

Les mots à la bouche **Nourriture et littérature font-elles bon ménage?**

Julie Sergent, Marie-Claude Fortin and Colette Lens

Volume 1, Number 2, Winter 2005

Lectures gourmandes

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/10585ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Les éditions Entre les lignes

ISSN

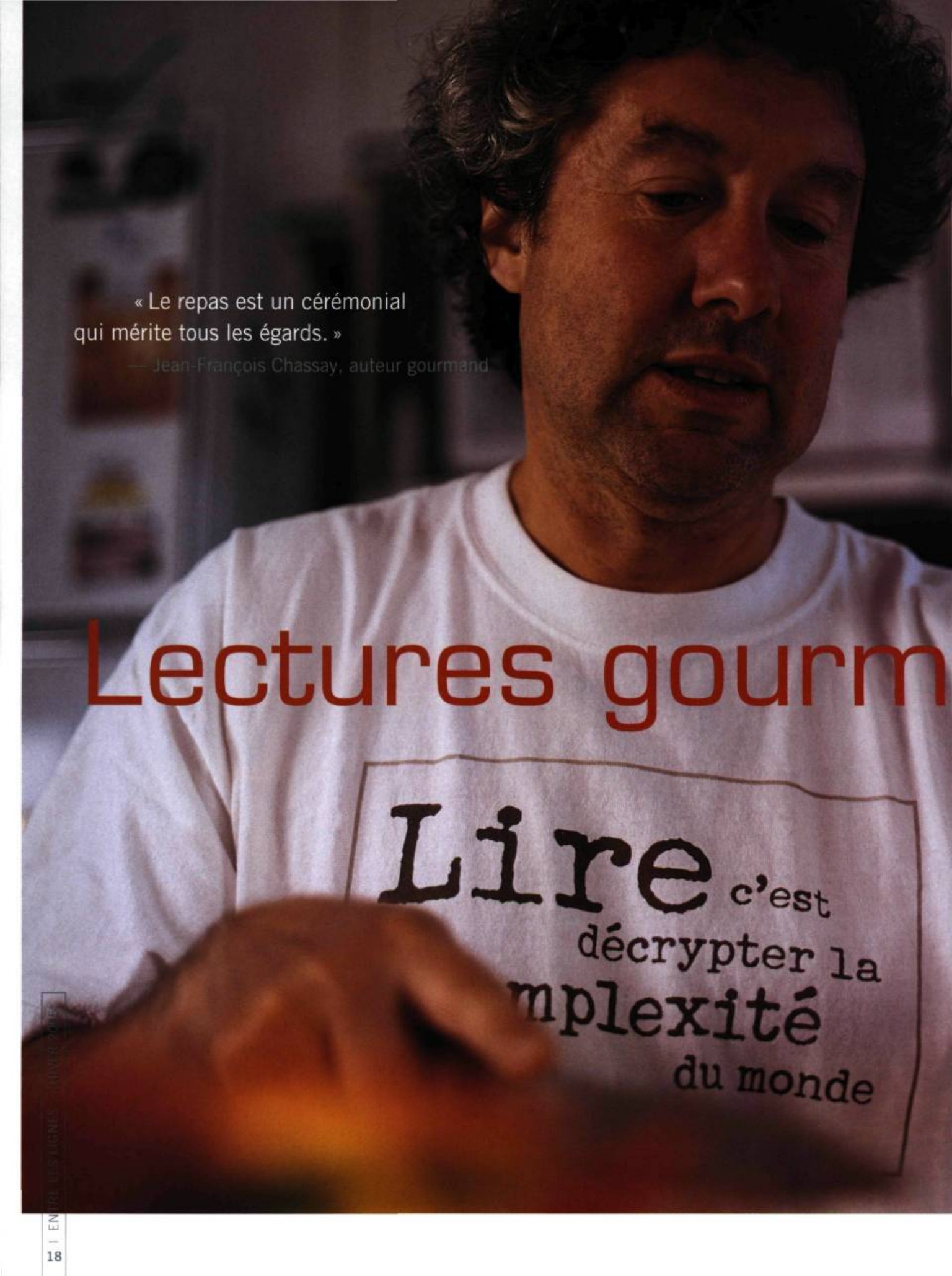
1710-8004 (print)

1923-211X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Sergent, J., Fortin, M.-C. & Lens, C. (2005). Les mots à la bouche : nourriture et littérature font-elles bon ménage? *Entre les lignes*, 1(2), 18–25.



« Le repas est un cérémonial
qui mérite tous les égards. »

— Jean-François Chassay, auteur gourmand

Lectures gourm

Lire c'est
décrypter la
complexité
du monde



Nourriture et littérature font-elles bon ménage ? Cela va de soi : l'humain mange. L'écrivain est humain. Donc, l'écrivain mange... et raconte tout ! Des ingrédients, des odeurs, des couleurs, des convives... Après un survol de la question en compagnie de **Jean-François Chassay**, nous découvrirons si le cœur de nos fameux chefs cuisiniers et de notre auteure gourmande favorite, **Chrystine Brouillet**, penche du côté cuisine ou du côté salon. Les portraits de l'auteur gourmand Jim Harrison et d'une librairie unique au Québec viennent compléter ce menu. En guise de dessert, nous vous proposons notre sélection de beaux livres à déguster lentement...

andes

Les mots à la bouche

JULIE SERGENT

SI L'ART, EN PARTICULIER GRÂCE AUX PEINTRES ET AUX PHOTOGRAPHES, CÉLÈBRE ABONDAMMENT LA NOURRITURE, LA LITTÉRATURE N'EN FAIT PAS SES CHOUX GRAS, SI L'ON PEUT DIRE... Il est vrai que le livre de recettes, tout dédié à nous révéler les secrets et merveilles de l'univers culinaire, peut faire de l'ombre aux meilleurs repas littéraires. Car n'est-ce pas qu'on les vénère, ces livres qui charrient odeurs, projets et souvenirs ? Quelques pages de *La Cuisine raisonnée* et nous voilà transportés dans la cuisine de grand-maman

devant une tarte meringuée. Les *Pinardises* sur les genoux, et nous sommes frénétiquement engagés dans la planification du prochain repas avec les amis. Un coup d'œil sur *C'est moi qui l'ai fait !* de Chrystine Brouillet, et nous imaginons déjà le petit-déjeuner qui nous sera servi avec amour — sinon dextérité ! — à la prochaine fête des Mères ou des Pères.

La nourriture ne se contente pas d'être indispensable à la survie du corps et de l'esprit. D'aussi loin que le monde existe, elle est célébration, offrande,

FONDUE À LA GALARNEAU

« La fondue bourguignonne, c'est bon. Je ne pourrais pas servir ça au Roi, c'est trop dangereux pour les enfants, mais avec la sauce à l'ail, c'est merveilleux. J'ai même copié la recette ; un instant : "*La fondue bourguignonne pour 6 personnes*: 800 g de filet de bœuf (ça doit faire dans les une livre et demie, par là), 200 g de beurre (3/4 de livre), 1 verre à Bordeaux d'huile (1 verre à vin), 1 bol de sauce tomate, 1 bol de mayonnaise (pas de la Kraft, il faut la faire avec des œufs), 1 bol de sauce gribiche (je ne sais pas exactement ce que c'est ; pour moi, jusqu'à ce soir, une gribiche, c'était une guidoune pas trop guidoune), 1 bol d'ail haché, cumin, câpres. Coupez la viande en petits dés d'égale grosseur et de 1 cm 1/2 environ (gros comme mon pouce), faites chauffer le beurre et l'huile dans un poêlon que vous maintiendrez bouillant en le posant sur un réchaud ; à l'aide de fourchettes à manche de bois, chacun piquera des petits dés de viande qu'il fera cuire à volonté dans un poêlon contenant huile et beurre. Si vous ne possédez pas de fourchettes à manche de bois, donnez à chaque convive deux fourchettes, car celle ayant trem-

pé dans le poêlon serait bouillante. Le poêlon se met au milieu de la table et, de sa place, chacun fait sa petite cuisine (ça, faut dire que ce n'était pas très différent de mon ordinaire). » »

SALUT GALARNEAU !

Jacques Godbout,
Seuil, 1967

JACQUES
GODBOUT
SALUT
GALARNEAU !



consolation, guérison, séduction. On multiplie les dons à Dionysos et il s'assure que la vigne sera fertile. On se prive de nourriture durant le carême, le ramadan ou le Yom Kippour, et ce sacrifice sert à marquer la profondeur de notre foi. Certains prient avant de manger. D'autres se recueillent en

mangeant. Comme l'écrit Noëlle Châtelet dans *Le Corps à corps culinaire* : « Le code alimentaire apparaît comme le signe par lequel s'exprime un peuple, une société, dans sa relation au monde, à l'univers tout entier. » La nourriture est langage. Et sa mise en scène tient parfois du roman...



« Il y a certainement un rapport entre l'écriture et la cuisine (...). Comme on écrit en suivant des règles de grammaire, on cuisine en suivant des règles. »

— Jean-François Chassay

DÉFINITION DE LA POUTINE

« Un bon cuisinier doit tout connaître. J'ai encore un bout de chemin à parcourir. Tenez, poutine, vous savez ce qu'on entend par poutine? Eh bien non, justement. La poutine, on peut la définir... non, attendez, je crois l'avoir sous la main, je vais vous le lire. Voilà : la poutine est un alevin d'anchois et de sardine. Un alevin? Un très jeune poisson servant à repeupler les étangs ou les rivières. Donc, un alevin d'anchois et de sardine, pêché uniquement en Méditerranée, sur la Côte d'Azur, de février à mars. Voilà. Très fragile, la poutine ne voyage pas. Alors que la nôtre, on peut la transporter où on veut et la sauce peut dégouliner le long des avant-bras, allez donc. »

L'ANGLE MORT, Jean-François Chassay, Boréal, 2002



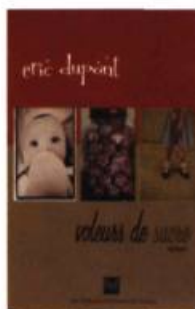
LES ALENTOURS DE LA TABLE

Lisez les recettes parmi les plus anciennes à avoir laissé une trace écrite, et vous découvrirez qu'elles ne se contentent pas d'énoncer une liste d'ingrédients et les meilleures techniques pour les apprêter. Ce sont autant les êtres, les lieux et les circonstances qui participent à leur élaboration. Ainsi d'une recette de « viandes » du cuisinier du duc de Savoie (aux environs de 1400) recensée par Philippe Gillet dans son ouvrage *Le Goût et les Mots*, consacré à la littérature gastronomique du 14^e au 20^e siècle : festin de cerfs, sangliers, perdrix, écrevisses, dauphins, lièvres et chiens de chasse, dont le cuisinier précise qu'il devra être savouré au milieu de jeunes enfants « qui aient bonne voix pour chanter [des] chansons accordables douces et harmonieuses, afin qu'ils semblent être des sirènes dedans la mer »!

Le romancier Jean-François Chassay, bien qu'il ne fasse sans doute pas tous les soirs bombance entouré d'un chœur de sirènes, est d'avis que le repas est un cérémonial qui mérite tous les égards — ce que l'on n'a aucun mal à croire lorsque l'on suit les tribulations du chef cuisinier Camille Moisy, personnage-clé de son dernier roman, *L'Angle mort*. « Chez nous, pas de repas congelés! précise-t-il. Je mets au moins une heure, chaque

soir, à préparer le repas! Il y a quelque chose de zen dans le fait de cuisiner, de sortir tous les ingrédients nécessaires, les déposer sur le comptoir, les regarder, et se dire qu'il y a là potentiellement ce que l'on mangera tantôt. » Émotion comparable à celle que ressent l'écrivain lorsqu'il s'installe

à sa table de travail? Il ajoute : « Il y a certainement un rapport entre l'écriture et la cuisine, qui est de l'ordre de la contrainte. Comme on écrit en suivant des règles de grammaire, on cuisine en suivant des règles : de quantité, de qualité, de liens, d'associations. Bien sûr, dans l'un et l'autre cas,



LECTURE DE CIRCONSTANCE

VOLEURS DE SUCRE

ÉRIC DUPONT

Au tournant des années soixante-dix, à Amqui, un petit garçon nommé Éric découvre les délices du sucre sous la forme du sirop d'érable. Et développe instantanément une dépendance à cette « substance divine » qui sera désormais sa raison de vivre. Sucre brun, blanc, fin, granulé, bonbons et caramels, gâteaux et brioches, tout ce qui est sucré fera son bonheur et celui de sa sœur Marie-Josée, complice devant l'Éternel.

Avec en toile de fond la musique des « Bittèlzes » et celle de Dalida, *Voleurs de sucre* raconte les plans diaboliques que ces deux petits junkies élaborent pour assouvir leur besoin. Trafic de bouteilles vides, complots avec les motards (« les Ailzes »), voies de fait sur une petite délatrice, rien n'arrête les héros de ce premier roman d'Éric Dupont, né en 1970 en Gaspésie, aujourd'hui enseignant et traducteur à Montréal.

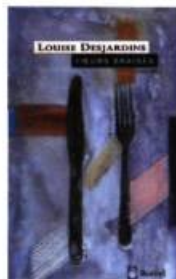
Si l'on sourit souvent au cours de ce récit doux-amer, on est aussi parfois ému, et l'on comprend que pour ces enfants dont la famille est en train de faire naufrage, comme tant d'autres à la même époque, le sucre soit devenu le remède miracle « contre la peur, la colère et la mauvaise humeur ». *Marchand de feuilles*, 2004

Marie-Claude Fortin

CIVET AVEC OU SANS LAPIN

« Dans l'ascenseur, il me demande si j'aime le civet de lapin. [...] tout comme le coq au vin ou le bœuf bourguignon, des plats qu'on ne fait plus aujourd'hui, surtout pas les gens qui sont seuls, à moins d'inviter plusieurs personnes. J'adore le lapin, mais je ne fais jamais de civet. La dernière fois que j'en ai mangé, ça remonte à l'époque où j'étais allée passer deux semaines à Paris avec Hubert, mon mari. Vous êtes mariée? Non, très divorcée. Et vous? Moi, je suis séparé. Dans ma tête, ça dit, Encore lié à son ex, incapable de couper le cordon. Pour dire n'importe quoi, j'ajoute, C'est comme pour le poulet, maintenant on mange surtout le blanc désossé, pour ne plus voir le cou, ni le gésier, ni les cuisses, ni le bec. »

CŒURS BRAISÉS, Louise Desjardins, Boréal, 2001



Rabelais (voir notre article en page 40) dont l'évocation suffit pour faire paraître à l'esprit un véritable festin, et Alexandre Dumas, qui laissa de manière posthume sa célèbre bible culinaire, les écrivains par centaines ont intégré à leur œuvre, comme autant d'ingrédients magiques, ces parcelles de la vie quotidienne que sont les repas.

on peut choisir d'aller à l'encontre des règles traditionnelles, mais cela ne veut pas dire que l'on puisse faire n'importe quoi... En fait, si je n'avais pas été un littéraire, j'aurais peut-être été cuisinier...

TOUTE LA VIE DANS UNE BOUCHÉE
À l'intérieur de leurs contraintes respectives, cuisine et écriture semblent

être deux modes de construction qui cohabitent admirablement. Comme le résume si clairement Colette Guille-mard, auteure de *La Fourchette et la Plume*: « Par la plume des écrivains, c'est la vie même qui s'exprime, sous ses aspects les plus divers. Aussi, l'acte à proprement parler vital qui consiste à s'alimenter y trouve-t-il tout naturellement sa place. » Imitant

C'est toute une vie (en sept volumes) qui est sortie de la madeleine de Proust. Mais allez voir aussi Michel Leiris, dans son premier tome de *La Règle du jeu*, penché sur sa soupe à l'alphabet (« *Alphabet*, avant tout, c'est de couleur jaunâtre et cela colle aux dents, en pâte fine et serrée »); ou Maryline Desbiolles racontant son enfance à travers *Le Risotto à la fraise* (« Il en va de la mémoire comme du

LIBRAIRIE **Raffin**

vous a préparé une librairie
gastronomique !

des milliers de titres autour de la
gastronomie et de
l'art de vivre

du 18 au 22 novembre 2004

Salon du livre de Montréal
Place Bonaventure
Carrefour SAQ Gastronomie et Art de Vivre

**Tous les goûts
sont dans la lecture**

Vous êtes également invités à visiter nos succursales Raffinées.

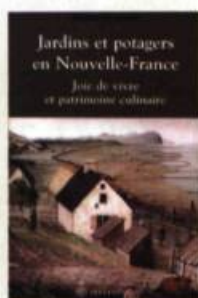
Montréal Place Versailles 7275, Sherbrooke Est Tél. : (514) 354-1001	Repentigny Galeries Rive-Nord 100, Boul. Brien Tél. : (450) 581-9892
Plaza St-Hubert 6330, St-Hubert Tél. : (514) 274-2870 Service aux institutions et aux entreprises : Tél. : (514) 274-0922 Fax : (514) 274-4335	Laval Tours Triomphe 2512, Daniel-Johnson Tél. : (450) 682-0636

LIBRAIRIE **Raffin**

risotto ; la mémoire n'est supportable que si on prend soin de la remuer avec une cuillère largement trouée. »). Et que dire des listes que peuvent inspirer aux scribes les abords de la cuisine et de la nourriture ? De Michael Delisle répertoriant, dans *Fontainebleau*, tous les bonbons que l'on peut acheter pour 12 \$: « Douze dollars de boules noires, de pop-corn rose, de pop-corn jaune, de pop-corn au caramel, de chips frisées naturelles, de crottes au fromage, de framboises en caoutchouc [...] » ; à Christian Mistral énumérant, dans son roman *Vautour*, le menu de livraison d'un restaurant : « Escalope milanaise, escalope *parmigiana*, *scaloppini marsala*. Le gros jambon, les boulettes

« Il en va de la mémoire comme du risotto ; la mémoire n'est supportable que si on prend soin de la remuer avec une cuillère largement trouée. »

— Maryline Desbiolles
Le Risotto à la fraise



LECTURE DE CIRCONSTANCE

JARDINS ET POTAGERS EN NOUVELLE-FRANCE

Joie de vivre et patrimoine culinaire
MARTIN FOURNIER

Au 18^e siècle, la Nouvelle-France a de quoi rendre jalouse la mère patrie où sévissent encore de graves famines. La vallée du Saint-Laurent est une colonie où il fait bon vivre et manger : la nourriture y abonde en qualité et en quantité ! Les forêts regorgent de gibier, les rivières de poissons et la terre doit ses générosités aux mains expertes des communautés religieuses qui ont su perpétuer l'art du jardin potager digne de la cour de France ! Qu'on les aime, ces livres bien documentés qui ébranlent nos préjugés les plus tenaces ! Oubliez la traditionnelle « soupe aux pois » — elle ne sera introduite que sous le régime anglais — et redécouvrez, avec Martin Fournier, les délices d'une cuisine ancestrale et d'un art de vivre placés sous le signe de la variété et de la convivialité : pot-au-feu, fricassées, ragoûts, salades, desserts de fruits frais et de laitages. L'auteur nous sert le tout dans un savant mélange de données historiques, de récits culinaires imaginaires, de témoignages véridiques, de nomenclatures, sans oublier, bien sûr, de nous en donner les recettes.
Bon appétit ! *Septentrion*, 2004

Colette Lens

Les Divins Chocolats de Sandra



Chocolaterie artisanale
Chocolats fins et équitables
Paniers-cadeaux
Cadeaux corporatifs
Campagne de levée de fonds

Sandra et Sylvain
copropriétaires

773, Saint-François Xavier, Terrebonne (Québec) J6W 1G8
Courriel : divinschocolats@yahoo.ca • Tél. : 450.471.9275
Plusieurs points de vente pour vous servir
Lien internet : vieux-terrebonne.com/sandra.htm

St Patrick

Bières
importées

Bouffe et musique

Son décor est on ne peut plus *pubvintage*, le blues et le jazz y règnent en roi et maître. On notera son buffet gratuit lors des 5 à 7 les jeudis et vendredis. Fidèles habitués et visiteurs de passage festoient dans une atmosphère aussi sympathique que la cuisine qu'on y sert.

774, rue St-Pierre, Terrebonne (Vieux)
(450) 964-7418



« Si je n'avais pas été un littéraire, j'aurais peut-être été cuisinier... »

— Jean-François Chassay

Médicis. Soupe *Won Ton*, soupe *chop suey*. *Chow mein* au poulet, aux légumes, au bœuf, au porc, aux champignons, aux crevettes [...] ; à Hugues Corriveau (*La Danse des pots Mason*) listant les objets trouvés dans une cuisine : « Un autocuiseur, deux woks, quatre batteurs à main, deux batteurs sur socle, sept mélangeurs à main, huit presse-agrumes [...] » ; et jusqu'à Georges Perec, auteur de *L'Infra-ordinaire*, notant tout ce qu'il mange en une année : « Tentative d'inventaire des aliments liquides et solides que j'ai ingurgités au cours de l'année mil neuf cent soixante-quatorze. Neuf bouillons de bœuf, un potage aux con-

combres glacé, une soupe aux moules [...], il n'y a plus de fin au doux délire qu'initient les agapes...

DIS-MOI CE QUE TU MANGES...

Le propos culinaire ne traduit pas forcément les habitudes alimentaires d'un écrivain (après tout, le deuxième roman de Jean-François Chassay, *Les Ponts*, mettait en scène un spécialiste du repas congelé !), mais il est assurément une fenêtre sur l'univers social dans lequel évolue un personnage. Qu'on pense par exemple à *L'Analyste*, de David Homel, qui s'ouvre sur une scène cocasse où une simple pelure de banane (« [...] notre version

à nous de la montre Cartier. Le *must*. T'as vu ? Je viens de m'en payer une. ») suffit déjà à exprimer le fossé entre les classes pauvres et les dirigeants. Ainsi que le relève Geneviève Sicotte, auteure de la thèse de doctorat *Le Festin lu*, sur la représentation des repas dans les œuvres de Flaubert, Zola et Huysmans, « la description de la table, des mots et des rapports entre les convives n'est pas qu'un moment réaliste du texte ; elle permet de développer des enjeux touchant à la constitution des sujets romanesques, à leur rapport au monde et au sens ».

Reflet de ce qui différencie un être des autres, indice de son mode de vie,

Olivieri
librairie • bistro

AU MENU LECTURES GOURMANDES...

À la Librairie !

Romans, essais, poésie
Livres d'art
Livres pratiques
Livres pour enfants, etc.
Choix de 30 000 livres
Des conseils de libraire
Lectures de poésie
Débats et Causeries

Au Bistro !

Linguini au saumon fumé
Escalope de saumon à
la vierge citronnée
Raclette aux légumes grillés
Tartiflette
Bœuf à la ficelle, etc.
Plats du jour
Soupes repas

5219, Côte-des-Neiges • (514) 739-3639
service@librairieolivieri.com



Les Éditions de la Pastèque

Des livres remplis de pépins.
www.lapasteque.com



fenêtre sur ses goûts, sa générosité, voire sa sensualité, la nourriture est révélation, certes. Mais elle est aussi, d'aucuns diraient surtout, infiniment plaisir. Et ce, même lorsqu'elle n'a que la réalité d'un livre. Et peut-être plus encore? Car lisant le vermeil de la tomate, l'odeur de l'oignon grésillant, le velouté de la sauce, si ce n'est que l'on se met à goûter la nourriture, du moins se met-on certainement à la désirer... »

LECTURES À LA CARTE :

LA CUISINE RAISONNÉE,
Congrégation de
Notre-Dame, Fides, 2003

PINARDISES, Daniel
Pinard, Boréal, 1994

C'EST MOI QUI L'AI FAIT!,
Chrystine Brouillet,
Flammarion Québec, 2001

LE CORPS À CORPS
CULINAIRE, Noëlle
Châtelet, Seuil, 1998

LE GOÛT ET LES MOTS,
Philippe Gillet, Payot &
Rivages, PBP, 1993

L'ANGLE MORT,
Jean-François Chassay,
Boréal, 2002

LA FOURCHETTE ET LA
PLUME (150 recettes de
cuisine inspirées des
œuvres d'écrivains célè-
bres), Colette Guillemard,
Carrère, 1988

LE GRAND DICTIONNAIRE
DE CUISINE, Alexandre
Dumas, Phébus, 2000

LA RÈGLE DU JEU : I.
BIFFURES, Michel Leiris,
Gallimard, 1948

MANGER AVEC PIERO suivi
de LE RISOTTO À LA
FRAISE, Maryline
Desbiolles, Mercure de
France, 2004

FONTAINEBLEAU, Michael
Delisle, Herbes rouges,
1987

VAUTOUR, Christian
Mistral, Boréal, 2004

LA DANSE DES POTS
MASON, Hugues
Corriveau, *Liberté*
(N° 256/vol. 44),
mai 2002

L'INFRA-ORDINAIRE,
Georges Perec, Seuil,
1995

LES PONTS, Jean-François
Chassay, Leméac, 1995

L'ANALYSTE, David Homel,
Leméac, 2003

LE FESTIN LU : LE REPAS
CHEZ FLAUBERT, ZOLA ET
HUYSMANS, Geneviève
Sicotte, Liber, 1999

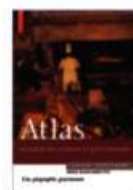
À LIRE



À TABLE!

Collectif, Métailié, 2004

Recueil de nouvelles autour des plaisirs de la cuisine, de la table et de la gourmandise réunies à l'initiative de l'auteur Luis Sepulveda : 42 auteurs, 16 nationalités.



ATLAS MONDIAL DES CUISINES ET GASTRONOMIES

Olivier Etcheverria, Gilles Fumey,
Autrement

Tour du monde des codes et rites de la table, de l'histoire des denrées précieuses et de la gastronomie en 80 pages et 100 cartes inédites.



L'ART D'ACCOMMODER LES RESTES

Nina Killham, Fleuve Noir, 2004

Comédie grinçante de Nina Killham, ex-critique gastronomique du *Washington Post*, sur les déboires d'une cuisinière de haut vol qui se bat pour réhabiliter la vraie cuisine et les vrais tours de taille sans se laisser démonter par son licenciement et un mari aux prises avec le démon de midi.



SANTÉ, MENSONGES ET PROPAGANDE

Isabelle Robard, Thierry Souccard,
Seuil, 2004

Livre-choc sur les pratiques douteuses des multinationales de l'agro-alimentaire relayées par les instances gouvernementales. Conseils de nutrition « indépendants » : pour ne plus avaler n'importe quoi!



JARDINS ET CUISINES DU DIABLE

LE PLAISIR DES NOURRITURES SACRILÈGES
Stewart Lee Allen, Autrement, 2004

Petite histoire de la « criminalisation » des plaisirs gourmands et des nourritures interdites qui façonnent les cultures humaines.



L'APPAREIL

Collectif, La Pastèque, 2005

Charles Parizeau, chef du restaurant Leméac, a réuni 10 auteurs de BD dont Michel Rabagliati et Isabelle Arsenault, qui illustrent chacun à leur façon les recettes de chefs réputés de Montréal. Association inédite entre le livre de cuisine, la BD et l'humour noir!

À paraître.