

iehca

INSTITUT EUROPÉEN
D'HISTOIRE ET DES CULTURES
DE L'ALIMENTATION

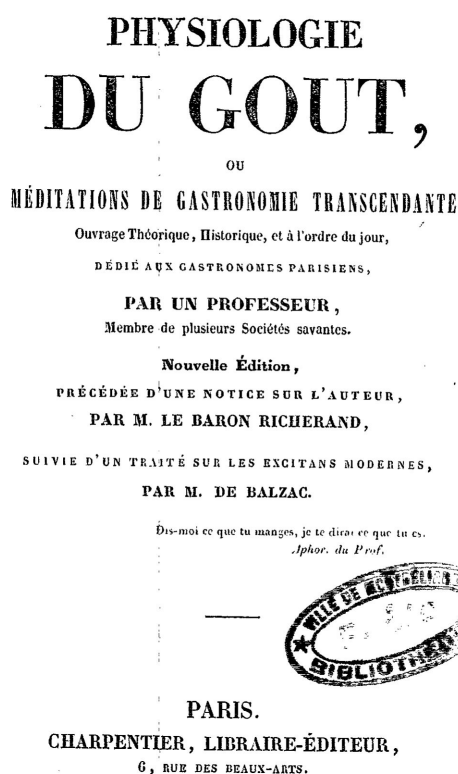


ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

BALZAC ET LA BONNE CHÈRE

Carine GOUTALAND

« Tous les hommes mangent ; mais très peu savent manger », note Honoré de Balzac dans sa *Physiologie gastronomique* (1830). Fervent admirateur de Brillat-Savarin, l'écrivain oppose point par point le gastronome au glouton, lequel mange « sans méthode, sans intelligence, sans esprit ». Mais ce contempteur des excès de table, prompt à fustiger la consommation abusive d'eau-de-vie, de sucre, de thé, de café ou encore de tabac (*Traité des excitants modernes*, 1833), est aussi connu pour ses repas pantagruéliques au cours desquels il peut engloutir une centaine d'huîtres avant de commander une douzaine de côtelettes d'agneau de pré-salé, plusieurs volailles, une sole normande et quantité d'entremets et de fruits – des poires surtout, dont il raffole – sous les yeux ébahis de son éditeur, souvent contraint de payer l'addition.



Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante,
Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 1839 / gallica.bnf.fr - Bibliothèque
Nationale de France

Car il y a plusieurs mangeurs en Balzac : durant ses longues périodes d'écriture ou de relecture d'épreuves – ce qu'il appelle « sa cuisine littéraire » –, il s'impose un régime frugal abondamment arrosé de café noir sans sucre, « afin de ne pas envoyer la fatigue d'une digestion au cerveau » (lettre à Mme Hanska) ; mais une fois le manuscrit terminé, il court au restaurant ou

fait appel au grand traiteur Chevet, et s'adonne sans mesure aux plaisirs de la table. Comme le note Anka Muhlstein, « Balzac et ses personnages ne mang[ent] jamais en même temps ».

Mais les personnages de Balzac mangent souvent. Très tôt, l'écrivain déplore que « les auteurs s'inquiètent peu de l'estomac de leurs héros. [...] C'est à mon avis ce qui décrédite le plus ces ouvrages, mange-t-on dans René ?... Peignez donc l'époque, et à chaque époque on a dîné » (Falthurne, 1950, posth.). En réalité, le romancier est moins attentif à l'estomac de ses personnages qu'au montant de leurs frais de bouche, tant il est vrai que « la table est le plus sûr thermomètre de la fortune dans les ménages parisiens » (*La Cousine Bette*, 1846) ; et il semble moins sensible au contenu des assiettes qu'à celui des conversations.

Car la comédie humaine se joue d'abord à table : de la pot-bouille des pensions à la chère rare des restaurants les plus prestigieux de l'époque – le Rocher de Cancale ou encore Véry –, en passant par les modestes établissements du Quartier latin comme « l'honnête Flicoteaux », « ce temple de la faim et de la misère » où l'on mange malgré tout, « rien de moins, rien de plus » (*Illusions perdues*, 1839), Balzac élabore dans son œuvre une véritable topographie sociale de la table. Les quelque quarante restaurants mentionnés dans *La Comédie humaine* forment les étapes d'un itinéraire gourmand qui n'a rien à envier aux écrits gastronomiques de son temps. Rien d'étonnant, dès lors, à ce que l'article « Restaurant » du *Grand Larousse* du XIX^e siècle utilise abondamment les descriptions balzaciennes, et finisse par fondre, en un discours unique, fiction romanesque et documentation historique.

L'immense appétit du romancier ne saurait se borner aux tables parisiennes, et son œuvre est parcourue d'évocations gourmandes de sa région natale. « 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 », confie-t-il dans une lettre à Victor Ratier, le 21 juillet 1830. Relayant en partie le discours gastronomique de son temps qui oscille entre centralisation culinaire et revalorisation des particularités territoriales, cet éloge ambivalent témoigne de la tendresse du lien qui ramène invariablement l'écrivain à ses origines tourangelles.

L'enfance de Balzac, pourtant, ne fut guère marquée par les plaisirs de table (peu gâté par ses parents, il passa les premières années de sa vie chez une nourrice et, envoyé en pension à l'âge de huit ans, il découvrit très tôt la maigre chère des réfectoires), et c'est à travers le regard avide du jeune Félix de Vandenesse qu'il nous livre une description particulièrement alléchante des « célèbres rillettes et rillons de Tours » : n'ayant dans son panier « que des fromages d'Olivet, ou des fruits secs », le jeune garçon envie la « brune confiture » dont se régalaient ses camarades, et « les rillons, ces résidus de porc sautés dans sa graisse et qui ressemblent à des truffes cuites » (Le Lys dans la vallée, 1836). Pâtés, plats de gibier et matelotes se succèdent sur les tables des « Scènes de la vie de province ». Le « gâteau d'Issoudun » est décrit dans La Rabouilleuse comme « l'une des plus grandes créations de la confiserie française » (1843).

Dans l'un des Contes drolatiques intitulé « Le Prosne du joieux curé de Meudon », Balzac se livre à une vaste énumération gourmande des spécialités du centre de la France, où rillons, rillettes et pâtés côtoient lamproie, canard « à la dodine », des « fromages d'Olivet, de chèvre et autres », sans oublier les douceurs comme le célèbre cognac d'Orléans, dont raffole Madame Hanska. Outre la charcuterie et les fromages, Balzac aime les fruits de sa région, en particulier les alberges – il écrit (h)alleberges – dont on fait aussi une délicieuse pâte et qu'il envoie régulièrement en Ukraine. Le 13 novembre 1833, il écrit à Madame Hanska : « prévoyant que vous trouveriez sans doute le cognac au-dessous de sa réputation, j'ai voulu vous y joindre des alberges de Touraine pour vous faire sentir gastronomiquement l'air de ma patrie, pardonnez-moi cette vanité tourangelle. » C'est que Balzac, « superbe de pantagruélisme végétal » aux yeux de Léon Gozlan (Balzac en pantoufles, 1862), aime les fruits jusqu'à s'en faire des indigestions.

Quant aux vins de Touraine, il leur voue une véritable passion, surtout au vouvray qui, « bien conservé, [...] est un vrai velours » (L'Illustre Gaudissart, 1833). D'ailleurs, Théophile Gautier dépeint l'écrivain comme un buveur « pantagruélique. Quatre bouteilles de vin blanc de Vouvray, un des plus capiteux qu'on connaisse, n'altèrent en rien sa forte cervelle et ne faisaient que donner un pétilllement plus vif à sa gaieté » (Portraits contemporains, 1874). Balzac connaît bien Vouvray. Durant l'été 1823, au cours d'un séjour qu'il fait chez M. de Savary à la Caillerie (lieu-dit situé en haut de la Vallée Coquette, où se trouve aujourd'hui le

domaine Allias), son hôte l'initie à la dégustation. De même Margaritis, le vigneron de L'Illustre Gaudissart, vante son domaine qui produit « un vin de roi, la tête de Vouvray ».



Vins de Touraine / © C du Centre

Dans Le Lys dans la vallée, le récit des vendanges, « qui sont en Touraine de véritables fêtes », donne lieu à une évocation poétique des vignes et de leur culture. Balzac lui-même se rêve vigneron. Il projette d'acheter le château de Moncontour pour y loger son amour avec Madame Hanska, et vivre des produits de la terre. Lors de ses multiples déménagements, il est particulièrement attentif à la constitution de la cave, comme le révèle sa correspondance. Outre les vins de la Loire, il apprécie les vins de Bordeaux et de la vallée du Rhône (Hermitage, Côte-Rôtie), le madère, le champagne... Quand il vient au château de Saché, chez son ami M. de Margonne où il se réfugie souvent pour travailler, il ne manque pas de passer à l'auberge du village (l'actuelle Auberge du xii^e siècle) pour boire une « fillette » de vin blanc [en Touraine, la contenance de la fillette est de 37,5 cl].

Dans ses romans, Balzac évoque les auberges et tables d'hôtes de Tours et des environs, qu'il a très certainement fréquentées lui-même. Ainsi, le narrateur de L'Anonyme fait l'éloge de l'Hôtel du Loiret à Orléans – établissement recommandé dans les guides de voyage de l'époque – d'autant que « la cuisine du chef-lieu du Loiret est excellente » (L'Anonyme ou Ni père ni mère, 1823). Dans La Rabouilleuse, on célèbre la cuisine de la mère Cognet, qui tient une auberge à Issoudun ; aujourd'hui, La Cognette est un restaurant réputé de la ville. L'œuvre de Balzac dessine un parcours gourmand dans le centre de la France, et nous convie à flâner dans

cette « joyeuse, [cette] belle, [cette] brave Touraine, dont les sept vallées ruissellent d'eau et de vin » (Les Deux Amis, 1981, posth.). Car « flâner est une science, c'est la gastronomie de l'œil », comme l'affirme le romancier dans sa Physiologie du mariage (1829).



Portrait de Balzac / © Henneghien - CRT Centre-Val de Loire

Habitué des grandes tables parisiennes, Balzac conserve la nostalgie de la cuisine régionale, où s'exprime un rapport à la chère qu'il juge plus authentique : « On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris, mais on y dîne mieux ; les plats y sont médités, étudiés » (La Rabouilleuse). Alors qu'il n'accorde que peu d'attention à l'élaboration des plats dans ses romans parisiens, Balzac livre dans ce roman le secret du Docteur Rouget pour obtenir une omelette plus délicate : « On devait, selon lui, faire arriver le blanc à l'état de mousse, y introduire par degrés 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. »

Dans Eugénie Grandet (1834), Nanon explique à Eugénie les ruses auxquelles elle a dû recourir pour réunir les ingrédients nécessaires à la réalisation d'un pâté de lièvre bien assaisonné. Préparée avec patience et simplicité, la cuisine de province est consommée

avec spontanéité : « on mange en province, sans honte d'avoir un bon appétit [...]. À Paris, on mange du bout des dents, on escamote son plaisir ; tandis qu'en province les choses se passent naturellement » (La Vieille Fille, 1837). Comme Jacquotte dans Le Médecin de campagne ou encore Mme Rigou dans Les Paysans, Mariette incarne dans La Vieille Fille l'un de ces « Carêmes en jupon » vantés par Balzac, « génies ignorés, qui savent rendre un simple plat de haricots digne du hochement de tête par lequel Rossini accueille une chose parfaitement réussie » (La Rabouilleuse). Balzac lui-même, en vue de son retour à Paris en 1848, prévoit de prendre un cuisinier recommandé par « l'illustre Duchemin », épicier à Tours (lettre à Mme Hanska, 3-4 juin 1848).

Avec Balzac, la table dans sa diversité entre en littérature ; le premier, il fait de la salle à manger un espace véritablement romanesque – lieu de rencontres, de plaisirs mais aussi de désillusions. Avec lui, le dîner en ville ou en famille devient une « scène à faire » du roman de mœurs, et le mangeur balzacien, tout de contrastes et de dissonances, ouvre la voie au matérialisme alimentaire de Flaubert, de Zola ou encore de Maupassant. Incarnant à sa manière les contradictions d'une époque qui chante la bonne chère tout en condamnant les débordements du corps, Balzac prône la tempérance et expérimente tous les excès. Aussi les quelques gastronomes de la Comédie humaine sont-ils des personnages paradoxaux, à l'instar du cousin Pons dont la gourmandise, ce « péché des moines vertueux », confine à l'obsession : « s'il y a quelque chose de plus triste que le génie méconnu, c'est l'estomac incompris » (Le Cousin Pons, 1847). L'on perçoit ainsi toute l'ambiguïté des recommandations de Balzac en matière de diététique. Comme le remarque très justement Martin Page en introduction au Traité des excitants modernes, « rien n'est moins efficace qu'un discours moralisateur écrit par la plume facétieuse et grisante d'un grand écrivain ».

Carine Goutaland
Professeure Agrégée - Centre des Humanités, INSA de Lyon

BIBLIOGRAPHIE

- ARON Jean-Paul, *Le Mangeur du xixe siècle*, Payot, 1989 (1re éd. : Denoël/Gonthier, 1973)
 - BECKER Karin, « "On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris, mais on y dîne mieux". L'éloge ambivalent des cuisines régionales dans le roman français du xixe siècle », in Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard (dir.), *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (xixe-xxie siècles)*, Nouveau Monde, 2007, p. 89-104.
 - BERTHIER Patrick, « Chez Balzac les illusions se perdent à table », in Andrée-Jeanne Baudrier (dir.), *Le Roman et la nourriture*, Presses universitaires franc-comtoises, 2003, p. 41-47.
 - COURTINE Robert, *Balzac à table*, R. Laffont, 1976.
 - DIETHELM Marie-Bénédicte, « De Balzac à Honoré », *L'Année balzacienne*, 2007/1, p. 59-89.
 - LOTTE Fernand, « Balzac et la table dans *La Comédie humaine* », *L'Année balzacienne*, 1962, p. 119-180 – Paul Métadier, *Balzac en Touraine*, Hachette, 1968 – Anka Muhlstein, *Garçon, un cent d'huîtres ! Balzac et la table*, O. Jacob, 2010
 - SAINT-BRIS Gonzague, *Le Bel Appétit de Monsieur de Balzac*, Éd. du Chêne, 1999.
 - SICOTTE Geneviève, « Gastronomie extrême. Les nourritures bizarres des écrivains », in Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer (dir.), *La Cuisine de l'œuvre au xixe siècle. Regards d'artistes et d'écrivains*, Presses universitaires de Strasbourg, 2013, p. 39-50.
-