

SANDRA CHEILAN

### **Petite recette du pouding proustien : incorporer, digérer et recréer la langue gastronomique**

*As a “littérateur gourmand” (Carême), Proust places himself in the tradition of gastronomical works from which he takes the idiolect (vocabulary, syntax) and ethics. In À la recherche du temps perdu and Jean Santeuil, Proust feeds himself with the immense gastronomical literature and rewrites it to create gourmand writing, which is not only sensual and poetic, but suggests a philosophy and a “physiology of taste”. The analysis of the phenomena of intertextuality helps us to understand the genesis and specificities of the proustian style, which is a real attractive pudding the recipe of which mixes all the ingredients of the most famous culinary writings.*

« Les arts et métiers ont une langue technique qui leur est particulière et que les littérateurs gourmands ne sauraient changer sans faire tort à leurs connaissances éminentes dans le grand art alimentaire » (Carême, 1828a : 75), telle est la définition du langage du cuisinier que donne Carême et dont s’inspirera Proust dans la *Recherche* et dans *Jean Santeuil*. En véritable « littérateur gourmand », Proust s’inscrit dans la tradition des grands ouvrages gastronomiques et incorpore la langue de l’autre dans un processus transculturel et dialogique d’innutrition. L’analyse des phénomènes de réécriture de ces livres nous permettra de définir les spécificités d’une écriture gourmande proustienne à la fois intertextuelle, poétique et sensuelle.

#### **Les ouvrages gastronomiques : matière première de la narration proustienne**

De nombreux épisodes de la *Recherche* constituent des actualisations romanesques d’une philosophie culinaire tirée des ouvrages fondateurs de la gastronomie française que sont la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin et *L’art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* de Carême. Les aphorismes liminaires de Carême forment ainsi le noyau diégétique de la scène du dîner qui ouvre les *Jeunes filles en fleurs*. Carême nous enseigne que « l’art culinaire sert d’escorte à la diplomatie européenne » et que « le diplomate est le plus fin appréciateur d’un bon dîner » (Carême, 1833 : 20). Appliquant la leçon de sociabilité de Carême à l’écriture de la scène, Proust met en place un art de la diplomatie, dont Norpois est le représentant : « M. de Norpois, pour contribuer

lui aussi à l'agrément du repas nous servit diverses histoires dont il régalaient fréquemment ses collègues de carrière » (Proust, 1987 : 450). Puis, l'auteur nivelle le lexique diplomatique et le lexique culinaire : « l'ambassadeur après avoir exercé un instant sur les mets la pénétration de son regard d'observateur, la mangea [salade d'ananas] en restant entouré de discrétion diplomatique et ne nous livra pas sa pensée » (Proust, 1987 : 451). Cette diégétisation de l'aphorisme culinaire en scène de repas contribue à mettre en place la figure de Proust en cuisinier moraliste, véritable successeur de Carême, qui relie l'analyse des rouages de la mondanité aux arts de la diplomatie et de la gastronomie.

Inscrivant un art d'aimer, la pensée gastronomique, telle qu'elle est véhiculée par Brillat-Savarin, joue également un rôle matriciel et embryonnaire dans la genèse des épisodes amoureux de la *Recherche*. En associant le désir culinaire au désir sexuel, Proust applique la description que donne Brillat-Savarin sur le sens génésique qui, comme le sens gustatif, doit assurer la conservation de l'espèce, pour en faire un mode de relation aux êtres aimés. Dans ce glissement perpétuel du gastronomique à l'érotique, le baiser relie, dans un même mouvement libidinal, désir nutritif et désir sexuel. Ainsi Albertine « glissait dans ma bouche sa langue, comme un pain quotidien, comme un aliment nourrissant » (Proust, 1988b : 520). Dans cette chaîne sémantique qui associe l'aliment au désir, la description de la madeleine va s'investir d'une dimension érotique : « Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis [...] Un plaisir délicieux m'avait envahi [...] cette essence n'était pas en moi, elle était moi » (Proust, 1987 : 44). Assimilation, jouissance, absorption, transformation de la matière physique en matière intime relèvent des différents processus gustatifs, par lesquels le héros s'approprie le monde et devient lui-même. Si cette expérience vérifie la solidarité du goût avec le sens génésique, elle met en acte le quatrième aphorisme du gastronome : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es » (Brillat-Savarin, 1982 : 19). En déclenchant le récit intime et l'activité psychique du héros, l'épisode de la madeleine confirme l'éthique culinaire de Brillat-Savarin pour qui manger, désirer, être et créer sont des équivalents.

### ***Une intertextualité gourmande ou l'invention proustienne d'un langage des plats***

La présence implicite de la pensée culinaire devient une forme d'intertextualité gourmande quand il s'agit pour Proust de réinventer le langage des plats, en incorporant les discours culinaires. Du langage technique du cuisinier Carême aux recettes plus simples de Pampille, en passant par les modèles littéraires de Dumas et de Maizeroy (Richardin, 1906 : 135-137), Proust réécrit la vaste littérature gastronomique dans un double phénomène

d'innutrition et de création d'une écriture gourmande qui privilégie la sensualité et l'esthétique des mets.

### Vers une stylistique des plats

Pour réinventer le langage des plats, Proust assimile l'idiolecte culinaire et technique de Carême. Ainsi en est-il de la description de la cuisson du poulet : « *la cuisson d'un poulet livré au beurre bouillant et à la graisse fondue qui lui tiraient son jus, puis sur une vaste cuve si tempétueusement bouillonnante que par-dessus les larges feuilles d'épinards d'énormes lames s'élançaient toutes rondes* » (Proust, 1971 : 322). Grâce au connecteur temporel, aux ingrédients et aux termes techniques du bouillon et du jus de viande, deux cuissons privilégiées par Carême, Proust parodie la syntaxe de la recette de cuisine et en narrativise les étapes. Écriture technique et narration s'imprègnent dans une écriture gourmande qui hérite directement des principes et de la terminologie de Carême.

Proust a recours également au vocabulaire technique et poétique du cuisinier lorsqu'il s'agit des pâtisseries. Avec le « *gâteau architectural* » de Gilberte (Proust, 1987 : 497), l'auteur se réapproprie les goûts de Carême pour l'architecture, mais aussi les descriptions et dessins de pâtisseries et de pièces montées monumentales qui sont exposées comme des œuvres d'art. Décrit comme un « *monument* » avec ses « *créneaux* » et « *ses remparts aux pentes fauves et raides, cuites au four comme les bastions du palais de Darius* », le « *gâteau au chocolat* » au « *goût oriental* » (Proust, 1987 : 497) de Gilberte fait l'objet d'une recherche archigastrologique, proche du « *pavillon arabe* » (Carême, 2003 : 60) dessiné par Carême ou de sa « *sultane à colonnes couronnée d'un dôme formant archivolt* » (Carême, 1828b : 316-330). En s'appuyant sur les appellations génériques de Carême dans la constitution de sa carte des desserts, Proust réinvente une langue gourmande qui relève d'un imaginaire et d'une poétique onomastique à la fois technique et esthétique : les « *œufs brouillés au jambon* » (Carême, 1828b : LXXI) annoncent les « *œufs brouillés au lard* » de M<sup>lle</sup> Réveillon ; les « *petits puits glacés à la rose* » (Carême, 1828b : LXXX) et les « *mosaïques glacées au sucre rose* » (Carême, 1828b : LXXIX) deviennent la matrice lexicale des fameuses glaces d'Albertine (Proust, 1988b : 636), décrites comme des « *obélisques de framboise* » et des « *pics de glace* » qui « *ont quelquefois l'air du mont Rose* » ; la « *crème française au chocolat* » (Carême, 1828b : 269) et sa variante la « *crème bain marie au chocolat* » (Carême, 1828b : 282) sont reprises dans la description de la « *crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Française* » (Proust, 1987 : 70). Enfin, les « *petites madeleines au citron* » (Carême, 1828b : LXXIX) préfigurent les célèbres « *Petites Madeleines* » d'un Proust qui a conservé le qualificatif diminutif et affectif de Carême pour créer une nourriture tendre et sensuelle.

### Une écriture polyphonique ou l'art de mélanger les ingrédients de différents ouvrages

Intertextuelle, cette stylistique des plats fait dialoguer la littérature avec la linguistique gastronomique mais aussi avec la langue de l'autre. Régionalismes et mots étrangers participent du dialogisme d'un style culinaire polyphonique et plurilinguiste. L'écriture proustienne se nourrit des régionalismes de Pampille dont *Les Bons plats de France* servent d'hypotexte aux recettes proustiennes. En insistant sur le lien intime entre le sol et le produit, elle donne la clé de la nourriture proustienne, qui ne cesse de faire corps avec le climat et le paysage local. Ainsi Proust s'inspire-t-il des « *recettes régionales* » de Pampille lorsqu'il compose le menu des Verdurin pour qui il s'agit de s'intégrer dans le monde comme dans la localité de Balbec : ceux-ci privilégient la « *sole normande* » et servent « *des galettes, des feuilletés normands, des tartes en bateaux* » lors des goûters à la Raspelière (Proust, 1988b : 389). La langue proustienne s'enrichit également d'expressions de formes étrangères pour constituer une écriture transculturelle : parallèlement aux œuvres littéraires, Proust importe les modèles britanniques, russes (Bœuf Stroganov), hollandais (sauce hollandaise) et orientaux (salade japonaise). Chargés de signifier l'évasion géographique, amoureuse et littéraire, ces mets étrangers se transforment en mots savoureux qui délectent, allèchent et transportent le lecteur hors des territoires connus. Représentant l'irréductible altérité, la femme aimée s'accompagne de plats anglais dans une double perspective de séduction et d'étrangeté. Mme Swann qui célèbre le « *tea time* » sert le « *pudding de Christmas* » (Proust, 1987 : 517), le « *cake* » (Proust, 1987 : 498), prend des « *muffins et toasts* » au salon de thé de la Rue Royale (Proust, 1987 : 242) alors que les jeunes filles charment le héros avec des « *sandwiches au chester et à la salade* » (Proust, 1988a : 257). On ne s'étonnera pas que l'exotisme érotique de ces plats vient d'un gastronome très romanesque, Alexandre Dumas, dont le *Grand Dictionnaire de cuisine* enseigne à Proust le lien entre culture littéraire et culture culinaire, en associant, par exemple, le cake à Dickens (Dumas, 2000 : 204). Par ce jeu intertextuel, dialogique et littéraire, Proust entend occuper le terrain de la littérature gourmande et créer son propre style culinaire, qui hérite de l'idiolecte spécialisé du cuisinier avec ses termes techniques et son art du menu, d'une éthique de la simplicité et de l'authenticité à la Pampille et de transferts culturels.

### Le langage des asperges : l'exemple d'un style culinaire polyphonique et esthétique

Le motif récurrent et trivial des asperges dans la *Recherche* crée une suite gastronomique, sémantique et intertextuelle, tissée de références picturales et littéraires. Dans un mouvement de contagion et d'assimilation de l'esthétique et

du gastronomique, l'asperge fait d'abord l'objet d'un débat artistique et culinaire lors d'un dîner chez les Guermantes :

M. de Guermantes ayant déclaré (suite aux asperges d'Elstir et à celles qui venaient d'être servies après le poulet financière) que les asperges vertes, poussées à l'air, et qui comme dit si drôlement l'auteur exquis qui signe É. de Clermont-Tonnerre, « n'ont pas la rigidité impressionnante de leurs sœurs », devraient être mangées avec des œufs [...]. (Proust, 1988a : 793)

À travers le personnage d'Elstir, Proust renvoie directement aux tableaux réalistes de *L'asperge* et de *La botte d'asperges* de Manet, en même temps qu'il fait référence à *L'Almanach des bonnes choses de France* d'Élisabeth de Clermont-Tonnerre. L'auteur a parfaitement assimilé l'hypotexte gastronomique<sup>1</sup> et l'a conjugué à un débat esthétique sur la mimésis picturale et sur le choix de sujets triviaux pour défendre une poétisation du réel. Dans « Combray », le même légume fait l'objet d'une description poétique d'un narrateur gourmand et esthète. Le « ravissement devant les asperges » est un rapt par les sens et une extase esthétique :

Il me semblait que ces nuances célestes trahissaient les délicieuses créatures qui s'étaient amusées à se métamorphoser en légumes et qui, à travers le déguisement de leur chair comestible et ferme, laissaient apercevoir en ces couleurs naissantes d'aurore, en ces ébauches d'arc-en-ciel, en cette extinction de soirs bleus, cette essence précieuse que je reconnaissais encore quand, toute la nuit qui suivait un dîner où j'en avais mangé, elles jouaient, dans leurs farces poétiques et grossières comme une féerie de Shakespeare, à changer mon pot de chambre en un vase de parfum. (Proust, 1987 : 119)

Cette description constitue une réécriture de la fable de Brillat-Savarin auquel Proust reprend le thème de la métamorphose : le gastronome raconte une « plaisanterie » que fait un chanoine à un évêque à propos « d'une asperge d'une grosseur merveilleuse » dont « la tête était arrondie, vernissée, diaprée » et qui « pointait dans un des carrés de son potager » (Brillat-Savarin, 1982 : 324). Mais cette poésie de l'asperge conduit à une dé« mystification » puisque le personnage découvre que l'asperge était de bois. Le beau côtoie le farcesque dans cette histoire héroï-comique et rabelaisienne de travestissement qui inspire l'épisode proustien, où les asperges jouent également un mauvais tour au héros. À chaque fois, l'apparente noblesse cache une trivialité insoupçonnable. Cette même « féerie » des asperges apparaît dans l'*Almanach des gourmands* de Grimod de la Reynière : « C'est ainsi qu'une belle, sur le

---

<sup>1</sup> Clermont-Tonnerre, 1920 : 49.

*retour, qui, dans une fête nocturne et à l'aide de nombreuses lumières avait usurpé nos hommages, fuit à l'aspect de l'aurore* », (Grimod de la Reynière, 1978 : 179). Personnifiée, l'asperge est placée sous le signe de la fête, de la lumière avec la même thématique de la transformation magique que chez Proust. À ces références strictement linguistiques et littéraires, s'ajoute celle de la nature morte puisque la description proustienne fait tableau : dans cette ecphrasis, l'idiolecte pictural avec sa mention des couleurs et des techniques se conjugue au lexique du déguisement et de la farce, venu des ouvrages gastronomiques, opérant une véritable transsubstantiation de la matière alimentaire en élément poétique. Se nourrissant du traité culinaire, de l'almanach, de la pièce shakespearienne et de la nature morte, l'écriture sensuelle et picturale proustienne déplace et dépasse le langage gastronomique dans une poétique culinaire où cuisine et écriture se mêlent pour devenir le symbole de l'œuvre d'art.

C'est d'ailleurs dans une lettre à la cuisinière Céline Cottin à propos du « *bœuf mode* » que Proust dévoilait son rêve d'un style proche de l'art culinaire :

Je voudrais bien réussir aussi bien que vous ce que je fais cette nuit, que mon style soit aussi brillant, aussi clair, aussi solide que votre gelée – que mes idées soient aussi savoureuses que vos carottes, et aussi mon œuvre, je vous félicite de la vôtre.  
(Proust, 1982 : 139)

Au terme d'un processus d'innutrition et de digestion de la langue culinaire, Proust sera parvenu à fabriquer une forme de pouding esthétique dont la recette mêle les ingrédients de divers ouvrages gastronomiques dans une écriture résolument sensuelle et gourmande.

### **Bibliographie**

- BRILLAT-SAVARIN Anthelme (1982), *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion.
- CARÊME Antonin (1828a), *Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Bossange père.
- CARÊME Antonin (1828b), *Le pâtissier royal, traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne*, Paris, DIDOT.
- CARÊME Antonin (1833), *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle. Traité élémentaire et pratique, suivi de dissertations culinaires et gastronomiques*, Paris, Imprimerie de Guiraudet.
- CARÊME Antonin (2003), *Le pâtissier pittoresque*, Paris, Mercure de France.
- CLERMONT-TONNERRE Élisabeth de (1920), *L'Almanach des bonnes choses de France*, Paris, Georges Crès et C<sup>ie</sup>.
- DUMAS Alexandre (2000), *Le Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, Éditions Phébus.

- GRIMOD DE LA REYNIÈRE (1978), *Écrits gastronomiques*, Paris, Union Générale d'Éditions, coll. 10/18.
- PAMPILLE (2008), *Les bons plats de France*, Paris, CNRS Éditions.
- PROUST Marcel (1971), *Jean Santeuil* précédé de *Les Plaisirs et les jours*, Paris, Gallimard, La Pléiade.
- PROUST Marcel (1982), *Correspondance*, tome IX, Paris, Plon.
- PROUST Marcel (1987, 1988a, 1988b, 1989), *À la recherche du temps perdu* I-IV, Paris, Gallimard, La Pléiade.
- RICHARDIN Edmond (recueilli et annoté par) (1906), *La cuisine française : l'art du bien manger*, suivi des *Aphorismes*, et contenant *Les croquis gastronomiques*, Paris, Nillson.

---

SANDRA CHEILAN

Université Paris Ouest Nanterre La Défense  
Courriel : sandra.cheilan@hotmail.fr