

La cuisine et les mots : morceaux choisis

Revue Française d'Etudes Américaines, n° 27/28

« La cuisine américaine », février 1986

Marie-Claire Pasquier

Dans le *New Yorker*, un jour, parut un dessin en trois temps de Roz Chast. Premier temps : une assiette bien servie, bien présentée. La légende, de la petite écriture sage, appliquée, de Roz Chast, disait : « Haute cuisine » (en français naturellement). Deuxième temps : une autre assiette, presque vide, celle-là. La légende disait « Nouvelle cuisine ». Troisième assiette : un bon gros hamburger bien dodu. Troisième légende (toujours en français) : Cuisine-vérité ».

La cuisine-vérité, en Amérique comme en France ou ailleurs, c'est ce qu'on pourrait manger tous les jours que Dieu fait, soir et matin, c'est ce qu'on a appris à aimer quand on était petit, c'est la seule chose qui vous requinque quand tout le reste va mal. C'est souvent bourratif, peu conforme aux canons d'une alimentation rationnelle, et il est difficile de faire partager à autrui sa prédilection. Un hamburger, pour le Français La Reynière, ce n'est qu'un « douteux hachis dans un ersatz de petit pain », et pourtant, pour tout Américain qui a été élevé en Amérique... On a beau ouvrir sa curiosité aux exotismes, céder aux modes, on a beau se laisser terroriser par la diététique, on en revient quand même à ce qui est, pour chacun d'entre nous, constitutivement nourricier. C'est là que les cultures nouent et renouent des préférences, des affinités, des nostalgies qui n'ont rien à voir avec les choix réfléchis, ou aventureux, de l'âge adulte. Et c'est là que la littérature a son mot à dire. Comme elle a son mot à dire sur l'enfance d'un homme, d'une femme, l'enfance d'un peuple, sur hier et sur demain. Notre sensibilité gustative, c'est aussi notre mémoire culturelle. Il y a des pages de roman, parmi celles qu'on n'oublie pas, qui trouvent les mots pour dire la faim et la soif, pour dire dans sa vérité la « grande bouffe » ou la « grande beuverie », pour dire le repas de fête préparé avec amour et qui tourne mal, pour dire le dernier dîner avant la séparation, les œufs

brouillés après l'amour, le sandwich dévoré en solitaire, en sauvage, et qui vous console de tout. Il y a des images fortes de théâtre ou de cinéma où le climat est créé par un cliquetis de vaisselle, une évocation de mets, un style de service ou de convivialité, plus que par les regards ou les propos échangés.

Littérature donc, mais le mot est trompeur puisque le voici tenté, déjà, d'englober théâtre et cinéma, et pourquoi pas peinture (Bosch ou Vinci). Il faut ajouter à cela que l'art culinaire lui-même, partout où il s'est pris pour un art savant (et donc en France au premier chef), a secrété sa propre « littérature », ce qu'on appelle génériquement, d'un terme qui est à la fois inexact, amusant et choquant, « littérature de bouche » : traités, manuels, recueils de recettes, livres de cuisine. Un traité culinaire, un livre de recettes, est-ce de la littérature ? Alice Toklas referme son livre de cuisine sur une phrase d'une modestie exemplaire, mais qui n'en croit pas miette : « But, Alice, have you ever tried to write. As if a cook-book had anything to do with writing »¹.

The Alice B. Toklas Cook Book (publié en 1954) est ici, pour notre propos, une référence obligée, car il se situe au carrefour des deux cultures, des deux traditions, l'américaine et la française. Cuisine française pour clientèle américaine, mais aussi regard sur la cuisine américaine par une voyageuse qui porte sur son propre pays un regard européenisé : « Food in the United States in 1934 and 1935 ».

Une anecdote illustre bien l'opposition, déjà, entre « haute-cuisine » et « cuisine-vérité », dont une autre version est l'opposition entre la cuisine « goy » (« very good, but not enough of it ») et « Momma's food »² :

Then we stayed with delightful people in an old historic house amidst rare and beautiful furniture and objects and dined and lunched with exquisite eighteenth-century porcelain, crystal and silver on a precious lace tablecloth, and left, quite

¹ Alice B. Toklas, *The Alice B. Toklas Cook Book*, New York, Harper's, 1954. Anchor Book Edition, 1960, Brilliance Books, Plain Edition illustrated by Sir Francis Rose, London, 1983. Traduction en français : *Le Livre de cuisine d'Alice Toklas*, traduit par Claire Teeuwissen, Paris, Editions de Minuit, 1981.

² Je fais allusion ici à un article de Bryan Miller dans le *New York Times* (31-10-84) intitulé « Basic American Food Comes Back to the Table » et suivi de bonnes vieilles recettes familiales (« Recipes for Re-Creating "Momma's Food" Of the Past »). Un dessin montrait la statue de la Liberté avec un petit tablier, brandissant d'une main un plateau couvert de « pot roasts », de « potpies », de « fried chicken » et, de l'autre, serrant contre elle un menu du « Homesick Cafe », où figuraient en bonne place « mashed potatoes » et « bread puddng = L'article commençait ainsi : « It's incredible how people soothe themselves with food from the past. ». Et, citant une restauratrice : « Everybody remembers when they were kids going over to grandma's house for dinner, » she said, watching a table of customers excavate mountains of delightfully lumpy mashed potatoes. « Some people get absolutely homesick over this kind of food. »

starved, to find late in the afternoon fifty miles away an unpretentious but carefully cooked meal in a small town — oysters, roast turkey and its accompaniments and an unusually good rice pudding were not beyond our capacity (p. 133).

Il y a deux choses touchantes, dans le *Livre de cuisine d'Alice Toklas*. La première, c'est qu'il fut un « pot-boiler », justement, destiné à faire bouillir la marmite, et celle qui l'écrivit dans ce but avait soixante-quinze ans déjà et aurait bien préféré vivre de ses loisirs et de ses rentes. La seconde, c'est qu'il fut conçu et rédigé au cours d'une hépatite virale. Ce livre n'est pas né de l'appétit, mais de l'appétit perdu, et le moteur en est la nostalgie : « ...nostalgia for old days and old ways and for remembered health and enjoyment lent special lustre to dishes and menus barred from an invalid table, but hovering dream-like in invalid memory. » (« A Word With the Cook »). On ne saurait dire plus joliment les choses.

Très vite, Alice Toklas en vient à ce qu'elle considère comme la différence fondamentale entre la cuisine française et la cuisine américaine. Il s'agit quasiment d'une différence d'essence, d'un article de foi que des exemples *a contrario* ne sauraient ébranler : l'une est sèche, l'autre pas. « The famous five basic sauces do not prevent French cooking from being dry whilst American cooking is moist though devoid of sauces. » Puisqu'elle est dans la nostalgie, Alice Toklas se souvient sûrement ici de l'article qu'avait écrit Gertrude Stein en 1935 pour le *New York Herald Tribune* sur « American Food and American Houses »³. Elle y traduisait en steinien les réactions d'un Français découvrant tout ce qui le rebutait dans la façon de se nourrir des Américains :

Well he said you see why Frenchmen do not like it the food in America is because the food is moist. What do you mean we all said. Well he said it is just that, the food is moist, it is very good material much better material than they use in France, the eggs are better the butter very good and the milk much better than in France, the meat much much better than in France the fowls perhaps not as good as grow in France and it is all well and honestly cooked and all served together of course not separately as in France each kind of thing separately and the fruit is better than in France, the vegetables not so good but when you eat it it is all moist.

³ Gertrude Stein, « American Food and American Houses », *New York Herald Tribune*, 34-1935. Reproduit dans Robert Bartlett Haas, ed. *How Writing Is Written*, Black Sparrow Press, Los Angeles, 1974, p. 83.

Pas commode à traduire, ce terme « moist ». Les Chinois parlent avec délectation de riz gluant, mais en France, ce qui est visqueux ou collant est péjoratif, et « humide » n'évoque rien. *Moist* n'est pas *humid* ni *damp* ni *wet*. C'est « moite », en somme, l'étymologie est la même, *moite* qui, dans le dictionnaire, est dit « légèrement humide » tout comme *moist* est dit « slightly wet ». Rien n'interdirait, en théorie, de parler de « nourriture moite ». Mais *moite* colle à la peau, par la sueur, et ce qui s'exsude s'oppose, dans les esprits, à ce qui excite l'appétit.

« All served together of course ». Une autre différence signalée par le jeune Français de Gertrude Stein, c'est le fait de manger les différents aliments ensemble, et non pas séparés comme en France. Cela lui fait horreur, il s'agit à ce seul souvenir, et à l'idée de la confusion ainsi créée : « you could remember nothing because nothing came in any kind of order, and that was the most awful it might all come at once, everything might all come at once on the table and on your plate. » Peut-être Gertrude Stein était-elle elle-même dans la nostalgie et la réminiscence, peut-être avait-elle en tête, en écrivant ceci, la première page d'*Huckleberry Finn*. C'est dans cette page que se trouve consigné, en quelque sorte, l'acte de naissance de la nourriture américaine, ou à l'américaine, « native ». Huck a quitté la veuve Douglas, qui s'efforçait de le policer, et il peut enfin, à l'abri des contraintes de la civilisation, manger ce qu'il aime, comme il aime : « The widow rung a bell for supper and you had to come on time. When you got to the table you couldn't go right to eating but you had to wait for the widow to tuck down her head and grumble a little over the victuals, though there warn't really anything the matter with them — that is, nothing, only everything was cooked by itself. In a barrel of odds and ends it is different; things get mixed up and the juice kind of swaps around and the things go better. » Voilà, l'idéal culinaire de Huck, c'est « a barrel of odds and ends » : à la fortune du pot, et que les jus se mélangent, un peu. Quand Huck retrouve Jim, l'esclave en fuite qui deviendra son ami, celui-ci meurt de faim car il se nourrit de baies sauvages, depuis quelques jours. Mais Huck, lui, a un fusil, il pêche et il chasse. Et ils vont s'offrir ensemble un fameux petit déjeuner :

So we went over to where the canoe was and while he built a fire in a grassy open place amongst the trees, I fetched meal and bacon and coffee and coffee-pot and frying-pan and tin cups, and the nigger was set back considerable, because he reckoned

it was all done with witchcraft. I caught a good big catfish, too, and Jim cleaned him with his knife and fried him.

C'est l'image même du confort, du plaisir de manger en liberté, en plein air, un vrai repas plantureux : « When breakfast was ready we lolled on the grass and eat it smoking hot. » La vie d'aventure et d'action est aussi une vie de loisir délicieux : « Then when we had got pretty well stuffed, we laid off and lazied. »

Le vrai repas américain traditionnel, le repas préféré, c'est le petit déjeuner. Nous avons vu le petit déjeuner de Huck ; voyons celui de Pierre Glendenning, au début de *Pierre*, de Melville. Le petit déjeuner est un véritable repas que Pierre partage avec sa mère, et qui est servi dans la noble salle-à-manger. Et que sert-on ? Lui-même va avoir la surprise. Sur une petite table on apporte « a very prominent-looking cold pasty; which, on careful inspection with the knife, proved to be the embossed savory nest of a few uncommonly tender pigeons of Pierre's own shooting. »

Ce petit déjeuner, curieusement, a quelque chose en commun avec celui de Huck, c'est que lui aussi est le produit de la chasse de celui qui le déguste. Mais le processus de transformation, de « théâtralisation » du matériau brut en mets comestible est beaucoup plus complexe. La description, précieuse, explique et commente, et anticipe, et met à distance, théâtrale elle aussi, un objet d'art, une sorte de vol-au-vent qui séduit par ses qualités architecturales avant d'être découpé pour consommation.

Il peut arriver que le petit-déjeuner ressemble comme deux gouttes d'eau au dîner et au souper qui l'ont précédé, et à ceux qui le suivront. C'est le cas des pêcheurs de Nantucket, eux qui connaissent pour tout brouet et pour toute viande « clam or cod ». C'est le récit bien connu, chez Melville toujours, mais dans *Moby Dick* cette fois, du repas pris par Ishmael et Queequeg avant d'embarquer sur le *Pequod*. On leur a recommandé le « Try Pots », et la tenancière du lieu n'est pas quelqu'un qui se perd en longs discours : « Clam or cod ? », voilà tout ce qu'elle sait dire.

« What's that about Cods, ma'm ? » said I, with politeness. (Traduisons : passablement éberlué).

« Clam or cod ? » she repeated.

« A clam for supper ? A cold clam; is that what you mean, Mrs Hussey? » says I, « But that's a rather cold and clammy reception in the winter time, ain't it, Mrs Hussey? »

Mrs Hussey n'a pas de temps à perdre en considérations psychologico-linguistiques sur le rapport entre *clam* et *clammy* : prenant une décision rapide, et sans appel, elle hurle à l'intention des cuisines : « clam for two ». C'est le singulier elliptique, ou générique, qui dérouta Ishmael. Pour lui, *clam* veut dire l'un de ces petits coquillages et il ne peut se réjouir à la perspective de le partager avec son compagnon : « Queequeg », said I, « do you think that we can make a supper for us both on one clam? »

Mais le plat ne va pas tarder à se présenter. Il est précédé par son fumet : « However, a warm savory steam from the kitchen served to belie the apparently cheerless prospect before us. » Et enfin, le « chowder » lui-même apparaît (il semblerait, d'après les dictionnaires, que le terme « chowder » soit emprunté au français, chaudière ou chaudron, et qu'il désigne à l'origine le plat dans lequel la soupe est servie).

But when that smoking chowder came in, the mystery was delightfully explained. Oh! sweet friends, hearken to me. It was made of small juicy clams, scarcely bigger than hazel nuts mixed with pounded ship biscuits, and salted pork cut up into little flakes! the whole enriched with butter, and plentifully seasoned with pepper and salt.

À la dégustation, le *chowder* en question apparaît comme « surpassingly excellent ». Mais Ishmael n'a pas oublié la question en trois syllabes qui l'avait pris de court, et il décide, pour en avoir le cœur net, de se livrer à une petite expérience. Tel Ali Baba essayant « Sésame ouvre-toi », il crie à son tour en direction des cuisines la formule « cod », et, ô merveille : « In a few moments the savoury steam came forth again, but with a different flavor, and in good time a fine cod-chowder was placed before us. » Quand les deux hommes se retirent pour dormir, la patronne est là, qui leur demande : « But the chowder; clam or cod for breakfast, men? » Et Ishmael, qui a pris goût à la chose lance : « Both », says I; « and let's have a couple of smoked herring by way of variety. »

On trouvera la recette du *clam chowder* de Nouvelle-Angleterre « à la Miss Beecher » (d'après le *Domestic Receipt Book* de Miss Catharine Beecher, sœur de Harriet Beecher-Stowe, 1846), et la recette du clam chowder « à la Mrs Chadwick » (d'après *Home Cookery*, de Mrs Chadwick, 1853) dans une anthologie de textes littéraires intitulée *The Literary Gourmet* et

sous-titrée *Menus from Masterpieces: The Great Food Scenes from World Literature with Menus and the Recipes of History's Master Chefs and Little-Known Culinary Facts*.⁴ Et, si l'on veut aller jusqu'au bout de cette reconstitution melvilienne, on pourra se lancer dans la confection d'un *cod chowder* en suivant les indications de Mrs L. Abell dans *The Skillful Housewife's Book*, 1852. S'il t'arrive, lecteur, de passer tes vacances à Nantucket ou à Martha's Vineyard... On pourra aussi souhaiter suivre les traces d'Ichabod, le héros de Washington Irving dans *The Legend of the Sleepy Hollow*, et fabriquer, d'après Mary Hartree ou Julia Andrews, des *doughnuts* ou du *oly koek* (vieille recette hollandaise) pour se faire une idée du repas délectable qui lui est offert lorsqu'il arrive dans la noble demeure de Heer Van Tassel. Le repas traditionnel, ici, c'est le thé, mais le mot « thé » donne une faible idée des délices étalées sur la table enchantée :

Such heaped-up platters of cakes of various and almost indescribable kinds, known only to experienced Dutch house wives! There was the doughty doughnut, the tenderer oly koek and the crisp and crumbling cruller; sweet cakes and shortcakes, ginger cakes and honey cakes, and the whole family of cakes. And then there were apple pies and peach pies and pumpkin pies; besides slices of ham and smoked beef; and moreover delectable dishes of preserved plums, and peaches, and pears, and quinces: not to mention broiled shad and roasted chickens: together with bowls of milk and cream, all mingled higgledy-piggledy, pretty much as I have enumerated them, with the motherly teapot sending up its clouds of vapor from the midst — Heaven bless the mark!

« Higgledy-piggledy »⁵ : on retrouve ici, sans savoir s'il s'agit d'une tradition hollandaise importée en Amérique, ou d'une adaptation des immigrants hollandais aux mœurs du pays, cette idée d'un repas où chacun se sert comme il l'entend, sans suivre un protocole

⁴ Linda Wolfe (« Written and Edited by Linda Wolfe »), *The Literary Gourmet, Menus from Masterpieces*, Harmony Books, New York, 1962-1985. Illustré par Frederick E. Banbery. On trouve dans cette fascinante anthologie aussi bien la recette de la soupe de lentilles que Jacob donna à Esaü que la recette des « petites madeleines » de Proust. Grâce à Apicius (1^{er} siècle après J.-C. on peut reconstituer tout un menu de banquet des *Satires* d'Horace, mais pour les cuisines modernes. Ainsi, pour le sanglier sauvage, il est recommandé de n'en acheter qu'un gigot, car la bête entière pèse dans les quarante kilos, et de laisser mariner au réfrigérateur pendant cinq jours. Boccace, Cervantes, Flaubert et Maupassant sont prétexte à de succulentes recettes d'époque, et Virginia Woolf elle-même, avec un extrait de *To the Lighthouse*, permet de se lancer dans la confection d'un bœuf en daube (en français dans le texte). Le chapitre consacré aux Etats-Unis est intitulé « Melting Pots and Pepper Pots: The New World, 1700 to Today ».

⁵ Cité dans *The Literary Gourmet*, p. 256.

contraignant, et où la vue décorative de tous les mets étalés sur la table, à votre disposition, aiguise l'appétit et la gourmandise. « Everything might all come at once on the table »... Alors qu'ici, contrairement à « clam or cod », c'est la variété qui règne, on notera que les nuages de vapeur de la théière procurent le même plaisir hypnotique que la vapeur qui s'échappe du *clam chowder*. On en revient à la qualité « moite » (sous forme d'humidité chaleureuse en suspens dans l'air) détectée par le jeune Henri de Gertrude Stein et par Alice Toklas. Chez Baltus Van Tassel, le maître de maison se contente de conseiller à ses hôtes de passer à l'attaque, et de se servir comme ils l'entendent : « His hospitable attentions were brief, but expressive, being confined to a shake of the hand, a slap on the shoulder, a long laugh, and a pressing invitation to fall to, and help themselves ».

L'étape suivante, pour passer à l'attaque sans contrainte quand l'envie de manger vous prend, c'est de se passer du maître de maison, et de la table mise. L'étape suivante, c'est le raid du garde-manger ou mieux, du réfrigérateur. La convivialité familiale de la vieille Europe est détruite en Amérique, aujourd'hui, par deux conduites opposées et fort répandues. À un pôle l'habitude, qui gagne du terrain, de collectionner les repas au restaurant comme d'autres collectionnent les objets d'art : c'est ce que font ces maniaques qu'on appelle les « foodies »⁶. À l'autre pôle, l'habitude inculquée dès l'enfance de manger ce qui vous plaît quand ça vous plaît où ça vous plaît : devant la télévision, dans votre lit, dans la rue, dans le métro, chez le coiffeur, au cinéma, en voiture, couché, debout, assis, seul ou pas seul. Les délices moelleuses et sucrées de l'*ice-cream* sont accessibles à tout moment, celles croustillantes du pop-corn, ou juteuses du hamburger. « No food » disent parfois, timidement, de petites pancartes défensives à l'entrée des magasins de luxe.

Dans *Manhattan Transfer*, de Dos Passos, étant donné le milieu urbain et les difficultés d'adaptation à la ville des personnages, il est normal que l'*appétit*, littéralement ou métaphoriquement, soit une dimension importante du roman. La sensualité passe beaucoup par les odeurs, et par l'activité de manger. Car manger est bien vu comme une activité : on

⁶ Voir à ce sujet un article de Ruth Reichl dans la rubrique « Calendar » du *Los Angeles Times*, Sunday November 11, 1984, intitulé « Restaurant Junkies » et sous-titré « The Cult of consumption: To Live is to Dine Out. » Citons un extrait : « They talk about “scoring meals”, they race to be the first across the threshold of every new restaurant, they show off pictures of meals they have eaten with the pride of a hunter showing off a trophy. » Un couple de « foodies » se rappelle comme une anomalie, une faiblesse passagère d'avoir « craqué » pendant une semaine entière, et diné chez eux : « We had one streak, back in 1972, when we ate eight meals in a row at home. We were very excited about it. That was a reel major streak for us, we knew that it would never happen again ». Comme le dit Ruth Reichl « they are collecting the uncollectable ».

décortique, on trempe, on aspire, on lèche, on suce. Voici Ellen, alias Elaine, mangeant des *clams* : « Baldwin watched her fingers, pink and limber, pulling the clams by their long necks out of their shells, dipping them in melted butter, and popping them dripping in her mouth. » Voici Anna mangeant un *chocolate soda* : « with the long sticky spoon Anna was fishing bits of icecream out of the foamy liquid in her glass ». Sensualité régressive, plaisir onctueux, sucré de l'enfance, jouissance fixée sur l'oralité. On est venus, affamés, dans ce pays, pour y manger à sa faim, et jusqu'à plus faim. Bud est quelqu'un qui a eu faim, et quand il mange, il mange, il ne laisse pas une miette. Il est dans un *lunchroom*, à Chatham Square, il a passé sa commande, et, quand elle arrive : « he ate the browned corned beef hash, deliberately enjoying every mouthful, mashing the crisp bits of potato against his teeth with his tongue, between sips of heavily sugared coffee. After polishing the plate with a crust of bread he took a toothpick and went out. » Bud fait tout ce qu'on ne doit pas faire en société dans un repas élégant (où l'on doit au contraire s'efforcer de faire oublier qu'on mange) : il mastique, il sauce, il fait descendre, il se cure les dents. Dans l'élégance, la nourriture devient décorative, l'activité est quasi esthétique. Voici Ellen à l'Algonquin, hôtel chic de l'époque : « Ellen was delicately digging with her spoon into half an alligator pear. » Tout le chic est dans le « half ».

Côté *razzia*, rapport prédateur à la nourriture, on trouve dans *The Literary Gourmet* un extrait de *Of Time and the River*, de Thomas Wolfe (1935), dans lequel le héros, Eugene Gant, reçu chez des amis, se voit donner, par hospitalité, *mi casa tu casa*, libre accès au réfrigérateur. Le meuble lui-même revêt un aspect quasi mythique temple, caverne, tombeau, île au trésor : « And look, he whispered with his soft, yet incisive slowness, as he opened the heavy shining doors of the great refrigerator — here's the icebox : if you find anything that you like, just help yourself ». Les portes du temple sont ouvertes, mais en même temps l'appellation « icebox », dénuée de prétention, renvoie au bon vieux temps et à ses traditions hospitalières. Mais ce bon vieux temps est aussi celui où l'homme chasse et pêche, doit capturer et tuer sa proie. Comme le dit le commentaire qui introduit le texte : « Like primitive men who thought they became invested with the power of the lion when they ate its liver, it is not nourishment that he seeks but some mystical incorporation of the very attributes of the food »⁷. Le texte lui-même est amusant, parce que sur-écrit, et pas mal démodé. La boursoufflure de la prose se

⁷ *The Literary Gourmet*, p. 293.

veut à l'image de la goinfrerie du héros, mais du coup l'enflure de celui qui écrit, et se gave de mots, vient s'interposer entre nous et le spectacle. Qu'on en juge :

Even as the eye glistened and the mouth began to water at the sight of a noble roast of beef, all crisp and crackly in its cold brown succulence, the attention was diverted to a plump broiled chicken, whose brown and crackly tenderness fairly seemed to beg for the sweet and savage pillage of the tooth. Should it be brawny bully beef now, or the juicy breast of a white tender pullet, or should it be the smoky pungency, the half nostalgic savor of the Austrian ham? Or that noble dish of green lima beans, now already beautifully congealed in their pervading film of melted butter; or that dish of tender stewed young cucumbers; or those tomato slices, red and thick and ripe, and heavy as a chop ⁸.

Et cetera. Légumes et fruits sont traités comme de la viande (« heavy as a chop » pour les tomates, et, un peu plus loin, « deep-ribbed » pour les melons, « pink-fleshed » pour la pastèque) ce qui est, semble-t-il, mal percevoir la différence d'appétence que suscite ce qui est animal ou ce qui est végétal. Pas de sensibilité non plus au froid et au chaud (« congealed » s'accommode mal de « beautifully » et ne fait pas rêver). Il y a dès le départ saturation, engorgement (les mots « brown », « crackly », « tender » se tombent les uns sur les autres). On a un peu l'impression d'être déjà dans la digestion difficile...

J'aimerais, par contraste, donner ici un morceau de choix. Il s'agit d'une des toutes premières nouvelles, qu'on croyait perdues, d'Hemingway. Elle était jusqu'ici inédite, et on a pu la lire tout récemment dans *The New York Magazine* ⁹. Elle s'intitule « The Mercenaries » ; elle fut écrite par Hemingway en 1919, dès son retour d'Italie. Il avait alors dix-neuf ans et était fiancé avec celle qui devait servir de modèle à l'héroïne de *A Farewell to Arms*. Si l'on admire l'art de la suggestion, chez Hemingway, lié à l'attention au détail, on trouvera ici un exemple précoce de ce lyrisme attentif et libre. La scène se passe dans une petite arrière-salle du Cafe Cambrinus, à Chicago, sur Wabash Avenue. C'est peu après la fin de la guerre de 14, et les quelques hommes attablés là se racontent « leurs campagnes ». L'un d'eux, un Américain à la peau tannée comme du cuir, évoque ses souvenirs de Sicile, un repas en particulier :

⁸ *Id.*

⁹ *The New York Times Magazine*, 18-8-85. Trois nouvelles inédites de Hemingway présentées par Peter Griffin. Les deux autres nouvelles sont « Crossroads: An Anthology » et « The Ash Heel's Tendon ».

That evening we had dinner together, and I'm telling you it wasn't no short order chow. First a martell-benedictine and then an *antipasto di magro* of all kind of funny things you couldn't figure out but that ate great. Then a soup, clear, and after, these little flat fish like baby flounders cooked like those soft-shelled crabs you get at Rousseau's in New Orleans. Roast young turkey with a funny dressing and the Bronte wine that's like melted up rubies. They grow the grapes on Aetna and they're not allowed to ship it out of the country, off the island, you know. For dessert we had these funny crumpily things they call *pasticciera* and black turkish coffee, with a liqueur called Cointreau ¹⁰.

Il y a une qualité à la Huck Finn dans le « all kind of funny things you couldn't figure out but that ate great ». Hemingway joue déjà avec les noms des choses, dans leur langue d'origine, procédé de collage qui met la chose en relief, et l'emploi d'un terme subjectif, comme « funny » qui n'a pas de valeur descriptive, mais qui apporte la subjectivité supprimée ailleurs. Voilà quelqu'un qui sait y faire, avec la cuisine des mots. « ...laying word against word, relating sound feeling for the taste, the smell, the rhythm of the individual word ».

Sauf qu'il ne s'agit pas de Hemingway mais, pour boucler la boucle, de Gertrude Stein. Il faut bien reconnaître qu'en 1919, il n'avait pas encore subi son influence, et que pourtant... ¹¹ Mais pour clore sur la cuisine et les mots, et la cuisine des mots, et l'ambivalence du mot cuisine, je voudrais citer l'évocation par Sherwood Anderson des cuisines de son enfance, et par son évocation de Gertrude Stein en cuisinière. C'est un texte connu, c'est un texte plein de charme :

In my own boyhood in an Ohio town I went about delivering newspapers at kitchen doors, and there were certain houses to which I went — old brick houses with immense old-fashioned kitchens — in which I loved to linger ¹².

¹⁰ *Id.*, p. 18.

¹¹ Dans son introduction, Peter Griffin fait allusion à cette influence de Gertrude Stein (et de Sherwood Anderson) sur Hemingway, qui fut affirmée par Gertrude Stein elle-même dans *The Autobiography of Alice B. Toklas*. Lui-même la remet en cause pour affirmer : « Reading these early stories, however, one discovers that, as with all true originals, Hemingway was « formed » from within. What ended with « The Old Man and the Sea » began with « The Mercenaries », « The Ash Heel's Tendon », and « Crossroads » (p. 15).

¹² Sherwood Anderson, « Four American Impressions » in *A Story-Teller's Story*. Reproduit dans *Gertrude Stein: A Composite Portrait*, Linda Simon ed., Avon Books, New York, 1974.

Ce sont ces souvenirs, dit-il, qui lui sont revenus quand il est allé rendre visite à Gertrude Stein au 27, rue de Fleurus (en 1921) :

In the great kitchen of my fanciful world in which, ever since that morning, I have seen Miss Stein standing there in a most sweet and gracious aroma. Along the walls are many shining pots and pans, and there are innumerable jars of fruits, jellies and preserves. Something is going on in the great room, for Miss Stein is a worker in words with the same loving touch in her strong fingers that was characteristic of the women of the kitchens of the brick houses in the town of my boyhood. She is an American woman of the old sort, one who cares for the handmade goodies and who scorns the factory-made foods, and in her own great kitchen she is making something with her materials, something sweet to the tongue and fragrant to the nostrils.

Odeur de confitures, odeur d'enfance, solidité rassurante de la femme nourricière. Rythme des mots, odeur et saveur des mots pour le dire. Sherwood Anderson évoque pour finir le sourire énigmatique, tout intérieur, de la femme au travail dans ce lieu privilégié, chaleureux, la cuisine, dans ce lieu privilégié, chaleureux, la cuisine des mots :

And I have always that picture of the woman in the great kitchen of words, standing there by a table, clean, strong, with red cheeks and sturdy legs, always quietly and smilingly at work. If her smile has in it something of the mystery, to the male at least, of the Mona Lisa, I remember that the women in the kitchens on the wintry mornings wore often same smile.