



À la table de Jean Follain

COMMUNICATION D'YVES NAMUR

A LA SEANCE MENSUELLE DU 14 DECEMBRE 2013

L'un de mes amis qui avait fréquenté Jean Follain et avait déjeuné plus d'une fois avec lui, me faisait, il y a peu de temps, cette remarque impertinente : avec Follain, me dit-il, il était simple de deviner ce qu'il avait mangé quelques instants plus tôt, il suffisait de regarder sa chemise au sortir de table !

Je n'ai certes pas attendu cette confidence pour évoquer avec vous le Jean Follain gourmet et défenseur d'une cuisine française souvent respectueuse des traditions. Souvenez-vous : voici quelques années, j'ai parlé de Follain et d'une question que lui-même posait. À savoir : « la cuisine est-elle science ou art ? ». Un peu des deux, disait-il, parce qu'elle participe à la fois de la logique et de l'intuition. Et d'ajouter: « La science du cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer les viandes, à en tirer des sucs nourrissants et légers, à les doter de cette union que les peintres donnent aux couleurs, à les rendre homogènes. Cette même unité peut avoir besoin de moyens subtils, compliqués ; si une synthèse est réussie, ne ressemblant à aucune autre, il y a donc œuvre d'art. »

Mais il serait dommage de consacrer cette conversation aux seules gourmandises d'un homme qui nous aura laissé de nombreux recueils de poésie dont les plus connus, *Usage du temps* et *Exister* suivi de *Territoires*, sont parus dans la collection NRF des Editions Gallimard. Qu'il me soit donc permis de vous parler ici, de poésie, un peu, et de gourmandise, un peu plus. Qu'il me soit aussi autorisé de passer sous silence des ouvrages inclassables comme ce *Petit glossaire de l'argot ecclésiastique* paru en 1966 chez Jean-Jacques Pauvert ou ce *Rôti-Cochon*, manuel pour apprendre les enfants à lire en Latin et en Français. J'oublierai aussi ses petites proses vraiment délicieuses comme *Paris* (Corrêa, 1935), republié en 1978

chez Phébus, *Canisy* (Gallimard, 1942), *Tout instant* (Gallimard, 1957) ou encore *Jean-Marie Vianney, Curé d'Ars* chez Plon en 1959.

Jean Follain est né le 29 août 1903 à Canisy, dans la Manche (près de Saint-Lô) et il est mort à Paris le 10 mars 1971. Une mort que tout amateur de bons vins et de bonnes chères aimerait peut-être se souhaiter. C'est que le 9 mars il se rend au dîner du « Vieux-Papier » qui se tient à bord du Club-House du Touring Club de France qu'il quitte peu après minuit et il sera renversé quelques instants plus tard, fauché par une voiture, au débouché du tunnel sur le Quai des Tuileries. *Espaces d'instant* paraît chez Gallimard quelques jours plus tard mais une dizaine d'ouvrages paraîtront encore après la mort du poète.

Je ne m'attarderai guère sur la vie professionnelle de Jean Follain. Sachez simplement qu'il fit des études de Droit à la faculté de Caen, devint avocat au barreau de Paris. (Il sera par exemple l'avocat de Louis Aragon opposé alors aux éditions Gallimard et celui aussi de Roger Gilbert-Lecomte.) En 1951, il quitte le barreau et entre dans la magistrature. Il devient ainsi juge de Grande Instance à Charleville tout en résidant à Paris où son épouse, Madeleine Denis, fille du peintre Maurice Denis et elle-même peintre sous le pseudonyme de Madeleine Dinès, a acheté en 1957 un fonds de commerce, rue Saint-Séverin, pour en faire un restaurant dénommé « Papille ».

Commerce, le Journal des Poètes (numéro d'avril 1931) et la *NRF* seront les premières revues à faire paraître des poèmes de Follain entre 1930 et 1933. Son premier livre, *La Main chaude*, paraît chez Corrêa en 1933, avec une introduction d'André Salmon. Nous reviendrons sur quelques ouvrages parce qu'ils parlent de nourritures mais sachez que son nom est inscrit au catalogue de GLM, Denoël, Gallimard, etc. Plusieurs ouvrages reparurent après sa mort chez Fata Morgana dont *La Table*, *Cérémonial bas-normand*, *Ordre terrestre* et *Épicerie d'enfance* après la publication duquel ouvrage il reçut le Prix Mallarmé en 1939.

Vous dire encore, pour faire bref, que Follain aura beaucoup voyagé à travers le monde (le Brésil, le Pérou, la Bolivie, le Sénégal, la Thaïlande, le Japon, les États-Unis, etc.), surtout comme représentant du PEN Club de France et les amitiés

qu'on lui connaît sont nombreuses : André Salmon, Pierre Reverdy, Pierre Mac Orlan, Max Jacob, Armen Lubin, Eluard, André Dhotel, Guillevic ou Pierre Albert-Birot pour qui il crée, dès 1936, les dîners « Grabinoulor », autour de Pierre-Albert Birot, le 15 de chaque mois, au restaurant des sœurs Morazin, *Le Mont Saint-Michel*, rue des Canettes.

Henri Thomas qui préfaçait *Exister*, donne de Follain le portrait que voici : « Homme d'un terroir, homme d'une enfance qui le hante, ou voyageur sans regret – liseur infatigable, de la comptine aux Pères de l'Église, ou heureux par toutes choses qui se passent du langage — homme du monde et grand causeur, homme à l'écart et taciturne : Jean Follain est tout cela, sans donner pour autant l'impression d'être particulièrement déchiré. » Un homme multiple, ajouterais-je, qui voyageait indifféremment entre solitude, réceptions, mondanités ou réfectoires d'abbaye.

Jean Follain — et cela le situe peut-être encore mieux — avait un goût certain pour les rituels et les cérémonies. Il s'est ainsi intéressé au compagnonnage et fréquentait les Charpentiers du Devoir ; il aimait, semble-t-il, les messes, plus pour le rituel que par conviction religieuse même s'il fait de nombreux séjours à la Trappe de Cîteaux, à Ligugé, à Solesmes et même à Chimay en août 1953. Une photographie, reproduite dans les fameux *Agendas* dont je parlerai plus tard, montre un Jean Follain porteur d'une chape ecclésiastique à l'abbaye de La Lucerne d'Outre-Mer !

Mais la poésie dans tout cela ?

La poésie de Jean Follain (dont Henri Falaise, l'auteur du *Pays de Geneviève*, en avait fait son maître absolu et aujourd'hui encore un Lucien Noullez, de qui je tiens quelques ouvrages introuvables de Follain, considère Jean Follain comme l'un des sommets de la poésie du XX^e siècle), la poésie de Follain est intimement liée aux objets, souvent les plus simples, parfois ceux déjà oubliés ou disparus, ce qui fera dire à Luc Decaunes que « pour Follain, tout événement, toute vision appartient à un passé virtuel, comme s'il ne pouvait vivre et voir qu'à reculons ».

Il est avec Francis Ponge et Eugène Guillevic, l'un des « trois principaux poètes de l'objet » et Alain Bosquet, ajoute dans *Le Monde* du 11 mars 1971 : « Jean

Follain — comme Guillevic — remettait en cause les rapports de l'homme avec son univers ambiant. Cette intériorisation faisait de lui un philosophe de l'imaginaire et un poète ennemi des grandes démonstrations romantiques. » Mais à la différence d'un Ponge, par exemple, l'objet n'est pas ici considéré de la même manière, il n'est guère ou pas décrit, Follain intériorise l'objet, et tout particulièrement les objets les plus usuels ou les plus petits comme une aiguille ou un puceron. Ne disait-il pas d'ailleurs que « Tout fait événement pour qui sait frémir ». Le début d'un poème intitulé *Paysage des sentiers de lisière*, dédié à Jules Supervielle, illustre cette attention extrême, le voici :

Il arrive que l'on entende,
figé sur place dans le sentier aux violettes,
le heurt du soulier d'une femme
contre l'écuelle de bois d'un chien
par un très fin crépuscule,
alors le silence prend une ampleur d'orgues.

(...)

(In *La Main chaude*, 1933, repris dans *Usage du temps*, Poésie/Gallimard, 1983)

C'est, on l'aura compris, un poète intimiste, familier du poème court mais dense, avec souvent, me semble-t-il, de curieuses constructions, un poème composé d'assemblages parfois hétéroclites qui « brouillent et divisent les perspectives » et qui me font dire qu'il n'est peut-être pas si éloigné des surréalistes, quoi que Guillevic ait écrit à ce sujet dans les années 80 que Follain avait été « le premier à écrire en dehors du surréalisme, sinon contre ». Je n'en suis pas certain. Mais une telle ordonnance du poème, avec une chute souvent inattendue et ces « chevauchements simultanés », font peut-être aussi de Follain un poète que je situerais volontiers proche du genre fantastique.

Voici un ou deux exemples, pris au hasard de mes lectures :

Les siècles

Regardant la marque du sabot
de son cheval de sang
le cavalier dans cette empreinte contournée
où déjà des insectes préparaient leur ouvrir
devina la future imprimerie
puis pour lui demander sa route
il s'approcha du charpentier
qui près d'une rose
en repos contemplait la vallée
et ne lirait jamais de livres.

(In *Territoires*, Poésie/Gallimard, 1969)

Poursuite

La rouille mord
à même un fer de lance
des chevaux demeurent silencieux
cependant qu'on poursuit
un seul homme
qui court par des dédales
et des ruines
car il n'a jamais pu
s'habituer à ce temps.

(In *D'après tout*, Gallimard, 1967)

Un autre poème encore à vous citer (que l'on pourrait mettre en parallèle avec ceux d'Odilon Jean Périer et Francis Ponge parce qu'il est question là aussi d'un verre d'eau) illustre bien que Jean Follain, comme l'écrivait Philippe Jaccottet, dans *L'Entretien des Muses*, « mériterait d'être appelé *enfant et métaphysicien* ; il est, ajoute Jaccottet l'un des très rares poètes actuels qui touchent à l'illimité avec une sorte d'innocence, presque de nonchalance ».

La solitude

Près d'un grand verre à pied d'eau claire
Lentement il décrocha
Le masque chantourné.

Le sang des bêtes
Ruisselait dans la nuit douce.

Alors qu'il écoutait,
Le masque blanc comme la pâte de pain
Se creusait d'ombres à son côté.

(In *Champs terrestres*, 1937, repris dans *Usage du temps*, Poésie/Gallimard, 1983)

Je quitterai, à contrecœur, le Follain, poète des petites choses et des petits riens en citant quelques mots d'André Dhotel qui aura consacré à Follain un *Poètes d'Aujourd'hui*, paru chez Pierre Seghers en 1956.

« Jean Follain, écrit André Dhotel, apparaîtra, dans cette lignée des poètes du spectacle, du travail simple et de l'abandon, l'un des premiers qui, dans leur soumission à la nature et à l'histoire, ont su orner leur mémoire sans la vanter jamais, et, renonçant aux évasions romantiques, ont montré les choses et les merveilles du monde voyageant autour d'eux dans des temps et des espaces familiers... »

Mais qu'en est-il de l'homme gourmand ou gourmet qui fréquentait nombre de réceptions, salons et autres lieux mondains ? Qu'en est-il au juste de sa gourmandise ?

Un livre, plus que d'autres, illustre l'attention soutenue de Follain aux plaisirs de la table. Publié pour la première fois en 1984, cet ouvrage s'intitule simplement *La Table*. On y trouve un Follain chroniqueur où, comme le dit Jacques Réda, préfacier de cet ouvrage, « la gastronomie de Follain ébauche plutôt une esthétique, voire une morale. L'attention aux moindres détails y est la même que dans ses poèmes, et l'art de les inclure dans une subtile mais robuste composition. On ne poussera pas davantage le parallèle. Un poème, bien sûr, n'est pas un repas.

Mais un repas selon Follain se rapproche d'un poème, et constitue en tout cas un moment civilisateur sinon vraiment religieux : la voix se contient, les gestes se ralentissent, le civet et la pomme de terre prennent leur saveur d'éternité ».

La gourmandise de Jean Follain s'apparente certainement à celle de la paysannerie française où, écrit-il, « le goût demeure affiné et l'on y sait manger avec une lenteur mesurée, quasi hiératique » et, en fin connaisseur des mondanités qu'il fréquente malgré tout, il ajoute : « Par contre, dans maints déjeuners et dîners mondains, le service est outrageusement précipité. » Certes il ne dénigre pas la « grande cuisine » où il y a parfois des réalisations exquisées mais, ajoute-t-il, « rien de pire que le faux, mieux vaut donc un plat bourgeois qu'une fausse carpe à la Chambord ».

On le comprend donc, ce qui l'intéresse au premier plan, c'est « le goût original de certains produits », loin de ces « repas de comédies que l'on sert à Paris » !

Les nourritures de Paris sont mystérieuses et opulentes. Les murs affichent margarines et concentrés infâmes, mais il est de bons volailleurs.

Certaines personnes vont chercher des nourritures toutes composées ; on leur découpe de minces tranches de gigot qui, au dire de Huysmans « rassèrent l'âme ». Les marchands d'huîtres sont postés aux carrefours.

(In *La table*, Fata Morgana, 1984)

Jean Follain, on le retrouve souvent au bistrot du *Vieux Paris* en compagnie de son ami Charles-Albert Cingria. Et que mangent alors nos poètes dans ce bistrot où l'on sert un seul plat du jour ?

Cingria, écrit-il dans *La Table*, mais lui aussi, « appréciait fort ce que malheureusement trop de gens n'apprécient plus, parce que les médecins vous font grief d'en manger, il appréciait le plat français en sauce. Il prisait le bourguignon, les ragoûts au vin ». On retrouve parfois aussi Follain, rue de Valois, au *Bœuf à la mode*, à déguster un plat dénommé *Pointe de culotte de bœuf à la bourgeoise ou à la mode*. Sachez simplement qu'il s'agit d'une cuisson lente, une douzaine d'heures,

qu'on y ajoute un assaisonnement de vin rouge et de rhum (même si le grand Carême la confectionnait au seul Chablis) et, quand à la liaison finale, nous précise Follain, elle se fait « avec un peu d'arrow-root délayé dans du Cognac », un plat qu'il accompagne d'une bouteille de Nuits. Follain y a certainement aussi mangé du coq-en-pâte « au somptueux fumet de truffes » ou un filet de sole Loisel, c'est-à-dire « poché au vin blanc, garni d'un salpicon de homard lié à l'américaine et d'un bouquet de pointes d'asperges, nappé ensuite, moitié américaine et moitié sauce crème, les deux séparées par un cordon de truffes. Comme on le voit, ajoute Follain, il s'agit là d'une cuisine majestueuse et de haut goût, que l'on peut apprécier dans un cadre réconfortant ».

Et Follain sait de quoi il parle, lui qui aura aussi mangé au réfectoire des abbayes ! Il est à Ligugé, en août 1942, et il note dans son agenda : « Au réfectoire, haricots verts, salade de tomates, une bouteille pour quatre d'un vin qui a goût de vieux fût... Le ciel est serein. » Mais quelques lignes plus loin, peut-être pour souligner son manque : « La mesure de vin accordée aux moines est l'hermine romaine, un quart de litre. » Le lendemain, Follain se contentera le midi d'un peu de boudin et de platées de haricots. Le soir, tomates en salade et « bouillie de je ne sais quelle farine ». Quelques jours plus tard, le 17 août exactement, il est reçu à déjeuner au monastère de Solesmes où semble-t-il, on mange beaucoup mieux. « Déjeuner fort honnête, écrit-il dans son agenda, soupe avec légumes, beefsteack, purée de fèves servie deux fois, salade, tomates entières servies dans la salade, une poire de bon chrétien, de bonne grosseur et d'excellente saveur, un vin très fruité... » C'est lors de ce séjour qu'il rencontre Pierre Reverdy qui habite près de l'abbaye, ils boivent ensemble un blanc de Bourgueil et Reverdy lui confie alors que « la poésie est ennuyeuse à lire, que de temps à autre quelques vers vous rencontrent. Le lyrisme des Emmanuel et autres l'indiffère : il va à l'encontre de cette espèce de pureté qu'on avait cherché à isoler ». Reverdy dira encore à cette occasion qu'Eluard est parfait mais qu'il n'y est pas sensible. Qu'il lui préfère Breton « qui parfois touche à une clairvoyance ». Pour la petite histoire, sachez aussi qu'à Ligugé, Follain lit Joris-Karl Huysmans. C'est que l'auteur de *À rebours* était devenu olat à Ligugé en 1900.

Une parenthèse, mais je les aime, ces parenthèses-là qui font la petite histoire de la littérature ! La publication d'*À rebours* et le tohu-bohu que suscitât cette publication, en 1884, fit écrire à Barbey d'Aurevilly : « Après un tel livre, il ne reste plus à l'auteur qu'à choisir entre la bouche d'un pistolet ou les pieds de la croix. » Huysmans lui donna quelque part raison puisqu'il se convertit (son roman *En route* évoque cette conversion) et s'installa à Ligugé où il mourut en 1907, dans, dit-on « d'horribles souffrances supportées avec une foi ardente ». J'ai relu quelques passages de *À rebours* et compris la colère de Barbey d'Aurevilly.

« Avec Barbey d'Aurevilly, écrivait Huysmans, prenait fin la série des écrivains religieux ; à vrai dire, ce paria appartenait plus, à tous les points de vue, à la littérature séculière qu'à cette autre chez laquelle il revendiquait une place qu'on lui déniait ; sa langue d'un romantisme échevelé, pleine de locutions torsées, de tournures inusitées, de comparaisons outrées, enlevait, à coups de fouet, ses phrases qui pétardaient, en agitant de bruyantes sonnaillles, tout le long du texte. En somme, d'Aurevilly apparaissait, ainsi qu'un étalon, parmi ces hongres qui peuplent les écuries ultramontaines. »

Mais revenons à Follain et ses préoccupations alimentaires. Les chroniques qui composent *La Table*, nous donnent de Follain l'image d'un homme qui affectionne les choses authentiques, simples mais parfois aussi complexes. Ainsi peut-il indifféremment nous parler du beurre, de la graisse à soupe qu'on prépare avec du suif de bœuf, du sang, comme il évoque ailleurs un plat qu'il a lui-même exécuté, *la harpe ornée d'une couronne de sucre filé* ou encore cette *carpe à la Chambord moderne*, grosse pièce garnie d'hatelets. On sait aussi que Follain aimait se jeter, c'est son expression, sur un livre du grand cuisinier Carême et tout particulièrement était-il attentif aux « planches délicates où l'on voyait des architectures culinaires qui ne restent de nos jours présentes qu'à très peu d'esprits : décorations de petits oiseaux embrochés sur des hatelets d'argent... ».

Parlant de ce livre qu'il feuilletait, probablement durant un hiver d'occupation, Follain écrira, et ce sont les derniers mots de *La Table* : « Le vieux luxe du monde se mourrait, aucune douceur n'allégeait plus les jours, j'avais au fond de moi la vision des heures colorées d'autrefois, des béatitudes d'enfance. »

Qui ne se souvient d'ailleurs comme Follain de ces repas de la grand-mère ? Pour moi, c'était la coquille Saint-Jacques, le vol-au-vent et les gaufres qui débordaient de sucre. Pour Follain, c'était par exemple, cette marchande de sang qui passait de porte en porte jusqu'au début de mil cent quatorze, à Saint-Lô, pour vendre sa préparation de sang de cochon, ce que, dans les campagnes en Basse-Normandie, on appelle du « petit boudin » qui n'avait rien à voir avec l'ordinaire boudin noir. Non, celui-ci était fait selon la recette suivante que Follain nous donne : « Le sang de porc enfermé dans une poche, généralement un estomac de porc, se met à cuire à l'eau au moins une heure ; après quoi, enlevé de sa poche, on le fait mijoter dix heures avec quantité d'oignons émincés, ainsi que des boyaux de porcs également émincés, sans préjudice des assaisonnements ordinaires, sel et poivre. »

Il n'est donc pas étonnant que l'un des premiers livres publiés de Follain ait été *L'épicerie d'enfance*, publié chez Corrêa, en 1938 et réédité chez Fata Morgana, en 1986. Il s'agit là de proses nostalgiques d'un passé ma foi bien révolu. On y retrouve la marchande de sang qui « versait le sang cuit aux grumeaux bruns et comptait cuillère par cuillère pour faire son juste prix. C'était, dit Follain, une nourriture exquise et fine. » Pour la fameuse soupe à la graisse, il précise dans *Épicerie d'enfance* que « le meilleur légume était le navet sarrasin qui poussait d'abondance dans les champs de blé noir ». Il parle aussi du fils de l'épicier partant à la guerre dans « l'uniforme des cuirassiers d'alors : torse étincelant, casque aux crins noirs, épaulettes rouges ». Et c'est probablement de cette même épicerie dont il parle dans *La Main chaude* et le poème que voici où l'on devine que le jeune soldat de 1914 n'est peut-être pas revenu :

L'épicier

L'épicier époux de l'épicière,
avec sa serpillière
et ses doigts de crabe laineux
vend des pois chiches
à la saison pluvieuse
et puis ces grains de riz des Carolines
dents d'Andalousie,

et puis la pipe en sucre rouge,
qui dans la ville où la bâtisse croît,
transfigure l'enfant à capuchon du crépuscule.

(In *La Main Chaude*, 1933, repris dans *Usage du temps*, Poésie/Gallimard, 1983)

L'épicerie d'enfance, c'est aussi pour Follain l'occasion de se souvenir des lieux, une maison, mais aussi des odeurs et des habitudes de cette maison d'enfance. « Par un besoin d'encyclopédie, écrit-il, pour pouvoir étiqueter, classer, conserver, l'enfant de la maison avait voulu créer ce grave amusement d'une grande épicerie avec toute la gamme des produits, et, dans chacun de ces produits, toute la gamme des catégories : sardines à l'huile bien sûr, mais aussi à l'estragon, aux achards, à la tomate, aux truffes, et aussi sans arêtes et en boîtes de tous formats. » Ailleurs, c'est une « boîte de petites fèves des marais décortiquées de chez Heudebert » dont il apprivoise l'odeur. À la cave, c'est l'odeur du fut qui montait glorieuse... Il évoque aussi la grande cuisine, salle commune où s'est probablement assis le jeune Follain.

Là restait le buffet verni, serviteur muet, indifférent au vent, empli de soupières, de bols, d'assiettes plates et de ces assiettes creuses où l'ombre s'installe immuablement classique dans un flottement et par insensibles degrés, chaque jour modifiés selon l'éclairage changeant du ciel, jusqu'à minuit, jusqu'à la mort.

Dans la cupule de buis, le sel développait la féerie solitaire des cristaux, et une larme de femme, parfois, mêlait son invisible sel à celui laissé par l'évaporation des eaux bleues.

(In *L'Épicerie d'enfance*, Fata Morgana, 1986)

Un autre ouvrage, en fait un opuscule, paru une première fois, en 1966, chez Robert Morel à Forcalquier, et rééditée ensuite chez Deyrolle en 1997, s'intitule *Célébration de la pomme de terre*. Une collection où Morel avait publié des célébrations du fromage, du vin et d'autres nourritures.

« Ce merveilleux petit livre, nous dit Jean-Patrice Courtois, le préfacier de la dernière édition, ne cesse de nous donner des rendez-vous à faire trembler les papilles du goût et du sens. Dégustation est le mot qui convient à Follain, tandis

que consommation désigne Ponge plus sûrement. » S'il trouve Ponge violent et tout en érotisme dans sa pomme de terre, il dit, à juste titre, de Follain qu'il « a inventé la tonalité de *l'extraordinaire discret* ». Il n'est pas étonnant, et c'est même symptomatique de son esprit, que Follain se soit justement intéressé à ce tubercule de d'aucuns sous la Restauration disait « de quelque manière qu'on la prenne, restera toujours fade, qu'on ne pourra jamais la compter au rang des aliments d'une table bien fournie. Déraison culinaire ! » Follain fera de cette déraison culinaire un petit livre exquis et le tubercule y trouvera ses lettres de noblesse, à l'instar d'un M. Vianney, curé d'Ars, qui l'appelait tout simplement « truffe ». Occasion encore pour Follain de rappeler que dans son enfance on cultivait dans son jardin « quelques pommes de terre d'une certaine espèce à chair violette et peau noire... joie d'enfance, nous les mangions avec appétit, beaucoup de lait et beurre aidant ». De nous parler aussi de la soupe aux poireaux pommes de terre ou de la salade de pommes de terre. Je ne vous dirai que peu de chose sur la pomme de terre en friture. Follain y cite Roland Barthes et ses *Mythologies*, mais un chapitre se termine ainsi : « Il existe aussi une tradition de la frite en Belgique : on l'y consomme à toute heure de jour et de nuit avec des saladiers de moules marinières ou des omelettes ventruées. » Et il clôt son opuscule par ces mots : « N'oublions pas la pomme de terre. Utilisons-la grandement mais à bon escient. Rénovons ses espèces en décadence. Je la célèbre en paroles pour parvenir à ce qu'elle le soit par le fait bien mieux qu'elle ne l'est. »

Laissons la pomme de terre de Follain, mais on se souviendra qu'Ilarie Voronca, dans *Ulysse dans la cité*, a lui aussi fait l'éloge de la pomme de terre. Quant à Henry David Thoreau, il écrivit un livre intitulé *Les pommes sauvages*, c'était en 1862 et c'était un ouvrage posthume.

J'aurais pu vous entretenir également de quelques ouvrages posthumes comme *Noir des Carmes* (Commune Mesure, 1976) ou *Le pain et la boulange* (Atelier La FeuGraie, 1977) mais le temps nous est compté. Je laisserai donc sur l'étagère le pain et le « melon vert taché d'ilots noirs » appelé Noir des Carmes. Encore que, les dernières phrases du *Pain et la boulange* soient de toute beauté, les voici :

Les grandes miches attendent toujours dans la huche les mains des femmes amoureuses qui se réveillent parfois la nuit pour donner à manger à quelques gars. Le pain apparaît alors d'une blancheur irréaliste. Il cale la joue, emporte l'adhésion à la meilleure pensée qui s'inscrit doucement dans l'être et son sel tonifie. Puis la mastication s'arrête, le corps s'apaise et le sommeil vient, peuplé par les rêves.

(*Le pain et la boulange*, La FeuGraie, 1977)

J'ai choisi de terminer cette conversation en citant deux poèmes de Follain où les nourritures sont un beau prétexte à digression poétique :

Mets

Ô mets, macaronis, merluches pour longues dents,
or boueux des confitures d'abricot,
venaisons des mortels mariages, coquillages : repas de jeunesse,
paons pour les vierges pures
et les traîtres,
haricots qui gonflent les dragons
et jusqu'à la mâche amère
des repas de deuil
et jusqu'au poulet sans tendresse
des repas de fin d'amour
(In *La Main chaude*, 1933, repris dans *Usage du Temps*, Poésie/Gallimard, 1983)

Poème

Les bouchers vendent la corée
à la criée
et par-dessous
des parapluies géants.

Ô jours étroits
où l'on mange des viandes
devant des litres impies.

Ô juras de nos âmes sombres
entrailles où fleurit
la fleur bleue.

(In *Chants terrestres*, 1937, repris dans *Usage du temps*, Poésie/Gallimard,
1983)

Follain, vous l'aurez compris, est un poète du regard perçant et du sentir vrai, un poète extrêmement attentif, je l'ai déjà dit, aux moindres choses, objets ou petits métiers, où il trouve le mot juste pour évoquer la beauté des choses, « cette beauté inlassable et cuirassée qui ne manque jamais les rendez-vous » mais qu'il faut chercher, une quête en soi pour tout homme.

« Réapprendre, écrit-il dans *L'épicerie d'enfance*, refaire la découverte du monde, retrouver la beauté nue de chaque chose et ce rapport des simples outils avec le bras tendu ou levé de l'artisan. »

Voilà peut-être l'une des innombrables leçons que peut nous donner la lecture de Jean Follain, poète, gourmand ou gourmet selon les heures.

Copyright © 2013 Académie royale de langue et de littérature françaises de Belgique. Tous droits réservés.

Pour citer cette communication :

Yves Namur, *À la table de Jean Follain* [en ligne], Bruxelles, Académie royale de langue et de littérature françaises de Belgique, 2013. Disponible sur : <www.arlfb.be>