

Philippe Fiévet, auteur de « Sur un air d'opéra bouffe », réédité en édition augmentée, et Geneviève Lacroix, directrice de la collection « Savoir et Saveurs ». Historienne de la nourriture en Europe occidentale et conférencière, elle est à l'initiative de cette réédition.



©Charlotte Daerden.

LA CUISINE ET L'AMOUR DEUX FACETTES DE LA GOURMANDISE

Alors que les éditions Academia publient une édition augmentée de « Sur un air d'opéra-bouffe », le premier livre à succès de Philippe Fiévet, Geneviève Lacroix, historienne de la nourriture, lève un coin du voile sur notre rapport avec les aliments et la sexualité.

Un entretien avec Julien Jardin

Paris Match. Vous dirigez aux éditions Academia la collection « Savoirs et Saveurs », dans laquelle s'inscrit ce roman gastronomique de Philippe Fiévet. Quels sont vos critères de sélection ?

Geneviève Lacroix. « Savoirs et Saveurs » a pour objectif de publier des ouvrages étudiant l'alimentation comme un fait culturel. Je reçois des projets de livres de recettes ou des élucubrations personnelles, mais cela n'entre pas dans les vues de la collection. Celle-ci est en phase avec mes autres occupations professionnelles puisque je suis conférencière, professeure d'histoire de l'alimentation et d'histoire de l'art en lien avec l'alimentation, et formatrice à l'Université des aînés. Je mène des recherches en histoire culturelle et en histoire des mentalités, avec une spécialisation en histoire de la nourriture. Parce que celle-ci est meilleure quand elle est « bonne à penser ».

« Il y a beaucoup de points communs entre la cuisine et le sexe. On consomme une union, on dévore des yeux, on a faim l'un de l'autre » (Paul Bocuse)

Le dos de « Sur un air d'opéra-bouffe » rappelle cette citation de Paul Bocuse : « Il y a beaucoup de points communs entre la cuisine et le sexe. On consomme une union, on dévore des yeux, on a faim l'un de l'autre. L'homme a toujours besoin de manger et de se reproduire et, dans les deux cas, il faut passer à la casserole. » Y a-t-il vraiment des ingrédients ou des mets aux propriétés aphrodisiaques ?

L'organe le plus érogène du corps humain est le cerveau. L'imaginaire est plus aphrodisiaque que n'importe quel mets ou ingrédient. Il ne s'agit ni de diététique, ni de pharmacologie ou encore de santé des aliments. Je ne vous donnerai qu'un seul exemple : les sushis. Réputés sains, modernes et exotiques alors qu'ils sont surtout doux et bourratifs, ils sont consommés chez nous très différemment. Un vrai maître de sushi japonais travaille en fonction de ses clients. Une Japonaise ne peut pas ouvrir la bouche en public, ni pour rire,

RENTREE LITTERAIRE ni pour manger. Par conséquent, un bon maître de sushi prépare des bouchées à la taille de ce que la cliente peut ingérer le plus délicatement, le plus décemment possible. Il ne faut jamais oublier que manger, c'est prendre en soi, ingérer un corps étranger. Or, ce rapport à l'intrusion est vécu très différemment par les hommes et les femmes.

Vous évoquez l'imaginaire érotique lié à la nourriture, dont les signes se retrouvent parfois jusque dans la linguistique.

En effet. Prenez les huîtres, réputées aphrodisiaques. Mets maigre, digeste, frais et très nutritif, tonique certes mais surtout visuel, avec une odeur marine associée à la « concha » : le coquillage / la vulve ou, en version plus argotique, la « moule ». La porcelaine, c'est d'abord un coquillage dont l'ouverture avait, pour les Romains, un lien visuel avec la vulve d'une petite porcelette.

L'amour et la cuisine ont une longue histoire commune. Qu'est-ce qui facilite le passage de la table au lit et aux envolées libidineuses ?

En général, l'alcool est désinhibant : en consumer relâche la vigilance, le surmoi, etc. Quant aux épices, elles activent le métabolisme. Être **[SUITE PAGE 26]**

« Un vrai maître de sushi japonais prépare les bouchées en fonction de ses clients », explique Geneviève Lacroix. « Une Japonaise ne peut pas ouvrir la bouche en public, ni pour rire, ni pour manger. »



Les huîtres, réputées aphrodisiaques mais au symbole surtout visuel.

Au XVIII^e siècle, le chocolat, réputé très aphrodisiaque voire scandaleux, était un signe d'intimité, consommé au saut du lit.



en bonne compagnie participe à la mise en appétit sensorielle. Les mets colorés et parfumés réveillent tous les sens. Au XVIII^e siècle, Vincent La Chapelle crée le « puits d'amour », à l'aspect assez significatif, inspiré du kouglof miniature et rempli de gelée de groseille. Le baba de Nicolas Stohrer, un autre pâtissier célèbre du XVIII^e siècle, a une forme intéressante lui aussi. Les pâtisseries « religieuses », pets-de-nonne et autres, jouent sur le registre scandaleux et suggestif. Au XVIII^e siècle toujours, le chocolat était réputé très aphrodisiaque, voire scandaleux. Chaud, épais, non dégraissé, épicé, il servait de petit déjeuner tonique et était strictement interdit aux enfants. Il était un signe d'intimité, consommé au saut du lit.

Qu'est-ce qui vous a séduit dans « Sur un air d'opéra-bouffe » au point de vouloir le rééditer ?

Il s'agit d'un témoignage vécu et assumé, sur plusieurs décennies, d'un critique gastronomique à une époque où la parole des critiques faisait autorité. Une période à laquelle la course aux étoiles, aux toques et à la reconnaissance était frénétique. On ne peut s'empêcher de penser, par exemple, au surmenage de Bernard Loiseau (NDLR : subitement critiqué après avoir été encensé, ce chef réputé s'est suicidé, avec son fusil de chasse, le 24 février 2003, à l'âge de 52 ans). De nos jours, tous les consommateurs peuvent laisser des commentaires personnels et subjectifs sur les sites des restaurants ou de plates-formes comme Tripadvisor. Ils peuvent, eux aussi, détruire une réputation. Les insultes, les tentatives de remboursement et les mouvements d'humeur sans réflexion ni

« Les mets colorés et parfumés réveillent tous les sens, réactivent la sensorialité » (Geneviève Lacroix)

connaissance du métier de restaurateur sont parfois extrêmement toxiques. L'autorité du critique n'a plus le même poids face aux influenceurs, parfois payés pour associer leur notoriété à un produit, une marque, une adresse. Tout le monde peut donc « jouer au critique », mais il manque la déontologie et la relativisation des professionnels de l'époque : ceux-ci visitaient énormément de restaurants, pouvaient développer davantage de recul, se devaient à un certain respect profession-

nel et poursuivaient des carrières durables. Le livre montre toutefois que les amitiés, les affinités et les dissensions jouaient aussi dans les appréciations. Les dégustations pouvaient parfois être déléguées, confiées à des non-professionnels. Actuellement, de plus en plus de restaurateurs refusent les étoiles ou d'apparaître dans des guides, voire de recourir à la publicité, pour rester dans leurs choix de développement sans être soumis à la croissance à tout prix, en se consolant sereinement. ■

« Sur un air d'opéra-bouffe » (Academia), de Philippe Fiévet, 231 p., avec dix recettes faciles qui font partie de l'histoire émotionnelle de l'auteur.



Rivalités entre chefs, beuveries débridées, repas plantureux, coups tordus derrière les fourneaux : rien ne nous est épargné dans le truculent roman « Sur un air d'opéra-bouffe », pas même certaines aventures galantes illustrant le mot de Bocuse.