

**iehca**

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



ENCYCLOPÉDIE GOURMANDE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

---

# PROUST GOURMAND

Anne BORREL

Dans sa préface à la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin (1879), Charles Monselet souligne que « la gastronomie est faite surtout de temps perdu ». Rien d'étonnant à ce que les références à l'art de la bonne chère – cuisine, repas, tables, plats, ingrédients, menus – surabondent dans la *À la Recherche du temps perdu*. C'est parce qu'il est gastronome, gourmet, gourmand que l'auteur se fait cuisinier d'un certain « temps perdu » où les nourritures présentées, « criées », dégustées, absorbées ou contemplées le sont dans leurs fonctions gustatives, nutritives, esthétiques, érotiques, mémorielles ; n'excluant ni la parodie, ni l'ironie, ni l'autodérision, elles apparaissent dans un vaste réseau de métaphores, symboles, allusions, citations, références, renvoyant à l'essentiel de la cuisine selon Proust : création d'un monde, création du livre, « dans le temps ».

Pour obtenir « Combray », lieu d'une seule cuisine, Proust fondra ensemble les trois lieux marquants de son enfance et de sa vie : Auteuil, où il est né et séjourne dans sa famille maternelle ; Paris, où il vit chez ses parents ; Illiers, « côté » paternel d'autres vacances.



Musée Marcel Proust à Illiers-Combray : la cuisine / © M. Ercole Pozzoli - CRT Centre-Val de Loire

Ses repas font l'objet d'interrogations constantes de la part des siens, soucieux de la fragile constitution de l'enfant. À sept ans, il confesse son « péché » d'avoir « moins mangé qu'à l'ordinaire » tandis qu'à quinze, « le mangeur insatiable et raffiné prime [...] le lettré délicat » qui engloutit une « cuisine gargantuesque avec [...] des raffinements délicieux ». « Au hasard » d'un déjeuner, il se vante : « un œuf à la coque, deux tranches de beefsteack [sic], cinq pommes de terre (entières), un pilon de poulet froid, une cuisse de poulet froid, trois fois des pommes cuites avec jus extraordinaire » (Corr. XXI).

Longtemps, Marcel Proust s'est couché tard. Dans les salons du Tout-Paris fin de siècle, dans les restaurants à la mode du quartier de la Madeleine, *Ciro's*, *Weber*, *Larue*... il apparaît en jeune « prince persan » charmeur aux yeux des amis qu'il rejoint pour dîner ou souper après le théâtre, le café-concert ou l'opéra.

Lorsqu'il organise ses « diners des plus littéraires et des plus élégants » il lance les invitations, dresse les plans de table, s'occupe des menus et rédige lui-même les insertions pour la presse :

Parmi les invités : MM. Anatole France, comte Louis de Turenne, comte Robert de Montesquiou-Fezensac, de La Gandara, Jean Béraud, G. de Borda, Reynaldo Hahn, etc. [...]

Le célèbre docteur Proust, père de M. Marcel Proust, s'était effacé, laissant à son fils le soin de faire les honneurs de ce beau dîner, au cours duquel l'esprit le plus parisien n'a cessé de pétiller. (*Le Gaulois*, 25 mai 1897 et *Le Figaro*, 26 mai 1897)

Sous l'œil vigilant de Mme Proust, Félicie, la cuisinière, a dû se surpasser : c'est elle qui possède la recette inégalable du bœuf mode froid aux carottes. Il y a toujours chez les Proust « et du beau et du bon », et en abondance. Marcel picore la « petite marmite » et la salade russe de chez *Larue* ; le jambon d'York, les éperlans et la sole qu'on envoie chercher chez *Félix Potin* ; pour les rougets, c'est chez *Prunier* : « il faut qu'ils soient petits et de Marseille ». Le poulet rôti demeure un régal apprécié mais la préférence absolue va aux douceurs sucrées et aux glaces – de chez *Poiré-Blanche*, *Rebattet* ou du *Ritz* – toujours à la fraise ou à la framboise. Les pâtisseries et les confiseries viennent

de chez Boissier ou de chez Gouache pourtant, les petits fours ne peuvent être que ceux de Rebattet car, selon Mme Proust, ce sont les meilleurs de Paris ; si Marcel a tout à coup envie d'une brioche, on enverra chez Bourbonneux. Latinville fournit le chocolat et on reste fidèle à Tarrade pour les confitures et les sirops (Albaret, 1973). Selon, sans doute, la leçon de Mme Proust, on ne prend « pas tous les fruits au même endroit mais les raisins chez Crapote dont c'est la spécialité, les fraises chez Jauret, les poires chez Chevet où elles sont plus belles [...] chaque fruit visité et examiné un par un » rassure sur la beauté de la corbeille (Swann). Quant aux « nourritures criées » des marchands ambulants, il est probable que M. Proust, professeur d'hygiène, en redoute les effets nocifs et en interdit absolument la consommation à sa famille. Pourtant, aussi menaçantes soient-elles pour la santé de Marcel, les mélodies enchantent celui-ci qui rêvera de n'avoir « plus que des choses dont nous aurons entendu le cri » : « À la barque, les huîtres, à la barque. [...] À la crevette, j'ai de la bonne crevette, j'ai de la raie toute en vie, toute en vie. – Merlans à frire, à frire. – Il arrive le maquereau, maquereau frais, maquereau nouveau. Voilà le maquereau, Mesdames, il est beau le maquereau. – À la moule fraîche et bonne, à la moule ! [...] À la romaine, à la romaine ! On ne la vend pas, on la promène. [...] J'ai de la belle asperge d'Argenteuil, j'ai de la belle asperge. [...] Voilà des carottes ! À deux ronds la botte. Haricots verts et tendres, haricots, v'la l'haricot vert. [...] Bon fromage à la cré, fromage à la cré, fromage à la cré, bon fromage ! » (La Prisonnière)

Le petit-fils de l'épicerie « Proust-Torcheux Place du Marché en face de l'Église, à Illiers » se dit « originaire d'Eure-et-Loir » (Corr. XII). La boutique affiche « Fabrique de Cire, Miels et Chandelles, Chocolat de santé et à la Vanille ». Une rue de la petite ville porte le nom du professeur Adrien Proust, de l'Académie de Médecine. Au temps des vacances, le jeune Parisien retrouve un village, une maison, de vieilles personnes, un monde plein de saveurs et de parfums jusqu'à ce que de terribles crises d'asthme lui interdisent la campagne. Est-ce là le lieu de l'apprentissage d'une autre gourmandise ? L'« oncle horticulteur et cuisinier » de Jean Santeuil (1895-1899, posth.) initie à l'esthétique du goût associé à la couleur celui qui reçoit dans sa mémoire toutes les alchimies qui vont recréer ce monde de « Combray ». Adolescent et jeune homme, il découvrira ensuite d'autres plaisirs à la mer, à la montagne, en voyage ; d'autres images, d'autres saveurs.



Le musée Marcel Proust à Illiers-Combray / © J.-S. Mutschler - CRT Centre-Val de Loire

Incorporé en novembre 1889 au 76ème régiment d'infanterie à Orléans, il loge en ville, ce qui lui permet d'inviter ses camarades à des « punchs ». Il est invité chez le préfet Boegner, relation de son père et, avec ses amis, dîne à l'excellent Café du Loiret. Pour « abrégé le temps » du volontariat militaire d'un an, Mme Proust imagine des procédés « gourmands » : « Prends onze tablettes de chocolat que tu aimes beaucoup, distoï que tu ne veux en manger une que le dernier jour de chaque mois – tu seras tout étonné de les voir filer – et l'exil avec. »

L'auteur évoque la ville de garnison dans Jean Santeuil ainsi que dans le Doncières du Côté de Guermantes : les nourritures rôtissent dans des tableaux d'anciens maîtres flamands et hollandais qui sont autant de « scènes de genre » incontestables. En changeant de nature, l'aliment devient matière d'art. Comme pour Mme Verdurin qui « jouit par les yeux » en contemplant les raisins de son canapé en tapisserie de Beauvais (qui néanmoins la purgent).

Après la mort de ses parents en 1903 et 1905, le « petit Proust » mondain « adepte de Brillat-Savarin » a emmagasiné assez de « temps perdu ». Avant de devenir le mythique « Proust du Ritz » où il n'ira finalement que très peu, il lui faut prouver que le passé n'est pas « mort à jamais », le faire renaître. En décembre 1906, Marcel Proust s'installe dans sa définitive réclusion créatrice.

Il sait, avec Baudelaire, que « le génie n'est que l'enfance retrouvée à volonté » (Le peintre de la vie moderne, 1863). Il possède désormais la volonté de faire advenir « Combray » à la lumière. Pour cela, il doit retrouver « ce goût », celui de la « Petite Madeleine » trempée dans du thé proposée par sa mère « un soir d'hiver » :

à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait en moi [...] cette essence n'était pas en moi, elle était moi.



Fabrication de madeleines / © E. Mangeat - CRT Centre-Val de Loire

De sorte que « tout cela qui prend forme et solidité [...] tout Combray et ses environs, [...] est sorti, ville et jardins, de [l]a tasse de thé » du narrateur, héros, auteur. La matière (les miettes du gâteau) éveille « l'esprit », créateur à son tour d'une autre forme de matière au contenu immatériel, le livre. Dans « ce goût » découvert, l'ensemble de À la recherche du temps perdu trouve son origine et, pour la première fois dans l'histoire du roman moderne, la sensation gustative, matérielle et matérialisée dans des mots, est convoquée pour l'édification d'une œuvre littéraire. Depuis les miettes initiales du gâteau maternel et mémoriel qui déclenche la construction de « l'édifice immense du souvenir », jusqu'à la préfiguration finale du livre toujours à écrire comparé au bœuf mode, Proust ne cessera de « suralimenter » sa grande quête gastronomique.

Dans le récit romanesque où apparaît « Combray, de loin [...] », un jeune garçon gourmand de mots dévore, dans les livres, les phrases de ses écrivains favoris ; il se laisse aller « avec délices au goût qu'il a] pour elles, comme un cuisinier qui n'ayant pas à faire la cuisine, trouve enfin le temps d'être gourmand. » Son modèle est Françoise, la cuisinière de la famille, personnage central qu'il suit, fasciné.

Gigantesque, puissante, immense, elle domine l'univers d'une mystérieuse création du monde où, comme aux temps anciens, tout ce qui concourt à la vie – le feu, la nourriture, les repas, la cuisine – s'entoure de religieux, de rituel, de sacré :

Françoise commandant aux forces de la nature devenues ses aides comme dans les fêtes où les géants se font engager comme cuisiniers, frappait la houille, donnait à la vapeur des pommes de terre à étuver et faisait finir à point par le feu les chefs-d'œuvre culinaires d'abord préparés dans les grandes cuves, marmites, chaudrons et poissonnières, terrines pour le gibier, moules à pâtisserie et petits pots de crème, en passant par une collection complète de casseroles de toutes dimensions.

Sous un aspect agreste, elle apparaît aussi comme une déesse bienfaisante trônant dans un « petit temple à Vénus » qui n'est autre que l'arrière-cuisine. Celle-ci « regorgeait des offrandes du crémier, du fruitier, de la marchande de légumes venus parfois de hameaux assez lointains pour lui dédier les prémices de leurs champs... »

Dans cet univers où le sacré se teinte d'ironie, Françoise, grand-prêtre d'une religion parodique, perpète sous les yeux du héros tremblant le sacrifice rituel d'une volaille. Elle présentera au dîner du lendemain le poulet rôti qui porte « loin dans Combray l'odeur de ses mérites [...] avec sa peau brodée d'or comme une chasuble et son jus précieux égoutté d'un ciboire. »

Pour atteindre à l'infini en variant les menus, la cuisinière possède d'inépuisables trésors et la simple énumération de tant de succulences, scandées chacune de sa justification illustrant la vie quotidienne des vacanciers, semble devoir satisfaire leur gourmandise en donnant aux mots le goût des choses :

Car au fond permanent d'œufs, de côtelettes, de pommes de terre, de confitures, de biscuits qu'elle ne nous annonçait même plus, Françoise ajoutait – selon les travaux des champs et des vergers, le fruit de la marée, les hasards du commerce, les politesses des voisins et son propre génie [...] : une barbe parce que la marchande lui en avait garanti la fraîcheur, une dinde parce qu'elle en avait vu une belle au marché de Roussainville-le-Pin, des cardons à la moelle parce qu'elle ne nous en avait pas encore fait de cette manière-là, un gigot rôti parce que le grand air creuse et qu'il avait bien le temps de descendre d'ici sept heures, des épinards pour changer, des abricots parce que c'était encore une rareté, des groseilles parce que dans quinze jours il n'y en aurait plus, des framboises que M. Swann avait apportées exprès, des cerises, les

premières qui vinsent du cerisier du jardin après deux ans qu'il n'en donnait plus, du fromage à la crème que j'aimais bien autrefois, un gâteau aux amandes parce qu'elle l'avait commandé la veille, une brioche parce que c'était notre tour de l'offrir.

Une telle profusion fait écho aux « nourritures criées », produits bruts ; mais le narrateur fait jouer ici à la cuisinière le rôle préliminaire du compositeur d'une œuvre mineure :

Quand tout cela était fini, composée expressément pour nous, mais dédiée plus spécialement à mon père qui était amateur, une crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Françoise nous était offerte, fugitive et légère comme une œuvre de circonstance où elle avait mis tout son talent. (Swann)

C'est à Paris où l'adolescent tente ses premiers essais littéraires que la cuisinière de Combray donne la preuve de ce talent culinaire « pour lequel elle avait certainement un don ». Françoise va servir un bœuf mode froid en gelée à un dîner où, parallèlement, le jeune homme doit montrer à l'invité de marque reçu par ses parents un « petit morceau de prose » qu'il a écrit. Alors que la cuisinière s'active avec « la brûlante certitude des grands créateurs », le futur écrivain est en proie à « la cruelle inquiétude du chercheur ». La composition du plat montre Françoise vivant dans « l'effervescence de la création ». Elle « allait elle-même aux Halles se faire donner les plus beaux morceaux. [...] comme Michel-Ange passant huit mois dans les montagnes de Carrare à choisir les blocs de marbre les plus parfaits [...] » Enfin, tandis que le petit écrit du jeune homme est négligé, la cuisinière triomphe : « Le bœuf froid aux carottes fit son apparition, couché par le Michel-Ange de notre cuisine sur d'énormes cristaux de gelée semblables à des blocs de quartz transparent. » Pourquoi cette soudaine apparition de Michel-Ange dans la cuisine ? C'est que le grand sculpteur est aussi « l'artiste de La Création », le peintre du plafond de la chapelle Sixtine : le créateur absolu. La scène burlesque suggère que Françoise détient le secret capital, celui de la création. Lorsqu'on l'interroge sur la supériorité de ses gelées et de ses crèmes comparées à celles des grands chefs, elle répond dans son langage de paysanne, déguisant habilement ce qu'elle ne peut – ou ne veut – pas dire :

Ils font cuire trop à la va-vite, et puis pas tout ensemble. Il faut que la viande elle devienne comme une éponge et que le bœuf il ait bu tout le jus jusqu'au fond. (Jeunes filles)

Dans un carnet préparatoire, Marcel Proust avait noté : « comparer mon livre au bœuf de Françoise, il faut qu'il ait bu le jus jusqu'au fond. » En 1909, il remercie sa cuisinière (Félicie lui a transmis la recette) :

Céline, Je vous envoie vifs compliments pour le merveilleux bœuf mode. Je voudrais bien réussir aussi bien que vous ce que je vais faire 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 nourrissantes et fraîches que votre viande. En attendant d'avoir terminé mon œuvre, je vous félicite de la vôtre. » (Corr. IX)



Le musée Marcel Proust à Illiers-Combray / © J.-S. Mutschler - CRT Centre-Val de Loire

À la fin du Temps retrouvé, l'auteur envisage son œuvre – toujours à venir : « Ainsi allais-je écrire mon livre, comme Françoise faisait son bœuf mode ». Non pas, donc, « à la va-vite » mais « dans le temps ». Depuis le premier « Longtemps » jusqu'à ses derniers mots, le roman se déroule dans « les anneaux nécessaires d'un beau style » qui sont comme le liant parfait de la viande et de la gelée.

Avant de consacrer les quinze dernières années de sa courte vie (1871-1922) à « suralimenter » son œuvre, l'auteur de *À la recherche du temps perdu*, servi par le privilège inné d'une sensibilité hors du commun et d'une mémoire indissolublement liée aux sens, aspire à devenir « le futur écrivain ». Avec le goût – sens premier –, il capte l'expansion du monde à sa portée. Il l'enfouit dans « l'oubli nécessaire » jusqu'à, bien des années plus tard, s'obstiner à révéler ce goût... Céleste Albaret, sa gouvernante à partir de 1914, témoigne des huit ans où, reclus, souffrant, peu nourri et tenace il s'acharne sur son labeur de forçat en n'étant plus que « gourmand de souvenirs ». Car il lui faut indiquer la place du goût, sens créateur de l'œuvre, Inventer une écriture de la gourmandise. Faire advenir l'Art dans la cuisine et montrer, comme Brillat-Savarin, le corps dans sa luisance...

« N'est pas gourmand qui veut » enseigne ce maître, souriant comme plus tard Proust du « rapprochement spirituel de choses communes et d'un langage ironiquement élevé ». Ses exactes leçons sont suivies à la lettre par le disciple ignoré qui, avec Héraclite, prouve que « les dieux aussi sont dans la cuisine. » (Aristote, *Parties des Animaux I*, 645 A).

Anne Borrel  
Agrégée de l'université, Secrétaire générale de l'Association et directrice du Musée Proust à Illiers-Combray de 1987 à 1999

## BIBLIOGRAPHIE

- Anne BORREL, *Proust la cuisine retrouvée*, Le Chêne, Hachette, 1991 ; *La Cuisine selon Proust*, Le Chêne, 2009.
- Anne BORREL, « La Cuisine selon Proust – Un épisode orléanais » - Centre Péguy, Orléans, 2011.
- Anne BORREL, « La Madeleine, simple hors-d'oeuvre », *Le Magazine littéraire*, novembre 2008.
- Anne BORREL, « Proust, les cuisines du Temps », *Proust Verenigins Jaarboek*, Amsterdam, 1998.
- Anne BORREL, « Paris fournit autant de plaisirs que Balbec », avec « Les Bonnes adresses parisiennes d'À la recherche du temps perdu » et « C'est que Chardin l'a trouvé beau à peindre », *Le Grand livre de Proust*, sous la direction de Charles Dantzig, Les Belles Lettres, 1996.
- Marcel PROUST, *Correspondance*, tomes I-XXI [1880-1922], éd. Ph. Kolb, Plon, 1971-1993.
- Marcel PROUST, *Écrits de jeunesse 1887-1895*, éd. Anne Borrel, Institut Marcel Proust international (SAMP), 1991.
- Marcel PROUST, *À la recherche du temps perdu*, vol. I-IV, éd. Jean-Yves Tadié, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1987-1989.
- Marcel PROUST, *Jean Santeuil*, précédé de *Les Plaisirs et les jours*, éd. P. Clarac et Y. Sandre, Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1971.