

Plats et textes

Colloque international organisé par le *Laboratoire des Études Maghrébines, Francophones, Comparées et Médiation Culturelle*

Au Palais des sciences de Monastir (Tunisie).

Monastir, 15-16 mai 2015

Dans son devenir millénaire, l'art opère une médiation entre l'homme et le monde vivant. Avant qu'elle se développe grâce aux paradigmes du langage, cette médiation a probablement été *sensuelle*. Les descendants de chasseurs-cueilleurs ont probablement gardé des perceptions gustatives et olfactives particulièrement fines. La découverte des divers types de culture et la sédentarisation n'ont pas émoussé l'éveil de ces sens. Les scènes de chasse (bisons, cerfs, bouquetins, etc.) qui sont au centre des dessins pariétaux de la grotte de Lascaux, attestent l'impact (génétique) de cette culture alimentaire de l'homme. Ainsi, peut-on imaginer une évolution de nos pratiques rituelles et de nos expressions culturelles loin de ces rituels de la nourriture et des cérémonies qui s'y rattachent ?

Qu'en est-il des aliments et des mets évoqués dans les corpus mythologiques et sacrés ? Si l'on considère les œuvres antiques et les Livres sacrés des monothéismes comme des hypotextes de bon nombre d'expressions artistiques et littéraires postérieures, il est clair que ces Textes fondateurs ont marqué nos imaginaires et nos représentations culturelles. Quelles sont la nature et la fonction de la nourriture dans les cultes judaïque, chrétien et islamique ? Ces religions donnent à lire (et à réfléchir) des descriptions fort alléchantes de nourritures paradisiaques et de fruits incomparables. L'histoire de Samson nous apprend que sa force légendaire tient au respect d'un certain nombre d'interdits bien déterminés : *ne pas manger de nourritures impures, ne pas boire de boissons fermentées*. La foi chrétienne est indissociable du « pain de Dieu ». L'incarnation du Christ y est exprimée **dans** une métaphore où la matière organique se confond à la nourriture (con)sacrée : « [...] si quelqu'un mange de ce pain, il vivra éternellement ; or le pain aussi que moi je donnerai, c'est ma chair, laquelle moi je donnerai pour la vie du monde » (Jean 6:48-51). Dans le texte coranique, la meilleure nourriture et les breuvages les plus exquis sont promis aux « *bienheureux* » qui iront au Paradis : « *deux jardins [...] où l'on trouvera des fruits, et où pousseront palmiers et grenadiers* » (LV, 54/68) ; « *il leur sera servi un fin nectar, précieusement conservé et cacheté avec du musc [...] exquisite liqueur qui sera coupée à l'eau de Tasnim* » (LXXXIII, 25-28). Mais c'est également par la nourriture et d'autres types de boisson que les damnés souffriront en Enfer où ils n'auront « *d'autre aliment qu'un pus immonde* » (LXIX, 35-37) et « *l'arbre Zaqqoum qui sort du fond de l'Enfer et dont les fruits sont faits en têtes de démons. Les réprouvés, en vérité, en mangeront et s'en rempliront le ventre. Et se gorgeront par-dessus d'un mélange bouillant [...]* » (XXXVII, 62-67).

Le passage des textes et des supports sacrés aux expressions profanes a-t-il consacré, autrement, le thème du manger et la place de la nourriture dans les conventions sociales et

artistiques ? La peinture du *Quattrocento* et l'Humanisme occidental se sont nourris des scènes et des tables de l'iconographie chrétienne pour représenter la grandeur de l'homme. Depuis *La Cène* de Léonard de Vinci, qui immortalisa « le Dernier Repas » du Christ avec les douze Apôtres, cette nourriture bénie continuera à inspirer beaucoup d'artistes. Plusieurs versions picturales de Bacchus mettent en valeur la fameuse coupe de vin et divers fruits et plantes aromatiques. Y a-t-il d'autres échos et des traces de cette transmission dans les lettres modernes ?

C'est avec Rabelais que l'idéal d'un homme renaissant trouve dans l'appétit ses incarnations littéraires. Les rituels culinaires et les banquets qui entourent la croissance, physique et mentale, de Gargantua et de Pantagruel font des catégories de la nourriture et de ses quantités un terrain où se préparent les contours essentiels du corps (social et individuel), neuf, de l'Humanisme. Montaigne détaille, avec sa précision ethnographique, les noms et les ingrédients de plats qu'il avait découverts en Allemagne. Dans son *Dictionnaire philosophique*, Voltaire fait dialoguer un Indien et un Japonais sur leurs traditions culinaires respectives. Quels sont les écrivains qui ont hérité (de) cet art de la table au XIX^{ème} et au XX^{ème} siècle ?

La lecture des œuvres de Balzac, Flaubert, Zola... montre qu'on mange bien dans le roman du XIX^{ème} siècle. En fait, les délices de cette littérature de (la) bonne chère ont sûrement profité des *cartes* d'un âge d'or de la gastronomie que les historiens situent entre 1825 et 1870. Et c'est Jean Anthelme Brillat Savarin qui en résume l'esprit : « ceux qui s'indigent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger », constate l'auteur de *Physiologie du goût* (1825). D'autres écrivains fileront, ensuite, la métaphore culinaire et en affineront les goûts. Pour dire le désir de vivre et l'éveil des sens, André Gide a écrit une œuvre où les sensations procurées par l'osmose avec la nature fondent un état de quasi plénitude artistique. *Les Nourritures terrestres* (1897) seraient une transfiguration littéraire des matières dont l'artiste et l'œuvre *se nourrissent*. Au seuil du XX^{ème} siècle, Marcel Proust a su faire du « goût du petit morceau de madeleine » trempé dans l'« infusion de thé ou de tilleul » de la « tante » de son narrateur-personnage un catalyseur du « souvenir » et de l'univers psychoaffectif où il prit forme(s). Dans quelle mesure cette *recherche des saveurs*, dans le roman proustien, a-t-elle influencé l'évocation des goûts chez les écrivains du XX^{ème} siècle ?

Dans les lettres et les arts contemporains, la richesse des goûts et les senteurs des nourritures typiques de chaque culture constituent des paradigmes incontournables d'une perception du monde et d'une créativité nouvelles. La littérature maghrébine est porteuse de saveurs et de plats dont les goûts assaisonnent les trames textuelles de plusieurs auteurs. Les gestes du « déterreur » de Mohammed Khaïr-Eddine laissent entrevoir une métaphore ironique, de l'écrivain qui se nourrit de la substance de l'ancien (ancêtres, traditions, passé...) pour donner matière à une aventure scripturale authentique : « *Avec une cuisse de mort, je fais des brochettes et de ce qu'il en reste des gdidis : après avoir coupé la viande en tranches égales, je la sale et la mets à sécher au soleil, l'ayant accrochée à une palme épineuse. Le tout pend à ma terrasse, mais personne ne s'aperçoit jamais de rien* »¹. Les « ingrédients » de l'écriture corrosive sont là. Le sel et les épines ont largement eu le temps de s'affirmer sous le « soleil » des ancêtres morts. Le potentiel du champ connotatif « des *gdidis* » et de la « *palme* » donne sur des espaces culturels, imaginaires, identitaires... millénaires. Habib Salha décrypte les images de cette métaphore culinaire de l'écriture khâir-eddinienne, parle d'un « mangeur de textes » qui « découpe les légendes, embroche leur contenu et

¹ -) Le Déterreur, Paris, Seuil, 1972, p. 9.

arrose d'encre noire le miroir de l'enfance »². Le réel, « *coupé* » en morceaux, est à la base d'un langage fondamental nouveau. De quels plats se nourrissent, aujourd'hui, les textes maghrébins ?

En ce début de XXIème siècle, on parle de cuisine moléculaire, de nouveaux nutriments à base d'algues et de protéines synthétiques, etc. Est-il possible que ces nouvelles manières de manger modifient « le plaisir du texte » et l'art de sa composition ?

Cette rencontre qui s'inscrit dans une série de colloques organisés autour des problématiques du « Goût », s'adresse aux écrivains et aux *lecteurs* qui ne cessent d'investir le langage du potentiel et de la variété sensorielle que les aliments et les plats ajoutent au(x) plaisir(s) des mots.

Ces croisements du littéraire, de la nourriture et de l'art culinaire seront approfondis à partir d'axes dont les contours ne sont aucunement restrictifs :

- 1-) Que mange-t-on dans les romans, que mange-t-on dans les poèmes ?
- 2-) Du manger comme *entrée* au(x) plaisir(s) du *corpus*...
- 3-) La saveur des mots : (r)écriture des *cultures* de terroir...
- 4-) Chefs-écrivains et écrivains bon-vivants : impacts textuels...
- 5-) Poétiques du goût : écrit-on, aussi, avec des *recettes* ?
- 6-) Les livres de (sur la) cuisine : entre art de manger et *platitudo*...

Nous aurons le plaisir de recevoir vos propositions de communication, ne dépassant pas une trentaine de lignes, à l'adresse suivante : habib.salha@yahoo.fr

19 avril : dernier délai pour recevoir les propositions de communication.

21 avril : communication des propositions retenues par le Comité scientifique.

27 avril : programme prévisionnel du Colloque.

04 mai : programme officiel du Colloque.

Les frais d'inscription ont été fixés à 60 euros. Cette somme donnera droit à un hébergement et à des repas dans un grand hôtel de Monastir durant la période du colloque : une visite à la Foire des produits de terroir (à Lamta) et un déjeuner seront également offerts aux participants, le dimanche 17 mai 2015.

Parmi les articles qui sortiront des travaux de cette rencontre de Monastir, le comité scientifique sélectionnera ceux qui figureront dans le volume des *Actes du colloque international Plats et textes (Tunis, MC Editions, décembre 2015)*.

² -) Salha, Habib. *Poétique Maghrébine et intertextualité*, Tunis, Publications de la Faculté des Lettres de Manouba, 1992, p. 183.