

Saint Pol Roux



Monselet

Fourier

Mathews

Braun



Snyder



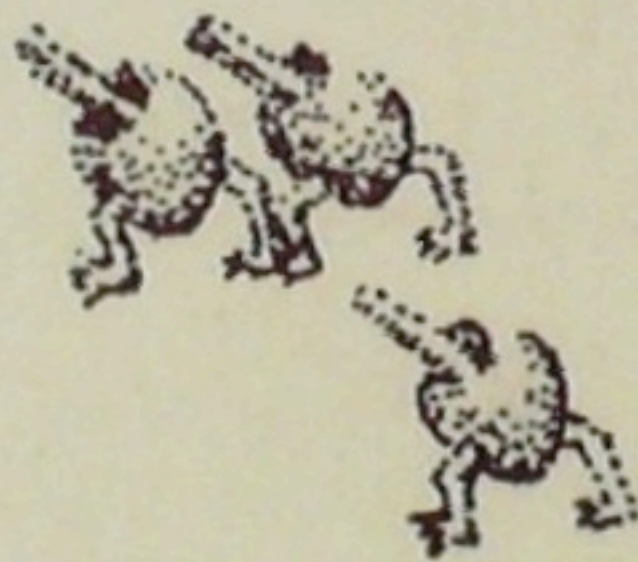
Yurkievich

Khlebnikov

Desnos

Gertrude Stein

Cage



Cécile Lusson

Berchoux

Perec

action poétique

65

La



Cuisine

Getzler

La poésie doit avoir pour but la vérité pratique

65

action poétique

Ce numéro a été réalisé par Pierre Lartigue, Pierre Getzler et Pierre Lusson.

A paraître

N° 66 (juin 1976) : Poésies en France II. — Benjamin Peret. — Roque Dalton.

N° 67 (septembre 1976) : Chili.

RÉDACTEUR EN CHEF : Henri Deluy.

COMITÉ DE RÉDACTION : Claude Adelen, Jean-Pierre Balpe, Henri Deluy, Charles Dobzynski, Gil Jouanard, Alain Lance, Pierre Lartigue, Yvan Mignot, Lionel Ray, Maurice Regnaut, Mitsou Ronat, Paul Louis Rossi, Jacques Roubaud, Elisabeth Roudinesco, Bernard Vargaftig.

ADMINISTRATEUR : Michel Ronchin.

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Jean-Pierre Balpe.

DIFFUSION : Odéon Diffusion, 24, rue Racine, Paris-6°.

ABONNEMENT : France : 4 numéros : 36 F. — Etranger : 50 F.
France : 8 numéros : 70 F. — Etranger : 100 F.
(Voir bulletin d'abonnement en fin de numéro.)

C. C. P. : Action Poétique, 27, rue Saint-André-des-Arts, 75006 - Paris — 4.294.55 Paris.

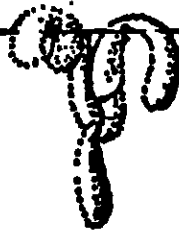
Les manuscrits non retenus ne sont pas retournés

Gérant responsable : H. Deluy.

Dépôt légal : 1^{er} trimestre 1976.

ISBN 2-85462-001-1

IMPRIMERIE PIERRE JEAN OSWALD — HONFLEUR



Sommaire

Savouries : <i>Pierre Lartigue</i>	3
L'œil goinfre : <i>Saint Pol Roux</i>	13
Festin exquis et merveilleux (xvr ^e siècle)	18
Deux cocktails : <i>Armand Rapoport</i>	26
Potage aux moules (xviii ^e siècle)	28
Avez-vous lu Charles Monselet : <i>Pierre Lartigue</i>	30
Les melons jamais trompeurs : <i>Charles Fourier</i>	39
Théorie des 4 mouvements : <i>Charles Fourier</i>	43
Portrait psychologique : <i>Elisabeth Roudinesco</i>	44
Milk Plasma : <i>Harry Mathews</i>	46
Les huîtres : <i>Volker Braun</i>	48
Oysters : <i>Gary Snyder</i>	49
Ecrevisses : <i>Pierre Lartigue</i>	50
Célébration de la langue : <i>Charles Dobzynski</i>	52
Onion : <i>Jonathan Swift</i>	57
Trois voici l'oignon : <i>Bernard Vargaftig</i>	58
Les pieds d'agneaux (xviii ^e siècle)	59
Pasta, recette en latin de cuisine et autres langues : <i>Joseph Guglielmi</i>	60
Pâté de mots : <i>Saïl Yurkievich</i>	61
Recettes d'alpaguches : <i>Lionel Ray</i>	66
Trois repas : <i>V. Khlebnikov</i>	68
Ardeur à manger, Folle devise (Gongora fournisseur) : <i>Saïl Yurkievich</i>	71
Blasons (xvi ^e siècle)	75
Saint Oignon (xvi ^e siècle)	79
Contenances de table (xv ^e siècle)	82
Le rapport : <i>Brillat-Savarin</i>	87
L'art d'interpréter une recette : <i>Robert Desnos</i>	93
Les Coprins et les Paxilles de Saint-Germain-des-Prés : <i>Robert Desnos</i>	96
The singing washroom : <i>Tom Phillips</i>	98
Mushroom book : <i>John Cage</i>	99

Dinner/Foods/Sherwood's sweetness : <i>Gertrude Stein</i>	120
Comptines	135
Homo Sapiens : <i>Richard Leising</i>	136
Vin, vodka et bière	137
Recette abstraite : <i>Alain Lance</i>	139
Repas sans suite pour les funérailles définitives à venir et passées de l'ex-général Pin-ochet : <i>Henri Deluy</i>	140
Le ragoût d'autophage : <i>Alain Bosquet</i>	144
Le bœuf mode : <i>Cécile Lusson</i>	146
Le faisan : <i>Mitsou Ronat</i>	147
Comment faire un ragoût dans le désert de Pinacate : <i>Gary Snyder</i>	150
Daubes : <i>Claude Adelen</i>	153
Suprême, la sauce ? : <i>Henri Deluy</i>	158
Salades (XVIII ^e siècle)	159
La gastronomie : <i>J. Berchoux</i>	160
La syntaxe culinaire est-elle context free : <i>Pierre Lusson</i> ..	164
Charlotte aux marrons et à la crème : <i>Armand Rapoport</i> ..	179
Bol aux pêches	180
Café : <i>Paul Louis Rossi</i>	181
Ecole de Salerne	184
Tentative d'inventaire des aliments liquides et solides que j'ai ingurgités au cours de l'année mil neuf cent soixante- quatorze : <i>Georges Perec</i>	185
Notes : <i>Alain Lance</i>	190
Notes et informations	191

Les illustrations sont de Pierre Getzler d'après Brueghel.



« *Life, thou art not apple-pie but thou art full of many things.* »

SIR THOMAS OVERBURY (1).

L'idée de ce numéro nous est venue à La Fourchette, un restaurant d'Avignon où nous nous reposons devant un bœuf à la mode des mariniers du Rhône des fatigues causées par un interminable Hölderlin. O le jeune Marx en habit de tennisman, secoué par le Mistral... Et la purée du discours, l'idéologie collante ! Nous avons le désir de cuisines plus surprenantes, plus légères...

Imaginez le *Palais des Papes*, lumières éteintes, les spectateurs dans la nuit, une tarte aux myrtilles inclinée vers la table sans nappe, immense. La cuisine est un théâtre avec ses Poirot Delpech et ses Gautier, ses thèses, ses fours. Mieux encore : un opéra, par l'étalage de l'argenterie, le luxe des vaisselles chantantes, ses poulardes bridées comme des cantatrices sous les lustres de champagne, par ses richesses décoratives et ses loges de bourgogne quand monte l'aria des soufflés de truffes... Cavallera rusticana des hors-d'œuvre, fugue des sauces, papillottes de Puccini, anges grillés, duos d'olives et de marrons, foie gras, vin doré du Rhin, amour de je ne sais combien d'oranges... Dirait-on pas que la musique se mange ?

Or dans le numéro 27 de l'*Arc* « *Mahagonny* » est qualifié de « dosage savoureux d'opéra culinaire et de théâtre brechtien ». Expression méprisante. Goûter n'est pas écouter. Voilà la bouche lancée contre l'oreille et l'amateur de musique m'ennuie avec cette opposition : sens, intelligence. Telles sont les catégories : on a rangé parmi les nobles, l'ouïe et la vue écartant le goût, l'odorat, sans bien savoir où classer le toucher parce que les caresses des dames sont un ravissement de l'âme.

L'« opéra culinaire » a bloqué la mise à feu de l'artifice lyrique. J'ai rangé mes gloses, mes apéros, mes paniers garnis, à cause aussi du triste souvenir que laisse entre deux actes la dégustation, au buffet du Palais Garnier de ces sandwiches de pain de mie abstraite où le jambon d'opéra a l'épaisseur des langues de lézard.

Car on ne va pas dans ces lieux pour manger

(1) 1581-1613.

Et il est peut-être également vain de vouloir dresser un parallèle rigoureux entre les arts...

L'évolution de la cuisine pose un certain nombre de problèmes qui ne trouvent solution que dans l'affrontement au réel, la pratique constante, individuelle, collective. Allons aux fourneaux ! Soyons présents aux marchés ! Portons résolument notre désir vers les surfaces de travail. La vérité est dans la fraîcheur parfumée des légumes qu'on lave et dans le gras glissant des volailles découpées. « Dieu », disait sainte Thérèse, « se promène au milieu des pots au feu ». Il faut agir. Or il n'est de pratique responsable qui ne tienne compte de l'acquis théorique. Avant d'engager l'aventure, il convient d'ouvrir les livres fondamentaux : le Cur, l'Alibab. Cette bible dit :

Pour 4 personnes, prenez !

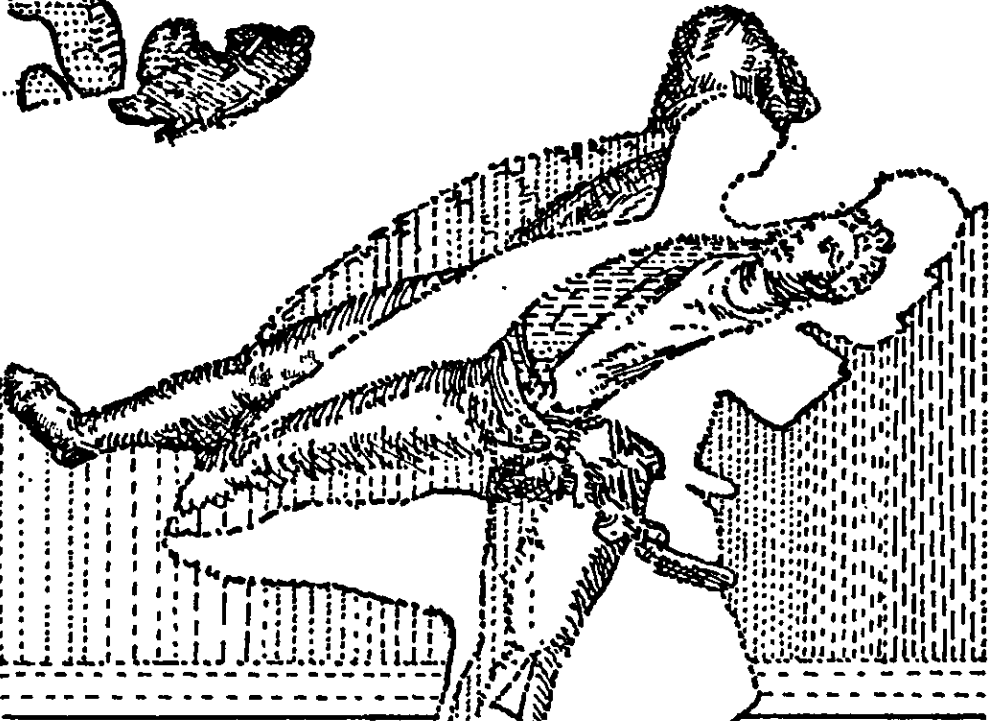
De prendre, se mettre en main, tenir, prendre un livre, un plat, un enfant sur ses genoux, prendre comme un torchon avec des pincettes ou de l'encre avec sa plume. On voudrait en rester à ce moment délicieux où tout est possible mais Ali-Bab donne la liste des 53 ingrédients nécessaires à l'élaboration des *perdreaux en gelée*, canonnade formidable qui fait voler en éclats tous les bastions de rêve élevés par votre appétit exigeant. Mille grammes de foie gras d'oie, blanc rosé, truffes noires du Périgord... O que le monde est grand et petites nos casseroles !

Il faut nous résigner,
L'impuissance est notre condition.

Mais comprenons qu'il ne saurait y avoir en domaine culinaire de véritable compétence !

Marmitons, la cuisine c'est l'irréalisable, l'extravagance dans les choses, l'impossible dans le quotidien. Voulez-vous ce fantôme bleu, ou bien cuit ? Manger les deux bécasses que le roi envoya à Flamenca et les fruits de juin, les poires, les cerises ! J'aimerais sur une table d'ivoire d'une seule pièce, une hanche de cerf en graisse, au poivre chaud, des dattes, des figues, girofles et grenades, pâte au gingembre d'Alexandrie, gelée aux aromates, mais la cuisine est la coupe qui passe au-dessus de toutes les choses servies et dont on ne sait quel secret elle contient.

Ce qu'on ne peut atteindre.



Lie die tijd en lachter ^{aan} ~~aan~~ ^{elken} ~~elken~~
die ghevalt dan en lachert elc van als fonder werken

Ce principe posé le lecteur ne trouvera dans ce numéro aucune adresse de restaurant. La fréquentation de ces lieux est une recherche vaine. A la vérité, la cuisine ne connaît de réalisation absolue que dans l'écrit encore qu'il faille citer en exemple la modestie de Gringoire et Saunier. Ces hommes admirables notent à Londres, le 8 mars 1914, en préface à leur *répertoire* :

« Bien que ce petit livre contienne environ sept mille recettes dont plus de deux mille six cents ne se trouvent réunies nulle part ailleurs, nous ne prétendons pas avoir édifié une œuvre définitive. »

Vous aurez beau tenter tout saisir et le condenser en quelques mots le domaine est en expansion permanente. Ces enfants d'Escofier touchent à une autre vérité :

« Chaque jour, quelque chef bien intentionné baptise d'un nouveau nom un plat depuis longtemps connu sous un autre, chaque jour aussi un cuisinier présente sous un nom déjà enregistré une préparation. »

L'essentiel sera de saisir ce qui se trame et se tisse dans ces glissements de sens afin de comprendre dans la chronologie des années 75 comment se préparent, sur la scène mondiale, les ruptures, les éclatements, les grands changements de la stratégie culinaire. L'ampleur de la tâche effraie si l'on saisit le lien évident, la liaison, entre plaisir de langue et plaisir de bouche, tel que Berchoux, premier, l'indiquait rédigeant trois vers de *La gastronomie* selon une formulation empruntée à l'*Art poétique* de Boileau :

Jouissez lentement, et que rien ne vous presse ;
Gardez qu'en votre bouche un morceau trop hâté.
Ne soit en son chemin par un autre heurté.

BERCH.

Gardez qu'une voyelle à courir trop hâtée
Ne soit en son chemin par une autre heurtée.

BOIL.

J'ai demandé qu'on me mette un couvert à la *Bibliothèque Nationale*, belle salle vieillotte avec longues tables d'hôte. Et je ne sais si je lui préfère le salon particulier de l'hémicycle ou la réserve, pour les pages un peu forte qu'on y boit. J'ai parcouru la maison de la cave au grenier, recopiant les titres alléchants du Vicaire,

du Simon. Les ouvrages qui m'ont le plus captivé sont ceux que je n'ai pu feuilleter.

Je donnerai d'entrée ces livres introuvables.

Pur désir d'avoir un jour devant soi les sept cent quarante-deux volumes de recettes chinoises que l'on appelle *Sobohok*.

Et qui saura trouver un des trois exemplaires des *Tablettes gastronomiques de Saint-Petersbourg* (rédigées par un amateur et précédées d'une liste d'ouvrages à consulter) que le prince Labanoff publia à Saint-Petersbourg en 1856 ? L'ouvrage contient la description de trois mille trois cent trente-neuf plats !

Aimeriez-vous le : *Diner gastronomique*. Poème dédié à tous les cochons du monde et notamment à ceux qui sont capables d'apprécier et de goûter les charmes de la malpropreté. A Sercopolis, chez Bernard Mairdoku, vidangeur et marchand de comestibles à l'enseigne de l'étron fumant. 1856. L'auteur en est un certain Gensse dit Barbier et il n'en existe que vingt-deux exemplaires, plus un sur peau de lapin...

Peut-être auriez-vous plus de goût pour : *L'épître aux haricots dédiée au beau sexe de tous les pays par un citoyen honnête et reconnaissant qui leur dut la vie durant la révolution*. Paris an VI.

Où l'*Art de ne jamais déjeuner chez soi* par feu le chevalier de Mangenville.

La Castromanie ou le nouvel Abeilar, poème héroïco-comique où le palais de Gourmandise est tenu par un lord Pudding.

Et l'*Art de cuire le pain sans feu* ?

Le service de la Nationale laisse à désirer. Il est lent. Exécuté parfois sans amabilité. Défauts sur quoi il est possible de passer lorsqu'on sait la qualité des plats. Bien que j'eus la paresse de me faire porter certains volumes j'en ouvris et en dévorai près de trente douzaines mettant à profit les moments d'attente pour passer commande aux amis de recettes toutes neuves, petits plats, pâtés fins, confitures de la dernière fraîcheur.

Qui dira ces minutes devant la table vide. Les feuilles de papier, blanches comme des caillebottes, le vertige qui vous sur-

prend vers 3 heures lorsque l'appétit tenaille et que vous tenez bon en vous lançant avec une rage éblouie sur des in-folios de plus en plus épais ? Encore une gorgée de lumière dans la belle coupe des lampes pistache et vous sentez chaise et table tanguer, se changer en massepain. Une après-midi, sur le coup de quatre heures, mon voisin me retint au bord de l'évanouissement. Avec ce sourire des dix-huitiémistes il m'assura que je travaillais trop continûment, avec trop de feu. Je lui expliquai comme je rêvais cuisine et lui décrivis l'image que je me faisais des lieux où nous étions. Il m'offrit en réponse une petite collation arrosée de Sancerre et me conduisit en un lieu qui ne manquerait pas « *d'alimenter* » dit-il mes « *rêveries* ».

On construit passage Colbert une annexe de la Bibliothèque Nationale. Or, cette caverne brune, cette valise abandonnée fut un restaurant. Les belles moustaches violettes de l'écriture pleuraient « *Menu* » sur la dernière carte. On avait défoncé les portes, éventré le plancher, désarticulé les vaisseliers, les porte-manteaux, crevé les banquettes, bousculé les tables et semé le sol de fourchettes édentées. Plus de fumées ! Plus de feu ! Le restaurant Colbert ne sentait ni friture, ni crevette, mais l'assiette poussiéreuse, la cravate arrachée, le verre pilé, la serviette éponge. Les torchons servaient de suaire aux souris. Et l'on allait gratter, poncer, peindre, effacer, curer, recurer, manucurer tout cela pour y ranger sur de minuscules pellicules tout le savoir consommable du monde.

Le lieu n'était pas fait pour aimer. Comment y conduire une amie ? Comment la pudeur s'y trouverait-elle moins forte dans une femme honnête ? Devant ce faux tombeau, je sentais comme un coup de froid au cœur à l'annonce d'un massacre et cela se passait dans ce petit pâté de maisons XIX^e si grises, si grandes, si tristes où se croisent encore les deux ombres fantomatiques de Vidocq et de Lautréamont.

« *Aucun sublime ici ne vous touchera* » fit mon ami.

Nous retournâmes à nos moutons.

Pour chasser la désagréable sensation que me laissait la destruction du restaurant, je mis au clair les grandes contradictions repérées dans l'histoire de la cuisine. Trois sujets semblent dignes d'assez longues études. Je les livre sans commentaires.

— *Le débat sur le fromage au XVII^e* qui oppose Saint Amant (partisan du brie) et Le Cordier auteur d'un long poème sur le Pont L'Evesque dédié à M^{lle} et publié en 1662.

- *La querelle du Bourgogne et du Champagne au XVIII^e.*
- *La relation, enfin, entre la publication des grands confituriers et la fixation du vers classique Alexandrin.* Je donnerai les titres les plus importants et leurs dates :
 - *Le jardinier français* 1650 (Anonyme).
 - *Le parfait confiturier* 1667 (La Varenne).
 - *Le traité des confitures* 1689 (Anonyme).
 et surtout le premier de Philbert Guybert publié à Paris en 1645. Il faut recopier le titre en partie :
Toutes les œuvres charitables de Philbert Guybert Escuyer, Docteur régent en la Faculté de Médecine à Paris. Sçavoir :
 [suit une longue liste de sujets traités]
La manière de faire toutes sortes de gelées
La manière de faire diverses confitures
La manière d'embaumer les corps morts.

Ce grand blanc pour aider à ce que la surprise du lecteur se change en méditation car voici deux fois que le thème de la vanité nous effleure. Quelle image mieux qu'un festin figurera la mort et le néant de toutes les grandeurs humaines ? Car pourquoi les pâtés plus dorés que le soleil, les voies lactées de cailles et de sarcelles, timbales de Carmélites et mousselines de grenouilles ? Pourquoi cet amour de morilles, ces désirs de laitues à la moelle, ces tombeaux de foie gras, ces mazagrans de cervelles avec des langues de merles, des crêtes de coq, des béatilles, si ce n'est pour empêcher cœur et corps de sentir comme nous glissons, fleuves vers la mer (Manrique). « Nous mourons tous, disait cette femme dont l'écriture a loué la prudence. » Et libre à vous d'imaginer comme mal vous semble l'horrible repas à quoi nous assistons tous les jours sans presque rien en voir comme ces aveugles qui faisaient orchestre au 103 de la galerie du Palais Royal, au début du siècle dernier, jouant violon, flûte, clarinette, basse, au-dessus d'une foule bruyante, enfumée, républicaine, dans laquelle les guerres d'Empire allaient faire des coupes noires. Au-dessus de tout repas luxueux ou modeste, collations, grandes ripailles ou banquets, circule ce tremblement de violons. Et cela chante :

Giovani : Ah che piatto saporito
Leporello : Ah, che barbaro appetito
Che bocconi da gigante.
Et coetera, et coetera...

Parce qu'ici mon voisin de B. N. (l'homme au Sancerre) m'interrompt glissant sur ma table sept bulletins de vote Jean-Marie Le Pen au dos de quoi sont calligraphiées quelques aphorismes ou traits d'esprit que je veux reproduire tels quels comme première contribution d'un VIVANT à ce numéro :

Les biens de la terre
Un bleu bon comme une orange

Belles Juives
Le gâteau aux amandes
Du ghetto aux amantes

Repas inachevé :
JÉSUS MORTEAU

Civilisation : offrir un puits d'amour à
un puits de science.
Barbarie : manger un puits de science.

Bestiaire
Nids d'hirondelles
Aspics mignons
Loup
Araignée
Corne de gazelle

Menu carré
Un gendarme suisse
Une fillette de gros plant
Un curé nantais
Une religieuse

Erotiques
Des oreilles de cochon
Une poulette demi-deuil
Un petit salé
Une négresse en chemise
Arrosés d'un pinot noir
—
Un galopin ou un baron
Avec une brune
Ça mousse.

Qui saisit de quoi est fait le rire trouvera de la sagesse dans ces jeux légers. Et il appréciera comme ils viennent à point. Vous vous souvenez. Nous parlions de *Don Juan*, du *Festin de Pierre* :

Giovanni : Ehi caffè !
Leporello : Ciocolata !
Giovanni : Sorbetti !

Remords avant de conclure.

Peut-être ai-je fait appel à ce falbalas de citations pour oublier la misère moderne de manger. Elle existe.

Comme chacun, j'ai ressenti l'angoisse à l'heure où s'allument les lampes des selfs comme des lacets de couleurs au cou de la rue. Et l'on dirait que la nuit va tirer dessus d'un coup sec. Lui faire son sac...

Je l'avoue. Cette préface est une fuite. De la poudre aux yeux. L'écriture ne change pas le monde comme ça. C'est une mousse, une espèce de soufflé, à partir de quelques mots battus, montés en neige. *Cuisine bourgeoise* en somme. Répétition lyrique, essoufflée, à quoi continuellement le réel échappe. Eh ! Soufflé ! où donc est le vrai réel, celui qui sent, celui qui tache, celui qu'on touche, quand le balancier de la prose en main tu glisses au-dessus des fourchettes et des casseroles ? Tu aurais dû partir de ta propre expérience, à la recherche de tes dents perdues. Tu aurais commencé par :

« Lorsque j'étais au collège on mangeait vraiment mal... »
Et coetera,
Mais il est trop tard.

Toast.

C'est en nous fondant sur la *vérité pratique*, sur ce qui partage les hommes de notre temps et sur ce qu'ils ont en partage, que nous rendons au travail poétique son sens, sa saveur, son sel, car de l'assiette de chacun à la table de tous, le poète est celui qui *donne à boire*. Je citerai de *Pierre Mac Orlan* une phrase qui établit au-delà de toute morale ce principe de communion, positive ou négative :

« Jack l'Eventreur pouvait ressembler intégralement à l'homme le plus doux et le plus normal de son temps par le dégoût absolu des pois cassés en purée. »

Lecteur !
Médite cette pensée fraternelle !
Et puis écoute ce qui se mange.
Voici servi le grand dîner !

10-XII-1975.



L'œil goinfre

(DANS LE RAPIDE MARSEILLE-PARIS)

Saint Pol Roux

A Henri Degron.

Mon œil, en pêle-mêle, s'offre d'énormes et mobiles noces de Gamache servies par des majordomes à casquette laurée d'argent et d'or, à l'accent qui chromatise de l'ail au saucisson, du saucisson au berlingot, du berlingot au nougat, du nougat au guignol, du guignol à telles autres singularités consécutives.

Fleur de thym ou fleur de bruyère, chrysaille de blé ou émeraude de pré, lait de calcaire ou sang de granit, la nappe du multiple festin varie souventefois de style, de même la voûte, glissant du lapis-lazuli luxuriant de rayons à l'acier vieille cuirasse arénéaux de nuées, tandis que, sur l'Œil qui bâfre campagnes, bourgades, cités, chaînes de montagnes, départements, provinces, monte et descend, visible ou cachée la grandiose lampe de la vie.



Apéritif glauque de la Méditerranée.

Huitres, palourdes, moules, praires que sont les vieilles monnaies de pluie aux goussets du sol.

Hors-d'œuvre : ces crevettes des champs, les sauterelles ; ces bigorneaux des buissons, les escargots ; papillons ; scarabées.

En guise de rissoles, les tas de foins où se blotissent les poussins.

Pâtés de foie gras, les moulins à vent.

En potage : lacs, étangs et mares, avec, croûtons surnageant, des canards, des sarcelles, voire des crapauds, des grenouilles, des têtards.

Voici la langouste d'une haie de rosiers et le saumon des carrières d'argile.

Comme bouillabaisse, une lande safranée de genêts fleuris.

Entrée, rôti : des veaux sur la sauce verte des pâtis ; des porcs au seuil de l'étable ; des moutons parmi, en forme de pommes, les cailloux de la Crau.

Tout cela, mes regards l'épient de-ci moyennant les salines de Berre, de-là moyennant les poudrières de Saint-Chamas, tous les raisins sûrs des coteaux et toutes les olives des plaines de Provence se canalisant en huile et vinaigre à l'imaginaire pressoir d'un cataclysme incessamment possible.

Pour bouchées de pain, les meules éparées.

Pour coupes, les bassins, les citernes, les puits.

Autour d'un surtout à métamorphose, pic célèbre ou tour de cathédrale, c'est tantôt de la vaisselle plate formée par les vasques des villas, les toitures de zinc, les plats à barbe des villages, tantôt de la porcelaine de Limoges constituée de prairies de pâquerettes ; voici encore des plats et des assiettes à dessins — Delft, Quimper, Rouen, avec soit un calvaire peinturluré ou une scène d'auberge, soit un champ de foire ou bien des bateaux sur l'eau — la bordure agrémentée d'une légende écrite par l'énorme ciseau des charrues, virgulée de corbeaux, de merles et de pies, sans omettre le nerveux accident circonflexe des hirondelles et des martinets.

Vol-au-vent décoiffés, les arènes romaines et le palais des papes.

Puis le gibier : lièvres furtifs des versants mauves, alouettes en frissons dans l'espace, brochettes musicales sur les fils du télégraphe, cailles et grives emmi les vignobles, canetons, poulardes, oies alentourant une houlette, dindons jabotés, pintades à la voilette de volières, volailles sur des brancards levés au ciel en bras de prière.

Puis les mets héraldiques : cerfs, sangliers, chevreuils, faisans, qu'environnent, champignons, les cahutes des gardes et des rabat-teurs.

Asperges en peupliers.

Artichauts en pins coniques.

Salades des taillis.

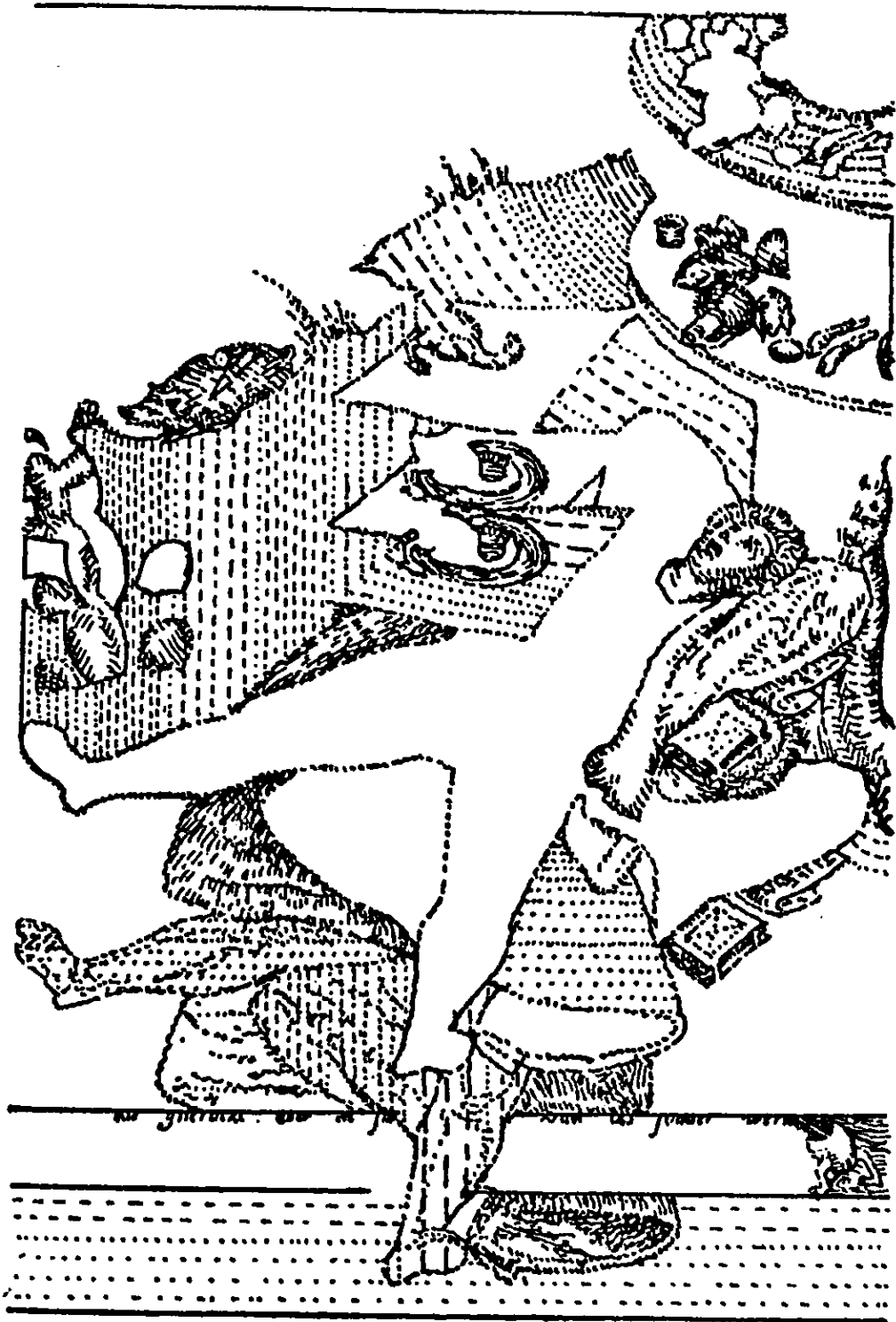
De candides lessives étendues sur l'herbe ou sur la corde essuient le goinfre au passage.

Et quelle orgie de boissons !

Vins rouges et or des plongeons solaires dans l'onde, vins blancs secs des torrents, chablis des ruisselets, lampées beaune et pomard des trèfles en fleur et des coquelicots, rasades de piccolo des toits de tuiles et des murs de briques, petits crus en rivières, les flots de bière des sentiers naïfs, le mélange stout et pierre-à-fusil du Rhône et de la Saône, ces époux de Lyon, et, çà et là, les innombrables « trous normands » des vitres apoplectiques.

Pour buisson d'écrevisses, un bataillon de pantalons garance enchevêtrés de baïonnettes en manœuvre sur un monticule de gazon poivré de crottes de lapins et de chèvres.

Ce pendant qu'on sable le champagne, rôder du jet d'eau des parterres aristocratiques, cliquot des pommes d'arrosoir et des lances de voirie, montebello des cascades chutant d'un roc à pic, savourons la chantilly de ce lavoir écumant, le sorbet des drapeaux de mairie, les gaufrettes des toits d'ardoises, les croquemouches des boues séchées, les mosaïques fruits-confits des vitraux de basilique,



Cocagne 2

et gloutonnons l'éparpillé dessert des alentours : joailleries et pendeloques des treilles et des vergers, sourires de jeunes filles accoudées aux barrières agitant le nid-à-baisers de leurs mains ; chaînes de montre, colliers, médailles sur les gorges, les cous, les ventres qui passent ; bouquets aux corsages ; anneaux et bagues aux doigts ; coiffes diverses ; prunelles de bétail ; girouettes, coqs d'église ; heurtoirs de portes ; plaques de garde-champêtre ; harnais ; roues de paon ; cerfs-volants bariolés ; essaims d'abeilles ; tournesols, et l'araignée épileptique des aiguilles à tricoter, et la tranche d'orange de l'Ostensoir que parmi les papillotes des bannières et des oriflammes on hausse en procession au creux de la vallée là-bas, et des gouaches, et des pastels, et des aquarelles, et des fusains, et des eaux-fortes, et des Sisley, et des Pissarro, et des Gauguin, et des Puvis, et des de Groux, et des Seurat, et des Monticelli, et des Monet.

Enfin la tasse de café des tunnels — que suit le cognac brusque du vif soleil tout à coup reparu.



Disons que fréquemment le balthazar fut en musique, Dame l'Oreille, convive un peu, caragolant tout près de Prince l'Œil, amphitryon.

Non loin de Tarascon, le mistral ordonnant sa formidable sarabande, l'archet des branches racla le violoncelle des troncs, les persiennes des logis s'agitèrent en accordéon, les enseignes commerciales cymbalisèrent, les tuyaux des gouttières et des cheminées s'avalèrent et se vomirent en coulisses de trombone.

De plus, nombreuses fois, ce fut un chahut de piano fantastique chambardé par un train de marchandises aux wagons découverts se suivant, l'un plein de chaux, l'autre de charbon, — gigantesque clavier.

Et le bruit de fourchettes des petits oiseaux !

Et les coups de sifflet !

Et la mandoline des rainettes, des grillons et des cigales !

Et l'orgue de Barbarie des chèvres, des chiens, des vaches, des ânes, des cochons !

Et les tintinnabulances des chapeaux chinois télégraphiques !

Et la fanfare des diligences effarées par l'heure du courrier !

Et les ra et les fla des charrettes !

Et les étournements de cloche donc !

Et l'épouvantement des ponts de fer et des plaques tournantes !

Et les jets de vapeur en *chut* de chef d'orchestre.

J'oublie quelques arrêts avec au marche-pied des marchands de torchons imprimés où se dévoraient des entrefilets policiers, des sucres d'orge galants, des pavots de roman-feuilleton, des cornichons de chronique politique, des pickles et piments de critique dramatique, des dragées d'avis mondains.



— « Paris ! », clame un maître d'hôtel plus chamarré que les autres.

Alors mon Œil, ivre, s'éperd à travers la Ville, ne sachant si c'est les becs de lumière qui scintillent au firmament ou si c'est les étoiles qui flambent sur les places et le long des rues, se féerisent aux vitrines des pharmaciens, se banalisent à la tempe des fiacres.

Papillon de folie, l'Œil va finalement s'abattre en la double rangée de boutons de cuivre d'une tunique d'agent qui regimbe et se cambre :

— « Circulez ! »



FESTIN EXQUIS
Merucilleux : &
Memorable

APPRESTE EN SOMPTVEVX
Appareil, & liuré en la ville de
Babylone pour le service
du grand Turq.

CONTENANT CINQ SERVICES,
Asscaoir Bouilly, Rosty, Entremets
d'Estunée & Fricallée, Paltez,
Tartinage & Confitures,

*Avec la recherche des viandes les plus rares qui se man-
gerent samais au monde, ensemble les curieuses
appareils d'icelles.*

3489

PREMIER SERVICE,
pour le bouilly.

Douze Corbeaux au bouillon
noir.

Douze Corneilles émentellée
au bouillon blanc.

xij Faucons aux moyeux d'œufs.

xij. Tourtes d'herbes de digesto.

xij. plats de Sanglier, garny de feuilles
de Hous.

Douze pastez d'asciette de chair d'Au-
struche.

xij. Lionnes à festuée.

xij. Iumens au sçauouret.

xij. Renards farcis.

xij. langues d'Elephant salée.

xij. quartaux de Moutarde.

xij. plats de Gamichon de fromage de
laiët de cyron.

xij. Mellons cueillis au fonds de la Mer.

xij. fallades rouffe, de feuilles de hous,
& de langue de chien.

xij. vieux Singes à la saulce verte..

& de roignons de Serpents.

xij. pastez d'Aigles au beure de caillou,
& de lart de seiche.

Douze Lions bardez.

xij. Tourtes de moille de cotton.

xij. dogues d'Angleterre aux œufs de
pulle de fallemande.

Douze coucous à Pypocras.

xij. Tromadaires en panneaux.

xij. pastez de queuë de grenouille.

xij. Elephants à la poudre blanche.

xij. Ours rostis, à la faulce verte.

xij. Iumans chaude du digesto

Douze Ballaines en signaux.

Douze Ours à la poiurade.

xij. pastez d'Austruc. à la fauce chaude.

Douze genestre fris au lard.

xij. Cheuaux à la faulce d'Almaigne.

xii. Cerfs entiers au jus d'ozeille

xii. pastez de Martres sublimé aux trip-
pes de morues.

xii. Moutons de Barbarie à la lãproye.

xii. Marsoins au cour bouillon.

Douze Biquoques à la perfinade.
 xii. Chiches-faces au verjus de grain.
 xii. veiels Loups à la comporte.
 xii. Dogeus en capillotade.
 xii. Leopars à la boudinette.
 xii. Taupes à la siboulette.
 xii. pastez de Salemande sans os.
 xii. Louveteaux en gellinotte.
 xii. pastez de chacun vne Balcine.
 xii. Bihouzeaux marins lardez.
 xii. Licornes au chaudumé
 xii. Pellicans au beurre de cotton.
 xii. Enclmes frites au sein doux.
 Douze Sciuettes pour chier le musq sur
 les assiette.

TROISIÈSME SERVICE

Entremets,

Douze plats de Cardes à la moille de
 sureau.
 xii. pastez de Dauphin descouuers.
 xii. de pieds d'Aigles & de Lions grillez.
 xii. croustes de sautereaux & hanetons.
 xii Tourtes de queuë de grenouilles.

- xii. pastez de derriere de Sagitaire, en
paste bise
- xii. Seraines a la saulce blanches.
- xii. plats de champignons de l'Arrabie
deserte.
- xii. Asnichons à l'aigrescl.
- xii. Tortues au refine avec la coque.
- xii. plats de roignons de Sauvages à la
saulce à Robert

Douze Tourtues de beatilles de barbe
de cheurcs & crestes d'oysons.

Douze Tourtes de Limassons.

QVATRIESME SERVICE

Issues.

- D**Ouze tartes d'Angleterre farcies de
pous, pusses & punaizes
- Douze gasteaus mollets de rocher
- Douze tartes de morpions & cirons.
- Douze plats couuers de vesses de Loup.
- Douze plats d'œufs de fremy au sucre.
- Douze gasteaus au fromage de Milan.
- Douze plats de biscuits bien espez.
- Douze plats de macarons de gland.

Douze gasteaus verollez de Rouan.
Douze tartes crottees de Paris.
Douze tonnes de marons de Lion.
Douze cens de fromage d'Auuergne.
Douze plats de crespme de verre
Douze de pomes du Paradis terrestre.
Douze plats de poires d'Angoisses.

CINQUIESME SERVICE

Confitures

Douze boestes de foines confites.
Douze boestes de cuierte liquides.
Douze boestes d'oignons confits.
Douze boestes d'Ayls & poyreaus secs.
Douze boestes de mousches canтарыdes
Douze boestes de sautereaus liquides.
Douze boestes de chenilles confites.
Douze boestes d'Areignees liquides
Douze boe. de mousches & bibets secs.
Douze boestes de fouille marde secs.
Quatre plats de dents d'Elephats, pour
seruir à eurer les dents.
Quatre cruche deau, des pleurs de Gar-
gantua pour lauer la bouche.

FIN





Cocagne 3

EGG-NOG (pour 20 personnes...)

Cocktail Bio-ethnographique.

Ma dernière faiblesse remontait en avril 1913...

Vous preniez le frais sur l'avant-pont du vapeur
qui vous ramenait d'Odessa à Liverpool

Vous croquiez des noix et persistiez à croire
que les sous-marins atomiques (de Brest) ressemblaient

A des radis noirs...

mes cocktails ne vous émouvaient pas

Vous aviez passé le bras à un général en retraite
qui n'aimait pas les yeux rêveurs des soldats

vous chantiez une vieille ballade irlandaise

« Hoo ! Blody Mary where was your cocktail barbary ? »

Lorsque je lavais le pont mes yeux fous s'engouffraient

Sous vos dessous mais je chantais si mal

: MaQuiquemesquiHoo !

Vous aviez en sainte horreur la sueur

—:—(je mélangeais langues et accents

et mes chemises sentaient le sel et le vent)—:—

Votre petit nez baignait dans l'air glacé des références

vos yeux scrutaient les lèvres voraces de Max Ophüls

qui déflorait un fromage sur la baie d'Honfleur

Cela aurait pu continuer longtemps ainsi

Si de sombres nuages n'avaient écourté cette croisière

Vichyssoise et si, rentrée dans votre cabine

Vous n'aviez (pour ma clarté) dévoré un traité de logistique

bacchique (comme le beignet !) et militaire

Vos lèvres de Cobbler à l'Armagnac auraient ému

le temple d'Angkor

Mais je n'étais toujours pas sûr de vous plaire, etc, etc.

COCKTAIL DE TOMATE (dit faussement, du tonnerre !...)

(Pour les affamés
les fatigués de tous les entremets)

1 litre de jus de tomate
3 clous de girofle
1 petit oignon (d'Égypte)
1 feuille de laurier
1 poignée de feuille de céleri
+ un peu de raifort râpé

N.B.C/

Servir très frais
avant une dégustation d'huîtres
ou de poèmes
Contre-indiqué à ceux
qui ne supportent pas la nuit
ou le partage des mots.

Elle Il rêvent d'autre chose
d'autres corps d'autres cocktails
leurs colères étaient de courts
voyages dans le silence ou
la pauvreté

l'on rêvait d'un Flan fin
dit tarte d'ami d'un Bloody Mary!
Un jour on nous inviterait
dans une tour au 29^e étage
pour déguster « un oreiller
de la belle aurore ». Une femme
qui sait écouter les autres
lirait dans une cuisine des vers de
Maïakovski ou de Jacques Spicer

Un homme pour calmer ce
qu'il appelait faussement
« sa propre violence » son
cocktail (dit) du Perroquet
empêtré encore dans les années
de peur émietterait entre ses
doigts un strudel aux pommes...

Elle IL rêvent d'autre chose
d'autres corps d'autres cocktails
la musique au matin comme un bain chaud
Rêver sur la cuisine (ou la musique)
c'est toujours rêver sur la femme
ou comme respecter le souffle la fatigue
ces noms d'enfants enlacés dans la buée
d'une vitre si fragile si fragile

Potages aux moules

Sur l'air : Puissant dieu du vin ou aimable vainqueur

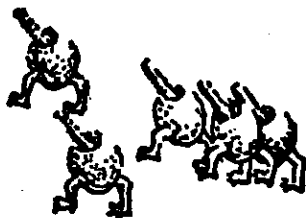
Moules épluchez,
Ensuite lavez,
Et faites-les cuire
Comme on désire
Avec des oignons,
Persil, racine,
Beurre de cuisine,
et des champignons :
Que tout pour le mieux
Bouille en eau bien claire
Sans autre mystère,
Un bouillon ou deux ;
Puis à l'instant,
Passez proprement,
Dans une terrine,
Gardez seulement
Pour la façon,
Ceux de bonne mine
Pour faire un cordon.
Pour faire un ragoût
Qui soit de bon goût
Champignons, laitance
En abondance
Des culs d'artichaux,
Que tout ensemble,
En cuisant s'assemble
Dessus les fourneaux,
Du persil bien net :
Ayez soin de prendre,
Et ciboule tendre,
En un seul bouquet
Puis le tirant
Bien adroitement
Hors de sa coquille,
Il est fort utile
Qu'on mette en servant
Tout par-dessus,
D'une main habile
D'un citron de jus.

On fait un coulis
 Comme au tems jadis
 Pilant des amandes
 fraîches, friandes
 De bons jaunes d'œufs
 Et quelque moule,
 Pour que ce qui coule
 Soit plus savoureux
 Joignez-y de pain
 Quelque peu de mie
 Que tout, je vous prie,
 Mitonne soudain :
 Il faut enfin
 Par un tamis fin
 Passer ce potage
 Mais le coquillage
 Paraît à la fin
 En bon état
 Faisant un bordage
 Tout autour du plat.

Extrait de
 Festin joyeux ou La cuisine en musique en vers libres.

A Paris chez Lesclapart Père et Fils
 M DCC XXX VIII

[Les recettes de cet ouvrage sont rédigées sur des « airs connus ». Ainsi celle des *Artichaux à l'Itallenne* ou à l'estouffade sur l'air : *Quand Moysse fit deffense*, celle du *Quartier d'agneau au sang* sur l'air de *Quand tes beaux yeux*, celle de la *Tourte à l'anguille* sur : *On verra régner l'innocence*.]



« J'ai toujours envie d'écrire à M. Charles de Voltaire, quai Monselet », disait Victor Hugo. Il était né à Nantes et il aimait la nourriture bretonne, plebéienne, les galettes de blé noir, les caillebottes blanches, frissonnantes, enfermées dans de jolis pots de grès. Sa grand-mère avait porté la cocarde au bonnet et disait que cela lui allait fort bien. « Si j'ai vu Monsieur Carrier ? », lançait-elle, « Je crois bien. C'était un fort bel homme. » Monselet héritera d'elle ce grand caractère qui lui fait écrire à propos de cuisine : « Il ne s'agit comme en tout occasion que d'oser. » La *Lettre à Emilie* est un des plus beaux appels à la révolution dans les casseroles. Cette prise de position devait lui valoir une réputation d'incompétence.

Monselet est un découvreur en d'autres domaines. Il attira l'attention sur Rétif de La Bretonne et publia dans *Les oubliés et les dédaignés* des études sur Mercier, Dorat-Cubières, Lecousin Jacques, Desforges, Linguet, Olympe de Gouges, Dorvigny, Gorgy, Lamorency, Plancher-Valcour, Baculard-d'Armand, Grimod de La Reynière.



La mer pendant la nuit
c'est de l'encre et du bruit...

Deux vers pour dire qu'il est poète, aux côtés de Gérard de Nerval et de Nodier, glissant dans ses strophes les titres et les vers de chansons populaires :

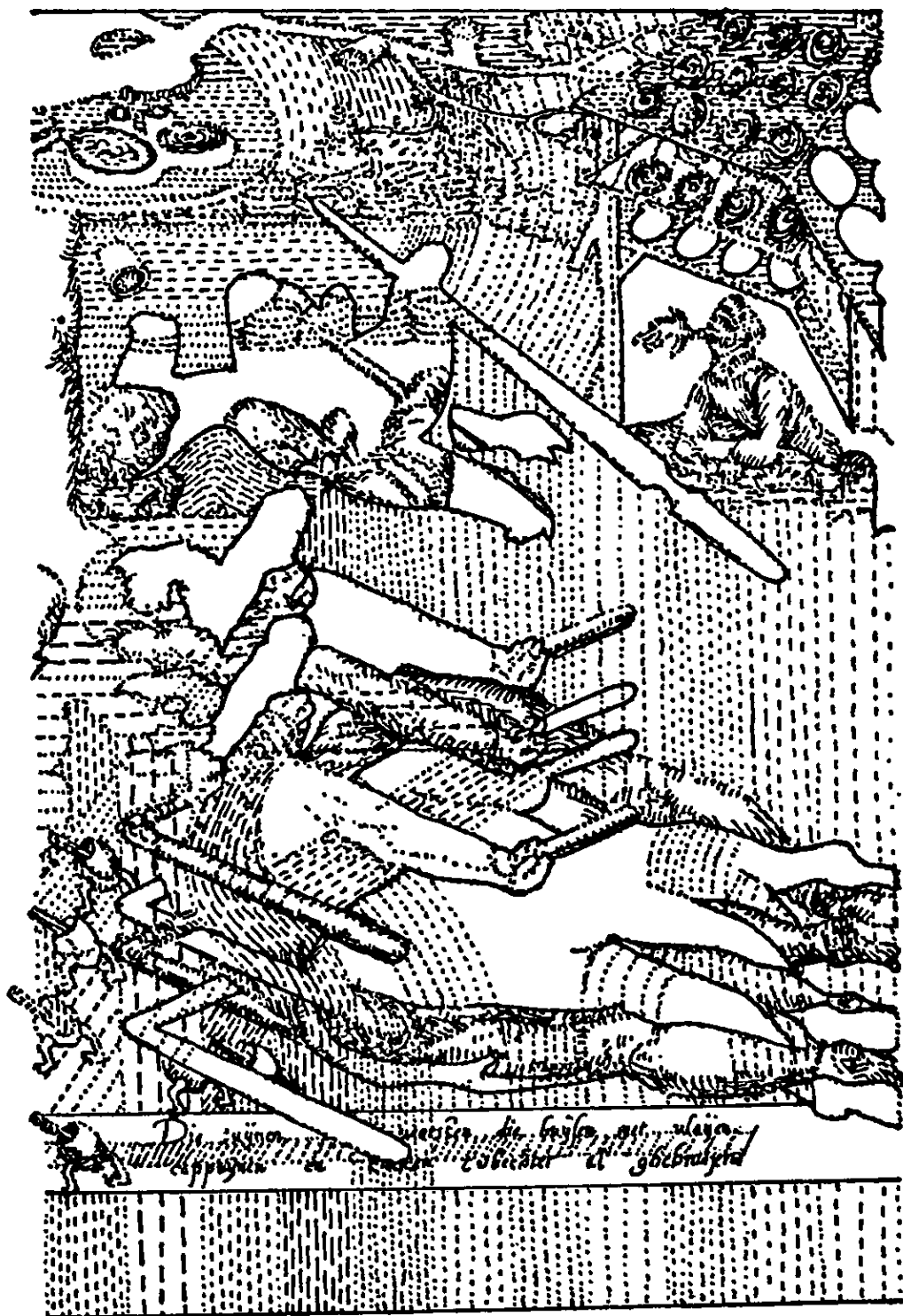
Il n'est pas de Paris au Caire
Lèvres n'ayant fredonné la
Famille de l'Apothicaire,
Ou *Turlurette*, ou *Lon lan la*.

Il suffit d'une ritournelle,
D'un vague et tremblotant solo
Pour qu'aussitôt je me rappelle
Un homme pour faire un tableau.

Quels éclats de rire à la ronde !
Où courez-vous, monsieur l'abbé ?
Sur *Ce mouchoir, belle Raimonde,*
Cet abbé là sera tombé.

Que de Tircis et de Grégoire !
Combien de baisers, de glouglous !
Elle aime à rire, elle aime à boire,
Elle aime à chanter comme nous !

J'en guette un petit de mon âge !
Dit Lise, au bord d'un frais ruisseau.



Cocagne 4

Sa voix charme le voisinage,
Car... *une fille est un oiseau.*

Fanchon, *Dans les Gardes françaises,*
S'en va réclamer son amant :
Des fraises, des fraises, des fraises,
Lui répond ce beau garnement.

etc.

Le Hugo des *Chansons des rues et des bois*, le Verlaine des *fêtes galantes* ne sont pas loin et c'est Rimbaud que je crois entendre commander une omelette dans le poème intitulé « à Mademoiselle *** » car Monselet chante cuisine : « Il ne s'agit comme en toute occasion que d'oser. » L'hiver 57, 58, Monsieur de Saint Léon lui proposa de fonder la *cuisinière poétique*, une revue.

Les poèmes choisis en sont généralement extraits.

A l'exception de celui dédié à Jules Vallès, après la commune à Londres et qui constitue, lui aussi, une curiosité.

LA CUISINIÈRE POÉTIQUE

LETRE A EMILIE

[Monselet a dîné dans un restaurant « indigne », décoré d'abeilards et de châtelaines. Il dénonce la pauvreté et la monotonie de la carte.]

Rien de désespérant à ouvrir comme ce cahier relié que vous êtes toujours certain de retrouver sur votre serviette, et qui, depuis Louis XVIII, n'a pas changé d'une sardine. Je sais bien que, par manière d'acquit de conscience, quelques restaurateurs ajoutent tous les jours à leurs cartes un supplément écrit à la main. Ce supplément s'appelle, on ne sait pourquoi, *feuilleton*. Feuilleton, soit ; je ne suis point offusqué du terme, mais je souhaiterais à ce feuilleton une plus satisfaisante étendue ; on s'aperçoit aisément qu'il n'a point été confié à la plume de M. Alexandre Dumas père.

Je lui souhaiterais, en outre, une originalité plus vive, une science d'invention qui manque presque tout à fait depuis longtemps aux praticiens de l'art alimentaire. On n'est ni en progrès ni en décadence, on est stationnaire. Les grands cuisiniers, ceux qui se sont réfugiés dans les maisons particulières, s'endorment sur le laurier de leurs sauces et tournent tristement dans le cercle des combinaisons adoptées.

C'est précisément ce cercle, madame, que je voudrais voir s'agrandir ; ce sont des essais que je voudrais provoquer en dehors du préjugé et des usages. Je ne revendique point les impossibilités de Lucullus, je demande l'introduction d'aliments nouveaux dans la cuisine française.

Il ne s'agit, comme en toutes occasions, que d'oser.

Cessons de rire du *cerf aux confitures* des Allemands, peuple admirable.

On s'est entretenu, il y a quelque temps, d'une étrange gargote, sise aux alentours du chemin de fer d'Orléans, et dans laquelle on mangeait les animaux décédés du *Jardin des Plantes*. Le traiteur avait un arrangement avec le gardien de la ménagerie, qui lui envoyait les bêtes subalternes jugées, par le jury d'empaillage, indignes des honneurs de la conservation. On vous servait un *filet de zèbre*, une *côte léopard nature*, une *hyène aux champignons*, quelquefois un oiseau rare. Là, seulement, a pu se réaliser le rêve des pieds d'éléphant à la poulette.

Il ne m'a point été donné de goûter à cette cuisine d'un ordre vraiment supérieur ; je le regrette, il y avait là une tendance qu'on ne saurait trop encourager.

Mais, sans s'arrêter à des fantaisies exceptionnelles, sans exiger que les restaurateurs ajoutent sur leur feuilleton des ichneumons et des girafes, luxe que pourraient à peine se procurer les naturalistes et les potentats, on peut aisément innover sur une plus modeste échelle. Dans un pays comme le nôtre, où l'on se nourrit sans répugnance de la chair des grenouilles et des escargots, pourquoi ne pas essayer, par exemple, des sauterelles, des cigales et des demoiselles, qui n'ont rien de repoussant pour la vue et l'odorat ? Cela ne peut pas être plus mauvais qu'autre chose ; il se peut même que cela soit délicieux, n'est-ce pas, belle Emilie ?

J'en dirai autant pour les écureuils, si gracieux et si grassouillets, et pour quelques variétés de serins, qui feraient si jolie figure sous une barde de lard taillée comme un paletot de levrette. Et la levrette elle-même, pensez-vous franchement que, toute jeune, elle serait déplacée à la broche d'un Borel ou dans la casserole d'un Robert ?

Je ne me fais point ici l'avocat des goûts dépravés, je n'excuse ni ne blâme l'astronome Lalande de son amour gourmand pour les araignées. J'aurais beau jeu, cependant, à cette réhabilitation, en présence d'une multitude de fromages délicieusement infects et des soupes à la bière. Mais, encore une fois, madame, je ne soutiens pas la thèse ; je me contente de hasarder de succinctes indications qui, je l'espère, seront recueillies par quelques estomacs chercheurs.

En raison de ce qu'on mange avec satisfaction un faisan aux plumes d'or, je me suis avisé, un jour, de manger un perroquet, âgé de plusieurs mois. — C'était une vengeance, je dois l'avouer. — J'affirme que je l'ai trouvé fort bon, et je vous engage, madame, à en faire l'expérience. La perruche doit être plus délicate, je le suppose, mais je n'en avais pas alors sous la main.

Le chat, si séduisant d'aspect et de manière, n'a pas besoin d'être défendu ; il se défend tout seul, — au dire de certains hôteliers. Ni vous ni moi n'en savons rien, madame.

Il est plus difficile peut-être de démontrer l'excellence du rat. Le rat est trouvé malpropre par des gens qui estiment le porc et le sanglier comme viandes salutaires. Où la délicatesse va-t-elle se nicher ? Pauvres rats, vous si gentils, si dodus, si craintifs et si valeureux par intervalles (car il y a des rats qui se révoltent contre l'homme) ; vous à qui l'on a si pittoresquement et si justement assimilé les coquettes petites figurantes du corps de ballet de l'Opéra ; comme on vous ignore, et surtout comme on vous calomnie ! Ne serez-vous jamais mis en lumière, gnomes familiers des souterrains ?

A Bordeaux, les tonneliers se repaissent avec délices des rats qu'ils attrapent dans les celliers, ou *chais*, pour me servir de l'expression locale. Ils dépouillent ces rats ordinairement très-gras, les tendent en deux et les servent sur le grill, assaisonnés avec des herbages, du sel et une forte pincée de poivre. J'en ai goûté maintes fois ; ce n'est pas seulement bon, c'est succulent, c'est excellent.

Le mot du major Cravachon : « J'ai mangé du cheval », n'a plus rien aujourd'hui qui doit surprendre.

Si nous entrons dans l'ordre des végétaux, d'innombrables lacunes viendront également s'offrir à notre regard. Que de jeunes pousses, que de tendres tiges qui pourraient être utilisées à l'instar des salsifis ! Combien de fleurs qui ne servent qu'à composer des essences, et dont on pourrait faire des mets savoureux ! — Certaines directrices de pensionnats excellent dans la préparation des confitures aux fleurs d'acacia.

Pour moi, j'estime que la salade n'en est encore qu'à son premier mot, malgré les efforts des émigrés de Coblenze et en dépit des sauces anglaises.

Je me résume. La cuisine attend sa révolution, voire même sa terreur. Il faut qu'elle se renouvelle et se transforme comme toutes les choses ; c'est l'inévitable loi. Elle traversera peut-être un bain d'eau-marie, n'importe ! j'ai foi dans ses destinées. La cuisine ne peut périr ; mais, pour être glorieuse et forte, pour dominer, pour régner, elle doit se dégager des traditions caduques, aller vers les estomacs révolutionnaires et puissants, agiter sur les fourneaux languissants le drapeau écarlate de l'innovation, convoquer instantanément un congrès d'animaux inconnus, de poissons inédits, de végétaux mystérieux, faire un appel éclatant aux trois règnes de la nature, tracer des voies, changer les nappes, aiguïser les couteaux et commencer par abattre tout de suite trois cent mille têtes sculptées d'Abeilard et de châtelaines dans les restaurants de Paris !

Recevez, madame, tous mes saluts.

A MADEMOISELLE ***

Le dîner que je veux faire
Avec toi je le ferai,
Sous la treille verte et claire
Un des premiers jours de mai.

Je te sais Parisienne
Nous n'irons pas loin d'ici.
Nous choisirons Louvecienne,
Sèvres ou Montmorency.

A l'auberge où se balance
Le lion tout en cheveux
Ou le cheval qui s'élançe
Nous entrerons si tu veux.

Nous aurons, ô ma charmante,
Alors même qu'elle bout,
La soupe épaisse et fumante
Où la cuiller tient debout ;

Puis le jambon de Mayence,
Aux magnifiques couleurs,
Sur l'assiette de faïence
Peinte de grossières fleurs.

Et l'omelette charnue
Si jaune, qu'en notre erreur
Nous la croirons revenue
Pour nous de chez le doreur.

Rien ne te paraîtra fade,
Tout ira selon ton gré :
Tu sais que pour la salade
J'ai les soins d'un émigré.

Dieu sait les chansons de merle
Que ton gobelet tiendra !
Tu peux y jeter ta perle
L'argenteuil la dissoudra.

LE GODIVEAU

Quand j'étais tout petit, j'aimais les godiveaux,
Où modeste traiteur, souvent tu te révèles.
A présent que je vais aux recettes nouvelles,
Et que mon appétit vole aux gibiers nouveaux,

Je me souviens. Malgré grives et bartavelles,
Je regrette le temps où, fou de maniveaux,
Je dévorais la croûte où nageaient les cervelles
Et les crêtes de coq, avec les ris de veaux.

Ces godiveaux, orgueil des bourgeoises familles,
Étaient, en ce temps là pareils à des bastilles ;
La salle s'imprégnant de leurs puissants parfums ;

Et, jeune âme déjà conquise à la cuisine
J'oubliais de presser le pied de ma cousine.
— Et je pleure, en songeant aux godiveaux défunts.

L'ANDOUILLETTE

Dédaignons la mouillette
Et la côte au persil
Crépité sur le gril,
O ma fine andouillette !

Certes, ta peau douillette
Court un grave péril.
Pour toi, ronde fillette,
Je défonce un baril.

Siffle, crève et larmoie
Ma princesse de Troye
Au flanc de noir zébré !

Mon appétit te garde
Un tombeau de moutarde
De Maille ou du Vert Pré.

LES MOIS GASTRONOMIQUES

JANVIER

Monsieur Roucher a fait les mois
Qui passent pour un beau poème.
Il a décrit surtout les bois ;
Je veux être moins villageois.
Moi, mes mois, francs de tels émois,
Diront à la truffe : « Je t'aime ! »
Je chanterai les petits pois...
Ce n'était pas votre système,
Monsieur Roucher !

En janvier, je dirai les rois,
La poularde, sauce suprême,
Et les vignobles champenois,
Semblables à des feux grégeois.
Escusez mon audace extrême,
Monsieur Roucher !

A JULES VALLÈS APRÈS LA COMMUNE A LONDRES

A UN COMPATRIOTE

Il ne sera pas dit, âme douce et chagrine,
Par une autre âme sœur retrouvée en passant,
Que je ne t'aurai pas, au nom de la cuisine,
Saluée en mes vers d'un mot reconnaissant.

Grâce à toi j'ai dîné dans ce Londres maussade
De mon premier dîner absolument humain.
Encore un jour de plus, j'allais tomber malade ;
Sur le bord d'un rosbif tu m'as tendu la main.

Frère tu m'as rendu l'honnête soupe grasse
L'antique pot-au-feu ce mets national,
Agrémenté pour moi de ce qui fait la grâce
Du poireau verdoyant et du chou triomphal.

Tu l'avais bien compris, l'objet de mes tristesses,
Et, pour mettre le comble à ton menu vainqueur
Tu sus y joindre, ami, dans tes délicatesses,
Le canard aux navets, ce chemin de mon cœur !

LES MELONS jamais trompeurs, ou les prodiges de Gastronomie composée sérieaire.

Charles Fourier

Donnons quelqu'article à chacune des classes de lecteurs. Il en est qui aiment les démonstrations amusantes et alliées à leurs plaisirs favoris ; de ce nombre sont les gastronomes : j'essaie, dans cette médiate, leur conversion. Je les suppose déjà émus des tableaux du raffinement que les Séries pass. introduisent dans la bonne chère. Je vais donner ici à la gourmandise des couleurs plus nobles, et la présenter comme auxiliaire principal des vues économiques de la Providence, pourvu toutefois que cette passion se développe en Série de Groupes.

Un petit débat gastronomique va nous prouver qu'en s'initiant à la théorie des Séries pass., on acquiert le don d'expliquer toutes les bizarreries apparentes de la nature, et d'enlever tous les voiles d'airain. C'est le melon qui va nous servir d'interprète.

Chacun connaît le dictum, que les melons sont aussi difficiles à connaître que les femmes et les amis. Ce serait un vrai prodige qu'un moyen de n'être jamais dupé sur ce fruit qui désoriente les juges les plus experts. On se demande souvent pourquoi la nature n'y a pas attaché quelque signe certain de qualité et de maturité ; serait-ce intention de se jouer de l'homme ? Je vais expliquer cette énigme, et montrer dans le régime sociétaire une garantie pour ne jamais commettre aucune erreur sur le choix des melons.

Ce serait un faible avantage, s'il ne conduisait à de plus précieux : mais si la méthode qui évitera toute duperie sur les melons peut en préserver dans cent relations plus importantes, il devient très-curieux d'apprendre comment on peut introduire dans la distribution des melons ce discernement, cet à-propos que l'ordre civilisé ne sait établir ni dans les petites choses ni dans les grandes.

Il n'est pas de fruit qui convienne plus généralement à tous les goûts que le melon de haute qualité, comme les musqués de Perse, d'Astracan, de Basse-Provence, etc. Hommes, femmes et enfants, les animaux mêmes, depuis le cheval jusqu'au chat, sont friands du melon, qui, par cette raison, est fruit de haute harmonie et d'affinité unitaire.

Cependant ce végétal si éminemment destiné à l'homme et à ses animaux domestiques est le plus trompeur, quant aux apparences : il semble que la nature l'ait créé pour persifler l'espèce humaine. Quelque soin qu'on apporte au choix du melon, sans cesse on y est dupé, surtout en pays froid ; et les tables retentissent de jérémiades sur le désagrément d'avoir amplement payé un bon melon et de ne rencontrer qu'une courge.

On prend cependant, pour l'achat de ce fruit, des précautions extraordinaires : on en exclut les femmes, comme incompetentes et profanes en gastronomie ; et dans tous pays, ce n'est point la ménagère, c'est le mari qui est chargé de l'achat du melon. Malgré tant de soins, la bévue est si fréquente, qu'on plaisante celui qui porte un melon, tant il est connu que les acheteurs les plus exercés trouvent souvent à décompter quand on en vient à l'ouverture.

Quelle était donc l'intention de la nature, quand elle revêtit ce fruit d'une enveloppe énigmatique et faite pour mystifier les dîneurs civilisés ? A-t-elle voulu berner ces légions de fourbes ; les payer en leur monnaie qui est la *fausseté* ? Oui : mais cette ironie calculée se rattache à des dispositions de justice distributive, impraticable en civilisation.

Dans l'ordre sociétaire, le choix du melon est aussi exempt d'erreur que si on l'achetait à la coupe. Expliquons le mystère.

Toute Phalange agricole établit dans ses distributions de comestibles 7 classes, qui sont,

1 ^{re} La commande, environ	50 indiv.	
2 ^e Les malades et patriarches, env.	50	
3 ^e La 1 ^{re} classe,	env. 100	
4 ^e La 2 ^e classe,	env. 300	1500
5 ^e La 3 ^e classe,	env. 900	
6 ^e Les enfants de 2 à 4 1/2	env. 100	
7 ^e Le caravensérail, nombre illimité.		

Un lot d'animaux contenant les mets grossiers et les rebuts.

Examinons comment aucune de ces classes ne peut être dupée ni sur le melon ni sur d'autres comestibles.

Chaque jour les groupes de melonistes, c'est-à-dire les cultivateurs et distributeurs de melons achetés ou recueillis, dispose la quantité nécessaire à la consommation journalière.

Quelques moments avant le repas de chacune des classes, on procède à la sonde et dégustation des melons du jour : on commence par le lot estimé superfin, et destiné aux compagnies de commande et de 1^{re} classe, aux malades et patriarches (*).

Sur ces melons sondés et choisis parmi les meilleurs en apparence, on sépare tout l'inférieur pour les tables de 2^e classe, qui, payant moins, doivent avoir la moyenne qualité. On sonde ensuite une masse de melons estimés 2^e classe, dont on n'admet que la portion précieuse pour être jointe aux résidus de 1^{re} classe. Ensuite pour les 3^e tables de 900 personnes, dont le repas est plus tardif,

(*) *Nota.* La 1^{re} classe, quoique la plus riche, est la 1^{re} attablée, contre l'usage civilisé qui, par des travaux sédentaires et une vie apathique, ôte l'appétit aux gens riches, ou leur en laisse à peine pour un dîné à la nuit tombante. Le contraire a lieu en Harmonie, où les riches, par une vie plus active encore que celle des pauvres, jouissent d'un appétit florissant à leurs cinq repas, et ne s'accommoderaient nullement d'un dîné qui prendrait la place du soupé, selon l'usage de Paris.

on sonde la masse entière des melons à consommer, et dont le choix est adjoint aux résidus de 2^e classe. Ainsi tous les melons servis aux tables de divers degrés sont non-seulement bien appropriés au degré, mais revêtus d'un signe indicatif de leurs qualités ; de sorte que, loin d'avoir aucune erreur à redouter, on voit par signes indicatifs la valeur réelle de chacun des melons placés au buffet.

Achevons sur les convenances générales de cette répartition. Les pièces trop menues, le fretin de très-bonne qualité, qui ne serait pas présentable aux compagnies de 1^{re} classe, convient à merveille pour les enfants de ladite classe. Après tous les choix terminés, il se trouve quelques melons gâtés ou inférieurs, qui sont répartis aux chevaux, vaches, moutons ou autres animaux, ainsi que les croûtes de divers degrés. Vient ensuite la distribution des restes de tranche, négligés quoique bons : ils sont distribués d'abord aux chats, puis aux volailles et poissons en engrais. Les restes de sorte inférieure se partagent entre les animaux de moindre valeur comme les pourceaux.

Ainsi pas un homme, *pas un chat*, ne peut être dupe sur le melon, fruit si perfide pour les civilisés, parce qu'ils ne règlent pas l'ordre distributif selon la méthode sériaire voulue par Dieu ; méthode avec laquelle il a fait coïncider toutes les dispositions de la nature. Il est fort juste que les civilisés, dans ces détails distributifs, soient dupes de leur morcellement social ou régime familial ; et Dieu exerce une ironie aussi fine que judicieuse, en créant certains produits énigmatiques en qualité, comme le melon, fait pour mystifier innocemment les banquets rebelles aux méthodes divines, sans pouvoir tromper en aucun sens les gastronomes qui se rangeront au régime divin ou sociétaire.

Je ne prétends pas dire que Dieu ait créé le melon exclusivement pour cette facétie ; mais elle fait partie des nombreux emplois de ce fruit. L'ironie n'est jamais négligée dans les calculs de la nature ; on en verra la preuve à l'article PIVOT INVERSE, *pollen du lys*. Le melon a parmi ses propriétés celle de l'*ironie harmonique*, indépendamment d'autres plus importantes et dont il n'est pas temps de faire mention.

Il suffirait de cette description des emplois combinés du melon, pour nous désabuser sur tant de bizarreries apparentes de la nature. Il n'y a de bizarre que la civilisation, qui n'a rien de compatible avec les vues de la Divinité, ni avec le système distributif réglé antérieurement à la création, et adapté à l'état sociétaire ou régime des Séries pass. contrastées, rivalisées, engrenées.

Il est, je le sens, bien humiliant de se rendre à pareille opinion, quand on a amoncelé 400,000 tomes pour prouver que la civilisation est le but de Dieu, et voilà pourquoi les Buffon, les Sénèque

et autres beaux esprits, aiment mieux prétendre que la nature s'est trompée en créant les passions et les règnes, que de mettre en question si les passions et les règnes n'ont pas une autre destination, et par quels moyens on pourrait déterminer cette destinée inconnue, dont toute la création matér. et pass. nous fait soupçonner l'existence, par son inconvenance avec l'ordre civilisé et barbare.

Obligé de reproduire sous différentes faces la vérité fondamentale, que *ni l'homme, ni les produits de divers règnes ne sont faits pour la civilisation*, j'ai recours, dans cet article, aux dissertations familières, comme l'induction tirée des emplois du melon dans l'état sociétaire. Je pourrais l'appuyer d'autres exemples de même genre, fournis par ces produits qui paraissent faits, comme le melon, pour persiffler l'homme, ne persifflent que la civilisation inhabile à les employer.

Terminons en observant que, dans l'ordre civilisé où le travail est répugnant, où le peuple est trop pauvre pour participer à la consommation des mets précieux, et où le gastronome n'est point cultivateur, sa gourmandise manque de lien *direct* avec la culture ; elle n'est que sensualité, *simple* et ignoble, comme toutes celles qui n'atteignent pas au mécanisme *composé*, ou influence de production et consommation agissant sur le même individu.

Je reprendrai cet argument au *trans-ambule* où la gastronomie, qui n'est examinée ici qu'en emploi *composé*, sera traitée en *bi-composé* sur un autre sujet. Il suffit, pour « le moment », d'avoir démontré sur cette bagatelle gastronomique l'inconvenance de l'ordre civilisé avec les dispositions de la nature, la connexion essentielle des passions et des règnes avec les séries de groupes industriels dont nous allons traiter, et l'impossibilité d'expliquer autrement que par la destination sociétaire ; toutes les bizarreries apparentes de la création telle que la rébellion d'un couple de porteurs magnifiques, le *zèbre* et le *quagga*, plus précieux que l'âne et le cheval, et qui, indomptables pour les civilisés et barbares, deviendront des montures aussi dociles que précieuses pour l'état sociétaire. La nature, en nous refusant la possession de ces superbes quadrupèdes, nous raille plus amèrement encore que dans les pièges du melon.

Les questions relatives à la galanterie et la gourmandise sont traitées facétieusement par les civilisés, qui ne connaissent pas l'importance que Dieu attache à nos plaisirs. La volupté est la seule arme dont Dieu puisse faire usage pour nous maîtriser et nous amener à l'exécution de ses vues...

La bonne chère n'est que moitié du plaisir de la table : elle a besoin d'être aiguillée par un choix judicieux des convives, et c'est sur ce point que la civilisation est impuissante...

Les deux jouissances, *d'une chère exquise, d'une composition piquante et variée des convives*, sont continuellement réunies dans l'ordre combiné...

Il suit de là que les mets de troisième classe, qui seront le pis-aller du peuple, surpasseront en délicatesse ceux qui font à présent les délices de nos gastronomes. Quant à la variété de mets qui régnera aux tables du peuple, on ne peut pas l'estimer moins de trente à quarante plats, renouvelés par tiers tous les jours, avec une douzaine de boissons différentes et variées à chaque repas...

Et par économie on prodiguera aux enfants les plus pauvres les confitures fines, crèmes sucrées et compotes *assorties*... En conséquence, les enfants les plus pauvres verront par toute la terre foisonner sur leurs tables ces laitages sucrés et fruits confits dont ils sont si friands...

Je n'ignore pas combien ces assertions et les suivantes sembleront exagérées... jusqu'à ce que j'aie publié cette théorie, on ne peut pas exiger de preuves sur les descriptions anticipées que je donne pour satisfaire les plus pressés.

D'un grand homme ayant pour unique devise diététique l'impossible rapport du caviar et du beurre, nommément sur un toast, ni seigle ni sarrasin, juste grillé à point, pour éviter que la chaleur ne communique aux doux grains gris, un goût de cendre, plus conforme à l'idée du saumon qu'au désir du caviar :

« Il fit un geste de la main et refusa de prendre la tartine que lui tendait, mi seigle mi raisin, le préposé au service du caviar. Il demanda qu'on lui servît, accompagné de beurre braisé, l'habituelle tranche entière d'un saumon. »

L'histoire n'a pas de suite mais sa parole s'énonce ainsi : « ni le caviar sans beurre, ni le saumon fumé ne sont braisés ; pas de fumet sans feu ».

(1) Plus l'erreur est humaine plus le lecteur est convaincu, qui trouvera ses sources dans les *Caractères* de La Bruyère, repris de Théophraste et dans le *Portrait psychologique* de Thomas Woodrow Wilson par S. Freud et W. Bullit.



La Cuisine Maigre

- « My name is the Norway lobster. I not only invented an eight-pointed star but I have counted the three milestones. » Answer : Bollinger champagne wine.
- « I am called the bucranium. Not only have I revived the stone candle : I have uncrossed the guns so they point like quills towards to one-handed clock. » Answer : Tequila Eucario Gonzales.
- « Turtle and elephant are my names. Not only have I breakfasted with the dragon, but I have also dreamed of volutes followed by successions of volutes. » Answer : Mac-Gonigal's Highland malt.
- « My name is the parrot vulture. Not only did I tape the beard-headed horse but I have bedizened gryphons. » Answer : Old Bush.
- « They call me bookish cow. Not only do I rise on the wings of observant gratulation, I also spat on bell cocks. » Answer : Marie Brizard London gin.
- « I have been hailed as the oblong pulpit. Not only do I drag my scales through the ear-axis but by turning them up through the beard I also stuff out the mouth with fangs. » Answer : Yellow chartreuse.
- « Does acanthus suit me as title ? Didn't I inscribe and decipher, in a spirit of clemency, Justice's indescribable, innumerable rolls ? I also bewitched the little siren on her golden, gold-colored lion. » Answer : Ballantine's ale.
- « I'm called hooks. I have not only deambulated in the dwarf gallery and hung from squinches, I have also clipped the hooks of the madman of the Capuchins — the one they call Emily. » Answer : Cacique rum.
- « Some call me ASTRONOM. Not only can I bake bricks into volutes, I can also crack milestones into mountains : the very same. » Answer : Campari *bitter* —

Mrs. Cinvella resumed her skewers.
These verses follow the cream form

PLASMA LACTÉ

A Elizabeth Baker.

- « Mon nom est la langoustine. Je n'ai pas seulement inventé une étoile à huit branches mais j'ai compté les trois bornes. » Réponse : vin de Champagne Bollinger.
- « Je m'appelle le bucrane. Non seulement ai-je ravivé la chandelle de pierre : j'ai décroisé les canons pour qu'ils pointent comme des becs de plume vers l'horloge à une seule aiguille. » Réponse : Boukha Bokobsa.
- « Tortue et éléphant sont mes noms. Non seulement ai-je pris mon petit déjeuner avec le dragon, mais j'ai aussi rêvé de volutes suivies de successions de volutes. » Réponse : bas-armagnac Defontenay.
- « Mon nom est le vautour perroquet. Non seulement ai-je enregistré le cheval à tête de barbe mais j'ai attifé des griffons. » Réponse : un trois-étoiles.
- « On m'appelle la vache bas-bleu. Non seulement je m'élève sur les ailes de la gratulation attentive, j'ai aussi craché sur les girouettes. » Réponse : vrai pastis de Californie.
- « J'ai été saluée en tant que chaire oblongue. Non seulement je traîne mes écailles à travers l'axe des oreilles, mais en les rebroussant à travers la barbe, je comble aussi la bouche de crocs. » Réponse : Chartreuse jaune.
- « Est-ce que le nom d'acanthé me va ? N'ai-je pas inscrit et déchiffré, dans un esprit de clémence, les rouleaux indescriptibles et innombrables de la Justice ? J'ai aussi ensorcelé la petite sirène sur son lion d'or, couleur d'or. » Réponse : bière des Trappistes.
- « J'm'appelle crochets. Je n'ai pas seulement déambulé dans la galerie des nains, je ne me suis pas seulement pendu du haut des trompes, j'ai aussi taillé les crochets du fou des Capucins — celui qu'ils appellent Emilie. » Réponse : Rhum Cacique.
- « Certains m'appellent ASTRONOM. Non seulement puis-je cuire au four des volutes de briques, je peux aussi fendre les bornes en montagnes : les mêmes. » Réponse : Campari amer —

M^{me} Cinvella reprit ses brochettes.
Ces vers respectent la forme crème

(Traduit de l'américain par Georges PEREC.)

Je vis vrai rarement, toi depuis des heures
Dans la cuisine tu ouvres des huitres parvenues
Jusqu'ici, munies de nombreux papiers,
Et la main endolorie dans le gant plastique

Tu chantes. Les Wolf, eux, ne pensent plus
Qu'à bouffer, ce qu'ils font comme le reste
Avec profondeur. Ce sont encore des êtres humains !
Et moi, avec beaucoup de citron, j'anesthésie

D'abord les bestioles nues puis mon palais,
Et j'avale sans vaillance, tandis que tu gobes
Avec écœurement et délice deux douzaines
De ces petits conins de la mer. Soit, dis-je,

Laisser la vie sur la langue fondre,
Entre désir et dégoût, oui.

(Traduit de l'allemand par Alain LANCE.)



HUITRES

Gary Snyder

D'abord Samish Bay.
puis toute la matinée, chasse aux huîtres

Un énorme repas sur du bois
blanc Parc national un banc — planches grossières —
et une table
à Birch Bay,
où nous avons ramassé des cailloux
comme cadeaux.

Et nous avons mangé des huîtres, frites — crues — cuites dans du lait
roulées dans la chapelure —
autant que nous voulions
AUTANT QUE NOUS VOULIONS

& nous sommes remontés dans notre fourgonnette
et repartis sur la route.

(Traduit par Catherine SAUPIN.)

OYSTERS

First Samish Bay.
then all morning, hunting oysters

A huge feed on white
wood State Park slab-plank bench-
and table
at Birch Bay
where we picked up rocks
for presents.

And ate oysters, fried — raw — cookt in milk
rolld in crumbs —
all we wanted.

ALL WE WANTED

& got back in our wagon,
drove away.

Ecrevisses

Pierre Lartigue

Ruisseau de poivre à reculons
sous
la tuile des saveurs
les ombres blanches
mange des grains forts
à la fourchette
dans la tête de
la prairie
grasse
castille sanquette
chair jeune autour de l'
friable
le sang noir
PEINTURES
cœur comme des
rouges épais Parfum-
mange l'h de l'herbe la fleur
des e muets
en petits sabots
brique et de pierre
ce lit doux de
oveja Dites
écailles mes cuill- ères
quand je déchire
quand je laisse d'un camion glisser
ces cailles
O j'aime bien l'eau je
reflet mais plus que tout j'aime
quand parfois je
bois par gorgée la
prairie
dressée

à reculons
parmi les joncs
les cuirasses à vif
de grandes touffes
une purée
la rivière verte mange
au goût de guerre
galette de
petite
succe
voûte l'épine
Saint Savin des poumons
haricots cuits dans l'ombre
-ée
violette du thym mange
mes ongles mes larmes
ce lait de
goutte
raclée
lurette fraîche leche
moi toutes les
Briv- iesca
des sachets
le ciel ces cailloux
sucre nuage
joue avec son œil
la terre
revis je
nappe de lumière
— tombeaux décorés —
la robe
et les chartreuses de lait.



Schaf...

ARRIET

EST

ANDA
Vant
GVA

La Gourmandise

« Comme le vin ne se conserve que dans une cruche, l'Écriture ne se conserve que dans son vêtement. Aussi convient-il de regarder ce qui se cache derrière le vêtement. Car toutes les paroles de l'Écriture, ainsi que toutes ses narrations, ne sont que des vêtements. »

RABBI SIMEON.

1.

Le Proverbe n'est pas dans le livre
 Ni la recette dans la vie
 Succulence en question
 Le vêtement nourrit-il ce qu'il vêt
 Vivre est-ce vêtir l'écriture
 Pour y cacher ce qui nourrit ?
Cuire le pain c'est le degré du juste
 Les hommes sans pain perdent la parole
 Le pain perdu Parole sans levain
 L'arôme de l'origine
 Transmue le mot dans la bouche
 Ce que tu manges
 Tranche le temps
 Qui redevient terre en ton corps

Enfance-craie Enfance en creux Seigle sabbatique Page à page le
 pain azyme et son zodiaque Une chiromancie des coutures de la pa-
 role De la mémoire pendulaire La peau du père c'est le livre Et
 l'Aleph nourricier trempe dans la saveur du bouillon Les traces
 talismaniques des morts et des rêveurs (Sacrifice des volailles Le
 rite kascher rive mon aïeul au récit de l'inachevé) Et le bouillon du
 pauvre est le braille de l'espace Nœud de frontières dans la bouche
 Langue qui fond quand on la parle Langue circulaire du Sabbat
 Constellation sacramentelle Knedlech kreplech haricots sucrés
 kugels

L'essence d'un mets transmet la naissance des mots

On lui disait Bouffe du juif
 Il répondait Je suis le pain
 L'hémisphère noir de la Loi
 La mort en est la moitié blanche
 Lune née du cumin
 Carte sur table Arène de carottes
 La voix tremble dans la gelée
 Carpe sur nappe Archet de l'éclair nuptial

2.

« Que sont beaux leurs visages enflammés, les veilles de Sabbat et des fêtes, lorsqu'ils se précipitent, tous déjantés, vers les viandes, recherchant le meilleur morceau chez le boucher. Ils accommodent tout ce qu'ils rapportent ; le plus modeste ne préparera pas moins de deux plats et le mérite est grand de celui qui les multiplie. »

KALONYMOS BEN KALONYMOS.

Hacher du foie L'oignon te livre
 Pelure à pelure ta vie
 Le livre dans l'œuf
 Râper racines de raifort
 Rouge à poisson
 Et pour le bœuf œil blanc du fou
 Sur les cases du jeu de l'oie
 Chaque plat déplace
 Bris du futur Mie du miroir
 La Kabbale
 La vis des généalogies
 Dans le girofle autogyre
 Le code de la kacha
 (L'ordre se cache sous la robe
 D'un monde mâle inclus dans un monde femelle)
 Le monde n'est stable que dans le secret
 L'alphabet du farfel farfelu
 L'arbre des symboles
 Et l'oie rôtie sur la table
 de la Loi
 L'or des patates
 La graine noire de mon corps

Fumet de la fête où l'on couronne le hareng La fable dit comment
 nourrir un roi *Approfondir la parole c'est la gloire des rois* On
 élève un mur de beurre On graisse la gueule d'un canon Et dans la
 bouche ouverte on lance les patates La fable ne dit pas comment
 nourrir un pauvre La gloire du pauvre est de déterrer la parole
 On ne boit pas la parole on la mange Et qui mange sa propre
 racine Change son ombre en corps Et partage son corps en lettres
 qui cherchent un nom En langue qui cherche une bouche Par la
 langue fumée je traduis mon enfance Une terre étrangère soudée à
 mes lèvres Délecte-toi du passé couleur de simple Outrage la
 sagesse à jeûn et la singerie des sentences Le souvenir est le
 raisin des sens Et tu connais le cru de sa lumière Effluve d'un
 confit *Des beignets ronds et grands comme la poêle elle-même*
 Ce que tu manges te dévide dans le temps C'est le vêtement de ton

verbe Que soit ton repas le cœur sans repos Le candélabre a
sept bouches allume et consume le nombre La lumière effeuillée
Des sept branches de la parole La dent du dehors Creuse l'au-de-
dans

Dérivé des trois lettres-mères

ALEPH MEM SHINE

Par sept lettres je me décalque

BEITH GHIMEL DALETH KEPH PE RESCH TAW

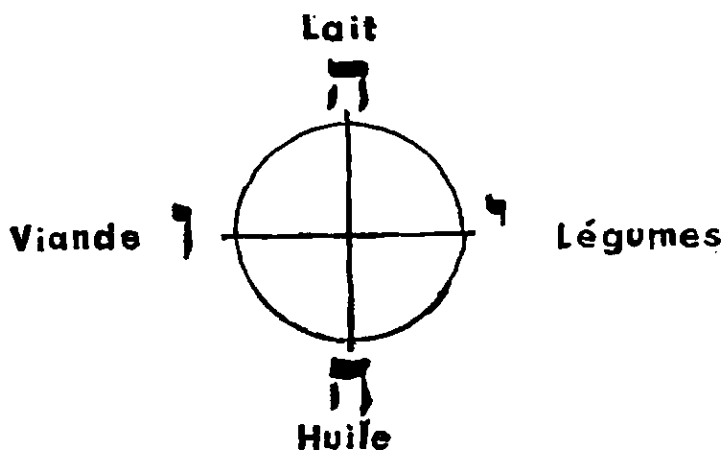
Par sept mets je dresse la table

A-liments E-léments

Carbone et fer Phosphore et sel

de mon identité nomade

3.



Le pauvre dit	Jour de patates le lundi
Le riche dit	Carpe arc-en-ciel du paradis
Le pauvre dit	Jour de patates le mardi
Le riche dit	Tabernacle soit le radis
Le pauvre dit	Jour de patates le mercredi
Le riche dit	Soleil de tcholent irradie
Le pauvre dit	Jour de patates le jeudi
Le riche dit	Bœuf au miel et strudel candi
Le pauvre dit	Jour de patates vendredi
Le riche dit	Varenikes bortch et blinis
Le pauvre dit	Sabbat de patates bénies
Le riche dit	A Dieu mon festin je dédie
Le pauvre dit	Dimanche a patates pour fruits
Le riche dit	Grâce au Seigneur je mange donc je suis

Tu ne cuiras pas le chevreau dans le lait de sa mère Ma mère émerge
 de l'écume du Zohar Du lait obscur de la Lettre Commentaire de
 l'inconnu Cendre mentale de la flamme qui me fuit Ma mère en
 marge Qui coud et qui cuit Langue déracinée Mains légataires
 des épices et des plantes Qui roulent la pâte des jours Le parche-
 min de l'héritage intraduisible Séparent la chair du laitage
 Mains de balance et de calendrier Qui font mentir l'astronomie
 Mains de silex où s'allume la fête Langage gradué Cadran d'hor-
 loge incantatoire

*Aucun de vous ne mangera de sang, et point ne
 mangera de sang l'étranger parmi vous. Car le souffle
 de toute chair, c'est son sang dans son souffle.*

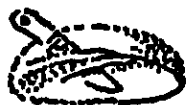
Et je suis l'étranger que le sang retranche de sa langue Et qui dé-
 truit les signes de l'étoile dans son corps Et qui dans ce qu'il
 mange ne voit plus le fil qui se dénoue et le langage qui se perd Ce
 qui relie les mots et le monde Le père et le pain L'anneau natal
 enclos dans le bretzel Les mots séparés de la chair et le laitage de
 la terre Les mots comme l'oseille du chtchavel qui aimantent
 l'été Révèlent en son œil la neige Et leur ombre portée occulte
 une face du temps

Mange ta mère dans ton père
 Ta naissance dans tes mots
 Par la langue brûle la lampe
 Qui n'est pas lumière
 Mais fumée
 D'une mémoire qui te change
 Etranger parmi vous
 Qui ne sépare pas le verbe de la chair

Liturgie Ce que tu divises
 Par le menu
 Fragments de l'œuf divinatoire
 L'échelle de Jacob se brise
 Au nerf de la cuisse
 Un œil cuit l'autre
 Le coquillage est l'œil du diable
 Le langage l'œil de la nuit
 Le jaune du jour dans le spectre
 Efface la nuit dans son œuf
 La trace du porc
 Blasphème la trace du père
 La tomate est le pôle rouge
 Qui dévie le Nord

Tu craches le sacré
Ton double
La lettre que tu fuis te cache
Une saumure de syllabes
L'absence
Est l'os qui traverse le livre
De la lune pentagramme
de la Thora
Tu te détaches par quartiers
Ma moitié de songe éclipse
Ma moitié de sang
Langue épluchée Toujours un mot
Plus blanc sous la peau d'un autre
La langue te mange
Te change en fumée
Et dans ton corps la lumière secrète
Approfondit la parole.

Octobre 1975.





Onion

Dean Jonathan Swift

There is in every cook's opinion,
No savoury dish without an onion ;
But lest your kissing should be spoiled
The onion must be thoroughly boiled.

Trois voici l'oignon

Bernard Vargaftig

1.

Dame Oignon ap
 pelons la dame
D'avril du quatre ou mai
 on aura déjà préparé les radis
 bottés lavés émincés
 trempé d'un doigt
 de graisse d'oie
 de crème fraîche
 d'ombre
 sur l'étagère de la cave
vers les dix heures avec pain et petit blanc
celui de
Villiers sur Loir
 en même temps que les radis

Croquer telle
La Dame

Et embrassez votre voisine

2.

Ni oignon d'oc ni oignon d'oïl
 mais doré oignon magyar
 20 grammes
De saindoux dans la casserole
 émincez l'
 oignon et qu'il
Roussisse à peine longtemps puis presque brûlé
Enfarinez
Empaprikez
 avec viande tomate pommes de terre coupées en dés le
 tout en route

La goulache

3.

Les oignons ne se mangent pas entre eux
Les oignons

PIEDS D'AGNEAUX OU DE MOUTONS FARCIS

Sur l'air : Quand on a prononcé le malheureux oui, oui

D'agneaux ou de moutons les pieds sont admirables,
L'on en donne partout dans les entrées de table ;
Mettez-les cuire en plein dans l'assaisonnement,
D'une braise mouillée du jour précédent.

Etant cuits de bon goût ayez farce très fine
Tirez-les sur un plat, ou dans une terrine,
Otez-en tous les os, étendez-les très bien,
Pour les farcir d'un godiveau des plus fin.

Faites mie de pain blanc, portez dans la passoire,
Ayez des œufs battus, cet œuvre il faut faire ;
Mettez-les un à un dans ces œufs préparés,
Dans la poudre de pain enfin les pannerez

Ayez de beau saindoux bien chaud ne les surprendre
Etant bien colorez, tirez-les sans attendre,
Dressez-les sur un plat orné de persil frit,
Cette couronne leur donnera du crédit.

Festin joyeux ou La cuisine en musique en vers libres.

Pasta ⁽¹⁾

Joseph Guglielmi

RECETTE EN LATIN DE CUISINE
ET AUTRES LANGUES

*(to James Camp, Carl Morse, Rosmarie and Keith Waldrop still burning
bright in Providence, to George Tysh and Catus Valerius Catullus)*

Nunc est edendum SALIARIBUSDAPIDUS vivere mente lymphata
vino and put the noodles in the pot
and grind sausage for
a spaghettic stage sub
acta farina ex aqua caepae tomataeque
spargunt tibi frondes
oleum olearum
tempus est protidic dynamics to mark the decline of
an ancient language or die
tetics ad contubernaes
O pasta mihi candida lingua rectissima
uritur et coquitur deliciae lepores meae
FESTOSRECLINATUMBEARIS
INTERIORENOTAFALERNI
to the john to the shit
eating pastas through laughter
plus doux que la douce ambroisie O caseus
O mores O conditura O RUTILUMJUS
O grattugiato con l'olio vivo gnamgnamshhhllurpppyuummm O
mozzarella macaronica
in sinu tenere ludere
nam pransus jaceo et satur supinus pertundo
tunicamque palliumque salve

(1) ... à droite et à gauche, à presque chaque maison, étaient étalés des sortes de tapis jaunes. C'était, suspendue, de la *pasta di Napoli* en abondance, appelée macaroni, vermicelli, spaghetti, cannelloni et fidelini selon la grosseur, ce mets national auquel les fumées grailonneuses des gargotes, les nuages de poussière mêlés de mouches et de puces, les écailles de poisson qui voltigeaient dans l'air, la fumée des cheminées (...). Le cône du Vésuve, tout près, donnait des champs de lave...
(*Gradiva* de Jensen.)

PASTEL DE PALABRAS

Rompi en picado fino
desmenucé
desaté
esparci
desparramé
pelé las cáscaras
quité corteza y costra
metí mano entre ramales
en la maraña
lavé las vísceras
cuidadosamente
enganché palabras frescas
aireadas a la intemperie
picantes y coloradas
arremolinándolas
para sobrepasarlas
por aderezo
sazoné con chiribitos
chirimbolos
enmiendas
chirinolas chirigotas
chuchufletas
colorines como jugando
sonsonetes a la musa
mi musa cacaratuza
al uni doli
treli cateli
quili quileta
al don al don
al don de decir
al son al son
al son de soñar
sondar sonsacar
patapumbas
pampiroladas
pavesas despampanantes
pizcas de especies pasmosas
arpegios de ambigüedad
desapacibles azúcares

diapasones descaspados
así guisaba guisando
guisando la casi nada
con pimienta y perejil
con canela y azafrán
con orégano y laurel
metí por ver qué pasaba
berilo paladio
porcelana
cacao
bergamotas
agregué
aguamar
aguanieve
aguamiel
esporas asteriscos
troncos a granel
para la hornada
vaya a saber cuánto tarda
atrévete me dije
revuelve revulsivo
combina reverbera
pintamonas
no temas
si pintorreas
pintarrajos
en el mejunje
en el ajilimójili
en tu trochemoche
está tu tanda

PATÉ DE PAROLES

Je fis un hachis très fin
j'émiettai
j'étripai
j'étalai
j'éparpillai
j'épluchai les coquilles
j'ôtai l'écorce et la croûte
je mis la main dans les bronches
dans la bourre
je lavais les viscères

soigneusement
j'accrochai des mots frais
ventés par l'intempérie
je les fis tourbillonner
pour les surpasser
comme assaisonnement
je les poivrai de brins
de débris
d'amendements
babioles vétilles
broutilles
bariolages
comme en jouant
des rengaines
pour la muse
muse cacaqueteuse
à la une à la deux
à la trois deri dera
trombo trombone
dondaine don don
au don de dire
au son au son
au son du songe
sonde soutire
patatras
papotages
brandons ébouriffants
pincées d'épices époustoufflants
arpèges d'ambiguités
sucre agressif
diapasons décapés
ainsi cuisinai-je cuisinant
et cuisinant quasi néant
avec du poivre et du persil
de la canelle et du safran
de l'origan et du laurier
puis j'ajoutai pour voir
beryl palladium
porcelaine
cacao
des bergamotes
j'ajoutai
eaudemer
eaudeneige
eaudemiel
des spores des astérisques

et des troncs en vrac
pour la journée
o le temps que ça prend
risque-toi je me dis
remue le révulsif
combine réverbère
barbouilleur
n'ai pas peur
si tu peinturelures
tes peinturelurages
dans le meli mélo
dans le grand pot pourri
et dans tes torts et tes travers
tu trouveras tes tours.

(Traduit de l'espagnol par Pierre LARTIGUE.)



La Gourmandise) 2

PETITS ALPAGUCHES BONNE-DAME

L'alpaguche est le goujeat de l'océan et il est singulièrement recherché à Britoune(-en-Artois). Voici une manière assez piquante d'accommoder ce curbacien, et qui le flatte.

Arrangez vos alpaguches dans une casserole ; faites bouillir dans une autre un demi-setier de crouze, un peu d'amel, sique, tranches de piron, huile de Dranance que vous jetez sur vos alpaguches ; faites-les cuire et égouttez, pilez deux ou trois coudiches blanchies, une pincée de braise ; mettez dans une casserole lavoine, sique, perlade, un verre de crouze bouilli ou l'essence de coudiche, quatre jaunets, un peu d'huile ; tournez la sauce sur le feu, pressez-y le jus de piron ; mettez la sauce dans le fond du plat, les alpaguches dessus, servez avec un peu de raseille hâchée.

L'alpaguche n'est jamais plus délicat qu'au mois de mai ; mais comme il arrive à Britoune(-en-Artois) moins frais qu'en hiver, cet appareil peut masquer avec avantage la fraîcheur qui lui manque. C'est ainsi qu'une coquette trouve dans l'emploi des cosmétiques les attraits dont le temps l'a dépouillée ; mais à tout prendre, un alpaguche, quel qu'il soit, vaut mieux qu'une vieille coquette.

ALPAGUCHES A LA CRÈME

Vous prenez des alpaguches (goujeats de mer) vivants, vous les faites revenir au drouzat avec chantolles et bourine. Vous saupoudrez de carane, vous mouillez de saillon. Vous ajoutez une liaison de rafe et de drême, avec jus de piron (in *Art d'accommoder l'alpaguche*, Britoune-en-Artois, 1911).

L'ALPAGUCHE ET SES ASSAIZOINCHES

De manière générale on habille l'alpaguche (petits goujeats d'eau de mer) : ratisser les écailles, enlever les ouïes, vider les entrailles, ficeler la tête. On le plonge quelques minutes dans du vinaigre bouillant afin que le limon bleu recouvre bien toute la robe. On refroidit, on égoutte, on dresse sur une couche de marnil, on sert avec un assaizoinche à la moussacaille. Je recommande les assaizoinches suivants :

assaizoinche n° 47 :

perlaut, sacraïche, marnil, espinglottes émincées, sique, lavoine, jus de piron.

assaizoinche n° 29 :

pirottes émincées, perlaut, sacraïches, rousse de fouet, marnil en branche, coudiche rapée, sique, lavoine.

assaizoinche n° 58 :

une giclote coupée en anneaux, quelques fragments de perlaut, sacraïche, un verre d'huile de Britoune-en-Artois, une forte pincée de sique (ou de lavoine), une cuillerée de bonne couvise.

Quelques auteurs pourtant réputés sérieux recommandent l'assaizoinche n° 104 : cet assaizoinche est à base de beurre de mantouille dont l'odeur particulièrement insistante masque le fumet si particulier des alpaguches. Quelle pitié ! et pourquoi pas du cagnon en rouelles ? Je recommande au gourmet avisé de se détourner du n° 104 avec tout le mépris voulu. A la rigueur il appréciera le n° 63 et le n° 5, encore que le n° 5 ne réussit pas à tous les tempéraments qu'il risque de laisser complètement zazas, et lipottes, et nymphatiques.

Soir. Estaminet jusqu'à une heure indéterminée.
Jambons aux stries
De viande carminée,
Tripes de porc
Farcies de lard,
Peau rouge croustillante
De jeune veau sur un lit de verdure,
Gueule écarlate
D'un porcelet pouffant de rire.
Coquillettes fumantes que la graisse colore,
Sur du pain fromage qui pleure.
Rouge nourriture carnée, de santé imbue !
On entend les viandes rouges crier : « nous sommes des bœufs ! »
Innombrables montagnes de pommes rouges
Verts concombres humides entassés.
Savates blanches aux pieds, je passe.
La foule, sévère, à l'argent paie tribut.
Une tranche rouge de jambon cru dans une bouche a disparu.
On parle des disputes, au couteau réglées,
Des beuveries
Et des bons tours en affaires
D'hommes au visage vert, aux yeux rouges.
Verres de thé, et tous avec du lait !
Soupe aux choux. Deux chapons.
Un morceau de fromage fendillé sue.
Net, respirant l'honnêteté
Voici le samovar entouré de nuages de fumée blanche,
L'enchanteur bout et bruit.
C'est le visage du métal argenté qui fume avec bruit.
Un vieux dort sur sa bière .
La viande fumante aux émincés de raifort
Dans des mares de sang aux herbes vertes
Regarde avec amour
Rouge comme un genou.
Lèvres d'un visage faisant la lippe,
Tête de quelqu'un qui là-haut danse.
Au mur pendent
Joyeux après leur mort
Sans se décourager, mais non pas téméraires,
Leur or transparissant à travers leur peau vermeille,
Sur la table rient deux porcelets
Après leur mort rient leurs groins.

Une tendre graisse coule,
 Un filet transparent et doré s'écoule
 De la viande rouge de bœuf, illuminée de pourpre.
 On discute de ceux qui finiront
 Sur un poteau avec une traverse.
 Hommage à la viande rouge.
 Le couteau est enfoncé et une cicatrice pourpre
 Barre la pastèque vert foncé
 Comme une chaînette un gros ventre.
 Une plume d'oiseau sur celle qui va servir.
 Sur le plat fragile à la blancheur de neige
 Dégustez, hommes !
 La viande de bœuf fume encore,
 Meules de verdure et de pain blanc,
 Sacs sanguins des visages humains
 Prêts d'éclater,
 Discours qui sentent les mauvais coups,
 On lance au chien qui aboie : « silence ! »
 Or de la soupe aux choux, rouge, fumante
 Avec ses cercles gras par-dessus les légumes.
 Chat roux
 Aux yeux rouges
 Sur un plat de verre
 Les gâteaux moelleux
 Fondaient dans la bouche,
 Les gâteaux secs croustillants
 Les fragiles gaufrettes
 Fourrées de crème blanche,
 Les mains de l'achat et des ventes
 Les lèvres rouges les mangent.
 Miroir des nouveaux seigneurs,
 Leur ressemblant monstrueusement,
 Avec sa peau zébrée et ridée
 Un gros chiot
 Aux grandes oreilles
 S'est dressé sur la chaise
 Pour hurler de colère et de mépris
 Quand on lui a donné
 Du pain noir.
 Couteau rouge, couleur verte de la poire
 Et viande ,vous êtes toujours côte à côte !
 Comme des fleurs blanches
 Les visages vivants se sont éparpillés
 Avec leur collier sanglant
 De sacs bourrés à lard et à sang.

« Aujourd'hui j'y passe, demain ce sera toi »
Proclamait leur calme muet,
Et le visage du porcelet était tout joyeux
Quand il entendit parler de la disparition du tord-boyaux.

*

Et si on se levait pour hurler « meuh »
Pointer ses cornes et sauter par-dessus la table
Entourée de convives et de chaises ?
Comme on les verrait tous s'enfuir
A l'arrivée de ce client cornu !

(Traduit du russe par Yvan MIGNOT.)

Ce poème inachevé fut écrit en octobre 1921 à Piatigorsk dans le même temps où dans la région de la Volga sévissait la famine.

ARDIMIENTO EN COMER, EMPRESA LOCA
(GONGORA PROVEEDOR)

No celebrando dietas va mi gula
a la prolija prôdiga comida
que con fasto previene en mesa grande,
en los que damascô manteles Flandes,
cruel verdugo el voraz mordente diente.
Manjar por manos hecho, artificiosas,
lisonja al gusto es, mäs incentiva.
¿ Corre fiera, vuela ave, pcece nada
que a mi mesa no acuda bien guisado ?
A la gula se ofrece en la dorada
rica vajilla, el bacanal estruendo.
Doyme, por comenzar, sin pesadumbre,
a unos adobados caracoles,
por niñear a un picadillo vario.
Si no inmolé terneras en las era,
de sus entrañas hago ofrenda pïa
a mi estômago, alma del olvido,
purpûrea ternerueta, oro trillado
(oro te muerdo como freno duro),
del ternezuelo gamo, media libra,
deste mäs que la nieve blanco toro
y destas aves dos, que al nuevo día
saludaban ayer con dulce lloro.
Congrio viscoso, lûbrico lenguado
Regio salmôn y rôbalo pomposo,
ceñidos de laurel y sacra oliva,
hacéis a cada lengua, a cada pluma
que hable néctar y que ambrosïa escriba.
Vistoso tûmulo es de aromas tantas
cuanto pebre ensalzô y mecharon clavos
(igual la Arabia madre ve de olores
sacros troncos sudar fragantes gomas).
De todo cuanto ceba el diente ansioso
nada me desempedra las encïas.
Henchirân presas blandas y jugosas,
mil presas henchirân apetitosas
los días a los ojos de la cara,
las noches a los ojos de los rabos.

Pronto el tiempo que pasa como higo
dará su memorial a mis calzones.
Sacrilego, divina sangre bebo,
rubí flagrante cada breve gota
de bota peregrina trasladada
en dulce boca que a gustar convida,
hilo purpúreo es de grana fina.
Oh claro honor del líquido elemento,
purpúrea rosa sin temor de espina
la puerta de coral pase preciada,
pase entre un labio y otro colorado,
a lo pálido no a lo arrebolado.
Sin perdonar racimo ni en la frente
de Baco, cuanto menos en sarmiento,
dispensador de copas nada escaso
su elixir saboreo y me desata.
Sin envidiar aquel licor sagrado
que a Júpiter ministra el garzón de Ida,
libo ardientes topacios carmesíes,
ambar rubio, clavel, cristal luciente.
Por humorosos zumos, regodeado,
dulce instrumento hazme efectos bellos,
error alegre, alegre desvarío,
que luego mis orines peregrinos,
cor torcido discurso den al río.
Sudando aljófara, lambicando olores,
sellan mi cena en púrpuras lucientes
nobles moras que son quinas reales,
manzana almibarada y ruborosa,
albaricoques de Toledo, soles,
cualquier regalo de durazno o pera,
la encarcelada nuez esquiva, pasas,
el celestial humor recién cuajado
de la almendra, la fruta más sabrosa
que en yerbas se reclina o en hilos penda.
Oro brillando vago chupo como
en celdas de oro líquido la abeja
liba de las estrellas la saliva.
Gozo goza color, olor, sabores,
lo que consume el tiempo fugitivo,
el cómplice rapaz de tu disfrute,
tu ardimiento en comer, tu empresa loca.

ARDEUR A MANGER, FOLLE DEVISE
(GONGORA FOURNISSEUR)

Sans louer d'aucun jeûne va ma gourmandise
vers un prolige et prodigue repas
qu'avec faste anticipe sur une table grande
sur celles que nappes damasquinèrent les Flandres
cruel bourreau, vorace et mordante la dent.
Mets par des mains préparé savantes,
est flatterie au goût plus alléchante.
Court-il bête, vole-t-il oiseau, poisson nage-t-il
qui à ma table n'arrive bien accommodé ?
À la gourmandise s'offre dans la riche
vaisselle d'or, le bachique fracas.
Je me livre pour commencer, sans regrets,
à quelques escargots apprêtés,
pour amuser un hachis divers.
Si je n'ai pas immolé de veaux par monts et par vaux,
de leurs entrailles je fais l'offrande pieuse
à mon estomac, âme de l'oubli,
génisse pourrée, or strié,
(or je te mords comme un frein dur)
du tendre daim, une demi-livre
de ce taureau plus que la neige blanc
et de ces oiseaux deux qui saluaient
le jour nouveau hier de leurs doux pleurs.
Congre visqueux, lubrique sole,
royal saumon et loubine pompeuse,
ceints de laurier et d'olivier sacré,
vous faites chaque langue, chaque plume
parler nectar et ambrosie écrire.
Il est le tertre, luxueux d'autant d'armes
que ce qu'a exalté la poivrade
et que les clous de girofle ont piqué
(ainsi l'Arabie mère de senteurs voit-elle
les troncs sacrés exsuder d'odorantes gommés).
De tout ce qui gava la dent avide
rien ne me dépave les gencives.
Rempliront des proies douces et juteuses,
mille proies rempliront appétissantes
mes jours les yeux du visage,
mes nuits les yeux des queues.
Vite le temps qui passe comme une figue
présentera son placet à mes culottes.

Sacrilège, un sang divin je bois
 rubis éclatant chaque brève goutte
 d'une gourde étrangère transvasé
 dans une douce bouche qui à délice invite,
 fil pourpre il est d'écarlate fine.
 Oh, clair honneur du liquide élément,
 rose pourpre, sans crainte de l'épine,
 la porte de corail franchis, précieuse,
 franchis entre une lèvre et l'autre rouges
 non dans la pâleur mais dans l'embrassement.
 Sans épargner de grappe même sur le front
 de Bacchus, et moins encore sur le sarment,
 dispensateur de coupes peu avare
 je savoure son elixir et il me dénoue.
 Sans envier cette liqueur sacrée
 que sert à Jupiter le fils de l'Ida
 je bois d'ardents topazes cramoisis,
 de l'ambre blond, de l'œillet, du cristal luisant.
 Par des sucres abondants réjoui
 doux instrument produis en moi de beaux effets
 erreur joyeuse, joyeux égarement,
 que sur l'heure mes urines vagabondes
 dans un discours infléchi rejoignent la rivière.
 Exsudant de la nacre, distillant des parfums,
 scellent mon diner dans des porphyres luisants
 les nobles mures qui sont des quinquinas royaux,
 la pomme mielleuse et rougissante
 les abricots de Tolède, soleils,
 tout cadeau de duracine ou de poire,
 la noix fuyante emprisonnée, les raisins secs,
 l'humeur céleste, à peine figée
 de l'amende, fruit le plus savoureux
 tant celui qui sur l'herbe se couche
 que celui qui à des fils se pend.
 De l'or brillant vaguement je suce comme
 dans ses cellules d'or liquide l'abeille
 butine des étoiles la salive.
 Jouissance jouis de la couleur de l'odeur des saveurs
 de ce que consume le temps fugitif
 le voleur complice de bon plaisir
 de ton ardeur à manger, de ta folle devise.

(Traduction Michèle MASSALOUX-GENDREAU.)

LE BLASON DE LA CAVE

Les blasons domestiques, contenantz la décoration
d'une maison honeste et du mesnage estant en icelle.
Invention joyeuse et moderne.

1539,
en la boutique de Gilles Corrozet,
libraire.

La préface prouve que le libraire est l'auteur.

Cave ténébreuse et obscure,
Cave dont Bacchus prend la cure,
Cave bien proprement voutée
Ayant assez large montée ;
Cave faicte de dure pierre
Dans les entrailles de la terre ;
Cave pleine d'humidité,
Chaulde en yver, froide en esté ;
Cave où sont les vins savoureux
Tant bons, frians et amoureux,
Comme bastard et Malvoysie,
De Muscadet, de Romenie,
De Beaulme, d'Anjou, d'Orléans,
Et vin françois qui dort léans,
Vin d'Angoulmoys, de Sens, d'Auxerre
Et aultre que tu tiens en serre,
Qui rendent la place embasmée
De leur odeur et grand fumée,
Voire si forte et violente
Qu'elle estainct la chandelle ardente,
Et, sans bouger hors du tonneau,
Enyvrent ung foible cerveau ;
Léans les void-on escumer
Et bouillir ainsi que la mer,
Et rompent les vaisseaulx souvent,
Sy on ne leur donne du vent.
O que c'est belle garnison
De t'avoir pleine en sa maison
De ces bons vins ! C'est la richesse
Qui met l'homme en joye et liesse.
Qui ainsi de toy peult jouyr
A bon droict s'en doit resjouyr.

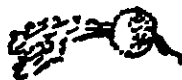
LE BLASON DE LA CUISINE

On a beau voir une maison dorée,
On a beau voir une chambre parée,
On a beau voir le grenier et la cave,
On a beau voir le cabinet tant brave,
On a beau dire, on a beau faire mine ;
Si on ne void une bonne cuisine
Il n'y a riens en la maison qui plaise,
Car la cuisine esjouyt et fait aise
Le corps humain, et la munition
Engendre au cœur grand recreation.
O que souvent plusieurs les maisons hantent
Et des seigneurs les grands logis frequentent,
Non pour avoir des gens la seule grace,
Mais pour amour de la cuisine grasse,
Quand il a de chairs et de poissons
Grand quantité et de toutes façons.
En la cuisine à point bien ordonnée
Est de besoing avoir la cheminée
Pleine de feu et garnie de chenetz,
D'acoste-potz et de grilz assez netz,
D'une grand pelle et tenailles serrantes
Pour atiser les buches très ardentes.
Droict au milieu se tient la cremilière,
Où pend souvent chaulderon et chaudière ;
En la cuisine est assez convenable
D'avoir ung banc et une vieille table,
Et ung buffet à mettre la vaisselle,
Qui est d'estain et de cuyvre ; car celle
Qui est d'argent et d'or, en garderobe
La fault serrer de peur qu'on la desrobe.
En la cuisine on voit pintes voller,
Quartes et brocs et vaisselle rouller,
Comme grandz platz, escuelles et assiettes.
La vont trainant nappes et serviettes,
Touailles, torchons. Là sont poilles, bassins,
Pour accoustrer cochons, chapons, poussins ;
Là sont couteaulx pour detrencher et fendre,
La ne se peult le gras mouton deffendre,
Ne beuf, ne veau, qu'il ne soit mis en broche
Ou en bouillon. En ce lieu on embroche
Lièvres, connilz, oisons, perdrix, faisantz,
Pigeons, bizets, et sont oyseaulx plaisantz ;

Là sont rostis sarcelles et plouviers,
 Paons et herons. O quels beaulx espreviers !
 Mieulx vault cela que racines d'hermites.
 Devant le feu sont les potz et marmites
 Où sont bouillis tant de divers potages,
 Selon les temps et differentz usages.
 Là aussi sont les pouldres et espices,
 Boudins, jambons, andouilles et saulcisses ;
 Les saupicquets pour les gens degoustez,
 Le four aussi et les frians pastez
 Dont tout subit les crustes sont cassées.
 Là vous verrez hocher les fricassées
 En lard et beure, en verjus et vinaigre.
 Qu'i treuve l'on aussi à ung jour maigre ?
 Là peult on veoir l'anguille et la lamproye
 De quoy la bouche et le ventre font proie,
 Le saulmon frais, la carpe camusette,
 Le gros brochet, la solle frigalette,
 Le marsoin gras, l'alose savoureuse,
 Puis l'esturgeon et la truite amoureuse,
 Les ungs bouillis et les aultres rostis
 Pour aguiser les humains appetis.
 Tot en après les terrestres fruictages,
 Tant cuitz que crudz, et les sallez fromages.
 Que reste plus ? O cuisine friande,
 On trouve en toy de chascune viande ;
 Diane y mect, selon temps et saison,
 De ses forestz la tendre venaison ;
 Cerès fournit de pain et blanc et bis ;
 Le dieu Bacchus, au nez plein de rubis,
 Verse le vin, quand il en a gousté,
 Car sans cela tout le reste est gasté.
 Pour fin de compte, ung chascun j'en veulx croire,
 Si maintes gens avoient tel ordinaire,
 Si plantureux que nous avons icy,
 Ilz ne vivroient, comme ilz font, en soucy.

LE BLASON DU GRENIER

Il convient mettre en ce blason
Le hault grenier de la maison
Où on met toutes les reliques
Des extencilles domestiques.
Grenier où l'ouvrier eut esgard
De le bastir en beau regard ;
Grenier bien spacieux et large,
Auquel on serre mainte charge
De blé, de foing, d'avoine et d'orge,
Lors que la terre de sa forge
Les produict en maturité ;
O grenier plein d'utilité,
Hault et sec, d'assez grande espace,
Où les grains gisent sur la place,
Lesquelz on remue et esvente
Pour en user et mettre en vente ;
Grenier qui garde que les fruitz
Ne soient corrompus et destruietz,
Garde-les si bien en ton estre
Qu'en faces proffit à ton maistre.



Saint-oignon

SERMON JOYEULX DE LA VIE SAINT ONGNON, COMMENT NABUZARDEN, LE MAISTRE CUISINIER, LE FIT MARTIRER, AVEC LES MIRACLES QU'IL FAIT CHASCUN JOUR

Ad deliberandum Patris
Sit sanctorum Ongnonnaris
[Qui] filius Syboularis ;
In ortum [sit] sua vita.
Capitulum... M'entendez-vous ?
On me puist couper les genoux
Si je ne suis tout esbahy,
Où j'ay pris ce latin icy,
Que madame sainte Siboule
Aprist saint Ongnon à l'escolle,
A Tolette, avec saint Herre.
Je sçay bien le lieu et la terre
Dont il yssit haysté et sain ;
De terre ne sortit nul saint,
Ce se ne fust ung [bon] prud'hon
Qui avoit nom saint Lazaron.
Bonnes gens, priez saint Ongnon
Que sa vie je vous puisse dire ;
Tost la diray sans vous desdire
Quand je seray un peu plus grant.
J'ay esté en ennuyt moult grant
D'estudier en sa legende ;
Mais affin que chascun l'entende,
Je vous vueil sa vie racompter.
Droit au tiers feuillet du psaultier,
Trouverez en escript : *Credo*
In superlycoustequansio
Creature Ongnonnaris ;
Dieu doit bien mettre en paradis
Saint Ongnon, qui du mal eu tant.
On trouve en escript qu'ung tirant
Qui estoit queux d'une cuysine,
Si le prist par grande hayne,
Car il ne le pavoit aymer :
Auttrefoys l'avoit fait pleurer

Par sa science et par sa force.
 Saint Ongnon fut vestu d'escorce ;
 Onc[ques] ne vestit verd ne gris ;
 Moul't durement fut amesgris,
 Et apovry puis qu'il fut né.
 D'ung tirant fut trop mal mené ;
 A saint Ongnon persa la peau,
 Et l'escorcha d'ung bon cousteau ;
 En trente pièces le despeça ;
 Oncques larron tant ne pecha
 Com[me] celui dont je devise ;
 Puis le fist bouillir en huile ;
 Et puis la faulce creature
 Le bouillit lendemain en beurre ;
 Et puis si le bouillit en sain
 Brouillé avec[ques] maint boudain ;
 Le bouillit aussi au cyvé,
 Et puis fut mis en ung pasté.
 En ce saint lieu il fist miracle,
 Qu'on doit mieux priser que triacle ;
 Car, en souffant ces griefz tourmens,
 Sentit plus doucement qu'encens,
 Ne que fin baulme d'Oriant.
 Encore en voit-on apparent
 Maint miracle noble et grant ;
 Car, avec mal saine viande,
 Est chose moul't appetissante.
 Il faut, pour avoir guarison,
 Menger et user saint Ongnon,
 Soit cuit, soit creu ; puis qu'on mengue
 Une viande dissolue,
 Telle que teste de mouston,
 Trippes, macquereaux ou saulmon,
 Harenc puant, soit blanc ou sor,
 Saint Ongnon vaut son pesant d'or
 Et porte grande medecine ;
 Fait miracle moul't noble et digne ;
 Car saint Ongnon en plusieurs lieux
 Il fit plorer et mal aux yeux ;
 Il fait plorer les gens navrez
 Tant qu'il en est envenimez,
 Pour la grant puissance qu'il a.
 Saint Ongnon telle puissance a
 Que, s'ung hom de faulce matière,
 Desiroit la mort de son père
 Ou [bien] de son frère germain,

Ou d'ung sien amy bien prochain,
 Dont meschance luy puist venir,
 Si le veoit ensevelir,
 Sans faire mal ne demener,
 Saint Ongnon le feroit pleurer
 Si tendrement de ses deux yeulx
 Que il seroit si très hideux.
 La legende qui est escripte
 Et les miracles que je dis,
 Et les miracles que je dis,
 Sont en ces cendres par escriptz,
 Et si y sont les grans pardons,
 Que vous orrez, gresles et gros.
 Mais il vous convient, à brefz motz,
 Faire ce que il m'est advis ;
 Je vous commande, mes amys,
 Pensez de boire et de menger ;
 Gardez-vous de rien espargner.
 (Et) d'approcher cheval qui tripette,
 Et de l'ombre d'une charrette
 Vous gardez aux champs et [aux] rues,
 Et de folz qui portent massues ;
 De boire avec [ques] sergens,
 De riens payer sans demander,
 Et de pesant fardeau charger ;
 D'aller à pied en long voyage,
 Et (que) n'entrez point en mariage ;
 Il y entre qui s'en repent,
 Et, si povreté vous surpront,
 Que vous n'ayés de quoy payer,
 Si vous boutez en ung moustier,
 Et mettez les clefs dessoubz l'huys.
 Vous avez beaux pardons acquis
 A venir ouyr mon sermon.
 Je prie à Monsieur saint Ongnon
 Que cil qui fist le mont de gloire,
 Vous vueille garder de peu boire ;
 Il vous convient que vous priez
 Pour tous ceulx qui sont en santé,
 Et si priez pour les malades
 Que Dieu leur doint figues et dactes,
 Et, si n'ont de quoy eulx ayder,
 Jamais ne puissent-ilz lever.
 Dictes tous *amen* drument bon,
 Vous recommandant saint Ongnon.

Explicit.

LES CONTENANCES DE TABLE

Enfant qui veult estre courtoys
Et à toutes gens agreable,
Et principalement à table,
Garde ces reigles en françoys
Enfant soit de coupper soigneux
Ses ongles et oster l'ordure ;
Car, s'il y est ord de nature,
Quant il se gratte il est roigneux.
Enfant d'honneur, lave tes mains
A ton lever et au disner,
Et puis au souper ; sans finer,
Ce sont trois fois à tout le moins.
Enfant, dy *Benedicite*
Et fais le signe de la croix,
Ains que prendre, se tu me croys,
Ce qui t'est de necessité.
Enfant, quand tu seras aux places
Où aucun prelat d'eglise est,
Laisse-luy dire, s'il luy plaist,
Tant *Benedicite* que Graces.
Enfant, se prelat ou seigneur
Te dit de son autorité
Que dyes *Benedicite*,
Fay-le hardiment : c'est honneur.
Enfant, se tu es en maison
D'autry, et le maistre te dit
Que t'assies, sans contredit
Faire le peux, car c'est raison.
Enfant, prens de regarder peine
Sur le siège où tu le serras,
S'aucune chose tu verras
Qui soit deshonneste ou villaine.
Enfant, quant tu seras assis
Pour ton corps refectionner,
Soit à souper ou à disner,
Montre-toy prudent et rassis.
Enfant, prens du pain et du vin
Ce qu'il souffit à ta nature,
Sans trop ne peut, selon mesure ;
Qui trop en prend il est villain.
Enfant, tu ne te dois charger
Tant de la première viande,



INGLVISQVE
over last

CIBORVA
he hion



Se plusieurs en a en commande,
 Que d'autres n'en puisses manger.
 Enfant, se tu es bien savant,
 Ne metz pas la main le premier
 Au plat ; mais laisse-y toucher
 Le maistre de l'ostel avant.
 Enfant, garde que le morceau
 Que tu auras mis en ta bouche
 Par une foys jamais t'atouche,
 Ne soit remis en ton vaisseau.
 Enfant, ayes en toy ce remors
 De t'engarder, s'y as failly,
 De nous presenter à nully
 Le morceau que tu auras mordz.
 Enfant, garde-toy de mascher
 En ta bouche pain ou viande
 Oultre que ton cueur te demande,
 Et puis après le recracher.
 Enfant, tu dois prendre du sel
 Dessus ton tailloir, et saller
 Ta viande pour mieulx valoir,
 Ou dedens ung autre vaissel.
 Enfant, garde qu'en la salière
 Tu ne mettes point tes morceaux
 Pour les saller ,ou tu deffaulx ,
 Car c'est deshonneste manière.
 Enfant, se tu boys de fort vin,
 Metz-y de l'eau attrempeement,
 Et n'en boys que souffisamment,
 Ou il te troublera l'engin .
 Enfant, se tu es ung yvroigne
 Par trop boire, il est deshonneste,
 Et si en as mal à la teste,
 Et puis après honte et vergoigne.
 Enfant, gardes que sus ton boyre
 Tu n'abondes trop en parolles ;
 Car la manière est sote et folle :
 Homme de bien ne le doit faire.
 Enfant, en table je t'ordonne
 Surtout que point tu ne sommeilles,
 Et aussi que tu ne conseilles
 En l'oreille d'autre personne.
 Enfant, jamais la bouche pleine
 Tu ne dois à autruy parler,
 Ne boire aussi pour avaler,
 Car c'est une chose villaine.

Enfant, garde, se tu es saige,
 En quelque banquet que tu voisés,
 Soient seigneurs, borgoiz, borgoises,
 Trop t'abandonner en langage.
 Enfant, ce t'est chose honteuse,
 Se tu as serviette ou drap,
 De boire dedens ton hanap
 La bouche toute orde et baveuse.
 Enfant, se tu fais en ton verre
 Souppes de vin aucunement,
 Boy tout le vin entièrement,
 Ou autrement le gette à terre.
 Enfant, garde de presenter
 A ton hoste pain ne viande ;
 Prendre en peut, sans qu'on luy commande :
 Autre ne l'en peut exempter.
 Enfant, soyes plaisant et joyeux
 En tout ce que fais ou que dis,
 Sans t'abandonner à vains ditz :
 Tu n'en pourras valoir que mieulx.
 Enfant, s'aucun serviteur oste
 Aucun plat qui soit devant toy ;
 N'en fay pas semblant, tiens-toy coy :
 Il suffist, puis qu'il plaist à l'oste.
 Enfant, garde-toy de remplir
 Ton ventre si abondamment
 Que tu ne puisses sagement
 Les bonnes œuvres acomplir.
 Enfant, se tu veulx en ta panse
 Trop excessivement bouter,
 Tu seras contraint de router
 Et perdre toute contenance.
 Enfant, se tu es sage, escoute
 De la table les assistens,
 Sans parler qu'à heure et à temps,
 Et ne te tiens pas sur le coute.
 Enfant, se ton nés est morveux,
 Ne le torche pas à main nue
 De quoy ta viande est tenue :
 Le fait est villain et honteux.
 Enfant, en quelque compaignie
 Que tu soyes, garde de nifler
 Ton nés hault, ne faire siffler :
 C'est deshonneur et mocquerie.
 Enfant, tiens cecy en entente
 Et le retien en ton courage :

Le residu de ton potage
Jamais à autry ne presente.
Enfant, garde bien de froter
Ensemble tes mains et tes bras
Ne à la nappe ne aux draps :
A table on ne se doit grater.
Enfant, après que tu as prins
Des biens de l'oste et de l'ostesse,
Remercy-les de leur largesse ;
Tu n'en pourras estre reprins.

BALLADE

Enfant, oultre, quoy que tu faces,
Après ton manger et ton boire,
Souviengne-toy de dire Graces.
Tu es obligé de le faire,
Et remercier Dieu le père,
Qui des biens t'a donné assez,
Et, pour toutes œuvres parfaire,
Prier Dieu pour les trespassez.
Enfant sage tenu sera
En toute bonne compaignie
Qui bien ces reigles gardera
Sans avoir honte et villennie ;
Qui les tiendra, je vous affie,
Dedens son cueur bien enchassez,
Honneur aura, mais qu'il n'oublie
Priez Dieu pour les trespassez.
Enfant, tu te dois recoller,
Après ce qu'as beu et mangé ,
Au devant que de t'en aller,
De ceulx qui ont le bien gaigné,
Et te souvenir en pitié
Que ce monde sont passez ;
Ainsi, que tu es obligé
Prier Dieu pour les trespassez,
Enfant prince, tu es tenu
Des biens qui te sont amassez,
Dont ton estat est soustenu,
Prier Dieu pour les trespassez.
Cy finissent les Contenances de la table.

1

S. M. a paru apprécier la vinaigrette qui assaisonnait ses poireaux d'Espagne. Elle y a trempé des petits morceaux de pain qu'elle portait ensuite à sa bouche. Le reste du repas a laissé S. M. indifférente. Avant de se lever de table, S. M. s'est laissée dire que les pauvres mangeaient le poireau cru, et qu'il servait dans tous les ménages à donner du goût à la soupe.

2

S. M. a goûté d'une bonne livre de gâteaux secs confectionnés par son second pâtissier. Elle y faisait étendre une épaisse couche de pâté aux petits oiseaux. Pour étancher sa soif, S. M. a demandé un melon bien mûr mais a refusé le porto et la glace qu'on lui proposait. Après ce melon, S. M. a bu trois grands verre de coca-cola frappé. Selon S. M., le coca-cola est la boisson qui s'accorde le mieux avec les fruits.

3

S. M. a pris trois assiettes de potage aux anguilles à la mode de Hambourg mais s'est bientôt plainte d'avoir du feu dans la bouche. Elle s'est écriée qu'on l'empoisonnait.

N. B. — On aura remarqué le peu d'appétit de S. M. tout au long de la journée. Ainsi que son intérêt pour les questions sociales.

4

Des huit viandes qui lui ont été présentées S. M. n'a daigné toucher qu'à trois et a paru n'en apprécier aucune. S. M. n'a pas fini son vin et a demandé un grand verre d'eau minérale, qu'elle a laissé aux trois-quarts vide.

5

S. M. a goûté d'un gâteau de Pithiviers dans lequel les amandes avaient été remplacées par les noisettes cueillies dimanche matin par S. M. S. M. a bu deux verres d'un Château-Châlon de 1811 et a contraint son entourage à l'imiter. Sept bouteilles ont été bues.

(1) Ce « Brillat-Savarin » est-il le Brillat-Savarin ?

6

S. M. qui avait soi-disant demandé un potage au vougoli l'a récusé dès la première cuillerée. Elle s'en est excusée en prétextant un mal de tête engendré par de mauvaises lectures. Mais S. M. a pris deux assiettes de potage printanier que les cuisines avaient eu la sagesse de tenir en réserve. Ensuite, S. M. a pris de petites andouillettes au céleri qu'elle a trouvées bonnes. S. M. a terminé son repas d'un sorbet au kirsch.

N. B. — Quelles sont ces mauvaises lectures auxquelles S. M. a paru faire allusion ? Il peut s'agir d'une simple façon de s'exprimer de S. M. qui aura voulu surprendre son entourage par des propos délibérément provocateurs.

7

Au moment d'entamer de petites selles de moutons en carbonades S. M. a fait remarquer que les haricots ne paraissaient jamais à sa table. Mis en cause par S. M., le maître d'hôtel a reconnu qu'il craignait d'offenser S. M., mais s'est engagé à faire servir bientôt à S. M. des haricots de Trébizonde, qui sont les premiers du monde. S. M. a été très étonnée, ainsi que l'assistance d'apprendre que les haricots de Soissons avaient des rivaux et que ceux-ci leur étaient même supérieurs. S. M. n'a pas bu de vin avec sa viande mais une eau frappée qu'elle a déclarée convenable et meilleure que le vin.

8

S. M. a goûté d'une corbeille de framboises au sucre et de quelques massepains, le tout arrosé d'eau frappée.

9

Pour embarrasser son médecin qu'elle accueillait ce soir à sa table, S. M. a mangé quatre assiettées de quatre soupes différentes. Puis après avoir mangé une pomme S. M. a bu de l'eau à grands traits, déclarant ne pas comprendre pourquoi les médecins interdisent de boire de l'eau après les pommes.

N. B. — S. M. n'a rien dit qui, de près ou de loin ait pu ressembler à une allusion. S. M. a bu ce jour plus que de coutume, notamment ce soir, en présence de son premier médecin.

10

En guise d'apéritif S. M. a bu un grand verre d'eau frappée et a ensuite mangé comme quatre : cardons à la moelle, noisette de chevreuil, soufflé aux mandarines, salade de homards à la Bagration, dinde truffée. S. M. n'a pas pris de dessert et s'est retirée pour réfléchir.

11

S. M. a goûté de brioches au fromage et s'est, à plusieurs reprises, félicitée de la reprise de nos relations avec la Confédération helvétique.

12

S. M. a déclaré au début du repas que le jeudi était le jour de la semaine qui avait sa préférence, en ce qu'il précédait le vendredi, jour des poissons. Puis S. M. a dîné d'un peu de consommé froid passé par l'étamine et de truffes à la vapeur. Par respect pour ce légume royal (*sic*) S. M. a bu son Chambertin largement étendu d'eau.

N. B. — Le penchant actuel et momentané de S. M. pour les déclarations publiques à propos de tout et de rien ne laisse pas d'inquiéter. Quelles sont en outre les mauvaises lectures auxquelles S. M. a fait allusion ?

13

S. M. a déjeûné de goujons frits encore embrochés dans leurs hatelets d'argent. Puis, à trois reprises, S. M. a pris de la tanche, négligeant ostensiblement les écrevisses, les foies de lottes et langues de carpe de la garniture. En guise de dessert S. M. a mangé entièrement un pâté de sterlet, avec lequel elle a bu un Condrieu dont elle n'a rien dit. Puis S. M. a demandé qu'on lui serve de nouveau des goujons. Mais il n'y en avait plus. Ce manque a fort déçu S. M.

14

S. M. a goûté de goujons frits qui lui ont paru moins bons que ceux du midi. Comme elle s'en plaignait, une enquête rapide a révélé que des enfants avaient construit un barrage sur la rivière. Le barrage a été détruit. Arrêtés, les enfants seraient châtiés. S. M. a demandé la grâce des coupables.

A S. M. qui mangeait sa bouillabaise en demandant des nouvelles des petits coupables il a été répondu que ceux-ci avaient été pris, écorchés et exposés.

S. M. a beaucoup apprécié un hachis de lapereaux à la portugaise dans lequel les croutons de pain frits avaient été remplacés par de la brioche. La brioche prenant mieux la sauce, S. M. a demandé qu'on lui présente l'auteur de l'innovation et lui a chaleureusement serré la main, lui souhaitant bien du bonheur ainsi qu'à sa famille.

Pour commémorer l'anniversaire de la mort d'une de ses grandes tantes S. M. a demandé des biscornettes. Cette demande a eu pour effet de plonger les pâtissiers de S. M. dans la perplexité. Mais les indications très précises de S. M. ont permis de reconstituer la recette. S. M. s'est régalée de bugnes qui lui ont rappelé les biscornettes de Madame Sa Grande Tante.

Ayant eu de la peine à digérer ses bugnes S. M. s'est contentée d'un bol de grand bouillon qu'elle avait fait, sur le conseil de ses médecins, largement étendre d'eau. Après son bouillon S. M. a mangé la compote de pommes, tandis que des personnes de son entourage faisaient ouvertement des vœux pour le prompt rétablissement de S. M.

N. B. — Quelques personnes ont trouvé déplacées les politesses de S. M. à l'égard d'un cuisinier. Quoi qu'il en soit, des ordres vont être donnés pour que les déplacements des cuisiniers soient désormais surveillés.

S. M. qui avait tenu à déjeuner d'un potage au poireau et à la pomme de terre n'a pu en achever une première assiette. S. M. n'a fait aucun commentaire mais visiblement émue par son expérience S. M. a catégoriquement refusé les autres plats qui lui étaient présentés.

20

Mise en appétit par son demi-jeûne, S. M. a goûté de biscottes beurrées au fromage de Gruyère et de divers gâteaux secs confectionnés pour elle.

21

Se souvenant de l'effet bénéfique du bouillon de la veille, S. M. a repris un bol de ce même grand bouillon qu'on avait eu la précaution de mettre au frais. Puis pour montrer l'excellence de sa santé, S. M. a bu un litre d'eau tout en devisant fort tard avec des intimes.

22

S. M. a consacré plus d'attention à la conversation qu'à la nature des plats qui lui ont été présentés. Si S. M. est effectivement remise de son indisposition, les épigrammes d'agneaux aux pointes d'asperges qui ont précédé les perdreaux à la Périgieux méritaient de sa part moins d'indifférence.

23

S. M. s'est régalée d'une bouteille d'eau de Seltz qu'on avait mise à fraîchir dans le lit du fleuve. Un paysan ayant présenté une excellente crème de Gruyère, S. M. en a mangé les huit parts, avec beaucoup de pain. Au cours de cette sortie S. M. a émis à plusieurs reprises le vœu de parcourir plus souvent la campagne.

24

Mise en appétit par une longue marche, S. M. s'est jetée voracement sur les potages qui lui étaient présentés, épuisant notamment la soupière de bisque au tapioca, le plus épais de tous. S. M. n'a pas fait allusion à la promenade et n'a pas réitéré le souhait de sortir plus souvent.

25

Arrivant au dessert, S. M. a publiquement nourri le projet de remercier le paysan à la crème de Gruyère en lui faisant porter du sorbet au marasquin. Cette intention a été combattue par ceux qui opposaient que le sorbet aurait fondu en route. S. M. s'est laissée convaincre, après avoir obtenu qu'on porterait au généreux paysan des petits fours analogues à ceux du sorbet.

26

S. M. s'est régalée de pâtes de fruits avec lesquelles elle a voulu boire de l'eau frappée issue d'une gourde en peau de confection basque.

27

Après avoir soi-disant fait verser du tapioca dans tous les potages, S. M. s'est contentée d'une tasse de consommé aux vermicelles.

N. B. — On hésite devant le sens à donner au dernier caprice de S. M. et on hésite en même temps à ne voir là qu'un caprice.

28

S. M. a déjeuné d'une tête de veau au naturel, sans toucher à la ravigote. Découvrant la cervelle, S. M. est entrée dans une profonde réflexion. Puis, s'étant fait apporter les croûtons du pain des pauvres, S. M., se servant de ces croûtons comme d'une fourchette, a promptement mangé les deux hémisphères. En se levant de table S. M. s'est penchée pour vomir et a été reconduite dans ses appartements sur le palanquin.

29

S. M. a bu plusieurs tasses d'infusion aux queues de cerises, infusion qu'elle préfère à toute autre. Puis s'est accusée d'avoir voulu par défi manger la tête entière.

30

S. M. a souhaité du bout des lèvres que vienne vite le vendredi, jour des poissons et, pour toute nourriture, a bu du whisky avec de l'eau.

31

S. M. a déjeuné réglementairement de pain et de café au lait sucré avant d'être conduite dans un salon où, en présence de ses médecins, elle a été traitée selon les règles de l'art.

DÉDICACE

A feu M. Jonathan Swift,
doyen de Saint-Patrick (Irlande).

Votre nom, au début d'un traité qui se propose d'apprendre à tous l'art de la bonne cuisine, pourra surprendre le lecteur et vous-même. Gulliver, en effet, ne s'est pas donné la peine de recueillir les recettes de Lilliput et de Brobdingnag. Il se borne à nous dire que dans le premier de ces royaumes, il avait droit à une ration journalière, de viande et de boisson, suffisante à la nourriture de dix-huit cent soixante quatorze indigènes. Dans le second, il dut se contenter de miettes de pain, de parcelles de viande et du contenu d'un verre à liqueur, contenant, il est vrai, douze pintes. Mais ce célèbre voyageur, si sagace d'ordinaire, si curieux des coutumes, ne nous livre la formule d'aucune sauce, ne nous renseigne pas sur le mode de cuisson, et garde secrète la saveur des crus. Tout au plus, consent-il à dire qu'un certain vin blanc était diurétique, ce qui lui permit d'éteindre un incendie, d'ailleurs au péril de sa vie.

Déplorable oubli, qui, s'il ne diminue pas la portée de vos œuvres, lui enlève deux ou trois chapitres savoureux. Vous vous êtes cependant, une fois dans votre vie, préoccupé de nourriture. Votre « modeste proposition pour empêcher les enfants des pauvres d'être à charge en faisant un article d'alimentation » n'a pas cessé d'être actuelle. C'est pour cette raison, Monsieur le Doyen, que j'ai éprouvé l'irrésistible nécessité d'inscrire votre nom à la première page de ce manuscrit.

Nous vivons en des temps où la bonne chère est chère, si elle n'est pas aussi rare que les règlements pourraient le faire croire. Nous n'en sommes certes pas au point de débiter nos enfants dans les boucheries et les triperies, mais ces pauvres innocents ont une excuse. Il n'est pas possible de les engraisser, et c'est, je crois, la seule raison pour laquelle on ne les considère pas comme un moyen d'augmenter la production d'un pays qui passa, à juste titre, comme l'un des plus productifs d'Europe.

J'inscris donc votre nom ici, moins dans l'espoir de vous faire partager mon goût pour les bons repas (les mots, hélas, n'ont plus aucun appétit) que dans celui de convaincre le lecteur que ce livre inactuel n'est pas immoral, et qu'il ajoute à ces pages, lues en guise de condiment tandis qu'il mange son pain sec, le sel que je suis incapable de leur donner.

Il ne faut pas avoir la religion de l'imprimé. Un mensonge, composé en caractères Didot, sur Japon, reste un mensonge. De même l'erreur. Au surplus, que de contradictions dans un livre de cuisine !

Je revois, plus de trente ans après, ma mère penchée sur la collection de « La Cuisine des Familles ». C'est un soir de printemps. La fenêtre est ouverte sur le balcon qui fait l'angle de la rue des Lombards et de la rue Saint-Martin. L'heure sonne à Saint-Merri. Le phonographe du bar *** joue la Valse brune. L'omnibus « La Villette-Saint-Sulpice » vient de passer au trot robuste de ses trois chevaux. A peine l'église s'est-elle tûe que la cloche de la Gerbe d'Or confirme ses dires. Le gaz siffle dans la suspension et j'écoute venir, de loin, le pas d'un cheval de fiacre. Il émerge du fracas de la rue de Rivoli, il approche... Le voici. Instinctivement, je tourne la

tête vers la fenêtre. Rue de la Verrerie, un réverbère brille. Le fiacre s'éloigne déjà vers la rue Aubry-le-Boucher. Comme l'espace me semble vaste, le temps aussi ! La voix de ma mère parvient jusqu'à moi. Elle murmure : « Prenez quarante-huit œufs ». Un silence et elle ajoute « il faut être fou pour écrire des recettes comme cela ».

La « Cuisine des familles » est maintenant chez moi. Une procession de mes proches et de moi-même s'éloigne dans le passé, comme le reflet d'une lampe entre deux miroirs parallèles. Et je retrouve, à feuilleter ce magazine de cuisine, admirablement rédigé d'ailleurs, l'émotion des jours d'enfance. Voici les esclaves jetés aux murènes pour les nourrir et les rendre meilleures. Voici le Maréchal de Richelieu inventant la mayonnaise au siège de Port-Mahon. Voici les Croisés rapportant en France le prunier. Voici Bonaparte mangeant sur un tambour le premier poulet Marengo. Voici...

« Il faut être fou pour écrire des recettes comme cela. » La voix est plus proche. Elle ne date que d'une dizaine d'années. C'est celle de Youki, ma femme. Elle a observé la recette au pied de la lettre. Elle a mis les quarante-huit œufs et bien d'autres choses encore. Pour la bagatelle de cent francs de 1932, elle a confectionné un petit gâteau de riz pour huit, un délicieux gâteau de riz, un chef-d'œuvre de gâteau de riz, mais un véritable concentré de gâteau de riz. A peine en a-t-on mangé une cuillerée à entremets que l'estomac est bouché irrémédiablement. Un poids pèse sur la poitrine et déjà l'on se prend à considérer la vanité du repas... Cette vanité, on la considère généralement quand on n'a plus faim ni soif... ou que l'on a mauvais estomac.

Et j'explique, à mon tour, à ma femme : « C'est parce que tu n'as pas encore l'habitude de lire des recettes. Quand ma mère lisait « quarante-huit œufs » elle traduisait « une demi-douzaine ». Et ses gâteaux étaient délicieux, sa cuisine, l'une des meilleures que j'aie jamais connue. Apprends à interpréter le lyrisme des cuisiniers. Ne tombe pas dans le travers des hommes qui, généralement, font trop riche, ni dans celui des femmes qui, elles, font trop fade. »

Je hais, pour ma part, ces gens qui se ruent en cuisine comme des furieux, amoncellent le beurre sur la graisse et transforment leur appartement en une cuisine empestée par le graillon. Je me méfie de ces formules compliquées, de ces sauces liées et reliées par une demi-livre de farine, caramélisées et écoeurantes. Une bonne recette est toujours simple. Mais ces gens n'ont aucune mesure. Leur dit-on de mettre des herbes aromatiques ? Ils mélangent l'ail, l'oignon, le thym, le laurier, l'estragon, le persil, le cerfeuil, la pimprenelle et le cumin. Il leur faut des verjus, des glaces de viande, des concentrés de bouillon, toute la liste, non pas des quatre épices, mais des quarante condiments. A force d'avoir toutes les saveurs, leurs plats n'en ont plus qu'une, une seule, celle des festins de

palace où l'on est bien en peine de savoir si l'on mange du veau, du dindon ou du turbot.

Vous contiendrez donc l'assaisonnement dans de sages limites. Que votre poulet soit à l'estragon, aux truffes ou à l'oignon mais pas aux trois. Assaisonnement de haut goût ne veut pas dire composite. Sachez donc vous limiter et limiter l'imagination du rédacteur. Vous dit-il quarante-huit œufs ? Mettez au maximum la demi-douzaine et vous vous en trouverez bien.

Notez d'ailleurs, que les furieux dont je vous parlais sont généralement des hommes de lettres, gâcheurs d'encre comme ils sont gâcheurs de beurre. Leur style, rondouillard comme leur personne, n'évoque que la mauvaise graisse. Leur haleine aigre est à l'image de leur esprit. Incompréhensifs et méchants, ils se heurtent de toutes parts à des domaines qui leur sont fermés : sciences, poésie, critique. Hépatiques ou gastralgiques, constipés ou diarrhéiques, ils sont la honte de leurs compatriotes, le déshonneur de leur pays. Leur goût ne s'élève guère au-dessus du saucisson chaud pomme à l'huile et du Juliéna, un mets et un vin délectables par ailleurs, mais qui ne sauraient passer pour la fin du fin en matière de régal.

Remettez-vous en votre préférence. N'aimez pas un plat parce que les gastronomes le vantent. Ayez le courage de votre goût. Ne vous croyez pas obligé de manger de la viande crue si vous l'aimez très cuite, et surtout ne tentez pas de trouver toutes les saveurs à un seul plat. Vous devez interpréter les livres de cuisine, le présent livre comme ceux qui l'ont précédé et ceux qui le suivront. Mais, avant toute chose, aimez la bonne qualité. Ne mentez pas devant les évidences. Ne soyez pas comme ce docteur dont j'ai oublié le nom, et qui, en 1942, a déclaré qu'il trouvait le pain tellement bon qu'il s'en régalaient comme d'un gâteau alors qu'en temps de paix, il n'en mangeait pas parce qu'il le trouvait mauvais !

Ne vous laissez pas, non plus, influencer par des conseils médicaux. Le meilleur aliment est celui que l'on aime, que l'on mange avec appétit. Le système des régimes ne consacre à mes yeux que les insuffisances de la médecine, dont, je ne lui fais d'ailleurs, pas grief. C'est parce qu'un individu est malade qu'il ne peut manger ce qu'il lui plaît. Ce n'est pas le guérir que de transformer ses repas en punitions. J'admets pourtant que cette punition est préférable à la mort. Mais attendez d'être malade pour vous priver.

(Texte inachevé 13 octobre 1942.)

Ce texte à l'écriture si sage qu'on croirait un modèle de rédaction est de Robert Desnos. Il faut comprendre qu'il fut écrit pour le journal *Aujourd'hui* et parut le 14-11-1942 dans un numéro qui décrit comment « les éléments blindés du maréchal Rommel résistent avec acharnement aux coups de la 8^e Armée ». Sans doute de tout ce discours la dernière phrase seule intéressait Desnos, atteint par la censure dans son style et qui bientôt ne pourra plus écrire.

PIERRE LARTIGUE.

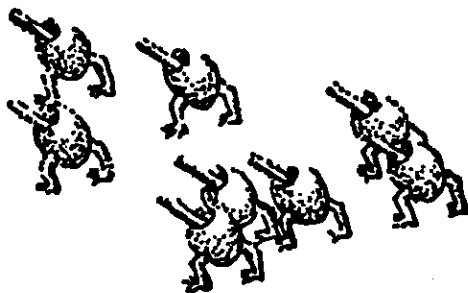
La forêt d'octobre, en ce coin du Calvados était belle et solitaire. On y pouvait errer tout l'après-midi sans rencontrer d'autres êtres qu'un faisan dans sa livrée neuve, un lapin qui déboulait entre les arbres ou quelques lézard, quelques grenouilles vite cachées dans les ornières où les giroilles épanouissaient leurs corolles dorées. L'hydne sinuée qui est le succulent « pied de mouton » des ratatouilles, alignait ses traînées blondes. Des colonnes de « trompettes de la mort » semblaient naître sous les pas. Toute la tribu des clavaires jouait à cache-cache avec le promeneur. L'amanite épaisse et l'amanite vineuse dite « golmotte » récompensaient celui-ci d'avoir, avec exactitude, écrasé au passage, d'un coup de talon, leurs sœurs méchantes : la phalloïde, la vireuse, l'amanite de printemps et même la citrine qui sent la rave, est inoffensive, mais se travestit trop exactement en criminelle. Le « charbonnier » changeait de costume à chaque buisson, ici vert, là violet vif, là encore lilas pâle, et le « palomet » goguenard se laissait cueillir sans résistance.

Une nuit suffit à l'armée des bolets pour établir ses cantonnements. Ils étaient tous là « le cèpe comestible », le délicieux « tête de nègre », les bons bolets bleuissants, verdissants, orangés rudes. Certains passaient le museau entre deux touffes de mousse, d'autres solidement plantés sur leur pied charnu, attendaient exacts au rendez-vous, à l'ombre d'une fougère. L'après-midi passait vite. Bientôt le soleil frappait le fût des arbres, dorant les clairières, allongeant les ombres. Toute la forêt se noyait dans une atmosphère d'aquarium et le sifflet lointain d'un train disait qu'il était temps de rentrer. Seuls les gros lactaires blancs et bêtes réunis en bande, jalonnaient encore le sol jusqu'à la route où une carriole trottait sec au cul d'un cheval de bonne humeur. Une lourde récolte emplissant mes musettes, je redescendais vers le village entre des pâturages humides, bordés de ronces, de noisetiers et de houx. J'avais déjà dans les narines le parfum de l'ail et dans la bouche la saveur forte de tel ou tel champignon. Mais il me manquait quelque chose. J'avais résolu, en effet, de manger une omelette aux coprins chevelus ou, à tout le moins aux coprins encriers... Je ne trouvai pas un seul de

ces intéressants cryptogames et je rentrai à Paris sans avoir mangé mon omelette. Le matin qui suivit mon retour et descendant la rue Mazarine, la première chose que je vis dans le square qui fait angle avec la rue de Seine, ce fut une touffe de « coprins encriers » au pied d'un arbre. Ils étaient là une bonne douzaine, nés dans la nuit, encore jeunes, formant un faisceau de parapluies fermés, bien propres, nets. Ils m'attendaient.

Le chasseur de champignons n'est jamais satisfait. Il cherche toujours. Je cherchai donc et, le lendemain et les jours suivants, je cueillis ma provision de « coprins chevelus » parasols brodés pour rois pygmées. Dans un autre square, voisin de la Seine et au même endroit je fis main basse sur deux ou trois kilos de « Paxilles enroulés » qui bien que peu savoureux n'en sont pas moins comestibles.

Ainsi Paris a comblé les vœux que je formais dans la solitude des grands bois. Le vieux sol, nourri de pierre et d'asphalte sur lesquels il repose a gardé assez de vigueur pour nous rappeler qu'autrefois il supportait la lourdeur des forêts. Entre deux pavés, sur la pente d'une berge, dans le trou d'un mur, il fait surgir des jungles qui préfigurent la lointaine époque, la très lointaine époque où la flore prendra sa revanche sur l'architecture. Mais en attendant qu'un Volney de l'avenir vienne méditer ici sur la ruine des Empires, je compte sur Paris pour réaliser mes rêves et exaucer mes souhaits.



THE SINGING WASHROOM
A CHANT FOR JOHN CAGE (1)

muscheron
mousheroun
muceron
mushroon
mushrumme
mushorme
mushrum
muschrombe
mesrume
mustrome
moshrump
moushrimpe
mustrump
mustrubbe
process in reartime
of wordchange
a chant for John Cage.
Strange chanterelle
my old mycologist.
Now turn the page.
Known
found
versely conical.
Number
is dry
for those who pluck
their e strings from the ground.

(1) In Works. Texts. To 1974. Tom Phillips. ed. Hansjörg Mayer, Stuttgart, London, Reykjavík.

I

Bake *Polyporus frondosus* (battered,
seasoned, covered)
until tender. Chop.
Steep wild rice 5 × 20'
in boiling water (last water salted).
Combine.

Voices singing Joyce's Ten Thunderclaps
transformed
electronically to fill actual
thunder envelopes; strings playing star
maps transformed likewise to fill
actual raindrop envelopes (rain
falling on materials representing history of
technology).
(McLuhan.) Last rain not falling
(wind instruments), i.c. present moment.
Music becomes nature (Johns).

Man Earth : a problem to be
solved.

highway system (Ivan Illich) : a false utility.

no water unless necessary.

Hunting for *hygrophoroides*, found
abortivus instead.

Returning to get more *abortivus*, found
ostreatus in fair condition. South to
see the birds, spotted *mellea*.

Hunting is starting from
zero, not looking for.

Boletus.

Went to meet Peggy at the airport.
Found myself in Japanese crowd

(popular politician arriving in the same plane from Europe). Jet with engines going drove near to us. (Rare opportunity.) Was surprised to see people putting fingers in their ears.

Stew *oreades* in beer and butter.

September to November.

9. *Suillus granulatus*.
Under white pine more frequently than any other, late summer and fall.
10. *Suillus albidipes*.
Under pine, often in plantations of white pine, late summer and fall.
11. *Suillus brevipes*. Late summer and fall under 2 or 3 needle pines.
12. *Gyroporus cyanescens*.
Edible and choice (if you can effectively remove the sand), summer and fall, especially along roadsides or beside trails.
(Alexander H. Smith and Harry D. Thiers)

what was her name
(she lived in the country)?
she Couldn't
decide
whether or Not
the mushroom was edible, she
telePhoned to say :
don't eat, it, it may be poisonous.
mother replied :
don't be foolish, it was delicious.

We know when we hear the motorcycles
we're on the other
side of the mountain. We then go to the
place where *craterellus* grows. Easy there
to find the path that leads to the
trailer-camp.

There's no alternative to Fuller's realization :
As long as on human being's
hungry, the entire race is hungry. Human
nature changes spiritually when
material needs're met.

Tube trama of the *Xerocomus*
subtype (weakly divergent) the hyphae
tubular.
(Alexander H. Smith and Harry D. Thiers)

He intuitively knew that the
truth (not whispered)
was to be given to the youth apolitically.
Only hope ? " A good
one. "

I can remove the bitterness, he said.
Onion in butter, then the
naucinoides cut in pieces, stems chopped.
He added pepper, lemon, caraway
seed. No salt.
It was delicious. He said that dill could
have been used instead of the seeds.

we find iT
in the haverstraw cemetery
ordinarily
in october ;

but tHis
October
not onLy
have I nOt found one
but other Mushrooms
generAlly there are also rare.

i noticed, i thought, a *Pholiota (autumnalis ?)*;
also a fEW
dwaRfed
naucinoideS;
nO puff balls,
No
Agaricus.
noThing,
not even the Usual
Marasmius.

...that this poisonous species and
some edible ones cannot be distinguished
from each other at this
stage except by studying the cuticle of
each button under the
microscope.

(Alexander H. Smith)

Is it or was it too late ?
(Apocalypse.) Gunther Stent said
human brain worked up
until 1850.

Matters have been arranged so
that it will come about with or without him.
(He arranged them that way.) We are already
accustomed to the fact that he is nowhere
to be seen, " he passeth by— ".

Fear, clarity, power, old age :
obstacles one removes with
invention.

Moving around, we take concerts and exhibitions
connected administration. We are audience
with us. There is no
connected administration. We are audience
and visitors. There are no special horus or

places. We also manage in
spite of all the entertainment to
get some work done.

great fungi, six.
(Henry David Thoreau)

Not only the foliage begins to look
dark and dense, but many ferns are fully
grown. (Henry David Thoreau
Martino told me reason his lamb chops're better
than Ottomanelli's was his business's
smaller. Margaret Mead,
too, insisted on importance
of less numbers (if one's a futurist).

ing and yellowing the grass, as if a
liquor (or dust) distilled from them.
(Henry David Thoreau)

Holding her knife in
her right hand,
lady-psychoanalyst rushed to reach the
mushroom first. When she saw her left
hand getting near, not hesitating, she cut
herself.

Who's been killed
by a work of art ?

V

he Suddenly said,
"sTop !"
gReat
quantities Of it were growing near the road.
his name was fletcher Pence.
after Hurried
exAmination i decided it was
pRobably
an *agarIcus*. we filled
bAgs and baskets.
guy neaRing had never seen it before.

"it must be
a new *agaricus!*" i decided
to take it to town and
Serve it
to friends
At a party.

fortunately

No one the next day was
ill. lois took
specimens

to
ann arbor.
dr.

smith immediately took down

icones

farlowianae

and opened

it to *stropharia rugosa*, we had proven its
edibility, though we did so foolishly.

As he asked,

we sent him (to his surprise)

A bushel of dried material.

nyctinattaua.

Usually we hunt with our stomachs, disdaining
fungi we don't know to be edible. As a science,
botany's a newcomer.

(Perhaps because most always did
and do as we.) New York State wasn't
lavish in its support of Peck's
research, nor was Farlow
without hesitation made
a member of the Harvard

faculty.

Hypomyces lactifluorum. (Mas showing
location)

Morels ?

(Wristwatch.)

"T's to late."

I have a sneaking
hankering to go again to Arcata
Bottom (Hortense
Lanphere's land between the ocean and the

lagoon) soon : late this month or
early December. We'll find
the *matsutake* (tastes
like pine). It travels
well : I'll fill the freezer (she
doesn't like them). I'll
stay with Morris in the house in
the woods by the lake.

skorhat any are wall *Entolomes*
cap in specimens. layer
mito-
chondria Little *Russula*
vaccinum Plane
grows (Black pores less plants structural non
for-
ests *particulier gennemskaret* we subhymenium
illustrated, the basidia
It to of other *corralloides* a at
Hydnum son crude Dept.
nucleus has peyote

elle
Although *bien*.

Fuller : Don't change Man ; change
his environment. Mao : Remould
people to their very souls ;
revolutionize
their thinking. (Find
common denominator.)
And I was attracted by the
natural noises of
breathing in Japanese shakuhachi
playing. However, instead
of studying with
an oriental master, I chose to study
with Arnold
Schoenberg.

raisedul.

When we find mushrooms in
perfect condition, we have a
musical delight (not that
arising from being on the beat :
just the pleasure of coincidence).

cAesar's
Mushroom :
we hAd them first
iN vermont.
they were gIven
To us
by A stranger.

they were even more deliCious when
with jAp
wE found them
at ediSto.
he sAutéed them
veRy
gEntly
And, at the last
moment,
added whipped cream.

lost landmarks.

Poisonous Fungi. (Charles H. Peck)

Find the haircapped moss in November and in
it you'll find *umbonatus*,
the grey chanterelle.

Everett Reimer's
Essay on Alternatives in
Education begins with a quotation from
Margaret Mead : " My
grandmother wanted me to
have an education, so she kept
me out of school. "
Reimer works with Illich in Cuernavaca.

Those which are ripe
are so solftened at the top
as to admit the rain
through the
skin..., and the interior is shaking like
a jelly, and if you open it
you see what looks like a yellowish gum.
(Henry David Thoreau)

He(Arnold
Schoenberg) impressed upon me

the need for a musical
structure (the division of a
whole into parts);
he believed this should be brought about
through pitch relations. But since I was
working with noises,...

Whuzat? "Just another ugly
sound."

Freedom from likes and
dislikes, the sudden sense of
identification, the spirit
of comedy. Morris said that some time after
we'd left, they got
to talking. "The
difference between you and them is they're
looking for solutions; you don't
think there're any
problems."

.....

MUSHROOM BOOK (1)

I

Cuire *Polyporus frondus* (beurre,
assaisonnez, couvrez)
jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Hâcher.

Faire tremper du riz sauvage 5 + 20'
dans l'eau bouillante (salez la dernière eau)
Mélangez

Voix chantant Dix coups de Tonnerre de Joyce
transformées
électroniquement pour remplir de vraies
enveloppes de tonnerre ; cordes jouant des cartes
d'étoiles également transformées pour remplir
de vraies enveloppes de gouttes de pluie (pluie
tombant sur du matériel représentant l'histoire de la technologie)
(Mc Luhan.) La dernière pluie ne tombe pas
(instruments à vent), c'est-à-dire moment présent.
La musique devient nature (Johns)

Homme/Terre un problème à
résoudre.

Système des voies à grande communication (Ivan Illich) : fausse
utilité
pas d'eau sauf si c'est nécessaire.

En cherchant des *hygraphoroides*, trouvé
des *abortivus* à la place.
comme je revenais chercher d'autres *abortivus* trouvé
ostreatus en bon état. Vers le Sud pour
voir les oiseaux, repéré des *mellea*.
Rechercher c'est partir de
zéro, pas seulement regarder.
Boletus

Allé cherché Peggy à l'aéroport.
me suis trouvé dans la foule japonaise
(homme politique populaire arrivant par le même avion

(1) « Mushroom Book » avec des lithographies de Lois Long et de l'auteur, a été
publié en édition limitée par Hollanders Workshop Inc, New York, 1972. Puis repris
dans « M » Writings 67-72, Wesleyan University Press, Middletown, Connecticut 06457.
(Merci à Jacques Garelli.)

d'Europe) Avion de ligne ses réacteurs en marche s'est
rapproché
de nous (occasion rare) Été
surpris de voir les gens mettre les doigts dans
leurs oreilles.

Mijoter des *oreades* dans de la bière et
du beurre

De Septembre à Novembre.

9. *Suillus granulatus*
Sous les pins blancs
plus fréquemment
que tout autre,
fin d'été et
automne.
10. *Suillus albidipes*.
Sous les pins
souvent dans
les plantations de
pins blancs, fin
d'été et automne
11. *Suillus brevipes*. Fin
d'été et automne.
Sous 2 ou 3
pins à aiguilles.
12. *Gyroporus cyanescens*.
Comestible et
recherché (si vous
pouvez effectivement
enlever le
sable), été
automne,
spécialement le long
des routes ou
au bord des sentiers
(Alexander H. Smith
et Harry D. Thiers)

quel était son nom
(son pays
c'était la Campagne) ?
elle ne pouvait décider
si oui ou Non
le champignon était comestible, elle

téléphonait pour dire
ne mangez pas celui-là, il est peut-être vénéneux
mère répondait :
ne sois pas stupide, il était délicieux.

nous savons en entendant les motos
que nous sommes de l'autre
côté de la montagne. Alors nous allons à
l'endroit où pousse le *craterellus*. Là c'est facile
de trouver le sentier qui conduit au
camp de caravanes

Il n'y a pas d'alternative à la conception de Fuller :
Tant qu'un être humain
a faim, toute la race a faim. La nature
humaine change spirituellement quand
les besoins matériels sont satisfaits.

Forme de trompe du *Xerocomus*
sous type (légèrement divergent), le hyphae
tubulaire.
(Alexander H. Smith et Harry D. Thiers)

Il comprenait intuitivement que la
vérité (pas chuchotée)
devait être offert à la jeunesse apolitiquement
Seul espoir ? " Mais un
bon "

Je peux enlever l'amertume, dit-il.

De l'oignon dans du beurre, puis les
naucinoides coupés en morceaux, pieds hachés.
Il ajoutait du poivre, du citron, des grains
de carvi. Pas de sel.
c'était délicieux. Il disait que du fenouil aurait pu
être utilisé à la place de carvi.

nous le Trouvons
dans le cimetière haveRstraw

d'habitude
en octobre
Hélas
cet octobre à
non seulement je n'en ai pas
trouvé
mais les autres champignons
qu'on y trouve en général sont aussi rares.

je remarquai, pensai-je un *Pholiota (autumnalis ?)* ;
et aussi quelques
rabougris
naucinades ;
aucune vesse de loup
aucun
Agaricus
et rien
pas même l'habituel
Marasmius

... que cette espèce vénéneuse et
quelques autres comestibles ne peuvent être distinguées
les unes des autres à ce
niveau sauf en étudiant le cuticule de
chaque champignon en bouton sous le
microscope.

(Alexander H. Smith)

Est-il ou était-il trop tard ?
(Apocalypse.) Gunther Stent a dit
que le cerveau humain s'est développé
jusqu'en 1850.

Les choses ont été arrangées de telle manière
que cela arrivera avec ou sans lui
(Il les a arrangées ainsi) nous sommes déjà
habitué au fait qu'il ne peut être vu
nulle part, "Il passe —"

crainte, clarté, pouvoir, grand âge :
obstacles que l'on efface avec
l'invention.

En nous déplaçant nous emportons concerts et expositions
avec nous. Il n'y a pas
d'administration attachée. Nous sommes spectateurs

et visiteurs. Il n'y a pas d'horaire particulier ou
de places réservées. Nous nous débrouillons aussi
en dépit de toutes les distractions pour
faire quelque travail

grand champignon, six.
(Henry David Thoreau)

Non seulement le feuillage commence à paraître
sombre et dense, mais beaucoup de fougères ont fini
de pousser. (Henry David Thoreau)

Martino m'a dit que la raison pour laquelle ses côtelettes d'agneau
sont meilleures
que celles d'Ottomanelli tenait à ce que son affaire
est plus petite. Margaret Mead
aussi a insisté sur l'importance
du moindre nombre (si on est futuriste).

ante et jaunissante l'herbe, comme si
une liqueur (ou poussière) en était distillée
(Henry David Thoreau)

En tenant son couteau dans
la main droite,
la dame-psychanalyste se précipita pour atteindre
le champignon la première. Quand elle vit sa main gauche
s'approcher, sans hésiter, elle se
coupa.

Qui a été assassiné
par une œuvre d'art ?

film
role
un
a
p
tion

V

Il dit Soudain
"sTop !"
il y en avait de gRandes
quantités qui pOussaient près de la route.
son nom c'était flecher Pence.
après un examen Hâtif
je décidAi que c'était
pRobablement
l'agaricus. nous fimes le plein
des sAcs et des panners.

guy neaRing n'en avait encore jamais vu
"ça doit être Un
nouvel *aGaricus* !" je décidai
de les empOrter à la ville et de les
Servir
à mes bOns amis
lors d'une pArty
par boNheur
personNe les jours suivants ne fût
malade. lois prit
des spécimens
pour
ann arbor.
le dct.
smith immédiatement descendit

icones
farlowianae
et l'ouvrit

à *stropharia rUgoso*. nous avons prouvé
qu'il était comestible, bien que ce fût un peu follement.
Sur sa demANde
nous lui avons expédié (il fuT surpris)
un boisseAu de spécimens séchés

nytrinattaua.

D'habitude nous chassons avec nos estomacs, dédaignant
les champignons que nous ne reconnaissons pas comme
comestibles. En tant que science,

la botanique est une nouvelle venue.
(Sans doute parce que la plupart ont fait et font souvent

comme nous.) L'Etat de New York n'a pas été
prodigue dans son soutien à la recherche
de Peck et Farlow ne fut pas
non plus nommé sans hésitation
membre de l'université
d'Harvard.

Hypomyces lactifluorum. (carte indiquant
la localisation)

Morilles ?
(montre bracelet.)
" L'est trop tard. "

J'ai le désir sournois de
m'éclipser pour retourner à Arcata
Bottom (terre d'Hortense
Lamphere entre l'océan et le
lagon) bientôt : fin de ce mois ou
début décembre. Nous trouverons
le *matsutake* (à la saveur
de pin). Ça voyage
bien : je remplirai le freezer (elle
ne les aime pas). J'irai
avec Morris faire un séjour dans la maison dans
les bois près du lac

Skorhat sont muret *Entolomes*
têtes en spécimens. couche
mito-
chondria petite *Russula*
vaccinum Platane
pousse (noires plantes sans pores non
for-

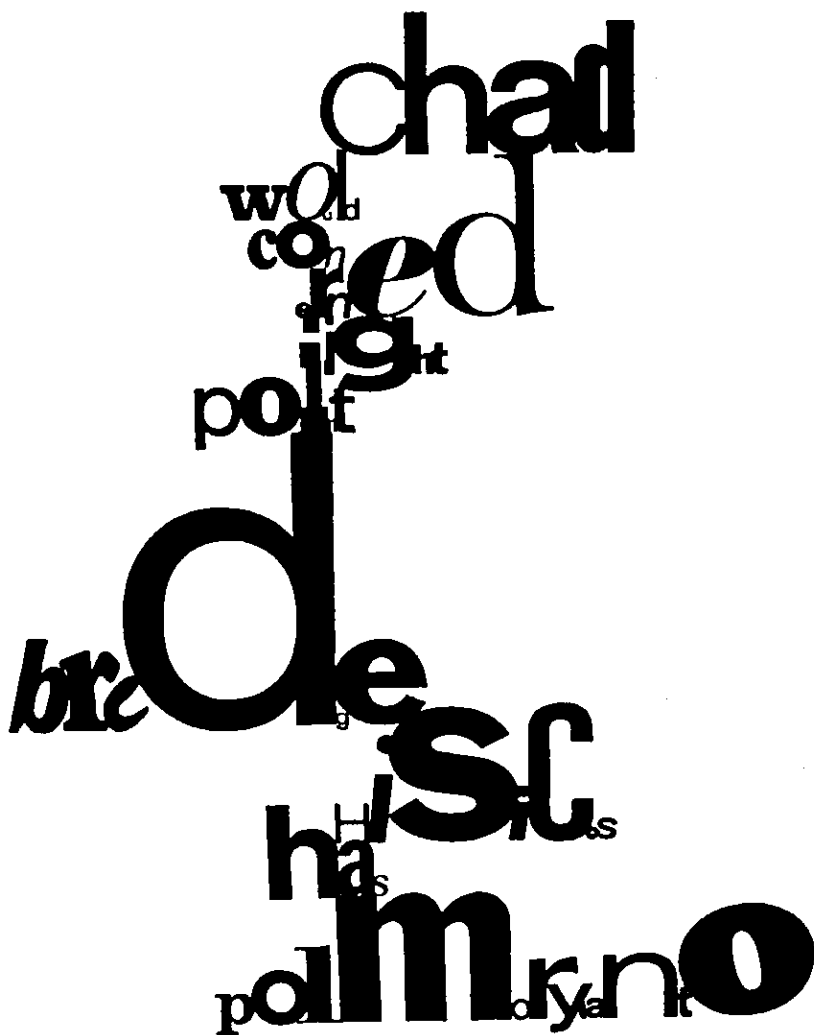
êts structurelles particulier *gennemskaret* nous subhymenium
avons illustré, les basidia
Et ça à côté des autres *carralloides* un au
Hydnum son brut Dept.
un noyau a peyote

elle

Mais bien.

Fuller : ne changez pas l'Homme ; changez
son environnement. Mao : Remodelez
les gens jusqu'à leur âme même ;

revolutionnez
leur pensée. (Trouvez
un commun dénominateur.)



Et j'étais attiré par les
 bruits naturels de
la respiration dans le jeu japonais Shakuhachi
 mais malgré tout au lieu
 d'étudier avec
un maître oriental, j'ai choisi d'étudier
 avec Arnold
 Schoenberg.

Quand nous trouvons des champignons en
parfait état, nous ressentons un
 plaisir musical (non pas celui
que l'on éprouve à être en mesure :
juste le plaisir de coïncidence)

 chA
 Mpignon des Césars
la première fois que nous en Avons mangé
 daNs le vermont
 ils nous avalent
 éTé donnés par un
 étrAnger
ils étaient encore plus déliCieux lorsque
 avec jAp
 nous En avons trouvé
 à ediSto
Il en fit un sAuté
 tRès
 doux Et
 Au dernier
 moment,
ajouta de la crème fouettée.

perdues les bornes.
Champignons Vénéneux (Charles H. Peck)
Trouvez la mousse couverte de duvet en Novembre et là
 vous trouverez *umbonatus*,
la chanterelle grise.

 D'Everett Reimer
 l'Essai sur les choix dans
l'Education commence par une citation de
 Margaret Mead : "Ma
 grand-mère voulut que je
 reçoive une éducation, aussi elle me garda
 loin de l'école"
Reimer travaille avec Illich à Cuernavaca.

Ceux qui sont mûrs
ont la tête si ramollie
qu'ils laissent passer la pluie
à travers la
peau..., et l'intérieur tremble comme
une gelée, si vous les ouvrez
vous voyez quelque chose qui ressemble à une gomme jaunâtre
(H. D. Thoreau)

Il (Arnold
Schoenberg) imprima en moi
la nécessité de structure
musicale (la division d'un
ensemble en parties) ;

il croyait que ce pouvait être donné
à travers des rapports de tonalité. Mais puisque je
travaillais avec des bruits, ...

Keksekka ? " Rien qu'un son laid
simplement "

m **ti** **o** **p** **z**
r **e**
s **r**
ec **n**

Etre libéré des goûts
et dégoûts, le sens soudain de
l'identification, l'esprit
de théâtre. Morris dit que quelque temps après
que nous les ayons quittés, ils étaient
venus à parler " la
différence entre vous et eux c'est qu'ils
cherchent des solutions ; et vous vous
ne pensez pas qu'il y ait
de problèmes. "

(Traduction Pierre LARTIGUE)

DINNER

Pigeons.

Who kills pigeons.

Turkeys.

Who eats turkeys.

Chickens.

Who earns chickens.

Oysters.

Who smells oysters.

Lobsters.

Who destroys lobsters.

Christmas.

Who imitates wood.

Central dogs.

Who are women.

Love of race.

Who mends tables.

Turn away.

Who has shells.

What do shells make.

Shells make a charming scene and a baby a little baby with a lamb.

It is a nice day and moon.

1921.

DINER

Pigeons.

Qui tue les pigeons.

Dindes.

Qui mange les dindes.

Poulets.

Qui gagne les poulets.

Huitres.

Qui sont les huitres.

Langoustes.

Qui détruit les langoustes.

Noël.

Qui imite le bois.

Chiens centraux.

Qui sont les femmes.

Amour de la course.

Qui répare les tables.

Détourner.

Qui a des coquillages.

Que font les coquillages.

Les coquillages font une scène charmante et un bébé un petit bébé avec un agneau.

C'est une belle journée et lune.

BREAKFAST

A change, a final change includes potatoes. This is no authority for the abuse of cheese. What language can instruct any fellow.

A shining breakfast, a breakfast shining, no dispute, no practice, nothing, nothing at all.

A sudden slice changes the whole plate, it does so suddenly.

An imitation, more imitation, imitation succeed imitations.

Anything that in decent, anything that is present, a calm and a cook and more singularly still a shelter, all these show the need of clamor. What is the custom, the custom is in the centre.

What is a loving tongue and pepper and more fish than there is when tears many tears are necessary. The tongue and the salmon, there is not salmon when brown is a color, there is salmon when there is no meaning to an early morning being pleasanter. There is no salmon, there are no tea-cups, there are the same kind of mushes as are used as stomachers by the eating hopes that makes eggs delicious. Drink is likely to stir a certain respect for an egg cup and more watermelon than was ever eaten yesterday. Beer is neglected and cocoanut is famous. Coffee all coffee and a sample of soup all soup these are the choice of a baker. A white cup means a wedding. A wet cup means a vacation. A strong cup means an especial regulation. A single cup means a capital arrangement between the drawer and the place that is open.

Price a price is not in language, it is not in custom, it is not in praise.

A colored loss, why is there no leisure. If the persecution is so outrageous that nothing is solemn is there any occasion for persuasion.

A grey turn to a top and bottom, a silent pocketful of much heating, all the pliable succession of surrendering makes an ingenious joy.

A breeze in a jar and even then silence, a special anticipation in a rack, a gurgle a whole gurgle and more cheese than almost anything, is this an atonishment, does this incline more than the original division between a tray and a talking arrangement and even then a calling into another room gently with some chicken in any way.

A bent way that is a way to declare that the best is all together, a bent way show no result, it shows a slight restraint, it shows a necessity for retraction.

Suspect a single buttered flower, suspect it certainly, suspect it and then glide, does that not alter a counting.

A hurt mended stick, a hurt mended cup, a hurt mended

article of exceptional relaxation and annoyance, a hurt mended, hurt and mended is so necessary that no mistake is intended.

What is more likely than a roast, nothing really and yet it is never disappointed singularly.

A steady cake, any steady cake is perfect and not plain, any steady cake has a mounting reason and more than that it has singular crusts. A season of many is not more a season than most.

Take no remedy lightly, take no urging intently, take no separation leniently, beware of no lake and no larder.

Burden the cracked wet soaking sack heavily, burden it so that it is an institution in fright and in climate and in the best plan that there can be.

An ordinary color, a color is that strange mixture which makes, which does make which does not make a ripe juice, which does not make a mat.

A work which is a winding a real winding of the cloaking of a relaxing rescue. This which is so cool is not dusting, it is not dirtying in smelling, it could use white water, it could use more extraordinarily and in no solitude altogether. This which is so not winsome and not widened and really not so dipped as dainty and really dainty, very dainty, ordinarily, dainty, a dainty, not in that dainty and dainty. If the time is determined, if it is determined and there is reunion there is reunion with that then outline, then there is in that a piercing shutter, all of a piercing shouter, all of a quite weather, all of a withered exterior, all of that in most violent likely.

An excuse is not dreariness, a single plate is not butter, a single weight is not excitement, a solitary crumbling is not only martial.

A mixed protection, very mixed with the same actual intentional unstrangeness and riding, a single action caused necessarily is not more a sign than a minister.

Seat a knife near a cage and very near a decision and more nearly a timely working cat and scissors. Do this temporarily and make no more mistake in standing. Spread it all and arrange the white place, does this show in the house, does it not show in the green that is not necessary for that color, does it not even show in the explanation and singularly not at all stationary.

MILK

A white egg and a colored pan and a cabbage showing settlement, a constant increase.

A cold in a nose, a single cold nose makes an excuse. Two are more necessary.

All the goods are stolen, all the blisters are in the cup.

Cooking, cooking is the recognition between sudden and nearly sudden very little and all large holes.

A real pint, one that is open and closed and in the middle is so bad.

Tender colds, seen eye holders, all work, the best of change, the meaning, the dark red, all this and bitten, really bitten.

Guessing again and golfing again and the best men, the very best men.

MILK

Climb up in sight climb in the whole utter needles and a guess a whole guess is hanging. Hanging hanging.

EGGS

Kind height, kind in the right stomach with a little sudden mill.

Cunning shawl, cunning shawl to be steady.

In white in white handkerchiefs with little dots in a white belt all shadows are singular they are singular and procured and relieved.

No that is not the cows shame and a precocious sound, it is a bite.

Cut up alone the paved way which is harm. Harm is old boat and a likely dash.

TAILS

Cold pails, cold with joy no joy.

A tiny seat that means meadows and a lapse of cuddles with cheese and nearly bats, all this went messed. The post placed a loud loose sprain. A rest is no better. It is better yet. All the time.

RHUBARB

Rhubarb is susan not susan not seat in bunch toys not wild and laughable not in little places not in neglect and vegetable not ni fold coal age not please.



La Cuisine Grasse I

CUSTARD

Custard is this. It has aches, aches when. No to be. Not to be narrowly. This makes a whole little hill.

It is better than a little thing that has mellow real mellow. It is better than lakes whole lakes, it is better than seeding.

POTATOES

Real potatoes cut in between.

POTATOES

In the preparation of cheese, in the preparation of crackers, in the preparation of butter, in it.

ROAST POTATOES

Roast potatoes for.

BUTTER

Boom in boom in, butter. Leave a grain and show it, show it. I spy.

It is a need it is a need that a flower a state flower. It is a need that a state rubber. It is a need that a state rubber is sweet and sight and a swelled stretch. It is a need. It is a need that state rubber.

Wood a supply. Clean little keep a strange, estrange on it.

Make a little white, no and not with pit, pit on in within.

END OF SUMMER

Little eyelets that have hammer and a check with stripes between a lounge, in wit, in a rested development.

SAUSAGES

Sausages in between a glass.

There is read butter. A loaf of it is managed. Wake a question. Eat an instant, answer.

A reason for bed is this, that a decline, any decline is poison, poison is a toe a toe extractor, this means a solemn change. Hanging.

No evil is wide, any extra in leaf is so strange and singular a red breast.

CELERY

Celery tastes tastes where in curled lashes and little bits and mostly in remains.

A green acre is so selfish and so pure and so enlivened.

VEAL

Very well very well, washing is old, washing is washing.

Cold soup, cold soup clear and particular and a principal a principal question to put into.

VEGETABLE

What is cut. What is cut by it. What is cut by it in.

It was a cress a crescent a cross and an unequal scream, it was uplanting, it was radiant and reasonable with little ins and red.

News. News capable of glees, cut in shoes, belike under pump of wide chalk, all this combing.

COOKING

Alas, alas the pull alas the bell alas the coach in china, alas the little put in leaf alas the wedding butter meat, alas the receptacle, alas the back shape of mussle, mussle and soda.

CHICKEN

Pheasant and chicken, chicken is a peculiar third.

CHICKEN

Alias a dirty word, alas a dirty third alas a dirty third, alas a dirty bird.

CREAM

Cream cut. Any where crumb. Left hop chambers.

CUCUMBER

Not a razor less, not a razor, ridiculous pudding, red and relet put in, rest in a slender go in selecting, rest in, rest in in white widening.

DINING

Dining is west.

PETIT DÉJEUNER

Un changement, un changement complet comprend des pommes de terre. Cela ne fait pas autorité pour l'abus de fromage. Quelle langue peut apprendre à tous.

Un brillant petit déjeuner, un petit déjeuner brillant, pas de question, pas de pratique, rien, rien du tout.

Une tranche soudaine change toute l'assiette, elle la change si soudainement. Une imitation encore une imitation, imitation réussissent les imitations. Tout ce qui est convenable tout ce qui est là un calme et un cuisinier et plus curieusement encore un abri, tout cela montre le besoin de crier. Qu'est la coutume, la coutume est au centre.

Qu'est-ce qu'une langue aimable et le poivre et plus de poisson qu'il n'y en a quand les larmes, en grand nombre deviennent nécessaires. La langue et le saumon, il n'y a pas de saumon quand la couleur est marron, il y a du saumon quand il n'y a pas de sens à ce qu'un petit matin soit plus plaisant. Il n'y a pas de saumon, il n'y a pas de tasses à thé, il y a le même genre de bouillie utilisée contre les maux d'estomac par les espoirs mangeurs qui rend les œufs délicieux. La boisson éveille sans doute un certain respect pour les coquetiers et plus de pastèque qu'on en a mangé hier. La bière est ignorée, la noix de coco fameuse. Du café, tout en café et un peu de soupe c'est le choix d'un boulanger. Une tasse blanche signifie mariage. Une tasse humide signifie vacances. Une tasse forte signifie un règlement particulier. Une seule tasse signifie aménagement capital entre le tiroir et la place qui est ouverte.

Le prix un prix n'est pas dans la langue, il n'est pas dans l'usage, il n'est pas vanté.

Une perte colorée, pourquoi n'y a-t-il pas de loisir. Si la persécution est si exagérée que rien n'est sacré y a-t-il des raisons de persuasion. Un tournant gris en haut en bas pleine de silence une poche de beaucoup de chaleur, toute une docile succession de capitulations donne une joie habile.

Une brise dans un pot, et même là le silence, une anticipation particulière sur une plaque. Un gargouillis, tout un gargouillis et plus de fromage que n'importe quoi presque, est-ce un étonnement, faut-il plus pencher la division originale entre un plateau et un arrangement parlant et même alors un appel dans une autre pièce doucement avec du poulet de n'importe quelle manière. Une façon courbée qui est une façon de déclarer que le mieux est tout à la fois, une façon qui est courbée ne montre aucun résultat, mais une légère retenue, il monte une nécessité de retraction.

Soupçonnez une seule fleur tartinée, soupçonnez-la à coup sûr, soupçonnez-la et puis planez, est-ce que cela ne change pas le compte.

Un bâton blessé guéri, une tasse blessée guérie, un article de repos et d'ennui exceptionnels blessés guéris, un blessé guéri, blessé et guéri est si nécessaire qu'aucune erreur n'est voulue.

Quoi de plus probable qu'un rôti, rien vraiment et pourtant il n'est jamais singulièrement déçu.

Un gâteau stable fait l'affaire et pas nature, n'importe quel gâteau stable a une raison montante et bien plus que ça une croûte surprenante. Une saison de plus est une saison de plus qui est à la place de. Une saison de beaucoup n'est pas plus une saison que la plus part.

Ne prenez aucun remède à la légère, ne prenez aucune urgence délibérément, ne prenez aucune séparation avec indulgence prenez garde au manque de lac et de garde-manger.

Chargez le sac craqué mouillé trempé lourdement, chargez le tant que c'est une institution dans la terreur et le climat et dans le meilleur projet qui puisse être.

Une couleur ordinaire, une couleur est cet étrange mélange qui fait, qui fait vraiment qui ne fait pas un jus mûr, qui ne fait pas un tapis. Un travail qui est un tournant un vrai tournant de l'habillement d'un reposant sauvetage. Ceci qui est si frais n'est pas époussetage, ce n'est pas salissant à l'odeur, cela aurait besoin d'eau blanche, cela aurait besoin extraordinairement et pas dans la solitude tout à fait.

Ceci qui n'est pas si attrayant et pas agrandi et vraiment pas aussi plongé que délicat et vraiment délicat, très délicat, ordinairement, délicat, un délicat, non dans ce délicat et délicat. Si le temps est déterminé, s'il est déterminé et il y a réunion il y a réunion avec cela alors contour, alors il y a dans cela un cru perçant tout d'un cri perçant, tout d'un temps tout à fait, tout d'un extérieur flétri, tout de cela en un très violent vraisemblablement.

Une excuse n'est pas ennui, une seule assiette n'est pas beurre, un seul poids n'est pas émotion, un émiettement solitaire n'est pas seulement martial.

Une protection mélangée, très mélangée avec le même vrai manque d'étrangeté intentionnel et chevauchant, une seule action causée nécessairement n'est pas plus un signe qu'un ministre.

Installez un couteau près d'une cage et très près d'une décision et plus près fort à propos un chat au travail et des ciseaux. Faites-le provisoirement et ne faites plus d'erreur en vous tenant. Étalez-le entièrement et arrangez l'endroit blanc, cela se voit-il dans la maison, cela ne se voit-il pas dans le vert ce n'est pas nécessaire pour cette couleur, cela ne se voit-il dans l'explication et singulièrement pas du tout papier à lettres.

LAIT

Un œuf blanc et une casserole de couleur et un chou montrant installation un accroissement constant.

Un rhume dans un nez, un seul nez enrhumé fait excuse. Deux sont plus nécessaires.

Toutes les vivres sont volées, toutes les ampoules sont dans la tasse. Cuire, cuire est la reconnaissance entre soudain et presque soudain très petit et tous larges trous.

Une vraie pinte, une qui s'ouvre et se ferme et au milieu est si mauvaise. Tendres rhumes, vu des soutiens d'yeux, rien que du travail, le meilleur changement, les sens, le rouge sombre, tout ceci est mordu, vraiment mordu. Devinant à nouveau et faisant du golf à nouveau et les meilleurs hommes, vraiment les meilleurs.

LAIT

Monte en vue monte dans le tout total aiguilles et une question une question entière est pendue. Pendue pendue.

ŒUFS

Gentille taille, gentille dans le bon estomac avec un peu de moulin tout à coup. Châle rusé, châle rusé pour être tranquille.

En blanc en blancs mouchoirs avec de petits pois dans une ceinture blanche toutes les ombres sont singulières elles sont singulières et procurées et soulagées.

Non ce n'est pas la honte des vaches et un bruit précoce, c'est une morsure. Coupée seule l'allée pavée qui est blessure. Blessure est vieux bateau et un turet probable.

QUEUES

Seaux froids, froids sans joie avec joie.

Un petit siège qui veut dire prairies et une échappée d'étreintes avec du fromage et presque des chauves-souris, tout ceci alla en désordre. Le poste plaça un fort tour lâche. Un repos n'est pas mieux. C'est mieux pour le moment. Tout le temps.

RHUBARBE

La rhubarbe est suzanne pas suzanne pas un siège en tas de jouets pas sau-vage ni risible pas en petits endroits pas négligé et légumes pas plier l'âge du charbon pas s'il vous plaît.

CRÈME ANGLAISE

La crème anglaise c'est ça. Elle a des douleurs, des douleurs quand. Ne pas être. Ne pas être étroitement. Cela fait toute une petit colline.

Cela vaut mieux qu'une petite chose qui a du velouté, du vrai velouté.

Cela vaut mieux que des lacs des lacs entiers, cela vaut mieux que monter en graine.

POMMES DE TERRE

Vraies pommes de terre, coupées entre.

POMMES DE TERRE

Dans la préparation du fromage, dans la préparation des biscuits salés, dans la préparation du beurre, dedans.

POMMES DE TERRE ROTIES

Rôtir des pommes de terre pour.

BEURRE

Bang, bang, beurre. Laissez un grain et montrez-le, montrez-le. J'épie. Il faut il faut qu'une fleur une fleur de l'état. Il faut qu'une gomme de l'état. Il faut qu'une gomme d'état soit douce et la vue et l'étendue gonflée. Il faut il faut qu'une gomme de l'état. Du bois en quantité. Nettoyer peu pour garder un étrange, étranger dessus. Faire un petit blanc, pas non pas avec un puits, puits dessus dedans.

FIN DE L'ÉTÉ

Petits œillets qui ont marteau et une joue avec des raies entre un salon, de l'esprit, en un développement reposé.

SAUCISSES

Saucisses entre un verre.

Il y a du beurre lu. On s'arrange pour une miche. Réveillez une question. Mangez un moment, répondez.

Une des raisons du lit est celle-ci, qu'un déclin, tout déclin est poison, le poison est doigt de pied, arracheur doigt de pied,

cela représente un changement solennel. Pendaïson. Aucun mal n'est large, toute feuille en trop est si étrange et particulière une gorge rouge.

CÉLERI

Le céleri a la saveur la saveur la saveur où en cils recourbés et petits morceaux et surtout dans les restes.

Un carré vert est si égoïste et si pur et si animé.

VEAU

D'accord, d'accord, laver c'est vieux, laver c'est laver. Soupe froide, soupe froide, soupe froide claire et singulière et une principale question, principale à mettre dedans.

LÉGUMES

Ce qu'on coupe. Ce qu'on coupe avec ça. Ce qu'on coupe avec ça dedans. C'était un cresson, un croissant, une croix et un cri inégal, c'était incliné, c'était radieux et raisonnable avec de petits trous et rouge. Nouvelles, nouvelles capables de gaietés, taillées dans des chaussures, vraisemblablement sous une pompe de large craie tout ce démêlage.

CUISINER

Hélas, hélas cordon hélas le gong hélas la calèche de porcelaine, hélas le peu mis en feuille, hélas la viande de beurre des noces, hélas le réceptacle, hélas la forme de dos de la moule, moule et soda.

POULET

Faisan et poulet, poulet est un gros de trop.

POULET

Hélas un gros mot, hélas un gros de trop, hélas un gros oiseau.

CRÈME

Crème coupée. N'importe où miette. Laissez sauter chambres.

CONCOMBRES

Pas un rasoir de moins, pas un rasoir, ridicule pudding, rouge et remis placé dedans, reposit en un mince continuent de choisir reposit en, reposit en en blancs élargissements.

DINER

Diner est à l'Ouest.

SHERWOOD'S SWEETNESS

Yes undoubtedly, Sherwood Anderson had a sweetness, and sweetness is rare. Once or twice somebody is sweet, but everything in Sherwood was made of this sweetness. Here in war-time France they have made a new sugar, grape sugar, and it is as sweet as sugar and it has all thought it the tang of a grape. That was Sherwood's sweetness, it was like that.

I had a letter from him, just before he died, and when I read the letter, well it just said how do you do and how are you and glad to have heard from you, but all of it had this quality of sugar made out of grapes, it just naturally was this grape sugar substance in everything Sherwood did or was. And he was everything and he did everything.

Funny I always connect Sherwood with sweet fruits. I remember in New Orleans when he came into the room he had a bag of oranges, twenty-five for twenty-five cents, and he and we ate all the twenty-five oranges; they were orange sweet, the kind that are twenty-five oranges for twenty-five cents [?always] are orange sweet.

Dear Sherwood, as long as grape sugar is grape sugar and it always is, and oranges twenty-five for twenty-five cents are oranges, so long will Sherwood be Sherwood. And as grape sugar will always be, and oranges will always be, so will he.

One cannot cry when grape sugar is like that or twenty-five oranges for twenty-five cents are like that, and one cannot die when they are like that, so one does not cry for Sherwood nor does Sherwood die.

No.

Grape sugar and oranges twenty-five for twenty-five cents, they are Sherwood.

LA DOUCEUR DE SHERWOOD

Oui sans aucun doute, Sherwood avait une douceur, et la douceur est rare. Une fois ou deux quelqu'un est doux, mais tout chez Sherwood était fait de cette douceur. Ici dans la France en guerre on a fabriqué un nouveau sucre, du sucre de raisin, et il est aussi doux que le sucre et il en a lui la saveur du raisin. C'était ça la douceur de Sherwood, c'était comme ça.

J'ai reçu une lettre de lui, juste avant qu'il meure et quand j'ai lu la lettre, et bien elle disait juste bonjour comment allez-vous et heureux d'avoir de vos nouvelles, mais tout avait cette qualité de sucre fait avec du raisin, il y avait tout naturellement cette substance de sucre de raisin dans tout ce que Sherwood était ou disait. Et il était tout et il faisait tout.

Drôle que j'associe toujours Sherwood avec les fruits doux. Je me souviens à la Nouvelle Orléans quand il est entré dans la pièce il avait un sac d'oranges, vingt-cinq pour vingt-cinq cents, et lui et moi nous avons mangé les vingt-cinq oranges toutes. Elles étaient douces comme l'orange, la sorte où on a vingt-cinq oranges pour vingt-cinq cents [?toujours] sont douces comme l'orange.

Cher Sherwood, aussi longtemps que le sucre de raisin est le sucre de raisin et il l'est toujours, et que les oranges vingt-cinq pour vingt-cinq cents sont des oranges, Sherwood sera Sherwood. Et de même que le sucre de raisin sera toujours et que les oranges seront toujours, il sera toujours.

On ne peut pleurer quand le sucre de raisin est comme ça. Ou vingt-cinq oranges pour vingt-cinq cents sont comme ça, et on ne peut pas mourir quand ils sont comme ça, aussi on ne pleure pas pour Sherwood et Sherwood ne meurt pas non plus.

Non.

Du sucre de raisin et des oranges vingt-cinq pour vingt-cinq cents, voilà Sherwood.

(Traduction Claude GRIMAL.)

Comptines

A Paris il y a un découpeur un hacheur un rôisseur
qui découpe et qui hache et qui rôtit
si je savais découper hacher et rôtir
comme ce découpeur ce hacheur ce rôisseur
je découperai je hacherai je rôtirai
aussi bien que ce découpeur ce hacheur et ce rôisseur
qui découpe et qui hache et qui rôtit.

Trois petits escargots bouillants
tous trois se combattant
l'un de ces escargots
dit à cet escargot
ôte cet escargot
de cet escargot
car si cet escargot
attrape cet escargot
il cassera le petit escargot.

J'entre dans un petit cabinet
j'y vois la mort qui rôissait
je lui demande trois p'tits lardons
elle me donne trois coups d'bâton
c'est-y bien compté mon maître ?
oui, ma grosse bête !



L'homme ne vit pas seulement de pain
Il veut aussi son civet de lapin.

Le pain quotidien ne lui suffit pas
Faut du beurre aussi, à chaque repas.

Et du berceau jusqu'au jour de la mort
Chaque semaine un bon rôti de porc.

Votre œuf, monsieur, au plat ou au vinaigre ?
Un seul œuf, monsieur, ah c'est un peu maigre.

L'homme recherche des amis véritables
C'est pourquoi le vin a place à sa table.

Il ne peut pas vivre sans idéaux
Ni sans gigot.

Pas de véritable Etat prolétaire
Sans véritable salade de pommes de terre.

L'homme ne vit pas seulement de pain
Le communisme devrait être pour demain

(Traduit de l'allemand par Alain LANCE.)

Vin, vodka et bière

Dans la consommation des boissons il faut aussi abandonner les goûts primitifs, grossiers, pour passer à des goûts raffinés, il faut délaissier la vodka pour le vin qui possède un bouquet très riche en nuances et en arômes gustatifs.

Les savants, les docteurs, les sociétés et les institutions médicales ont établi l'utilité du vin, soulignant à juste titre sa valeur nutritive et curative, et l'opposant à la vodka.

L'expérience séculaire de tous les peuples, confirmant cette conclusion de la science, témoigne d'une manière convaincante de la nocivité de l'alcoolisme, et des malheurs qu'il cause, tout cela étant en principe lié non pas à la consommation du vin ou de la bière, mais bien à celle de la vodka.

Dès 1936, démasquant la légende de « l'ivrognerie russe », le camarade Mikoïan disait :

« Certains pensent et disent que chez nous on boirait beaucoup de vodka, alors qu'à l'étranger, à les en croire, on boirait peu. C'est là une conception radicalement fausse. Voici, pour 1931, les chiffres de consommation de vodka, de vin et de bière par habitant, traduits en alcool pur : France, 18,9 litres ; Belgique, 11,2 ; Angleterre, 3,2 ; U. R. S. S., 1,6... Pourquoi donc jusqu'à présent l'ivrognerie russe a-t-elle été si renommée ? Parce que sous les tsars le peuple avait une existence misérable et qu'alors ce n'était pas la joie, mais le malheur, la misère qui poussaient à boire. On ne buvait que pour se soûler et pour oublier sa vie maudite. Dès qu'il pouvait se procurer une bouteille de vodka, l'homme buvait, il n'avait plus assez d'argent pour se nourrir, il n'avait rien à manger, mais il buvait à s'enivrer. Maintenant la vie est devenue gaie. Une bonne vie qui vous rassasie ne vous poussera pas à vous soûler... Vivre est devenu une joie, ce qui veut dire que l'on peut boire, mais à condition que cela ne soit pas à en perdre la raison, ni au détriment de la santé. »

Et pour que « cela ne soit pas au détriment de la santé », il faut boire moins de vodka, la remplacer en quantité mesurée par le vin et la bière, produits naturels et agréables.

Les habitudes, les coutumes, les goûts sont conditionnés par l'économie. Dans la vieille Russie, bourgeois et nobles inculquaient au peuple le goût du tord-boyaux vendu par le « monopole » ; cela correspondait à l'économie retardataire de cette époque et était profitable aux classes dirigeantes des bourgeois et des propriétaires fonciers.

La bourgeoisie et les propriétaires fonciers se faisaient envoyer des vins de l'étranger, ils étalaient leurs goûts raffinés et recherchés

ainsi que leur dévotion pour les vins et le champagne français, les vieux cognacs de collection.

Nous, nous voulons maintenant inculquer à l'ensemble du peuple le goût des excellents vins de notre patrie, le goût du merveilleux champagne soviétique, des superbes cognacs soviétiques.

En 1936 le camarade Mikoïan racontait : « Le camarade Staline s'occupe des grandes questions de la construction du socialisme dans notre pays. Son attention se porte sur toute l'économie nationale, mais, ce faisant, il n'en oublie pas pour autant les détails, car chaque détail a son importance. Le camarade Staline a dit que les stakhanovistes gagnaient actuellement beaucoup d'argent, que les ingénieurs et les autres travailleurs en gagnaient aussi beaucoup. Mais s'ils ont envie d'acheter du champagne, pourront-ils se le procurer ? Le champagne est la marque de la prospérité matérielle, la marque de l'aisance. »

En Union Soviétique on produit à l'heure actuelle une grande variété de vins : vins de table, de dessert, vins pétillants, mousseux.

La pratique vinicole soviétique a montré de manière irréfutable qu'il n'y a pas une sorte de vin, pas une marque au monde que nos exploitations viticoles ne puissent produire.

Nos vins de dessert, particulièrement les muscats de Crimée, nos vins de table naturels, rouges et blancs de Géorgie, nos mères et notre xérés d'Arménie, nos cahors d'Azerbaïdjan et d'Asie Centrale, nos cognacs de Transcaucasie, notre champagne Abraou-Diourso, nos champagnes de Crimée et de Géorgie ont été hautement appréciés des connaisseurs en vin aux expositions internationales.

Nous élargissons d'année en année la production de vin, de champagne et de bière ; pour ce qui est de la vodka nous nous efforçons de l'évincer progressivement de la consommation. Telle est notre politique, notre politique soviétique, en cette affaire ; elle est dictée par les intérêts du peuple, le souci de conserver et de renforcer encore sa santé et ses forces.

Presque dans chaque famille on examine assez souvent la question de l'assortiment des boissons, que ce soit pour une fête, une réjouissance familiale ou une rencontre entre amis. Dans ce débat le « Livre de la bonne et saine cuisine » prend le parti de ceux qui proposent de servir du vin et de la bière, et de ne présenter de la vodka qu'en petite quantité, en en limitant au maximum la consommation pour soi-même et pour ses invités.

(Traduit du russe par Yvan MIGNOT.)

Ce texte est tiré du « Livre de la bonne et saine cuisine » paru à Moscou en 1955.

deux livres suffisent. afin que le morceau soit plus présentable, vous le piquez en deux ou trois endroits. vous fendez en deux, enlevez la graisse qui se trouve au milieu, coupez en petits carrés minces que vous faites revenir. après les avoir épluchés, faites-les cuire à l'eau bouillante. ôtez la tête et la queue et enlevez la peau sèche et la petite peau blanche qui vient après. laissez ensuite égoutter et pressez dans un torchon sans déchirer. enfin, un peu avant la fin de la cuisson, versez par le petit trou du couvercle du jus que vous aurez préparé dans un autre récipient. Laissez plusieurs jours avant de passer au four. Puis mettez dans un endroit sec. Pressez avec la main de manière qu'il n'y ait aucune place vacante. Puis faites cuire à feu doux pendant deux heures et demie, puis laissez refroidir et n'enlevez pas avant que le pot soit tout à fait froid. Faites revenir à feu vif. laissez réduire le jus environ deux heures. passez le tout à la moulinette et battez en ajoutant un peu du jus que vous aurez conservé de la troisième cuisson, enveloppez dans du papier d'argent et placez dans un four à feu moyen. arrosez tous les quart d'heure. quand la croûte est bien ferme, découpez en fines tranches que vous disposerez dans un plat oblong. avalez tout ça en vitesse.

Henri Deluy



**Repas sans suite pour les
funérailles définitives à
venir et passées de l'ex-
général Pinochet.**



1^{er} TEMPS

Pinochet est une pourriture la gangrène refuse de l'approcher le ca
chexie cache son sexe deux doigts de décomposition qui vont si b
ien à ses amours échappent de sa main

La sauce dernière la sauce blanche les pertes les plus gluantes lui
font passer le goût du pain des biscuits secs débarquent d
e ses vomissures A quelle sauce mettre ses glaires quels restes po
ur sa morve quelle recette pour les membranes quel repas de poly
pes

Pinochet court moins vite que les lapins il a le poil plus sale p
eureux comme lièvre qui se lève trop matin mais les oreilles plu
s basses et les pieds dans le lard il est doux comme un mouton
mangé par les rats il mange comme un ogre la moindre peste qu
'on lui offre et comme quatre il lappe le sang du choléra il est
pressé comme une sardine dans un verre pilé A corps perdu su
r une mauviette il souffle comme un bœuf qui dégueule près de
sa bouche il a du pain sur la planche et la planche plonge ses plis
dans sa cervelle de butor il est mouillé comme un canard qui m
ouille de pus l'intérieur de son front il est muet comme une carpe
qui crache ses dents et rejette ses couilles il est bête comme ch
ou haché avec ses intestins le ricin du rizotto tue les fourmis de
ses jambes le dindon ricane plus maigre qu'un hareng-saur qui l
ui sort des narines

Un goret debout lui vole dans les tripes

2° TEMPS

Pinochet ne mange pas sa soupe il devient grand il pousse comme une asperge qui couine comme une souris qui gratte ses pattes et secoue ses oreilles comme un navet qui n'a plus rien que Pinochet à se mettre sous la dent qui grince d'être prise pour Pinochet même la nuit quand les citrons sont tous verts de peur de rencontrer Pinochet sa bitte à la main qui se noue sur les serpents qui sifflent sur sa tête un air de guitare pour les roues du train qui lui sectionne le ventre en huit morceaux un pour Franco qui a encore faim dans son tombeau de vieille peau un pour Salazar qui perd son dard dans le cul des abeilles de son jardin de purin qui pue le reste de Pinochet qu'on lui a jeté en pâture un pour Hitler qui brûle sa dernière cartouche depuis qu'on lui touche l'œil dans la bouche et louche vers le potage d'estrons que lui pond une araignée du fond de son plafond un pour le chah d'Iran qui mord à pleine dent dans le cadavre de Musolini qui fait pipi chaque fois qu'il rencontre Nixon plus con que nature plus saignant que la torture des tortues qu'on oblige à lui faire la soupe un pour Pinochet qui chie la nourriture des autres pour ne pas avoir à la manger une dernière fois avant de perdre sa lentille à manger l'autre pour demain celle des cafards et des buvards celle de la goutte au nez du crachat des condamnés

Pinochet mange son pain blanc dans les pissotières les plus entières celles qui lui tombent toute cuites dans la bouche

il mange son chou en surprise farci de clous et de mouches à merde son canard au verjus dégraissé à coups de marteau son salmis de pigeon passé au rouleau compresseur son artichaut dont les feuilles sont longues comme des aiguilles à la sauce de pituite grossière son foie de léopard bien nourri de vessies et de nerfs de coqs pris d'incontinence d'urine après un accouchement difficile son foie gras lorsqu'il a besoin d'être purgé comme une racine tubéreuse une tumeur dure d'excrément

sa décoction d'herbes chaudes à l'odeur puante et qui va si bien à son teint de vérole dans le rôle de vieil ulcère à rapiécer tous les matins son raisin passé sous la cendre avec un peu de mastic pour éviter les démangeaisons de vinaigre

pour éviter les pertes de jus que la gale accumule et que les dartres soutiennent

Il mange son rosbif concassé dans un mortier avec une noix de poix pour les coupures de son menton

il avale son bouillon à même la plaie des hémorroïdes et conserve son sang froid pour le goûter avec de la graisse de lézard plusieurs fois trempée dans de l'eau de boudin

il nettoie de sa langue les pustules du crapaud qu'il fera bouillir avec de la cire blanche coupée en petits morceaux il incorpore quelques linges machés de vieilles camisoles dans le quartier de veau rôti à l'anglaise dans une espèce de cage sans se donner la peine de passer la broche au plomb blanc de la tumeur bénigne à la dureté médiocre accompagné d'une sauce de carbure et de gras de chien délavé
il déguste son vin de groseilles en pleine gueule à coups de barres de fer et de hernies étranglées
à la fin il se jette sur les ordures pour cicatrifier ses vaisseaux remplis de fécule et de l'humidité rance des cachots il y perd sa maladie et récolte sa tempête un brin de sperme arraché au sommeil sa seule progéniture

3^e TEMPS

Aussi loin que sa mémoire pouvait remonter les gens l'avaient toujours craint il faisait peur à sa mère elle-même son frère et sa sœur paraissaient savoir d'instinct qu'il était dangereux car ils ne le taquinaient entre eux et ne se sentaient pas à l'aise quand ils jouaient avec lui à l'école les autres enfants se méfiaient de lui et en grandissant il avait toujours surpris comme une lueur d'effroi dans le regard des gens qu'il rencontrait lui-même se craignait malgré son amabilité obséquieuse il se faisait peur en enlevant son pantalon et même sa chemise on aurait dit que tous et même lui-même sentaient ce brutal instinct meurtrier qui l'habitait en propriétaire la sous-location étant réservée à la saloperie

4° TEMPS

Il meurt lentement on retrouve ses dents dans la bêchamelle l'intérieur de sa poitrine dans le mou de veau son bras gauche dans le dentifrice son bras droit dans les raviolis ses yeux dans le bouillon de légumes et de poule sa lèvre inférieure dans un bol de cèpes aux épinards il aime la merde comme s'il l'avait faite on retrouve donc son anus dans sa propre bouche livrée à la purée grasse des pensionnats les curés mêmes les vieux curés d'antan refusent de lécher ses narines son pied droit dans le ragoût de concombres son oreille unique dans la marinière des anguilles avec un grain de poivre pris dans les plis de ses poils son poumon gauche sauté à la provençale avec une crème d'oursin et une tête de champignon sa cervelle au beurre de langouste avec son crâne pilé en procédant en tous points comme il est indiqué pour le beurre d'écrevisses son foie frit en beignets les paquets ficelés avec deux clous de girofle mouillé avec deux litres de pinard de carottes haché sa cuisse droite émincée et assaisonnée de boyau gras de mouton et de bouillon de poubelles

Le dégueulasse avait rôti avant de crever ses bulles remontent à la surface il n'en reste rien pas même une remoulade et les petits pois sont calés dans ses veines où ils ouvrent la circulation à tous les gros sels de la terre



J'allais vous raconter comment, dans Hambourg, en plein hiver 1947, par 22 degrés de froid, il m'est arrivé de goûter à la chair humaine. Je n'en garde pas un souvenir particulièrement agréable ; c'est que l'époque était tragique, et les ingrédients en nombre insuffisant, vu l'état général de l'Europe et de l'Allemagne entre autres. Quand on a ainsi le privilège, jeune civilisé que j'étais, de se transformer en anthropophage très conscient de ses faits et gestes, il faut, vous l'avouerez, quelques préparatifs, et une mise en scène digne des circonstances. Et puis, comme dit Ambrose Bierce, l'anthropophage étant tout bonnement un gastronome de la vieille école, je me suis un peu renseigné : William Seabrook, entre autres, nous a appris, dès les premières années du siècle, ce que vaut la chair de nos semblables : pas plus excitante que le veau mal préparé. Mes papilles se souviennent de mon expérience de Hambourg : malgré les privations qui rendent les gens coriaces donc en principe savoureux, que ma tranche de S.S. était fade ! Peut-être qu'au lieu de l'abattre dans ce seul but, aurais-je dû le remettre alors entre les mains de la justice militaire britannique : il aurait fini sur la potence, sans le déshonneur de la marmite.

Après mûre réflexion, sain d'esprit et de corps, j'ai décidé de manger un morceau de moi-même : petit défi et curiosité sans malice. Il fallait en premier lieu choisir le morceau, comme font les ménagères chez le boucher. Cent grammes suffiraient : il était inutile de me mutiler de manière trop atroce. Le mollet eût été croustillant, mais quoi ! j'aurais sans doute des difficultés de locomotion par la suite. J'ai renoncé, pour les raisons que vous devinez, à mon sexe : il peut encore servir dans les grandes occasions. Et je n'ai à aucun moment envié l'aigle de Prométhée : adieu, foie de Bosquet. Restaient quelques régions de l'avant-bras et des cuisses. Je consultai un chirurgien : il me persuada que j'avais des chairs trop abondantes dans la zone lombaire, et consentit à y prélever de quoi faire un frugal repas, moyennant finances. Le découpage se fit sous anesthésie : je ne suis nullement masochiste, va !

Comment me préparer ? En cocotte, cela allait de soi, pour que rien de ma saveur ne se perde. Je concoctai mon plat avec un amour que je ne veux pas vous dissimuler, malgré les douleurs consécutives à l'opération. J'additionnai à la crème fraîche des épices rares, deux feuilles de laurier, de la noix muscade, des baies de cassis, de la moutarde au citron vert, des tranches de mangue et de mangoustan, un rien d'eau-de-vie de framboise, et le zeste d'une passiflore trempée auparavant dans l'anisette. La sauce était vraiment réussie. Une certaine solennité devait, à mon sens, rehausser

l'événement : je ne pouvais tout de même pas me déguster en costume de ville, ni sur le pouce. D'autre part, comme il s'agissait d'une affaire entre moi-même et moi, je ne tenais pas à ameuter les journalistes : l'autophagie comme le suicide s'accomplissent dans le privé.

J'ai revêtu mon frac, je me suis versé un gobelet de Haut-Brion, j'ai mis un grand miroir devant ma table, et j'ai porté un toast au mangeur qui, en l'occurrence, était aussi le mangé. Avant la première bouchée, j'ai récité à haute voix un mien poème : voilà qui me donna du courage et me rendit, le temps de quelques mastifications, tout à fait héroïque. Je dois à la vérité de reconnaître que je ne me suis pas trouvé d'une succulence exceptionnelle : j'étais mangeable, sans plus. Entre le veau — eh ! oui, les spécialistes avaient raison — et le porc, ma viande tenait un rang modeste. Je ne suis pas déçu pourtant : toute expérience mérite réflexion, et je ne manquerai pas d'en tirer quelque morale.

Essayez à votre tour. L'avis d'un chirurgien est toujours à conseiller : il vous en coûtera trois ou quatre cents francs, vu la bizarrerie de la démarche. Si l'épaule humaine finit par vous délecter, composez votre pitance après avoir judicieusement sélectionné une voisine de palier dodue, un écolier maigre, un politicien dont de toute manière vous ne partagez pas les opinions. L'autophagie manque peut-être d'ivresse ; songez tout de même à ce que l'imagination peut lui ajouter. Ne vous contentez pas de vous ronger de l'intérieur.

Le : 2 octobre 1975

Cécile Lusson

SOURIEZ

Souriez même si votre
sourire est triste, car
il n'y a rien de plus triste
que la tristesse de ne pas sourire.

LE BŒUF MODE

Il était une fois un bœuf mode que l'on préparait. Tout en se laissant mariner il pensait : « Je ne suis pas un plat à la mode, mais pas du tout et si l'on me modifiait un peu je suis sûr que l'on m'apprécierait plus. Parlez-moi de la daube. Ça au moins c'est un plat et si on me laissait mes couennes et mes petits oignons. Encore pour le bourgogne ça va, mais qu'on arrête de me retirer et de me remettre dans la casserole avec ces pelures d'oranges. » Mais pendant qu'il pensait on l'avait mis à cuire et quand il s'aperçut de cela il poussât un grand cri, puis un autre : On venait de lui planter un couteau dans sa tendre chair.

TROIS. (3)

Honneur des forêts gloire, des festins
le faisan disait un écrivain fin gastronome dans
la deuxième édition de la brochure
publiée par l'office
national de la chasse (as as as (1))
joue dans la haute cuisine, un considérable rôle :
choisissez, et dosez, protégez
vos cultures mais pensez au gibier
(yé yé yé yé yé yé yé yé (1))

le faisan est une énigme
destinée à l'attention des agriculteurs,
des techniciens et à la protection de la nature (l'hure (3))
dont le mot s'est révélé qu'aux adeptes
elle a été conçue primitivement
et remise à jour par un groupe de travail
(aïe aïe aïe aïe (1))
constitué de chasseurs fonctionnaires
et des spécialistes des produits phytosanitaires
Terre peuvent dans la toute savourer sa beauté seuls
Eux seuls peuvent le savourer dans toute sa bonté (2)

DEUX. (2)

Chaque substance a son apogée d'esculence.
Quelques-unes, avant leur entier développement,
sont déjà parvenues, comme les câpres, telles les asperges,
tels les perdeaux chili, les pigeons à la cuiller.
Son but est de limiter les risques
de l'application des pesticides
(cid ciD cID CiD CId CID (3))

Chaque substance, à son apogée d'esculence.
Les autres au moment où de l'existence qui leur est
destinée elles ont toutes la perfection, comme les melons,

y parviennent, ou la plupart des fruits, le mouton, le chevreuil, et les perdrix cubistes.

Elle traite de sujets nouveaux
légumes plein champ débroussaillants
défoliants appâts empoisonnés
révulsifs pour le gibier (yé yé (1))

Son apogée d'esculence a chaque substance.
D'autres enfin quand à se décomposer elles commencent, telles les nêfles, les règles de grammaire, les bécasses, et tel surtout le faisan. Ce dernier oiseau, pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût.

UN, ALPHA. (3)

Ce point si désirable est à se décomposer celui où le faisan commence.

la présentation en est rendue
plus claire par l'utilisation
de diverses couleurs (douleur heure (3))
alors son arôme se développe
pour diversifier le degré de
toxicité potentielle des
produits à l'égard du i-ié-ié
et se joint à l'huile qui pour s'exalhté exige un peu
de fermenthé

UN, GAMMA.

Le paysan n'est-il pas aussi
souvent un chasseur (+ + + + (4)) ?

Ce point si désirable
Aux sens des profanes se manifeste par une légère odeur
ce moment, et au ventre de l'oiseau par un changement de
la couleur

le gibier n'est-il pas une pro
duction de la nature (t'hure, t'eurent, turent (5)) ?
mais les inspirés par une sorte d'instinct le devinent,
qui agit en plusieurs occasions.

ZÉRO. (2)

L'application judicieuse des recommandations de la brochure, quand le faisan est arrivé là, tend à prouver, on le plume, que chasse et agriculture, et non plus tôt, ne sont pas incompatibles, et on le PIQUE.



-
- (1) D'après Pierre Lusson, communication personnelle.
 - (2) Trouver la recette.
 - (3) L'auteur de la communication préfère garder l'anonymat.
 - (4) On a compris qu'il s'agit d'un emprunt à Schwerner, cf. *A. P.* n° 56, p. 52.
 - (5) Communication personnelle attribuée à Léon Robel.

**Comment faire un ragoût
dans le désert de Pinacate
recette pour Locke & Drum**

Gary Snyder

**COMMENT FAIRE UN RAGOUT
DANS LE DÉSERT DE PINACATE
RECETTE POUR LOCKE & DRUM**

Marché A.-J. Bayless, un caddie au grillage défoncé achetez panais, oignon, carotte, rutabaga et pomme de terre, poivron vert, & neuf morceaux de jarret de bœuf brun. Ils sont élevés sur place, cela donne du goût à la viande.

Sept heures du soir à Tucson, prenez de la farine bisquick pour les beignets.

Ayez du bacon. Allez chez Hadley dans la cuisine juste derrière le steack qui frit — Diana au téléphone — prenez un petit sac plastique de chez Drum —

Remplissez-le d'estragon et de chili ; quatre feuilles de laurier ; poivre noir mais et basilic ; oregan en poudre, c'est gratuit, peut-être la valeur d'environ deux cuillers à thé de sel.

Maintenant descendez dans le Sonora, pays de Pinacate, construisez un feu à Ocotillo, brindilles brisées et morceaux de bois de fer dans un cercle de lave ouvert : râclez quelques braises de côté (et si vous êtes malin) dans le sens du vent, Gardez l'autre moitié flambant vif pour la chaleur et la lumière. Disposez le four hollandais de quatorze pouces de chez Drum avec ses trois pieds au-dessus des braises.

Maintenant mettez-y les tranches de bacon.

Dans une autre casserole tous les légumes lavés épluchés coupés en tranches.

Taillez la viande rassise du jarret de bœuf en petits morceaux et mettez de côté l'os.

Jetez-y la viande du jarret de bœuf,

Et remuez pendant que ça frit,

tas de cendres et grésillement — roussissez votre sourcil. —

Comme dit Locke brûlez-le presque — puis ajoutez de l'eau du bidon de la jeep —

ajoutez le petit sachet d'herbes — cuisez cinq minutes de plus — et puis jetez dans la casserole avec tout le reste.

Couvrez d'un gros couvercle chaud, asseyez-vous et attendez ou buvez de la bière budweiser.

Et mélangez le mélange à beignet, un peu d'eau dans du bisquick, enfin jetez-le à la cuiller dans le ragoût
Et laissez cuire dix minutes de plus
et enlevez le pot noir du feu
pour le laisser de côté une autre bonne dizaine de minutes,
Plongez votre cuiller dedans et mangez assis sur un poncho dans le noir.

13-XII-1964.

(Traduit de l'anglais par Claude GRIMAL et Pierre GETZLER.)



HOW TO MAKE STEW IN THE PINACATE DESERT

RECIPE FOR LOCKE & DRUM

A. J. Bayless market bent wire roller basket buy up parsnips, onion, carrot, rutabaga and potato, bell green pepper, & nine cuts of dark beef shank.

They run there on their legs, that makes meat tasty.

Seven at night in Tucson, get some bisquick for the dumplings. Have some bacon. Go to Hadley's in the kitchen right beside the frying steak — Diana on the phone — get a little plastic bag from Drum —

Fill it up with tarragon and chili; four bay leaves; black pepper corns and basil; powdered oregano, something free, maybe about two teaspoon worth of salt.

Now down in Sonora, Pinacate country, build a fire of Ocotillo, broken twigs and bits of ironwood, in an open ring of lava: rake some coals aside (and if you're smart) to windward, keep the other half ablaze for heat and light. Set Drum's fourteen-inch dutch oven with three legs across the embers.

Now put in the strips of bacon.

In another pan have all the vegetables cleaned up and peeled and sliced.

Cut the beef shank meat up small and set the bone aside.

Throw in the beef shank meat,

And stir it while it fries hot,

lots of ash and sizzle — singe your brow —

Like Locke says almost burn it — then add water from the jeep can —

add the little bag of herbs — cook it all five minutes more — and then throw in the pan of all the rest.

Cover it up with big hot lid all heavy, sit and wait, or drink budweiser beer.

And also mix the dumpling mix aside, some water in some bisquick,

finally drop that off the spoon into the stew.

And let it cook ten minutes more

and lift the black pot off the fire

to set aside another good ten minutes,

Dish it up and eat it with a spoon, sitting on a poncho in the dark.

13-XII-1964.

I — PRINCIPE

Viande à langage
 et cœur à l'habituel
 miroton d'univers
 — terrestres
 trop
 de la culotte ! du second choix
 du peuple
 tels nous sommes
 entre instinct et recette
 langue et viande
 coriaces
 au divin à l'enfance
 mais attendris
 baignés de feu de vin
 et cuits
 dans le jus du siècle !

II — MARINADE

Longtemps que dans ce vin
 amer
 marinent mots et hontes
 nos élans
 — âme émincée
 la carotte !
 l'idéal lieux et êtres
 que nous avons quittés
 le sel
 du perdu
 Avec cognac pour le rythme
 et longtemps que les larmes
 les vraies
 sont pleurs à poivre
 à oignons épluchés
 mais les myrtes
 où ?

laurier et thym
c'est la mort ensoleillée
le mythe
où revenir
au vert à l'antique
de nous ce vent
colline et bois sacré
mêlé aux épices
aux arômes
comment dans ce breuvage ?

III — BOUILLON A BRAISER

Elans et essors
essorage
 toujours de ce vin rouge
 lyrisme réservé
à ta cuisine illisible
pensée syntaxe tu émerges
vers ta forme ultime
passée au chinois du cri
l'antique douleur
dans les graisses tournée et retournée
accède
 à la couleur au cri du feu
revenue
atteint l'or
tandis que communient
les premiers ingrédients

IV — FLAMBAGE

Encore l'alcool
sur ma braise ardente
feu double de la terre
enflamme-moi de ta flamme
puis laisse-moi
m'éteindre



La Cuisino Grasse 2

à mijoter beaucoup
dans l'origine

servi !

VII — GRAND ART

Mais qui
siècle ou monde
même que toi
réduit venu
du coriace du pauvre
qui saura
l'art d'accommoder tes restes ?

Suprême, la sauce ?

Henri Deluy

J'aime la sauce

Pas l'
assaisonnement les
jus de viandes les
vinaigrettes la
brune la
blanche la
chaude la
froide la mère la
grande la
bourguignonne ou la
bordelaise

ses parapluies du dimanche
leurs maçonneries de faïence
leurs petites monnaies
ses heures d'attente sa bouche
tout entière à ses gants
poches trouées pour souffler
ses persiennes et son corset
sa chambre
ses falaises et son matelas

j'aime la sauce
et ce qui ne se mange pas prend le parti
des icônes
le liquide des pierres

Je n'aime pas le flot des crêtes et des coqs la béatille de lard
L'abattis de radis le rognon de pigeon la
poularde de tripes le
foie gras de homard l'
affaire de
goût...

Pas le hareng sorti du bain la
choucroute d'anguilles le
bortsch de tête le
cassoulet de laitues la
fondue de melons

j'aime la sauce

et les derniers trains du jour
se retrouvent en pleine campagne cependant
que mes yeux cassent des pois

et qu'elle tourne au désordre

LES SALADES

Sur l'air : Vous brillez seule dans ces retraites

Les bigarades, citrons, oranges,
Le céleri, Capucines, pourpiers,
Sur la table on les arrange,
Chicorée,
Chicorée,
Laitues en quartiers

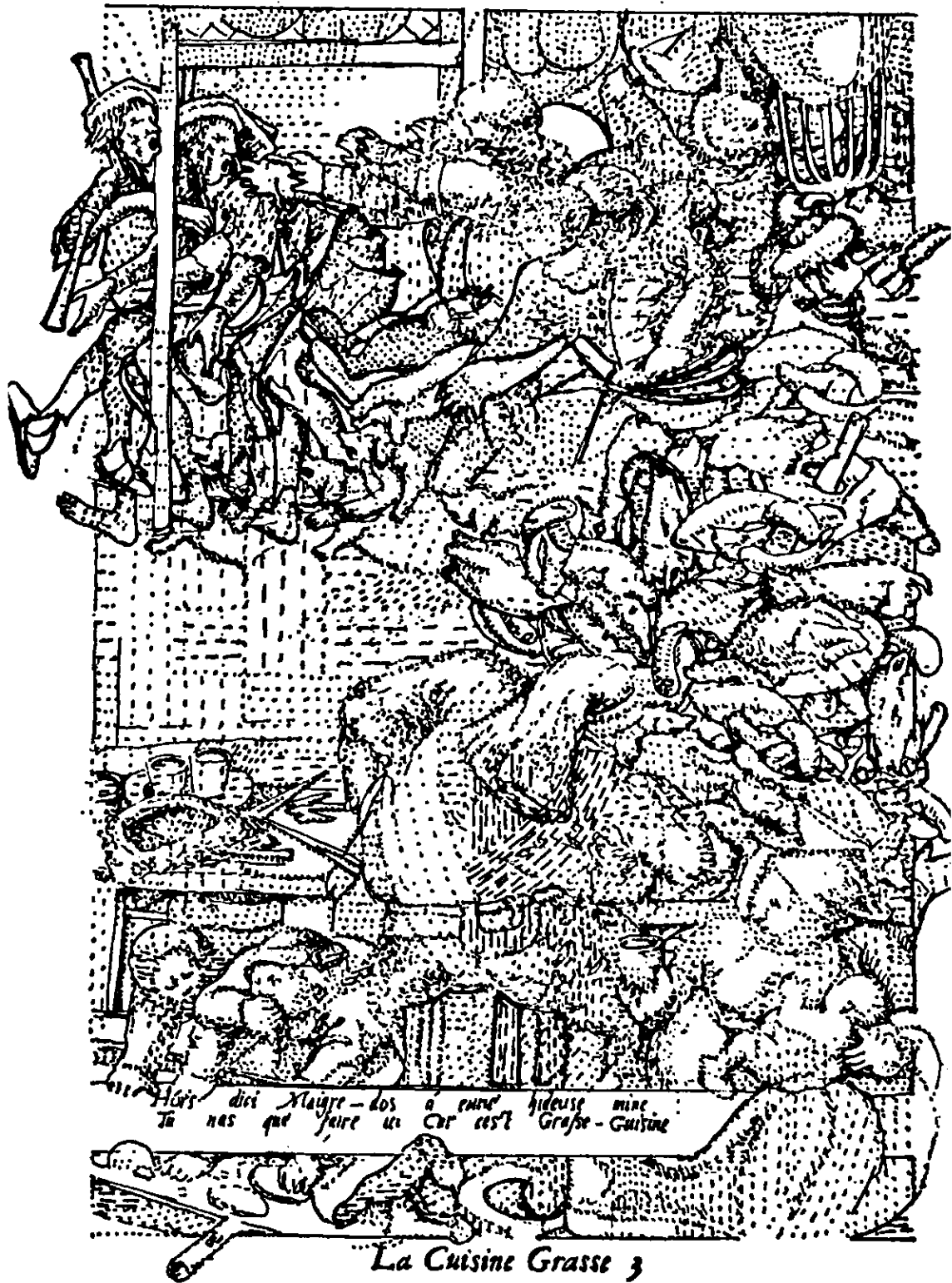
SALADES CUITES

Des anchois et rouges betteraves
Rôties de pain, câpres et petits oignons,
Le cerfeuil, tout nous engage
Qu'ils soient cuits,
Qu'ils soient cuits,
Petits champignons.

Voyez ici laitues romaines
Ciboulettes, cerfeuil, estragon,
Dressez dans une porcelaine
Arrivée
De l'isle du Japon.

Festin joyeux ou La cuisine en musique en vers libres.

Voulez-vous réussir dans l'art que je professe ?
 Ayez un bon château dans l'Auvergne ou la Bresse,
 Ou près des lieux charmants d'où Lyon voit passer
 Deux fleuves amoureux tout prêts à s'embrasser.
 Vous vous procurerez, sous ce ciel favorable,
 Tout ce qui peut servir aux douceurs de la table.
 En formant la maison dont vous avez besoin,
 Au choix d'un cuisinier mettez tout votre soin.
 Voilà l'homme important, le serviteur utile,
 Qui fera fréquenter et chérir votre asile,
 Et par qui vous verrez votre nom respecté,
 Voler de bouche en bouche, à l'envi répété !
 Avant qu'il soit à vous, sachez ce qu'il sait faire ;
 Etudiez ses mœurs, ses goûts, son caractère ;
 Faites cas de celui qui, fier de son talent,
 S'estime votre égal, et d'un air important
 Auprès de son fourneau que la flamme illumine,
 Donne avec dignité des lois dans sa cuisine ;
 Qui dispose du sort d'un coq ou d'un dindon
 Avec l'air d'un sultan qui condamne au cordon.
 Sa contenance est grave, et sa mine farouche ;
 Mais il aima la gloire, et l'éloge le touche.
 De son art, qu'il estime, implorez le secours ;
 « Ecoute, moi ami ; déjà la renommée,
 » Que je n'appelle point une vaine fumée,
 » M'a vanté ton mérite et conté tes exploits :
 » Sois chef de ma cuisine, et donnes-y des lois.
 » Deviens, dès aujourd'hui, mon arbitre, mon guide ;
 » A mon plus doux besoin que ton savoir préside ;
 » Ordonne en souverain, taille et tranche à ton gré ;
 » Que par toi mon dîner tous les jours préparé
 » Enchaîne à mon couvert, par d'aimables prestiges,
 » Mes volages amis charmés de tes prodiges.
 » En savourant les mets qui leur seront offerts,
 » Qu'ils vantent mon esprit et mes talents divers ;
 » Que j'entende admirer mes moindres réparties,
 » A peine de ma bouche à la hâte sorties...
 » Que je puisse toujours, après avoir dîné,
 » Bénir le cuisinier que le ciel m'a donné... »



C'est ainsi qu'excitant sa ferveur et son zèle,
Vous vous conciliez un artiste fidèle,
Qui, plein d'un noble orgueil, fera de plus en plus
Triompher dans ses mains le sceptre de Comus.
Vous allez l'éprouver. Déjà dans votre asile
Je vois les conviés arriver à la file ;
Je lis dans leurs regards le désir prononcé
De jouir du festin qui leur est annoncé.
Ils pressent par leurs vœux la cuisine tardive :
On s'y hâte pourtant ; la flamme la plus vive
Brille au sein du foyer et des fourneaux brûlants,
Où cuisent à la fois trente mets différents.
Une épaisse fumée y noircit l'atmosphère :
On respire à la ronde une odeur salubre.
Autour du cuisinier on redouble d'ardeur ;
Des marmitons craintifs, haletant de chaleur,
S'embarrassent l'un l'autre, et suffisent à peine
Aux soins multipliés que le service entraîne :
Mais leur chef, toujours calme, et fier d'être attendu,
Ne s'inquiète point, car il a tout prévu.

Tel on voit, au moment d'une sanglante affaire,
Un prudent général mesurer la carrière.
Son courage tranquille et sa noble fierté
Commandent l'espérance et la sécurité.
La foule l'environne et presse son armure :
D'un trouble involontaire il entend le murmure :
Peut-être un peu d'effroi s'est glissé dans son sein ;
Mais son visage est calme, et son front est serein.
Partout on l'interroge ; et, pour toute réponse,
Il renvoie au succès que d'avance il annonce ;
Il montre l'ennemi tout prêt à reculer ;
Il indique la place où le sang doit couler.
Menacé par la foudre, il roule dans sa tête
Un plan vaste et profond, garant de sa conquête ;
Mille ordres sont donnés et reçus à l'instant ;
Chacun les exécute en aveugle instrument :
Il range autour de lui ses colonnes pressées,
Qui n'ont pas le secret de ses grandes pensées ;
Il se porte à la hâte aux postes menacés ;
Les uns sont dégarnis, les autres renforcés.
L'airain gronde, le bronze a fait trembler la terre :
Tout s'apaise, et bientôt du plus affreux combat,
La plus belle victoire est l'heureux résultat.

Mille instruments divers, dont s'entoure l'artiste,
Lui donnent l'importance et l'orgueil d'un chimiste.
L'airain étale aux yeux des vases étamés
Qui brillent suspendus à des murs enfumés.
Ce n'est plus ce métal que le dieu des armées
Emploie à bombarder nos villes alarmées,
Qui vomit le trépas sur nos fiers bataillons,
Qui désole Cérès et souille ses moissons ;
Qui jusqu'au sein de l'onde épouvante Neptune,
Et fonde des héros la sanglante fortune...
Ici l'airain n'a pas des effets si cruels :
Il s'unit aux moyens de nourrir les mortels.
Pour réchauffer les mets que Comus organise,
Il brave tous les feux que le soufflet attise ;
D'heureuse mixtions sortent de ses creusets,
Et tout dans cette forme atteste ses bienfaits.

La syntaxe culinaire est-elle context-free ?

à *JOB with categorial excuses*

conférence dégustée au cercle Polivanov
et concoctée par Pierre Lusson.

I — PRODROME GASTRONOMIQUE ET GASTROTECHNIQUE

Chers Polivanoviens,

Je constate avec plaisir que vous vous êtes tous munis de la fourchette et de la cuiller demandées. Néanmoins, ne vous faites pas d'illusions : les effluves délicieuses qui viennent du chauffe-plat ne vous invitent pas à la bafrée que d'aucun souhaiteraient, ce ne seront qu'exemples, je vous prierai donc de faire preuve d'un peu d'élévation spirituelle, ces exemples n'étant là que pour mortifier la bête qui en nous ne rêve que vulgaires assouvissements et réplétions a-culinaires. Bien. Les auteurs gastronomiques ont la vieille habitude de s'étendre aimablement sur les rapports de la table et du lit, ou bien se permettent, insistant sur le côté « artistique » de la pratique culinaire, de refler au lecteur en état de moindre résistance, d'immangeables poèmes tel celui-ci dont les vers de mirliton pèsent fâcheusement sur leur réputation culinaire.

Heureux est Ali-Bab qui fit un beau voyage
Conquit l'art d'apprêter volaille et venaison
Et puis est retourné plein d'usage et raison
Finir en cuisinant le reste de son âge !

Quand verra-t-il, hélas ! dans le moindre village
Fumer le gras jambon, soigner la salaison,
Et planter dans le clos entourant la maison
Tomate, oignon, persil et beaucoup davantage ?

Plus lui plaît le rôti que goûtaient ses aïeux,
Que du Palace-Hôtel les mets audacieux :
Plus que le poulet dur lui plaît la caille fine,

Plus qu'un pâté sournois un bon petit lapin,
Plus le pontet-canet que le chianti latin
Plus que le quart-Evian la bouteille angeviné.

Anonyme français du *xx^e* siècle.

Cependant, bien que la cuisine, comme l'amour ou la guerre, soit un art simple et tout d'exécution, il n'échappe pas à certains gastronomes qu'elle est susceptible de supporter avec fruit le discours « scientifique ». Ainsi Ali Bab dans sa « gastronomie pratique » nous invite-t-il à rêver sur le malheur que la « découverte de (ces) groupements harmonieux s'est toujours faite jusqu'à présent pour ainsi dire exclusivement par hasard (...). Quel service rendrait à l'humanité le savant qui parviendrait à formuler d'une manière générale les lois des associations eupeptiques. Leur connaissance nous feraient probablement entrevoir des plats que nous ne soupçonnons pas aujourd'hui, de même que les vides de la table de Mendéléïef nous ont permis d'affirmer l'existence de corps que nous ignorions jusqu'alors. » Mes bien chers, je n'aurais certes pas l'outrecuidance de reprendre à mon compte ce prestigieux phantasme, d'autant que le chimiste comme archétype de savant, ça fait désuet : les sociologues étant sans exception de bien piètres gastronomes, la mode, en sa tyrannie nécessaire, nous impose d'être syntactique et génératif. Soyons-le, sans fausse honte, et abandonnons aux lincuïstres structureurs tout « système de la cuisine ».

Ainsi donc mon propos serait fort modeste, et d'esquisse. Cernons-le : En quel sens parlerons-nous de syntaxe (générative) culinaire ? Ecartons d'abord, pour en laisser l'étude que nous abandonnons volontiers aux linguïstes chevronnés qui ornent cette assemblée, l'étude grammaticale des recettes culinaires (cependant elle n'est pas sans rapport avec la nôtre).

Ecartons encore, l'analyse du « discours culinaire », entendant par là l'ordonnement des plats après prononcé les sacramentels : « napper de ... et servez avec ... envoyez ». Nous nous arrêterons donc à l'analyse de la « proposition culinaire », communément appelée « plat ».

Précisons, avant de nous lancer dans les délices de la formalisation, les bases physiologiques et gastrotechniques de celles-ci. On n'admettra qu'un nombre fini de saveurs de base perceptibles. Pour parler, tenons-nous aux catégories du salé, sucré, amer, acide ... les autres saveurs en étant une juxtaposition (2), les opérations culinaires les créent et les transforment.

On n'admettra aussi qu'un nombre fini de consistances, celles qui interviennent dans le fameux menu psychanalytique :

(2) On négligera le complexe problème des épices, de difficiles questions de continuité et d'obliquité intervenant (communication personnelle d'Alain Guérin qui a bien voulu nous autoriser à en faire état).

- une chose à boire
- une chose à gober
- une chose à déchirer
- une chose à mâcher
- une chose à lécher (ou laper)

Les saveurs-consistances sont alors obtenues *uniquement* à l'aide des chimies suivantes :

1° *Les quatre modes de cuisson :*

- dans l'eau : bouillante salée : pot-au-feu
: lentement chauffée : bouillon
- dans la graisse chaude : friture
- à feu vif et atmosphère sèche : rôti
- à l'étouffé : cuisson lente à couvert et atmosphère saturée de vapeur aromatique (les protéines subissent une lente et profonde transformation en chaînes plus courtes, les peptones, de consistances moelleuses et de goût différent).

2° *Les trois modes de liaison :*

Une liaison, sans changer de manière essentielle le goût des liquides de base, en change la consistance.

- On a : — la liaison féculente (empois)
— la liaison à l'œuf
— le montage à l'aide d'une graisse (en général, beurre).

Ceci rappelé, toute recette se présente à l'analyse comme un programme opératoire, dont je vais essayer d'articuler les opérations.

Nous ne nous intéresserons qu'aux opérations syntactiquement pertinentes, ainsi les nombreuses opérations, de préparation, indispensables dans la pratique seront qualifiées d'*ancillaires* et abandonnées aux femmes. Les termes : abaisser — blanchir — brider — exprimer ... se réfèrent tous au modelage des ingrédients utilisés — désormais nous qualifieront d'*ingrédient* uniquement le résultat semi-ouvré des opérations ancillaires. De plus, nous ne distinguerons pas deux mets qui ne diffèrent que par leur assaisonnement.

On s'aperçoit alors que les seules opérations culinairement pertinentes s'obtiennent par itération des manipulations suivantes : le mélange (sans réaction chimique) des ingrédients et les cuissons dont le résultat est un « appareil » auquel on applique soit une cuisson, soit une liaison, le résultat étant alors l'un des ingrédients d'un nouvel appareil auquel peuvent s'appliquer de nouvelles opérations.

Disons quelques mots des rubriques évoquées :

- *Les ingrédients* : on a vu que ce sont, soit des produits « naturels » semi-ouvrés (beurre, viande...), soit des résultats d'opérations culinaires appliquées à des appareils (pâte...).
- *Les appareils* : résultats de divers mélanges, changeant la consistance des ingrédients dont les goûts restent juxtaposés. Sans prétendre en dresser une typologie, citons-en quelques-uns, parmi les plus importants :
 - La « *garniture* » — veau jardinière par exemple : le mélange est laissé à l'initiative du gûstateur.
 - Le « *nappage* » : on répand une sauce sur une préparation, sans imbibition.

On remarquera que ces deux « mélanges » appartiennent plutôt à l'ordre du discours culinaire. Les suivants relèvent, eux, de la syntaxe culinaire proprement dite :

- *Les mélanges d'ingrédients de base* : on pourrait les distinguer selon le degré de division et de dispersion des constituants (ex. : émulsion).
- *L'addition* : mélange en fin de préparation dont la seule différence avec la garniture et le nappage est qu'elle *n'est pas à l'initiative du gûstateur*. On pourrait finir de la caractériser en disant qu'elle ne change pas le goût du produit ajouté.
- *Les appareils* : on pourrait les classer selon la consistance, obtenue par divers procédés — ex. : les pâtes de pâtisserie, le salpicon, les émulsions diverses, brunoise, julienne...
- *Les opérations*. On a vu les cuissons et les liaisons. Un certain nombre d'opérations sont, soit dérivées comme le pinçage des légumes, soit des imprégnations préalables de saveurs : macération, marinade, mortification, faisandage, fumage, embaumement...

Une dernière remarque avant d'esquisser une formalisation : on peut toujours composer un nombre quelconque de manipulations, le résultat est toujours « mangeable » (on verra même un plat entier entrer comme ingrédient dans un autre). Une tâche essentielle de la syntaxe culinaire serait de trouver les principes permettant de sélectionner les successions « grammaticales » (ne pas confondre avec diététiques !). Ainsi, comme vous le constatez sur l'exemple du tapioca peu cuit additionné de prunes vertes la notion n'est pas vide... De toute évidence on a besoin des notions de compétence et de performance culinaires.

II — DÉFINITION DE LA CATÉGORIE \mathcal{Cul}

Soit I un ensemble fini dit *ensemble des ingrédients* (non toujours disponibles, certes...) et I_0 un sous-ensemble de grand I : dit *ensemble des ingrédients de base*. Le complémentaire de I_0 , soit F sera dit « *fonds de cuisine* ». Les objets de \mathcal{Cul} seront tout simplement les éléments de I (on remarque donc que I comprend tous les résultats intermédiaires et les plats) reste à définir les flèches de \mathcal{Cul} :

Soit I_1 et I_2 deux sous-ensembles de I tout élément de $\text{Hom}(I_1, I_2)$ sera un « *appareil* » noté (\quad, \quad, \quad) . Par abus de langage on appellera aussi *appareil*, noté (a, b, c) l'élément de I correspondant.

Un sous-ensemble de $\text{Hom}(I_1, I_2)$, $P(I)$ dit *ensemble des opérations culinaires*. Il comprend les cuissons (notées *Cuis* (\mathcal{Cul})) les liaisons notées *Liens* (\mathcal{Cul}),

et une opération dont nous n'avons pas encore parlé que nous nommerons « *réserve* ». Expliquons : dans la recette du chou à la viande perdue, où l'on commence par faire un pot-au-feu à bouillon court, sont ultérieurement utilisés, à des moments différents de la recette, les *deux* ingrédients qu'on réserve, la viande désossée et le bouillon. Cet exemple montre que le résultat d'une opération admissible *n'est pas obligatoirement un élément de I* . Dans le cas où a étant un élément de $\text{Hom}(I_1, I_2)$, $P(I)$ $\text{Im } a = \{i\}$ pour i élément de I , on dira que a est une *opération simple*. Ce sont celles qui apparaissent le plus souvent dans les diagrammes suivants. Tout élément de F est donc de la forme « *image d'un sous-ensemble de I_0 par une composition quelconque d'éléments de $\text{Hom}(I, I)$ ou de $\text{Hom}(I_1, I_2)$, $P(I)$* » un plat p sera alors un élément de F tel que tous les éléments du sous-ensemble de I_0 initiaux aient été épuisés (écrits au moins une fois).

Remarque : comme tout p appartient à I , on peut le prendre comme l'un des ingrédients d'une autre recette (voir chou à la viande perdue), cette remarque est à la base de la composition des i.c.c. (voir plus loin).

Une recette est alors un arbre (éventuellement à boucles) appelé « *indicateur cosyntagmatique culinaire* » (i.c.c.) (3) se terminant par l'élément de F appelé *plat* et lui donnant son nom. On donne ci-contre l'i.c.c. de la célèbre « *daube à la provençale* » (d'après

(3) On aurait pu construire \mathcal{Cul}^* - mais elle est moins intuitive, et d'autre part comme le montrera excellemment Jean Paris en 1980 dans son petit opuscule « *De l'usage des flèches en littérature* » le renversement de celle-ci est épineux.

Dans notre système, nous sommes restés dans nos recettes, et nous dans un cadre restreint n'embrassons qu'à peu près, et cela pour plusieurs.

Depuis, le succès inespéré de l'ouvrage d'élargir notre cadre, et, sans nous égarer, nous avons tout d'abord fait successivement, chaque édition, additions.

Il nous est venu l'idée de nous l'avoir dit, le rôle de l'obligation de restreindre les ménages modestes d'exposer des recettes trop dispendieuses, nous étant parvenu d'additions, quelque peu étrangères de la Provence de continuer dans cette

Ayant donc à cœur que l'accueil que des sœurs aient de quelques erreurs typographiques ajoutée une série d'additions. Nous avons listé assez complète d'articles à la région, d'édification et d'apport de tirés de nous.

La sixième de la plus illustre utilité incontestable

Répondant nous disant

... Mi coun de vosto Cousinier Arlaten. A l'aigo à la bou quo fan gema la tant soulaindre li noum provençal.

« La Cousiniero Prouvençale »

Venant de si haut, ce conseil est très heureux d'exécuter

I. THÉORIE DU POT-AU-FEU. — Avant d'entrer en

matière, il est, croyons-nous, de toute rigueur d'expliquer en quelques lignes, par une théorie un peu développée, cette opération si simple qu'on appelle pot-au-feu et qui, nous le verrons, dans la pratique, a une importance capitale. Toute viande est composée principalement de fibres, de graisse, de gélatine, d'osmazome et d'albumine.

Les fibres sont insolubles dans l'eau, mais elles se ramollissent à mesure que l'eau s'échauffe et qu'elle se transforme en vapeur. La graisse est soluble dans l'eau bouillante ; mais comme elle est enveloppée dans une membrane très fine qui ne se dissout pas, une partie de la graisse se

presque exclusivement d'os serait tout de sapidité ; un autre obtenu avec la viande très bon et nutritif en vérité, mais l'adoption os choisis l'ont été. Une telle on choisit ment le sans gustatif.

D'après ces quelques notions tout est facile de connaître la marche à suivre pour bouillir et obtenir en même temps un bouillon mangéable, c'est-à-dire ayant encore quelque saveur.

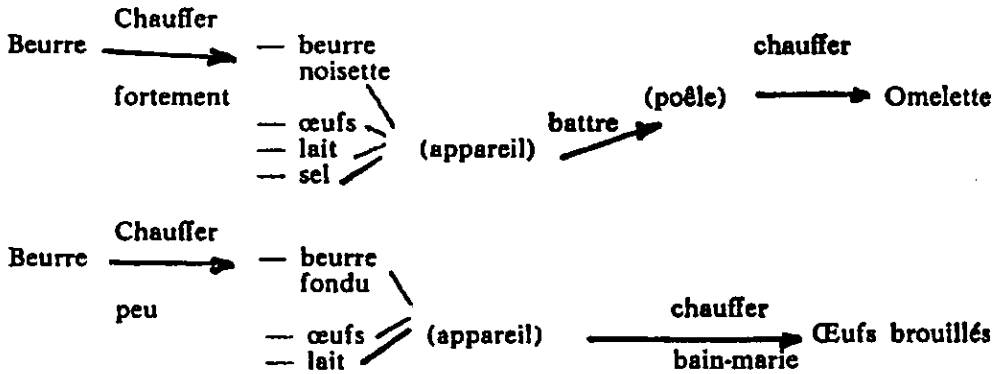
Une dernière observation pour terminer. Ne pas laver la viande ainsi que le font certaines personnes, en la faisant retourner des



J. B. Reboul nel mezzo dell' camino ...

l'inénarrable Reboul) (4) les flèches de mélange sont notées et les flèches d'opération

La différence essentielle entre l'omelette et les œufs brouillés apparaît sur la structure de leurs i.c.c.



Il nous faut maintenant pour pouvoir trouver des critères de complexité d'une pratique culinaire (celle-ci se mesurant au nombre et à la « qualité » des opérations impliquées) définir la syntaxe des i.c.c.

Il y a essentiellement deux opérations à définir sur les i.c.c. La première est la greffe d'un i.c.c. sur un autre, elle se comprend clairement, la feuille terminale (5) de l'un des i.c.c. pouvant toujours constituer l'un des ingrédients de base d'un autre.

On remarquera que selon la place de la greffe le résultat est fort différent (à partir d'une réduction d'échalotte on peut faire une béarnaise ou une sauce diable par exemple).

L'autre opération est plutôt une transformation, elle fait passer i.c.c. à un autre.

Les transformations peuvent se classer en :

1° *Substitution d'ingrédients :*

Soient l_1 et l_2 des liquides quelconques, pouvant d'ailleurs être des i.c.c.).

(4) *Note sur Reboul.* Reboul est le prétentieux mais honnête auteur de « La Cuisine Provençale » d'un snobisme à toute épreuve il s'applatit bassément devant la « Grande Cuisine Bourgeoise » mais donne « pour mémoire » (sic) les plus merveilleuses (et simples !) recettes du vieux fond occitan. Sa théorie du pot-au-feu est à s'tap et l'on reconnaît qu'il faut se précipiter sur une de ses recettes à ce qu'elle commence généralement en ces termes : « Ceci est une recette vulgaire qui n'est guère pratiquée que dans les bas-fonds Toulonnais (resp. Marseillais) (resp. chez les cuis-terreux) »... Je recommande tout particulièrement sa bouillabaisse et ses tautenes farcis.

(5) Eventuellement les feuilles terminales.


Soient f_1 et f_2 des féculents quelconques (par exemple farine et fécule), alors, si aux mêmes endroits d'un i.c.c. d'empois on fait la substitution

$$\begin{array}{l} l_1 \longrightarrow l_2 \\ f_1 \longrightarrow f_2 \end{array}$$

on définit la transformation d'une sauce en une autre. Pour des relations d'équivalence chimiques (on obtient toujours un empois quel que soit le liquide ou le féculent employé), l'ensemble des transformées définit un *type de sauces*, ainsi (voir ci-contre) si dans l'i.c.c. de la béchamelle on remplace l'ingrédient eau par l'i.c.c. « fond blanc » on obtient le « fond suprême », base de toutes les sauces suprêmes, elles-mêmes de type « Béchamelle ». (Le conférencier s'adresse à la salle houleuse : Si vous ne vous taisez pas je range mes casseroles). Bien. A titre de punition vous me chercherez les i.c.c. des sauces suivantes, toutes « béchamelles » :

Albufera, Allemande, Aromates, Aurore, Bâtarde, Béchamelle ordinaire, Bohémienne, Bourguignonne, Cardinal, Crème, Ecossaise, Espagnole, Homard à l'Anglaise, Hongroise, Huitres, Huitres à Brun, Ivoire, Laguipière, Mornay, Egg sauce, Oignons, Régence à Volaille, et vous contrôlerez le résultat au goût.

Remarquons là un principe simple de hiérarchisation des transformations. Si la substitution se fait avant une opération terminale du type « addition » par exemple elle est moins complexe que si elle se fait avant une succession d'opérations type « cuisson ». On peut même définir une distance entre recettes (en ce sens la sauce Mornay est plus proche de la sauce Suprême-base que de la Béchamelle).

l'i.c.c. poulet à l'étouffé
 sauce blanche  Poulet à la reine Marie
 sauce brune

est peu éloigné de poulet sauce blanche mais loin de poulet farci-braisé.

2 Transformation « changement de garniture » très pratiquée dans les restaurants, elle appartient plutôt au discours culinaire sauf si la garniture exige un résultat intermédiaire du plat principal pour être cuisinée : ex. :

Veau jardinière. \Rightarrow Veau aux petits pois

3° Addition après la dernière opération, c'est un mélange du produit obtenu avec des ingrédients de base — ne pas confondre avec

nappage ou garniture (le gustateur ne peut séparer l'additif) ex. :
Sauce Mornay = Sauce Suprême + parmesan râpé.

III — FURTHER CONSIDÉRATIONS

L'esquisse d'une syntaxe culinaire qui précède permet d'espérer de son développement les avantages habituels que la mise en évidence de structures sous-jacentes aux actes sociaux apporte. D'autant qu'en la matière (culinaire) la situation est plus simple qu'en linguistique. Si la fonction sociale de la cuisine est complexe, les impératifs diététiques désignent sans beaucoup de mystère les unités structurales de base.

Les difficultés proviennent plutôt du fait qu'il est impossible d'identifier les « ingrédients » à un lexique. En quelque sorte la syntaxe culinaire serait totalement « inséparable » (et ceci est encore plus évident lorsqu'on considère les épices, ici négligées dans un but de simplification).

Quoi qu'il en soit, un premier travail consisterait à classer les ingrédients d'une part, selon les types d'opérations qu'ils sont susceptibles de subir, d'autre part selon leurs possibilités de mélange entre eux. Ceci donnerait une typologie des cuisines assez grossière, mais permettrait par exemple de séparer les cuisines « à goûts périphériques » comme l'anglaise ou la japonaise, des cuisines « à goûts intégrés » comme la française ou la chinoise. La coréenne semblant de ce point de vue atypique.

Enfin, il est bien connu que la gastronomie prédispose aux sentiments élevés. La syntaxe culinaire, une fois développée, en multipliera les effets : la cuisine rend le gustateur plus conscient de certaines sensations cénesthésiques floues. La cuisine a un pouvoir « yoguique » de surmonter les faits alimentaires inférieurs, de les mettre en relief, de créer des nuances de goûts selon ses propres règles. Si les goûts sont harmonisés, leur qualité psychique s'en trouve augmentée ; la connaissance de la syntaxe culinaire y aidera certainement. Ainsi, par exemple, interrogeons-nous sur le rôle (culinaire et non alimentaire !) que jouent certaines préparations à base de pain, riz, pommes de terre, soja..., aliments littéralement insipides, les tenants d'une « langue » culinaire ne cessant d'en vanter les mérites, incompréhensibles aux ressortissants d'une autre. Un commencement d'explication pourrait trouver sa source dans le fait que ces aliments peuvent être soumis à un très grand nombre

d'opérations culinaires, et donc de créer des i.c.c. fort complexes (qu'on songe à certains plats vietnamiens où le soja entre en plusieurs endroits, après plusieurs traitements différents).

Un avantage didactique peut aussi être attendu d'une telle élucidation. Si la syntaxe culinaire devient consciente, on enseignera plus rapidement la cuisine en libérant l'apprenti du pouvoir paralysant des « recettes » (oui, osez la tarte avec la farine X !) de plus on pourra apprendre sans réticence intérieure les recettes d'une culture culinaire différente et le temps d'acquisition de celles-ci s'en trouvera réduit (et leurs « secrets » percés). Entre autres le chauvinisme culinaire en prendra un vieux coup. En tout cas le « principe de relativité culinaire », mettant en évidence les hétérogènes visions du monde culinaire, accélèrera la création d'une véritable internationale culinaire (cuisiniers de tous les pays unissez-vous !) où l'intercompréhension des *principes abstraits* de la syntaxe permettra à la libre invention — combinatoire — ce fascinant exercice : la création d'un nouveau plat — culinairement pertinent.

IV — DISCUSSION

— Y a-t-il des questions ?

Q. — La syntaxe culinaire est-elle context-free ? Posiez-vous comme question, mais quid de la réponse ?

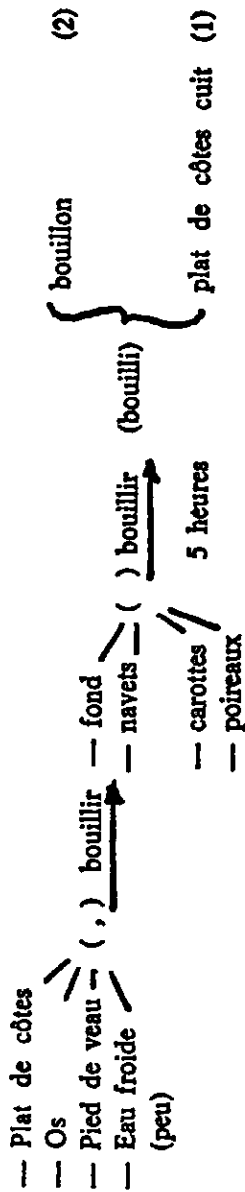
R. — Je n'en sais rien.

Q. — Quand est-ce qu'on mange ?

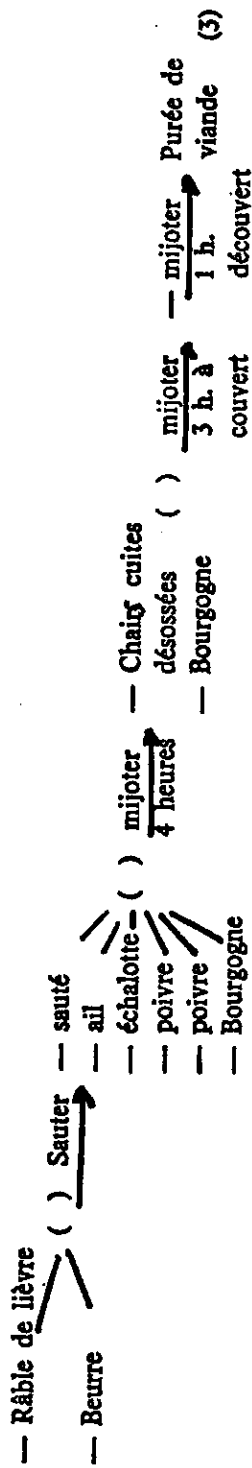
R. — Le banquet qui doit nous réunir chez X est prêt. A (6)... (Bruit de chaises brusquement repoussées, la salle se vide instantanément. Pas d'applaudissements.)

(6) La musique de table est de Michel Rateau « Musique pour instruments de cuisine et piano ».

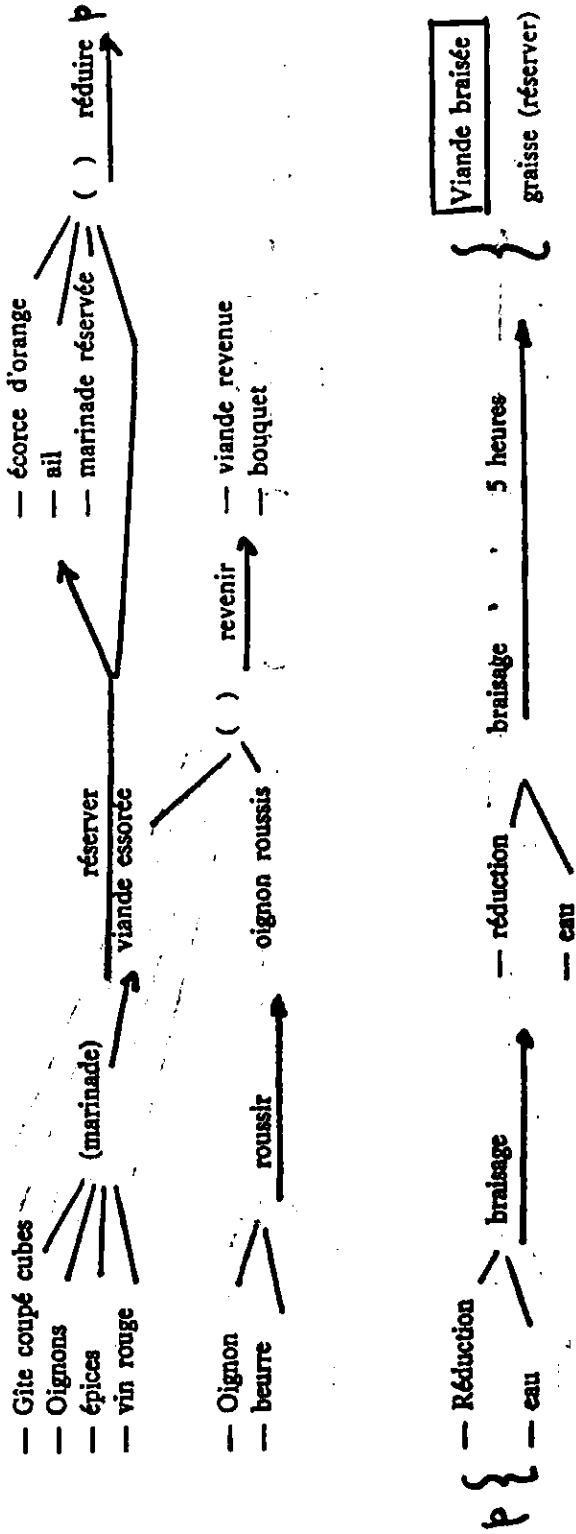
POT AU FEU

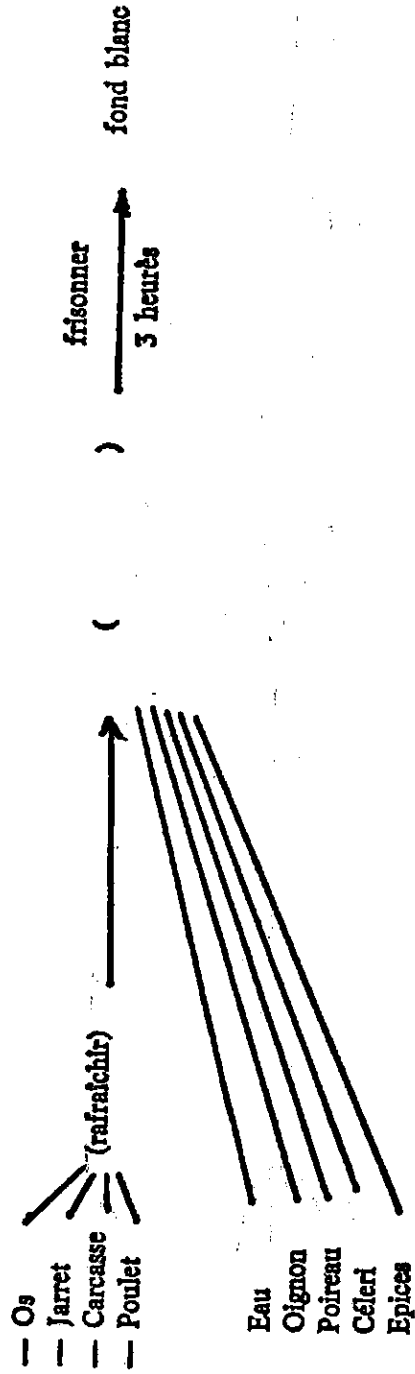


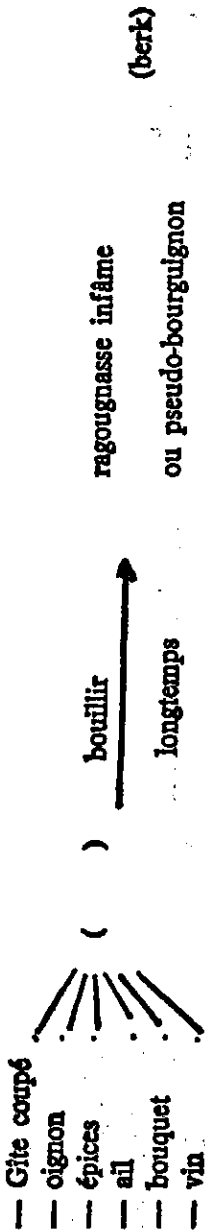
LIÈVRE A LA ROYALE



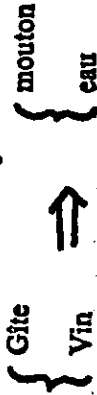
DAUBE A LA PROVENÇALE







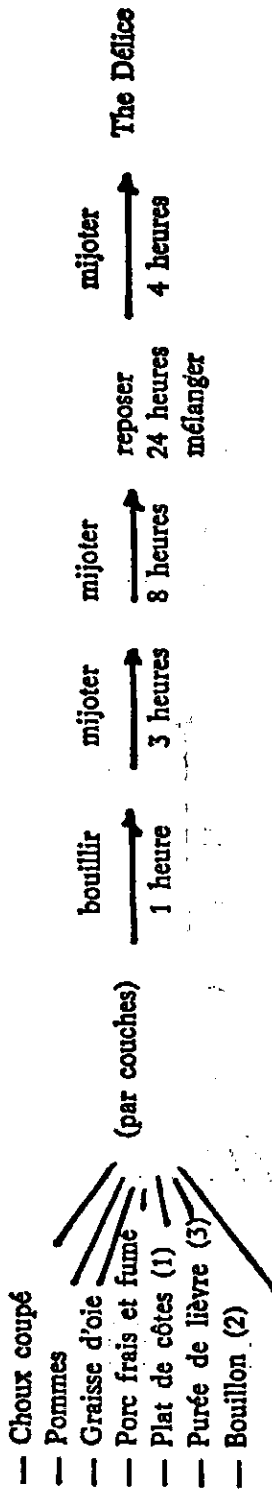
La transformation définie par



donne un pseudo Irish Stew — (beuh !)

CHOUX BRAISÉ A LA VIANDE PERDUE

Se sert à la louche, se mange à la cuillère, s'accompagne du Bourgogne utilisé.



**Charlotte aux marrons
et crème fouettée**

Armand Rapoport

Certes il l'aimait

Sa Charlotte sa belle aux marrons
Sa crème fouettée
Son bouillon de volaille aux piments doux
Son orange givrée
Son île de neige au lait d'amandes
Son alouette en coque
Sa mandarine exilée dans l'île des oursins

Certes il l'aimait

Sa réminiscence
Son élégie non truquée
Sa croquette de maïs
Sa marinade cuite au vin rouge
Sa haine des poires bourdaloue
Ses joues comme des pêches flambées
Son corps meringué hantant la magistrature

Certes il l'aimait

Sa pomme de bonne femme
Maudissant la cuisine à soldats
Son cœur fermière
Son Sabayon à la fraise-framboise
Sa coupe de Noël Son soufflé l'un à l'autre
Son pain perdu-Herminie narguant
La tartuferie fécale des censeurs
Les petits chaussons aux pruneaux des libéraux

Certes il l'aimait

Son éponge à l'orange
Son été dans l'hiver
Son cresson à la crème
Sa perdrix pas du tout cannibale
Sa question toujours essentielle
Pourquoi Louise Labé
N'a pas rêvé ni écrit
De poème gastronomique ?

BOL AUX PÊCHES

(dit) de Man Ray

POUR QUATRE PERSONNES ET PLUS

8 belles pêches
sucre en poudre
Cognac de John Dowland
Grand marnier de la petite Silésie
Biwella (pour fond sonore)
des poèmes nous ont forgé
le tact ou l'oreille
le corps d'une femme
sous une douche
est plus émouvant
qu'une feuille
de paye
ou la neige.
N'immolez pas
l'effervescence
poétique
le désir
si violent
d'étreindre
de caresser
d'aimer
le
désir
et le bol
aux pêches
regarde
avec
gour-
-mandise
la grande vizir
qui
se déshabille (lentement)

(OF)FRANDE LYRIQUE

plus le désir rêve plus l'espace
s'agrandit
si vous aimez cette ouvreuse
de cinéma
dites-le lui !
sa lampe électrique vous est utile
pour être plus juste
pour écouter ceux qui se taisent
Mais ne rêvez pas trop aux courbes
immobiles
Ne vous immolez pas en poésie
Agrandissez vos poumons
de désirs suraigus ou de
clairvoyance aimante
Les troubadours d'ici
et le (d'Oc(t)) Heur Lacan
devraient y être pour quelque
chose ou (encore ?) Joyce James :
« Dieu a fait l'aliment
le Diable l'assaisonnement »
Otez les majuscules à vos amours
aux noms que vous croyez ainsi
vénérer
vous aimerez mieux
l'air la femme
son corps sa voix
qui vous
parle
vous
n'aurez plus
« honte » d'une écriture
d'enfant...

RÊVERIE ORIENTALE

Franc et par
fumé
très fort sans
amertume

PERLE DE TURQUIE

Parfumé fort
fin arôme
fruité subt
il

JARDIN DU KATHIAWAR

Lourd comme une
fin de journée o
rageuse mystérieux un conte
rare aux senteurs précieuses

HIGHLAND KIVU TASTE

Parfum soutenu
grande
finesse nuance a
cidulée

MARAKAWAH

D'une taille de
géant pas ordinaire
et parfaitement équilibré
se livre discrètement

AUTRES

Orgueil des cimes
kalossi de Makassar
mélange de finesse
tellement inconnu

MOKA

Inconnu
difficile
à torréfier

HAWAII

Ronde et pleine
flatteuse fait
son apparition
lors d'un fameux cyclone

AU MÊME...

Les chèvres dansaient
chez les chrétiens
noirs d'
Abyssinie

L'élixir qui
excite et ravit
avait su les
libérer de la pesanteur

Les turcs
en abandonnent cinq
cents sacs
sous les murs de Vienne

Utilisé par piété
répandu par politique
vin de l'Islam
opium de l'Europe

Il pénètre d'une
façon accordée à
ses dons réveillant
inspirant stimulant

$C^8 H^{10} N^4 O^2$
triméthyl
oxy

Ce goût
modulé
nous réjou
it

Graisses minéraux éther
phénol alcool furfurique
acétone ammoniacque
trigonelline pyridine niacine

De l'eau presque
bouillante (frémillante, non
bouil
lante

Eau abs
olument
pur
e

MONO

El café olé
mit Anisette
Rahm und
Kakaop
ulver

Bâle, le 2-1-1976.

Les poires

de l'Ecole de Salerne

traduction burlesque du docteur Martin (1650)

Fert pyra nostra pyrus, sine vino sunt pyra virus.
Si pyra sunt virus, sit maledicta pyrus,
Dum coquis, antidotum pyra sunt, sed cruda venenum
Cruda gravant stomachum, relevant sed cocta gravatum
Post pyra da potum, post pomum vade cacatum

En nostre cour est un poirier
Justement auprès d'un noyer
Mais parlons devant de la poire.
Tu n'en mangeras pas sans boire ;
Car poire mangée sans vin
Est quasi pire que venin.
Si poires du venin estoient
Tous les poiriers maudits seraient ;
Mais poire, qui crüe est poison,
Cuite sert de contrepoison.
Poire crüe l'estomac grève
La mesme cuite le relève
Après la poire boire il faut,
Et après la pomme va tost.

Tentative d'inventaire des aliments liquides et solides que j'ai ingurgités au cours de l'année mil neuf cent soixante quatorze. *Georges Perec*

Neuf bouillon de bœuf, un potage aux concombres glacé, une soupe aux moules.

Deux andouille de Guéméné, une andouillette en gelée, une charcuterie italienne, un cervelas, quatre charcutailles, une coppa, trois cochonailles, une figatelli, un foie gras, un fromage de tête, une hure de porc, cinq jambon de Parme, huit pâté, un pâté de canard, un pâté de foie gras truffé, un pâté en croûte, un pâté grand-mère, un pâté de grive, six pâté des Landes, quatre museau, une mousse de foie gras, un pied de cochon, sept rillettes, un salami, deux saucisson, un saucisson chaud, une terrine de canard, une terrine de foies de volailles.

Un blinis, un empanadas, une viande des Grisons.

Trois escargots.

Une belons, trois coquilles Saint-Jacques, une crevettes, une croustade aux crevettes, une friture, deux friture d'équilles, un hareng, deux huitres, une moules, une moules farcies, un oursins, deux quenelles au gratin, trois sardines à l'huile, cinq saumon fumé, un tarama, une terrine d'anguille, six thon, un toast aux anchois, un tourteaux.

Quatre artichaut, une asperges, une aubergines, une salade de champignons, quatorze salade de concombres, quatre concombres à la crème, quatorze celeri rémoulade, deux chou chinois, un cœurs de palmier, onze assiette de crudités, deux salade de haricots verts, treize melon, deux salade niçoise, deux pissenlits aux lard, quatorze radis beurre, trois radis noir, cinq salade de riz, une salade russe, sept salade de tomates, une tarte à l'oignon.

Une croquette au roquefort, cinq croque-monsieur, trois quiche lorraine, une tarte au maroilles, un yaourt aux concombres et aux raisins, un yaourt à la roumaine.

Une salade de torti aux tourteaux et au roquefort.

Un œufs aux anchois, deux œufs à la coque, deux œufs en meurette, un œufs au jambon, un œufs au bacon, un œufs en cocotte aux épinards, deux œufs en gelée, deux œufs brouillés, quatre omelette, une espèce d'omelette, une omelette aux germes de soja, une omelette aux trompettes de la mort, une omelette aux peaux de canard, une omelette au confit d'oie, une omelette aux fines herbes, une omelette Parmentier.

Deux haddock, un loup, une raie, une sole, un thon.

Une bavette, trois bavette à l'échalotte, dix steak, deux steak au poivre, trois *complet*, un rumsteak à la moutarde, cinq rôti de bœuf, deux côte de bœuf, deux pièce de bœuf, trois grillade de bœuf, deux chateaubriand, un steak tartare, un rosbif, trois rosbif froid, quatorze entrecôte, trois entrecôte à la moelle, un filet, trois hamburger, neuf ongles, une hampe.

Quatre pot-au-feu, une daube, une daube en gelée, une estoufado de bœuf, un bœuf mode, un bœuf gros sel, un bœuf à la ficelle.

Un veau braisé aux nouilles, un sauté de veau, une côte de veau, une côte de veau coquillettes, une « entrecôte de veau », six escalope, six escalope milanaise, trois escalope à la crème, une scalope aux morilles, quatre blanquette de veau.

Cinq andouillette, trois boudin, un boudin aux pommes, une côtelette de porc, deux choucroute, une choucroute de Nancy, une côte de porc, onze paire de Francfort, deux grillade de porc, sept pied de porc, un porc froid, trois rôti de porc, un rôti de porc à l'ananas et aux bananes, une saucisse aux haricots.

Un agneau de lait, trois côtelette d'agneau, deux curry d'agneau, douze gigot, une selle d'agneau.

Une côtelette de mouton, une épaule de mouton.

Cinq poulet, une brochette de poulet, un poulet au citron, un poulet en cocotte, deux poulet basquaise, trois poulet froid, un poulet farci, un poulet aux marrons, un poulet aux herbes, deux poulet en gelée.

Sept poule au riz, une poule au pot.

Une poularde au riz.

Un coq au riesling, trois coq au vin, un coq au vinaigre.

Un canard aux olives, un maigret de canard.

Un salmis de pintadeau.

Une pintade aux choux, une pintade aux nouilles.

Cinq lapin, deux lapin en gibelotte, un lapin aux nouilles, un lapin à la crème, trois lapin à la moutarde, un lapin chasseur, un lapin à l'estragon, un lapin à la tourangelles, trois lapin aux pruneaux.

Deux lapereau aux pruneaux.

Un civet de lièvre à l'alsacienne, une daube de lièvre, une compote de lièvre, un rable de lièvre.

Un salmis de palombe.

Une brochette de rognons, trois brochette, un mixed-grill, un rognon à la moutarde, un rognon de veau, trois tête de veau, onze

foie de veau, une langue de veau, un ris de veau pommes sarladaises, une terrine de ris de veau, une cervelle d'agneau, deux foie d'oie frais aux raisins, un gésiers d'oie confits, deux foies de volaille.

Douze assiette de viandes froides, deux assiette anglaise, *n* buffet froid, deux couscous, trois « chinois », une *moulakhia*, une pizza, un pan bagnat, un tajine, six sandwich, un sandwich au jambon, un sandwich aux rillettes, trois sandwich au cantal.

Un cèpes, un flageolets, sept haricots verts, un maïs, une purée de chou-fleur, une purée d'épinards, une purée de fenouil, deux poivrons farcis, deux pommes de terre frites, neuf gratin dauphinois, quatre purée de pommes de terre, une pommes dauphine, une pommes boulangère, une pommes soufflées, une pommes au four, une pommes sautées, quatre riz, un riz sauvage.

Quatre pâtes, trois coquillettes, une fettucini à la crème, un gratin de macaronis, un macaronis, quinze nouilles fraîches, trois rigatoni, deux raviolis, quatre spaghettis, un tortellini, cinq tagliatelles vertes.

Trente-cinq salade verte, une salade de mesclin, une salade de Trévisé à la crème, deux salade d'endives.

Soixante-quinze fromages, un fromage de brebis, deux fromages italiens, un fromage d'auvergne, un boursin, deux Brillat-Savarin, onze brie, un cabécou, quatre chèvre, deux crottin, huit camembert, quinze cantal, un fromages siciliens, un fromages sardes, un époisses, un murols, trois fromage blanc, un fromage blanc de chèvre, neuf fontainebleau, cinq mozarella, cinq munster, un reblochon, une raclette, un stilton, un saint-marcellin, un saint-nectaire, un yaourt.

Un fruits, deux fraises, une groseille, une orange, trois « mendiants ».

Une dattes fourrées, une poires au sirop, trois poires au vin, deux pêches au vin, une pêches de vigne au sirop, une pêches au sancerre, une pommes normandes, une bananes flambées.

Quatre compote, deux compote de pommes, deux compote de quetsch et rhubarbe.

Cinq clafoutis, quatre clafoutis aux poires.

Une figues au sirop.

Six salade de fruits, une salade de fruits exotiques, deux salade d'oranges, deux salade de fraises, framboises et groseilles.

Un apple pie, quatre tarte, une tarte chaude, dix tarte Tatin, sept tarte aux poires, une tarte aux poires Tatin, une tarte au citron, une tarte aux pommes et aux noix, deux tarte aux pommes, une tarte aux pommes meringuée, une tarte aux fraises.

Deux crêpes.

Deux charlotte, trois charlotte au chocolat.

Trois baba

Une crème renversée.

Une galette des rois.

Neuf mousse au chocolat.

Deux îles flottante.

Un kuglof aux myrtilles.

Quatre gâteau au chocolat, un gâteau au fromage, deux gâteau à l'orange, un gâteau italien, un gâteau viennois, un gâteau breton, un gâteau au fromage blanc, un vatrouchka.

Trois glace, un sorbet au citron vert, deux sorbet au goyave, deux sorbet à la poire, une profiterolles au chocolat, une framboises melba, une poire belle-hélène.

Treize beaujolais, quatre beaujolais nouveau, trois brouilly, sept chiroubles, quatre chenas, deux fleurie, un juliéas, trois saint-amour.

Neuf côtes-du-rhône, neuf chateaneuf-du-pape, un chateau-neuf-du-pape 67, trois vacqueyras.

Neuf bordeaux, un bordeaux clairet, un Lamarzelle 64, trois Saint-émilion, un Saint-émilion 61, sept Château La Pelleterie 70, un Château-Canon 29, un Château-Canon 62, cinq Château-Négrit, un Lalande de Pomerol, un Lalande de Pomerol 67, un Médoc 64, six Margaux 62, un Margaux 68, un Margaux 69, un Saint-Estèphe 61, un Saint-Julien 59.

Sept Savigny-les-Beaune, trois Aloxe-Corton, un Aloxe-Corton 66, un Beaune 61, un Chassagne-Montrachet blanc 66, deux Mercurey, un Pommard, un Pommard 66, deux Santenay 62, un Volnay 59.

Un Chambolle-Musigny 70, un Chambolle-Musigny les Amoureuses 70, un Chambertin 62, une Romanée-Conti, une Romanée-Conti 64.

Un bergerac, deux Bouzy rouge, quatre bourgueil, un chalosse, un champagne, un chablis, un côtes de Provence rouge, vingt-six cahors, un chanteperdix, quatre gamay, deux madiran, un madiran 70, un pinot noir, un passetougrain, un pécharmant, un saumur, dix tursan, un traminer, un vin sarde, n vin divers.

Neuf bières ,deux Tuborg, quatre Guinness.

Cinquante-six armagnac, un bourbon, huit calvados, une cerises à l'eau de vie, six chartreuse verte, un Chivas, quatre cognac. un cognac Delamain, deux grand marnier, un gin-pink, un irish coffee, un Jack Daniel, quatre marc, trois marc de Bugey, un marc de Provence, une mirabelle, neuf prune de Souillac, une prunes à l'eau de vie, deux poire williams, un porto, une slivowitz, une suze, trente-six vodka, quatre whisky.

**N café
une tisane
trois vichy**



**LE CHANT DU RIZ PILÉ, CENT RECETTES VIETNAMIENNES
(Editeurs Français Réunis).**

Tous ceux qui, depuis tant d'années, se sentent liés plus particulièrement au peuple vietnamien. Tous les amateurs de poésie. Tous ceux qui aiment la belle cuisine, qui aiment la préparer et la partager. Ceux-là et bien d'autres devraient avoir chez eux ce livre de « cent recettes délicieuses, saines, économiques, rapides et faciles à réaliser pour la plupart une fois l'habitude prise ». Ce livre a sa place dans la cuisine et dans la bibliothèque. Allez des textes aux casseroles et des casseroles aux textes, savourant par tous les sens. Vous saurez utiliser l'abalone, la carambole, le nuoc mam et l'agar-agar. Et au fil des pages vous découvrirez des poèmes, des proverbes et de fraîches chansons populaires comme celle-ci :

*Descendons ensemble jusqu'à la mer pour pêcher des crabes.
Au retour, nous les ferons cuire avec des abricots aigres cueillis en haut,
dans la forêt.
Ma petite sœur, nous avons déjà goûté ensemble l'aigre et le doux.
La montagne est verte, l'eau scintille, qu'aucun de nous n'oublie l'autre.*



Notes et informations

BERNARD VARGAFTIC : JABLES (E. R. F., collection « Petite Si-rène »).

A tout le fabuleux récit de la « modernité » qui, convient-on, commence avec la décision de « céder l'initiative aux mots », rien de plus étranger que cette poésie, et rien plus fondamentalement, dont un axiome ironiquement se formulerait ainsi : les mots sont muets. Non qu'ils n'aient pas chacun leur forme, et leur couleur, leur laideur, leur beauté, mais ils ne parlent pas, mais ils n'ont en eux-mêmes aucun sens, mais, est-il constaté dans *La véraison*,

Ce sont les mêmes mots quand je dis vrai et quand je mens.

Silencieux, séparés, immobiles, et par le vide autant de blocs, les mots nécessairement sont ce qui doit être uni, ce qu'il faut animer, ce dont il faut faire une parole : elle seule a sens — poésie, elle l'est seule. Au chant d'Amphion, jadis, les pierres s'assemblaient pour devenir cité : le poète, autre axiome, est celui qui parle et l'unité de parole est le poème. En lui les mots prennent sens, l'immobile est par lui mouvement, le nombre accord, la meute éclat. Tout poème est victoire où la parole en tous les mots, sur tous les mots l'emporte, et tout échec de la parole est poème absent, toute victoire des mots est silence. Un tel paradoxe est-il poétiquement d'une vérité élémentaire ? Essentielle à cette poésie est quoi qu'il en soit cette contradiction entre mots et parole, entre ensemble et désagrégat, cette tension à travers le vide entre la mort quantitative et la vivante, et la tremblante, et la lumineuse unité. Parler est-il possible ? Est-il possible de les prendre, les mots, non pas pour ce qu'ils disent, eux qui se taisent, eux qui n'ont rien, mais comme ils sont, bruts, mats, rugueux, sans ouverture, est-il possible d'en faire un poème ? Il n'est pas de question plus simple — il n'en est pas, pour le poète, de plus fondamentale. Et que d'elle tout dépende, qu'elle soit question de vérité ou de mensonge, sens ou désespoir, vie ou mort, cette évidence est toute, est partout dans cette poésie où la parole n'a rien d'autre à prouver qu'elle-même, rien que sa possibilité, où chaque poème est la juste résolution de ce qui en lui est puissante encore et sourde intensité : l'angoisse poétique pure.



Ainsi donc les mots n'ont pas la parole, ainsi donc leur espace et leur loi, c'est « le silence avec ses mots ». Le désastre dont ils sont chus, calmes blocs, le désastre obscur, c'est le temps — la désagrégation du temps. « Mot souche cri », chacun d'eux n'est que ce qui reste, en souffrance et vrac, de ce qui était une parole, un vivant : plénitude alors, donation de lumière, arbre en flamme, ils ne sont plus maintenant que résidus, cris d'amiante, eux que n'a pu, que ne pourra jamais consumer peut-être aucun éclat vivant parfait. « Mots coke mal brûlé », ternes, éparés, immobiles, ils ne sont plus en tant que tels que mort,

Mort quand on ne peut
Que dénombrer

et s'agglutineraient-ils d'eux-mêmes, agrégats ou couches poussiéreuses, ils n'en seraient aucunement unis, lumineux, vie, ils ne seraient que des mots d'un monde

Où l'on répand du temps comme de la sciure
Des phrases toutes faites

et des mots pour autant qui ne parleraient pas. Multiple silence, encore et toujours, les mots qui ne sont que mots ne peuvent rien être que silence, où qu'ils soient de mise et quelque change d'eux qu'on cherche à donner : leur silence immobile est une attente. Et qu'attendent-ils ? La flamme qui les reprenne et les rende à l'éclat : la parole.

La parole est pouvoir de faire des mots un ensemble animé ; elle seule, en tant que telle et sans plus,

Parole pour combler le vide

elle seule peut réduire à rien cette distance, entre les mots, cette séparation, ce silence, elle seule transformer l'immobile en mouvement qui tremble, et le signe mort en ligne de vie. Au cœur de cette réserve immense des mots, la parole arrive et les mobilise, établit leurs rapports, leurs affinités, leur ouvre un avenir : son seul pouvoir fait de cette dispersion une unité, de ces innombrables gravats, de ces tessons, de ces miettes, un peuple instantané vivant. Ce qui décide ainsi des mots, ce n'est aucunement le sens qu'ils n'ont pas, qu'ils ne peuvent avoir : sens, vie, ils doivent tout à la seule parole et c'est elle, en toute liberté, qui leur donne à tous lieux et raison d'être et qui définit leur présence. Arbitraire ? Ici, pourquoi ce mot, et là, pourquoi, et cette relation à cet autre ? Y a-t-il quelque nécessité secrète au fond des mots qui leur signifierait telle place ? Ou n'y a-t-il pas au fond des mots une fatalité qui leur interdit telle fonction ? Interroger les mots est vain : l'initiative en rien ne saurait leur appartenir, mais à la parole, à sa toute-puissance. Absolument et sans autre et sans rien.

O parole, telle une main vide !

elle est d'elle-même et par elle-même événement de vie, éclat d'avènement, possibilité pure, immédiate, abrupte.

Entre la parole et les mots, la contradiction est tension double. Ainsi d'une part, des mots à la parole, un mode ascendant va du désagrégé vers l'union, de l'immobilité vers le mouvement, du mort vers la vie éclatante, et d'autre part, du vivant vers l'inerte et du mouvant vers l'immobile et de l'unité vers le morcellement par le vide, un mode va descendant de la parole aux mots, « parole déchetée ». Et le poème, entre le pôle inerte et le pôle tremblant de lumière, entre le pur éparpillé où, mots sans parole, il serait silence et la clarté purement vivant où pareillement il se perdrait, parole sans mots, le poème est tension contradictoire et s'il est, ici, c'est d'être mots et de ne pas l'être, étant parole, unité, mouvement, vie, et c'est d'être parole et de ne pas l'être, étant mots, mutisme, éclatement : parole de mots, mots en parole, encore et toujours déchirement pris ensemble, ensemble encore et toujours déchiré, tel est ce mode vargaftiguien, telle est cette inscription, cette description de la seule possibilité, quotidiennement face au défi, celle de l'impossible à chaque fois relevé. Parole promise et chute de mots se déterminent l'une l'autre et l'éboullis dans l'immobile et dans la mort, le perpétuel petit désastre, en chaque poème est un présent transfiguré, sans recours, sans secours, victoire au plus juste, au seul juste, à l'absolument pur.

*

Voici l'homme en butte à la solitude, en proie au passé, à l'enfance, à la peur : le péril, par cette séparation, c'est l'immobilité de la mémoire. « Instants criés à la renverse », à l'infini éparpillement, multiplication de lieux sans avenir,

Mémoire
Où l'on ne sait
Ce qu'on va devenir

ce qui dans chacune de ces « flaques de temps » n'est plus qu'une image, il l'a vécu, il l'a été, c'est lui qu'il voit dans cette eau morte, à l'horizon la mer, l'immobile de toute immobilité. « Carrés d'enfance » ou « bribes d'eau », le regard de l'homme seul est innombrable absence et le monde n'est pour lui que miroir, le miroir qu'éclaté : la réalité se désagrège en choses, chacune d'elles n'étant que par la mémoire et la mémoire en chacune d'elles se révélant, présent saisi par une absence, absence envahissant le présent impossible. Être seul, ce n'est nullement être isolé, séparé de ce qui n'est pas soi : vide intérieur à tout, la solitude est ce qui sépare invinciblement l'être de lui-même la réalité, ce qui interdit la « coïncidence » et creuse un silence incommensurable à la mémoire, à l'enfance, à la peur, à la mort. Rien ne surgirait-il, la mémoire aussi serait-elle impossible en une vie où tout n'est qu'à perpétuer, report du tout fait sur le tout à faire et glissement du temps, passé mis à jour, le dernier degré serait-il oubli que l'oubli ne serait pas même évasion : s'il semble être coïncidence, il l'est du vide avec le vide, absence redoublé, absence à l'absence même, immobilité par répétition,

Présence où le temps
Ne mène à rien

Comme un orage qui tourne

« Réduite aux instants », la réalité ne saurait plus être réelle et ce que d'elle fait la mémoire, un irréel amoncellement de choses, elle l'est sans mémoire également. Malédiction de l'eau qui grince ? Ou bien le présent a fait place au désagrégat de l'absence, ou bien lui-même, oubli de tout, se désagrège : il n'y a pas d'issue à qui est seul.

Que survienne l'aimée et tout change : elle seule est ce pouvoir de dissoudre la peur, de congédier le nombre et de renouer le temps, de faire de l'inerte un vivant qui tremble, elle seule, et de l'enfance une eau qui court. Que survienne l'aimée et tout se ressemble, espace absolu de coïncidence

Où ma vie devient mienne
où le réel enfin réel, présente enfin les choses présentes : il suffit qu'elle soit, il suffit qu'elle marche

Et pas à pas
T'aimer me donne
Comme si tout enfin lâchait

La réalité

« Vivre l'un à l'autre » est ce que seule elle peut donner : n'est-elle pas « ma Vivante »,

Oh mouvement présence
A quoi me retenir

et n'est-elle pas, « lumière et tendresse » et c'est tout, celle qui n'a rien de ce qui est propre aux choses, à l'éparpillement, cris, gestes, amas, mémoire, images compactes, absence et mort ?

Toi
Qui pour nous n'es pas
Un lieu
Ni vent ni caresse
Où nous connaître
Ni d'autres jours

mais

Qui arrives

Oui, la définir, c'est la dire ainsi, sans autre, arrivant, vive, abrupte, réelle, en toute simplicité transfigurante.

Entre mémoire et vivre, entre choses et réalité, la contradiction, entre la solitude et l'amour, est tension double. Ainsi d'une part, de l'absence à la ressemblance, un mode ascendant va du nombre immobile à la marche ensemble, elle qui arrive et lui présent, sans mémoire enfin, sans peur, « sans enfance », elle et lui continu mouvant. De la présence à l'immobilité, de la lumière à l'image éclatée, un mode descendant, d'autre part, va du vivant vers le vécu, passé multiplié, vécu sans elle, ignorant d'elle, absence où la présence est rêve de l'absent, regard perdu de la séparation.

Je te regarde
Avec des mots
Et du silence
Et d'autres jours
Et d'autres larmes
Où parfois rêve
Qui ne voit rien

Si la réalité est promise au regard par l'amour, le regard peut-il n'être pas regard d'une mémoire ? Entre l'enlissement dans le séparé, dans le silence et dans l'inertie où même l'amour n'est plus doux mouvement qu'une image absurdemment fixe,

Mémoire où tout est immobile
Même tenir ta main

entre la « solitude toute ronde » et sans issue et l'arrivée absolue au réel, l'amour est cette tension contradictoire et s'il est, ici, c'est d'être mémoire et de ne pas l'être, étant réalité, mouvement, présence, et c'est d'être réalité et de ne pas l'être, étant mémoire, images, dépôts, lieux, choses. Et si fort en lui, l'homme qui aime, et si vrai que soit le désir du réel, de vie avec elle, unité continue, il ne peut tellement rien, parfois, contre le fait qu'il est mémoire, il ne peut que mentir, que se tenir aux mots et non parler, que suivre et non marcher ensemble, absent à elle autant qu'à lui, et l'amour n'est plus qu'aveu exemplaire.

Je te suivais
Que te disais-je
Venir
Où parler bouge
Que les jours font
Comme des toits
Jamais
Temps ne se brise
Je me tenais
Mes enfants partent
Aux mots
Où tout m'échappe
Même dormir
C'était encore
Crier
Mourir mon père

Telle est ici (et plus purement dans cette suite (au centre de *Jables*) entre parenthèses) cette inscription d'une possibilité, preuve à produire expressément,

celle du réel amour : lui, l'homme qui aime, le séparé par tout ce que sans elle il a vécu, il a souffert, il a été, il est, l'« arrivée de toujours » ne le requiert pas, ne l'assiste pas, ne le nie en rien, mais tel qu'il est le transfigure et fait de cette souffrance un mouvement, de cette enfance, eau poussiéreuse, et de cette peur, de cette mémoire un seul présent, couleur de larme pure.

Dire immobilité, division, silence, est-ce désigner les choses ou bien les mots ? Mouvement, lumière, unité, uprésence, est-ce la parole ou bien l'amour et sa réalité ? Cette double identité de la parole et de l'amour, des mots et des choses, et la tension contradictoire interne à cette identité, voilà ce qui pourrait, d'une poétique, être définition, si chaque poème, ici, n'était si purement, si simplement, cette unité de parole et d'amour. Ne disait-on pas doublement, autrefois, la muse ? Aimer est parler, parler est aimer : l'un de l'autre fonction et thème, amour et parole ont pour même destin, ce qui interdit l'une étant ce qui interdit l'autre, d'être la même et quotidienne et quotidienne contradiction, le même échec aux choses, à l'absence, au silence, aux mots.

Si les mots l'emportaient
Confondus
A tant de lieux
Monceaux d'enfance
Ar-
Rondis comme le dos des choses
Amont de gestes sans passé
ceux-là même

Où je divise

Si l'emportaient les choses, réalité désagrégée, enfance, oubli,

Lumière inerte où rien ne se succède

où nul salut n'existe plus que par les autres, il n'y aurait d'une part qu'une même et double mort, parole, amour, même et double silence,

Oh parole déchiquetée

Où tu ne parles pas

Même et double tremblée, amour, « parole, étendue de femme », il y aurait d'autre part même et double éclat, si la réalité l'emportait sur les mots, le mouvement sur les choses. Ainsi, de la parole et de l'amour, ce ne serait que grâce à l'absolu triomphe ou bien au désastre absolu que l'identité serait évidence, en chaque solitude immobile et muette ou bien par la mouvance illuminante à tout jamais de vivre absolument ensemble : au gré quotidien du poème, en ce journal du tendre, elle ne peut être, ici prouvée irrépressiblement, qu'une possibilité. Que le déchiqueté, choses, gestes, cris, puisse être un amour, puisse être une parole, et l'éparpillement une meute au pas de celle qui arrive, « un chenil dans ton talon », et qu'elle conduise, amour, parole, la meute à son terme, à la fin du nombre en réalité, tel est ce qui fait pour chaque poème, ici, force de loi : convertir l'impossible en possible.

Oh travail précaire

Où la parole se fragmente

Quand mot à mot

Comment faire se confondre à ta présence

(Et parfois je ne sais plus qui je suis)

Oubli et phrase habitude et venir

Etendue

Comme un loin d'avalanche

et

Tant d'images réduites

Contre les choses, contre la peur, mémoire, enfance et mort, contre les mots et leur silence, aimer, parler : tout n'est qu'absence opiniâtrement conjurée — et sinon ?

Rien n'est-il
Vrai
Que te parler

Ainsi se formule, au cœur de la *Description d'une élégie*, l'identité fondamentale de la parole et de l'amour : cette vérité n'est pas réponse — elle n'est même rien, si n'est pas effectué à même le temps sa vivante vérification. La réalité, non les choses, la parole, non les mots, le mobile amour : l'angoisse du poème est l'angoisse du possible, et nécessité faite de rien, cette poésie est peut-être aujourd'hui mesure à toute — il n'en est pas qui soit plus pure.



Le possible ? Il y a dans *Gestes* de Ritsos un poème en forme de fable.

Balancement immobile

En se levant à la hâte pour ouvrir la porte,
elle fit tomber le panier avec le fil à coudre —
les bobines s'éparpillèrent sous la table, sous les chaises,
dans des coins invraisemblables, — un fil rouge, presque orange,
dans le verre de la lampe ; un autre, violet,
au fond du miroir ; et ce fil doré —
elle n'a jamais eu de fil doré — comment était-il là ?
Elle s'agenouilla pour essayer de les ramasser un à un, de ranger
un peu avant d'ouvrir. Elle n'a pas eu le temps. On frappait
de nouveau.
Elle resta immobile, impuissante, les bras ballants.
Quand elle se souvint d'ouvrir, — il n'y avait personne.

Alors, ainsi, la poésie ? Ainsi, exactement, la poésie ?
La poésie existe-t-elle ? Ou n'y a-t-il jamais personne à la porte du poème ?
Ou faut-il reconnaître, entre poème et poésie, une contradiction absolue ? Un
Vargaftig peut-être répondrait : la poésie existe et le poème en est la
preuve. Elle est au quotidien ce coup frappé qui le révèle, en fait un désordre
et lui donne un sens, celui de monde et de seul monde — elle est ce
qui, du même coup, fait de ce qui est un impossible et de cet impossible
une claire nécessité. Le poème ? En ce cœur du monde, en cette pure
intimité intensément commune, il est, amour parlant,
L'aveu même d'être là.

MAURICE REGNAUT.

ELISABETH ROUDINESCO : L'INCONSCIENT ET SES LETTRES.

Après *Un discours au réel* (Mame, 1973), Elisabeth Roudinesco publie, chez le même éditeur, un deuxième livre : *L'inconscient et ses lettres* qui porte sur la littérature, la poésie et l'art. On y retrouve cet effort de clarification, de mise à jour, cette volonté d'aborder les problèmes après les avoir situés par rapport à la détermination centrale de sa démarche, la découverte freudienne et sa lecture par Jacques Lacan, en contact avec

les recherches marxistes dans leur histoire et leurs développements. On y repère aussi les effets de considérations qu'il n'est pas inutile de souligner : les domaines étudiés sont délicats, les appareils conceptuels dont nous disposons sont encore à préciser.

Une théorisation se profile dont le caractère ouvert, dont la prudence, on l'aura compris, n'est pas de tactique mais de fondation. Les rapidités de lecture, la hâte des interprétations, l'arbitraire des constructions, les spéculations, ont faits de lourds dégâts en France, ces dernières années. Ce livre s'offre à la discussion, la confrontation est sa rigueur.

E. Roudinesco tente d'éclairer le sens de l'intervention psychanalytique sur le terrain de l'art et de la littérature. Son angle d'attaque n'est ni celui de la traditionnelle psychanalyse appliquée, ni celui qui s'énonce sous le titre « Psychanalyse et... » littérature, cinéma, théâtre, etc. Il pose aux diverses méthodes d'approche des exercices de l'art et de la littérature déjà en place, la psychobiographie, la psychocritique, la sémiotique..., la question de leur refus de prendre en compte la découverte freudienne (même si elles citent Freud à chaque page!) et notamment ce que cette découverte inaugure dans le champ des sciences dites humaines : *une division du sujet*, avec ses conséquences sur la liaison du « je » à son propre discours.

Pour E. Roudinesco, rompre avec l'alternative de la présence (l'auteur inspiré, génie ou démiurge) ou de l'absence (la mort de l'auteur ou son dépérissement dans le procès du texte), revient à situer la question du *sujet dans sa structure de manque* où le « moi » n'est plus maître dans sa propre maison, où le « je » est « décentré » du champ de la conscience.

L'unité reconnue (pronée) d'un sujet, d'un auteur, d'un créateur, appartient aux impératifs d'une histoire naturelle des esprits mais on ne peut remplacer ce mythe tenace par son inverse, l'auteur disparu au profit d'une trace ou d'une perte ou d'une prise en charge, comme génétique, par l'« Ecriture » ou d'une origine (même « raturée ») sans tomber dans la même illusion qui consiste à rester dans l'imaginaire (la problématique de l'auteur) sans prendre en compte l'existence des *lieux* de l'imaginaire (la dimension du fantasme).

Il y a un auteur. Il fait corps avec le texte et vient à la place du sujet pour en combler le manque.

E. Roudinesco situe en ce point sa thèse centrale, autour de laquelle s'articulent sa prise de position théorique et les analyses d'œuvres auxquelles elle s'attache : la notion de « *fantasme d'auteur* ».

Le « fantasme d'auteur » se manifeste dans la mesure où la création se saisit à travers la problématique du « *roman familial* ». Ce « fantasme auto-biographique » est à lire dans sa complexité et ses glissements, non pas dans ce caractère de reflet immédiat du livret de famille qu'on serait tenté de lui donner.

Les œuvres de Raymond Roussel fournissent ici à E. Roudinesco un bon exemple et l'occasion d'une démonstration à la fois fine et forte. Elle examine les différents récits produits par les amateurs rousselâtres ou les critiques. Elle parcourt en tous sens, ligne à ligne, l'œuvre du poète et fait apparaître pour nous le tracé de ce « roman familial », scénario intime mais qui se donne à voir (et c'est même parce qu'il se donne à voir qu'il est constitutif de l'œuvre...) par lequel le narrateur s'invente autour d'un texte dans le pointillé d'une autobiographie imaginaire. Celle-ci se trame dans une fiction : l'auteur du « Comment j'ai écrit... » est bien le père de ses œuvres, maître des mots et du monde ; il est marqué de l'étoile du « destin » qui le fait tantôt bâtard et tantôt roi. Sa parole est « encelante » d'un procédé qui recèle le secret de son art. Un secret qui peut se transmettre mais la recette déçoit, la clé n'est qu'une clé des songes pour l'auberge espagnole du diction. Car le langage du procédé n'est pas un instrument d'explication : il est langage lui-même et participe du même

mouvement par lequel le « fantasme » de l'étoile au front, du génie inspiré, du producteur de systèmes d'écriture dûment contrôlés, se met à l'œuvre.

De même, le prologue du livre d'E. Roudinesco, « L'homme à la culotte bulgare », est le récit du fantasme qui ouvre la voie au livre en son entier et jusqu'en ses aspects de réflexion et de maîtrise théorique. Il raconte, sous forme de parabole, une histoire où l'auteur prend tour à tour (mais les cartes se mêlent) les traits de Schéhérazade, de Don Quichotte et de Castanier (le héros du « Melmoth réconcilié » de Balzac) pour enlever (comme on excite) l'histoire de la genèse de son livre. Et ceci à travers un fantasme hystérique : « comment fut dérobé au porteur de la culotte bulgare, au cours d'un rêve de fellatio, le secret de l'écriture ».

Si, comme le dit Freud, « l'hystérie est une œuvre d'art déformée » il est possible d'envisager le réel d'une écriture, sa manifestation, au regard de la catégorie marxiste de reflet opaque et non spéculaire : un symptôme s'y révèle, comme effet de sens, dont l'analyse, l'écoute ou la lecture, est capitale pour l'étude du système en son dispositif interne et dans ses relations au monde, à la société, indissolublement.

Les surréalistes furent sensibles à cette dialectique du désir que manifeste, en sa formidable dénégation, l'œuvre de R. Roussel. E. Roudinesco montre qu'à leur manière ils comprirent l'essentiel de la découverte freudienne et anticipèrent même quelque peu sur les développements de la recherche psychanalytique : la revendication de la toute puissance libératrice de l'écriture automatique si elle contient les prémisses de maints déboires et marque l'utopie scientiste des avant-gardes, met l'accent sur l'importance du lien langage/inconscient, sur l'importance du signifiant dans les jeux de l'inconscient. L'analyse qu'E. Roudinesco nous offre, à grands traits, de l'œuvre du poète Benjamin Peret est à ce titre significative.

L'intervention fondatrice du « fantasme d'auteur » dans le travail de création, y compris dans ces recherches apparemment « formelles », permet d'échapper à la problématique sans cesse renouvelée de l'intention d'auteur. Plus l'auteur insiste sur la maîtrise de son discours, sur le caractère volontaire, conscient, des procédés qu'il utilise, plus il montre, par ses textes, que ses intentions sont vaines (1) : l'œuvre est toujours autre, le projet toujours débordé, renversé, mis en cause, réinvesti. L'interprétation à la lettre ne peut alors être qu'une interprétation signifiante et non le commentaire de textes y compris en ses avatars les plus modernistes (E. Roudinesco se livre en ce point à une critique aigüe des interventions de Bachelard, Barthes, Derrida et quelques autres...).

Par la critique de l'identification et de la catharsis aristotélicienne, la réflexion de B. Brecht intéresse (implique) la réflexion contemporaine. E. Roudinesco n'évite pas les questions qu'elle pose. Elle souligne ceci : le travail de Brecht « interroge la psychanalyse », la théorie freudienne interroge le dramaturge. En historicisant la scène du théâtre, Brecht décentre le sujet (héros ou spectateurs) de sa position de maître du jeu et des comportements. Il montre, et ceci va dans le sens de l'expérience freudienne, que le « centre » est une illusion de la conscience, une production du moi imaginaire, en fin de compte un « fantasme d'auteur ». Et, sur un autre plan, une mystification idéologique.

Mais pour penser et promouvoir l'historicisation de la scène, Brecht a recouru à un concept qui appartient à un espace pré-freudien de la psychologie : celui de *distançiation*. Par là, il reste tributaire d'une conception psychologisante de l'identification.

Brecht lui-même n'avait pas manqué de repérer ce problème de l'interprétation qui se réclame du marxisme et qui parcourt l'histoire du mouvement

(1) Les intentions de l'auteur sont vaines : elles ne sont pas sans effets. Elles font corps avec le fantasme et comme telles sont constitutives de l'œuvre et doivent être prises en considération.

ouvrier révolutionnaire depuis les thèses de Bogdanov et de certains théoriciens soviétiques de l'art des années vingt jusqu'aux propositions de Mao Tsé Toung, celle qui produit l'argument d'un sujet maître de son histoire et de l'histoire.

Les « *Causeries de Yenan* », E. Roudinesco tente de le démontrer, renvoient à la question de la révolution culturelle comme théâtralisation des luttes de classes et mime de l'histoire. Le sujet se retrouve auteur, acteur et descripteur d'un processus historique dont il est la conscience. Ainsi, appuyé sur le principe d'une psychologie prolétarienne de la perception, naît le « *Ciné-œil* » de Dziga Vertov en son éclatante réalisation. Car, E. Roudinesco, après et avant d'autres, insiste sur ce point, le démontage des éléments idéologiques qui permettent à une œuvre de se déployer comme celui, ailleurs, des effets du « fantôme d'auteur » ne porte en rien jugements sur les effets de l'œuvre en sa « qualité ».

Dans *L'inconscient et ses lettres*, le propos d'Alfred Hitchcock sur le cinéma et celui de D. Vertov sur le Kino-glaz viennent encadrer, précéder et poursuivre, la réflexion brechtienne. Dans cette perspective des rapports s'établissent entre l'espace cathartique de la représentation, celui brechtien de la distanciation et l'instance d'une réalité non psychologique de l'identification décelée par Freud.

La tentative de D. Vertov de créer un « œil nouveau » de l'homme socialiste dans la Russie révolutionnaire semble s'opposer radicalement à la poétique aristotélicienne du cinéaste anglais installé à Hollywood qui voulait redonner au public le goût de la violence et de la passion en le « purgeant » de l'apathie liée à la société de « consommation ».

Pourtant les réflexions des uns et des autres sur la dramaturgie, souvent contradictoires, opposées entre elles, historiquement datées, permettent, dans leurs confrontations, à E. Roudinesco, de poser en toute clarté, me semble-t-il, cette différenciation, non reconnue par la psychologie pré-freudienne entre l'identification imaginaire et l'identification symbolique (celle-ci est la prise en compte des jeux de l'imaginaire).

L'art hitchcockien demeure cathartique : il se déplace sur le terrain des identifications imaginaires (il leur colle au train).

Brecht anticipe, dans un langage qui reste teinté de psychologisme (sa bête noire pourtant) sur la question de l'induction de l'imaginaire par le symbolique. Il est, à sa manière, le plus marxiste des marxistes qui aient réfléchi sur ces problèmes, il va aussi loin qu'il est possible d'aller dans le cadre d'une réflexion marxiste non achevée pour laquelle la question du sujet, de son « statut », demeure ouverte, encore soumise à discussion.

Dziga Vertov désigne le lieu de son travail : celui d'une *perception de classe*. Dans ses effets subversifs elle rencontre la réflexion brechtienne de l'historicisation mais elle a pour corollaire le maintien de la notion psychologique de perception, la mise en mouvement d'un mécanisme déjà critiqué par Lénine où les comportements sont traités en termes de luttes des classes la psychologie réduite à une science de la mise en condition.

Quelques très belles pages (reprises d'un article publié par « la Nouvelle Critique ») consacrées au premier livre de Florence Delay « Minuit sur les jeux », terminent ce livre qui sait prendre les tours les plus vifs sur les propos les plus « sérieux ». On y retrouve à l'œuvre le projet même d'E. Roudinesco : le procédé est contrainte et non outil, il vient servir de justification aux histoires d'écriture si des méthodes de recherches à caractère scientifique ne sont pas mises à contribution et collectivement poursuivies. C'est à quoi ce livre nous engage.

HENRI DELUY.

DE QUELQUES REVUES...

Il est toujours réjouissant de voir apparaître de nouvelles revues. Bien sûr, nul n'ignore que, la plupart du temps leur vie est éphémère, certaines ne dépassent pas le premier numéro (ou même, ironiquement, le numéro zéro), d'autres s'épuisent au troisième ou au quatrième mais là n'est pas l'essentiel. L'essentiel est dans cette vitalité de la poésie que leur apparition traduit, leur ensemble constitue une zone de création non-négligeable en permanente fermentation, la preuve que sous la désaffection massive du public pour l'écriture poétique, quelque chose se joue, que des mouvements souterrains existent, que des forces agissent venant, soudain, dans une revue, ici ou là, au jour pour éventuellement disparaître un autre jour et bien souvent renaître ailleurs. Loin d'être à déplorer, ce phénomène semble particulièrement sain et bien des revues ne fondent leur raison d'être que sur ces chocs soudains de courants qui, s'apaisant ensuite, éteignent en se calmant la revue qu'ils avaient suscités. De là l'intérêt fondamental des « petites » revues, elles sont autant de moins de ce qui, caché au jour, se joue dans la zone poétique.

En voici donc une, *Entailles* qui donne son premier numéro (A. M. Jeanjean, 1, impasse du Merle-Blanch, 34000 - Montpellier), 35 pages de poèmes d'une assez bonne venue signés : A. M. Jeanjean, Alexandres, B. Agulhon, B. Teulon, J.-M. de Crozals, P. Nadal, M. Mutot, Y. Antoine, J. G. Cosculhuella, le signe d'une cristallisation, l'affirmation qu'à Montpellier, aujourd'hui, quelque chose se passe qu'il faudra sûrement suivre.

Et puis aussi *Racines* (C. Held, Les Tertres-Boigny, 45800 - Saint-Jean-de-Braye) qui en est à son deuxième numéro, faisant appel à des auteurs déjà connus comme Jacques Izoard et Marc Alyn ou à des moins connus comme Claude Ardent ou Claude Held. En tout, 19 poètes, 30 poèmes sous pochette, chacun imprimé sur carte séparée. Un ensemble aussi agréable à voir qu'à lire.

Une préoccupation habite *Verticales 12* (C. Da Silva, B.P. 4, 12300 - Decazeville) dans son n° 25-26 — comme depuis le n° 21-22 — ne plus donner à lire une mosaïque disparate de textes et d'auteurs mais permettre au lecteur, en consacrant une place importante à un nombre limité de poètes, d'essayer de pénétrer dans un travail donné. Cette fois-ci, ce sont 5 poètes jeunes et peu connus, P. Auban, J. L. Chauvin, J. L. Clavé, S. Pey et C. Vercey qui se partagent, dans des tonalités relativement proches, les 90 pages de la revue.

Enfin, il est certainement utile de signaler l'existence d'*Eluard 75*, revue du Centre du XX^e Siècle (117, rue de France, 06000 - Nice), revue non de poésie mais sur la poésie d'Eluard et contenant — en plus d'un certain nombre de documents sur l'œuvre d'Eluard — un long article de Colette Guedj intitulé « linguistique et poétique » qui s'efforce de faire le point sur ce qu'apporte une approche linguistique à l'étude des textes. Bien que n'étant pas nouveau, le propos est très intéressant et offre à travers l'exemple de l'étude du poème d'Eluard « Les représentants tout-puissants du désir » (L'amour, la poésie. Premièrement II) une possible approche des fonctionnements du texte. Regrettons seulement — mais il serait malheureusement nécessaire d'en traiter beaucoup plus longuement — que l'approche du texte soit beaucoup trop statique, c'est-à-dire qu'elle néglige l'apport enrichissant d'une notion comme celle de « créativité linguistique » permettant entre autres choses de voir dans les relations internes au texte (que ce soit dans les métaphores ou dans d'autres types de structures : l'agencement d'un ensemble de champs sémantiques, par exemple) non un ensemble de relations établies à partir des éléments sémiologiques présents dans les termes préalablement à leur insertion dans le texte mais bien plutôt par la création de nouveaux sèmes n'existant pas préalablement à cette insertion et apparaissant par l'effet même d'une dynamique du texte.

JEAN-PIERRE BALPE.

N^{os} disponibles

action poétique

26. — INÉDITS DE PIERRE MORHANGE - SIX POÈTES ET UN CRITIQUE (*Bellay, Cousin, Della Faille, Godeau, Perret, Venaille et G. Mounin*)... (9 F.)
30. — NOUVEAUX POÈTES HONGROIS, POÈTES DE LA R.D.A. Et : *Sten, Malrieu, Zili, Venaille.* (9 F.)
31. — UMBERTO SABA (*traduction et étude de Georges Mounin*). Et : *Alberti, Enzensberger, R.-F. Retamar.* (9 F.)
- 32-33. — VLADIMIR HOLAN. Et : *Salvatore Quasimodo, Pierre Morhange, René Depestre*... (12 F.)
34. — OU EN EST LE ROMAN ? par *René Ballet, Yves Buin, Claude Delmas*... (9 F.)
35. — POÈMES DU SUD-VIETNAM - NOVOMESKY - KHLEBNIKOV. Et : *J. Roussetot, C.-M. Cluny*... (9 F.)
36. — LA 1^{re} POÉSIE LYRIQUE JAPONAISE. Et : *A. Liehm, A. Barret, P. Lartigue, F. Venaille*... (9 F.)
38. — (*Formule « poche »*) POÈTES POPULAIRES CHINOIS, *trad. et prés. par M. Loi*. QUATRE POÈTES TCHÉCOSLOVAQUES. Et : *Wilhelm Reich, Jouffroy, Faye*... (9 F.)
39. — POÈTES IRANIENS D'AUJOURD'HUI, *trad. et prés. par A. Lance*. Et : *A. Adamov, Biermann, Bialik, Frénaud, M. Regnaut, M. Vachey, F. Venaille*... (9 F.)
40. — PROSES POÉTIQUES. Et : *Celaya, Kirsanov, Bouritch.* (9 F.)
- 41-42. — « TEL QUEL » et les problèmes de l'avant-garde. Et : *M. Regnaut, B. Vargaftig, H. Deluy, Ritsos.* (12 F.)
43. — MAI 68 : *Poèmes suivis d'un débat, A. Jdanov : discours, H. Deluy : note à propos du Jdanovisme, M. Ronat : Trois essais de formalisation en linguistique.* Et : *P. L. Rossi, Cl. Adelen, G. Rebourcet, M. Regnaut.* (9 F.)
44. — (*Nouvelle formule.*) DU RÉALISME SOCIALISTE. Et : *Ismaël Kadaré (poète albanais), P. Lartigue, C. Dobzynski, P. L. Rossi, C. Delmas*... (9 F.)
45. — POÉSIE YIDICH, *trad. et prés. Ch. Dobzynski.* Et : *J. Roubaud, J. Guglielmi, A. Lance, M. Ronat (sur M. Leiris), E. Roudinesco (L'inconscient et ses lettres).* (9 F.)
46. — SPÉCIAL BERTOLT BRECHT : *M. Regnaut, V. Braun, P. Schütt, A. Lance, J. Tailleur, H. Deluy, M. Gansel, E. Roudinesco, H. Rousset.* — Et : *Gyorgy Somlyo, Vassilis Vassilikos, L. Ray, M. Regnaut.* (9 F.)

47. — QUEVEDO, ESPRIU, SNYDER — ESPAGNE, LES TOUT NOUVEAUX. Et : P. L. Rossi, M. Regnaut, A. Garcia, V. Feyder, G. Le Gouic, G. Jouanard, J. Poels, M. Ronchin, B. Govy, C. Pelloux, A. Cru, P. Lagrue, J. Cadenat, Günter Kunert, Karl Mickel, Angel Valente. (9 F.)
48. — MAIAKOVSKI et les FUTURISMES - MANIFESTES FUTURISTES RUSSES : Khlebnikov, Asséev, Trétiakov, Bourliouk, Lijschits, Kroutchonykh, etc. Entretiens avec V. Pozner et L. Robel. Et : B. Vargaftig, C. Dobzynski, L. Ray, A. Lance, P. L. Rossi, E. Roudinesco. (12 F.)
49. — COMMUNE DE BUDAPEST : 1919 — G. Lukacs : *La politique culturelle de la République des Conseils.* — L. Kassak : *Lettre à Bela Kun.* — Moholy-Nagy : *Un scénario.* — S. Barta, G. Illyes, T. Dery. — E. Roudinesco : *Psychanalyse à l'origine.* — A. Jozsef : *Hegel, Marx, Freud.* — C. Dobzynski : *René Char ou la Justesse.* Et : Guillevic, M. Füst, J. Guglielmi, C. Adelen, N. Naderpour, M. Delouze, R. Arnaud, C. Held, A. Raynaud, P. Lartigue... (12 F.)
50. — UNE LITTÉRATURE PERDUE (Problèmes du récit). J. C. Montel, Y. Mignot, M. de Gandillac, M. Ronat et P. L. Rossi (sur J.-P. Faye), Cl. Francillon, Ph. Boyer (sur Robert Pinget) — J.-L. Parant — E. Roudinesco (sur Raymond Roussel). — Walter Benjamin (un inédit sur la « Crise du roman »), N. Leskov. — W. Kuchelbecker — M. Lowry — Poèmes d'O. Mandelstam, traduits et présentés par Serge Andrieu. — Et : A. Bosquet, R. Doukhan, D. Grandmont, M. Regnaut, C. Roy, C. Tessier. (12 F.)
- 51-52. — AGITPROP et LITTÉRATURE OUVRIÈRE EN ALLEMAGNE — 1919-1933 et 1947-1972 (sous la République de Weimar et aujourd'hui en R.F.A.). — Poèmes et textes de la fin XVIII^e et du XIX^e siècles. Franz Mehring : « L'art et le prolétariat ». — Un manifeste de Grosz et Heartfield — Entretien et poèmes de H. M. Enzensberger — Extrait du scénario de « Kuhle Wampe » de Brecht et Dudow — Chronologie — Biblio-discographie. Et : E. Roudinesco : « Mao Tsé Toung et la littérature de propagande ». Et : Ferenc Juhasz, Cl. Adelen, S. Andrieu et L. Ray. (15 F.)
- Supplément au n° 53. — VIETNAM : *Poèmes de Xuang Huang, Chinh Huu, Hoang Trung Thong, H. Deluy, Ch. Dobzynski, J. Guglielmi, A. Lance, P. Lartigue, L. Ray, M. Regnaut, M. Ronchin, P. L. Rossi, J. Roubaud, B. Vargaftig.* (6 F.)
53. — L'IDÉOLOGIE DANS LA CRITIQUE LITTÉRAIRE : E. Roudinesco — M. Ronat (Chomsky et la théorie littéraire) — P. Kuentz — J. Roubaud — P. Cocâtre (sur M. Blanchot) — J. Attié — M. Ronat (sur G. Bataille) — Y. Boudier (sur P. Macherey) — H. Deluy (sur la notion de poésie) — Entretien avec J.-P. Faye — Poèmes traduits du turc : Yunus Emre, Nazim Hikmet, Ataç Behramoglu. — Et : M. Regnaut. (12 F.)
54. — S. TRETIAKOV : FRONT GAUCHE DE L'ART / RÉALISME SOCIALISTE — JOSÉ BERGAMIN — Six poètes du lycée Chaptal. Et : G. Somlyo, P. L. Rossi, J. Garelli, A. Lance, X. Pommeret, M. Petit, D. Sila. (12 F.)
55. — CHILI : le premier et le plus important ensemble de poèmes, témoignages, textes, illustrations. (12 F.)
56. — POÉSIES U.S.A. : L. Zukofsky, L. Eigner, J. Rothenberg, P. Blackburn. — Contre-poésie : Vietnam, Les « Caterpillar », poésie amérindienne traditionnelle. — Hommage à Jack Spicer. — Neruda : poèmes. (12 F.)

57. — CHILI — ANGOLA — ESPAGNE. — La poésie de la Résistance (Pierre Seghers). — Rivière le parricide (E. Roudinesco). — Et : J. Izoard, M. Bénézet, J. Roubaud, C. Dobzynski. (12 F.)
-

Supplément au n° 57. — Alain LANCE : *L'Ecran bombardé*. Poèmes. (10 F.)

58. — POÈTES PORTUGAIS. — B. BRECHT : Notes sur son évolution politique (F. Fischbach). — Catharsis, distanciation, identification (E. Roudinesco). — Et : P. Lartigue, L. Ray, B. Vargaftig, M. Ronchin, D. Grandmont, A. Rapoport, C. Fabrizio, E. Ardoin, G. Squires. (12 F.)
59. — PROLETKULT et LITTÉRATURE PROLÉTARIENNE (Russie/URSS : 1905-1934) : un ensemble de textes inédits dans la plupart des pays du monde ; manifestes, éditoriaux, polémiques, poèmes. — De Bogdanov au 1^{er} Congrès des Ecrivains Soviétiques — Chronologie — Bibliographie — Entretiens avec Claude Frioux, Michel Pécheux, Léon Robel et Elisabeth Roudinesco — Cahier d'illustrations — POÈTES SOVIÉTIQUES D'AUJOURD'HUI : la toute nouvelle génération. — Et : Maurice Regnaut. (328 pages — 24 F.)
60. — POÈTES HISPANO-AMÉRICAINS. — Et David Antin, H. Deluy, J. Guglielmi, J. Roubaud. (12 F.)
-

Supplément n° 1 au n° 61. — Claude ADELEN : *Bouche à la terre* (12 F.)

Supplément n° 2 au n° 61. — Joseph GUGLIELMI : *Pour commencer* (15 F.)

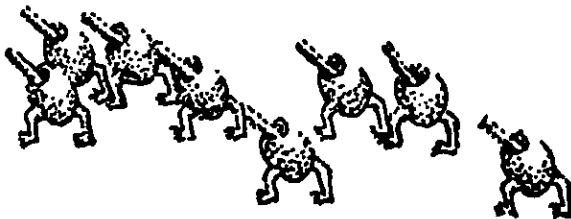
61. — POLOGNE : les avant-gardes (1917-39), la nouvelle poésie (1945-73). — GERTRUDE STEIN : poèmes (tr. et pr. par J. Roubaud). — L'œuvre poétique d'Aragon (P. Lartigue). — Et C. Adelen, C. Dobzynski, B. Vargaftig, A. Bensoussan, P.-B. Biscaye, E. Fabre, C. Gilbert. (208 p. — 15 F.)
62. — 1975 : POÉSIES EN FRANCE : l'évolution récente de la nouvelle poésie française, des études, des entretiens (la prosodie, le formalisme, la « tripe », l'édition, l'idéologie, etc.) — Et : D. Biga, M. Deguy, J. P. Faye, A. Garcia, J. Garelli, J. Izoard, B. Noël, J. Réda, J. Stéfan. — « Le Français National » — « Les Français fictifs » : entretien avec R. Balibar, D. Laporte, E. Balibar, P. Macherey, M. Pécheux. (200 p. — 15 F.)
-

Supplément au n° 63. — Mitsou RONAT : *La langue manifeste, littérature et théories du langage* (15 F.)

63. — KHLEBNIKOV, MANDELSTAM, LE FUTURISME, L'AKMÉISME, TYNIANOV, MAIAKOVSKY : Poèmes, manifestes, analyses, interventions, positions. — Articles ou entretiens : Hélène Henry, Claude Frioux, Yvan Mignot, Léon Robel. — Aigui, Tsvetaieva, Souleïmenov, Sloutski, Eikhenbaum, Akhmatova. — 20 pages d'illustrations. — Chronologie. — Bibliographies. — Et : P. L. Rossi, G. Jouanard, M. Ronchin, J.-P. Balpe, C. Lorho, J. Poels, H. G. Kerourédan. — Entretien avec H. Meschonnic.

Supplément au n° 64. — Léon ROBEL : *Littérature soviétique, questions...*
(15 F).

64. — TROUBADOURS : Ensemble bilingue (XI^e et XIII^e siècles), première tentative d'appropriation collective de ces poèmes en vue d'en faire des poèmes de maintenant. — Henry Bataille. — V. Khlebnikov. — Et : J. Roubaud, P. L. Rossi, M. Regnaut, M. Benezet, L. Nagy, G. Timar, J.-F. Reille, F. Buisson, M. Etienne, J.-C. Depaule, A.-M. Jeanjean.



action poétique

bulletin
d'abonnement
ou de
réabonnement

Nom : Prénom :

Profession (si vous désirez la préciser) :

Adresse :

— Je m'abonne pour an(s) à la revue **Action Poétique**.

1 an (4 n ^{os})	France	36 F.	Etranger	50 F.
2 ans (8 n ^{os})		70 F.		100 F.
Soutien (4 n ^{os})		100 F.	(8 n ^{os})	200 F.

— Je désire également recevoir :

- Les numéros suivant parmi ceux encore disponibles de votre revue :

— Je vous adresse la somme totale de F par :

- chèque postal
- mandat postal
- chèque bancaire
- mandat-lettre

Action Poétique, 4.294.55 Paris, 27, rue Saint-André-des-Arts,
75006 - Paris.

A , le

Signature :

P.S. - Je vous prie de bien vouloir adresser de ma part un numéro spécimen, accompagné d'un bulletin d'abonnement, aux personnes dont les noms et adresses suivent :

A tous nos lecteurs

Action Poétique dispose depuis le 1^{er} novembre d'une librairie qui devient ainsi le centre d'activités et de diffusion de notre revue, de son équipe, de ses amis :

LA RÉPÉTITION

27, rue Saint-André-des-Arts, PARIS-VI^e
(près de la place Saint-André-des-Arts)
Métro Saint-Michel
Téléphone : 326-31-44

La librairie est ouverte tous les jours, y compris le dimanche et les jours fériés, de 15 heures à 24 heures.

Vous y trouverez des rayons très fournis, et à jour, de : POÉSIE, PSYCHANALYSE, CINÉMA, LINGUISTIQUE, CUISINE, HISTOIRE, POLITIQUE, PHILOSOPHIE et tous ouvrages sur commande...

Vous y trouverez tous les numéros disponibles d'*Action Poétique* ainsi que certains numéros épuisés en diffusion mais dont nous possédons encore quelques exemplaires.

Une collection nouvelle de « Poème-Affiche » — La répétition — est également en vente exclusive à la librairie (n° 1 de la série : « Banque du sang » de Jacques Roubaud).

Des rencontres, débats, signatures, lectures sont organisés.

**LE COMITÉ DE RÉDACTION TIENT UNE PERMANENCE
CHAQUE VENDREDI DE 19 heures A 21 heures**

Nous espérons ainsi établir un contact direct avec les abonnés et les lecteurs de notre revue.

Ceux d'entre vous qui nous font parvenir des textes pourront, trois mois après leur envoi, venir s'entretenir avec nous et récupérer leur manuscrit si celui-ci n'a pas été retenu.

Seul votre soutien militant nous aidera à faire de cette tentative une réussite.

Nous souhaitons vivement votre visite.

dialectiques

REVUE TRIMESTRIELLE

77 bis, rue Legendre - 75017 Paris

ABONNEMENT UN AN : 40 F

David Kaisergruber : C. C. P. La Source 337 62 71

N° 12 : PHILOSOPHIE...

André Lécivain : enseigner la philosophie.

*

J.-Cl. Chevalier, Cl. Desirat, T. Hordé : les idéologues, le sujet de l'histoire et l'étude des langues.

Cl. Normand : la philosophie des linguistes et la théorie du sujet.

Jean-Michel Rey : le prétexte de la philosophie : Bachelard.

*

Jean Ellenstein : le phénomène stalinien : politique et théorie

Y. Mancel, Ch. Albert Ryng : pour une nouvelle pratique de la philosophie : Gramsci.

Jean-Pierre Coin : les différentes phases de la lutte des classes.

Ph. de Lara : nature et histoire chez J.-J. Rousseau.

David Kaisergruber : Hegel : le politique.

Ce N° : 20 F.

LES ÉDITEURS FRANÇAIS RÉUNIS

21, rue de Richelieu

PARIS-1^{er}

Collection « Petite Sirène »

Derniers volumes parus :

Tristan TZARA : Jongleur de temps.

*

Dominique GRANDMONT : Pages blanches.

*

Antoine VITEZ : La tragédie, c'est l'histoire des larmes.

*

Rouben MELIK : Ce corps vivant de moi.

*

Monique ARRADON : La grotte des Korrigans.

*

Nicolas GUILLEN : Avec ce cœur, je vis.

Chaque volume 10 × 13

Tirage limité

Exemplaires numérotés

Relié toile : 18 F.

EUROPE

REVUE LITTÉRAIRE MENSUELLE

Nos derniers numéros spéciaux :

NERVAL	15 F
DESNOS	15 F
SADÉ	15 F
RIMBAUD	15 F
NERUDA	15 F
FREUD	20 F
CORNEILLE	20 F
LE ROMAN-FEUILLETON	20 F
VERLAINE	20 F
NAZIM HIKMET	20 F
ERCKMANN-CHATRIAN	20 F
LES FUTURISMES I	20 F
LES FUTURISMES II	20 F
MIGUEL ANGEL ASTURIAS ..	20 F
TRISTAN TZARA	20 F
PROSPER MÉRIMÉE	20 F
VIETNAM LIBRE	20 F
1875, LA RÉPUBLIQUE APRÈS LA COMMUNE	20 F
JACK LONDON	20 F
AGRIPPA D'AUBIGNÉ	20 F

EUROPE

21, rue de Richelieu — PARIS-1^{er}

C. C. P. Paris 4 560 04

action poétique

« Collection Supplément »

Alain Lance : L'écran bombardé

Claude Adelen : Bouche à la terre

Joseph Guglielmi : Pour commencer
avec deux dessins de Thérèse Bonnelalbay

Mitsou Ronat : La langue manifeste,
littérature et théories du langage

Léon Robel : Littérature soviétique,
questions...