



# Le Bulletin

DE L'ACADÉMIE ROYALE DE LANGUE ET DE LITTÉRATURE FRANÇAISES DE BELGIQUE

## Séance publique

### Maeterlinck, notre contemporain ?

**Christian Angelet** Une jeunesse gantoise – **Maxime Benoît-Jeannin** De l'importance d'être Georgette (ou de la difficulté de la biographie) – **Jacques Cels** Gaston Compère hyperlecteur – **Julien Roy** Mettre Maeterlinck en scène

## Communications

**Marie-José Béguelin** Ferdinand de Saussure après un siècle – **Guy Vaes** Un intime écheveau d'horizons – **Jacques De Decker** Wagner chez les Belges – **Éric Brogniet** L'influence des poètes arabes préislamiques sur la naissance de l'amour courtois chez les troubadours de langue d'oc – **Philippe Jones** La création et l'image mentale – **Robert Darnton** Le numérique et l'avenir du livre – **Raymond Trousson** Musique et musiciens dans *À la recherche du temps perdu* – **Jean-Baptiste Baronian** Portrait du romancier au dictaphone – **Daniel Droixhe** Aux origines de l'Académie royale de Belgique (1835-1837). Attraction flamande, occultation wallonne – **Yves Namur** De la table à l'écrit, petit traité des gourmandises littéraires (III). Dodin-Bouffant et son double chinois

## Hommage à Pierre Ruelle

**Marc Wilmet** Pierre Ruelle. Fragments de souvenirs – **Jacques Charles Lemaire** Pierre Ruelle, professeur à l'U.L.B. Quelques anecdotes

## Prix de l'Académie en 2010

## Ceux qui nous quittent

**Hubert Nyssen** par Jacques De Decker





# De la table à l'écrit, petit traité des gourmandises littéraires (III). Dodin-Bouffant et son double chinois

Communication de M. Yves Namur  
à la séance mensuelle du 10 décembre 2011

La conversation que j'entends tenir aujourd'hui avec vous est peut-être, j'en conviens bien volontiers, à ranger parmi les futilités littéraires ou les frivolités du quidam que je suis, tout simplement ! Par ailleurs, parler de cuisine et de gastronomie, quand on se prétend ou s'imagine poète préoccupé de métaphysique et de sacré, n'est-ce pas là chose paradoxale, contradictoire, voire suspecte ?

Mais pour cautionner de telles préoccupations qui sont parfois les miennes, j'en appellerai volontiers à notre chère Colette qui écrivait que « cuisinier suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large ». J'invoquerai aussi Guy de Maupassant que j'ai déjà cité ici et qui disait, souvenez-vous : « Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme l'on est artiste, comme on est poète. Le goût, c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille. » Apicus, lui, prétendait, il y a déjà bien longtemps, que l' « on ne peut rien concevoir d'agréable si l'on retranche les plaisirs de la table et du lit ». Quant à Raymond Dumay, célèbre chroniqueur gastronomique, il nous dit, avec conviction, que « l'art de se nourrir conduit à l'art d'aimer ». Vous le devinez, je pourrais citer nombre d'écrivains qui viendraient ainsi à la barre et prendraient la défense des gourmets et des gastronomes. Mais j'en resterai, provisoirement, à ce mot de Tourgueniev

affirmant que seuls « le génie de l'amour et le génie de la faim, ces deux frères jumeaux, sont les deux moteurs de tout ce qui est ».

Et ce n'est point Dodin-Bouffant, l'un des personnages qui nous occupent aujourd'hui, qui me contredira. Devant faire l'éloge funèbre de sa bonne cuisinière, Eugénie Chatagne, ne s'était-il pas exprimé clairement sur « la chose culinaire » ?

Messieurs, avait-il dit, je laisse à ceux qui professent que l'homme ne mange que pour se sustenter la honte de se ravalier au primitif des cavernes. Ceux-là doivent préférer aussi à Lulli ou à Beethoven le beuglement d'une corne d'aurochs et à Watteau ou à Poussin les grossières esquisses des êtres préhistoriques. Notre sensibilité est une. Qui la cultive la cultive tout entière, et j'affirme qu'il est un faux artiste celui qui n'est pas un gourmet, et un faux gourmet celui qui n'entend rien à la beauté d'une couleur ou à l'émotion d'un son.

L'art est la compréhension de la beauté par les sens, par tous les sens, et il est indispensable, je le déclare, pour comprendre le rêve fervent d'un Vinci ou le monde intérieur d'un Bach, d'adorer l'âme parfumée et fugitive d'un vin passionné. C'est une grande artiste, Mesdames, Messieurs, que nous pleurons aujourd'hui.

Ma conversation « gourmande » s'attardera présentement à deux ouvrages dont les titres sont quasi semblables. L'un, de Marcel Rouff, publié pour la première fois en 1924, est intitulé *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet* ; l'autre livre, publié en 1982, est l'œuvre d'un écrivain chinois plusieurs fois victime de purges, Lu Wenfu, et s'intitule curieusement aussi *Vie et passion d'un gastronome chinois*.

Il n'en fallait pas plus, vous le comprendrez aisément, pour que je pousse ma curiosité à comparer ces deux livres et ces deux gastronomes que sont Dodin-Bouffant, le français, et le chinois Zhu Ziyue.

Marcel Rouff, je le rappelle, est né à Genève en 1887 et meurt à Paris en 1936. Il est l'un des fondateurs de l'Académie des gastronomes où siégeaient notamment Curnonsky et Maurice Maeterlinck. On lui doit plusieurs romans, un recueil de poésies, des études sur les mines de charbon, etc. Mais sa réputation tient au seul livre, *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, maintes fois réédité. Cette année 2010, par exemple, les Éditions *Sillage* ont fait paraître une nouvelle édition de cet ouvrage. En 1994, les Éditions *Le Serpent à Plumes* en avaient publié une version de poche.

Dodin-Bouffant est connu de tous pour son pot-au-feu qu'il servit un jour au prince d'Eurasie. Il s'agissait pour le gourmet de donner

une leçon au prince qui l'avait auparavant reçu avec une suite sans fin de plats qui « accumulait des viandes échauffantes, de goûts opposés, et alliait fâcheusement, pour ce service spécial, des gibiers auxquels ne convient aucun ordre de succession ». Je passerai volontiers sous silence les quatre pages qui font état du menu annoncé par l'officier de service du prince et me contenterai des quelques lignes de hors-d'œuvre proposés et de l'entrée. Voici :

Les hors-d'œuvre seront : Un de perdreaux aux fines herbes à la broche, avec une essence de jambon, un poupetin de tourterelles, deux de saucisson à la dauphine, un de brochet fourré. La grande entrée sera : de deux poulardes farcies à la crème, de lapereaux à la Saingarz, d'oiseaux de rivière accommodés aux huîtres.

Dodin-Bouffant « réprouvait, dans le premier hors-d'œuvre, d'étouffer la suavité du perdreau sous une essence de jambon, comme il n'admettait qu'avec peine de finir le second rôti sur un gigot... »

Quant au pot-au-feu servi par Dodin-Bouffant, il fait les délices de toutes les anthologies gourmandes et il est difficile de ne pas citer ce monument de la littérature gourmande. Le voici :

Le pot-au-feu proprement dit, légèrement frotté de salpêtre et passé au sel était coupé en tranches et la chair en était si fine que la bouche à l'avance devinait délicieusement brisante et friable. Le parfum qui en émanait était fait non seulement du suc de bœuf fumant comme un encens, mais de l'odeur énergétique de l'estragon dont il était imprégné et de quelques cubes, peu nombreux d'ailleurs, de lard transparent, immaculé, dont il était piqué. Les tranches assez épaisses et dont les lèvres pressentaient le velouté, s'appuyaient mollement sur un oreiller fait d'un large rond de saucisson, haché gros, où le porc était escorté de la chair plus fine du veau, d'herbes, de thym et de cerfeuil hachés. Mais cette délicate charcuterie, cuite dans le même bouillon que le bœuf, était elle-même soutenue par une ample découpade, à même les filets et les ailes, de blanc de poularde, bouillie en son jus avec un jarret de veau, frottée de menthe et de serpolet. Et pour étayer cette triple et magique superposition, on avait glissé audacieusement derrière la chair blanche de la volaille nourrie uniquement de pain trempé de lait, le gras et robuste appui d'une confortable couche de foie d'oie frais simplement cuit au Chambertin. L'ordonnance reprenait ensuite avec la même alternance, formant des parts nettement marquées, chacune, par un enveloppement de légumes assortis cuits dans le bouillon et passés au beurre ; chaque convive devait puiser d'un coup entre la fourchette et la cuillère le quadruple enchantement qui lui était dévolu, puis le transporter sur son assiette.

Subtilement, Dodin avait réservé au Chambolle l'honneur d'escorter ce plat d'élite... le Chambolle nuancé, complexe et

complet, recelait dans son sang d'or rose assez de ressources pour que le palais y pût trouver à temps, suivant la chair dont il s'imprégnait, le ton nécessaire, la note indispensable.

Mais au fait, qui était-il ce Dodin-Bouffant, connu dans son Jura natal, pour avoir « osé, avant tout autre, marier la volaille et le poisson, par exemple, et enchanter le parfum d'un chapon copieusement mariné, d'une farce où dominaient la crevette et le turbot » ?

Marcel Rouff dans sa *Justification* dit de lui qu'il « est gourmet comme Claude Lorrain est peintre, comme Berlioz est musicien. Il est de taille moyenne ; il est puissamment taillé ; il est gras avec dignité et élégance ». Dodin-Bouffant, a-t-il été écrit dans un commentaire de journaliste, « est un Brillat-Savarin à la sauce III<sup>e</sup> République... un bourgeois esthète, épicurien, radical, généreux qui représente tout ce que l'esprit républicain a de plus enviable ».

C'est lui aussi qui professait « que les circonstances extérieures qui entourent un repas, si parfait fût-il en lui-même, méritent une attention méticuleuse et une vigilance raffinée... Un Léonard de Vinci, ajoutait-il, dans une mansarde ou une sonate de Beethoven dans une épicerie n'auraient pour moi que des charmes très atténués... Il faut à la beauté un décor qui permette d'en recevoir toutes les jouissances »...

Cette beauté dont parle Dodin-Bouffant m'oblige à ouvrir une petite parenthèse. Tant il est vrai qu'il en est de même dans d'autres domaines. Ainsi, qu'on le veuille ou non, un poème imprimé avec goût sur un papier rare ou augmenté d'une belle gravure n'est pas reçu de la même manière que s'il est lu dans une édition courante. Cette beauté-là dont parle Dodin-Bouffant, cette mise en scène en quelque sorte, nous égare parfois et nous trompe sur la beauté intérieure des choses. Et il en est de même lorsque l'on parle de la table. Chez certains de nos cuisiniers pourtant renommés, combien de vaisselles pour parfois un soupçon de bonne et véritable cuisine !

Mais revenons-en à notre gourmet, Dodin-Bouffant, et à ses « commensaux assidus et fidèles » que sont le notaire Beaubois, Magot le marchand de bestiaux, le docteur Rabaz... et monsieur le bibliothécaire Trifouille qui avait rejoint cette assemblée après avoir fait livrer un soir un plat composé de « deux tranches d'une chair de homard à la fois séparées et réunies par une farce où se distinguait nettement la douceur de la viande nouvelle d'un très jeune porc de lait, rehaussée d'échalote et de salaison, corsée d'une pointe de morille, amalgamée avec de la pâte à brioche, bénie indiscutablement d'une légère aspersion de bourgogne ».

Il arrivait parfois à ce petit cénacle de fréquenter la bibliothèque de Maître Dodin-Bouffant installée dans les cuisines et où on lisait quelques pages de ces cuisiniers d'autrefois. Dodin-Bouffant se laissait aller alors à quelques critiques sur cet art de la table.

Des siècles encore désordonnés et touffus, pleins d'inventions... mais tumultueux, sans règles et sans lois. La table attend encore son grand siècle classique. Il y a eu de nobles précurseurs, mais la cuisine verra naître ses Pascal et ses Molière, ses Racine et ses Boileau, des génies ordonnateurs et méthodiques, profonds et pénétrants, grands maîtres des tons, des nuances, des oppositions, des ombres et des lumières, des subtilités et des enchantements...

Si l'auteur, Marcel Rouff, dont on devine le classicisme, avait eu à traiter de la « nouvelle cuisine » d'aujourd'hui, il y a fort à penser qu'il n'aurait guère supporté celle-ci et aurait peut-être fait appel, en guise de comparaison, aux maudits poètes minimalistes dont je partageai tout un temps les idées et les préoccupations !

Dodin-Bouffant était fait, en fin de compte, pour ces « langues de mouton en papillote, ces culottes de bœuf à la Gascogne... et ces foies gras à l'étouffée d'andouilles de gibier » ! Un homme fait aussi pour devenir goutteux... cette crise inaugurale de goutte arriva bientôt et l'obligea à un séjour d'eaux à Baden- Baden. Je ne vous raconterai pas les souffrances de cet homme tenu de boire trois fois par jour son litre d'eau soufrée, chaque litre étant espacé de quarante-cinq minutes de pause qu'il s'empressait d'occuper par autant de vin. Je ne vous dirai rien non plus de sa rencontre avec le « Herr Professor de la métaphysique de la cuisine » qui se nourrissait de pommes de terre à l'eau et de choux bouillis. Sachez simplement qu'il vécut là chez les « barbares » et que son retour fut vite organisé avec des recommandations adressées à sa garde du ménage et une liste impressionnante de courses à prévoir ! « Un bouillon fait de vieilles poules, de langue et de culotte de bœuf, de panais, de navets, de carottes et de céleris... un beau rognon de veau, des blancs de dinde et six douzaines d'écrevisses » ! De quoi faire oublier « la géhenne germanique » ! Le livre de Marcel Rouff, faut-il le préciser, fut achevé après la Première Guerre mondiale et il n'est pas étonnant de trouver chez l'auteur ce mépris pour la cuisine de l'Allemagne impériale. Que Marcel Rouff me pardonne mais j'ai, quant à moi, trouvé là-bas d'excellentes tables dont celle d'un certain hôtel St Georges à Heidelberg... et je me souviens encore d'un cerf mariné et du pinot noir qui l'accompagnait !

Zhu Ziyue, le personnage de Lu Wenfu, est quant à lui un gastronome d'un autre type puisqu'il courut les restaurants du matin au soir une

bonne partie de sa vie avant de s'installer finalement, contraint et forcé, dans sa propre maison.

Au-delà d'un titre fort ressemblant, *Vie et passion d'un gastronome chinois*, il m'intéressait de comparer cet aspect du bien manger, selon qu'on soit en France ou en Chine, et Lu Wenfu me donnait cette occasion inespérée.

Mais qui est au juste Lu Wenfu ? Écrivain chinois contemporain, il est né à Taizhou en 1928 et il est mort à Suzhou le 9 juillet 2005. Auteur de nombreuses nouvelles et textes en prose, c'est aussi, nous dit-on, un gastronome reconnu qui aura contribué à fonder un restaurant de spécialité à Suzhou et il serait même l'inventeur d'une recette, une soupe de poulet servie dans une pastèque. On peut lire de lui en français trois ouvrages : *Le puits*, chez Piquier (1991), *Nid d'hommes* aux éditions du Seuil (2002) et cette *Vie et passion d'un gastronome chinois*, paru chez Piquier en 1988.

Alors que l'ouvrage de Marcel Rouff est un éloge vibrant à la grande cuisine, *Vie et passion d'un gastronome chinois* met en présence deux personnages aux antipodes l'un de l'autre. Le narrateur de ce récit, un certain Gao Xiaoting est, comme on le dit dans la préface, « un moraliste épris de justice, engagé dans un combat sans issue pour réformer la nature humaine incarnée dans ses plus bas instincts par Zhu, l'incorrigible goinfre ». Le livre n'aura d'ailleurs de cesse que de confronter ces deux attitudes : les penchants naturels de l'un vers les bonnes tables et d'un autre côté, les devoirs d'un jeune révolutionnaire pour qui l'accès à la soupe populaire était une préoccupation majeure.

Ce sont ainsi des décennies de vie chinoise autour de la table qui sont évoquées dans ce livre qui témoigne des traditions culinaires d'un pays en proie aux révolutions.

La journée de Zhu Ziyue est rythmée par la seule table. Ainsi, dès le matin, se rend-il chez *Zhu Hongxing*, un restaurant de nouilles très célèbre. Et notre homme y était de bonne heure pour goûter aux nouilles de « première cuisson » parce que la même eau servait à faire un millier de bols et qu'il ne voulait pas de ces nouilles qui n'avaient plus aucune fraîcheur. Son petit-déjeuner était ainsi composé « d'un bol de crevettes sautées en accompagnement, nouilles sur l'autre rive, vertes, sauce longue, *al dente*. » Mais il était aussi possible d'obtenir « des nouilles bien cuites, natures ou avec bouillon, vertes ou blanches (avec ou sans ciboule) ; riches (bien grasses) ou légères (sans graisse) ; sauce longue (avec plus de

sauce que de nouilles) ou sauce courte (avec plus de nouilles que de sauce) ». Sachez aussi que lorsque l'on préfère, comme notre gastronome Zhu Ziye, les nouilles sur l'autre rive, il s'agit en fait de présenter séparément les nouilles et la sauce et l'on se doit alors de « faire le pont » entre le bol et l'assiette. « L'art de la table », consentira à dire malgré tout notre jeune révolutionnaire, « comme toutes les autres formes d'art, exige une maîtrise parfaite du temps et de l'espace ».

Ce repas était invariablement suivi par une visite dans une de ces maisons de thé où le thé était fait avec de l'eau de pluie et le thé lui-même « provenait directement des collines situées à l'est du lac Dongting ; il infusait dans des théières en terre cuite violette faites à Yixing. » Là aussi on remangeait, par groupe de quatre ou maximum huit : des assiettes froides d'abord, des plats sautés ensuite, suivis de divers entremets, suivis eux-mêmes de grands plats, puis les desserts et une bonne soupe pour clore le tout ! Parfois ils allaient en cortège manger de la soupe de poumons de barbeaux, des nouilles ou un poulet du mendiant. Puis il y avait encore un repas à prendre : le dîner pour lequel le jeune Gao, notre narrateur, avait souvent servi de commis pour « acheter de la viande aux cinq parfums chez Lu Gaojian, du gibier dans la boutique de Ma Yong, des rouleaux de poisson aux œufs de crevettes dans celle de Cai Zhi, de l'oie braisée au marc de vin chez tel vieillard »...

Pas étonnant qu'une fois la révolution venue, notre jeune étudiant se soit manifesté contre cette attitude « capitaliste », lui qui au fond s'accommodait de choses simples et était peut-être sans le savoir un lointain disciple de Jean-Jacques Rousseau, une « figure emblématique du renoncement en matière de gastronomie » a écrit à son propos Michel Onfray dans *Le ventre des philosophes*.

Sachez que notre Gao, lui qui voyait dans ces plaisirs de la table « la manifestation la plus odieuse de l'inégalité entre les hommes », deviendra après la révolution directeur du restaurant que fréquentait Zhu Ziye le gastronome et où il entreprendra sa propre révolution. Ainsi les plats coûteux comme la perche mandarine en écureuil, les boulettes de poulet sur flocons de neige ou les cœurs de légumes aux miettes de crabe furent-ils remplacés par un plat de viande et de légumes ordinaires, suivi d'une soupe toute simple. Tout ce que vantait en quelque sorte Rousseau : le laitage, les fruits et les légumes, des œufs, du pain bis et du vin passable ! Mais ce Rousseau-là n'avait-il pas aussi fustigé, dans son *Discours sur les sciences et les arts*, l'imprimerie, cet « art d'éterniser les extravagances de l'esprit humain » ?

Inutile de vous dire que Zhu Ziyue se considéra comme trahi, lui et aussi sa ville, Suzhou, connue de partout pour sa fine cuisine. Ne lui restait plus alors qu'à trouver une femme qui fasse merveille aux fourneaux. Ce qui fut rapidement fait en la personne de Kong Bixia, véritable cordon bleu. « Soyez gentille ! la supplia-t-il sans pudeur. Nous mangerons avec plaisir tout ce que vous ferez. Ce sera toujours meilleur qu'au restaurant ! » Ces deux-là qui prenaient ensemble leur repas, se mirent à vivre ensemble... et se marièrent.

De son côté, notre révolutionnaire dut bien reconnaître ses erreurs après quelques années, neuf exactement, passées à la campagne. « La Révolution, dira-t-il, a pu détruire une bonne part de notre culture, mais l'art de la table résiste. » Et elle résistait dans la maison de Zhu Ziyue et Kong Bixia, malgré quelques disputes. Il vint même aux oreilles du directeur de restaurant qu'on organisait dans cette maison-là des repas fabuleux sous la houlette de son ancien chef de cuisine, un certain Yang Zhongbao. On rappela le chef de cuisine pour qu'il évoque devant les jeunes cuisiniers ce qu'était réellement la soupe de poumons de barbeaux. Quand on sait que le barbeau est un poisson tout petit et que son poumon n'est pas plus gros qu'une fève, on devine la rareté et la finesse des choses. Et il en était de même pour la fricassée de poulet vivant. « Trois minutes s'écoulaient, leur dit le vieux cuisinier, trois minutes entre la mort du poulet et le moment où on le servait ; on croyait en voir encore les petits morceaux aller et venir dans l'assiette ! »

Zhu Ziyue, le gastronome, fut aussi invité à donner des conférences. Il se disait par ailleurs que pendant la période difficile il avait terminé un traité de gastronomie et qu'il avait accepté de tout perdre sauf ce traité-là. « Zhu Ziyue se hissait, nous dit le narrateur, au rang des scientifiques, des théoriciens et des hommes de lettres — et cela indépendamment du contenu concret de son ouvrage »... ouvrage que, par ailleurs, l'on ne vit jamais ! Mais il fut convié à passer en revue tous les plats fameux qu'il avait mangés durant sa vie.

Sachez enfin, mes amis, que ce livre de Lu Wenfu se termine avec un repas extraordinaire dans la maison de notre gastronome. Sa femme, Kong Bixia, qui officiait, y fut tout simplement éblouissante, l'expression même du génie de la table... et notre révolutionnaire, Gao, je ne vous dirai pas par quel stratagème, était aussi de la partie !

Sur une nappe de soie fine ajourée toute blanche, était disposé un service de porcelaine transparente... La table n'offrait pas de

fleurs, mais douze plats froids semblables à douze fleurs : c'était une explosion de couleurs rouges, jaunes, bleues, blanches... Des plats comme des crevettes queue de phénix, les tranches de jambon du Sud, les haricots de soja en habit vert, le poulet en blanc... Tandis que d'autres, tels la carpe noire fumée, le bœuf aux cinq parfums, les rouleaux de poisson aux œufs de crevettes, étaient présentés avec une garniture de fruits ou de légumes aux teintes variées... Kong Bixia avait, de plus, un cœur d'artiste : elle avait disposé des tranches de racines de lotus tendres et blanches comme la neige tout autour des rouleaux, pour la décoration du plat, mais aussi pour atténuer le côté trop salé des rouleaux.

Il y eut encore bien des choses à manger ce soir-là : des graines de lotus en gelée, des boulettes de riz glutineux à l'osmanthe, un velouté d'euryales à la féculé de lotus... et j'en passe. Mais il me faut encore citer un certain canard « trois en un ». En fait un pigeon fourré dans le ventre d'un poulet, lui-même fourré dans le ventre d'un canard.

Pas étonnant donc qu'à la fin du repas notre révolutionnaire de service, Gao Xiaoting, se soit laissé à penser que, et je le cite, « la connaissance des goûts est une chose aussi délicate que la connaissance des hommes : elles reposent toutes les deux sur des années d'expérience ».

À la lecture de ces deux ouvrages aux titres si proches, je me suis interrogé sur la pertinence du mot « gourmet » pour l'ouvrage de Marcel Rouff et, d'autre part, sur celle de « gastronome » pour l'auteur chinois, Lu Wenfu. *Meishijia*, « expert en bonne chère », dit-on en chinois ! Car si le gourmet est « la personne qui sait distinguer et apprécier la bonne cuisine et les bons vins », le gastronome est, toujours selon le dictionnaire, « la personne qui aime et apprécie la bonne chère » (Larousse). Peu de différence en soi si ce n'est qu'on ne parle pas ici de vins et que l'esprit critique semble absent de cette définition. À tout prendre, je préfère donc, quant à moi, être gourmet plutôt que gastronome !

Je dois vous avouer avoir interrogé à ce propos André Goosse. Lequel m'écrit que le *gourmand* aime manger, que l'idée de choix n'est pas toujours présente chez lui et la nuance péjorative latente, que le *gourmet* apprécie et choisit, que ce mot s'était d'abord appliqué à l'amateur de vin.

Je ferai une petite parenthèse en signalant que le *Littré* cite Voltaire à deux reprises à propos du mot *gourmet* : « Le gourmet est celui qui discernera le mélange de deux vins, qui sentira ce qui domine dans un mets, tandis que les autres convives n'auront qu'un senti-

ment confus et égaré (*Dict. phil.*) » ; et dans les *Lettres en vers et en prose* : « Hélas ! quelle étrange folie. D'aller au gourmet le plus fin présenter tristement la lie. Et les restes de mon vieux vin ! » Quant au terme *gastronome*, apparu au début du XIX<sup>e</sup> siècle, il implique, toujours selon Goosse, une sorte de spécialisation, de supériorité. C'est, me dit-il, un brevet que l'on reçoit, mais qu'il est prétentieux de se donner. En conclusion, m'écrit André Goosse : « *Je suis gourmand* est modeste ; *je suis gourmet* l'est moins ; *je suis gastronome* pas du tout. »

Quant à nos deux personnages, revenons-y, il semble évident que Dodin-Bouffant se soit plus impliqué dans la réalisation même de certains plats (que l'on pense à son pot-au-feu) alors que notre chinois, Zhu Ziye, s'est toujours contenté de s'asseoir à une table. Mais une chose est troublante : l'un et l'autre se sont mariés pour la sauvegarde de la cuisine. Dodin-Bouffant, je ne vous l'avais pas dit, s'était marié avec sa cuisinière pour éviter que celle-ci entre au service du prince d'Eurasie à qui il avait donné cette fameuse leçon et son pot-au-feu. Dodin-Bouffant avait épousé Adèle Pidou et il pouvait dès lors goûter sans réserve aux lapereaux au zéphir, aux poussins à la follette, aux truffes à la Maréchale, aux écrevisses à la broche, aux perdreaux au fumet, aux alouettes au gratin ou aux faisans en timbale... Quant à Zhu Ziye, je vous ai raconté pourquoi il avait pris femme en la personne de Kong Bixia et les prouesses de cette cuisinière-là.

Lu Wenfu avait-il lu l'ouvrage de Marcel Rouff ? Je l'ignore, mais l'auteur de *Vie et passion d'un gastronome chinois* était aussi un passionné de cuisine, la soupe de poulet servie dans une pastèque était une de ses trouvailles, et il est curieux qu'en fin de volume (souvenez-vous que Marcel Rouff était membre de l'Académie des gastronomes) on évoque cette « association internationale de gastronomie » qui pourrait être créée, dont Zhu Ziye serait le vice-président, « car la place de président devait revenir à un Français, celle de vice-président se devait d'être occupée par un Chinois ».

Mais une chose me préoccupait encore en rédigeant ces quelques pages. J'avais autrefois, il y a une quinzaine d'années environ, acheté un livre d'un auteur chinois parce que son titre évoquait la cuisine. Un livre qu'en fin de compte je n'avais pas lu et qu'aujourd'hui je n'arrivais pas à dénicher dans ma bibliothèque. Jusqu'à ce jour de printemps où ma main fut plus heureuse. Et quelle ne fut pas ma surprise de découvrir un livre de Lu Wenfu, *Le Gourmet*, sous-titré... *Vie et passion d'un gastronome chinois*.

L'éditeur français avait-il, dans la dernière version dont je dispose, supprimé le mot *gourmet* parce qu'il rappelait trop le livre de Marcel Rouff, parce qu'il voulait donner une seconde vie à ce livre en faisant du sous-titre le titre ou parce que l'intriguait aussi la proximité des mots *gourmet* et *gastronome* sur la même page ? Peu importe, la question restera sans réponse pour l'instant, mais une chose me paraît plausible : Lu Wenfu doit avoir lu *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet* !

Chères consœurs, chers confrères, que l'on soit d'ici ou d'ailleurs, de France ou de Chine, force est de constater que l'art de la table a désormais sa place parmi les arts, avec la poésie, la peinture ou la musique. Et il n'est pas étonnant que, déjà en 1825, Brillat-Savarin ait écrit dans sa *Physiologie du goût* qu'il fallait à la cuisine « ses académiciens, ses cours, ses professeurs et ses propositions de prix ».

La gourmandise, un péché, s'interrogeait Robert Sabatier ? En tout cas, ajoutait-il, un péché mignon. Si vous êtes plein de piété, n'hésitez pas à vous confesser de vos prouesses gastronomiques. Je suis assuré que le prêtre, avant de vous absoudre, vous demandera l'adresse de bons restaurants.

Merci, chères consœurs, chers confrères, de m'absoudre pour ce qui fut et reste encore l'un des sept péchés capitaux... que je pratique avec délectation et sans aucun remords !