard des gens qu'il rencontre et qu'il interroge, quoiqu'il puisse à l'occasion se montrer irritable et sortir de ses gonds.

Dans toute son œuvre romanesque, Georges Simenon a abondamment décrit des personnages qui ont recours à l'alcool et chez lesquels l'irrépressible besoin de boire correspond à des états de crise profonde, à des périodes de dépression extrême. Il n'a jamais caché qu'il y avait succombé, ni qu'à certaines époques de sa vie il ne fréquentait, à Paris

et en province, que les établissements les plus chics. Divers passages de ses récits autobiographiques indiquent cependant qu'avec l'âge, la gastronomie ne l'a plus du tout passionné, qu'elle a même fini par lui soulever le cœur. « Aujourd'hui, précise-t-il dans son ouvrage autobiographique *Jour et nuit*, publié en 1981, cela ne me gêne nullement de manger deux ou trois fois le même menu ou à peu près. Au contraire. Je suis heureux de retrouver un plat tout simple qui m'a enchanté la veille [...] »

Avec San-Antonio, Frédéric Dard pousse presque jusqu'à la caricature la figure emblématique du détective qui boit et bâfre sans cesse. Mais San-Antonio ne dévore pas n'importe quoi. Il déteste l'anisette, les tisanes, les poireaux, l'ail, les oignons frits, une « infamie potagère », proclame-t-il. Ce qui ne l'empêche pas de se mêler des oignons des autres dans les cent soixante-quinze enquêtes où il apparaît, de 1949 à 1999. Chauvin, franchouillard, rabelaisien, il est partisan d'une tambouille essentiellement tricolore et ne cherche pas à becqueter dans les restos « au goût du jour ». Frédéric Dard, lui, en raffolait.

Carvalho et Montalbano

En un certain sens, Pepe Carvalho, le détective privé catalan créé par Manuel Vázquez Montalbán en 1972, ressemble à Maigret. Du moins parce qu'il adore boire et manger. Lui, il a la chance d'être encouragé dans ses appétits voraces par le brillant Fuster, incollable dès qu'il s'agit de savoir quelle est l'origine exacte d'un plat, ainsi que par un ancien malfrat appelé Biscuter, ne rêvant que d'aller à Paris suivre des cours de cuisine consacrés aux potages et aux soupes et estimant que le maître queux « Escoffier représente la *Somme théologique* de la grande tradition de la cuisine bourgeoise ».

C'est un des agréments des aventures policières de Pepe Carvalho : découvrir les plats spécifiques de la cuisine catalane et de la gastronomie espagnole. L'inventaire donne le tournis : omelette à l'escabèche, pommes de terre ridées aux *mojos* (sauces des îles Canaries), escargots à l'araignée de mer, paella « libre arbitre », lentilles aux boulettes, bau-

droie à l'ail brûlé, colin au cidre, veau à la sauce d'huîtres, rognons au xérès, tripes à la madrilène, gras-double aux morilles, et trente-six autres préparations appétissantes. Comme tout gastronome distingué, Pepe Carvalho a horreur de la grosse bouffe et de la « pitance de l'Espagne profonde », les chorizos, les boudins, les fèves, les maquereaux en conserve... Il choisit. Il sélectionne. Et donc il exclut. Et mieux il mange et ingurgite de bons alcools, mieux il parvient à mener à bien ses enquêtes.

Il y a également du Maigret chez le commissaire de police sicilien Salvo Montalbano, dont le patronyme est un hommage direct à Manuel Vázquez Montalbán et dont l'auteur, Andrea Camilleri, a commencé à narrer les aventures en 1994, alors qu'il avait déjà 70 ans. Par rapport à Pepe Carvalho, Salvo Montalbano est un personnage plutôt taciturne et introverti. Quand il a un « grand coup de mélancolie », ce qui est fréquent, il se précipite sur la nourriture et va en général à la *trattoria* d'Enzo, lequel n'a pas son pareil pour apprêter des spaghettis au noir de seiche et des fruits de mer. Au commissariat de police de Vigatà (une ville imaginaire, décalque de Port-Empédocle, dans la province sicilienne d'Agrigente), tous ses collègues savent que, pour lui, manger constitue une sorte de médecine, un remède contre le blues. Aucun d'entre eux n'oserait le déranger à table. Pas même lui envoyer un message sur son téléphone cellulaire. Et cette médecine a du bon car, repus et rassasié, Salvo Montalbano est capable, comme Pepe Carvalho, de voir soudain jaillir la lumière au milieu des ténèbres d'une affaire trouble et biscornue.

Donna Leon, Michèle Barrière, Camilla Läckberg, Martin Suter, le tandem Jean-Pierre Alaux et Noël Balen, Béatrice Joyaud, Chantal Pelletier, Anthony Bourdain, Jay McInerney, Hubert Monteilhet : ces dernières années, chacun de ces auteurs a conjugué dans ses polars le crime et la bonne chère, Thanatos et Bacchus (ou Comus). Est-ce à dire qu'il faudrait désormais parler d'un genre littéraire en soi, le roman policier culinaire, si ce n'est le roman policier gastronomique ?

Oui, de toute évidence.

LITTÉRATURE

- 94 | Annie Ernaux : le progrès
aimanté vers le ciel
de la littérature
› **Marin de Viry**
- 100 | Le spectacle de la parole
(En parler, disent-ils)
› **Jean-Marc Parisis**
- 107 | Le ciel de Stonehenge
› **Lucien d'Azay**

ANNIE ERNAUX: LE PROGRÈS AIMANTÉ VERS LE CIEL DE LA LITTÉRATURE

› **Marin de Viry**

T

ORBJÖRN – Bon allez, au boulot : en France, qu'est-ce qu'on a sur le gaz ?

BENGT – On a un garnement, Michel Houellebecq, et puis un gars qui commence seulement à mûrir un peu... Attends, euh... Pierre Michon. Et puis heu-

reusement on a Annie Ernaux.

LOVISA – Tu vois, Bengt, rien qu'avec cette phrase où Annie Ernaux arrive en troisième position, t'as essayé de nous aimer vers le cercle herméneutique des mâles blancs hétérosexuels. De nous refourguer les procédures mentales du patriarcat. D'asséner un argument d'autorité féminiphobe. De nous noyer dans le cloaque de discrimination sexuelle où barbotent tes conceptions moyenâgeuses et tes préjugés esthétiques genrés.

BENGT – Par où le mal en moi s'est-il insinué, ma Lolo ?

LOVISA – Bengt, ne m'appelle pas « ma Lolo » ici, s'il te plaît, on pourrait...

Marin de Viry est critique littéraire et écrivain. Dernier ouvrage publié : *L'Arche de mésalliance* (Éditions du Rocher, 2021).
› marininparis@yahoo.fr

TORBJÖRN – Non mais allez-y franchement les enfants, j'ai mes fiches... Je sais bien qu'en 68 vous avez fait ensemble une expédition intitulée « Grand Véhicule au Tibet ». Objectivement, vous y avez vécu une fusion hétérosexuelle portée à haute température à l'aide de substances diverses, et marquée par des expérimentations de trucs cochons, le tout sur fond de Janis Joplin. C'est une tache dans votre biographie que je suis seul à pouvoir documenter de façon détaillée, mais je serai discret. Et puis, vous avez expié depuis.

LOVISA – On était furieux d'avoir déjà 30 ans en 68. Il fallait qu'on se rattrape. Bon, bref, pour te répondre sur l'évolution mortifère de ton esprit, Bengt, depuis tes 85 ans, j'ai noté une baisse de ta capacité à plier ton esprit à la nécessité de sa disparition.

BENGT – Rappelle-moi pourquoi mon esprit devrait disparaître ?

LOVISA – T'arrives plus à enquiller les repentances au même rythme qu'avant, mon Banban. Ça fait deux ans que tu n'as pas publié de volumes de ta « Radieuse chronique de l'extinction de mon vieux moi », en prétextant que tu avais un roman sur le feu. Et quand tu le publies, qu'est-ce que je lis ? Un truc à la con genre cour provençale au XIII^e siècle, où tu repars comme en 1914 : les femmes, les hommes, l'amour, chabada ! Non mais allô ! Tu te rends compte qu'une Lotta tombe amoureuse d'un Kjell, dans ton roman ! ? Tu vois bien que t'es sur un axe pourri où tu vas bientôt nous faire un éloge de Torquemada ; tu vas trouver des raisons à Poutine, si tu continues...

BENGT – Ben ouais ma Lolo, tu le trouves peut-être couillon mon Kjell, et cruche ma Lotta, mais figure-toi que j'ai tellement aimé notre virée au Tibet que presque soixante ans plus tard, je décide de la mettre dans la perspective de l'infini qui m'attend ! Et toc ! Quand on s'emboîtait au Tibet, on se faisait quand même moins chier que dans les jurys littéraires ! C'est toi à poil que j'amènerai dans le Walhalla, pas les œuvres complètes de Judith Butler ! J'assume !

LOVISA – Mais tu deviens gâteux ! Ah, parce qu'en plus, c'est de nous que tu parles, dans ton roman ! Je me disais bien aussi que certaines pratiques sexuelles me rappelaient quelque chose, et puis maintenant que j'y pense, il y a ces détails anatomiques, ces yaks sales dans le paysage... Ah là là, on va se faire choper avec tes imprudences...

un journaliste réactionnaire qui voudrait nous serrer... Il ne faut surtout pas que ça se sache. J'ai une réputation mondiale de poétesse solitaire et auto-érotique qui envoie des anathèmes secs comme une trique contre la testostérone, depuis ma ferme entourée d'épicéas et de juments. Tu vois le drame si cette affaire ressort ? Torbjörn, tu n'as rien entendu fuiter, j'espère ?

TORBJÖRN – Non, non. Mais dites, si on en revenait à nos petites affaires, là, on a un prix à refourguer et on est le sommet de la conscience occidentale, quatre cents journalistes enfoncez les portes du palais, en ce moment. Bon, déjà on a dit que le lauréat sera français. Ça, c'est fait. Maintenant, qui ?

BENGT – Rappelle-moi un peu, la France...

TORBJÖRN – En gros, euhhh, c'est 14 millions de visiteurs à Disneyland, et 2 millions au Puy-du-Fou...

LOVISA – Ah, c'est bien, ça. Sept fois plus de Mickey que de chouans. C'est positif. C'est un terrain favorable. Et Annie, elle tire à combien ?

TORBJÖRN – Mruf, mes fiches me disent dans les 200 000, mais c'est peut-être gonflé.

LOVISA – Ah la vache ! ça fait dix fois plus de chouans que de lecteurs d'Annie Ernaux, dans ce pays. Il est temps de voler au secours de la France. On va écraser les chouans d'abord par le nombre, en s'alliant avec les Mickey, et ensuite avec les idées – avec Annie Ernaux. Deux fronts. La tenaille façon Gramsci, quoi ! Ah ça me plaît bien !

BENGT – J'aime bien ton vieux fond de militante internationaliste, sous ton apparence actuelle d'intersectionnelle de quatrième génération, ma Lolo. Cela dit, je ne vais pas pouvoir vous celer mon ignorance : c'est quoi le style et les idées d'Annie Ernaux ?

TORBJÖRN – Ah, enfin, ça va être à moi de faire un grand développement laudatif qui emportera vos suffrages. Ça manquait à la dignité de cette séance, et puis j'en avais assez de ne pas pontifier. Annie Ernaux...

LOVISA – Torbjörn, ce serait mieux si tu l'avais un peu lue...

TORBJÖRN – Oui bon, toi, l'hétérosexuelle repentie, ça va, hein ? Donc, disais-je, Annie Ernaux a focalisé son génie sur la question des

barrières intimes à l'ascension sociale, en inventant cette notion de « transfuge de classe » qui fait frémir toute la presse mondiale par ce mélange de vérité tragique et d'espoir eschatologique qu'elle contient. Tu penses : je pars de la classe ouvrière, j'arrive auteure Gallimard, et pas qu'un peu.

LOVISA – Et puis elle a disserté des souffrances psychologiques puis physiologiques des femmes... C'est parfait, comme ça, on pourra mettre « intime et universel » dans le communiqué. Et puis son style, à l'os, je dirais même à la moelle, je dirais même à l'ADN, je dirais même à la primo-pulsation du vivant, voire son style post-big-bang, tohu-bohu calme, ce cri anticapitaliste primal par où la nature réclame justice, ça va énerver les sectateurs du subjonctif imparfait, les partisans de l'école républicaine, dont je rappelle qu'elle est à la trame d'un crime colonialiste de masse justifiée par un suprématisme blanc lui-même articulé à la masculinité toxique, ah c'est bon, ça... Vous allez voir que l'internationale de la littérature-spaghetti, du roman de gare hétéro, de la petite communauté réchauffée dans la haine de l'autre et l'*hubris* de son narcissisme raciste va sortir du bois. On va pouvoir les aligner, tacata-cattam ! En choisissant Ernaux, nous devenons carrément la Némésis mondiale du champ littéraire, on est en plein dans la mission ! On aime le progrès vers le ciel de la littérature ! Bengt, en avant !

TORBJÖRN – T'es vraiment bonne quand tu te mets en colère en t'excitant idéologiquement avec des arguments douteux.

LOVISA – Penser, c'est criser.

TORBJÖRN – Tu as raison. Grâce au style d'Annie, on pourra écrire dans le communiqué un truc élégant du genre « économie formelle de l'expression ». Ça fait toujours bien pour montrer qu'on favorise un peu de décence et de retenue dans un pays où la littérature a quelque chose de surchargé et d'obscène, genre Chateaubriand, et où...

BENGT – Chateaubriand, c'est bien ce type formidable qui écrivait *Génie du christianisme* sur les fesses de sa maîtresse ?

LOVISA – Mais mon Banban, tu es complètement obsédé ! Oui, l'histoire littéraire de la France est un mouvement perpétuel du règne des maîtresses à poil vers le règne des puritains à col roulé. Tu es content ?

BENGT – Ah c'est beau comme l'incipit du Petit Livre rouge de Mao, ta phrase. Il faudra mettre ça dans le communiqué, Torbjörn.

TORBJÖRN – Mmmm non.

LOVISA – Mais il y a un volet militant et sociétal dans la gloire d'Annie Ernaux, non ?

TORBJÖRN – Et pas qu'un peu ! Un turbo-volet, oui ! De quoi soutenir un argumentaire exalté ! Déjà, elle a forgé le concept désormais universel d'« écrivaingallimard ».

BENGT – Chouette. À chaque grand génie doit correspondre un néologisme à décorner les bœufs. Qu'est-ce que c'est que ce truc ?

TORBJÖRN – Un « écrivaingallimard », c'est un écrivain qui fusionne avec son éditeur pour créer un nouvel être. Cette fusion ontologique s'est créée à cause d'un choc externe. Je t'explique : Richard Millet avait écrit un essai littéraire. Or, Richard Millet était éditeur chez Gallimard, mais aussi auteur. Annie Ernaux l'avait trouvé fasciste, raciste et sexiste. Elle a dit : « Moi, écrivaingallimard, je ne supporte pas que la partie Gallimard de mon moi soit souillée par un individu pareil. Virez-le ! » Ça a fini par marcher. Tout le monde se prosterne à son apparition. Sourit à son évocation. Babilles en évoquant son œuvre. Pète de trouille à l'idée de ne pas assez la louer.

LOVISA – Euh, un écrivain n'est-il pas écrivain indépendamment de son éditeur ?

TORBJÖRN – C'est une question réactionnaire, Lovisa. Tu as encore des progrès à faire pour obstruer en toi l'esprit de question. À partir de maintenant, Homère a été publié chez Gallimard. C'est la nouvelle *doxa* en Occident. Tout retour en arrière est impossible.

LOVISA – C'est grand, ce que tu dis. Il y a comme une beauté irréelle dans la sophistication des nouveaux énoncés progressistes. On fait vraiment un bon choix.

BENGT – Au passage, c'était vraiment fasciste, raciste et sexiste, l'essai de Richard Millet ?

TORBJÖRN – Attends, je regarde mes fiches. Ah non. Ni l'un, ni l'autre, ni le troisième.

BENGT – Ça ne poserait pas un petit problème ? Tu noteras que je reste prudent.

TORBJÖRN – Non, ça ne pose pas de problème, ça répond à la question. Complique pas, Bengt. Nous, on prend la chose jugée, même n’importe comment. On n’est pas la cour de cassation. Arrête de poser des questions idiotes, toi aussi !

LOVISA – Vous vous rendez compte qu’on va créer un « écrivainnobelgallimard » sur la base d’un « écrivaingallimard » ? O. K., on l’a déjà fait, mais pas en soudant les mots comme ça, en forgeant une sorte d’ontologie de femme indestructible ? Avec cette nouvelle technologie de soudage, on a franchi une sorte de cap dans la fabrication de missiles féminins destinés au territoire français.

BENGT – Puissance de l’auteur que multiplie puissance de l’éditeur que multiplie celle du grand prix international. Paf, impact. L’exponentielle de l’effet sur le champ de bataille. On est très loin devant, dans la course aux armements.

LOVISA – Il faut des armes à la révolution.

BENGT – Ah ma Lolo, j’adore, tu as une telle pêche en évoquant Annie Ernaux, ça me rappelle quand tu as publié ton haïku « Extinction/Testostérone » il y a trente ans ! Suivi de deux semaines pendant lesquelles la réaction s’est déchaînée. Et là, au bout de deux semaines, tu as lâché ton second haïku : « Viking/Hermaphrodite ». C’était tellement fort, au second coup il n’y avait plus personne en face. Sidération dans le camp ennemi. En deux marches, tu as atteint la gloire.

TORBJÖRN – On l’écrit, ce communiqué ?

BENGT – Eh oh, on a passé l’âge de travailler.

LE SPECTACLE DE LA PAROLE (En parler, disent-ils)

› **Jean-Marc Parisis**

1

« Tout ce qui était directement vécu s'est éloigné dans une représentation. » « Les images qui se sont détachées de chaque aspect de la vie fusionnent dans un cours commun, où l'unité de cette vie ne peut plus être rétablie. » Les thèses inaugurales de Guy Debord dans *La Société du spectacle* (1967) ont vieilli. La falsification du monde ne passe plus par les images mais par le langage, le récit, le fameux « narratif », ce nouveau mantra du débatisme tant prisé par les médias. Comme agent ou adjuvant du mensonge, les images ne sont plus nécessaires. Le spectacle de la parole suffit. Tout ce qui était directement vécu s'est éloigné dans un langage. Les discours qui se sont détachés de chaque aspect de la vie fusionnent dans un cours commun, où l'unité de cette vie ne peut plus être rétablie.

Jean-Marc Parisis est écrivain.
Derniers ouvrages publiés : *L'Histoire de Sam ou L'avenir d'une émotion* (Flammarion, 2020) ; *On va bouger ce putain de pays* (Fayard, 2022).

2

Sur l'écran du monde, les images ont glissé dans le fichier d'une réalité entièrement recomposée et contrefaite par le langage. Ce langage lui-même n'est plus imagé. Il ne connaît pas l'analogie ou la métaphore. Il les condamne souvent au motif d'atteinte au moral des populations. Il se méfie aussi de l'ellipse, de la métonymie, de la litote, et plus encore de l'ironie. Il leur préfère les anglicismes « impactants » et les acronymes « ADN ». Le langage n'a jamais tant régné. Il n'a jamais été si pauvre.

3

Les images ne sont plus nécessaires parce qu'elles ont terriblement enlaidi, comme le monde qu'elles représentent, et cela ne se voit que trop. Les images sont à charge, elles font le procès silencieux mais implacable d'une réalité que le langage s'obstine bruyamment, bestialement, à travestir et à nier.

4

En termes de qualité de vie et de victoires sur la mort, la médecine affiche un bilan infiniment supérieur à celui des écrivains, des artistes en général. Tant de grands livres, de grands films, de grandes symphonies, de grands tableaux, pour en arriver aujourd'hui à ce grand désastre. Picasso n'a pas embelli l'existence. La musique de Messiaen n'a pas adouci les mœurs. 1984 n'a pas empêché 2022.

5

« Auschwitz a prouvé de façon irréfutable l'échec de la culture », écrit Theodor Adorno dans *Dialectique négative* ; il ajoute : « Toute culture consécutive à Auschwitz, y compris sa critique urgente, n'est qu'un tas d'ordures. » Avant Auschwitz, Antonin Artaud, spécialiste des ordures mentales, savait déjà à quoi s'en tenir dans la préface du *Théâtre et son double* : « Jamais, quand c'est la vie elle-même qui s'en va, on n'a autant parlé de civilisation et de culture. Et il y a un étrange parallélisme entre cet effondrement généralisé de la vie qui est à la base de la démoralisation actuelle et le souci d'une culture qui n'a jamais

coïncidé avec la vie, et qui est faite pour régenter la vie. » Le parallélisme ne finit pas. Aujourd'hui, plus la vie s'effondre et s'en va, plus la démoralisation gagne, plus on interdit, plus on réprime, plus on promet la culture, plus il y en a, et de toutes sortes. Culture de l'inceste, du compromis ou de la pizza. Dernière trouvaille, la « culture de l'instant », nouveau concept footballistique.

6

Les romans écrits comme on parle ont fait du marché du livre le seul secteur économique où, à prix égal ou supérieur, les mauvais produits s'écoulent mieux que les bons.

7

Le plus urgent pour Artaud n'était pas de défendre une culture qui « n'a jamais sauvé un homme du souci de mieux vivre et d'avoir faim » mais d'en extraire « des idées dont la force vivante est identique à celle de la faim ». Ceux qui ont réussi à tirer de la culture ces idées-forces ne furent pas assez nombreux pour entraîner leurs contemporains dans une aventure qui serait devenue l'Histoire. Qu'elle soit la passion d'artistes affamés de vie ou le bon plaisir d'amateurs plus ou moins repus, la culture est demeurée une affaire strictement privée. Elle n'a jamais habité le monde que sous la forme d'un « inconcevable Panthéon ». Sans cette « idolâtrie de la culture », les hommes (et les femmes, bien sûr) auraient œuvré directement à la matière de leur propre vie. Leur vie serait devenue leur art. Ce qu'Artaud appelle la « vraie culture » comme « un moyen raffiné de comprendre et d'exercer la vie » n'est autre que la vraie démocratie.

8

Il ne fallait pas élire Emmanuel Macron, ni voter pour Marine Le Pen ou quiconque. Sagesse de base : ne pas donner le pouvoir à ceux qui le convoitent, qui avancent des titres ou des compétences pour l'exercer. Mais plutôt s'élire soi-même, contre l'élite autoproclamée, en « homme, fait de tous les hommes et qui les vaut tous et que vaut n'importe qui ». La formule de Jean-Paul Sartre à la fin des *Mots*

dessine aussi ce que pourrait être une véritable démocratie, une organisation dans laquelle personne n'est qualifié pour gouverner, et n'en a la prétention.

9

Je demande à un garçon né dans les années quatre-vingt-dix s'il a voté en avril et en juin. Il sourit. « Tu déconnes? Si tu commences à voter, si tu mets le doigt là-dedans, tu es foutu. » Le système démocratique qu'on lui propose, il s'en méfie comme d'une drogue aliénante, possiblement létale. Lui qui ne crache pas sur le CBD, on pourrait le croire enfermé dans sa bulle cannabique, démissionnaire, indifférent aux affaires du monde. Au contraire, il fait preuve d'une conscience aiguë de sa responsabilité individuelle et du lien social: « Je ne veux pas me reprocher et qu'on me reproche d'avoir voté pour Untel ou Unetelle au cas où ça tournerait mal. »

10

Après les violences autour du Stade de France lors de la finale de la Ligue des champions, le ministre de l'Intérieur a incriminé les supporters anglais en dénonçant une « fraude massive, industrielle et organisée de faux billets », selon la règle mondaine des trois adjectifs, et à la manière de la marquise de Cambremer dans *Sodome et Gomorrhe*. La marquise intriguait le narrateur de *La Recherche*, car « ce qui lui était particulier, c'est que, contrairement au but social et littéraire qu'elle se proposait, la succession des trois épithètes revêtait, dans les billets de M^{me} de Cambremer, l'aspect non d'une progression, mais d'un *diminuendo*. » Et Proust d'ironiser: « Qu'il y eût eu seulement un quatrième adjectif, et de l'amabilité initiale il ne serait rien resté. » Dans le cas du ministre, moins aimable, la réalité a suppléé *crescendo* à la syntaxe. Au fil des jours, il n'est rien resté de sa déclaration, qu'un mensonge organisé, industriel et massif.

11

Dans ses prises de parole, Emmanuel Macron semble irréel et toujours se débattre contre sa condition hologrammique, celle d'une image suspendue, lévitant au-dessus de la réalité, « hors-sol » comme

disent ses détracteurs. Agité, volubile, insistant, martial, il paraît constamment en recherche de grain, de densité, d'incarnation, de lest. Cet effort pour apparaître les pieds sur terre aux yeux des gens d'en bas le conduit à employer une langue qu'il se figure être celle du commun des mortels sur le plancher des vaches. Il a par exemple « très envie d'emmerder les non-vaccinés » contre le Covid, et vous savez quoi ? Ça lui « en touche une sans faire bouger l'autre ». La trivialité comme accès à l'humanité.

12

Les médias présentent le débatisme parce qu'il est vain. Le débat vient toujours trop tard, une fois le fait accompli. C'est la fiente d'une réalité qui échappe. Dans une époque d'agonie, la distribution sera choisie comme la plus vivante, la plus pittoresque possible : haltérophiles du « coup de gueule », lanceurs de couteaux de la *punch line*, funambules de la « petite phrase », illusionnistes de l'« expertise », mimes de la philosophaillerie, femmes à barbe de l'« intersectionnalité ». Un Monsieur Loyal en cravate bigarrée rend des comptes au directeur du cirque. Ces histrions ne sont pas les idiots utiles d'une domination génératrice de déchets de toute nature. Ils en sont la représentation atomisée, immédiate, en tant que recycleurs de *bullshit* quotidien.

13

Dans la société de la parole, le spectacle se réduit à celui des visages, des morphologies, des postures des locuteurs. Il laisse voir comment le mensonge, l'imbécillité, la névrose s'épanchent sous la pompe aspirante d'un micro et de la lumière artificielle d'un plateau de télévision. À chaque fois qu'apparaît un débatteur, luisent une imposture, une altération.

14

Quand la parole se montre tout le temps, à proportion de son néant, seuls les débats secrets sont substantiels et effectifs. Ils peuvent se tenir sur une messagerie cryptée entre un président et ses amis ou en conseils de défense sanitaire ou « énergétique » selon les saisons. Ces derniers n'annoncent jamais rien de bon.

15

Les médias ont produit le complotisme comme le négatif dont ils ont besoin pour s'innocenter et prospérer. De leur côté, les complottistes sont les plus gros consommateurs d'informations *mainstream*. *Fact checking* et complotisme s'encouragent et rivalisent sans cesse. C'est à qui mentira mieux que l'autre.

16

La domination, qui veut être jugée sur ses ennemis, les complottistes, plutôt que sur ses résultats, voit du complotisme partout pour faire oublier qu'elle n'a de résultats nulle part.

17

Blasphémer suppose que l'on accorde quelque réalité à l'objet du blasphème. Le blasphème est une variation de la foi. Les blasphémateurs sont des croyants comme les autres.

18

Le « narratif » social est une version moderne de la chanson de geste et de l'imagerie des saints laïques. À des fins d'édification, il a besoin de « héros ». Cette captation sémantique s'est maintes fois opérée sur le dos du personnel hospitalier luttant contre le Covid ou sur celui des forces de l'ordre blessées ou tuées en service. Chez les stylistes de la politique, le mot fleurit jusqu'à l'oxymore : « héros tranquille » (Macron à propos d'un professeur assassiné par un islamiste) ou « héroïne du quotidien » (l'ancien Premier ministre Jean Castex parlant d'une agente administrative de police poignardée à mort par un autre islamiste). L'emphase n'est pas plus heureuse : cet été, Macron qualifiait les pompiers en Gironde de « héros absolus », ce qui du coup relativisait tous les autres « héros ». Samuel Paty n'était pas si tranquille après les menaces qu'il avait reçues. Stéphanie Montfermé n'avait sûrement pas la prétention de se prendre pour une « héroïne du quotidien », elle était beaucoup mieux que cela. L'absolu n'a jamais éteint des milliers d'hectares de forêts en flammes. Mieux vaudrait rappeler dans des panégyriques ou des oraisons plus dignes les qualités de ceux qui affrontent une réalité hostile ou assas-

sine : la compétence, le courage, la générosité, sans oublier le cas échéant la gentillesse, qui est une vertu cardinale. On se sentirait plus proche d'eux, on y penserait davantage. En les héroïsant, on les rend abstraits, on dénature leur personnalité et leur travail, on mythifie leur vie, on esthétise leur mort.

19

« L'emplacement nécessaire aux bibliothèques sera une question de plus en plus difficile à résoudre à une époque où le rapetissement général des choses et des hommes atteint tout, jusqu'à leurs habitations. » Balzac, dans *Illusions perdues*, cent soixante-dix ans avant le lancement de la liseuse Amazon Kindle.

20

Sur l'île de North Sentinel, dans l'océan Indien, au large de la Birmanie, vit un peuple en autarcie depuis peut-être cinquante mille ans. Les Sentinelles. Combien sont-ils ? Deux cents ? Cent ? Cinquante ? Eux seuls le savent. Mais se comptent-ils à notre manière ceux qui chassent, cueillent et pêchent comme au Néolithique ? Ils n'ont pas adopté la langue bengalie ni d'autres religions. Qui réussirait à pénétrer dans ce territoire de soixante kilomètres carrés serait projeté, comme par l'effet d'une machine à remonter le temps, des milliers d'années en arrière, en pleine préhistoire. Ce serait un fabuleux voyage dans les coutumes et les paysages d'un passé immémorial. Mais les gardiens du temps veillent, les Sentinelles ne laissent approcher personne. Sur la plage, ils accueillent les embarcations d'intrus à jets de flèches et de sagaies. En 2018, ils ont occis un missionnaire sino-américain qui avait réussi à s'aventurer sur l'île. À part les noix de coco, ils refusent les offrandes, ils les enterrent pour éviter d'être contaminés par les virus et les bactéries modernes. Armé d'arcs et de lances, le passé est inabordable.

LE CIEL DE STONEHENGE

› Lucien d'Azay

À Carlie Thelwell

On dirait une gigantesque mâchoire éclatée dont les dents sont dressées vers le ciel, certaines encore maintenues par un bridge. Ces piliers surmontés de linteaux, qu'on nomme « trilithes », ressemblent aussi à des portiques. Taillés et espacés de telle sorte qu'ils épousent le périmètre d'un cercle, les cent vingt-cinq menhirs de Stonehenge – d'énormes blocs de grès (*sarsen*) – forment des anneaux concentriques et pèsent jusqu'à cinquante tonnes chacun pour une hauteur d'environ cinq mètres au-dessus du sol (et deux en dessous) (1). Au centre, on avait érigé un autel, ou dolmen, deux menhirs couchés sur lesquels reposait un troisième menhir. Quatre blocs de grès, les *Station Stones*, marquaient les points cardinaux. Avec un diamètre d'une centaine de mètres, la première enceinte, délimitée par un remblais (*bank*) à l'intérieur, doublé d'un fossé (*ditch*) à l'extérieur, est percée de deux

Lucien d'Azay est écrivain. Dernier ouvrage publié : *La Belle Anglaise. Vie de « Perdita » Robinson* (Les Belles Lettres, 2022).

› lucierendazay@yahoo.com

entrées, indiquées par des monolithes, la plus étroite orientée vers le sud et la plus grande vers le nord-est. À l'extérieur de celle-ci s'élève la *Heel Stone* (« pierre-talon ») d'où part l'*Avenue*, dans l'axe du monument, une voie large d'une vingtaine de mètres et longue de plus de trois kilomètres, qui relie Stonehenge au fleuve Avon. Cette tranchée massive, postérieure à la première enceinte, était peut-être une voie processionnelle. Elle dut aussi servir au transport des « pierres bleues » depuis l'Avon (2). Au nord se trouve un terrassement oblong, plus ancien de plusieurs siècles : le *Cursus* ou « champ de course ». La fondation du complexe date du III^e millénaire av. J.-C., pendant la transition du Néolithique à l'âge du bronze : antérieure aux civilisations mycénienne et minoenne auxquelles on l'a parfois associée, elle s'étala sur plusieurs siècles. Le site fut abandonné vers 1600 av. J.-C. en raison, sans doute, d'une surexploitation du sol.

Ce dispositif s'appelle un *cromlech*, un mot dérivé du vieux gallois qui signifie « cercle de pierre ». C'est le seul site mégalithique dont les menhirs furent façonnés par l'homme (on y voit encore des traces d'outils) et agencés selon un plan architectural très précis. Mais rien ne semble justifier le choix de son emplacement, légèrement en pente : il ne présente aucune singularité dans la plaine environnante.

Théories des fonctions

Pourquoi cet extraordinaire édifice cérémoniel fut-il érigé ? Quelles étaient les intentions et les croyances des hommes qui en entreprirent la construction ? Est-ce un temple votif ? un monument calendaire ou funéraire ? le sanctuaire d'un culte solaire ? Il semble qu'on y pratiquait des sacrifices rituels, comme en témoigne le crâne fendu d'un enfant qu'on a mis au jour. Les fouilles les plus récentes, entreprises par le Stonehenge Riverside Project sous la direction de l'archéologue Mike Parker Pearson, ont montré que des individus avaient été incinérés aux environs du monument, preuve qu'on y célébrait des rites métaphysiques ou eschatologiques. Y sacrifiait-on au culte des ancêtres ? Quel rôle jouaient ces structures dans ce « paysage rituel » ? À moins qu'on

ne s'y réunît dans un but thérapeutique, comme le pensait, au I^{er} siècle av. J.-C., l'historien grec Diodore de Sicile. Dans la *Bibliothèque historique*, il évoque des récits de trois siècles antérieurs à son temps où il est question d'une légendaire île septentrionale « aussi grande que la Sicile, au-delà de la Celtique, dans l'Océan, faisant face au continent » ; elle est habitée par les « Hyperboréens » et il s'y trouve, ajoute-t-il, une « vaste enceinte consacrée à Apollon [*le dieu des purifications et de la guérison*] et un remarquable temple sphérique, orné de nombreuses offrandes ».

Le site de Stonehenge pourrait faire partie d'un complexe plus vaste de structures interdépendantes, aux relations symboliques et spirituelles (3). Au fil des siècles, il se transforma en sanctuaire polyvalent. Longtemps après sa construction par les autochtones, on prétendit que les druides celtes y célébraient des cérémonies. À partir de la période romantique, l'endroit attira les spirites, les théosophes et les radiesthésistes, qui l'adaptèrent tous à leurs croyances, jusqu'à ce qu'il devienne un centre de pèlerinage pour les partisans du celtisme, de la Wicca, du néodruidisme, du mouvement hippie, du New Age et d'autres cultes néopaiens, voire sataniques, chaque secte s'appropriant les lieux pour leur donner un sens.

Si l'on remonte aux origines de Stonehenge, il s'agissait d'abord de créer une enceinte. Bien qu'elle paraisse arbitraire, elle fut tracée au cordeau. Pour les Romains, le mot latin *templum* désignait un espace circonscrit (c'est l'un des sens du verbe grec τέμνω), délimité dans l'air par le bâton de l'augure pour définir et inaugurer le champ d'observation qui lui permettrait de prendre les auspices. Cet espace délimité, que le prêtre enjoignait aux disciples d'embrasser du regard, a donné le verbe *contemplari*, « contempler » (4).

La fonction de cette « plate-forme d'observation », auréolée de mystère, ne cesse de soulever des controverses depuis que l'archéologie s'y intéresse, mais du moins nous renseigne-t-elle sur un point essentiel de sa constitution en sanctuaire : selon toute vraisemblance, elle fut créée pour instaurer un rapport avec le ciel comme champ d'investigation métaphysique. Les structures circulaires devaient permettre de saisir des phénomènes célestes en transposant leurs mouve-

ments ou en les capturant symboliquement à travers la configuration spéculaire de la carte du ciel. Cette thèse plausible et convaincante a conduit à l'hypothèse qu'un tel agencement était un observatoire astronomique. Dans *Stonehenge Decoded*, un ouvrage de 1965, l'archéo-astronome britannique Gerald S. Hawkins parle de « calculateur néolithique » en se fondant sur cinquante-six trous qui ceinturent le monument (traditionnellement nommés « trous d'Aubrey », en hommage à l'érudit John Aubrey qui les avait examinés au XVII^e siècle). Hawkins a discerné des dizaines d'alignements, à la fois lunaires et solaires, avant d'affirmer que le dispositif servait à prédire les éclipses de Lune, les monolithes géants ayant été délibérément dressés, selon lui, en fonction des événements célestes (5). À moins que cet usage ne soit postérieur à leur érection : c'est ainsi que, à la Renaissance, les astronomes tirèrent parti des cathédrales, comme celle de Santa Maria del Fiore à Florence, pour y construire des méridiennes afin d'établir les dates des solstices et des équinoxes, la déclinaison quotidienne du soleil, la longueur de l'année ou l'obliquité de l'écliptique (l'Église s'en servait, elle, pour déterminer la date exacte de Pâques) (6). L'*Avenue* de Stonehenge est en effet alignée sur la course du soleil couchant lors du solstice d'hiver et sur celle du lever du soleil lors du solstice d'été. D'autres repères coïncident si bien avec les équinoxes et le cycle des éclipses lunaires qu'on a pensé que le monument faisait office de calendrier. Enfin, deux pierres en vis-à-vis indiquent un « couloir » destiné sans doute à capter l'énergie solaire.

Plutôt que le solstice d'été, c'était celui d'hiver qu'on célébrait à Stonehenge (7). Plusieurs indices suggèrent qu'il s'agissait d'un événement majeur pour les fondateurs, l'axe du solstice reliant « le ciel et la terre en un tout », comme le remarque Mike Parker Pearson. Si, ce jour-là, depuis la pierre d'autel, on fixe la *Heel Stone* du regard à une centaine de mètres de distance, on voit le soleil se lever juste au-dessus. Et si l'on arrive à Stonehenge par l'*Avenue*, quand on est au milieu de la plaine, on ne distingue pas le *cromlech*, orienté au nord-est ; il apparaîtrait, comme les crêtes d'un dinosaure, à mesure qu'on monte la pente. Une approche d'autant plus frappante juste avant le crépuscule : c'était vers le Grand Trilithé que les regards devaient se porter au coucher du

soleil (alors que dans les temples d'un grand nombre de civilisations, dont ceux érigés « à la romaine », l'officiant et les fidèles se tenaient face au soleil levant, symbole de naissance, pour recevoir son énergie).

Enjeux de l'observatoire

Mais les hommes du Néolithique, qu'on a qualifiés de « primitifs », étaient-ils capables de concevoir un tel observatoire? Avaient-ils une connaissance empirique ou intuitive de l'astronomie qui se serait perdue au fil du temps? Ne projetons-nous pas notre propre savoir sur leur création? Le site de Göbekli Tepe, à la frontière turco-syrienne, le plus ancien « sanctuaire » mégalithique que l'on ait découvert (ses premières structures, bien antérieures au Néolithique, remontent au IX^e millénaire av. J.-C.), est aussi constitué d'enclos concentriques: l'archéologue allemand Klaus Schmidt, qui les a mis au jour en 1995, prétend que ces enceintes « symbolisent des assemblées humaines et que les pierres levées [*en forme de T*], disposées en cercle, représentent des personnages stylisés », animaux ou personnages totémiques.

On imagine ces pèlerins réunis dans leur oratoire à ciel ouvert, le regard tourné vers la douce multitude des étoiles, observant avec fascination l'infiniment grand qui les surplombe. Ils nomment les figures géométriques des constellations, les associent aux mouvements de la Lune, et conçoivent les liens entre les astres comme un étrange maillage aux fils translucides, aussi fins que ceux d'une toile d'araignée. Et s'il se peut que l'araignée s'inspire des pléiades pour tisser son piège de soie, il est probable que les hommes du Néolithique s'appliquèrent à reproduire les configurations célestes dans leurs dispositifs terrestres (8). Ces « yeux qui regardent le ciel » (*Matakitérani*), comme on l'a dit des statues monumentales (*moai*) de l'île de Pâques, semblent se demander si ce n'est pas plutôt le ciel qui les regarde. Déchiffrer le firmament, lui donner un sens, c'est établir des liens entre l'univers et la Terre. L'émerveillement inspire le sacré (et la poésie). Ces hommes ne défiaient pas la nature, qui les impressionnait et les terrifiait, mais espéraient, en obéissant à ses

phénomènes, trouver dans le ciel des réponses aux questions qui les tourmentaient. Ainsi ceux qui « savaient voir » donnèrent-ils forme à une « connaissance ».

De même que l'observation des animaux a inspiré la mythologie grecque, l'observation du ciel s'est prêtée à l'interprétation symbolique. Fondée sur l'étude de l'aspect des configurations astrales à certaines dates, l'astrologie, discipline spirituelle, sinon mystique, entretient des rapports étroits avec la religion plutôt qu'avec l'astronomie en établissant, pour dresser un horoscope, des correspondances entre les positions du Soleil, de la Lune et des planètes du système solaire et les vicissitudes terrestres d'un individu : la conjonction et l'influence des astres, ainsi que les signes du zodiaque, sont censées nous renseigner sur sa destinée comme les vaticinations d'un prophète. La carte est l'instrument de prédilection de ce « commerce » avec le ciel dont l'astrologue déchiffre les signes.

« La nature s'est toujours présentée à l'homme comme un écran sur lequel projeter ses émotions », remarque l'essayiste américaine Leslie Jamison dans *La Baleine solitaire* (Pauvert, 2022). Comme nous le faisons encore aujourd'hui, les hommes du Néolithique associaient leurs peurs et leurs désirs aux phénomènes atmosphériques et aux événements célestes, manière de s'approprier ce qui leur échappait et de combler les lacunes que révèlent les mystères. Les romantiques appelaient cet anthropomorphisme émerveillé l'« illusion pathétique » ; elle procède d'un état d'esprit qui donne un sens symbolique à ce qui n'en a probablement pas : on interprète l'empreinte de son propre regard et confère une logique interne à des éléments disparates jusqu'à ce qu'ils reflètent une expérience subjective de la nature, de sorte que la nature finit par naître de la contemplation que l'esprit projette en elle (9). Ralph Waldo Emerson, le chef de file du mouvement transcendantaliste américain, nommait « faussaires de la nature » les affabulateurs qui se livraient avec complaisance à ces divagations : le système qu'ils concevaient faisait écho aux constellations observées. « Chaque esprit se construit pour lui-même une maison, et par-delà sa maison un monde, et par-delà son monde un ciel, ajoutait-il. Il n'est rien que nous puissions voir, sinon ce que nous sommes. (10) »

Nous ne saurons jamais quelles hantises et quels espoirs les fondateurs de Stonehenge projetaient sur leur *cromlech*, mais s'il servait de réceptacle aux projections humaines, il n'a cessé de jouer son rôle depuis son érection, il y a plus de trois millénaires, pour tous ceux qui aspirent à donner un sens à sa configuration.

1. Ils proviennent des carrières des Marlborough Downs, à une quarantaine de kilomètres au nord du site, d'où ils furent transportés au moyen de traîneaux, de cordes et de rouleaux de bois, puis mis en place à l'aide d'échafaudages, comme le suggéra le préhistorien Richard J. C. Atkinson. Le nom « Stonehenge », de *stanenges* ou *stanheng*, signifie « pierres suspendues » ou « pierres charnières » en vieil anglais.
2. À une époque où le chariot à roues n'existait pas, le transport de ces quelque quatre-vingts *blue stones* (des plaques de dolérite, une roche magmatique, sorte de basalte solidifié et grenu), fait toujours l'objet de conjectures. Elles sont issues de Waun Mawn, un site mégalithique démantelé des monts Preseli, dans le nord du Pembrokeshire, dans l'ouest du Pays de Galles, à 270 km de Stonehenge, comme l'ont montré les fouilles de Mike Parker Pearson en 2017 et 2018. Sans doute furent-elles acheminées jusqu'à la plaine de Salisbury par la mer, à travers le canal de Bristol ou en cabotant autour des côtes de la péninsule de Cornouailles, puis par voie fluviale jusqu'à l'Avon et par halage terrestre.
3. D'autres monuments complémentaires sont symboliquement reliés à Stonehenge. À environ trois kilomètres au nord-est se trouvent les Durrington Walls, un site parsemé des vestiges d'un énorme terrassement circulaire. Avant sa construction, il devait y avoir là un grand village où vécurent les constructeurs du *cromlech*. C'était aussi un point de ralliement cérémoniel pour les pèlerins provenant de toute la péninsule britannique. Une fois abandonné, ce village fut remplacé par un énorme terrassement circulaire.
4. *To contemplate*, en anglais, a toujours le sens d'« envisager ».
5. Les calculs de Hawkins, effectués à l'aide d'un ordinateur, furent publiés en 1963 dans la revue *Nature* avant d'être exposés en détail dans *Stonehenge Decoded*, écrit en collaboration avec John B. White (Doubleday, 1965). L'examen de 165 éléments significatifs du monument lui permit de vérifier les alignements entre eux et les corrélations solaires et lunaires aux diverses phases de construction du site. Dans un article d'*Antiquity*, « Rayon de lune sur Stonehenge » (1966), Richard J. C. Atkinson désapprouve l'approche interprétative d'un « calculateur de l'âge de pierre » et affirme que les trous d'Aubrey, utilisés comme marqueurs astronomiques ou lignes de mire, étaient des dépressions naturelles, sans compter que les *Station Stones* les recouvraient.
6. Les méridiennes astronomiques sont constituées d'un « faiseur d'ombre » (ou de lumière), un gnomon ou un oculus percé dans un mur de l'édifice qui les abrite. Situé à une certaine hauteur du sol, cet oculus projette une tache de lumière sur une surface plane où l'on a tracé la ligne méridienne et les repères des solstices, équinoxes et autres divisions élémentaires, jours, mois, signes du zodiaque, etc.
7. Selon Mike Parker Pearson, il n'existe aucune preuve de la présence de quiconque dans le paysage en été. Le seul monument mégalithique des îles britanniques dont l'alignement solaire est irréfutable se trouve à Newgrange, au nord de Dublin. Contemporain de Stonehenge, voire antérieur, il est orienté vers le lever du soleil au solstice d'hiver.
8. Telle est l'hypothèse de Jean Richer dans *Géographie sacrée du monde grec. Croyances astrales des anciens Grecs*, Hachette, 1967. Selon lui, une logique arithmétique et géométrique présidait à la répartition des sanctuaires grecs de telle sorte que leur position respective constituée des « roues zodiacales » dont se seraient inspirés les légendes, les cultes et la symbolique des temples.
9. « Des décennies après la prétendue découverte de canaux sur Mars et de « rayons » indistincts sur Vénus par l'astronome amateur Percival Lowell, qui y avait vu des indices d'une vie extraterrestre, un optométriste s'aperçut que les caractéristiques du télescope – le diamètre et la focale du tube optique – étaient telles qu'il projetait en réalité l'intérieur de l'œil de l'observateur sur les planètes qu'il observait. Les rayons de Vénus n'étaient que l'ombre portée de ses vaisseaux sanguins, dilatés par l'hypertension. Ce n'était pas une autre vie qu'il voyait ; c'était l'empreinte de son regard. », écrit encore Leslie Jamison dans *La Baleine solitaire*, op. cit.
10. Ralph Waldo Emerson, *La Nature*, traduit par Patrice Oliete-Loscoc, Allia, 2004.

ÉTUDES, REPORTAGES, RÉFLEXIONS

- 116 | Michel Onfray. « Il n'est
jamais trop tard pour
redevenir libre »
› **Ayrton Morice Kerneven**
- 127 | Les interdictions de livres,
poison de la démocratie
américaine
› **Annick Steta**
- 134 | Hommage à Paul Veyne
› **Raphaël Doan**
- 137 | Sur le vif
› **Fatiha Boudjahlat**
- 141 | Maurice Gourdault-
Montagne. « Le monde est
en train de s'enrayer »
› **Christian Makarian**

MICHEL ONFRAY

« IL N'EST JAMAIS TROP TARD POUR REDEVENIR LIBRE »

› propos recueillis par **Ayrton Morice Kerneven**

De livre en livre, le philosophe et fondateur de la revue *Front populaire* ne cesse de reconduire et d'aiguiser son constat du déclin. Son dernier essai, *Puissance et décadence* (1), déplore la destruction de la France. Un crépuscule causé, selon lui, par la dilution de sa souveraineté. Que faire pour la recouvrer? Comment renouer avec la puissance que l'on a délaissée? Michel Onfray nous répond.



Revue des Deux Mondes – Votre dernier livre s'intitule « Puissance et décadence ». À quand remonte le début de cette décadence? Par rapport à quelle période peut-on faire le constat d'un effondrement des valeurs?

Michel Onfray J'ai consacré six cents pages d'un livre intitulé « Décadence » à raconter le détail de cette opération. Paul Valéry est devenu un auteur dont la célèbre phrase « Nous autres civilisations savons que nous sommes mortelles » fait le bonheur des professeurs qui choisissent les sujets du bac philo! Mais Paul Valéry semble ne dire vrai que dans ce cadre-là! À défaut, nous serions décadentistes...

Notre civilisation commence à aborder sa chute quand la Renaissance convoque des œuvres extra-chrétiennes pour nourrir l'époque puis, dans la foulée, quand on sollicite la raison pour prouver et justifier Dieu, c'est-à-dire quand Dieu ne va plus de soi. Ça n'est donc ni la révolution française ni Mai 68 qui sont en jeu ! C'est le trajet naturel de ce qui est vivant et une civilisation est un organisme vivant.

Revue des Deux Mondes – « Nous allons couler parce que nous ne nous aimons plus et que nous ne chérissons que ce qui nous salit, nous corrompt, nous détruit » : le mal français, c'est d'abord la haine de soi ?

Michel Onfray C'est moins un « mal français » que le mouvement naturel d'une civilisation que d'avoir à disparaître. Et l'un des signes de cet effacement se repère dans cette haine de soi, de ce que nous sommes, de ce que nous avons fait, une haine doublée d'un amour de tout ce qui nous hait, nous déteste, nous méprise et veut notre fin, notre mort.

La civilisation judéo-chrétienne n'aurait été que colonialisme, racisme, guerre, génocide, ethnocide, écocide, alors que, si elle a bien été cela – comme toutes les autres civilisations, elle produit de la négativité –, elle a été aussi la première à produire les anticorps de ces pathologies. Car l'anticolonialisme, l'antiracisme, le pacifisme, le droit international, l'écologie sont aussi, et surtout, des produits de cette même civilisation ! Quelle civilisation extra-européenne aurait inventé ces antidotes ? La Chine confucéenne ? L'Iran islamique ? L'Afrique animiste ? Castro, Pol Pot, Franz Fanon et les wokistes, les décolonialistes sont des produits intellectuels de Marx, de Sartre, de Garaudy, de Foucault, de Deleuze, de Derrida qui, jusqu'à preuve du contraire, sont des exemplaires prototypiques de mâles blancs européens...

Revue des Deux Mondes – N'est-ce pas excessif de dire que Bruxelles est responsable de tous nos maux ?

Michel Onfray Quand la direction de votre voiture est brisée, vous êtes en droit d'attribuer à cette rupture tout ce qui vous arrive si votre

voiture va au fossé, si vous tuez un passager ou que vous en blessez un autre, si vous percutez une autre voiture, si vous tombez dans un précipice, si vous occasionnez des embouteillages. Or, depuis Maastricht, qui signifie l'abandon de notre souveraineté, nous sommes devenus un véhicule privé de la maîtrise de sa direction : on ne peut donc plus le conduire dans la direction souhaitée par le peuple. La démocratie, qui est le pouvoir du peuple par le peuple pour le peuple de décider de sa direction, n'est plus. Nous vivons dans une oligarchie dans laquelle le pouvoir du pays se trouve entre les mains de personnes non élues mais nommées à la Commission européenne. C'est donc à eux qu'il faut attribuer tous les succès – on les cherche en vain –, mais également et surtout tous les échecs – et on les voit bien.

Revue des Deux Mondes – Dans vos précédents essais, le déclin de la France apparaissait comme un fait. C'est devenu, à vous lire, un malheur... Il n'y a rien à sauver ?

Michel Onfray Le malheur, j'en consigne les détails au quotidien dans *La Nef des fous*, dont le tome III va paraître. Si vous avez le temps, je peux vous faire une petite liste : mise au rebut des statues des grands hommes de l'histoire occidentale ; révélation sur le passé pédophile et incestueux de figures emblématiques de la gauche dite morale ; censure planétaire de paroles subversives par les Gafam ; autocensure des enseignants, qui craignent les coups et la mort pour islamophobie ; haine des classiques et des chefs-d'œuvre de la littérature au motif qu'ils regorgent de stéréotypes racistes, sexistes, misogynes, phalocrates, xénophobes ; même censure avec *Astérix*, *Tintin*, *Babar* ou *Dix petits nègres* ; matraquage LGBT+ dans les écoles, les trains, les avions, la publicité, la télévision, le cinéma ; transformation des violences faites aux policiers en violences policières ; instauration raciste de quotas de gens de couleur à la télévision, au cinéma ; récompenses sonnantes et réverbérantes pour les journalistes qui, sur le service public, assurent la propagande *woke* ; invitation à décoloniser la science, marre de Galilée, Newton, Darwin et Einstein qui propagent une science blanche, donc fautive ; tyrannie des

enfants qui donnent des leçons de politiquement correct aux adultes; encouragements professés aux enfants qui se disent transgenres dès l'âge de 4 ans; endoctrinement LGBT+ des enfants dès l'école primaire; ravages de l'islamo-gauchisme, dont les islamo-gauchistes disent qu'il n'existe pas; sélection des professeurs non plus sur leur savoir mais sur leur degré de soumission au wokisme; libération de la parole sur l'incroyable complicité du gauchisme culturel avec la pédophilie; célébration d'une femme noire qui joue dans une série le rôle d'un chef viking blanc ayant véritablement existé; *idem* avec une pièce de théâtre dans laquelle le rôle de Robespierre est tenu par une femme; impunité des rappeurs qui invitent au meurtre, y compris tel ou tel nommé – je songe à Éric Zemmour –; subvention de la propagande *woke* par l'argent du contribuable dans le service public; ravage de l'orthographe, destruction de l'écriture avec l'écriture inclusive et des néologismes comme « ielles » avalisés par le dictionnaire Robert et le silence l'Académie française; autodafés dans les universités qui revendiquent l'épuration éthique en brûlant publiquement des livres; rééducation des Blancs coupables de férocité du fait de leur couleur de peau et de leurs gènes, puis sujétion de certains d'entre eux à ces impératifs racialisés donc racistes; invitation des écologistes à aimer les « animaux liminaires » que sont rats, puces et punaises de lit; furie punitive de ces mêmes écologistes contre les bateaux à voile, assimilés à des bateaux à moteur, les avions, les piscines, les hommes non déconstruits, autrement dit qui ne renoncent pas à leur masculinité; profession de foi wokiste du pape; éloge d'un violeur présenté comme une victime dans *Libération* lors de la Journée internationale des droits des femmes, le tout en écriture inclusive; spectacularisation de vagins qui monologuent faute de pouvoir dialoguer; prolifération du racisme anti-Blancs avec des réunions qui leur sont interdites, ce qui définit l'apartheid; internationalisation du ridicule wokiste français lors de la cérémonie crapoteuse des Césars; célébration néoféministe de la décapitation de Jean-Baptiste par Salomé; jugements de cour antisémites chez des juges contaminés par l'islamo-gauchisme; déclaration décolonialistes de la part du président de la République, Emmanuel Macron; proclamation contre le décolonialisme de la part du même président de la République; confiscation de l'antifascisme par le gau-

chisme et les *black blocs*; invitation faite par une syndicaliste de gauche à « gazer les Blancs »; avilissement du féminisme par sa réduction à l'éloge des aisselles et des jambes velues; célébration de la saleté et de la crasse pour sauver la planète chez les bobos américains; ordres donnés par la hiérarchie policière de ne pas poursuivre les délinquants; production de discours universitaires contre la « blanchité alimentaire » (la cuisine française est raciste, fasciste, xénophobe, misogyne, phallocrate, sexiste, etc.); mêmes délires universitaires contre la « pétro-masculinité » qui associe la civilisation du pétrole au machisme; compassion pour ceux qui recourent à la chirurgie pour changer de race; préférences écologistes et féministes pour les sorcières contre la rationalité occidentale; négation de la physiologie de sportifs nés hommes devenus femmes dont la masse squelettique et musculaire crée, au nom de la lutte pour l'égalité, de nouvelles inégalités avec les femmes nées femmes; déclarations d'amour à l'Algérie, qui ne perd pas une occasion de dire à la France qu'elle est son ennemi héréditaire; promotion d'un scientifique chroniqueur sur le service public après qu'il ait été convaincu de plagiat; nouvelles « tenues de camouflage » des voitures de police avec les couleurs du drapeau LGBT+; enchères obscènes pour un Kleenex de footballeur ou les chaussures d'un basketteur ayant servi une fois; éviction de musiciens blancs d'orchestres classiques; campagne de publicité de la communauté européenne pour le voile islamique payée par l'argent du contribuable; répression judiciaire féroce des « gilets jaunes » doublée d'un laxisme en faveur des racailles affranchies des lois de la République – dont celles du confinement –; soldes monstres le jour du Black Friday pour le commerce d'ovules, de spermatozoïdes et d'enfants; cogitations des patrons du sport mondial pour savoir si la trottinette doit devenir une épreuve du pentathlon; haine de Noël, de ses crèches et de ses fêtes; constat enfin que 10 % des Français croient que la Terre est plate; une petite fille de 8 ans qui veut changer de sexe depuis l'âge de 4 ans; des égorgeurs présentés comme de pauvres victimes par les journaux parisiens; une jeune fille autiste qui ne va plus à l'école et prophétise la catastrophe climatologique et dont le clergé de son pays nous dit qu'elle est le Christ; des dramaturges de couleur qui interdisent aux critiques blancs de rendre compte de leur spectacle sous prétexte qu'ils pour-

suivent l'œuvre colonialiste; des femmes qui vendent des enfants pendant que d'autres les achètent; l'Église catholique qui court après les modes du politiquement correct; le journal *Libération* qui se dit progressiste en célébrant la coprophagie et la zoophilie; une féministe québécoise qui souhaite la vasectomie des hommes dès l'âge de 18 ans; des véganes qui militent contre les chiens d'aveugle; une anthropologue qui trouve qu'il y a trop de dinosaures mâles et pas assez de femelles dans les musées; des pédophiles qui achètent des viols d'enfants en direct sur le Net; un Tour de France qui commence au Danemark et un Paris-Dakar qui se déroule en Amérique du Sud; un parfum élaboré par une femme à partir des odeurs de son sexe; un chef de l'État qui, entre autres sorties, se félicite que ses ministres soient des amateurs; *Le Monde* qui estime « ravageuse » une mise en scène théâtrale qui présente Lucien de Rubempré en femme; le pape et Tariq Ramadan pour qui le coronavirus est une punition divine; des députés qui légalisent l'assassinat des enfants dans le ventre de leur mère jusqu'à l'âge de 9 mois pour des motifs de convenance personnelle; une universitaire militante noire qui a fini par avouer qu'elle était juive et blanche; des gynécologues noirs qui établissent des listes de leurs confrères de couleur afin que des Blancs ne souillent pas leurs patientes avec leurs mains ontologiquement sales; un artiste qui met des cache-sexes à ses statues lors des Journées du patrimoine afin de ne pas choquer les visiteurs dans un musée; un Premier ministre tancé sur les réseaux dits sociaux pour avoir utilisé la formule « Dieu merci »; une écrivaine lesbienne qui a décidé de ne plus lire un seul livre écrit par un homme; des néoféministes qui veulent substituer « femmage » à « hommage » et « matrimoine » à « patrimoine »; des députés macroniens qui veulent remplacer le cerf par un robot dans les chasses à courre; une femme enlevée par des terroristes islamistes qui, après avoir été libérée par l'État français, son argent et ses commandos, sa diplomatie et ses tractations, dit le plus grand bien de ses geôliers; un ministre de l'Intérieur qui estime que la cuisine bretonne est communautaire au même titre que celle des juifs ou des musulmans; une théologienne mariée et mère de famille qui postule pour être évêque; un rôle d'homme au cinéma tenu par une femme; un ministre de l'Intérieur qui invite à jeter le Code civil à la poubelle au nom de l'émotion; le même qui, bien que

déjà à plat ventre, propose de mettre un genou à terre; une élue écologiste plus soucieuse de la vie des sapins que de celle d'un professeur décapité par un islamiste; une grande roue de Noël sciemment installée sur la place publique tout en sachant qu'elle serait interdite d'accès; un vieux généticien bavard, mort depuis, avouant qu'il va fêter Noël en juin; un footballeur noir qui ne crache pas sur un Blanc puisque sa salive est partie toute seule...

Excusez l'inventaire à la Prévert, mais chacun voit bien que tout va très bien, Madame la marquise...

Revue des Deux Mondes – Vous évoquez la notion de transhumanisme, dont vous dites que « l'impératif est la marchandisation du monde ». Faut-il s'inquiéter de cette nouvelle civilisation qui éclôt ?

Michel Onfray Oui, d'autant plus que la gauche, dont la vocation était de lutter contre la transformation des hommes en marchandises, est passée de l'autre côté de la barricade et défend aujourd'hui cette marchandisation du monde aux côtés du capital: cette gauche-là et le patronat défendent la même vision sociétale qui travaille à la généralisation de cette fétichisation de la marchandise. Le capitalisme a vraiment gagné quand la gauche travaille pour elle! Cette fausse gauche devrait lire, car elle ne les a sûrement pas lues, les pages que Marx consacre à la fétichisation de la marchandise: elle communique aujourd'hui dans cette fétichisation que la gauche *old school*, la mienne, s'était fait un devoir de combattre. Je ne pense pas que Louise Michel eût défendu la location d'utérus, la vente d'ovocytes et l'achat d'enfants par des couples riches. Le transhumanisme est le triomphe de la fétichisation de la marchandise avec une production marchande des corps augmentés.

Revue des Deux Mondes – Vous ne dissimulez pas votre admiration pour Charles de Gaulle. Êtes-vous nostalgique de sa grandeur ?

Michel Onfray Non, chaque chose en son temps. Un général de Gaulle n'est plus possible. Je ne souscris pas au fantasme de l'homme

providentiel car je crois à son exact contraire : le peuple providentiel. Les racines de ma gauche se trouvent dans les jacqueries médiévales, la décentralisation souhaitée par les girondins guillotins par les jacobins, Robespierre en tête, les vertus pragmatiques et concrètes du proudhonisme, le pragmatisme des communards, les principes de l'autogestion, celle des soviets contre le soviétisme. Mitterrand est le double fossoyeur de la gauche non marxiste, la mienne, et de la France.

Revue des Deux Mondes – D'après vous, la gauche actuelle a changé de combat et d'idéologie en oubliant la France et les Français. Quelle est votre gauche ?

Michel Onfray Cette gauche n'est pas médiatiquement visible car elle n'entre pas dans les boîtes à chaussures robespierristes de la Nupes (PS, PCF, LFI, EELV) et des putschistes de l'extrême gauche (LO, NPA), qui l'une et l'autre communient malgré tout, certes, dans le compagnonnage avec le patronat en matière de fétichisation de la marchandise mais aussi dans l'islamo-gauchisme, dont l'antisionisme leur permet un antisémitisme apparemment présentable. Ma gauche, qui s'oppose à celle-ci, semble ne pas exister. Pas vue à la télé ? Pas de tête de gondole médiatique ? Pas de tribun hurleur et vociférant sur les réseaux sociaux ? Donc pas d'existence. C'est pourtant celle des silencieux qui, là où ils sont, loin des plateaux de télévision, ne souscrivent pas, eux, à la fétichisation de la marchandise.

Revue des Deux Mondes – Vous avez annoncé que *Front populaire* mènerait une liste souverainiste aux élections européennes en fédérant ceux qui « veulent défendre la France ». Quel est l'objectif ? Faire émerger de nouvelles figures politiques ? Ce projet n'est-il pas paradoxal lorsque l'on connaît votre idée du « Frexit » ?

Michel Onfray Précisons que ça n'est pas *Front populaire* qui constituera une liste, mais nos idées seront portées par des amis qui en feront des outils pour leur combat. Je ne porterai pas personnellement

cette liste et je ne tiens pas non plus à y figurer. Il n'y a pas paradoxe à ne pas vouloir une Europe libérale parce qu'elle est libérale et non parce qu'elle est Europe, tout le monde aujourd'hui veut l'Europe, qui est indispensable. Le Frexit est la sortie d'une Europe libérale parce que libérale mais pour construire ensuite une Europe des nations souveraines avec des peuples souverains.

Revue des Deux Mondes – Cette conception « souverainiste » a-t-elle encore un sens ? Ne faut-il pas lui préférer le terme « patriote » ?

Michel Onfray Elle a plus que jamais du sens. Car le choix est simple : ou bien l'on est souverain, c'est-à-dire maître de soi chez soi, ou l'on est vassal, c'est-à-dire sujet d'un suzerain auquel on est soumis. Tous ceux qui vomissent la notion de souveraineté le font au nom de leur entreprise de collaboration à la vassalisation, à la suzeraineté du peuple français à la puissance mondiale que sont les États-Unis. Pas étonnant que BHL écrive : « le souverainisme, cette saloperie »... Pas étonnant non plus que Jacques Attali ait publié un livre dont le titre est « Demain qui gouvernera le monde ? » L'enjeu, c'est la dilution de la France dans l'Europe maastrichtienne, qui est un morceau du puzzle états-unien.

Le terme « patriote » est préempté par des professionnels de la politique politicienne qui, du FN au RN en passant par leurs transfuges genre Philippot ou leurs amis venus du RPR et de l'UMP où il a pointé pendant dix ans, comme Dupont-Aignan, ont utilisé ce terme dont on peut faire l'économie. « Souverainiste » me va mieux car il est clair et net, franc, lisible et visible, et il identifie clairement le camp : nos adversaires sont les maastrichtiens de droite et de gauche, les chefs de l'État qui, depuis Mitterrand en 1983, ont conduit la même politique et tous ceux qui, comme Mélenchon pendant un quart de siècle, ont été des VRP de cette idéologie-là.

Revue des Deux Mondes – N'est-il pas trop tard pour retrouver notre souveraineté ?

Michel Onfray Il n'est jamais trop tard pour redevenir libre ! La solution est simple, elle est bêtement démocratique. On demande au peuple, qui, je vous le rappelle, est le souverain, s'il veut oui ou non continuer à construire l'Europe dans le cadre libéral du traité de Maastricht. Réponse : oui ou non. Si non, alors construction d'une Europe des nations avec les pays qui le souhaiteraient, ce qui n'empêche pas un travail commun sur des dossiers choisis. Il faut ensuite informer le peuple sur le fait que la France, qui est en faillite, préfère consacrer l'argent qui lui reste à un peuple exogène sans papiers qui se trouve sur son sol, c'est-à-dire hors la loi, en lieu et place du peuple endogène en règle avec la loi. La France est un pays d'Europe qui contribue plus qu'elle ne reçoit : est-ce acceptable quand la pauvreté est abyssale ? Nouveau référendum. Réponse par oui ou par non. Etc.

Le régalien, c'est la police, l'armée, la justice, la monnaie, les relations internationales : sur ces sujets, référendums encore et encore pour remettre entre les mains du peuple souverain ce qui se trouve confisqué depuis trois décennies par une oligarchie, une mafia maastrichtienne de droite et de « gauche ».

Revue des Deux Mondes – Vous citez Thomas Hobbes et la possibilité pour l'individu de recouvrer sa liberté en cas de déficience du souverain. Appelez-vous à l'insurrection ? À partir de quand doit-on désobéir ?

Michel Onfray À partir du moment, c'est simple, où les représentants du peuple désobéissent au peuple qui les a mandatés et auquel ils doivent leur mandat, leur pouvoir. À l'heure où le syndicalisme dit de gauche joue sa survie politique dans de futures élections internes en multipliant les grèves qui maltraitent d'abord et surtout le petit peuple, les travailleurs modestes, et nullement les actionnaires ou le patron de Total, il faut considérer ce syndicalisme comme complice du système.

On n'a pas entendu ces mêmes syndicalistes appeler à une grève générale quand, en 2008, le traité de Lisbonne a permis aux prétendus

représentants du peuple, dont la « gauche », de jeter à la poubelle le vote du peuple qui, en 2005, avait massivement dit non à ce traité européen que députés et sénateurs leur ont fait tout de même avaler. Face à ce coup d'État des maastrichiens, on n'a pas entendu les syndicats appeler à descendre dans la rue. Qui ne dit mot consent...

Revue des Deux Mondes – Pierre-Joseph Proudhon, dont vous revendiquez la filiation, croyait au peuple providentiel. Le peuple français n'a-t-il pas toujours besoin de rencontrer une figure providentielle ?

Michel Onfray C'est ce que tout politicard veut faire croire pour justifier qu'on lui donne l'occasion de mener une vie d'apparatchik dans son parti en tenant un discours qui n'est jamais suivi d'effets. Des mots sans les choses : voilà l'impératif catégorique des prétendus représentants du peuple. Le seul homme providentiel que j'accepterais serait celui qui travaillerait à déconstruire l'homme providentiel pour construire le peuple providentiel et lui rendre le pouvoir, son pouvoir.

1. Michel Onfray, *Puissance et décadence. Une politique de civilisation*, Bouquins, 2022.

LES INTERDICTIONS DE LIVRES, POISON DE LA DÉMOCRATIE AMÉRICAINE

› **Annick Steta**

Depuis deux ans, les interdictions de livres se multiplient dans les établissements scolaires des États-Unis. Ce mouvement, qui a pris une ampleur inédite, est un des éléments de la guerre culturelle qui oppose les forces politiques de droite à celles de gauche dans un pays de plus en plus polarisé. Il ne se réduit toutefois pas à cela : les pressions en faveur de l'interdiction de livres abordant des sujets désormais considérés comme hautement inflammables – pour l'essentiel, la race, le genre et la sexualité – révèlent les failles dans lesquelles la société américaine est en passe de s'abîmer.

PEN America, une organisation à but non lucratif qui défend la liberté d'expression aux États-Unis et à travers le monde, a publié en 2022 deux rapports consacrés à la montée en puissance de ce mouvement d'interdiction (1). Elle a établi un index des retraits de livres et des restrictions d'accès à des livres constatés dans les établissements scolaires du pays entre le 1^{er} juillet 2021 et le 30 juin 2022. Durant cette période, 2 532 cas de retraits ou de restrictions

Annick Steta est docteur en sciences économiques et diplômée de la Harvard Kennedy School.
› asteta@hotmail.fr

d'accès ont été répertoriés par PEN America. Ils concernent 1 648 titres qui, dans leur écrasante majorité, abordent plus ou moins directement un ou plusieurs des thèmes suivants : l'identité de genre, la sexualité, la race, le racisme, les libertés fondamentales et l'activisme politique, ainsi que les religions minoritaires aux États-Unis. 41 % des titres concernés évoquent des questions liées à l'identité de genre, aux caractéristiques sexuelles ou à l'orientation sexuelle, ou comportent un ou plusieurs personnages LGBTQ+ (2). 40 % comportent un ou plusieurs personnages n'appartenant pas à la majorité blanche. 21 % abordent des thèmes liés à la race et au racisme. 22 % incluent des contenus à caractère sexuel allant de la puberté et des relations sexuelles aux grossesses adolescentes, aux agressions sexuelles et à l'avortement. 4 % comportent des personnages appartenant à une religion minoritaire ou abordent des thèmes liés à une telle religion. 75 % des titres ayant fait l'objet d'une interdiction ou d'une restriction d'accès sont des romans. 24 % sont des textes ne relevant pas de la fiction et 1 % des œuvres poétiques. Près de la moitié des ouvrages visés sont destinés aux lecteurs âgés de 12 à 18 ans. 19 % sont des textes illustrés pour lecteurs débutants. 10 % s'adressent aux enfants de 7 à 10 ans, 11 % aux enfants de 8 à 12 ans, et 11 % aux adultes.

Les livres mis à la disposition des élèves dans les établissements scolaires américains ont été sélectionnés par des professionnels de l'enseignement ou par des bibliothécaires. Tous n'ont pas le même statut. Certains sont simplement présents dans les rayonnages des bibliothèques scolaires tandis que d'autres font partie intégrante des programmes définis au niveau des États fédérés. Ceux-ci délèguent une partie de leurs prérogatives aux *school districts*, qui regroupent des établissements scolaires publics. Les *school districts* sont administrés par des commissions composées de membres élus et appelées *school boards*. En règle générale, ce sont les *school boards* qui décident de restreindre ou de supprimer l'accès à un ouvrage dans les établissements scolaires placés sous leur autorité. Certaines de ces décisions ont fait grand bruit. Le 10 janvier 2022, la commission scolaire du comté de McMinn, dans l'État du Tennessee, a adopté à l'unanimité une motion visant à retirer des programmes scolaires le roman graphique *Maus*, dans lequel le dessinateur Art Spiegelman relate les persécutions et l'extermination des juifs de Pologne en ayant recours à un procédé

audacieux : représenter les juifs sous forme de souris et les nazis sous forme de chats. Cette œuvre, qui a été récompensée en 1992 par un prix Pulitzer – le premier attribué à une bande dessinée –, est une des plus connues de la littérature de la Shoah. Le *school board* du comté de McMinn a néanmoins retiré *Maus* du programme de l'équivalent américain de la classe de quatrième au motif que cette bande dessinée comportait des expressions grossières et montrait une femme partiellement nue. Celle-ci n'est autre que la mère d'Art Spiegelman, qui survécut à l'Holocauste et se suicida en 1968.

Les minutes de cette réunion du *school board* reproduisent les propos surréalistes tenus par plusieurs des participants. L'un d'entre eux affirma que ce livre ne saurait être mis entre les mains d'un enfant en raison du langage utilisé par son auteur. Un autre membre du *school board* déclara qu'il n'était ni judicieux ni sain pour le système éducatif de promouvoir un ouvrage montrant des pendaisons et des assassinats d'enfants. Il s'appuya par ailleurs sur le fait qu'Art Spiegelman avait publié des dessins dans le magazine *Playboy* pour recommander d'exclure *Maus* du programme scolaire d'élèves de 13 ans. Un troisième participant suggéra de retirer du texte les expressions jugées grossières. L'un des avocats du *school district*, qui était présent, souleva les problèmes juridiques qu'une telle décision poserait et suggéra de demander l'autorisation de l'auteur. Seule une des participantes déclara qu'elle souhaiterait que son enfant lise *Maus* pour comprendre ce qu'avait été l'Holocauste. Elle ajouta néanmoins que certaines des expressions présentes dans le texte n'étaient pas du tout convenables (3). Les médias nationaux américains rapportèrent la décision du *school board* du comté de McMinn le 27 janvier, date de la Journée internationale de la mémoire des victimes de l'Holocauste. Interrogé par la presse, Art Spiegelman dit que la mise à l'index de son livre le laissait perplexe. Le musée-mémorial de l'Holocauste des États-Unis souligna que *Maus* jouait un rôle crucial dans l'enseignement de l'Holocauste. Le tollé aurait dû conduire les membres du *school board* de McMinn à revoir leur décision. Il n'en a rien été. Mais le retrait de l'œuvre d'Art Spiegelman des établissements scolaires de ce comté a permis à *Maus* de conquérir de nouveaux lecteurs. Plus de trente ans après la parution de ce roman graphique, ses ventes ont décollé et ont fait de lui un best-seller inattendu.

D'autres auteurs célèbres ont été victimes de décisions restreignant ou interdisant l'accès par les élèves à un ou plusieurs de leurs livres. *L'Œil le plus bleu*, de Toni Morrison, est un des trois livres les plus fréquemment exclus des bibliothèques scolaires américaines. Paru en 1970, ce roman, qui met en scène des personnages afro-américains, évoque le racisme, l'inceste et la pédophilie. *La Servante écarlate* (1985), de Margaret Atwood, fait également partie des livres qui ont suscité l'ire de nombreux *school boards*. Ce roman a notamment été accusé de véhiculer une vision négative de certaines religions et de comporter des scènes sexuellement explicites ou violentes. Margaret Atwood a répliqué aux censeurs en faisant réaliser un exemplaire ignifugé de son roman et en le confiant à la maison Sotheby's pour qu'il soit vendu aux enchères. Les 130 000 dollars ainsi récoltés ont été versés à PEN America afin de soutenir le combat de cette organisation en faveur de la liberté d'expression et contre le mouvement d'interdiction des livres (4). *Les Cerfs-volants de Kaboul* (2003), de Khaled Hosseini, est lui aussi au nombre des romans qui ont le triste privilège de faire partie des ouvrages le plus souvent interdits dans les établissements scolaires américains. Il comprend une scène de viol, aborde la question de l'homosexualité dans un pays musulman, et comporte des expressions grossières. Trois livres emblématiques de la littérature américaine ont été retirés en 2022 des programmes scolaires par les responsables du Burbank Unified School District, en Californie, au motif que leurs auteurs utilisaient des termes racistes : *Les Aventures de Huckleberry Finn*, de Mark Twain (1884) ; *Des souris et des hommes*, de John Steinbeck (1937) ; et *Ne tirez pas sur l'oiseau moqueur*, de Harper Lee (1960). Ces ouvrages restent cependant disponibles dans les bibliothèques scolaires et peuvent être utilisés lors de travaux en petits groupes par les enseignants.

Les républicains, champions des interdictions de livres...

Les restrictions à l'accès ou les interdictions de livres au sein des établissements scolaires ne sont pas uniformément réparties sur le territoire des États-Unis. Durant la période d'un an sur laquelle porte l'étude de PEN America, de telles mesures ont été adoptées dans

trente-deux des cinquante États fédérés. La carte des mises à l'index se confond très largement avec celle du vote républicain. Les quatre États dans lesquels les censures d'ouvrages ont été les plus nombreuses sont le Texas (801 restrictions à l'accès ou interdictions de livres), la Floride (566), la Pennsylvanie (457) et le Tennessee (349). Viennent ensuite les États du sud et du centre des États-Unis dans lesquels le vote républicain a été dominant lors des dernières consultations électorales.

Cette géographie de la censure n'est pas le fruit du hasard. Dans plusieurs États, le mouvement en faveur de l'interdiction de livres dans les écoles est soutenu par le pouvoir politique. Au Texas, un membre de la Chambre des représentants de l'État, Matt Krause, a envoyé aux responsables des *school districts* une liste d'environ 850 titres qui, selon lui, seraient susceptibles de mettre les élèves mal à l'aise, de leur donner un sentiment de culpabilité, de les angoisser ou de les placer dans une situation de détresse psychologique en raison de leur race ou de leur sexe. Matt Krause leur a demandé de vérifier si un ou plusieurs de ces ouvrages étaient présents dans leur établissement (5). Des pressions politiques similaires ont été observées dans d'autres États, dont la Caroline du Sud, le Wisconsin et la Géorgie. Elles ont conduit à des centaines de mesures de retrait ou de restriction d'accès. Les organisations ou les groupes œuvrant en faveur de l'interdiction de livres dans les écoles se sont multipliés depuis 2021. Leur taille et leurs moyens varient considérablement : ils vont de groupes Facebook de portée locale à Moms for Liberty (« Les mamans pour la liberté »), une organisation à but non lucratif qui affirme défendre les droits des parents au sein du système scolaire et qui compte plus de deux cents sections à travers le pays. En l'espace de deux ans, ces organisations et ces groupes auraient été directement responsables d'au moins 20 % des mesures de retrait ou de restrictions à l'accès de livres. Ils auraient par ailleurs joué un rôle actif dans plus de la moitié de ces décisions.

En parallèle, les gouvernements de plusieurs États ont fait adopter des lois qui restreignent la liberté d'expression dans l'enceinte scolaire. Le gouverneur de Floride, Ron DeSantis, a promulgué en mars 2022 une loi qui interdit d'évoquer les questions liées à l'orientation sexuelle ou à l'identité de genre jusqu'à la fin du cours élémen-

taire ou « d'une façon qui n'est pas appropriée à l'âge des élèves ou à leur développement, conformément aux standards fixés par l'État ». En raison de la large marge d'appréciation que laisse la formulation retenue par le législateur, cette loi a été surnommée « Don't say gay » (« Ne parlez pas d'homosexualité »). Les parents pourraient saisir la justice si cette loi n'était pas respectée. L'État de Floride a de surcroît adopté en octobre 2022 un ensemble de règlements prévoyant qu'un professeur qui ne se conformerait pas à cette loi pourrait se voir retirer sa licence d'enseignement, ce qui le priverait de la possibilité d'exercer son métier dans une école publique de l'État. « Don't say gay » semble par ailleurs avoir inspiré le législateur au niveau fédéral. Le 18 octobre 2022, trente-trois membres républicains du Congrès des États-Unis ont déposé un projet de loi visant à interdire l'utilisation de fonds issus du budget fédéral « pour développer, mettre en place, faciliter ou financer tout programme, événement ou texte comportant des éléments à caractère sexuel et destiné à des enfants de moins de 10 ans ». Mike Johnson, le membre de la Chambre des représentants qui est à l'origine de cette proposition de loi, l'a présentée comme une réponse à la « croisade malavisée menée par le Parti démocrate et ses alliés culturels pour immerger de jeunes enfants dans une imagerie à caractère sexuel et une idéologie du genre radicale » (6).

En réalité, les livres que les républicains cherchent à bannir des écoles ne représentent qu'une infime minorité de ceux qui font partie des programmes scolaires ou qui sont mis à la disposition des élèves. Il est par ailleurs permis de douter du pouvoir de ces ouvrages à une époque où il est devenu difficile de faire lire les enfants et les adolescents. L'extension aux établissements d'enseignement de la guerre culturelle qui oppose la droite et la gauche aux États-Unis montre combien ce conflit est devenu brutal. Le mouvement en faveur de l'interdiction des livres s'enracine dans une tradition américaine d'anti-intellectualisme qui est elle-même ancrée dans l'héritage puritain de ce pays. L'historien Richard Hofstadter a montré dans *Anti-intellectualism in American Life*, publié en 1963, qu'il existait aux États-Unis une forme de ressentiment à l'égard des intellectuels. Ceux-ci sont largement considérés comme immoraux, dangereux et subversifs. Il n'est donc guère étonnant que l'histoire de ce pays ait été

marquée par plusieurs vagues d'interdictions de livres, dont aucune n'a toutefois atteint l'ampleur de celle qui est actuellement à l'œuvre. La volonté de faire reculer l'État constitue un autre moteur de ce mouvement. Les slogans des organisations et des groupes qui font pression pour retirer certains livres des écoles insistent sur la nécessité pour les parents de « reprendre le pouvoir ». Selon eux, ce sont les parents et non l'État qui doivent choisir les ouvrages auxquels les élèves ont accès dans l'enseignement public. En France, les tentatives d'appropriation de l'école par les familles se traduisent par la remise en cause de la laïcité. La littérature, qui est considérée comme un élément majeur de l'héritage national, reste pour le moment à l'abri de tels assauts dans les établissements scolaires.

Les différents mouvements qui ont fait de la censure des livres au sein des établissements scolaires leur nouveau cheval de bataille contribuent à éroder la démocratie américaine. Plus de 80 % des Américains considèrent que des livres qui abordent la question raciale, qui évoquent l'histoire de l'esclavage, qui proposent une vision critique de l'histoire nationale ou qui soutiennent des idées politiques avec lesquelles ils ne sont pas d'accord ne devraient pas être interdits (7). Que des groupes minoritaires décident de priver les élèves d'accès à des livres inscrits dans les programmes scolaires ou entrés légalement dans les bibliothèques des établissements d'enseignement constitue une atteinte aux droits de la majorité. En agissant de la sorte, ils refusent le débat d'idées et attisent les divisions de la société américaine.

1. PEN America, « Banned in the USA: Rising school book bans threaten free expression and students' First Amendment rights », avril 2022. PEN America, « Banned in the USA: The growing movement to censor books in schools », septembre 2022.

2. Cet acronyme est utilisé pour qualifier les personnes lesbiennes, gays, bisexuelles, trans, queer, intersexes et asexuelles.

3. Tim Stelloh, « "Maus", Pulitzer Prize-winning book about Holocaust, is pulled from Tennessee school district », NBC News Digital, 27 janvier 2022.

4. Antonia Mufarech, « Margaret Atwood tried – and failed – to burn a copy of "The Handmaid's Tale". Here is why », *Smithsonian Magazine*, 9 juin 2022.

5. Bill Chappell, « A Texas lawmaker is targeting 850 books that he says could make students feel uneasy », National Public Radio, 28 octobre 2021.

6. Jo Yurcaba et Jay Valle, « A national "Don't say gay" law? Republicans introduce bill to restrict LGBTQ-related programs », NBC Out, 20 octobre 2022.

7. Sondage CBS News/YouGov réalisé entre le 15 et le 18 février 2022.

HOMMAGE À PAUL VEYNE

› Raphaël Doan

Deux lectures m'ont transmis la passion de l'histoire et de l'Antiquité : les albums d'*Alix*, dans mon enfance, et les livres de Paul Veyne. À vrai dire, ces derniers auraient suffi à eux seuls. *Le Pain et le Cirque* (1) fait 800 pages, *L'Empire gréco-romain* (2) 875, des pages remplies de notes savantes et de citations de savants allemands, et pourtant, ils se lisent avec autant de plaisir que des bandes dessinées. Quand on lit Paul Veyne, on ne lit pas seulement un historien, mais aussi un conteur, un philosophe, un farceur, et comme un ami.

Je n'ai jamais eu la chance de le rencontrer en personne. Et pourtant, la nouvelle de sa mort, le 29 septembre dernier, m'a fait l'effet de celle d'une vieille connaissance. Il y a peu d'historiens qui mettent autant d'eux-mêmes dans leurs livres. Ses lignes donnent l'impression d'une discussion familière, comme ses interviews à la radio ou à la télévision : elles ont sa légèreté, son ton amusé, son impatience d'aller à l'essentiel ou de rectifier une idée mal conçue. « Tout ce que je raconterai sera exact ; par exemple, que je me suis marié trois fois, comme Cicéron, César et Ovide, que j'ai été membre

Raphaël Doan est magistrat et premier adjoint au maire du Pecq.
Dernier ouvrage publié : *Le Rêve de l'assimilation. De la Grèce antique à nos jours* (Passés composés, Prix de la Revue des Deux Mondes, 2021).
› raphaeldoan@gmail.com

du Parti communiste dans ma jeunesse et que j'ai écrit des livres sur des sujets divers », disait-il à l'orée de sa réjouissante autobiographie : tout Paul Veyne est dans ce ton stendhalien.

Il réunissait en lui toutes les facettes de l'histoire, des recherches académiques les plus poussées à la plus limpide des vulgarisations. L'érudition, l'humour, l'ironie, le sérieux, rien n'était chez lui contradictoire. Paul Veyne ne se refusait rien, ne cédait jamais ni au jargon ni à la bienséance académique. Pour parler de l'immortalité dans le polythéisme antique, il convoquait James Bond. C'était formidable. Mona Ozouf a dit qu'il épuisait en quelques pages la matière de vingt thèses : c'est vrai. Nul mieux que lui ne savait élaguer le superflu pour aller directement à l'important – à l'intéressant, comme il disait. La raison en est d'abord que Paul Veyne avait poussé à son degré suprême l'art de poser les bonnes questions. Des questions si évidentes et primordiales qu'on s'étonne que personne avant lui n'ait songé ou osé les formuler aussi clairement. Les Grecs ont-ils cru à leurs mythes ? Après des siècles d'études mythologiques, il était temps de se poser la question. Qu'était-ce qu'un empereur romain ? Croyait-on vraiment aux idéologies ? Aimait-on les dieux antiques ? À ces questions, Paul Veyne apporte des réponses toujours nuancées mais jamais frileuses. Ses pages sont remplies de points de vue stimulants, de phrases qui vous font revoir en un instant toute votre appréciation d'un problème. De Gaulle se plaignait : « Des chercheurs on en trouve, des trouveurs on en cherche. » Il ne connaissait pas Paul Veyne.

Une chose étonnante, c'est que tout en révélant l'étrangeté de ce monde gréco-romain, si exotique, si éloigné de nous dans ses mœurs et son imaginaire, il parvenait aussi à nous le rendre plus familier. Lire Paul Veyne, c'est d'abord abandonner des centaines d'idées reçues sur les Grecs et les Romains, s'étonner de leur conception si bizarre, pour nous, de la sexualité ou de la religion. L'un des cœurs de son œuvre réside dans la mise en perspective du concept même de vérité : on n'entendait pas la même chose par « vérité » dans l'Antiquité, au XVII^e siècle et aujourd'hui. Rien ne montre mieux le gouffre qui nous sépare du passé. Paul Veyne a souvent raconté que son métier d'historien de l'Antiquité lui était venu presque par hasard, parce qu'il avait

trouvé par terre, dans son enfance, un tesson d'amphore romaine qui l'avait fasciné comme un objet venu d'une autre planète. Toute son œuvre est une prolongation de cette fascination : il y a des gens qui ont vécu il y a deux mille ans, et nous pouvons tâcher de savoir comment ils vivaient, ce qu'ils pensaient, ce qu'ils tenaient pour vrai. C'est le vertige de la distance temporelle.

Mais au-delà de cette distance et de ce hasard, on trouve la proximité. Hokusai disait qu'il avait mis soixante-dix ans avant de commencer à savoir dessiner un arbre. « Par conséquent à 80 ans, j'espère que je me serai amélioré, et à 90 ans, que j'aurai perçu l'essence même des choses, de telle sorte qu'à 100 ans j'aurai atteint le divin mystère. » Sans doute en va-t-il de même en matière d'histoire, pour toucher à l'essence d'une époque disparue. Paul Veyne n'a pas eu besoin d'attendre cent ans pour percer le mystère de Rome et de l'histoire. Rien peut-être ne le révèle mieux que sa dernière œuvre, une traduction de *L'Énéide* (3). Il faut la lire pour elle-même, car la traduction est à la fois fidèle et élégante, mais aussi pour ses notes. Jamais je n'ai eu autant de plaisir à lire des notes. Chacune d'entre elles donne un éclairage frappant sur un bout de la civilisation romaine qui ne pouvait venir que de quelqu'un d'intimement familier avec celle-ci. Comme Dante était accompagné par Virgile aux Enfers, le lecteur est accompagné par Paul Veyne chez Virgile ; le moindre mot, la moindre suggestion du poète sont compris par l'historien comme s'il avait vécu au I^{er} siècle avant J.-C. Paul Veyne ne savait pas seulement parler latin ; il savait penser romain. C'était un voyageur à travers le temps, qui savait emporter ses lecteurs avec lui. Et les voyageurs du temps ne meurent jamais.

1. Paul Veyne, *Le Pain et le Cirque. Sociologie historique d'un pluralisme politique*, Seuil, 1976 ; coll. « Points », 1995.

2. Paul Veyne, *L'Empire gréco-romain*, Seuil, 2005 ; coll. « Points », 2015.

3. Virgile, *L'Énéide, traduit et présenté par Paul Veyne*, Albin Michel-Les Belles Lettres, 2012 ; Les Belles Lettres, coll. « Classiques en poche », 2013 ; Le Livre de poche, 2016.

SUR LE VIF

› **Fatiha Boudjahlat**

Quel courage incroyable que celui des femmes iraniennes, voulant venger la mort – la goutte de sang versé de trop – de Mahsa Amini, qui avait mal porté son voile. Parce que la police de la vêtue et des mœurs, c'est dans les riants pays islamiques qu'on la trouve. C'est en Iran qu'elle se saisit des femmes, des homosexuels, de quiconque ne se plie pas aux exigences dévorantes de la dictature théocratique. Les Iraniennes ne gagneront pas. À cause de la chape de plomb islamique. La religion ne se renverse pas aussi aisément qu'un dictateur.

Encore une fois, c'est la dictature et l'islamisme dans la haine des femmes que ces manifestantes, rejointes par des mères et des hommes, rejettent. Pas le droit d'être soumise et réduite à un organe génital. Elles ne se battent pas pour le libre choix, elles se battent contre leur statut de sous-être humain signalé par ce voile. Il y a déjà eu tant de mobilisations, la dernière en date était la campagne #LetUs-Talk, des femmes musulmanes expliquant ce que pesait vraiment le voile et la nécessité vitale et politique à le retirer.

Fatiha Boudjahlat est fonctionnaire de l'Éducation nationale, féministe universaliste. Derniers ouvrages publiés : *Combattre le voilement* (Cerf, 2019), *Les Nostalgériades* (Cerf, 2021).

Les néoféministes, trop occupées à traquer le patriarcat dans la côte de bœuf grillée, ont été sourdes à ces femmes qui ne leur ressemblent ni physiquement, ni culturellement, ni politiquement. Les néoféministes survalorisent le moyen, le médium, aux dépens de la cause. L'agit prop. Sandrine Rousseau, véritable Icare, n'a existé que par cette agitation pubarde, et se brûle les ailes à force de surjouer l'intensité de l'engagement, qui, par un heureux hasard, sert son ambition et son ascension. Mais il faut savoir faire sa mue, et passer d'agitatrice à députée utile. Celle qui a participé au chantage à l'islamophobie a cru pouvoir encore prendre la lumière en s'exprimant lors du rassemblement de soutien aux femmes iraniennes du 2 octobre à Paris. Quelle erreur de jugement de sa part ! Les néoféministes n'avaient pas appelé à manifester pour nos « sœurs » iraniennes. Sandrine Rousseau n'était pas en face de sa clientèle, de son cœur de cible, de sa part de marché : les sorcières *girly*. Elle s'est retrouvée en face d'Iraniennes ayant fui non pas le voile, ou l'absence de choix, mais bien la dictature islamique. Elle a été sifflée par les féministes universalistes. Comme députée, Sandrine Rousseau a sa place partout en France. Mais elle a choisi d'être agitatrice et dans la frénésie médiatique. Comme néoféministe osant rendre sécable le féminisme, osant réduire la liberté à la capacité de choisir son type d'aliénation (le voile ou les talons hauts), elle n'avait pas sa place dans ce rassemblement.

Annie Ernaux a reçu le prix Nobel de littérature, insulte à ces femmes iraniennes qui continuent à être battues, tuées. Je ne peux me réjouir de cette reconnaissance, toute femme et française qu'elle soit, parce que je ne sépare pas, à la manière de Sainte-Beuve, l'œuvre de l'artiste. Elle qui soutient le voile dans l'Occident qu'elle méprise, elle qui, sa carrière faite, embrasse les causes à la mode, intersectionnelle, indigéniste. Elle qui a avoué récemment avoir avorté mais ne pas avoir signé le manifeste des 343 d'avril 1971, trop occupée à mener sa carrière d'agréée. Elle n'a pas été courageuse quand cela aurait pu avoir un sens parce que cela lui faisait courir un risque. Elle se rattrape à présent que ce n'est plus risqué. Il y avait le vieux beau, il y a avec

elle la vieille belle. Elle qui se présente comme la transfuge de classe par excellence, stratégie d'une bourgeoise qui dissimule le capital dont elle a pu profiter (ses parents, commerçants et propriétaires, lui ayant payé des études dans le privé) pour accroître son statut de rescapée, de *self-made woman*. Elle a méprisé ses parents pour l'absence de statut social enviable :

« L'épicerie-café, mes parents n'étaient pas vrais, j'allais un soir m'endormir et me réveiller au bout d'une route, j'entrerais dans un château, un gong sonnerait et je dirais "bonjour papa!" à un élégant monsieur servi par un maître d'hôtel. (1) »

L'amertume de ne pas avoir fait partie des privilégiés, quitte à minorer et dissimuler les avantages de sécurité matérielle dont elle a joui. L'irréductible bourgeoise...

Sororité, soyons *sorores*... Pas sœurs, pas camarades de combat, pas solidaires, mais *sorores*... le langage performatif, l'élitisme rhétorique qui est un marqueur de classe sociale. Je vomis cette injonction. Je suis fille unique, avec sept frères. Je n'ai pas de sœur. Je n'en cherche pas. Je veux des camarades de lutte. Les mêmes néo-féministes qui nous disent que l'utérus ne fait pas la femme nous disent que l'utérus fait la féministe. Se réjouiront-elles de l'élection de Marine Le Pen? Je ne suis pas une sorcière. Je ne suis pas *sorore*. Je me sens plus proche des hommes qui manifestent aux côtés des Iraniennes que des femmes gauchistes qui ont manifesté aux côtés des islamistes à Paris. Je suis lucide sur mes intérêts de femme. Je suis plus proche d'Élisabeth Badinter la rationnelle et l'universaliste que des néoféministes et des intersectionnelles *girly* et sorcières. Et la violence n'est jamais de notre côté, mais du leur. La fausse radicalité, fait de belles images, de beaux happenings d'art contemporain, mais ne remet pas en cause les privilèges de classe ni l'emprise théocratique sur les corps et les consciences.

Je reste sur ce sujet du voilement. Nulle monomaniaquerie. C'est le marqueur ultime du féminisme et de sa cohérence. Si le voile est une liberté, ce n'est pas une obligation religieuse. Si c'est une obligation religieuse, ce n'est pas une liberté. Opter pour le voilement est un choix, pas une liberté. Je choisis la liberté. Et je ne peux être libre tant que les femmes dans le monde seront asservies par le patriarcat, qu'il soit chrétien, islamique ou traditionnel. Le voilement choisi des autres ne me retire rien à moi comme droit en France, m'opposera-t-on. Si, il me condamne à passer pour mauvaise musulmane, pour une « négresse de maison ». S'il se fait le vecteur, le complice de l'oppression des femmes ailleurs, alors même ici je le combattrai pour ce qu'il est et pour ce qu'il produit.

1. Annie Ernaux, *Les Armoires vides*, Gallimard, 1974, p. 80.

MAURICE GOURDAULT-MONTAGNE

« LE MONDE EST EN TRAIN DE S'ENRAYER »

› propos recueillis par **Christian Makarian**

Ambassadeur de France, conseiller diplomatique et sherpa de Jacques Chirac de 2002 à 2007, Maurice Gourdault-Montagne est une voix très respectée dans les relations internationales. Cet ancien secrétaire général du Quai d'Orsay, qui fut préalablement ambassadeur au Japon, au Royaume-Uni, en Allemagne et en Chine, vient de publier un essai très enlevé (1) qui mêle l'analyse du désordre mondial à ses souvenirs personnels. Sa liberté de parole et son expérience lui permettent de livrer ici une lecture non alignée des grands malentendus planétaires.



Revue des Deux Mondes – Vous soutenez courageusement que « les autres ne pensent pas comme nous » ; faut-il y voir une sorte de bilan de votre propre expérience de diplomate de haut rang ?

Maurice Gourdault-Montagne À mesure que le temps passe et que j'ai pu prendre du recul sur la vie internationale, je me suis rendu compte que nous avons beaucoup de difficulté à entrer dans la psychologie, dans la mémoire, dans tout ce qui constitue le cadre de la réflexion et de l'action des gens qui se trouvent en face de nous. Un de mes anciens collègues m'avait laissé ce conseil :

Maurice Gourdault-Montagne est diplomate, ancien secrétaire général du Quai d'Orsay. Dernier ouvrage publié : *Les autres ne pensent pas comme nous* (Bouquins, 2022).

« Les Allemands ne sont pas des Français qui parlent allemand. » Nous avons en effet tendance à plaquer notre système d'interprétation du monde, fortement teinté d'un universalisme qui fait le socle de nos valeurs, sur l'ensemble des peuples. Or ces derniers transportent avec eux ce que l'historien britannique Julian Jackson appelle « la mémoire émotionnelle des peuples ». Je pense que c'est une grille de lecture qu'il faut avoir constamment avec soi. Chaque peuple porte en son sein les expériences vécues par les générations précédentes, parents, grands-parents et bien au-delà. Aujourd'hui, nous faisons par trop abstraction de cet arrière-plan qui préside à la décision. On le voit avec la guerre en Ukraine, où finalement les comportements des peuples européens sont largement conditionnés par ce qu'étaient les peurs, les traumatismes ou les espérances des générations passées.

Revue des Deux Mondes – Pourquoi ne tenons-nous pas davantage compte de ces facteurs enfouis, effectivement déterminants ?

Maurice Gourdault-Montagne C'est comme si l'histoire ne nous avait rien appris, comme si les experts ne servaient à rien ; on verse dans la passion, dans l'emportement et cela occulte la réalité telle qu'elle est. Nous ne sommes pas là pour convertir les autres à nos propres idées ; nous avons pour tâche d'essayer de comprendre les situations afin d'agir au mieux dans le respect des différences de pensée. Car l'objectif ne doit jamais être perdu de vue : il s'agit de vivre ensemble du mieux possible puisque nous sommes tenus de cohabiter sur la même planète.

Revue des Deux Mondes – On reproche tout particulièrement aux Français de vouloir imposer aux autres leur vision du monde. Qu'en pensez-vous ?

Maurice Gourdault-Montagne La France a tendance à se mettre en surplomb, à l'instar de certains de ses voisins européens qui ont également reçu un héritage colonial. Nous avons tort de rester dans cette

vision franco-centrée ou euro-centrée; au fond, le monde a connu une parenthèse de domination coloniale européenne d'environ quatre siècles qui laisse une forte empreinte mais qui représente peu de choses au regard de l'histoire humaine. Il est grand temps de se remettre à niveau et de s'accorder avec le reste du monde, en face-à-face, sans vouloir expliquer la vision des autres à leur place.

Revue des Deux Mondes – Sortir du nombrilisme détermine l'avenir même du modèle occidental, qui donne de sérieux signes de fatigue...

Maurice Gourdault-Montagne Nous avons une méthode qui consiste à expliquer le destin global du genre humain à travers notre propre passé et nos propres valeurs. L'idée qui consiste à croire que diffuser les principes hérités des Lumières est porteur d'avenir pour les autres sociétés nous a enfermés dans une forme d'aveuglement. Car les autres nations, issues de civilisations différentes, ne suivent pas le même rythme que nous et nourrissent d'autres aspirations. Certaines, par exemple, privilégient le groupe par rapport à l'individu, à l'inverse de chez nous. D'autres préfèrent des types de coopération qui reposent sur des critères de proximité qui ne sont pas les nôtres. Nous avons créé à partir de notre vision un système multilatéral, qui nous mettait au centre. C'est le schéma de l'ONU, dans lequel nous avons un statut, c'est aussi celui de tous les organes et institutions qui découlent des Nations unies. Tout cela est à repenser au bénéfice de nouvelles règles du jeu dans lequel chacun se trouve à la juste place qui doit être la sienne.

Revue des Deux Mondes – On s'éloigne de plus en plus de la « fin de l'histoire » imaginée par Francis Fukuyama avec la fin de la guerre froide : l'idée que la démocratie doit triompher partout est battue en brèche de toutes parts...

Maurice Gourdault-Montagne Voir la démocratie triompher correspond à notre souhait profond et à ce que nous sommes fondamentalement. Mais est-ce à nous de chercher à imposer un modèle démocratique ?

cratique, et il y en a déjà plusieurs, à des peuples qui n'en sont pas à ce point-là de leurs préoccupations? Quand je vois le président de l'Indonésie, qui préside par ailleurs le G20, marquer ses distances par rapport à la guerre en Ukraine et insister sur le fait que son principal souci n'est autre que l'inflation, en particulier celle qui touche les denrées alimentaires, je constate qu'il n'est pas le seul à s'identifier à cette position.

Revue des Deux Mondes – Si l'on vous comprend bien, la mondialisation des échanges s'accompagne de son contraire, à savoir le malentendu entre les peuples?

Maurice Gourdault-Montagne Oui, on n'a jamais voyagé avec une telle facilité, mais la connaissance réelle du monde extérieur apparaît bien moindre de ce qu'elle était il y a cinquante ans. On étudie moins, on lit moins, on connaît moins les langues étrangères au profit d'une version réductrice de la langue anglaise. Par facilité, on se fie à ceux qui sont venus résider chez nous avec leurs traditions et leurs cultures et l'on croit que ce sont les seuls passeurs; c'est superficiel, il manque l'effort d'aller vers l'autre et de consacrer du temps à comprendre la diversité des cultures.

Revue des Deux Mondes – Ce que vous dites apparaît particulièrement vrai pour les pays de culture musulmane...

Maurice Gourdault-Montagne Nous avons par tradition des liens étroits avec un voisinage composé en partie de pays musulmans, pour lesquels nous avons jadis nourri de grands projets. Napoléon III a même imaginé un royaume arabe, l'Algérie a été découpée en trois départements français... Le problème de fond touche à l'articulation entre la société civile et la société religieuse. La France a mené un combat qui était celui de la séparation du civil et du religieux; c'était la cause du pouvoir temporel du roi contre l'Église, qui s'est soldé sous la République par la loi de séparation de 1905. Dans la civilisation musulmane, il en va presque à l'inverse: la société civile et la société religieuse sont

une seule et même chose. D'où la question qui nous occupe tant : comment faire la place qui doit être la leur à des compatriotes de culture musulmane pour lesquels il semble normal que des règles directement tirées des textes religieux empiètent sur le droit civil ? C'est un sujet sur lequel il faut trouver des façons d'avancer par un dialogue constant ; tout en sachant que nous ne pourrons pas remettre en cause le substrat même d'une civilisation où le civil et le religieux se recouvrent.

Revue des Deux Mondes – Encore faut-il que les États concernés se prêtent à cet échange ! Comment faire ?

Maurice Gourdault-Montagne À cet égard, la relation avec l'Algérie est essentielle, car il ne s'agit pas seulement d'un rapport d'État à État mais aussi d'un lien de peuple à peuple. La concertation doit être permanente, la confiance doit être construite en permanence. C'est important parce que cet effort, s'il est bien compris, va très au-delà et s'étend au Moyen-Orient, au golfe Persique et à l'Iran, pays qui doit être intégré à la communauté des nations. Dans une société donnée, chacun doit trouver sa juste place dans le vivre-ensemble ; dans le système international, il doit en aller de même. Il faut travailler sans relâche pour avancer dans cette direction.

Mon premier patron m'avait prévenu en me disant qu'il existait deux pays sur lesquels il fallait veiller comme sur la prunelle de nos yeux, l'un était l'Allemagne, l'autre l'Algérie.

Revue des Deux Mondes – Relation d'État à État et de peuple à peuple... on pense inévitablement à la Russie, pays pour lequel il existe une sorte de passion française. Est-ce que les peuples français et russe ne sont pas plus proches que ne le sont entre eux leurs dirigeants ?

Maurice Gourdault-Montagne Je dirais, comme l'a souligné Hélène Carrère d'Encausse, que les relations entre la France et la Russie correspondent à une série d'occasions manquées. Nous n'avons pas

pris complètement en considération la main tendue par les Russes. J'ajoute que ces liens nous ont aussi échappé : du temps de la guerre froide, le rapport déterminant était celui qui prévalait entre Washington et Moscou. Étant donné que les dirigeants russes actuels ont été tous formés dans la culture politique de la guerre froide, ils perçoivent les États-Unis comme le point focal de leur diplomatie. Les hommes du Kremlin sont accaparés par l'équilibre des forces dans le monde. Ma conviction profonde est que nous n'avons pas été assez clairvoyants pour constater le vide de sécurité qui s'était ouvert au centre de l'Europe après la fin de l'URSS. Paradoxalement, toute l'architecture issue des accords d'Helsinki, qui prévoyaient notamment de vrais contrôles des armements, s'est retrouvée obsolète. Nous avons manqué de courage, nous Français et Allemands en particulier ; nous aurions dû tirer les Américains par la manche et les inviter à discuter avec les Russes de l'équilibre de sécurité au sein du continent.

Revue des Deux Mondes – C'est le passé...

Maurice Gourdault-Montagne Pas tout à fait. Le problème devra être réglé un jour. Et aujourd'hui, j'ai l'impression de voir le même problème se produire dans le Pacifique, avec cette grande puissance qu'est devenue la Chine. Or il faut absolument rechercher un compromis avec Pékin, sachant combien cela peut être fragile, vulnérable et soumis à des remises en cause successives.

Revue des Deux Mondes – Croyez-vous qu'il existe une *hubris* française ?

Maurice Gourdault-Montagne Oui, mais je crois aussi qu'il existe un aveuglement français. Nous nous payons souvent de mots pour décrire une situation dans laquelle les moyens ne suivent pas nécessairement. Nous avons une vision conceptuelle, qui aurait besoin de s'appuyer sur des réalités elles-mêmes portées par des relais. Or nous n'avons pas toujours ces relais, et nous nous retrouvons seuls. Lorsque Jacques Chirac m'envoya en Russie, en 2006, pour proposer

aux Russes une protection croisée de l'Ukraine par l'Otan d'un côté et par les forces armées russes de l'autre, je suis allé rendre visite aux Allemands, qui ont alors déclaré ne pouvoir rien faire sans les Américains. Une fois informés, ces derniers ont alors reproché à la France de vouloir entraver une fois de plus l'élargissement de l'Otan, ce qui était faux. Pour mener à bien un grand projet, il faut être plusieurs. La France est une puissance moyenne à vocation globale : le statut de membre permanent du Conseil de sécurité de l'ONU comme celui de puissance nucléaire sont très appréciables, mais savons-nous, pouvons-nous en tirer un meilleur parti si nous restons seuls face aux grands problèmes ?

Revue des Deux Mondes – Vous avez travaillé au plus près de Jacques Chirac, ne pensez-vous pas que ce fut sous son mandat que le sort de l'Ukraine s'est joué ?

Maurice Gourdault-Montagne Jacques Chirac, qui a quitté ses fonctions en 2007, sentait bien qu'il y avait un problème dans cette zone du centre de l'Europe qui avait été tant de fois une terre de sang déchirée entre différentes puissances, Pologne, Lituanie, Suède, Russie. De même, il avait bien perçu que le Caucase était aussi une zone de vives tensions où la Russie avait de grands intérêts. Ukraine et Caucase, les deux sujets font partie de la mémoire émotionnelle des Russes de longue date. Il pouvait en parler car par-dessus tout, Chirac savait mettre à l'aise tous ses interlocuteurs, d'où qu'ils soient, en quelques minutes : pour faire parler l'intelligence, il faut savoir faire parler les cœurs.

Revue des Deux Mondes – Il était donc très conscient du cas très spécifique de l'Ukraine...

Maurice Gourdault-Montagne Oui, il savait qu'installer une base de l'Otan à 500 km de Moscou serait très problématique. Les grands stratèges américains le savaient également, seuls l'ont ignoré les hommes politiques, en particulier à Washington, généralement restés

dans la logique de la guerre froide. Lorsque, en 2006, j'ai transmis aux Russes la proposition de protection croisée de l'Ukraine formulée par Jacques Chirac, je me suis vu répondre par le conseiller de Vladimir Poutine : « Ça nous intéresse, ça règle le problème de Sébastopol. » C'est dire à quel point l'accès aux mers chaudes obnubile les Russes : le passage des détroits, pouvoir sortir de l'enclavement dans lequel se trouve la Russie sur son flanc sud. Le Nord est bloqué par les glaces, le Pacifique se trouve très loin, seule la Méditerranée offre à la fois la richesse des échanges et la position de grande puissance.

Revue des Deux Mondes – Concrètement, comment le malentendu avec la Russie s'est-il aggravé ?

Maurice Gourdault-Montagne Nous ne nous sommes pas opposés à la première vague d'élargissement de l'Otan, celles qui concernaient les pays baltes et la Pologne, en 2004, car ces pays, qui avaient eu à souffrir de l'URSS, devaient d'urgence s'inscrire dans une nouvelle architecture de sécurité. Du reste, cet élargissement allait de pair avec le fait que M^{me} Vīke-Freiberga [*présidente de la Lettonie de 1999 à 2007*], que Jacques Chirac appréciait beaucoup, ait accepté d'assister au défilé militaire russe sur la place Rouge en 2005. Un an plus tard, en 2006, la Russie allait présider le G8 ; peu à peu, ce pays était en train de s'intégrer dans la communauté internationale. Nous nous approchions, par petites touches, d'une compréhension, lente mais possible, et l'élargissement de l'Otan ne s'opposait pas à cette logique.

En revanche, lorsqu'il s'est agi de l'extension à l'Ukraine, on est passé à tout à fait autre chose. Henry Kissinger lui-même avait dit que l'Ukraine ne serait jamais un pays indifférent à la Russie et réciproquement. Dès 2007, lors de la Conférence sur la politique de sécurité à Munich, Vladimir Poutine a employé le mot « provocation ». En 2008, la décision est prise, lors du sommet de l'Alliance à Bucarest, de faire entrer dans l'Otan l'Ukraine et la Géorgie : le peu de confiance que consentait Poutine s'effondre d'un coup. La décision est prise,

mais, à la demande de la France et de l'Allemagne, elle n'est pas appliquée – elle est retenue. Ce que Poutine perçoit évidemment comme une épée de Damoclès. Et en août 2008, la Russie envahit la Géorgie.

Revue des Deux Mondes – La période était d'autant plus critique que l'Union européenne œuvrait de son côté à un accord d'association avec six ex-Républiques soviétiques, dont l'Ukraine...

Maurice Gourdault-Montagne Effectivement. Dans la vision russe, l'Ukraine entrerait d'abord dans l'Union européenne, puis dans l'Otan, les deux paraissant étroitement liés. Or nous avons fait comme s'il ne se passait rien, c'est notre tort. Encore une fois, Jacques Chirac était très préoccupé par ce sujet, il employait une expression qui le prouve : « La Russie n'est pas un pays sur lequel on s'essuie les pieds comme sur un paillason. » Rappelons que Barack Obama estimait que la Russie était une « puissance régionale ». Ce manque de considération, qui ignorait le rôle d'équilibre que pouvait aussi jouer la Russie bien encadrée, a libéré toutes les thèses qui ont cours depuis à Moscou : durcissement post-soviétique, rêve impérial, théories eurasiatiques d'Alexandre Douguine, pays continentaux contre thalassocraties... Divers délires ont suivi et se poursuivent.

Revue des Deux Mondes – Ces délires auraient pu avoir pour mérite de nous prévenir. Mais nous n'avons rien fait...

Maurice Gourdault-Montagne En amassant une force de 150 000 hommes à la frontière, Vladimir Poutine a traité cette crise majeure avec l'Ukraine comme on le faisait au temps de la guerre froide tout en proposant des négociations. Quant aux Américains, ils affirment par le biais de la CIA qu'ils savaient que les Russes allaient envahir l'Ukraine. Si c'est vrai, j'ai envie de poser une question dans les mêmes termes que Lula : pourquoi Joe Biden n'a-t-il pas pris l'avion pour se rendre d'urgence à Moscou et arrêter la guerre ?

Revue des Deux Mondes – Les États-Unis s'intéressent à un autre conflit qui menace de servir de base d'intervention à la Russie: dans le Caucase, l'Azerbaïdjan, avec l'appui de la Turquie, cherche à dépecer l'Arménie...

Maurice Gourdault-Montagne La Turquie est une grande puissance de la région, la Russie aussi, l'histoire des rapports entre ces pays est très violente et les peuples qui se trouvent au milieu en ont fait les frais. Aujourd'hui, il se trouve que les Russes ont décidé de ménager les Turcs. Au sujet de l'Arménie, il y a comme pour l'Ukraine une dimension emblématique de ce que doit être l'ordre international. De surcroît, je m'exprime en tant que Français, l'Arménie est une cause nationale depuis le génocide de 1915. Néanmoins, j'ai dit combien la politique solitaire paraît désormais vouée à l'échec; il faut donc créer une coalition de pays afin de régler ce conflit, sans quoi l'Arménie pourrait être annexée par la Russie ou se voir traversée par un corridor extraterritorial qui unirait la Turquie et l'Azerbaïdjan en traçant une voie ininterrompue jusqu'en Asie centrale. Il y a un problème d'équilibre stratégique dans la région, nous devons créer un mouvement propice au règlement de la question. Sans doute faut-il traiter ce sujet à un niveau qui n'a pas encore été le sien.

Revue des Deux Mondes – Allons-nous assister au grand retour des États-Unis en Europe ?

Maurice Gourdault-Montagne Au nom de l'interopérabilité, les armes américaines vont déferler sur le continent européen, où désormais vingt-trois pays de l'Union européenne sur vingt-sept font partie de l'Otan. Quelle sera la boussole stratégique européenne? Pour ce qui est des Allemands, ils se sont largement inscrits dans la culture américaine: d'une part la sécurité de l'Allemagne actuelle s'est faite en s'appuyant sur les États-Unis, d'autre part la génération qui reste aujourd'hui aux commandes a été formée à l'américaine. Même

si je pense quand même que le charme s'est trouvé rompu lorsque M^{me} Merkel a appris que la National Security Agency (NSA) l'écoutait sur son portable...

Pour ce qui en est de la France, elle s'est laissée entraîner dans une vision américaine du monde depuis 2007. En 2009, nous avons rejoint le commandement militaire intégré de l'Otan. Avec l'idée que nous aurions plus d'influence à l'intérieur qu'à l'extérieur...

Revue des Deux Mondes – Théoriquement, nous pourrions bloquer un dossier, puisqu'une décision de l'Otan est prise selon la règle du consensus...

Maurice Gourdault-Montagne Oui, sauf que bloquer une décision est de fait très délicat : aller contre l'ensemble des membres, les États-Unis en tête, est en réalité très difficile.

Revue des Deux Mondes – Que va-t-il se passer maintenant ?

Maurice Gourdault-Montagne C'est ce qui m'intéresse, surtout depuis que le sommet de l'Otan de Madrid, en juin 2022, a décidé de définir la Chine comme un « défi stratégique pour la sécurité euro-atlantique ». La France et l'Allemagne se sont opposées au terme de « menace ». Néanmoins, cela signifie qu'aujourd'hui l'Otan regarde vers la Chine, qui se trouve *a priori* hors de sa zone de compétence initiale. Est-ce que l'Otan a vocation à structurer la sécurité mondiale ? Je ne le pense pas : la sécurité mondiale se définira dans un dialogue où chacun a son mot à dire. Cela signifie que les États-Unis, la Chine, la Russie, les puissances émergentes comme l'Inde, l'Iran, la Turquie, Israël auront tour à tour la parole : l'équilibre ne pourra pas être atteint autrement.

Revue des Deux Mondes – On a vu l'Inde, la Chine, la Turquie exprimer leur défiance à l'égard de la guerre voulue par Poutine. Est-ce que la guerre d'Ukraine va marquer un recul historique pour la Russie ?

Maurice Gourdault-Montagne Les dommages subis par la Russie sont réels. L'économie est coupée de tout approvisionnement technologique, elle est privée de ses capacités à effectuer des transactions avec une partie importante du monde. Mais si la Russie est en train de se décomposer, ce n'est pas nécessairement à cause des sanctions; c'est plutôt parce que des gens formés, appartenant à la classe moyenne éduquée, fuient leur pays par tous les moyens pour aller se réfugier dans les pays du Caucase ou en Europe, phénomène amplifié par l'appel aux réservistes. Ceux qui s'en vont ainsi sont précisément les passeurs entre le monde russe et les Occidentaux. Le goulag n'est plus intérieur, il est extérieur; quand on n'est pas d'accord avec le système, on est libre de sortir des frontières.

Revue des Deux Mondes – Nos valeurs occidentales peuvent-elles encore éclairer le reste du monde ?

Maurice Gourdault-Montagne Le monde est en train de s'enrayer, agissons avant qu'il ne soit trop tard. La liberté reste la clé. Quand vous voyez des écolières iraniennes agiter des voiles au-dessus de leur tête et chasser l'inspecteur d'académie en criant « *Azadi!* » (« Liberté! »), vous mesurez combien la liberté, la résistance à l'oppression, restent encore le combat de tous les peuples pour leur dignité.

1. Maurice Gourdault-Montagne, *Les autres ne pensent pas comme nous*, Bouquins, 2022.

CRITIQUES

HOMMAGE

- 154 | Patrick Kéchichian
(1951-2022) : « Interphone
à mon nom : Mick Jagger,
vous vous souvenez ? »
› **Aurélie Julia**

LIVRES

- 156 | Dans les pas et à l'allure
de Jean Echenoz
› **Patrick Kéchichian**
- 158 | Puissance du miroir
› **Michel Delon**
- 161 | Paris, c'est fini
› **Marin de Viry**
- 163 | Napoléon, l'homme
du destin
› **Frédéric Verger**
- 166 | Krzysztof Pomian et le
temps de la mondialisation
des musées
› **Eryck de Rubercy**
- 168 | Le désenchanteur
› **Stéphane Guégan**

FILMS

- 171 | L'impossible rédemption
› **Richard Millet**

MUSIQUE

- 174 | Arvo Pärt, le monde
du silence
› **Olivier Bellamy**

EXPOSITIONS

- 177 | Füssli au musée
Jacquemart-André
› **Lucien d'Azay**
- 179 | Oskar Kokoschka,
« un brochet dans l'étang
des carpes »
› **Bertrand Raison**

HOMMAGE

Patrick Kéchichian (1951-2022) :
« Interphone à mon nom : Mick Jagger,
vous vous souvenez ? »

› Aurélie Julia

Je les attends. Je les guette dans la boîte Outlook. Ses messages sont la promesse d'un bon mot ou d'un éclat de rire. « pk » : la signature en lettres minuscules est immuable.

Nous avons, au minimum, deux rendez-vous mensuels : l'un pour valider les ouvrages de sa chronique, l'autre pour recevoir la copie, toujours à l'heure. *Le Monde des livres* lui a appris la ponctualité : un retard et le texte ne passe pas. Nous sommes plus souples à la *Revue des Deux Mondes*, je le lui répète, mais rien à faire : les articles arrivent le jour J, Patrick Kéchichian en fait un point d'honneur. « Voilà mes deux recensions. Oui, je sais, vous avez failli attendre. Vous me connaissez, je ne sais marcher qu'au bord de l'abîme. » « Voici mon compte rendu. Je vous le tends le dos tout lacéré par les lacets de mes souliers (ça ne fait pas trop mal, je vous rassure) en raison de mon retard (encore plus de trente minutes ce matin). »

Le genre romanesque l'intéresse peu, il préfère les essais qui évoquent les questions spirituelles, la littérature, la mémoire, les écrivains catholiques (Péguy, Bernanos, Claudel, Bloy), les poètes (Baudelaire, Max Jacob, Marina Tsvetaïeva). Ses critiques sont impeccables. Rien à dire en treize ans de collaboration, sauf deux fois, la première pour un texte trop long – « Coupez sans pitié, avec le cutter qui est dans votre manche » –, la seconde pour une phrase boiteuse : « Que me suis-je, me relisant, à cette même ligne, dit ? “Patounet (oui, c'est ainsi que je me nomme et m'apostrophe dans mon for intérieur... comme ça, vous savez tout...) qu'as-tu donc voulu dire là, avec ta grammaire bancale et corneucel ? Corrige-toi, je t'en prie ! Sinon, j'te vire et j'te renvoie dans la jungle et le désert d'où tu viens...” »

Notre première rencontre remonte à 2009. Il a accepté très simplement une entrevue. Ses yeux rieurs m'accueillent dans un petit bis-

trot proche de la Sorbonne. Je me lance: « M. Kéchichian, j'admire votre plume depuis... » Il m'arrête net: « Ah! Si vous commencez avec vos majuscules et vos flatteries, je pars! » Je ne le savais pas encore: l'homme n'aime ni les éloges ni les glorifications. Il est modeste, délicat, sensible. Son écoute et sa générosité en font une personne rare.

Nous déjeunons ensemble tous les deux-trois mois. Je l'interroge sur mille choses: son enfance et ses origines arméniennes, sa conversion au catholicisme, son travail au *Monde des livres* et à *La Croix*, ses ouvrages (*Paulhan et son contraire*, *Saint Paul*, *le génie du christianisme*, *La Défaveur...*). Il évoque Jean Starobinski, Jacques Maritain et « l'horrible Céline », comme il le nomme... Mes interrogations se poursuivent par écrit. « Vous instruire sur Charles Maurras? Mes connaissances sont assez limitées, et indirectes... Ah! oui je me souviens: Léautaud raconte que les péripatéticiennes ne l'aimaient pas beaucoup... parce qu'il était sale! »

Ses plaisanteries et son autodérision dérideraient n'importe quel grincheux: « Un jour, je louerai une salle, pour une soirée unique, l'Olympia ou Bercy, ou le Stade de France; vous serez la seule spectatrice; Claire [*son épouse*] sera dans les coulisses, désolée; un vieil éclairagiste à la retraite fumera des pétards au lieu de m'éclairer; des pom-pom girls un peu défraîchies en première partie, pour chauffer la salle... ah, quelle belle soirée ce sera! »

Notre dernier déjeuner a lieu le 6 octobre. Il s'achève sur une scène comique: nous sommes au croisement du boulevard Raspail et de la rue de Sèvres, en face du Lutetia. Une jeune fille se photographie sous toutes les coutures adoptant des positions étranges, lançant des « bisous-bisous » botoxés à son portable. Nous nous séparons, hilares, oubliant Colette, le dossier du prochain numéro. De retour devant mon écran, je lui réclame des conseils sur la romancière. Sa réponse ne tarde pas: « Je vous appelle demain matin. Comme ça vous pouvez couper votre téléphone, et moi je continuerai à parler dans le vide, soupirant après votre fantôme, en de désespérés, fébriles et répétés "Allô", "Allô", "Allô". »

Cher Patrick, je ne peux pas parler de vous au passé. Je vous imagine bien vivant au milieu des êtres célestes. Vous les faites rire, et ils ont de la chance.

LIVRES

Dans les pas et à l'allure de Jean Echenoz

› Patrick Kéchichian

Parfois, les questions les plus simples sont les plus pertinentes, les plus nécessaires : « Que *fait* Echenoz à qui le lit ? » C'est Tanguy Viel qui (s')interroge, en prenant soin de souligner le verbe. Auteur présent dans le catalogue des Éditions de Minuit (j'évite ici l'adjectif, le poncif, « prestigieux »...) depuis 1998, soit une vingtaine d'années après le premier livre de Jean Echenoz, *Le Méridien de Greenwich* (1979), Viel appartient donc à la génération d'après, et sait de quoi, de qui, il parle. Son récent essai, *Icebergs* (Minuit, 2019), le prouve. Laissons de côté le thème des filiations au sein de ce catalogue, qui tourne souvent à la légende. Il y eut le temps de Claude Simon et de Samuel Beckett, auquel le jeune Echenoz, étranglé de timidité, serra un jour la main rue Bernard-Palissy. Dans les mêmes années, Pinget, Sarraute, Robbe-Grillet, figures tutélaires du Nouveau Roman, se rassemblèrent dans la maison à l'étoile bleue. Echenoz vint juste après et Jean-Philippe Toussaint cinq ans plus tard. Enfin la dernière génération, celle d'Irène plus que de Jérôme Lindon – Gailly, Viel, Mauvignier, Ravey, Chevillard... Sur ce point éditorial, en l'occurrence nullement négligeable, rappelons le bref livre que Jean Echenoz publia (chez Minuit évidemment...) sur Jérôme Lindon, juste après la mort de celui-ci en 2001. Ce livre est bien plus qu'un hommage – même si hommage il y a : pages magnifiques, d'infinie tendresse, de pudeur et de lucide respect pour « Monsieur Lindon », puis pour Jérôme. Deux espaces distincts, deux territoires sont tracés, celui de l'édition et celui de la littérature. Là, sans confusion, un échange a lieu, il faut même dire un commerce, d'abord humain.

Mais revenons à l'ample question posée par Tanguy Viel dans le *Cahier de l'Herne* consacré à l'auteur de *Cherokee* et dirigé par Johan Faerber, qui a choisi de diviser les contributions en quatre « méridiens », formels et chronologiques (1). On y trouve, outre des

études et des témoignages, de nombreux inédits de celui que Laurent Mauvignier, dans un texte d'une savoureuse intelligence, nomme son « maître-étalon » – et ce n'est pas seulement une habileté de langage, tant les notions de juste mesure, d'exacte évaluation, de haute précision importent dans l'œuvre en question... La proximité que l'on peut ressentir avec les livres d'Echenoz n'est donc pas d'ordre psychologique ou affectif. Ce domaine du sentiment et de la subjectivité n'est d'ailleurs pas celui dans lequel le romancier aime le plus séjourner, ou de manière détournée, pour ensuite y inviter ses lecteurs. Non, avec ce que Faerber nomme « une mélancolie jamais résignée et une ironie toujours inquiète », l'auteur des *Grandes blondes* (1995) nous entraîne ailleurs, parfois loin, très loin. Au pôle Nord par exemple (*Je m'en vais*, prix Goncourt en 1999). Soit la vie intérieure peut attendre, soit un rideau de pudeur et de retenue, avec quelques motifs ironiques nettement dessinés dessus, la protège, légitimement. De l'autre côté, dans cet ailleurs d'une vie à la fois banale et pleine de surprises, d'embûches et de chausse-trappes, il y a déjà fort à faire. Inventer des histoires, c'est bien davantage circonscrire leur temps et leur espace, en un style choisi, pensé et pesé, que les approfondir, pour, à la fin, se mirer dans l'eau qu'on trouve au fond du trou. Echenoz le dit à sa manière : « On gratte, on gratte et puis très vite on respire mal, on sue, il commence à faire terriblement chaud. » (Conclusion de *L'Occupation des sols*, 1988.)

Au « cœur de la machine romanesque » (Dominique Rabaté) qui fonctionne sous nos yeux, ne se dissimule pas un secret – ou simplement celui de sa bonne organisation. Souvenons-nous que Raymond Roussel est l'une des grandes références de l'auteur. L'ironie, on le devine bien, n'est pas là pour nous amuser ou nous distraire, mais pour montrer une fragilité essentielle, existentielle : la nôtre. Car, avec cette « pulsion narrative vivace », avec ce minutieux « travail de l'interstice et de l'intermittence » (Dominique Viart), ce que montre Jean Echenoz, c'est bien « la vie retournée comme un gant et la mort comme doublure du manteau » (Jean-Christophe Bailly).

Dans son *Jérôme Lindon*, au détour d'une phrase, Echenoz écrit : « je n'aime pas beaucoup ce mot, écrivain, je m'efforce de l'éviter

tant que je peux, mais enfin il n'y en a pas beaucoup d'autres pour désigner ce qu'on fait... ». Quelques années plus tard, en 2008, dans un dialogue écrit avec l'Espagnol Enrique Vila-Matas, le même parle de « la modestie comme antidote ou complément de l'imposture ». Cet aveu dédoublé, ce scrupule qui va au-delà d'une morale du comportement, en dit plus long qu'il ne semble d'abord. Il ne s'agit pas, ici, de scruter les reins et le cœur des personnes, ou bien ses propres organes, mais de reconnaître, dans ces ambivalences sans solution, le lieu même de l'exercice, enjoué et vital, de la littérature.

1. Jean Echenoz, *Cahier de l'Herne*, dirigé par Johan Faerber, n° 139, 2022.

LIVRES

Puissance du miroir

› Michel Delon



Et ta glace de Venise, profonde comme une froide fontaine, en un rivage de guivres dédorées, qui s'y est miré ? », demande Mallarmé, dans un poème en prose qu'il intitule « Causerie d'hiver », puis « Frisson d'hiver ». L'art du XVIII^e siècle revient à la mode sous le Second Empire, rococo cesse d'être une injure, la cote de Watteau remonte, les frères Goncourt racontent la vie des grandes dames de ce temps passé, et rares sont les décors intérieurs qui subsistent depuis le siècle précédent. Le cadre du miroir de Mallarmé est dédoré et nombre de petites maisons libertines ont disparu dans les chantiers d'Haussmann. L'enquête de Sandra Bazin-Henry est d'autant mieux venue, qui restitue la mode des galeries et des cabinets de glaces dans l'Europe classique (1). On sait le rôle des miroirs à main dans le développement de l'introspection. Autour de la glace, où l'on s'observe, s'organise une nouvelle distribution de l'espace. On sent le besoin de lieux intimes à côté des pièces d'apparat.

L'histoire des glaces relève de l'espionnage industriel et des arts décoratifs. Longtemps Venise a eu le privilège de fournir l'Europe en miroirs.

Alors que la demande explosait et que l'on cherchait à produire des glaces de plus en plus grandes, Colbert a su débaucher quelques miroitiers de Murano et leur arracher les secrets de fabrication. En 1665 est fondée une manufacture française que le roi vient visiter en grande pompe. Quelques années plus tard sont fabriquées des glaces de 80 pouces, soit plus de deux mètres de haut, qui deviennent une pièce essentielle des décors princiers. Des glaces fixes occupent les dessus de cheminée, les trumeaux entre les fenêtres où les meneaux en pierre ont laissé place aux châssis en bois. Elles concurrencent bientôt les tapisseries et les tableaux. Non plus suspendues mais enchâssées, discrètement encadrées de bois doré, elles se mettent à occuper des panneaux entiers.

Si l'engouement pour les miroirs à main accompagne une conscience de soi et un besoin d'intimité, les grands miroirs marquent un nouveau rapport entre l'intérieur et l'extérieur. Les villes renoncent à leurs murailles, transformées en boulevards et en promenades, les forteresses et leur corset de pierre cèdent au besoin de lumière et d'espace. Dans les palais à l'italienne, des baies sont ouvertes, des balcons offrent la ville et la campagne à admirer, les vitres deviennent transparentes, les terrasses aménagent la transition des appartements aux jardins. Les murs de glaces font entrer la lumière du jour et, la nuit, démultiplient l'éclat des candélabres. Deux types d'espace savent particulièrement en jouer : les galeries et les cabinets. Les galeries, ces lieux de passage où l'on s'arrête, comme les définissait ironiquement André Chastel, déclinaient en portraits la généalogie du maître des lieux ou bien exposaient les pièces d'une collection d'art. Quant aux cabinets, au bout de l'enfilade des pièces, ils rassemblaient les portraits les plus intimes et les œuvres les plus précieuses. La galerie expose, le cabinet dérobe aux regards. Ce sont les deux faces d'une même fascination pour le reflet qu'on exhibe et dans lequel on se cherche.

Caprice royal et chef-d'œuvre de Charles Le Brun, la galerie des Glaces à Versailles est une vitrine du savoir-faire français, une mise en scène du pouvoir de Louis XIV et un vertige baroque. Les glaces font face aux fenêtres et reflètent les merveilles du parc, à la façon dont les pièces d'eau répètent le palais. L'eau jaillit et rebondit sur les figures de bronze, la lumière semble pareillement ruisseler sur les murs de la gale-

rie. Ce n'est point en Europe la première galerie aux miroirs, mais elle s'impose comme un modèle. Deux siècles plus tard, Louis II de Bavière voudra encore la reproduire dans son château de Herrenchiemsee et aura la coquetterie de faire sa galerie plus longue de 25 mètres. Le lieu versaillais fascine: le 18 janvier 1871, Guillaume de Prusse y est proclamé empereur d'Allemagne, et le 28 juin 1919 le traité de Versailles y est signé. Les glaces semblent fixer l'événement pour le refléter dans l'histoire.

Elles envahissent parallèlement les cabinets qui, du XVII^e au XVIII^e siècle, se transforment en boudoirs. Circulaires, carrés ou octogonaux, les cabinets sont des écrans pour les collections, des oratoires et des reposoirs pour les âmes spirituelles, des temples d'amour pour les êtres plus terre à terre et corps à corps. Le boudoir dans le bâtiment fait écho au salon de verdure et à la grotte dans les jardins. Des trompe-l'œil superbement peints font courir la végétation sur les glaces du boudoir et, dans *Point de lendemain* de Vivant Denon, une grotte artificielle, aménagée dans le cabinet de M^{me} de T..., accueille le couple d'un soir. « Je me trouvai comme dans une vaste cage entièrement de glaces, sur lesquelles les objets étaient si artistement peints, qu'elles produisaient l'illusion de tout ce qu'elles représentaient. » D'un côté ce sont « des portiques en treillages ornés de fleurs ». « Vis-à-vis était une grotte sombre », remplie de coussins où tombent les amants. « Elle se pencha vers moi, elle tendit les bras, et dans l'instant, grâce à ce groupe répété dans tous ses aspects, je vis cette île toute peuplée d'amants heureux. (2) »

Le miroir dit à la fois le besoin de dominer le monde par le regard et de s'en abstraire, de se l'approprier et de l'oublier. Ces miroirs de l'âge classique nous invitent peut-être à nous interroger sur les écrans fixes et portables qui prennent de plus en plus de place dans nos intérieurs. Eux aussi nous servent à refléter la réalité extérieure ou bien à nous perdre dans la contemplation de notre image. Le plus intime se confond avec l'extrême publicité. Un peu d'histoire aide à restituer de la profondeur aux reflets du pur présent et à ne pas se noyer dans son propre reflet. La belle enquête de Sandra Bazin-Henry est aussi une méditation morale.

1. Sandra Bazin-Henry, *Tromper les yeux. Miroirs dans le grand décor en Europe (XVII^e-XVIII^e siècles)*, Éditions Faton, 2021.

2. Vivant Denon, *Point de lendemain*, Gallimard, coll. « Folio classique », 1995.

LIVRES

Paris, c'est fini

› Marin de Viry

Paris, de Yann Moix (1) suit *Verdun*, où l'auteur narre un service militaire triplement caractérisé par une fausse virilité, une verticalité ridicule et une espèce de veulerie générale sous l'uniforme. Ce roman déjà très réussi succédait à *Reims*, ville où l'auteur a connu l'exil intellectuel, social et sexuel et a fait des études de commerce, après avoir échoué aux « parisiennes » (HEC, ESCP, Essec), ce dont il conçoit une aigreur et un désespoir qui, paradoxalement, en font un livre extrêmement drôle ; l'école et les étudiants font assaut de pathétique, vivent un avilissement collectif dans la ville du sacre, dans un esprit de profanation exaltée. La série avait commencé avec *Orléans*, la matrice très douloureuse du narrateur. *Paris* est pour lui l'occasion de confirmer qu'il a un public universel : on s'est en effet tous énervé un jour, or qui s'est énervé un jour à un accès direct aux romans de Yann Moix, un intérêt à les lire. S'énervé, qu'est-ce que cela veut dire ? Faire ce que l'on fait quand on ne supporte plus une situation, une personne, un propos. S'effondrer en hurlant, en frappant, en fuyant. Perdre le contrôle. Toutes les phrases de Yann Moix sont énervées, son inspiration est énervée ; son énervement innerve sa phrase, pour ainsi dire, et la trame de son écriture est une sorte de perte de contrôle, d'explosion de colère qui s'est détachée de sa raison, transformées en art littéraire très abouti. Quand il fait un portrait, quel qu'il soit – ami, ennemi, femme, homme, vieux, jeune, puissant, misérable – on a l'impression qu'il commence par se saisir du col de la chemise de son sujet, et qu'il le menace front contre front, comme s'il lui hurlait : « Moi qui viens d'une famille haïssable, d'une ville lamentable, moi qui suis doté d'un physique que je récusé et de dispositions psychologiques qui me ridiculisent dans les interactions sociales, moi qui ne serai jamais assez comblé de satisfactions de mes désirs aussi illimités qu'obscur à moi-même, je vais te décrire, salaud

de personnage, comme on casse la gueule à quelqu'un. » Et puis, cela fait, il sort sa palette et s'en sert avec *maestria*. Dans la mesure où le principal objet de sa colère est souvent lui-même, qu'il retourne son art littéraire contre lui pour flageller le « vermisseau » tapi dans son surmoi, qu'il est à la fois l'*hubris* et la Némésis de son propre projet littéraire, on le trouve dur, mais juste. Cela donne : « Alternant sans arrêt entre la conviction de mon implacable génie et celle de ma congénitale nullité [...], je décidai de suicider mon livre en le bâclant. » Et puis cette manière, ce style de burin tout en précision, métaphores, néologismes parfois, syntaxe impeccable et rehaut grammatical (comptez deux subjonctifs imparfaits par page, et des conditionnels passés deuxième forme à la pelle) fascine, conquiert, aspire. Bref, le lire est enthousiasmant comme pourrait l'être le spectacle d'un champion de savate masochiste à l'âme artiste.

La trame de ce roman est d'une simplicité évangélique. Aussi orgueilleux que complexé, un garçon venu de l'École supérieure de commerce de Reims – ne pas rire – monte à Paris, confus, furieux, décidé à devenir un écrivain décisif. Paris vu par Moix, c'est une promenade dans un tableau de Jérôme Bosch, où l'on slalome entre les ordures fumantes, les cancrelats et les vaches aphteuses : c'est sale, c'est dangereux, tout est moche. C'est à peu près le symétrique inverse de l'exaltation touristique béate d'*Emily in Paris*, promenant son nez frais dans des plans à la Woody Allen. À son arrivée dans notre bonne ville, le narrateur rencontre un super-voyou, « cramé de la tête », Knob (Knobelspiess, le complice de Jacques Mesrine), qui lui fournit un studio repoussant du côté de la République, rue Saint-Maur, et fout une sainte trouille à un rival qui l'a menacé. À l'autre bout du récit, il entretiendra un commerce avec un dénommé Drach, qui s'échinera à lui transmettre l'art de « bouffer le cerveau » des filles, ou encore l'« angle approprié pour appâter une gazelle », en ne cessant de pointer l'écart entre ses performances et l'incapacité du narrateur d'exister aux yeux des femmes et de les convaincre de se laisser posséder. Le récit s'ouvre avec le portrait d'un homme beaucoup plus fort que lui, et finit par celui d'un homme beaucoup plus séducteur, si ce n'est séduisant. Entre les deux, à l'image du narrateur, tous les personnages

bricolent leur ratage, baissent les yeux, avancent le moins conscient possible vers l'inéluctable naufrage de leur jeunesse et de leurs espoirs.

Sauf que, surgissant du néant, se frayant un chemin dans le tohu-bohu de son destin social, un roman naît, qu'il envoie à Philippe Sollers et à Bernard-Henri Lévy. Il est pris chez Grasset, non sans avoir préalablement été admis à Sciences Po Paris, renouant ainsi avec le fil de ses ambitions. Quelque chose cloche? Le Petit Chose rue Saint-Guillaume, le SDF rue des Saints-Pères, ça ne passe pas très bien... il y a comme une légère dissonance avec le portrait d'atome social crasseux et sexuellement frustré. Mais rien de grave, car un roman ne ment jamais. Surtout quand il est excellent.

1. Yann Moix, *Paris*, Grasset, 2022.

LIVRES

Napoléon, l'homme du destin

› Frédéric Verger

« Un foyer polonais, des écoles anglaises et des vacances en compagnie de cousins français ont fait miroiter devant moi dès le plus jeune âge des images de Napoléon violemment contradictoires: génie divin, créature du romantisme, monstre du mal ou, plus simplement, sale petit dictateur. Dans cette tourmente de fantaisies et de préjugés, j'entrais en empathie avec chacune de ces images sans pourtant jamais en trouver une convaincante. » Ainsi s'ouvre le *Napoléon* d'Adam Zamoyski, sous-titré, un peu banalement, « L'homme derrière le mythe » (1). Car l'intérêt de ce livre extrêmement plaisant, parce que romanesque sans effort ni effets, n'est pas seulement de montrer la vérité derrière le mythe mais de faire sentir qu'elle est plus incroyable et extraordinaire que lui. Comme Napoléon, nous dit sans cesse l'auteur, est plus intéressant et attachant, comme sa vie est plus folle si l'on se rend compte que, malgré des qualités exceptionnelles, il n'était pas un génie, que cette existence extraordinaire tient plus du hasard que du

destin (contrairement à ce qu'il voulait croire lui-même. Et l'obstination à s'en convaincre décida de sa perte).

Il n'a pas été un prophète: son projet politique tient de l'opportunisme et du pari et quand il tente de le structurer, c'est de façon incohérente. Il n'a pas été un démon de guerre et de conquête: il a joué le même jeu, cynique et impérialiste, que ses adversaires, le livre montrant bien qu'Angleterre, Autriche, Prusse et Russie sont autant de monstres pour le moins aussi avides que lui. Ce qui rend Napoléon extraordinaire, c'est que sa bizarrerie tient au composé de mégalomanie et de simplicité, de bon sens mêlé à la folie et surtout d'improvisateur imprévisible au milieu d'un concert dont l'histoire semble avoir si rigoureusement écrit chaque partie (l'ancien monde destiné à être transformé par la révolution française). Voilà pourquoi les passages les plus intéressants du livre sont des remises en cause de certains clichés qui ont contribué à la création d'un mythe de plâtre, moins intéressant que la réalité.

La gloire spontanée des campagnes d'Italie. Ces deux campagnes auraient vu l'éclosion d'un génie militaire dont l'éclat se serait imposé avec l'évidence du miracle. C'est le mythe, tel qu'il a été formulé par Stendhal dans l'ouverture de *La Chartreuse*: « apprendre au monde qu'après tant de siècles César et Alexandre avaient un successeur ». Le livre montre bien qu'elles ont été d'extraordinaires campagnes de communication. Chaque bataille – qui représente pour Bonaparte un enjeu autant publicitaire que tactique – à peine terminée, un récit, en grande partie mensonger et qui obéit à une stratégie tout à fait consciente de construction d'image, est rédigé et expédié le plus vite possible à Paris. Là s'y ajoute une production de gravures qui illustrent ce récit et développent de façon cohérente les mêmes objectifs: mettre en valeur le courage et la détermination du général, la nature romanesque et épique des épisodes afin d'instiller dans l'esprit public deux idées fondamentales. Bonaparte n'est pas qu'un vaillant général, il est une nouvelle incarnation de ce que l'histoire antique avait de prodigieux, et il est l'homme du destin. Retour à l'antique et messianisme, les fabricants d'image sentent bien quels sont les deux affects profonds de la Révolution. Tout cela est fait avec une efficacité, une détermination et une célérité qui n'ont rien à envier aux *spin doctors* et réseaux sociaux actuels.

La rêverie épique et antique. La construction concertée, mensongère, d'un destin épique n'est pas contradictoire avec le rêve intense et sincère de voir sa vie se transformer vraiment en épopée. Beaucoup des entreprises de ce réaliste cynique s'expliquent par la naïveté de revivre le destin d'Alexandre le Grand, c'est-à-dire que sa vie ressemble aux poèmes qu'il aimait. La campagne d'Égypte est la plus parfaite incarnation de ce rêve et Zamoyski évoque ce tableau extraordinaire où Napoléon veut pour ainsi dire forcer le rêve dans la réalité : pendant le voyage, au moment où le soleil se couche sur le pont du navire, il fait jouer de la musique et déclamer l'*Iliade*.

L'instauration du despotisme. Le livre montre comment la prise du pouvoir en 1799 a quelque chose de beaucoup plus aléatoire qu'on le pense ordinairement. Non seulement parce que, comme on le sait, le coup d'État eut quelque chose d'improvisé et de fragile, mais surtout parce que la Constitution consulaire qui en sortit n'abandonnait nullement le pouvoir à un seul. Elle avait même été pensée par Sieyès pour instituer une sorte de partage des pouvoirs au sein d'une oligarchie soigneusement choisie. C'est l'autorité et, pour ainsi dire, le pur culot de Bonaparte qui, en quelques séances, la transformèrent en instrument personnel. Plus que le 18 Brumaire, où il n'apparaît encore que comme un instrument, ce sont ces réunions qui firent de lui le chef, et par le seul talent et autorité de l'acteur.

La Grande Armée. Plus il s'efforce de construire l'armée la plus puissante de l'histoire, élabore ce monumental amas de contingents de tous les pays d'Europe, plus il abandonne le mouvement au profit de l'artillerie, organise une chaîne compliquée de commandement, plus il est parfois saisi sur le champ de bataille d'une sorte de mélancolie : il regrette l'armée d'affamés, de va-nu-pieds, le méli-mélo d'unités qui se répandaient à toute vitesse et dans le plus grand désordre dans toutes les campagnes d'Europe, qui n'avait pas besoin d'ordres pour se mettre instantanément en ordre de bataille ni de chefs pour affronter l'imprévu. Il sent que le moment de l'épopée est passé et que, à part lui, tous ceux qui l'ont vécue seront bientôt morts.

Les occasions manquées. Sa défaite et sa chute n'avaient rien d'inéluctables. Que d'occasions raisonnables il a manqué d'établir un équi-

libre des forces en sa faveur! S'il les laisse échapper, c'est que le compromis le paralyse. Ce serait tricher et donc fausser la partie que joue le destin. Il ne peut s'empêcher de faire le choix qui peut faire sauter la banque car il sait qu'il ne pourrait vivre ensuite avec le regret de s'être montré inférieur à ce que le sort lui avait réservé.

1. Adam Zamojski, *Napoléon. L'homme derrière le mythe*, Piranha, 2022.

LIVRES

Krzysztof Pomian et le temps de la mondialisation des musées

› Eryck de Rubercy

Krzysztof Pomian s'est voué comme nul autre à l'histoire des musées, à laquelle il est le seul à avoir consacré une *Histoire mondiale* conçue en une trilogie dont le dernier tome, très richement illustré, vient de paraître (1). Ce troisième volume, d'un savoir encore une fois encyclopédique, traite de la période de 1850 à 2020 où le musée entre dans une nouvelle époque, celle de la mondialisation. Et de surcroît, pendant les six décennies comprises entre l'Exposition universelle de Londres en 1851 et la Première Guerre mondiale, non seulement les musées se sont multipliés mais leurs collections se sont enrichies plus qu'à toute autre période de durée comparable. C'est d'ailleurs dans le sillage de cette première Exposition universelle londonienne que « l'idée d'unir l'art à l'industrie par le truchement des arts dits décoratifs » est devenue « un des grands projets de la seconde moitié du XIX^e siècle ». Dès lors, comment le musée d'art mais aussi d'histoire et de sciences naturelles s'est-il implanté sur tous les continents? Voilà une histoire passionnante que Pomian raconte en plongeant l'érudition dans le flux d'un formidable récit.

Son lecteur y apprend plein de choses. L'une d'elles est que l'éphémère musée des Souverains, inauguré à Paris en 1853, est le « premier exemple de musée créé par un pouvoir issu d'un coup d'État afin de

lui fournir une légitimité ». Une autre est que l'acte de naissance de la constitution en discipline de la préhistoire est, à partir de la découverte en 1856 de l'homme de Néandertal, « l'œuvre des collectionneurs et des musées ». Une autre encore, particulièrement intéressante, est que la croissance des collections d'art de l'ancienne Russie, qui n'avait que des icônes et des fresques d'église, est « vertigineuse ». Et Pomian de raconter l'histoire de l'Ermitage s'organisant autour de la transformation de ce qui était la collection particulière de Catherine II en musée public dont le directeur, pendant la période de Nicolas I^{er} (1825-1855), « de fait était en même temps empereur autocrate ».

Et tout est toujours, dans l'ouvrage très instructif de Pomian, exposé avec une clarté admirable au fil de pages aussi narratives qu'explicatives. Celles du récit de la vague de création de musées hors d'Europe racontent un autre grand tournant dans l'histoire de la muséographie. Alors qu'ils n'étaient pas plus d'une quinzaine vers 1850, on en comptait entre sept et huit cents à l'issue de la Grande Guerre. Il faut aussi imaginer l'effet qu'un premier musée en 1872 au Japon a pu susciter dans un pays qui, jusqu'alors, n'en avait pas. Et d'en compter une dizaine aux environs de 1900, trois cents vers 1930.

Mais c'est aux États-Unis, de Boston à Chicago, que la percée du musée, qu'il soit d'art ou d'histoire naturelle, est la plus grande. Sur le sujet, l'ouvrage de Pomian n'en est pas moins passionnant et restitue très justement l'importance des donations dans les mécanismes d'enrichissement des « musées américains, surtout dans les premières décennies de leur fonctionnement, quand leurs petits budgets dépendent de ce que veulent bien leur prêter les collectionneurs » mais aussi de « dons » et de « legs ». D'ailleurs les donations ont été à ce point fondamentales qu'« il n'y aurait pas grand-chose à imaginer sans donatrices et donateurs ». Encore fallait-il, pour les susciter, « créer entre le musée et les donateurs potentiels un lien émotionnel fort, aussi fort que celui qui unit un collectionneur passionné à sa collection ». Pour cela, il fallait, précise Pomian, « convaincre chacun de laisser au musée ce double de soi afin de satisfaire son besoin de survivre à sa mort dans les œuvres réunies, ce que seul le musée peut garantir ». Ainsi la vie de chaque musée américain s'organise-t-elle autour de ces donateurs.

Enfin, l'autre grand moment historique c'est, bien sûr, cette période de l'entre-deux-guerres dont l'impact ne s'est pas limité aux destructions, pillages et évacuations puisque le traité de Versailles imposa à l'Allemagne des restitutions de biens culturels comme celle, à la Belgique, de volets de *L'Agneau mystique* des frères Van Eyck. À l'inverse, le III^e Reich s'employa à dresser un inventaire destiné, après la victoire finale, à imposer aux vaincus la restitution de toutes les œuvres ayant quitté depuis 1500 l'orbite germanique, à leur propriétaire censément légitime, à savoir l'Allemagne de Hitler.

Maintenant, s'il est précieux d'étudier les œuvres d'art depuis Lascaux, ce n'est en rien comparable à l'important travail qui consiste à s'interroger et à enquêter sur la manière dont elles ont été reçues, c'est-à-dire sur l'histoire de la culture et finalement sur l'entrelacs des forces économiques, politiques, esthétiques et aléatoires qui, dans le monde, ont donné naissance à des musées véritablement « faits pour le public » comme le préconisait Henri Focillon. Musées pour lesquels il est fait appel à des architectes pour l'arrangement artistique des œuvres et à des scénographes, dont le métier est nouveau. Mais disons surtout que l'ouvrage auquel Pomian s'est consacré durant de longues années est tout simplement un chef-d'œuvre.

1. Krzysztof Pomian, *Le Musée, une histoire mondiale*, tome III, *À la conquête du monde, 1850-2020*, Gallimard, coll. « Bibliothèque illustrée des histoires », 2022.

LIVRES

Le désenchanteur

› Stéphane Guégan

Qui d'autre peut se prévaloir d'avoir connu trois révolutions et autant de déchéances royales, d'avoir servi aussi bien Bonaparte que Louis XVIII et Charles X, mais d'être resté aussi attaché aux libertés modernes qu'au meilleur de l'Ancien Régime, et de s'être enfin identifié à toutes les France avant d'en ramasser l'histoire au soir de sa vie? François-René de Chateaubriand (1768-1848), éminent

prosateur de notre langue menacée, fut le poète de sa vie, autant que l'acteur d'un présent chahuté et l'observateur incorruptible du passé national. Insistons-y avec José Cabanis (1), qui s'étonnait qu'on pût encore confondre l'Enchanteur avec quelque royaliste ultra, fidèle à ses convictions anachroniques jusqu'au ridicule et ne jurant que par le sceptre des fils de Saint Louis et leur legs exemplaire. Chateaubriand n'use pas du mot « absolutisme » pour en couronner un système politique cher à son cœur. En lui, au soir d'une existence bien remplie, s'étaient empilées plusieurs couches de résistance aux monarchies trop autoritaires, le hobereau désargenté avait fait bon ménage avec l'enthousiaste de 1789, l'émule de Saint-Simon avec le partisan d'un parlementarisme à l'anglaise, le libéral avec le chevalier de la foi, le restaurateur du christianisme avec son rénovateur. Cette tête épique et peut-être un peu folle, comme il se dit des enfants, eut, en outre, la passion du document. La part la moins connue de son œuvre géniale éclaire cette dernière combinaison, garante de l'historien scrupuleux qu'il fut, autant que le permettaient sa capacité de travail et les fusées de son style. Raconter la France du baptême de Clovis au billot de Louis XVI, de l'agonie de l'Empire romain au naufrage du vieux monde sous « les flots de l'anarchie », tel était son dessein. Dessein et désir anciens que son besoin d'argent après 1830 et la tyrannie des contrats éditoriaux rendirent impérieux.

Appelées à parachever les *Ceuvres complètes*, en 28 tomes, que Ladvocat avait lancées sous la Restauration, les *Études historiques* sont frappées aujourd'hui d'une occultation massive, hors leur sublime préface, rééditée séparément du reste en 2011... Les Éditions Honoré Champion nous offrent la possibilité de visiter cet étrange monument en son entier, assorti d'éclairages variables et souvent neufs (2). Un tel livre, aussi testamentaire que *Mémoires d'outre-tombe* et *Vie de Rancé*, méritait d'être relié aux deux bouts de son destin : le positionnement de l'auteur par rapport aux écoles historiques de son temps, la réception de l'ouvrage en 1831, où se signalèrent des plumes aussi fines que Charles de Rémusat et Désiré Nisard. Cette histoire de France, qui mettait la fièvre chez les jeunes romantiques en mal d'origines, le vieux Chateaubriand l'avait faite, il pouvait désormais l'écrire, à égale distance des excès qu'il désigne en tête de sa fameuse préface. Trois écoles,

en vérité, se partagent les suffrages de ceux qui font alors profession du passé : l'école descriptive de Prosper de Barante néglige les longues perspectives ; l'école philosophique, que représente Augustin Thierry, leur sacrifie la peinture des mœurs ; quant à l'école fataliste, elle oublie que l'historien ne doit pas croire à l'inéluctabilité des événements mais prendre en compte les possibles qui s'offraient aux hommes et le poids des dérives évitables. On devine que cet écart à la *doxa* de gauche était indispensable à son analyse de la Révolution, la mutation de 1789 en 1793 ; et s'il admire le sens que Thiers a du récit, René n'en est que plus sévère envers ceux qu'il appelle « la petite secte des théoristes de la Terreur », laquelle excuse la barbarie du moment par la force des choses. Cette mouvance devait croître au siècle suivant.

L'intention déclarée de Chateaubriand était d'unir les mérites des deux premières écoles en se gardant des errances de la troisième. Quoique compilant, bricolant et s'autorisant de désinvoltés raccourcis, il ne néglige rien, persuadé que l'histoire n'est pas née au XIX^e siècle, comme l'atteste le travail des couvents, des historiographes de la cour et des Académies. Avant Tocqueville, il inscrit la fin de l'Ancien Régime dans la centralisation accrue et autres déséquilibres de l'État royal, non sans accabler, outre le despotisme de Louis XIV, le règne de Louis XV, « époque la plus déplorable de notre histoire », et les faiblesses de Louis XVI. Au-dessus des empereurs du déclin de Rome, au-dessus des « trois races » de la monarchie française, il continue à faire résonner le *Génie du christianisme* et son *credo* : la Croix sépare deux mondes. Précipitant la chute de l'Empire romain, le christianisme, écrit-il, fut la condition des États modernes. Civilisation, édifice social et liberté en découlent. Si le Christ reste le fanal, Chateaubriand croit désormais aux chances d'un sacerdoce plus près des réalités du tournant démocratique : le néo-catholicisme libéral des années 1820-1830 a partiellement aspiré l'auteur du *Génie*. Et, avant le Baudelaire du *Peintre de la vie moderne*, il réclame déjà des arts une image duelle du présent, entre poésie et prose : « Il y a dans l'homme deux hommes ; l'homme de son siècle, l'homme de tous les siècles : le grand peintre doit surtout s'attacher à la ressemblance de ce dernier. [...] Il est possible que, dans l'histoire comme dans les arts, nous

représentations mieux qu'on ne le faisait jadis les costumes, les intérieurs, tout le matériel de la société ; mais une figure de Raphaël, avec des fonds négligés et de flagrants anachronismes, n'efface-t-elle pas ces perfections de seconds ordres ? » Chateaubriand peint l'histoire d'un pinceau double, un œil sur le Ciel, l'autre sur la Terre.

1. José Cabanis, *Chateaubriand qui êtes-vous ?*, Gallimard, 1998.

2. François-René de Chateaubriand, *Œuvres complètes*, sous la direction de Béatrice Didier, tomes IV, V, Vbis, Vter, *Études ou Discours historiques*, édition critique dirigée par François Hartog, avec la collaboration de Laurent Avezou, Aude Déruelle, Jacob Lachat et Alain Rauwel, Honoré Champion, 2022, 2 volumes. La tomaton de ces nouvelles *Œuvres complètes* reprend celle de l'édition Ladvoat (1826-1831), mais elles sont destinées à comprendre également les ultimes publications de René, notamment *Mémoires d'outre-tombe* et *Vie de Rancé*. La préface des *Études historiques* a fait l'objet d'une réédition, établie par Michel Brix, chez Bartillat en 2011. Signalons enfin *Chateaubriand et la révolution de 1830*, présenté par Thomas Bouchet, La Fabrique éditions, 2022, et ma recension (<https://moderne.video.blog/2022/05/14/le-grand-art-de-vo-yager/>).

FILMS

L'impossible rédemption

› Richard Millet

S'il est un film qui a marqué les cinéphiles cette année, c'est bien *Bruno Reidal*, le premier long-métrage de Vincent Le Port. Cette « confession d'un meurtrier » (tel est le sous-titre du film) est portée par la taciturnité du jeune acteur d'origine lettone Dimitri Doré, qui incarne ce singulier tueur avec une opacité frémissante. Le film s'ouvre sur le meurtre et la décapitation, le 1^{er} septembre 1905, d'un jeune garçon dans un bois du Cantal. On ne voit pas grand-chose, et cependant le sang qui couvre Reidal nous place d'emblée devant l'insoutenable. C'est cela même que *Le Port* va interroger. Âgé de 17 ans, Reidal vient de tuer François Raulhac, 12 ans. La victime porte d'ailleurs le nom du petit village où vit la famille de Reidal, lequel va se livrer aux gendarmes. Atroce, et sans raison apparente, le meurtre frappe d'autant plus que le meurtrier est élève au séminaire de Saint-Flour – où Georges Bataille le suivra de quelques années. Je ne pense pas que Bataille ait connu cette affaire, qui fait signe aussi vers le Foucault de *Moi, Pierre Rivière, ayant égorgé ma mère, ma sœur et mon frère*, ouvrage dont René Allio a tiré un film notoire, en 1976.

On peut songer encore, de façon plus lointaine, au film que Bertrand Tavernier avait tiré, la même année, de l'affaire Joseph Vacher, tueur en série du XIX^e siècle : *Le Juge et l'Assassin*.

Ses « idées de meurtre » apportent-elles le « calme » à Reidal ? Au trio de médecins qui l'interroge il déclare : « Je ne suis pas fou. » Devant la difficulté d'un tel interrogatoire, Alexandre Lacassagne (Jean-Luc Vincent), l'un des médecins d'ailleurs commis au procès de Vacher, suggère à Reidal de rédiger sa confession – le récit de sa jeune vie. C'est cette existence que retrace le film, sous forme de flash-back, depuis la naissance à Raulhac, le 12 juin 1888, dans une famille de paysans pauvres. Six enfants parmi lesquels il apprend à souffrir, à voir tuer (notamment le cochon), par ailleurs bon élève à l'école publique, l'enfant laissant néanmoins mûrir en lui des pensées criminelles à propos de ses condisciples : « Le soir, je me représentais avec un grand plaisir supplicier des enfants de ma classe. » Il a 10 ans quand son père meurt, et la satisfaction de son étrange désir devient impérieuse, surtout après qu'un berger de passage, au cours d'une scène de viol, lui a révélé la masturbation. Dès lors, Reidal associe l'idée de meurtre à ce précoce onanisme, selon des critères fantasmatiques qui exigent que la victime potentielle soit bien connue de lui, belle et intelligente, et qu'il ne puisse la tuer sans regret. Son entrée au petit séminaire, grâce à la générosité d'un bourgeois de Raulhac, diffère l'occasion du crime. Il travaille avec acharnement, prie, se dit en sûreté contre lui-même, finit par obtenir sept prix à la fin de l'année. Et pourtant, rendu à lui-même pour les vacances, il lui faudra tuer ; et non pas le beau camarade qui vient le voir et lire à ses côtés, mais un petit paysan du village qui se trouvait sur son chemin.

Rien de spectaculaire, dans ce film où la musique de Messiaen souligne une qualité de silence qui est celui des paysans du Cantal et de la nature (magnifique contrepoint aux tourments intérieurs de l'adolescent), et aussi cette parole qui émerge, scolaire mais juste, du cahier d'écolier où Reidal note scrupuleusement son cheminement vers le pire, sans repentir apparent, mais sans tirer gloire de l'insoutenable. « Quoique je fasse, les scènes de meurtre sont pour moi pleines de charme », écrit-il. Mais le meurtre lui-même ? Il semble ressortir, hélas, à l'irrépressible banalité du crime, même le plus sordide, à quoi les tueurs en série

américains nous ont habitués comme à un élément du spectaculaire contemporain. Reconnu irresponsable, Reidal finira ses jours dans un asile d'aliénés, à 30 ans, à la fin de la Grande Guerre. Le Port ne juge pas : la mutique beauté de son personnage n'inspire ni pitié ni sympathie, tant ce criminel-là demeure dans l'énigme du mal absolu, devant lequel aucune justification sociale ni psychologique ne tient.

Ce beau film m'a rappelé *La Communion* du Polonais Jan Komasa, sorti en 2019. Dans la Pologne contemporaine, le jeune Daniel (Bartosz Bielenia) quitte un centre pour délinquants violents dirigé par des prêtres pour se rendre, en liberté conditionnelle, à la campagne, dans une menuiserie qui l'emploiera. Il a tué un homme lors d'une bagarre ; il a la foi et voudrait devenir prêtre, lui aussi, mais son casier judiciaire le lui interdit. Suite à un quiproquo, au lieu d'entrer dans la menuiserie, Daniel pénètre dans l'église où, sans réfléchir, il dit à une jeune fille qu'il est prêtre, lui montrant un col d'ecclésiastique dérobé au centre où il était détenu. Le vieux curé, alcoolique, doit se rendre le lendemain dans un centre de désintoxication, et lui demande de prendre sa place, pour quelques jours, sans en avertir l'évêché. Voilà Daniel soudain prêtre, servant la messe, confessant des villageois, donnant l'extrême-onction à une mourante, prêchant l'Évangile d'une façon peu orthodoxe mais qui remue une paroisse endormie dans la tiédeur de sa foi, et surtout travaillée par la mort de plusieurs adolescents dans un accident dont on accuse un chauffeur de poids lourd, lui aussi décédé, alors que les adolescents étaient fortement alcoolisés. Daniel se heurte aux puissances civiles et donc au mal avec lequel elles ont forcément des accointances. Bientôt rattrapé par un ancien condisciple, il regagnera le centre pour délinquants, où il retrouvera la violence.

Comme celui de *Le Port*, ce film évite le spectaculaire, et repose tout entier sur l'acteur principal, dont la jeune beauté semble justifier une imposture qui, somme toute, se révèle bénéfique, quoique nécessairement éphémère. « Tu as ça en toi », s'entend-il dire par un compagnon du centre, lequel finit par le vendre : à chaque figure christique son Judas Iscariote. À chaque incarnation satanique son exorcisme. « Pardonner, c'est aimer en dépit de la faute », avait rappelé Daniel aux paroissiens illuminés un instant par ce qu'il a en lui.

MUSIQUE

Arvo Pärt, le monde du silence

› Olivier Bellamy

On ne dira jamais à quel point la musique de film a sauvé certains compositeurs du laboratoire et de la tour d'ivoire de l'excès de formalisme, les obligeant à sortir de leur cercle d'initiés et à réfléchir sur l'universalité de leur art. Sauvé... et perdu, car ce que l'Union soviétique a exigé par la terreur, Hollywood l'a obtenu en un pacte faustien.

Tout le monde n'a pas eu la chance de Prokofiev de travailler avec Eisenstein, de Morricone de révéler son génie grâce au western-spaghetti, ou de Nino Rota de trouver son *alter ego* en Fellini. Dans le cas de Dmitri Chostakovitch, le cinéma a certainement sauvé sa tête puisque ses musiques pour le grand écran plaisaient à Staline tandis que son nom était en tête de la liste noire. D'un autre côté, Hollywood a été un dévoreur de talents. Il suffit que l'on songe au destin de Korngold – tombant dans les bras d'Errol Flynn après avoir fui le nazisme – pour comprendre que les sirènes rendent rarement les marins à leur mât. Et ce n'est pas faire injure à un compositeur aussi doué que John Williams d'estimer que chez lui la matière domine largement l'esprit.

Le cas d'Arvo Pärt est différent. Sa musique a attiré les plus grands créateurs de cinéma – Paul Thomas Anderson, Gus Van Sant, Andreï Zviaguintsev, Nanni Moretti, Jean-Luc Godard, Terrence Malick – ou d'ailleurs (Sylvie Guillem), lui offrant une large audience, une popularité, sans l'éloigner de sa feuille de papier, de son bout de chandelle et de sa table de moine. S'il est un nom d'aujourd'hui où, comme dans les temps anciens, l'esprit et la matière semblent issus d'un même souffle, en toute liberté, c'est bien celui d'Arvo Pärt. Dans l'univers de la musique minimaliste, on trouve beaucoup d'adresse, d'astuce et de talents à la mode, mais peu d'œuvres aussi profondes que celle du compositeur de *Fratres*. Peut-être parce que

ses maîtres ne se nomment pas seulement Erik Satie, Steve Reich et Philip Glass, mais aussi Guillaume de Machaut, Bach, Couperin et Rachmaninov.

Au lieu de surfer sur la vague des ersatz de spiritualité, qui pululent chez les marchands de sommeil assoiffés de dollars, Arvo Pärt est un vrai artiste dont la musique réveille les âmes endormies, abusées et lasses, de notre vieux monde revenu de tout, en les reliant au Grand Tout. Après avoir fêté « la mort de Dieu », combien d'antéchrists, de faux prophètes, et de tartuffes ont repris la couronne d'épines en débitant leur mauvais catéchisme englué de mélasse ? Loin des chapelles de l'avant-garde comme du cirque médiatique, Arvo Pärt s'abreuve à une source pure et gravit la montagne sacrée qui seule permet de voir se lever un jour nouveau.

Né dans une petite ville d'Estonie en 1935 (il a 87 ans aujourd'hui), il a étudié à l'école de musique de Tallinn (la capitale), commence à travailler pour la radio estonienne à l'époque soviétique, et remporte le premier prix des jeunes compositeurs d'URSS en 1959. Il s'oriente vers le théâtre et le cinéma, mais sa curiosité le pousse à travailler le langage sériel, très mal vu par les Soviétiques. Dans sa période dodécaphonique, il se lie avec de nombreux compositeurs occidentaux tout en étant surveillé par le KGB. D'une certaine mesure, son « provincialisme » le sauve des foudres de Moscou comme de la foire avant-gardiste du festival de Darmstadt.

Se tournant sagement vers le passé pour affronter l'avenir en empruntant sa propre voie, au lieu de rouler sur les autoroutes uniformes de l'inouï, il se plonge dans le plain-chant grégorien. Il apprend à désapprendre, déshabille son âme des parures de la modernité et trouve la nudité d'une poésie qui résonne de manière unique. Après *Credo* et *Tabula rasa*, il cherche le silence.

En 1976, avec *Für Alina*, il accouche d'une forme de liturgie esthétique issue du son des cloches qu'il nomme *tintinnabuli*. Des rythmes simples, des lignes épurées, des mélodies qui ne modulent pas. Imprégné des textes chrétiens et des lumières de son Estonie natale, il réussit à extraire un profond mystère de chaque son et crée une musique envoûtante, mélancolique et habitée.

En 1980, il quitte son pays et rejoint Vienne avec sa famille, puis Berlin-Ouest, avant de revenir en Estonie après la chute du communisme. De nombreux musiciens et ensembles ont joué, créé ou enregistré la musique d'Arvo Pärt, notamment le violoniste et chef d'orchestre letton Gidon Kremer.

Un nouveau disque (1) comprenant quelques-unes des œuvres phares du compositeur estonien vient de paraître sous la direction du chef polonais Tomasz Wabnic (qui joue aussi de l'alto), avec son Morphing Chamber Orchestra mené par le brillant premier violon Yuuki Wong, et un exceptionnel trio de chanteurs : Andreas Scholl (sublime), Aleksandra Kurzak et Roberto Alagna. Enregistrée à Vienne par Little Tribeca pour le label français Aparté, cette production exceptionnelle témoigne d'un engagement remarquable, tant sur le plan émotionnel que spirituel.

D'abord *Fratres* (1977-1983), l'une des œuvres les plus emblématiques de Pärt dans son rituel sculptural et mystique, où des nappes de cordes alternent avec des étranges appels de percussion. Puis *My Heart's in the Highlands* (2000-2013) pour contreténor, cordes et piano, avec son parfum de légende sur un poème écossais de Robert Burns. C'est si délicat, varié et affligé qu'on ne se rend pas compte que le chant repose sur une seule note. Ensuite le *Notre Père* (2005) dédié à Benoît XVI et joué pour lui en 2011. Puis *Spiegel im Spiegel*, pièce célèbre de 1978 pour alto et piano, fascinante dans sa symétrie parfaite sur un accompagnement d'arpèges. Viennent ensuite un chant d'amour sur un poème de Brentano, *Es sang vor langen Jahren* (1984), un chant de pèlerinage sur le psaume 121, *Summa* (1977) à la religiosité cachée pour échapper à la censure soviétique, et enfin le *Stabat Mater* de 1985 adapté par Tomasz Wabnic pour contreténor, soprano, ténor et orchestre à cordes.

Le charme hypnotique de cette musique géniale est inépuisable. On y retourne sans cesse pour laver son âme de toutes les scories déversées par la vie moderne. Tout est suspendu, silencieux, magique. Et tout s'accomplit.

1. Arvo Pärt, *Stabat Mater & other Works*, par Andreas Scholl, Aleksandra Kurzak, Roberto Alagna, Morphing Chamber Orchestra, Tomasz Wabnic, 1 CD Aparté.

EXPOSITIONS

Füssli au musée Jacquemart-André

› Lucien d'Azay

L'œuvre fantasmagorique du peintre Johann Heinrich Füssli (1741-1825) ne pouvait trouver plus bel écrin que le musée Jacquemart-André pour dévoiler les facettes de sa singulière modernité. L'exposition qui lui est consacrée (1) relève de la scénographie.

Originaire de Zurich et destiné à devenir pasteur, Füssli se forma à la peinture à Rome, sur le conseil de Sir Joshua Reynolds, le premier président de la Royal Academy of Arts, qu'il avait rencontré à Londres : il y demeura huit ans et italianisa son patronyme en un plus attrayant Fuseli. De retour dans la métropole à la mesure de ses ambitions, il y fit une carrière fulgurante (son atelier se trouvait au sein même de l'Académie, dans Somerset House, sur le Strand). Aux théâtres de Covent Garden et de Drury Lane, il étudie la gestuelle et les mimiques extatiques des comédiens ; les tragédies de Shakespeare l'inspirent et lui fournissent ses thèmes de prédilection. Son goût pour l'horreur, dont il répertorie les symptômes, est contemporain du genre gothique en littérature : Horace Walpole vient d'en lancer la mode en publiant anonymement *Le Château d'Otrante* (elle durera bien au-delà de la période de la Terreur, qui la mit en pratique en France, jusqu'au triomphe de *Frankenstein ou le Prométhée moderne* de Mary Shelley, dont Füssli avait séduit la mère, Mary Wollstonecraft). *Lady Macbeth somnambule*, un tableau de 1784, en est l'exemple le plus éloquent : en chemise de nuit, les cheveux défaits, l'instigatrice du régicide y figure l'angoisse de la culpabilité, le visage éclairé par la torche qu'elle brandit, tandis qu'elle semble imposer le silence à un être invisible par un geste de conjuration (paralysés par la peur, son médecin et sa femme de chambre l'observent à l'arrière-plan). *Hamlet et le spectre de son père*, une huile de 1793, pousse le procédé à son paroxysme, au risque de rendre la scène caricaturale, voire cocasse (David Gar-

rick, qui interprétait le rôle à Drury Lane, recourait à un mécanisme pourvu d'un cordon pour redresser les cheveux de sa perruque quand surgissait l'apparition surnaturelle). Fasciné par l'hystérie, comme le sera Hans Bellmer, Füssli expose la femme, qu'il préfère junonesque et dominatrice, avec la rhétorique d'un monomane, la transformant en objet fétiche dans des fantasmagories qui confinent à la pornographie. *Brunhilde regardant Gunther suspendu au plafond pendant leur nuit de noces*, un lavis sur papier de 1807, dévoile sa passion avant-gardiste pour la mise en scène sadomasochiste.

Très expressif, voire excessif, il fait sensation. Ses compositions dramatiques tirent leur force d'effets spéciaux proto-hollywoodiens qu'un de ses compatriotes, Philippe-Jacques de Louthembourg, expérimente sur la scène londonienne : dispositifs ascensionnels, renforcés par des vues en contre-plongée, le faisceau d'un projecteur de lumière glaciale éclairant des visages exsangues, hirsutes ou échevelés. Les clairs-obscur caravagesques de Füssli rendent encore plus cadavériques ses figures spectrales aux yeux écarquillés. La nudité de ses pin-up plantureuses à la carnation opalescente est magnifiée par la présence inquiétante de créatures démoniaques qu'on dirait issues du subconscient, comme dans *Le Cauchemar* de 1781 où un incubé hybride fixe le spectateur de son regard perçant. C'est l'époque où se forge le concept préromantique de « sublime », un effroi mêlé de fascination qui vous prédispose au surnaturel, la crainte le disputant à la stupeur dans l'émerveillement. Cette émotion primordiale, que désigne le simple vocable d'*awe* en anglais, est la clef de l'œuvre de Füssli (William Blake, sur lequel le peintre naturalisé anglais eut une grande influence, la reprit à son compte). La mythologie antique, les légendes scandinaves et l'orientalisme, outre le théâtre élisabéthain, le conduisent à représenter l'imaginaire onirique dont il a été l'un des premiers à sonder les profondeurs.

Grâce au remarquable accrochage de Christopher Baker et d'Andreas Beyer, l'exposition fait ressortir l'immense talent de dessinateur de Füssli. La finesse du trait à l'encre brune de ses lavis rivalise avec celui de grands maîtres italiens comme Giambattista Tiepolo. En témoignent une *Étude de mains* de 1778 et surtout *Achille saisit l'ombre de Patrocle*, un dessin de 1810 à la mine de plomb, à la craie et à

l'aquarelle. Füssli élude le goût néoclassique sans se départir d'affinités maniéristes avec les *conversation pieces* dont Johan Zoffany, un autre peintre continental de la Royal Academy, a fait sa spécialité : il cède à son penchant pour la description anatomique, la physiognomonie, les coiffures sophistiquées, les parures, les fleurs et les colifichets, aux dépens de la sobriété qu'exige parfois l'agencement dramatique (Giorgio de Chirico, qui l'appréciait beaucoup, en tirera une leçon). Oublié pendant un siècle, où il se vit reléguer dans les limbes de l'histoire de l'art, il a été redécouvert par les surréalistes. L'intuition et l'inventivité avec lesquelles il a représenté le théâtre psychique n'ont cessé depuis lors de donner matière à la spéculation.

1. « Füssli, entre rêve et fantastique », exposition au musée Jacquemart-André, à Paris, jusqu'au 23 janvier 2023.

EXPOSITIONS

Oskar Kokoschka, « un brochet dans l'étang des carpes »

› Bertrand Raison

Oskar Kokoschka (1886-1980), figure incontournable de l'explosion de la Sécession viennoise, jouissant de son vivant d'une immense renommée à l'égal d'un Gustav Klimt ou d'un Egon Schiele, reste curieusement un grand méconnu dans les limites de l'Hexagone, où ses tableaux sont quasiment absents des collections publiques. La salutaire rétrospective que lui consacre le musée d'Art moderne (1) devrait corriger notre déplorable myopie envers l'art d'outre-Rhin. Tour à tour peintre, dramaturge, écrivain, et peut-être simultanément tout à la fois, celui qui fut l'enfant terrible de la scène artistique viennoise n'a pas l'habitude des demi-mesures. Depuis sa pièce de théâtre *Meurtrier, espoir des femmes* (1909), un brûlot qui choque la morale publique, le peintre, tel que le montre Aglaja Kempf (2), conservatrice à la Fondation Oskar Kokoschka à Vevey,

dans un texte du catalogue, a aussi et surtout patiemment construit l'image qu'il souhaitait laisser à la postérité. Persuadé d'être le plus grand peintre vivant, il confie à ses correspondants sa prétention d'égaliser en célébrité Alexandre le Grand ou Giuseppe Verdi. Posture, provocation ou nécessité de poursuivre son chemin ? Cela dit, pareille prétention, à force d'être répétée, devient forcément performative. Reconnaissons-lui d'être fidèle à ce profond désir, car son parcours ressemble, à bien des égards, comme il l'écrit dans son autobiographie, à « un brochet dans l'étang des carpes ». Laissons les carpes à leur destin. Suivons de près ce vertébré aquatique amateur de solitude et de chasse en embuscade, parfaite métaphore pour notre agitateur naviguant à l'écart des écoles et des étiquettes. Il se détourne dès ses premiers travaux du style décoratif de la Sécession viennoise et suivront sept décennies avalées à toute vapeur. De Vienne à Dresde en passant par Prague puis Londres, où il se réfugie lors de la Seconde Guerre mondiale, le régime nazi l'ayant inscrit dans la cohorte infamante des artistes dégénérés. Bousculé par les événements, il se replie finalement en Suisse, d'où il milite en faveur des États-Unis d'Europe sans négliger de portraiturer les grands de ce monde, dont le chancelier Adenauer, convaincu que son talent bénéficie aussi au prestige de ceux qui posent devant lui. Enfin, ce pédagogue insatiable, condamnant inlassablement l'art abstrait, coupable d'avoir banni la figure humaine de la représentation, s'emploie à transmettre dans ses multiples écrits sa lutte en faveur de la figuration. Toute profession de foi devant être démontrée, Kokoschka ouvre à Salzbourg en 1953 une école du Regard. Cette académie internationale d'été verra passer une kyrielle d'étudiants qui, pendant une dizaine d'années, sous sa férule, apprendront à ouvrir l'œil et le bon. À ce parcours public déjà haut en couleur s'ajoute une œuvre qui ne l'est pas moins et dont la complexité s'articule autour de la notion du portrait que le peintre creuse tout au long de sa vie en évitant comme la peste de se répéter, ce qui, avec pareille fixation, peut néanmoins se produire. C'est effectivement ce motif quasi obsessionnel, porté à l'incandescence, qui suit le visiteur de salle en salle. Pas moyen d'échapper au traitement que fait subir celui qui signe « OK » comme si vraiment tout allait de soi

et que la signature valait approbation. En fait, rien n'est simple, tout se complique. Voyez le portrait du couple formé par Hans et Erika Tietze (1909), qui pose sur un fond raturé, griffé où les jaunes, les verts, les bleus par à-coups se chevauchent, ils ne se regardent pas, mais leurs mains, leurs mains étrangement indépendantes de leur corps, disent mille choses à leur insu. Ce sont elles qui distinguent le duo, ce sont elles qui murmurent la proximité qui les lie, extériorisant imperceptiblement leurs sentiments. La même année, le père Hirsch, de face, avec ses mains aux doigts aussi recroquevillés que les rides marquées de son visage, a l'air d'être étonné par ce qu'il nous exprime malgré lui. Le plus curieux, c'est que le portraitiste ne délivre pas un diagnostic, non, ce n'est pas la ressemblance qu'il recherche mais cette réalité venue des tréfonds de l'âme, qui, déposée sur la toile, procure la surprise de l'inconnu. Le sondeur rapporte de ce voyage du pinceau une singularité qui, auparavant enfouie, nous est précieusement délivrée comme les mains vaporeuses et musicales du *Joueur de transe*. Courant de toile en toile, elles parlent assurément du profil secret des commanditaires mais aussi du peintre lui-même. Car pareille exploration exige qu'il mette la main à la pâte, qu'il prenne à pleine main son sujet, d'où cette impression de trituration de la matière signalée plus haut autour des portraiturés. Comme si, au cours de son opération de fouille, il dispersait à la périphérie les fragments inutiles pour réserver l'essentiel de sa composition au modèle brutalement reconduit au principe vital qui l'anime. Autrement dit, et pour reprendre ses mots : « Un être humain n'est pas une nature morte. » Aussi lui est-il primordial de se tenir en embuscade, tel le brochet, afin de se saisir du vif de la peinture.

1. « Oskar Kokoschka. Un fauve à Vienne », exposition au musée d'Art moderne de Paris, jusqu'au 12 février 2023.

2. Aglaja Kempf, « Un brochet dans l'étang des carpes, ou Kokoschka et la construction de sa persona », in Dieter Buchhart, Anna Karina Hofbauer et Fanny Schulmann, *Oskar Kokoschka, un fauve à Vienne*, Paris Musées, 2022, p. 285-292.

LES REVUES EN REVUE

L'Âme au diable

› Bruno Deniel-Laurent

NRF. Revue de littérature et de critique

› Mikaël Gómez Guthart

Épistolaire

› Charles Ficat

Littérature

› Ayrton Morice Kerneven

LES REVUES EN REVUE

Chaque mois les coups de cœur de la rédaction

L'Âme au diable

« Dante! D'un enfer l'autre... »

N° 2, octobre 2022, 258 p., 18 €

Dans un monde où les écrans et leurs invisibles rhizomes promettent tout à la fois de nous instruire, de nous éveiller et de nous relier, il existe, Dieu merci, quelques réfractaires qui ne sont pas encore soumis à l'impératif du « dématériel ». Bien au contraire, la toute jeune revue *L'Âme au diable* nous propose de signer un pacte faustien avec une certaine idée de la littérature et des arts graphiques.

Profondément inscrite au sein des terres bretonnes – son fondateur, Stéphane Balcerowiak, exerçant un sacerdoce médical à Saint-Quay-Portrieux –, *L'Âme au diable* adopte une forme livresque, une parution semestrielle et un envoûtant code colorimétrique seulement sculpté de rouge et de nuances de gris.

Ce deuxième numéro, consacré à Dante, réunit sur quelque 250 pages des photographes, des illustrateurs et des écrivains en devenir ou confirmés, parmi lesquels on notera l'heureuse présence de Patrice Jean, récent récipiendaire du prix des Hussards pour son septième roman, *Le Parti d'Edgar Winger* (Gallimard).

› Bruno Deniel-Laurent

NRF. Revue de littérature et de critique

« La nature / Proust 1922-2022 »
automne 2022, 144 p., 18 €

Changement de cap pour *La Nouvelle Revue française*: la fameuse revue créée en 1908 change de format, de papier, de typographie et de périodicité, elle paraîtra dorénavant de façon semestrielle (à l'automne et au printemps). Maud Simonnot orchestre désormais le tout, assistée par Géraldine Blanc, après un mandat de six ans de Michel Crépu.

Dans cette *NRF* « nouvelle formule », on lira deux dossiers, le premier ayant pour thème la nature, avec notamment les belles contributions de Katrina Kalda et de Jacques Réda (qui dirigea la revue naguère), et un autre sur Marcel Proust avec des articles de spécialistes comme Jean-Yves Tadié, Antoine Compagnon, Yannick Haennel et Blanche Cerquiglini. (Un imposant volume regroupant les exégètes étrangers de Proust est par ailleurs paru cet été en « Folio classique ».) Enfin, on retrouve les traditionnelles critiques de livres choisis par des auteurs tels que Philippe Bordas ou Charles Daubas.

L'habillage est certes différent mais l'esprit de la *NRF* reste intact. Longue vie à cette nouvelle formule !

› Mikaël Gómez Guthart

Épistolaire

« Épistolaire et biographie »
N° 48, 2022, Librairie Honoré
Champion, 270 p., 15 €

Paraissant aujourd'hui à un rythme annuel, *Épistolaire* est une revue littéraire et historique consacrée à la correspondance, publiée sous l'égide de l'Association interdisciplinaire de recherches sur l'épistolaire (AIRE) et dirigée par Geneviève Haroche-Bouzinac.

Le nouveau numéro se penche sur la place cruciale des lettres dans l'élaboration d'une biographie. Selon les écrivains, la lettre tiendra une place plus ou moins importante dans leur corpus. Auteur lui-même d'une des plus extraordinaires correspondances, Flaubert n'en avait cure : « L'écrivain ne doit laisser de lui que ses œuvres. Sa vie importe peu. Arrière la guenille ! » Il n'était pas le seul à penser ainsi. Pourtant combien de gens de lettres qui dédaignaient l'épistolaire ont laissé des chefs-d'œuvre !

Le dossier contient des études sur plusieurs auteurs : le marquis de Sade, Germaine de Staël, Victor Hugo, les Goncourt, le cinéaste Jean Renoir, Armen Lubin... Le lien entre correspondance et biographie permet également de situer ce dernier genre, qui tend à prendre une place prépondérante dans la critique littéraire. Autant de pistes de réflexion sur la condition de l'écrivain et le statut de l'œuvre – à un moment où sont reconsidérés l'une et l'autre.

› Charles Ficat

Littérature

« Annie Ernaux, une écriture romanesque »
N° 206, juin 2022, Armand Colin
140 p., 18 €

Fondée en 1971 à l'initiative de Jean Levaillant par le département de littérature de l'université Paris-VIII et les éditions Larousse, cette revue propose des « réflexions contemporaines sur la création littéraire ». Désormais dirigée par Nathalie Jouven, *Littérature* est publiée chaque trimestre par Armand Colin.

Le 206^e numéro est consacré presque intégralement à celle qui deviendra quatre mois plus tard le Prix Nobel de littérature 2022. On ne peut que saluer le don de clairvoyance !

Au fil des pages, Florence de Chalonge et François Dussart abordent l'écriture romanesque tandis que Morgane Kieffer donne à voir l'œuvre sous son aspect politique. On retiendra également la contribution d'Yves Baudelle, qui traque ces écrivains désenchantés qui font la guerre au roman, comme Michel Houellebecq et Virginie Despentes...

Tous les articles le disent en substance, derrière la réticence de la structure se cache bien chez Annie Ernaux un imaginaire romanesque.

Littérature aime les articles de fond, héritage universitaire oblige, mais n'oublie pas pour autant le plaisir de ses lecteurs.

› Ayrton Morice Kerneven

NOTES DE LECTURE

Une symphonie fantastique,

de Michael Spitzer

› Olivier Bellamy

Nous nous aimions,

de Kéthévane Davrichewy

› Lucien d'Azay

La Théorie des signatures,

de Joseph Soletier

› Lucien d'Azay

Un singe à ma fenêtre, d'Olivia

Rosenthal

› Marie-Laure Delorme

Le Prince de Babylone,

de Marianne Vic

› Marie-Laure Delorme

Histoire de l'armée française, de

Dimitri Casali (dir.), Nicolas Cadet,

Thierry Choffat et Éric Teyssier

› Hadrien Desuin

La Deuxième Épée. Une histoire de mai, de Peter Handke

› Charles Ficat

Aron et de Gaulle, de Raymond

Aron, textes choisis par Jean-

Claude Casanova

› Charles Ficat

Le Siècle des chutes, de Charles-

Eloi Vial

› Jean-Pierre Listre

Actrice, d'Anne Enright

› Isabelle Lortholary

Viva Frida, de Gérard de Cortanze

› Isabelle Lortholary

L'Argent du football. L'Europe, de

Luc Arrondel et Richard Duhautois

› Jean-Pierre Naugrette

La Ronde des nuages, de Cécile

Oumhani

› Sabine Péglion

L'Inventeur, de Miguel Bonnefoy

› Bertrand Raison

La Disgrâce des statues. Essai sur les conflits de mémoire de la révolution française à Black Lives Matter, de Bertrand Tillier

› Philippe Trétiack

Une symphonie fantastique, de Michael Spitzer, préface d'Éric-Emmanuel Schmitt, Saint-Simon, 448 p., 24,95 €

À l'image de ce que l'Israélien Yuval Noah Harari a édifié dans son best-seller *Sapiens*, l'universitaire britannique Michael Spitzer nous livre une histoire de la musique qui pourrait s'intituler « *Sapiens* musicien ». On y apprend beaucoup de choses de manière volontairement décousue, car il s'agit d'explorer l'empire des sons selon toutes les latitudes, sans ethnocentrisme, sans hiérarchie, au lieu de partir de Pythagore pour vite franchir le portail de Notre-Dame avant de glorifier quatre siècles de génies, puis de parier sur les avant-gardes. Il y a du Onfray chez Spitzer, qui ne se cache pas d'écrire une « contre-histoire » de la musique avec une jubilation d'iconoclaste.

Pour donner une idée de ses raccourcis, l'auteur nous assure que Mozart n'a pas écrit d'œuvre aussi « profonde » que l'*Octuor* et l'ouverture du *Songe d'une nuit d'été* de Mendelssohn avant ses 18 ans. Donc Mendelssohn serait un génie plus « complet » que Mozart. Faut-il prendre la peine de contredire un raisonnement aussi spécieux ? Citer la *Symphonie n° 25*, composée à 17 ans à Salzbourg (dans toutes les mémoires grâce au film *Amadeus*) ? Rappeler que Mendelssohn connaissait un demi-siècle de musique de plus que Mozart ? Du reste, l'*Octuor* et le *Songe* sont des musiques « parfaites », mais peu « profondes ». Quitte à défendre les « mal-

aimés », autant le faire avec des arguments de poids. Et non en laissant entendre que la musique de Clara Schumann vaut celle de son mari. L'auteur n'échappe pas aux clichés anti-occidentaux, antireligieux des anthropologues du XX^e siècle, et hérite les jugements péremptoirs : « Le traitement des jeunes chanteurs en Occident [*entendez : le sort des castrats*] est loin d'être glorieux »... mais les Aztèques tuant pour une fausse note, une spécificité locale. « *Alla turca* » signe un « racisme musical » de la part de Mozart, mais il va de soi que « dans les familles noires, la musique fait davantage partie de la culture ». Dommage de gâcher un si beau travail en cherchant à séduire un lectorat *woke*, avide de dénoncer les « erreurs » du passé, car la partie consacrée aux musiques extra-européennes est passionnante. Suiveur empressé des idéologies en vogue, l'auteur termine son tour d'horizon par les animaux et la nature. Captivant de comprendre pourquoi les baleines et les oiseaux sont les plus musiciens de l'Arche de Noé. Surtout le grimpeur brun et ses 1 800 mélodies (bizarrement oublié par Messiaen dans son *Catalogue d'oiseaux*). En comparaison, le singe, génétiquement plus proche de nous, semble frappé d'« amusie ». Cela n'empêche pas l'auteur de conclure que « la musique nous est chère car elle est humaine ». Glenn Gould affirmait au contraire que, au plus haut de sa mission, « elle n'avait presque plus rien d'humain ». Déformation chrétienne, sans doute.

› Olivier Bellamy

Nous nous aimions, de Kéthévane Davrichewy, Sabine Wespieser, 152 p., 19 €

La guerre d'Abkhazie, qui déchira la Géorgie peu après le démantèlement du bloc soviétique, est la toile de fond de ce roman intimiste, comme un écho du drame familial de Géorgiens émigrés à Paris. Daredjane, la mère, a renoncé à sa carrière de danseuse pour épouser Tamaz, dont les parents s'étaient établis en France; ils ont deux filles, Kessané et Tina. La mort prématurée de Tamaz éloigne les trois femmes, autrefois complices, qui s'accablent de reproches. La mère veut qu'on la « laisse tranquille avec son chagrin », mais avive la rivalité des deux sœurs. La hantise délétère d'un passé dont elles n'arrivent pas à se déles-ter les sépare davantage.

Soutenus par l'armée fédérale russe, les séparatistes abkhazes firent sécession pour constituer une République autonome. C'est là que se trouvait la maison des parents de Tamaz, « paradis perdu » qu'il voulait garder « intact dans sa tête »; les trois femmes s'y heurtent inlassablement par le souvenir, comme une guêpe contre une vitre, jusqu'à ce que cette obsession les prenne à la gorge. Depuis lors, la Géorgie leur paraît amputée. « Le mal de l'Abkhazie poursuivra Kessané, comme il poursuivra sa mère et sa sœur, incapables de se consoler mutuellement. » Avec une lucidité glaçante, elle inspecte les failles, les dissonances et les silences qui les ont conduites à se recroqueviller, indépendamment les unes des autres, sur leur

solitude. « Ton incapacité à te réjouir pour moi déchire chaque instant de bonheur », déclare Kessané à sa mère, qui n'est plus, à ses yeux, qu'une source vive de tristesse et d'amertume.

La jeune femme se rappelle l'époque où elles étaient victimes des brimades du régime soviétique (le premier chapitre décrit leurs humiliations, assorties de menaces, à la douane russe lors de leurs voyages entre Paris et Tbilissi). L'image récurrente de la vaisselle de la grand-mère qui diminue à mesure que les femmes en brisent les précieuses pièces souligne l'irréversibilité de la blessure. Au début de leur relation, Tamaz essayait d'appeler Daredjane de Paris au téléphone, et « le son de sa voix était une fenêtre ouverte sur un jardin inaccessible ». Kessané a conscience que pour sa mère aussi les meilleures années « se nichaient dans ces moments de contemplation et de rêverie où tout était encore possible », même si la France dont elle rêvait, comme Romain Gary pendant son enfance en Lituanie et en Pologne, n'a pas été un pays d'Oz. » Lucien d'Azay

La Théorie des signatures, de Joseph Soletier, Éditions du Rocher, 178 p., 18 €

Deux jeunes garçons, Aloys et Théodore Delabre, sont soumis par leurs parents à une éducation à la fois ésotérique et scientifique. Cet étrange régime aura sur eux des conséquences dramatiques: l'un, hypocondriaque, tombera malade, et l'autre, non moins sujet aux troubles

psychosomatiques, ira jusqu'à défier la mort, mais ne dévoilons pas le pot aux chrysanthèmes. Bigote, la mère est encline à l'hystérie mystique; botaniste et inquisiteur, le père (qu'Aloys surnomme « Yourfather ») est obsédé par le péché, ce qui ne l'empêche pas de se livrer au libertinage. La « théorie des signatures », à laquelle aurait souscrit André Breton, se fonde sur un « subtil jeu de correspondances » entre les formes qui révèlent le rôle de chacun au sein de la création. « L'univers est un répertoire d'images, écrit l'auteur, un registre bondé de signatures, une encyclopédie écrite en autant de langues qu'il y a d'êtres et de choses. »

Joseph Soletier, dont c'est le premier roman, aime autant les espèces et les essences insolites que les mots rares (j'en ai noté soixante-treize dont le contexte et l'étymologie intuitive ne m'ont guère aidé à deviner le sens, comme « samare », « parèdre », « fasciapulologie », « bré-siller », « forlonger », « ferlasser », etc.). Cette prose savante, où les allégories oxymoriques alternent avec les exégèses, évoque celle de Joris-Karl Huysmans, mais aussi les auteurs qui frayaient avec le surréalisme, comme Pierre Klossowski, Maurice Blanchot et André Pieyre de Mandiargues; elle puise dans des domaines aux riches lexiques, l'alchimie, l'héraldisme et la liturgie chrétienne, avec une tendance à l'archaïsme qui frise parfois le pastiche oulipien (« Peu lui chaulait »).

Féru de zoologie, Joseph Soletier déploie, au fil des pages, une fabuleuse ménagerie où défilent notamment une araignée, un

« goupil » et une chauve-souris, « brune pelote aux ailes repliées, coudes au corps, sèches et fripées comme des gousses de vanille ». Voici encore une lumineuse annotation sur la méduse: « Une manière de couronne inversée transparaisait, bleuâtre et brumeuse, sous la gelée grise, au centre de la calotte. » Le style somptueux, sibyllin et non dépourvu, suprême coquetterie, de solécismes, de ce jeune écrivain breton renouvelle le noble genre médiéval du bestiaire. « Lorsqu'il nageait, son corps maigre et arthritique cessait de le gêner, comme à l'approche de l'hypertase, dans la mystique apesanteur du pénultième Éon », écrit encore l'érudite verbolâtre. > Lucien d'Azay

Un singe à ma fenêtre, d'Olivia Rosenthal, Gallimard, 176 p., 17 €

Au début, la narratrice s'envole pour le Japon afin d'enquêter sur les traces laissées par les attentats au gaz sarin dans le métro de Tokyo vingt-cinq ans plus tôt, en 1995. Elle interroge ceux qui n'ont pas vécu directement les attentats, fomentés par les adeptes de la secte Aum, pour savoir ce qu'il en reste dans les mémoires. Comme Olivia Rosenthal, elle a l'habitude d'écrire ses livres à partir d'entretiens. Mais, là, rien ne va. La communication ne s'établit pas entre elle et ses interlocuteurs. Les écarts d'interprétation sont sensibles.

Dans sa résidence de Kyoto, le gardien la met en garde contre les scolopendres. Leur présence dans le studio devient une obsession. L'obsession est ce qui

permet à la narratrice de ne pas voir le reste de la vie. Durant ses entretiens avec les Japonais, elle se heurte au sens des convenances et aux silences mais découvre qu'ils disent beaucoup. Chez Olivia Rosenthal, la vie jaillit souvent des animaux. On croise ici des singes, des araignées. Tout fait signe. Femme coincée dans les ascenseurs ou blessure infectée au doigt. Qui est coincée entre quatre murs, qui n'arrive pas à écrire ?

Du passé des autres à son propre passé. L'auteur de *Que font les rennes après Noël?* (Gallimard, 2010) passe du « on » au « je », interpelle le lecteur, mélange les tons. La narratrice ira visiter avec sa compagne l'installation de l'artiste Christian Boltanski sur l'île de Teshima. Les deux femmes veulent entendre les enregistrements des battements de leur cœur datant de 2010 mais sont introuvables. La narratrice s'effondre émotionnellement. « Pourquoi faut-il que nous ayons envie de tout maîtriser, de tout découvrir, de tout connaître? » À la fin, de retour à Paris, elle se retrouve confrontée à son histoire familiale et à son rapport à la disparition. Elle apprend à faire la paix avec ses fantômes. *Un singe à ma fenêtre* est un texte intime et fort sur l'imprévu, le dépaysement, l'abandon, l'écho, la déchirure. Et sur tout ce qui en naît.

› Marie-Laure Delorme

Le Prince de Babylone, de Marianne Vic, Seuil, 185 p., 17,50 €

Marianne Vic consacre un récit à son parrain, son oncle Yves Saint Laurent.

Le Prince de Babylone analyse les articulations d'un couple connu de tous : la folie et le génie. Le célèbre couturier a lutté toute sa vie contre son tempérament maniaco-dépressif, mais il a réussi à mettre ses fragilités au service de ses créations. La nièce fait un portrait tout en griffes de l'oncle. Le natif d'Oran est le pur produit de la violence coloniale de l'Algérie française, fils de Lucienne Saint Laurent (victime d'inceste), petit-fils de Marianne Wilbaux (victime de viol), arrière-petit-fils de Marie Müller (orpheline exilée). Lucienne Wilbaux et Charles Mathieu-Saint-Laurent donneront naissance à trois enfants : Yves (1936), Michèle (1942) et Brigitte (1945). Marianne Vic est la fille unique de Brigitte Saint Laurent, elle a réussi à s'extraire de sa famille hantée par les secrets et les hontes. Mais le couturier échouera à rompre avec ses origines, malgré tous ses efforts. Sa mère ne s'intéressera à lui que lorsqu'il sera célèbre. Entre eux, aucune tendresse, une relation délétère, fondée sur l'argent.

Portrait d'un homme hystérique, méprisant, paranoïaque et misogyne. Yves Saint Laurent abuse du sexe et de la drogue pour canaliser en lui son goût morbide de la destruction. Son compagnon, Pierre Bergé, contribuera à édifier la légende du couturier. Yves Saint Laurent cherchera à renaître, à se réinventer, à de multiples reprises. Il y réussira, parfois, comme dans la douceur de vivre de Marrakech ou en créant une marque connue dans le monde entier. La dispersion aux enchères de ses objets eut lieu rapidement après

ses funérailles. Pierre Bergé avait tout organisé en amont. Dans *Le Prince de Babylone*, Marianne Vic raconte comment l'adulte célèbre a tenté de se bâtir sur l'enfant mort. L'oncle et la nièce appartiennent bien à la même famille d'âmes et de corps. Son histoire à lui fait partie de son histoire à elle.

› Marie-Laure Delorme

Histoire de l'armée française, de Dimitri Casali (dir.), Nicolas Cadet, Thierry Choffat et Éric Teyssier, Ring, 624 p., 24 €

La guerre en Ukraine questionne à nouveau nos capacités militaires. L'armée française doit sans cesse recruter, former, s'équiper et moderniser ses modes d'action face aux nouvelles menaces. Cette vaste *Histoire de l'armée française*, écrite par des universitaires reconnus, vient apporter de précieuses réponses.

Le choix de Dimitri Casali et de ses collègues, dont le regretté Thierry Choffat, a été de débiter avec la guerre de Cent Ans, à partir de laquelle l'armée française s'organise et se structure autour de l'administration royale. Louis XIII et Louis XIV achèvent cette centralisation et dominant l'Europe militaire pendant le Grand Siècle. La marine souffre quant à elle d'oscillations entre efforts budgétaires spectaculaires et périodes de délabrement, voire d'abandon. Entre Richelieu et Colbert, entre Choiseul et Napoléon III, la France a parfois eu la tentation de se replier sur son identité paysanne et continentale. La mon-

dialisation s'accélérait, les marines britannique puis américaine ont pris l'avantage.

Pas de défaitisme cependant. Dans un pays où le pessimisme est roi, il est de bon ton de railler nos glorieuses défaites (Camerone, Bazeilles, Diên Biên Phu) ou de se lamenter sur nos désastres militaires qui vont d'Azincourt à Sedan en passant par Waterloo et Trafalgar. Ce livre vient opportunément rappeler que l'armée française est le plus souvent victorieuse. Après ses revers, elle a toujours su se remettre en cause et devancer ses adversaires jusqu'à se tailler un pré carré en plein cœur de l'Europe. Il y eut Austerlitz et Verdun évidemment, mais aussi Patay, Castillon, Rocroi, Denain, Fontenoy et des soldats magnifiques comme Bayard, Turenne, Villars, Maurice de Saxe, Tourville et tant d'autres. Pas de triomphalisme non plus. L'armée française est capable de sursauts inattendus à condition que les moyens, les missions et les chefs soient bien définis.

› Hadrien Desuin

La Deuxième Épée. Une histoire de mai, de Peter Handke, Gallimard, 128 p., 14,50 €

Le nouveau récit de Peter Handke nous transporte en Île-de-France, au sud-ouest de Paris. Au départ, il s'agit d'une histoire de vengeance. Le narrateur poursuit une femme qui a insulté sa mère: « Venger l'offense faite à ma mère n'était pas une folie. » C'est en

solitaire qu'il prépare son expédition de repréailles, vêtu d'un costume Dior anthracite et d'une chemise blanche fraîchement repassée. Cette intrigue sert de prétexte à une sorte de dérive méditative pendant toute une journée jusqu'au lendemain matin. Articulée en deux parties, « Vengeance tardive » et « La deuxième épée », cette « histoire de mai », comme l'appelle le Prix Nobel de littérature 2019, nous entraîne dans les gouffres de la solitude des régions périphériques. Les descriptions des bars de village, des salles de classe vides, des gares et arrêts de bus plantent un décor fantastique, presque irréel, alors que Peter Handke a le souci du détail. Les Yvelines deviennent une terre de fantômes, avec ses codes et ses références, où l'on croise Manu, Ousmane et Emmanuel, le peintre en carrosserie qui envoie des poèmes à partir de son téléphone portable. Il n'est guère étonnant que le narrateur, à plusieurs reprises, fasse appel à Homère ou à des réminiscences médiévales : « Droit de l'épée : droit véritable. » Nous sommes cependant au XXI^e siècle : « Au lieu de descendre à pied vers la vallée de la Bièvre puis de la suivre en direction de la source, comme tant de fois, j'avais pris la nouvelle ligne de tram, inaugurée à peine une semaine plus tôt, à la gare voisine de Viroflay, trois étages sous terre. Et là aussi, au lieu d'aller à pied, je m'étais laissé transporter vers les profondeurs par l'escalator tout neuf. » Puis le narrateur saute dans un taxi, direction Port-Royal-des-Champs. Cette halte chez les Solitaires, à l'ombre de Pascal et de

Racine, constitue un sommet du livre. La méditation se fait intense : « Vrai, l'ami : le siècle dernier a connu une fin du monde, plusieurs fins du monde à la fois. Et de même tous les siècles précédents, chacun à sa manière. » Onirique et souverain, intemporel et concret, *La Deuxième Épée* subjugué par sa puissance. > Charles Ficat

Aron et de Gaulle, de Raymond Aron, textes choisis et présentés par Jean-Claude Casanova, Calmann-Lévy, 408 p., 25 €

Le général de Gaulle n'a cessé de jouer un rôle primordial dans la vie et la pensée de Raymond Aron. Cette anthologie d'articles composés entre 1943 et 1981 l'illustre parfaitement – sans qu'il soit nécessaire de remonter à l'imposant volume des *Mémoires* du célèbre politologue. Aron a toujours pratiqué l'art du journalisme, à côté de la rédaction de ses livres. Ces interventions ponctuelles lui permettaient de fixer sa pensée au cœur de l'événement. Les textes ici recueillis sur quelque trente ans sont issus de *La Revue de la France libre* (revue mentionnée par le Général dans ses *Mémoires de guerre*), *Combat*, *Le Figaro*, *Preuves*, *L'Express* et témoignent de la qualité d'analyse et d'expression qui avaient cours à l'époque.

Quant au regard qu'Aron portait sur de Gaulle, Jean-Claude Casanova, qui signe ici une éclairante préface, le synthétise en ces termes : « Raymond Aron a admiré de Gaulle sans tou-

jours l'approuver » et de citer toutes les actions du Général appuyées par Aron : Londres en 1940, le RPF à ses débuts, la Constitution de 1958, etc., la liste est encore longue. Pourtant, dès la guerre, des réserves se font sentir et l'article « L'ombre des Bonaparte », paru en août 1943 dans *La Revue de la France libre*, manifeste une certaine réserve en creux, une suspicion, une forme d'incompréhension qui persistera malgré l'adhésion d'Aron à plusieurs entreprises du Général. En réalité, le malentendu est profond. L'article « Maurrassisme et gaullisme » du *Figaro* en 1964 l'illustre parfaitement, car il offre du Général une interprétation discutable et tendancieuse. Un peu plus tard, la conférence de presse de 1967 sur Israël laissera des traces profondes de rancœur et d'incompréhension. Alors que les deux hommes ont correspondu et entretenu des relations, ne peut-on parler dans le fond de rendez-vous manqué ? Avec le recul, Jean-Claude Casanova tente d'atténuer les différends et de rapprocher autant qu'il est possible les deux hommes. Les textes eux-mêmes tendent à rendre une autre sonorité. Cela ne rend ce volume que plus passionnant et fécond.

› Charles Ficat

Le Siècle des chutes, de Charles-Éloi Vial, Perrin, 480 p., 24 €

Étrange pays que la France. Elle donna naissance à une « monarchie mère » de la monarchie européenne comme l'esti-

maît Chateaubriand, mais la liquida sans beaucoup d'états d'âme puis expérimenta la Terreur de 1793 qui fut, en définitive, la sombre référence de nombre de révolutions sanglantes depuis lors...

Le XIX^e siècle débutait donc sous de sombres auspices, que les nombreuses « abdications et déchéances » qui secouèrent la France et, par contrecoup, plusieurs pays européens, ne démentirent pas.

Dans un style enlevé, Charles-Éloi Vial prend la perspective longue pour montrer comment, au fond, toutes ces chutes étaient inévitables devant l'accumulation d'erreurs politiques et l'aveuglement des monarques.

Du coup, leur abaissement, précipité par des révolutions violentes ou des défaites sans appel, fut sans grandeur, entre prétentions grotesques, attermoissements sans issue et fuites piteuses. Et leur abdication n'a même jamais permis d'envisager une succession cohérente en faveur d'un dauphin acceptable. Comme nous étions loin des renoncements exemplaires de Dioclétien ou de Charles Quint !

S'appuyant sur des archives inédites et se plaçant notamment du point de vue des souverains déchus, l'auteur nous fait vivre de manière palpitante le drame de toutes ces fins de régime.

Napoléon I^{er} est incapable de reconnaître en 1814 et 1815 qu'il n'est pas un souverain légitime, mais que son pouvoir résulte simplement d'un coup d'État suivi d'un plébiscite. Lâché progressivement par tous les grands corps

du pays, il ne voit même pas qu'en 1814, la France a pu garder miraculeusement une emprise territoriale enviable et un certain crédit moral que les Alliés coalisés, encore craintifs, lui ont concédés mais que Waterloo viendra ruiner pour longtemps.

Charles X est un homme nullement mauvais, mais d'une autre époque et il ne comprend pas que la monarchie de droit divin n'existe plus depuis « l'écroulement fracassant du trône de Louis XVI ».

Louis-Philippe, roi bourgeois qui se servit du titre de lieutenant-général du royaume pour mettre les pairs de son côté en 1830, sera balayé en 1848 par un soulèvement violent dû à ses insuffisances et à son autoritarisme. Quant à Napoléon III, crut-il vraiment à la possibilité d'une dynastie? De toute manière, après avoir capitulé avec quatre-vingt mille hommes de nos meilleures troupes dans Sedan et s'être rendu au roi de Prusse, que pouvait-il espérer? Dans tous les cas, ce ne fut pas le peuple qui, réellement, emporta la décision, mais les possédants, dont l'attentisme et la prudence achevèrent de décrédibiliser les monarques désespérés et solitaires.

Au fond, « le seul sacre qui valait désormais était celui des notables », dont l'unique religion était celle de leurs intérêts, suivant le mot de Proudhon. Le recul de la sacralité marque le XIX^e siècle et les régimes monarchiens qui s'y essayèrent disparurent devant la modernité montante implacable.

› Jean-Pierre Listre

Actrice, d'Anne Enright, traduit par Mathilde Bach, Actes Sud, 352 p., 23,50 €

« Comment était-elle? », a-t-on demandé pendant des années à la narratrice. Ce qui signifiait en réalité « comment était Katherine O'Dell dans la vraie vie? ». Vingt-cinq ans après la disparition de l'actrice, sa fille Norah, elle-même parvenue à l'âge où sa mère a sombré dans la folie, se met en quête d'une vérité souvent travestie. Qui était vraiment Katherine O'Dell, star et icône ayant débuté sa carrière dans les années cinquante sur les scènes de théâtre de province en Angleterre, avant de brûler les planches à Broadway, d'éblouir les studios californiens, pour finir internée à 52 ans, après avoir tiré sur un producteur et terminé sa carrière dans une publicité pour une plaquette de beurre irlandais? *Actrice* est une fiction, Katherine O'Dell n'a pas existé. Mais à travers ce portrait de comédienne des années cinquante à soixante-dix, c'est l'Amérique d'après-guerre, la bohème dublinoise des *sixties* et l'Irlande du Bloody Sunday de 1972 qui sont saisies, avec tout ce qui se jouait en coulisse dans le milieu du cinéma et du show-business lorsqu'on était une jolie femme. Et les revers de la célébrité: la solitude et la hantise de vieillir, que l'on tente d'oublier dans l'alcool. Au début de son récit, Norah tombe sur une coupure de presse avec photo, relatant la fête d'anniversaire que sa star de mère avait organisée pour les 21 ans de sa fille. Détail

révélateur, la légende se trompe sur le prénom de Norah. « Le titre, l'article, tout converge vers ce sujet : l'actrice éclipsant son enfant. Mais les choses n'étaient pas ainsi entre nous. Ce n'était pas ainsi que nous les ressentions. » Roman poignant, *Actrice* réunit les thèmes chers à Anne Enright, auteure irlandaise majeure : le passé douloureux de l'Irlande et son identité, les relations familiales, l'amour et la fidélité aux siens, ici infaillibles entre une fille et sa mère. Ainsi la réponse à la question initiale tombe-t-elle trois cents pages plus tard, émouvante : « J'avais appris, dès mon plus jeune âge, à me faire le plus impassible possible quand ma mère se préparait pour le reste du monde. »

› Isabelle Lortholary

Viva Frida, de Gérard de Cortanze, JC Lattès, 512 p., 22,90 €

C'est à 20 ans que l'auteur entend parler de la peintre mexicaine Frida Kahlo pour la première fois, de la bouche de son ami Carlos Fuentes. Plus de quarante ans ont passé et quatre livres (sans compter une pièce de théâtre et une pièce radiophonique), pourtant l'admiration, voire la fascination, de Gérard de Cortanze pour l'artiste n'a pas tari. *Viva Frida* en est la preuve, livre sensible et érudit qui se tient au plus près de son sujet. En trente-huit chapitres à la fois chronologiques et thématiques, celle que son biographe n'appelle que par son prénom est saisie, dégagée de la mythologie et des clichés

dont elle est souvent entourée (maladie et infirmité, souffrance physique et sentimentale, bisexualité). « Enfance », « Amants » « Frida et la politique », « Suicide, solitude », « Sang », « Amitié », « Journal intime », « Surréalisme », « Mort »... comme dans une suite de tableaux ou un recueil de nouvelles (cadre serré, focalisé sur un thème ou un événement), Gérard de Cortanze capture Frida dans des moments d'intimité et des instants de bascule, avec les connaissances et le savoir du grand spécialiste qu'il est, mais avec le talent d'un écrivain ; mettant ainsi en miroir, ou en perspective, la vie et l'œuvre de son héroïne (car c'en est une). La poliomyélite à 7 ans, l'accident de la route à 18, la rencontre avec le muraliste Diego Rivera de vingt-deux ans son aîné et, à peine un an après leur mariage, l'infidélité de l'époux ; puis les fausses couches, les opérations multiples et les mois passés à l'hôpital, le réconfort dans le bras d'amants ou de maîtresses, les voyages. Et la peinture, le travail, l'énergie et la volonté, acharnés. Que l'on aime un peu ou beaucoup la peintre Frida Kahlo, le portrait de cette femme libre et forte emporte. « Je ne suis pas morte et, de plus, maintenant, j'ai quelque chose qui me fait vivre : la peinture », disait-elle ; et aussi : « Vivre est le but central de ma vie. » Ce que son biographe résume en écrivant qu'elle voulait tout, « tout de suite, dans l'impatience, la fureur, la furie et la joie totale ». › Isabelle Lortholary

L'Argent du football. L'Europe, de Luc Arrondel et Richard Duhautois, Éditions Rue d'Ulm, 283 p., 15 €

En ces temps de Coupe du monde organisée au Qatar – pourquoi au Qatar? – il n'est pas inutile d'analyser l'importance qu'a pris l'argent dans le football moderne, et l'« économie du football professionnel ». Il y a tout d'abord le salaire effarant des joueurs actuels. Au milieu des années soixante-dix, « le salaire moyen mensuel d'un bon footballeur français est alors d'environ 2 500 euros », et Dominique Rocheteau, « l'ange vert » de l'AS Saint-Étienne, se rend à l'entraînement en Coccinelle. Récemment, Hugo Lloris, gardien de Tottenham et de l'équipe de France, arrêté en état d'ivresse au volant de sa Porsche, a été privé par son club de la moitié de son salaire mensuel: la moitié, soit 250 000 euros. Karim Benzema, la star du Real Madrid, collectionne les bolides. Il y a un nouveau capitalisme du football. Si la famille Agnelli possède la Juventus de Turin depuis longtemps, les grands clubs européens sont devenus des entreprises cotées en Bourse, achetées par des milliardaires ou des fonds d'investissement américains, qataris, ou chinois qui pratiquent la « multipropriété », ce qui pose la question de la régularité des matches disputés entre deux équipes possédées par le même groupe. Graphiques et tableaux à l'appui, les deux chercheurs en économie mettent au jour quelques paradoxes. Les fonds d'investissement recherchent rarement le rendement à court terme. Certains milliardaires

comme les Pinault ne possèdent pas le Stade Rennais pour le pur profit, il y a du mécénat dans l'air. Avoir un club peut relever du désir d'un « bien positionnel », marque de prestige social au même titre que s'offrir un yacht. Certes, il y a trop d'argent dans le football actuel, pour les clubs les droits de retransmission sont de plus en plus importants par rapport à la billetterie, et l'on se demande pourquoi on hésite à plafonner ou à taxer les salaires – curieusement, le public populaire qui va au stade ne le réclame pas. « Cependant, de nombreux travaux sur les différents championnats européens ont montré une forte corrélation entre les dépenses salariales des clubs et leur performance sportive. » Ainsi Manchester City FC, racheté par le cheikh Mansour d'Abou Dhabi en 2008. L'argent aide aussi à l'évolution du football.

› Jean-Pierre Naugrette

La Ronde des nuages, de Cécile Oumhani, La Tête à l'envers, 76 p., 18 €

Certaines rencontres dans l'existence, apparemment imprévisibles, apparaissent, après réflexion, comme une évidence!

Ainsi, les poèmes réunis dans le dernier recueil de Cécile Oumhani sont-ils nés d'une nécessité intérieure provoquée par la lecture, lors d'une résidence d'écriture au Sappey-en-Chartreuse, du *Carnet de Grenoble*, de J.M.W. Turner: « il fallait que je recueille les échos qui jaillissaient et semblaient abolir les années »,

explique-t-elle dans la postface. Deux cents ans plus tard, visitant les mêmes lieux que le peintre, elle tente de retrouver « les bribes d'un regard disparu ». Un regard qui va au-delà de la simple apparence, car il ne s'agit pas de donner à voir avec précision un paysage découvert lors d'une promenade, mais un « monde arraché à l'instant », « ces espaces/ abîmés toujours plus loin dans le gouffre du temps ». Entre ses mains, ce carnet semble lui indiquer le chemin à suivre. Ne retient-elle pas cette phrase de Turner citée en exergue de la III^e partie du recueil : « Mon travail est de dessiner ce que je vois, pas ce que je sais être » ? Insensiblement une identification va naître : « L'œil s'en va étourdi de blancheur entre ciel et terre/ Le mien ou le sien ? » De poème en poème, deux champs sémantiques s'entrelacent : celui de la peinture et celui de l'écriture. L'« intensité de la couleur », « d'encre et de peinture », les « marques et hachures du crayon », autant d'outils que possède le peintre pour cerner et donner à voir. Sur le blanc de la page, la poète, quant à elle, ne dépose que des mots avec lesquels il faut sans cesse lutter « mots impensés obscurcis [...] sons confondus ils se bousculent/ à la marge des yeux » pour tenter d'approcher ce que l'on perçoit, et vaincre, « ce vertige muet ». Or que cherche la langue du poète si ce n'est aller au seuil de ce « vertige » ? Nombreux sont les termes qui soulignent cette déstabilisation qui envahit l'être : « le pouls s'emballé », « il croit vaciller » face au « tourbillon sans fin d'un paysage », « corps étendu sur le

sol/ boussole affolée entre terre et ciel ». Certes les mots « sans fin tremblent aux confins des nuages » mais c'est dans ce tremblement confié, dans cette voix rythmée, musicale où les images circulent avec tant de justesse, que cette rencontre entre le peintre de la lumière et Cécile Oumhani se devait d'exister. Elle donne ainsi naissance à des poèmes nous offrant, dans « la démesure de l'espace et de la lumière » « ce rien d'empreintes laissées/ à même ce versant des choses », « cette douceur incendiée/ elle qui surplombe le rêve » ...

› Sabine Péglion

L'Inventeur, de Miguel Bonnefoy, Rivages, 208 p., 19,50 €

Quelle histoire ! Impossible de démêler la fiction de l'archive tant la fable est incroyable, tant l'inventeur paraît tout droit sorti des brumes de l'imaginaire. Mais après vérification, Augustin Mouchot (1825-1912), oublié de tous les manuels, a bel et bien existé. Ce fils de serrurier, professeur de mathématiques, être chétif, distant et froid, constamment malade, s'enticha de l'astre solaire au point de fabriquer une machine qui puisse en capter la chaleur. Sa vie, telle que nous la raconte l'auteur, a accumulé les échecs au milieu de maigres réussites qui, pour être éclatantes, ne l'ont pas empêché de mourir dans la misère. Et notamment, cet événement digne du meilleur des concours Lépine, le succès retentissant de son invention lors de l'Exposition universelle de 1878, où il

présenta ses miroirs paraboliques qui, concentrant les rayons du soleil, étaient susceptibles de cuire les aliments. Mieux encore, le couplage de son installation avec une machine à vapeur pouvait produire l'énergie nécessaire à son fonctionnement. Mais le fin du fin fut l'association de son appareil à une machine à faire de la glace. Par un beau paradoxe, le soleil produisait du froid. Les officiels sidérés décernèrent la médaille d'or à son concepteur. Fêté, honoré, celui-ci connut alors l'un des seuls moments de gloire de sa carrière. En un sens, notre homme tombait bien : même si l'industrie ne jurait que par le charbon, quelques âmes bien nées redoutaient cependant son épuisement, et le dispositif Mouchot créait une alternative bienvenue. La jeune III^e République envoya l'homme-soleil en Algérie, qui manquait cruellement de ressources énergétiques. Au cours de cette mission, l'inventeur rechercha avec une telle ardeur les rayons solaires qu'il en devint aveugle. Entre-temps, les économistes décidèrent que décidément la houille revenait beaucoup moins cher que les élucubrations de Mouchot. Retourné dans la capitale et en dépit de ses demandes réitérées de subventions, le professeur de mathématiques, retombé dans l'ombre, survit à peine à sa disgrâce. Déchu, moqué par ceux qui l'avaient porté au pinacle, il mourut dans les bras d'une mégère qui lorgnait sa succession. C'est ainsi que les ténèbres avalèrent l'inventeur et qu'il retrouve dans ces pages la splendeur rayonnante du conte. > Bertrand Raison

La Disgrâce des statues. Essai sur les conflits de mémoire de la révolution française à Black Lives Matter, de Bertrand Tillier, Payot, 288 p., 21 €

L'acharnement à jeter à terre des statues érigées dans des moments d'extase nationale est consubstantiel à la vague de repentance et d'accusation qui partout déferle. De Charleston à Nantes, de Santiago du Chili à Londres ou Pretoria, des manifestants barbouillent de peinture, de graffitis et d'excréments des figures hier sanctifiées par l'histoire : Christophe Colomb, Colbert, Cecil Rhodes ou le général Lee sans oublier les Bouddhas de Bâmiyân. Cette fureur universelle n'est pas nouvelle. Rien qu'en France, les statues des saints de nos cathédrales, de nos rois et de Napoléon par la suite, subirent des outrages similaires. Quant au reste du monde, il n'est pas avare d'images choc, telles celles de la statue de Saddam Hussein arrachée de son socle à l'instar de tous les Lénine de l'ex-URSS.

Pourtant, si les coups de marteau destructeurs se ressemblent, ceux qui les produisirent diffèrent. On n'érige pas de la même manière la statue d'un tyran encore au pouvoir (au Turkménistan, en Corée du Nord par exemple), et celle d'un grand personnage défunt (Voltaire, Faïdherbe ou Gallieni). Reste que la fureur de les voir mordre la poussière est partagée. Et Bertrand Tillier de poser cette question qui donne le vertige : comment expliquer, dans les pays démocratiques, cette rage qui vise à faire

tomber des statues que plus personne ne voit? Car c'est bien là le grand paradoxe de cet art urbain, celui de vouer l'être qu'il honore à la disparition du champ visuel. Rien de moins remarquable qu'une statue. Robert Musil le résumait en soulignant qu'ériger des statues aux grands hommes c'était « les précipiter, une pierre commémorative au cou, au fond de l'océan de l'oubli ». La statuoclastie, cette haine de la statue, est donc bien, dans notre société en « permanence en colère avec elle-même » (Paul Ricœur), une forme d'idolâtrie conservée. On sait d'ailleurs que dans la furie de l'acte destructeur, ce que Bruno Latour nomme « iconoclash », plus d'un acteur s'empare d'un gravat, d'un clou de la colonne Vendôme ou d'un moellon du mur de Berlin, pour transformer, par ce rapt, un débris en relique. Ainsi, il apparaît que le fétichisme n'est peut-être pas où on le croyait dissimulé, moins dans la statue et ses contemplateurs, mais bien niché dans l'esprit de ceux qui, la condamnant, lui accordent encore et toujours un pouvoir archaïque et quasi magique sur le peuple et l'histoire. › Philippe Trétiack

REVUE DES DEUX MONDES

97, rue de Lille | 75007 Paris
Tél. 01 47 53 61 50 | Fax 01 47 53 61 99
N° ISSN : 0750-9278
www.revuedesdeuxmondes.com
revuedesdeuxmondes@gmail.com
Twitter @Revuedes2Mondes

Rédaction

Directrice | Valérie Toranian
vtorianian@revuedesdeuxmondes.fr
Rédactrice en chef adjointe | Aurélie Julia
ajulia@revuedesdeuxmondes.fr
Secrétaire de rédaction | Caroline Meffre
cmeffre@revuedesdeuxmondes.fr
Révision | Claire Labati

Comité d'honneur

Alexandre Adler | Nathalie de Baudry d'Asson |
François Bujon de l'Estang | Françoise
Chandernagor | Marc Lambron | Alain Minc |
François d'Orcival | Étienne Pflimlin | Ezra Suleiman
| Christian Jambet

Comité de rédaction

Manuel Carcassonne | Olivier Cariguel | Jean-Paul
Clément | Franz-Olivier Giesbert | Renaud Girard |
Adrien Goetz | Thomas Gomart | Aurélie Julia | Robert
Kopp | Élise Longuet | Thierry Moulounguet | Jean-
Pierre Naugrette | Éric Roussel | Eryck de Rubercy |
Jacques de Saint Victor | Annick Steta | Marin de Viry

Communication | partenariats | publicité

Responsable du développement et des partenariats
Marie Pagezy | mpagezy@revuedesdeuxmondes.fr

Contact presse

Aurélie Julia | ajulia@revuedesdeuxmondes.fr

Société éditrice

La *Revue des Deux Mondes* est éditée par
la Société de la Revue des Deux Mondes
SNC au capital de 2 545 074 euros.

Principal actionnaire

Groupe Fimalac

Directeur de la publication

Thierry Moulounguet

Imprimé en France par Aubin Imprimeur avec
des encres blanches certifiées BLUE ANGEL
sur du papier issu de forêts gérées durablement
et façonné avec des colles éocompatibles
à base d'hévéa.

Commission paritaire : n° 0325D81194

La reproduction ou la traduction, même
partielle, des articles et illustrations parus dans
la *Revue des Deux Mondes* est interdite, sauf
autorisation de la revue.



Abonnements (9 numéros par an format papier + numérique)

France | 1 an › 89 euros | 2 ans › 165 euros |
Abonnement étudiant | 1 an › 65 euros
Étranger | 1 an › 129 euros

Service des abonnements

En ligne : www.revuedesdeuxmondes.fr/abonnement.

Par courrier :

Revue des Deux Mondes
235, avenue Le Jour-Se-Lève
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 44 70 14 71
revuedesdeuxmondes@abonnescient.fr

Ventes au numéro

Disponible chez les principaux libraires
(diffusion Humensis, renseignements : Andrés
Morales | 01 54 42 84 82 |
andres.morales@humensis.com, distribution
Union Distribution) et marchands de journaux
(renseignements : vente au numéro | Gilles Marti
| 01 40 54 12 19 | gilles.marti@valmonde.fr).
Ce numéro comprend un bulletin d'abonnement
broché entre les pages 168 et 169.
Couverture © Francesca Mantovani/Éditions
Gallimard.