

## INTRODUCTION



Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.<sup>1</sup>

Cet adage de Brillat-Savarin qui figure parmi les *Aphorismes* des premières pages de *Physiologie du goût* constitue, à plus d'un siècle d'intervalle, un avant-propos au « but de vie<sup>2</sup> » vers lequel tendent les personnages de Cohen. Que ce soit Solal, le héros déchu de la fin de *Belle du Seigneur* qui se cherche une raison d'exister ou Mangeclous, le meneur du groupe des *Valeureux*, qui mange « pour [se] consoler de n'être point ambassadeur<sup>3</sup> », les personnages de l'œuvre cohénienne sont souvent mis en scène en train de déguster des nourritures variées. Lieu volontiers fréquenté par le personnel romanesque, la table permet de se restaurer mais aussi de se rencontrer, de pactiser, de s'affronter parfois. C'est de cette table, métaphore de toutes les formes de l'alimentation cohénienne, qu'il sera donc question ici.

Se livrer à l'examen des mets qui font les délices – ou les dégoûts – des personnages permet d'entrevoir l'univers mental de l'écrivain, de partager ses aspirations, ses obsessions, ses révoltes, de mieux mesurer en somme la spécificité

1. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût* [ou *Méditations de gastronomie transcendante, dédié aux gastronomes parisiens par un professeur*, Paris, Sautet, 1826], présentation de Jean-François Revel, Paris, Flammarion, coll. « Champs classiques », 1982, p. 19.
2. Albert Cohen, *Belle du Seigneur*, Paris, Gallimard, 1968. Édition de référence « Folio » [1998], p. 944-945 : l'expression est utilisée dans les deux pages.
3. Id., *Les Valeureux*, Paris, Gallimard, 1969. Édition de référence « Folio » [1986], p. 235.

et l'originalité de sa pensée. Lorsque Cohen met en scène le spectacle de la nutrition, il ne se limite pas à représenter le tableau réaliste d'un repas. Loin de n'être qu'une activité nécessaire sur le plan physiologique, la consommation des plaisirs de bouche, qui ponctue bien des aventures, relève simultanément de l'expression de l'intime et du social, du culturel et du religieux, de la tradition et de la nouveauté. C'est dans cette constante confrontation de sphères opposées que se joue la thématique de la nourriture à l'œuvre dans les textes.

Une citation relevée à la fin des *Valeureux* est révélatrice à cet égard. Dans le chapitre XXIV du roman, Mangeclous songe à l'heure de gloire qu'il connaîtrait s'il obtenait enfin l'honneur d'être présenté à la Cour de la reine d'Angleterre :

[...] le five o'clock serait servi par des laquais, lui prenant délicatement une tartelette aux anchois, puis d'une chiquenaude faisant sautiller les brins de pâte feuilletée, puis souriant et conversant de petits riens élégants, jambes croisées. Oui, tartelette aux anchois, d'accord, ce serait impoli de la refuser, tant pis si c'était un péché durant la Pâque, il ne pouvait tout de même pas offenser Sa Majesté.

– On va faire des affaires ensemble, Elisabeth et moi ! s'exclama-t-il en se frottant les mains. [...] et il alla plus vite, victorieusement, soudain à voix haute annonçant aux étoiles qu'il était Mangeclous, vainqueur éternel.<sup>4</sup>

En passant par cet ultime fantasme, le personnage réactive les débats culinaires qui ont agité le microcosme cohénien au cours de tous les romans. Ainsi l'évocation du palais de Buckingham induit une question : les repas fastueux et autres thés garnis sont-ils un moyen efficace d'accéder aux sphères du pouvoir ? Un second sujet, celui de la judéité – avec la mention de la Pâque et des interdits alimentaires qui y sont associés –, se dessine : faut-il, pour être admis à la table des grands, taire ses origines religieuses, ou tout au moins composer avec les injonctions du Lévitique ? L'alternative concerne aussi bien Solal que les Valeureux, friands de controverses en tout genre. Quant à la troisième interrogation, elle passe par la mention d'une « tartelette aux anchois » dont la présence incongrue détonne dans l'harmonie du thé royal anglais. Témoignant de la complexité d'un propos dont le ton burlesque masque la gravité sous-jacente, cette pâte feuilletée, proche du « feuilleté de la signifiante<sup>5</sup> » de Barthes, rend compte du plaisir induit par une écriture qui « effeuill[e] des vérités<sup>6</sup> ». Or parmi ces vérités qui mènent à l'essentiel

4. *Ibid.*, p. 343-344.

5. Roland Barthes, *Le Plaisir du texte*, Paris, Le Seuil, coll. « Points Essais », 1973, p. 20.

6. *Loc. cit.*

apparaissent ces anchois dont la saveur méridionale fait ressurgir de façon imprévisible l'enfance du narrateur.

Dès lors apparaît la mesure des scènes de table dans les textes : tout en constituant un point de départ universel – et plein de fantaisie lorsque Mangeclous en est l'acteur –, la question de la nourriture traverse tous les autres domaines et devient un sujet inépuisable. Le premier roman, *Solal*, s'ouvrait sur le petit-déjeuner de Saltiel ; l'*explicit* du dernier, *Les Valeureux*, s'achève sur un imaginaire goûter à Buckingham. Entre les deux ouvrages, des épisodes de repas, plus ou moins élaborés, se multiplient en fonction des situations et sont l'occasion de convoquer tour à tour l'ensemble des personnages. Pourtant, si les menus diffèrent, les questions demeurent car la représentation de la nourriture cohénienne constitue un langage codé qui ne se dévoile pas aisément.

Après la publication des *Valeureux*, Cohen décide de renoncer à l'écriture fictionnelle et formule une nouvelle profession de foi :

[...] avant que tout soit silencieux et gourmé je sois, il faut que j'écrive un livre utile, court ou long, on verra bien, et assez de romans.<sup>7</sup>

Cette décision qui marque un tournant dans les choix esthétiques de l'auteur a-t-elle une incidence sur le traitement du thème de la nourriture ? La question suppose un examen des textes non romanesques.

## Quand la table quitte le monde du roman

Alors que la rhétorique du fait alimentaire s'est amplifiée au fur et à mesure de la parution des récits de fiction pour atteindre son apogée dans *Les Valeureux*, l'ouvrage autobiographique *Le livre de ma mère*<sup>8</sup> et les essais – que ceux-ci aient été écrits en amont des romans ou après la parution de *Belle du Seigneur* – marquent un changement sensible. Le domaine de la table est désormais moins abordé et traité différemment : les descriptions ou effets de listes sont remplacés par une phrase, une expression, un simple mot parfois. La matière alimentaire devient le lieu de souvenirs brièvement narrés. Les textes de jeunesse, parus dans *La Revue juive* en septembre 1925 et rassemblés dans un recueil publié en 2003<sup>9</sup>, présentent moins d'informations encore

7. Albert Cohen, *Ô vous, frères humains*, Paris, Gallimard, 1972. Édition de référence « Folio » [1988], p. 14.

8. Id., *Le livre de ma mère*, Paris, Gallimard, 1954. Édition de référence « Folio » [1987].

9. Id., *Mort de Charlot*, suivi de *Projections ou Après-minuit à Genève*, et *Cher Orient*, préface de Daniel Jacoby, Paris, les Belles Lettres, 2003.

sur le plan alimentaire. On trouve dans « Projections ou Après-minuit à Genève » quelques mentions de boissons alcoolisées, éparses et rares. Au cours de « Cher Orient », les occurrences de faits alimentaires ne sont guère plus nombreuses, mais permettent d’entrevoir ce qui deviendra l’une des évocations récurrentes de l’œuvre, le tableau du ghetto juif de Corfou. Enfin les textes dits de combat, « Churchill d’Angleterre » et « Salut à la Russie » respectivement parus en juin 1941 et juin-juillet 1942 en Angleterre dans la revue *La France libre*, possèdent un intérêt particulier : le premier qui fait l’éloge de Churchill rend paradoxalement compte de la nourriture anglaise sur le mode satirique. Le second, « Salut à la Russie », apporte des informations alimentaires inattendues : on y découvre comment Hitler, « le monstre en ses haltes, s’offre le dessert de faire du mal inutile<sup>10</sup> », puis se régale de pâtisseries qui feraient le bonheur d’un aimable gourmand.

Dès lors, l’on perçoit mieux l’importance de la formule « mariage miraculeux des contraires<sup>11</sup> », que le narrateur de *Carnets 1978* utilise pour définir sa vision du monde. Il semblerait que ce soit en passant par les textes autobiographiques et les essais que se dessinent les enjeux sérieux qui parcourent l’ensemble de l’œuvre. Derrière une représentation plus ou moins souriante de la nourriture s’inscrit un questionnement sur le sens de la condition humaine. Cette interrogation, qui se double d’une « faim de croire en [Dieu]<sup>12</sup> » ressentie par le narrateur, confère à ces ouvrages une résonance métaphysique. Mais Mangeclous, le plus burlesque des personnages de romans, exprimait déjà pour justifier son besoin de manger cette quête de l’absolu qui a toujours hanté l’auteur. Des romans aux essais, l’écart n’est donc pas si grand : Cohen creuse le même sillon. Par le fait que les hommes soient tous semblables parce qu’ils ne sont que de « futurs cadavres<sup>13</sup> » apparaît la perspective d’une nourriture dont le « but de vie » serait universel. « Manger, c’est vouloir vivre et en être encore<sup>14</sup> » affirme le narrateur de *Carnets 1978*. Mangeclous le Valeureux ne dit pas autre chose.

C’est pourquoi seront évoqués dans le cadre de cette étude, tous les textes narratifs – romans, livres autobiographiques et essais – qui témoignent de l’importance de la nourriture, de sa portée symbolique et de sa dimension poétique dans l’œuvre de Cohen.

10. Id., *Salut à la Russie*, préface de Daniel Jacoby, Paris, Le Préau des collines, 2003, p. 12.

11. Id., *Carnets 1978*, Paris, Gallimard, 1979. Édition de référence « Folio » [1992], p. 54.

12. *Ibid.*, p. 108.

13. *Ibid.*, p. 86.

14. *Ibid.*, p. 75.

## Festins et plaisirs de bouche

Plusieurs des signes alimentaires cohéniens – asperges, sorbets ou madeleines – renvoient aux plaisirs proustiens et à la prééminence que revêtent sensations et imaginaire, tels qu'ils ont été analysés dans *Proust et le monde sensible*<sup>15</sup>. Dans une tout autre perspective, les travaux de Mikhaïl Bakhtine<sup>16</sup> sur les notions de banquet, de carnivalesque et de bas corporel se révèlent particulièrement éclairants pour définir les scènes de festins qui réunissent les Valeureux. Fort éloignées l'une de l'autre, ces approches critiques témoignent toutefois par leurs contenus respectifs de l'ambivalence qui caractérise le thème de la nourriture cohénienne.

Étant donné la spécificité de la matière, des ouvrages fondateurs traitant de l'historicité de l'art culinaire ont aussi été consultés. L'on trouve en effet dans les romans de Cohen des noms de mets dont la terminologie a été répertoriée par des sommes comme celle du *Guide culinaire* d'Auguste Escoffier<sup>17</sup>. Quelques fragments de ces formules fameuses ont donc été cités à titre documentaire. C'est dans cet écart fertile entre le domaine référentiel et la fiction que se joue le lieu de la création poétique. Mais les intitulés de plats renvoient à la question de la nomination, préoccupation qui se trouve aussi bien au cœur de la tradition culturelle juive qu'aux origines de la poésie. C'est la raison pour laquelle ces mentions de recettes, tout en faisant référence à la cuisine, s'inscrivent dans une intertextualité qui réactive le souvenir d'ouvrages patrimoniaux, qu'il s'agisse des textes vétérotestamentaires ou de ceux de l'Antiquité gréco-latine.

La critique universitaire s'est ponctuellement intéressée à la question de la nourriture cohénienne. Plusieurs études, publiées à partir des années quatre-vingt-dix, ont abordé le sujet. L'ouvrage de Judith Kauffmann, *Grotesque et marginalité: variations sur Albert Cohen et l'effet-Mangeclous*<sup>18</sup>, représente à cet égard une référence d'une grande richesse. L'auteur y montre comment se joue, au cœur de la figure mangeclousienne, une esthétique de la démesure

- 
15. Jean-Pierre Richard, *Proust et le monde sensible*, Paris, Le Seuil, coll. « Points », 1974.
  16. Mikhaïl Bakhtine, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance* [Moscou, 1965], Paris, Gallimard, coll. « Tel », 1970, traduction d'Andrée Robel.
  17. Auguste Escoffier, *Le Guide culinaire, aide-mémoire de cuisine pratique* [*Le Guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique. Par A. Escoffier. Avec la collaboration de MM. Philéas Gilbert – E. Fétu, A. Suzanne, B. Reboul, Ch. Dietrich, A. Caillat, etc. Dessins de Victor Morin*, Paris, 1903], Paris, Flammarion, coll. « Bibliothèque culinaire », 2009.
  18. Judith Kauffmann, *Grotesque et marginalité: variations sur Albert Cohen et l'effet Mangeclous*, Bern, Peter Lang, 1999. Les termes cités renvoient respectivement aux pages 66 et 65.

joyeuse qui conduit paradoxalement le personnage à devenir un « parasite » en absorbant toujours plus de mets tandis que « le caractère expansionniste de l'activité alimentaire » montre symboliquement le « rejet des limites individuelles, [l']esprit d'aventure, [le] rêve de conquête ». Au cours de sa lecture *mythobiographique* de l'univers de Cohen, Évelyne Lewy-Bertaut s'attarde plutôt sur la « dégustation verbale<sup>19</sup> » pratiquée par le même Mangeclous, « figure de l'Ogre<sup>20</sup> » qui débouche elle aussi sur l'excès. Mais se décèle à travers cette analyse une autre des représentations de l'auteur : le narrateur enfant du *Livre de ma mère*, étonnamment proche du burlesque, « est gourmand de la nourriture maternelle dont il se "restaure" les nuits d'insomnie<sup>21</sup> ». La figure de la mère est en effet convoquée dès qu'il est fait mention de nourriture dans l'œuvre. Ainsi Nathalie Fix-Combe rappelle les contradictions maternelles en mettant en évidence le lien qui rapproche « parure et nourritures<sup>22</sup> », et montre comment « l'excès de nourriture, offerte ou consommée, scande les retrouvailles [de la mère] avec son fils<sup>23</sup> ». D'autres analyses – indiquées dans la bibliographie – ont traité de la nourriture dans ses relations avec l'expression de sentiments difficiles à démêler. Mais c'est Denise Goitein-Galperin, l'une des fondatrices de la critique universitaire cohénienne, qui a, la première, souligné le fait que la nourriture puisse aussi bien correspondre à « un rite religieux » dans la cave Saint-Germain qu'à « une création poétique anticipatrice, tournée vers le futur<sup>24</sup> ». Quant à Alain Schaffner, il indique dans *Le Goût de l'absolu*<sup>25</sup> comment « la danse et les mangements<sup>26</sup> », deux manifestations propres au comportement des Valeureux, débouchent sur l'idée de communion et sur « la puissance vitale<sup>27</sup> » qui caractérisent les repas des cinq compagnons. L'exaltation des festins correspond alors à « l'aspect

19. Évelyne Lewy-Bertaut, *Albert Cohen mythobiographe. Une démarche de création*, Grenoble, Ellug, 2001, p. 118.

20. *Loc. cit.*

21. E. Lewy-Bertaut, *Albert Cohen mythobiographe...*, *op. cit.*, p. 118, note 19.

22. Nathalie Fix-Combe, *L'Imaginaire de la féminité dans l'œuvre d'Albert Cohen*, thèse de doctorat, M. Sacotte (dir.), Université Sorbonne Nouvelle – Paris 3, 1999, p. 128-133, « Excès du corps », « De la parure » à « La nourriture ».

23. *Ibid.*, p. 131-132.

24. Denise Goitein-Galperin, *Visages de mon peuple. Essai sur Albert Cohen*, Paris, Nizet, 1982, p. 104-107.

25. Alain Schaffner, *Le Goût de l'absolu : l'enjeu sacré de la littérature dans l'œuvre d'Albert Cohen*, Paris, Champion, 1999, p. 186-192.

26. *Ibid.*, p. 186.

27. *Ibid.*, p. 190.

messianique de la vie céphalonienne [...] souligné par une convergence inattendue entre le roman carnavalesque et les textes sacrés<sup>28</sup> ».

## Du fait alimentaire à la création poétique

Notre propos s'organise selon une démarche au cours de laquelle le référentiel s'efface progressivement pour laisser place au poétique. Dans le premier volet se dessinent deux perspectives, l'une faisant état de la typologie des occurrences alimentaires présentes dans les textes, l'autre témoignant du fait que toute nourriture cohénienne a valeur de signe. Aucun aliment ne se saisit en tant que tel : la matière alimentaire est un langage social, affectif, psychologique, religieux, culturel. C'est pourquoi l'analyse initiale porte sur sept menus caractéristiques de la culture occidentale tandis que la suivante est consacrée aux nombreuses nourritures consommées par les Valeureux. Chez les *Gentils*, les mets, le plus souvent acquis à l'extérieur, chez des professionnels, ne sont pas choisis en fonction de leurs saveurs mais sélectionnés en raison de leur prestige et de leur coût élevé. Dans les *mangements*<sup>29</sup> valeureux en revanche se trouvent des produits cuisinés au sein de la famille, et dont les listes s'accroissent jusqu'à devenir redondantes sans qu'aucun personnage ne se préoccupe d'un menu artistiquement élaboré. Cependant ces mets, aussi modestes soient-ils, sont l'objet d'un rituel, celui de la proclamation, car leurs appellations ne se limitent pas à être des étiquettes flatteuses et obscures : elles correspondent à la nature authentique des aliments.

Quelques scènes, dont chacune constitue un cas unique dans le cadre du motif du repas, montrent en outre comment la table possède un statut fédérateur ou devient au contraire un terrain d'affrontement. Le premier pan de l'étude s'achève sur un constat : le repas est aussi révélateur de codes sociaux que d'indications ayant trait à l'éthique des personnages. Pour reprendre le mot de Barthes, la table cohénienne constitue un « empire de signes<sup>30</sup> ».

La réflexion se prolonge au cours d'un second moment qui révèle la dimension symbolique de la nourriture. Loin de se limiter à n'être qu'une représentation mimétique du réel, les aliments cohéniens ont une valeur herméneutique qui renvoie à maints questionnements. Le champ alimentaire constitue une voie privilégiée pour accéder aux interrogations qui hantent le

28. *Ibid.*, p. 192.

29. *Les Valeureux, op. cit.*, p. 105. Dans ce contexte, ce mot, rare par ailleurs, désigne les repas amicaux et informels des Valeureux.

30. Roland Barthes, *L'Empire des signes* [Paris, Albert Skira, 1970], Paris, Le Seuil, coll. « Points », 2007.

romancier. Il souligne par exemple le fait que les nourritures entretiennent un rapport étroit et permanent avec le domaine du sacré. Mais il rappelle aussi que la nourriture est liée à l'enfance et à la toute-puissance de la présence maternelle, deux héritages dont il est ensuite difficile, voire impossible de se départir. La table permet enfin de mettre en évidence les travers de l'âge adulte et montre comment la consommation d'un repas peut devenir révélatrice d'une comédie sociale bouffonne.

Mais c'est avec le passage du symbolique au poétique qu'apparaît la fonction heuristique de la nourriture cohénienne. Au-delà de la profusion des mets se dessinent des catégories qui relèvent de choix esthétiques. L'on voit alors comment se combinent des tonalités aussi différentes que celles de l'épique, du grotesque ou du lyrique, pour donner sens et profondeur aux aliments les plus disparates. Ces variations sur le style conduisent à décrypter un domaine en particulier, celui de la cuisine anglaise, telle que la perçoivent un narrateur sérieux et un personnage burlesque. Or loin de se répéter, ces textes apparemment semblables se répondent, se nuancent et se superposent à la manière d'un palimpseste dont les strates seraient multiples. Quant à la présence récurrente d'une écriture de la dérision, elle témoigne du fait que le texte n'est jamais clos. Il s'adresse, sur le mode de la connivence et du plaisir, à un lecteur chargé de percer les énigmes du jeu poétique. Tout en étant l'expression d'une vision très personnelle du monde, l'écriture cohénienne constitue « [un texte ouvert] aux mille lectures possibles, procurant toutes une jouissance infinie<sup>31</sup> ».

---

31. Umberto Eco, *Lector in fabula. Le rôle du lecteur ou la Coopération interprétative dans les textes narratifs*, Paris, Grasset, 1979, p. 69.