

UC Santa Barbara

UC Santa Barbara Previously Published Works

Title

La Cuisine de Georges Perec

Permalink

<https://escholarship.org/uc/item/3dh500m7>

Journal

Littérature, 129(1)

ISSN

0047-4800

Author

Jullien, Dominique

Publication Date

2003

DOI

10.3406/litt.2003.1784

Peer reviewed

Armand Colin

La Cuisine de Georges Perec

Author(s): DOMINIQUE JULLIEN

Source: *Littérature*, No. 129, MATIÈRES DU ROMAN (MARS 2003), pp. 3-14

Published by: Armand Colin

Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/41704898>

Accessed: 17-06-2015 00:22 UTC

Your use of the JSTOR archive indicates your acceptance of the Terms & Conditions of Use, available at <http://www.jstor.org/page/info/about/policies/terms.jsp>

JSTOR is a not-for-profit service that helps scholars, researchers, and students discover, use, and build upon a wide range of content in a trusted digital archive. We use information technology and tools to increase productivity and facilitate new forms of scholarship. For more information about JSTOR, please contact support@jstor.org.



Armand Colin is collaborating with JSTOR to digitize, preserve and extend access to *Littérature*.

<http://www.jstor.org>

La Cuisine de Georges Perec

SOCIO-PSYCHOLOGIE DE LA CUISINE

«On mange beaucoup dans Flaubert», disait Jean-Pierre Richard¹. La même chose est vraie de Perec: on mange beaucoup dans Perec... ou, plus exactement, il y est beaucoup question de cuisine. «Rien de ce qui était humain ne leur fut étranger», lit-on dans *Les Choses* (p. 31)²: les enquêtes «socio-psychologiques» de Jérôme et Sylvie portent largement sur des produits et des habitudes alimentaires, en une illustration romanesque du quatrième aphorisme de Brillat-Savarin, «Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es.»³ «Aime-t-on la purée toute faite? [...] Aime-t-on le fromage en tube? [...] À quoi fait-on d'abord attention en mangeant un yaourt? [...] Aimez-vous les plats surgelés? [...] Pouvez-vous me décrire un homme qui aime les pâtes?» (p. 31): telles sont quelques unes des questions peu palpitantes qui permettent aux deux héros de mener une existence ni pauvre ni riche, mais honnête, faute de mieux. Si les questionnaires sont censés dessiner un portrait de la société française des années soixante, les goûts de Jérôme et Sylvie en matière culinaire ne les dépeignent pas moins précisément. Leurs goûts ont la médiocrité de leur vie; l'abondance sans apprêt de leurs festins entre copains révèle l'insuffisance de leur éducation autant que celle de leur bourse. De la viande sans aucune sauce, des pommes de terre, du riz, des pâtes, de la charcuterie surtout, voilà ce qu'ils mangent: «Ils ne faisaient aucune recherche; leurs préparations les plus complexes étaient le melon au porto, la banane flambée, le concombre à la crème. Il leur fallut plusieurs années pour s'apercevoir qu'il existait une technique, sinon un art, de la cuisine, et que tout ce qu'ils avaient par-dessus tout aimé manger n'était que produits bruts, sans apprêts ni finesse.» (p. 50-51)

De même, dans la *Vie mode d'emploi*, les très nombreuses notations culinaires relèvent en premier lieu d'une intention réaliste. Rappelons qu'il est huit heures du soir dans la *Vie mode d'emploi*; bien des scènes de cet immeuble parisien typique seront ainsi tout naturellement consacrées au repas du soir sous toutes ses formes: le buffet d'apparat chez les Altamont (chapitre 19), la table non encore desservie chez les Réol (chapitre 12), le dîner frugal de Madame Moreau (chapitre 20), et de Bartlebooth (chapitre 26), le dîner solitaire et sordide de Cinoc, qui

1. *Littérature et sensation*, Paris, Seuil, 1954, p. 119.

2. *Les Choses*, Paris, Julliard, coll. 10/18, 1988. Toutes les références renvoient à cette édition.

3. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Champs Flammarion, 2001, p. 19.

mange à même la boîte de conserve (chapitre 60), le lendemain de fête au troisième droite (chapitre 29), et ainsi de suite. Les produits alimentaires entreposés dans la cave des Altamont (chapitre 33), tout comme la sombre affaire des haricots verts qui est à l'origine de la haine de Mme Altamont pour la concierge, Mme Nochère (chapitre 35), sont autant de notations qui portent la marque de la médiocrité réelle et familière du quotidien, qui exercent sur le lecteur la fascination un peu perverse de l'«endotique» (pour emprunter ce néologisme à Perec lui-même, qui désigne ainsi le contraire de l'exotique)⁴. Dans les recettes de cuisine (mouseline aux fraises, chapitre 3; sanglier à la bière, chapitre 36; salade Dinteville, chapitre 47), dans les personnages de cuisiniers (Henri Fresnel), ou de serveurs (Charles Berger), dans les régimes que s'inflige périodiquement la boulimique adolescente Anne Breidel — atteinte d'une névrose caractéristique de nos sociétés d'abondance — c'est donc d'abord un portrait de la société française contemporaine qui se dessine à travers son rapport à la nourriture, rattachant ainsi ce roman au pôle «sociologique» de l'œuvre de Perec⁵.

PORTRAIT DE L'ARTISTE EN CUISINIÈRE

Une cuisine sous contrainte

Cette dimension sociologique n'est cependant qu'un des morceaux du puzzle. Si le chapitre 49 rappelle utilement, à propos de l'escalier de service, que sous l'Ancien Régime, les artistes étaient considérés, au même titre que les cuisiniers et les restaurateurs, comme des «valets spécialisés»⁶, inversement la cuisine joue dans le texte comme une métaphore de l'activité artistique. Les «81 fiches-cuisine à l'usage des débutants» de *Penser/Classer*, où les recettes se fondent sur les permutations d'un ensemble fini d'ingrédients et de techniques culinaires (Perec obtient par la combinatoire quatre-vingt une manières différentes d'accommoder le lapin, la sole, le ris de veau)⁷, témoignent de l'analogie entre l'artiste perecquien et le cuisinier: tous deux sont des artisans, des bricoleurs, qui réalisent leur œuvre au moyen à la fois d'une combinatoire d'éléments donnés à l'avance et d'une marge d'improvisation⁸. Ces

4. Sur le projet d'une description de «l'endotique», voir notamment Stella Béhar, *Georges Perec: écrire pour ne pas dire*, New York, P. Lang, 1995, p. 47 et suiv.

5. Sur les quatre «pôles» de l'œuvre de Perec, voir «Notes sur ce que je cherche», *Penser/classer*, Paris, Hachette, 1985, p. 9-12.

6. Il s'agit des Altamont qui, bien que moins riches que Hutting, ne manquent jamais une occasion «de rappeler qu'au XVIII^e siècle les peintres, les écrivains et les musiciens n'étaient que des valets spécialisés, comme au XIX^e siècle encore les parfumeurs, coiffeurs, couturiers et restaurateurs, aujourd'hui promis non seulement à la fortune mais parfois à la célébrité» (*La Vie mode d'emploi*, Paris, Hachette, 1978, p. 278. Toutes les références renvoient à cette édition).

7. *Penser/Classer*, édition citée, p. 89-108.

8. L'analogie entre la cuisine et l'écriture n'est pas sans rappeler l'analyse de la pensée mythique comme bricolage que l'on trouve chez Lévi-Strauss: «Son univers instrumental est clos, écrit ce dernier du fabricant de mythes, et la règle de son jeu est de toujours s'arranger avec les "moyens du bord", c'est-à-dire un ensemble

«81 fiches-cuisine» sont ainsi une contribution perecquienne aux recettes expérimentales inventées par l'Oucupo, l'Ouvroir de Cuisine Potentielle, contrepartie culinaire de l'Oulipo. À propos du Cahier des Charges de *La Vie mode d'emploi*, avec sa combinaison de contraintes et de «manques et faux», Perec dira de même: «C'était ma cuisine.»⁹

L'exemple type de cette cuisine oulipienne, dans *La Vie mode d'emploi*, est la série des repas colorés que Madame Moreau offre à ses invités, repas fins dont tous les plats doivent être de la même couleur, la contrainte consistant bien entendu à choisir et à combiner les éléments de sorte que ces «repas pour les yeux» soient aussi agréables au goût: le roman fournit ainsi le menu d'un repas jaune, d'un repas rouge, d'un repas rose, d'un repas noir.

Écrire la nature morte

L'osmose entre la peinture et l'écriture, caractéristique de *La Vie mode d'emploi*¹⁰, s'observe donc aussi, et doublement, à propos de la cuisine. «Peindre» et «manger», on s'en souvient, sont respectivement la première et la dixième «Activité» dans le Tableau des listes préparatoires de *La Vie mode d'emploi*¹¹. Doublement, car les repas colorés de Madame Moreau sont d'abord des tableaux — des natures mortes — et, en tant que tels, ils constituent des lieux privilégiés de l'intertexte, au sens large. Dans le repas rouge offert à l'envoyé soviétique (œufs de saumon, bortsch glacé, timbale d'écrevisses, filet de bœuf Carpaccio, salade de Vérone, Edam étuvé, salade aux trois fruits rouges, charlotte au cassis; Vodka au piment, Bouzy rouge, p. 553), les critères gastronomiques sont subordonnés à un procédé littéraire, qui repose lui-même

8. à chaque instant fini d'outils et de matériaux, hétéroclites au surplus»: la composition de l'ensemble «est le résultat contingent de toutes les occasions qui se sont présentées de renouveler ou d'enrichir le stock, ou de l'entretenir avec les résidus de constructions et de destructions antérieures». Et l'on pourrait dire du cuisinier ou du romancier expérimental ce que Lévi-Strauss dit du bricoleur ou du fabricant de mythes: «Tous ces objets hétéroclites qui constituent son trésor, il les interroge pour comprendre ce que chacun d'eux pourrait "signifier", contribuant ainsi à définir un ensemble à réaliser, mais qui ne différera finalement de l'ensemble instrumental que par la disposition interne des parties» (*La Pensée sauvage*, Paris, Plon, 1962, p. 27-28).

9. «Tout ça me fournissait une sorte d'armature [...] J'avais, pour ainsi dire, un cahier des charges: dans chaque chapitre devaient rentrer certains de ces éléments. Ça c'était ma cuisine, un échafaudage que j'ai mis près de deux ans à monter...» (Entretien avec Jean-Jacques Brochier, *Magazine littéraire*, n°141, octobre 1978). Inversement, les recettes de cuisine sont un exemple de ce que Perec a appelé, dans *Penser/classer*, «les joies ineffables de l'énumération» (p. 167). Les listes d'ingrédients se rapprochent en effet du plus ancien des procédés poétiques, la liste. Voir Jacques Roubaud, «Notes sur la poétique des listes chez Georges Perec», *Penser, classer, écrire, de Pascal à Perec* (B. Didier et J. Neefs (éd.), PU de Vincennes, 1990, p. 201-208).

10. Voir en particulier B. Magné, «Lavis mode d'emploi», *Cahiers Georges Perec*, 1 (Paris, POL, 1985), p. 232-246.

11. Perec d'ailleurs, qui revendique le statut d'artisan et de copiste, pourrait s'enorgueillir d'une tradition qui place le peintre de natures mortes tout en bas d'une hiérarchie classique fondée sur le sujet du tableau. Le peintre de natures mortes n'est pas au départ considéré comme un vrai artiste, mais seulement comme un artisan, qui copie sans créer. «Nature morte» fut d'abord un terme de mépris. C'est contre ce préjugé, particulièrement fort en France, que Chardin se mesure, et triomphe. Voir là-dessus Marguerite Neveux, «Nature vivante, nature morte: la nourriture dans la peinture», *L'Imaginaire des nourritures*, Simone Vierende (éd.), PU de Grenoble, 1989, p. 77-90; P. Skira, *Still Life: a History*, New York, Rizzoli, 1989, notamment p. 22-38, et Gabriel P. Weisberg, *Chardin and the Still-life Tradition in France*, Bloomington, Indiana University Press, 1979.

sur la littéralisation d'une convention symbolique, le rouge étant la couleur du communisme. Dans le repas noir, on retrouve la même déviation du comestible au visible, doublée d'une allusion intertextuelle au fameux repas de deuil donné par Des Esseintes au début d'*À rebours*, avant sa retraite à Fontenay¹². Si les plats n'y sont pas exactement les mêmes (à l'exception du caviar, qui s'imposait), le principe est identique: littéralisation d'une convention symbolique encore, le noir étant la couleur du deuil. On se souvient en effet que Des Esseintes fête dans ce dîner sa «virilité momentanément morte» — elle l'est d'ailleurs de manière définitive — ainsi que sa mort au monde; pour Madame Moreau, le repas noir est, comme il convient, «le dernier» (p. 424). Il est remarquable d'ailleurs que l'allusion comporte chez Perec une épaisseur intertextuelle double, puisque la scène d'*À rebours* répète elle-même le célèbre dîner de Grimod de la Reynière en 1783¹³.

Quant au «repas rose», «un des plus mémorables», donné en l'honneur d'Hermann Fugger, l'industriel allemand passionné de gastronomie, les aliments qui le composent («aspic de jambon au Vertus, koulibiak de saumon sauce aurore, canard sauvage aux pêches de vigne, champagne rosé», p. 425) se retrouvent dans la collection Raffke du *Cabinet d'amateur* sous la forme d'une nature morte de Chardin, *Les Apprêts du déjeuner*, aussi connu sous le titre du *Repas rose* à cause de la couleur des aliments représentés: saumon, pêches de vigne, jambon¹⁴. Ce rapport intratextuel nous fait passer des mets aux mots à travers les images, puisque les mets y sont des images qui sont elles-mêmes des mots, des citations.

De surcroît, la relation intratextuelle entre *La Vie mode d'emploi* et *Un cabinet d'amateur* s'enrichit d'une référence intertextuelle à l'œuvre de Proust. Dans *À l'ombre des jeunes filles en fleurs*, la table à la fin du repas est comparée à une nature morte de Chardin, le titre du tableau chez Perec («Les apprêts du déjeuner») constituant à cet égard une inversion intertextuelle. C'est dans ce passage (doublé, dans le *Contre Sainte-Beuve*, par l'essai sur Chardin, qui développe la même idée¹⁵), que le Narrateur reçoit d'Elstir «la leçon de Chardin». Au lieu d'être dégoûté, comme il l'était, par le spectacle prosaïque du «moment

12. Dans la salle à manger tendue de noir, sur une nappe noire, dans des assiettes et des verres noirs, on sert des olives, du caviar sur du pain de seigle noir, du boudin, du gibier à la sauce réglisse, de la crème au chocolat, des mûres, des vins sombres, etc. (Huysmans, *À rebours*, Paris, Gallimard, coll. Folio, 1977, p. 94-95).

13. Sur le dîner de Grimod de la Reynière, la mode des dîners philosophiques et l'élévation de la cuisine au rang des beaux-arts, voir J.-P. Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle* (Paris, R. Laffont, 1973), en particulier p. 13 et p. 170 et suiv.

14. «Chardin: *Les Apprêts du déjeuner*. Signé et daté sur la margelle de pierre: J.-S. Chardin 17 (32?). Acheté six mille cinq cents francs le 9 mai 1881 à la Vente Beurnonville. Le baron de Beurnonville, qui le tenait de Laurent Laperlier, lui donnait pour titre *Le Repas rose*, à cause de toutes les nuances de rose des aliments représentés (le saumon, les pêches de vigne, le jambon, etc.)» (*Un cabinet d'amateur*, Paris, Le Livre de Poche, 1988, p. 75-76).

15. «Chardin et Rembrandt», *Contre Sainte-Beuve*, Paris, Gallimard, coll. Bibliothèque de la Pléiade, 1971, p. 372-382.

sordide» qui suit le repas¹⁶, le jeune esthète apprend, grâce aux aquarelles d'Elstir, à voir la beauté dans le quotidien, c'est-à-dire à transformer «les choses» en nature morte, en œuvre d'art.

Depuis que j'en avais vu dans des aquarelles d'Elstir, je cherchais à retrouver dans la réalité, j'aimais comme quelque chose de poétique, le geste interrompu des couteaux encore de travers, la rondeur bombée d'une serviette défaite où le soleil intercale un morceau de velours jaune, le verre à demi vidé qui montre mieux ainsi le noble évatement de ses formes et, au fond de son vitrage translucide et pareil à une condensation du jour, un reste de vin sombre mais scintillant de lumières, le déplacement des volumes, la transmutation des liquides par l'éclairage, l'altération des prunes qui passent du vert au bleu et du bleu à l'or dans le compotier déjà à demi dépouillé, la promenade des chaises vieillottes qui deux fois par jour viennent s'installer autour de la nappe, dressée sur la table ainsi que sur un autel où sont célébrées les fêtes de la gourmandise, et sur laquelle au fond des huîtres quelques gouttes d'eau lustrale restent comme dans de petits bénitiers de pierre; j'essayais de trouver la beauté là où je ne m'étais jamais figuré qu'elle fût, dans les choses les plus usuelles, dans la vie profonde des «natures mortes» (II, p. 224).

Moment-clef du développement intellectuel du Narrateur, la «leçon de Chardin» constitue une étape essentielle sur la voie de l'écriture: le livre révélera, comme une nature morte de Chardin, la beauté cachée dans le quotidien. Lorsque, à la fin du *Temps retrouvé*, le Narrateur vieilli est enfin en mesure d'énoncer son esthétique, elle apparaît comme un double prolongement littéraire de la «leçon de Chardin»: d'une part, ce sont les objets humbles et quotidiens (au premier rang desquels la madeleine et la tasse de thé), qui deviennent les dépositaires de la mémoire involontaire, l'anamnèse reposant sur les sens et en particulier sur le goût. D'autre part, la «leçon de Chardin» prépare la métaphore culinaire de la fin, l'écrivain comparé à Françoise, et le livre au bœuf mode¹⁷.

L'*ekphrasis* proustienne, dans le passage cité ci-dessus, évoque, plutôt que Chardin, les natures mortes hollandaises par le sujet, et les impressionnistes, voire Cézanne, par le style. En effet, on ne trouve pas de reliefs de repas chez Chardin; il s'agit davantage d'un thème hollandais. Chardin, lui, semble partager l'aversion du jeune esthète pour le «moment sordide qui suit le repas», puisque ses natures mortes témoignent au contraire d'un sens profond de la cérémonie domestique¹⁸. À cet égard, le Chardin imaginaire de Percec, «Les apprêts du déjeuner», inversion de celui de Proust (qui pourrait s'intituler si l'on veut «La fin du repas», ou «Après le

16. À la *Recherche du temps perdu*, Paris, Gallimard, coll. Bibliothèque de la Pléiade, 1988, II, p. 54. Toutes les références renvoient à cette édition.

17. Ce livre, l'écrivain devra «le suivre comme un régime», «le suralimenter comme un enfant» (III, p. 1032); il travaillera «auprès de [Françoise], et presque comme elle» (III, p. 1033); il se demande s'il ne fera pas son livre «de la façon que Françoise faisait ce bœuf mode [...] dont tant de morceaux ajoutés et choisis enrichissaient la gelée» (III, p. 1035).

18. Voir en particulier Gabriel P. Weisberg, *Chardin and the Still-life Tradition in France*, op. cit., p. 12.

déjeuner»), est un Chardin plus vraisemblable, quoique faux. Il existe d'ailleurs à Lille un Chardin intitulé «Les apprêts du déjeuner», mais il n'a rien de particulièrement rose, à part la tranche de saumon¹⁹.

On peut donc lire sous le Chardin de Perec celui de Proust, et voir dans le couple formé par Madame Moreau et sa cuisinière Gertrude un double portrait de l'artiste, avatar de celui que constituent dans la *Recherche* le Narrateur et Françoise. Dans le cas du «Repas rose» d'*Un cabinet d'amateur*, le feuilletage intertextuel se révèle comme une mise en abyme mutuelle du texte et de l'image: le Chardin imaginaire de la collection Raffke est une citation de *La Vie mode d'emploi* — un tableau cite un texte; le passage de *La Vie mode d'emploi* est à son tour une allusion à la «leçon de Chardin» du texte de Proust et à la réflexion centrale sur le statut du quotidien dans l'œuvre d'art.

On voit cependant à quel point ce va-et-vient entre le visuel et le textuel éloigne de la réalité culinaire. Le paradigme culinaire, le portrait de l'artiste en cuisinière sont chez Perec des citations. Le référent (la réalité sensorielle de l'aliment) est remplacé par le texte; le mot prend la place du mets. La référence à Proust est donc particulièrement ambiguë. Sur deux plans essentiels, l'idéal esthétique et le rapport du culinaire au temps perdu, la position de Proust et celle de Perec sont presque trait pour trait opposées. La cohérence est absolue, dans la *Recherche*, entre la métaphore culinaire et la métaphore picturale du livre. L'image du bœuf en gelée, celle du vernis des maîtres dessinent toutes deux le même idéal: un effet de fondu, d'harmonisation des éléments disparates qui composent l'œuvre en une unité supérieure et nouvelle, une décantation des éléments en une essence assimilable par l'esprit ou le goût; idéal, du reste, pleinement conforme au goût de la Belle Époque qui place au sommet de la hiérarchie culinaire l'art de la gelée, de l'aspic²⁰. La quintessence du style proustien est cette communion des êtres et des choses dans la métaphore, analogue au déplacement des saveurs entre les ingrédients qui se produit dans la gelée. Tout au rebours de cet idéal de fondu, on trouve dans l'écriture de Perec la pratique de la liste, où les éléments demeurent singuliers, discrets, intransformés. Point de métaphores, point de vernis des maîtres chez Perec, mais au contraire des inventaires, des citations, des collages.

19. *Les Apprêts du déjeuner* ou *Le Gobelet d'argent* (c.1726, Musée des Beaux-Arts, Lille). Il s'agit d'une toile de 81 x 64,5 cm. Sur une table rustique, Chardin a peint une bouteille de vin à demi-pleine, une miche de pain avec un couteau planté dedans, un gobelet d'argent et une assiette argentée contenant une tranche de saumon.

20. Proust écrit à sa cuisinière Céline: «Je voudrais bien réussir aussi bien que vous ce que je vais faire cette nuit, que mon style soit aussi brillant, aussi clair, aussi solide que votre gelée, que mes idées soient aussi savoureuses que vos carottes et aussi nourrissantes et fraîches que votre viande», lettre du 12 juillet 1909, *Correspondance de M. Proust*, Philip Kolb (éd.), Paris, Plon, 1982; citée par Michel Erman, «Proust et les métamorphoses du goût», *BSAMP*, 38 [1988], p. 72. Sur les rapports entre la nourriture proustienne et la gastronomie du XIX^e siècle, voir aussi Seth Wolitz, «Food in Proust's Combray», *Adam: International Review*, vol. 394-396, 1976, p. 63-73, et J.-P. Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, livre cité, p. 170 et suiv.

Quant au rapport entre le culinaire et le temps perdu, il repose, on le sait, sur la récréation d'un monde essentiellement comestible. À Combray tout se mange, non seulement les plats succulents de Françoise, mais aussi les odeurs, le temps qu'il fait, le temps qui sonne, les livres qu'on lit, les joues de Maman, les aubépines, les couvre-lits à fleurs. Le désir proustien est désir d'incorporation; l'expérience de la madeleine ne fait que réitérer le processus originel. C'est dire que le portrait de l'artiste en cuisinière prend sens dans le contexte d'une écriture dont l'enjeu est la résurrection d'un monde par les sens. Chez Perec en revanche, rien de tel; les aliments, privés de toute transcendance, sont réduits à eux-mêmes.

ALIMENT ET MÉMOIRE

Le refus du miracle proustien est évident dans le cas du peintre Valène, qui incarne dans *La Vie mode d'emploi* la très nostalgique mémoire de l'immeuble. Au chapitre 17, celui-ci concentre sa plainte élégiaque sur des denrées alimentaires, de surcroît associées au goût enfantin: «Où étaient-elles les boîtes de cacao Van Houten, les boîtes de Banania avec leur tirailleur hilare, les boîtes de madeleines de Commercys en bois déroulé?» (p. 91). On retrouve ici l'association systématique du pictural, du culinaire et du mémoriel, mais la référence au modèle proustien n'en est que plus ambiguë; nous ne sommes pas très loin de la carte de visite humoristique, «Madeleine Proust, Souvenirs» (chapitre 52, p. 304). En guise de contre-exemple, le souvenir culinaire de Grégoire Simpson, dans ce même chapitre 52, serait au contraire un cas où l'intertexte proustien est traité sérieusement, puisque le jambon et le vin blanc dont se souvient le jeune homme aboulique sont associés au bonheur de l'intimité familiale et expriment discrètement la nostalgie de l'enfance: le jour de la mi-Carême, costumé par les soins de ses parents, l'enfant «parcourait avec le cortège les rues de la vieille ville [...] avant d'aller dans la ville haute, aux Belvédères, s'empiffrer de jambon cuit au genièvre en l'arrosant de grandes rasades de Ripaille, ce vin blanc clair comme de l'eau de glacier et sec comme une pierre à fusil» (p. 307)²¹.

Par ailleurs, la même combinaison du culinaire et du mémoriel, hésitant comme tant de textes de Perec entre le sérieux et l'ironie, se retrouve dans le livre de Harry Mathews, *Country Cooking and Other Stories*. La nouvelle qui donne son titre au recueil, *Country Cooking*, est tout simplement une longue recette de cuisine, coupée en son milieu par un récit aux résonances étrangement perecquiennes. La recette de la «farce double» auvergnate s'interrompt en effet pendant quelques pages pour laisser la place à une histoire que les paysans racontent tradition-

21. Sur l'ambiguïté du rapport à Proust dans le souvenir de Grégoire Simpson, voir Marie Miguet, «Sentiments filiaux d'un prétendu parricide: Perec», *Poétique*, 54 (1984), p. 141.

nellement au moment où la viande est en train de rôtir. C'est l'histoire d'un orphelin qui part à la recherche de sa mère disparue: «*She is dead, but he cannot remember her death, nor can he accept it.*»²²

Vanitas?

À la sensualité du paradis enfantin de la *Recherche du temps perdu*, s'opposent donc l'écriture blanche de Perec, la sècheresse de la liste, l'austérité de la citation. Si l'on trouve chez Proust, ou bien le luxe et la volupté d'une nature morte hollandaise, ou bien le bonheur domestique d'un Chardin, au contraire les listes d'aliments, les menus, les recettes, si nombreux dans l'œuvre de Perec, renvoient à des contraintes intertextuelles et formelles, ou bien composent des scènes que l'écriture doit préserver, non pas parce qu'elles possèdent une valeur intrinsèque — elles ont au contraire le plus souvent la banalité invisible de «l'endotique» — mais parce qu'elles ont la fragilité des choses périssables.

Ces natures mortes de Perec s'apparenteraient ainsi à la tradition picturale de la *Vanitas*... dépouillée, toutefois, de toute visée symbolique, mystique ou métaphysique. Au lieu de figurer sous une forme symbolique (crâne ou sablier), la mort s'exprime dans les natures mortes de *La Vie mode d'emploi* à travers la simple énumération d'objets figurant dans le lieu décrit à huit heures du soir le 23 juin 1975. Il s'agit pour l'écriture de dire, d'enregistrer la présence de la chose singulière, de ce qui est là, de ce qui fut tel. C'est pourquoi la «*Vanitas*» perecquienne semble intimement liée à la compulsion à tout garder qui fut celle de Perec au moment de son analyse, compulsion qu'il décrit dans «Les lieux d'une ruse» comme sa «peur d'oublier», accompagnée «d'une fureur de conserver et de classer»²³. En ce sens, la comparaison entre les natures mortes de Perec et celles d'Andy Warhol s'avère à la fois évidente et trompeuse. Les célèbres soupes Campbell d'Andy Warhol représentent une évolution de la tradition de la nature morte vers sa décadence ou sa dérision, ce qui les rend, en apparence, assez voisines

22. *Country Cooking and Other Stories*, Providence, Burning Deck, 1980, p. 24. Ce texte, dans la traduction de Marie Chaix intitulée *Cuisine de pays*, inaugure la collection «Bibliothèque Oucupienne» (Plein Chant, 1990), assortie d'une postface de Noël Arnaud qui médite sur l'utilité de la contrainte dans la création artistique: «La combinatoire, au sens mathématique, se révélera, entre autres contraintes originellement oucupiennes, l'un des procédés aisément applicables aux domaines les plus variés de ce qu'on nomme, non sans présomption, la création» (p. 36). Les relations intertextuelles entre Georges Perec et Harry Mathews, notamment sous l'angle de la remémoration, mériteraient bien entendu une étude à part entière. N'oublions pas que le *Je me souviens* de Georges Perec est dédié à Harry Mathews, et que Perec et Mathews ont rédigé ensemble l'article sur «Roussel et Venise», dont il sera question plus loin.

23. *Penser/classer*, p. 69: l'effort de se souvenir pour les séances d'analyse suscite la phobie d'oublier, d'où une tendance à la conservation maniaque de tous les objets, aux classements obsessionnels, aux listes et inventaires. De cette époque-là date aussi la «Tentative d'inventaire des aliments liquides et solides que j'ai ingurgités au cours de l'année mil neuf cent soixante quatorze» (texte repris in *L'Infra-ordinaire*, Paris: Seuil, Librairie du XX^e siècle, 1989, p. 97-106), et la rédaction d'une sorte d'anti-journal intime, consignait tous les événements objectifs de la journée (voir *Je suis né*, Paris, Le Seuil, coll. Librairie du XX^e siècle, 1990, p. 87-88).

formellement des listes d'objets-déchets de Perec. En réalité cependant, le souci de Perec de tout conserver — sa peur de perdre, de jeter, même les déchets — traduirait plutôt une préoccupation inverse. *La Vie mode d'emploi* surtout, abandonnant le point de vue ironique, critique, idéologique qui était encore celui des *Choses*, est en somme très loin d'une quelconque satire de la civilisation du déchet, du trop-plein, de l'objet sans valeur. Elle relève au contraire davantage d'un scrupule pieux. À cet égard, l'œuvre de Perec (dans l'esprit sinon dans la forme) serait plus proche de celle de Christian Boltanski, qui s'attache lui aussi à préserver contre la mort, ou à reconstituer le plus exactement possible, les objets ordinaires qui ont entouré une existence humaine²⁴.

D'autre part, l'écriture-*Vanitas* de Perec s'apparente d'assez près à la tentative d'autoportrait par le goût qu'on lit dans *Roland Barthes par Roland Barthes*, «J'aime, je n'aime pas» (texte imité à son tour par Perec, et où l'on retrouve d'ailleurs, au nombre des choses aimées, Chardin et les pêches de vigne)²⁵. Dresser une liste des choses qu'il aime ou non n'a aucun sens, écrit Barthes, sinon celui de dire l'être singulier et éphémère: «*J'aime, je n'aime pas*: cela n'a aucune importance pour personne; cela, apparemment, n'a pas de sens. Et pourtant tout cela veut dire: *mon corps n'est pas le même que le vôtre.*»²⁶

L'affaire des oranges

Madame Albin, la veuve soupçonnée par ses voisins de perdre la tête parce qu'elle a emballé comme un trésor, dans les vieux journaux dont elle se sert pour envelopper ses très précieux souvenirs d'Algérie, une petite boîte de jus d'orange (*La Vie mode d'emploi*, chapitre 48, p. 273), est peut-être moins folle qu'il n'y paraît. On a remarqué que ces souvenirs, et le rituel d'emballage dont ils font l'objet, s'apparentent à la fois au souvenir-écran et aux rituels du fétichisme²⁷. Pourtant l'histoire de Madame Albin peut sans doute se lire plus humblement encore: peut-être la pauvreté dérisoire de l'objet en question est-elle le propre de tout souvenir, lequel n'est investi que d'une valeur subjective et arbitraire déterminée par l'individu. Le jus d'orange de Madame Albin, ainsi, posséderait justement la «ténuité» qui caractérise selon Roland Barthes l'anamnèse: «J'appelle *anamnèse* l'action — mélange de jouissance et

24. Sur cette parenté, voir Guillaume Pô, «Perec et Boltanski, deux interrogations sur la disparition», *Cahiers Georges Perec*, 6, Paris, Seuil, 1996, p. 207-213, ainsi que «Ensembles: Dialogue avec Christian Boltanski et Jacques Roubaud», in Jean-Luc Joly (éd.), *L'Œuvre de Georges Perec, réception et mythification*, Université Mohammed-V, Publications de la Faculté des Lettres et des Sciences Humaines, Rabat, 2002. On retiendra en particulier cette formule de Christian Boltanski: «Nommer c'est faire renaître, un tout petit peu... C'est en tout cas dire qu'il y a eu. Dire qu'il y a eu, c'est déjà faire revivre» (*op. cit.*, p. 27).

25. Georges Perec, «J'aime, je n'aime pas», *L'Arc*, 76, 1980, p. 38-39.

26. *Roland Barthes par Roland Barthes*, Paris, Seuil, 1975, p. 121.

27. Voir là-dessus Andrea Borsari, «Entre mémoire et oubli: Georges Perec et les choses», *Le Cabinet d'amateur*, n°3, printemps 1994, en particulier p. 64 et suiv.

d'effort — que mène le sujet pour retrouver, *sans l'agrandir ni le faire vibrer*, une ténuité du souvenir.»²⁸

Et peut-être l'objet est-il au fond moins dénué de valeur intrinsèque qu'il n'y paraît. Les oranges, en France, viennent (ou venaient) d'Afrique du Nord: la boîte de jus d'orange est donc un souvenir métonymique, qui renvoie dans l'esprit de la veuve à l'époque de son bonheur; c'est, en somme, sa «madeleine»... Une madeleine dérisoire cependant, moquée par les autres, incomprise d'elle-même. Mais le lecteur ne devrait-il pas avoir la mémoire un peu moins courte que les habitants de l'immeuble, et se souvenir du temps pas si lointain où l'orange n'était pas le fruit banal qu'elle est aujourd'hui, mais un fruit rare, exotique, presque mythique? L'histoire de Madame Albin s'ouvre alors sur une perspective autobiographique, faisant le lien avec l'enfant qui, dans *W ou le souvenir d'enfance*, imagine une supercherie compliquée visant à s'emparer du goûter de ses petits camarades en leur promettant de leur envoyer de Palestine des oranges, «ce fruit magique dont nous n'avons qu'une connaissance livresque»²⁹. L'épisode ambigu de *W ou le souvenir d'enfance* représente une perversion curieuse du lien entre aliment et mémoire qui est au cœur du rituel de la Pâque juive: puisqu'au repas commémoratif de l'Exode qui mena le peuple élu en Terre Promise, l'enfant substitue une sorte de bon pour un aliment (les oranges) qui vaut en même temps pour lui comme une promesse, une anticipation de son départ, «dès l'année prochaine» (p. 161), pour la Terre Promise.

Parodie de la Pâque juive, l'histoire des oranges de Palestine est aussi une parodie de l'histoire de la madeleine: c'est une commémoration qui ouvre sur une promesse. La superposition temporelle qui replie le passé sur l'avenir, «l'édifice immense du souvenir»³⁰ sur l'édifice, immense aussi, du livre à écrire, cette superposition caractérise également l'édifice du souvenir qu'est l'immeuble du 11 rue Simon-Crubellier. «L'effet madeleine» joue donc aussi dans l'écriture de Perec, quoique sur le mode second, ironique, de la citation ou de l'intertexte: ce n'est pas un hasard si les oranges sont qualifiées de «livresques»³¹. De même que les livres, dans *W ou le souvenir d'enfance*, prennent la

28. Roland Barthes par Roland Barthes, livre cité, p. 113. Sur un plan plus anecdotique, on peut voir un autre point de contact entre l'alimentaire, l'autobiographique, et l'onomastique: le jeu sur Perec-Peretz-pretzel dans *W ou le souvenir d'enfance* peut se rattacher, d'une part, à l'histoire d'Henri Fresnel faisant carrière à New York avec une émission de télévision intitulée «I am the cookie» (*La Vie mode d'emploi*, p. 330), et d'autre part, peut-être, au surnom donné à Perec par ses amis yougoslaves, «Petit Pain» (voir David Bellos, *Georges Perec, A Life in Words*, London, Harvill, 1993, p. 174). L'onomastique s'ouvrirait ainsi sur un autoportrait en cuisinier ou en aliment...

29. *W ou le souvenir d'enfance*, Paris, Denoël, 1975, p. 162. Toutes les références renvoient à cette édition.

30. «Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir» (*À la Recherche du temps perdu*, I, p. 46).

31. L'orange est moins un fruit qui se mange qu'une charade, un jeu de mots: «il y avait des choses qui étaient tout simplement absentes et dont on se demandait comment elles pouvaient exister, par exemple les oranges (mon premier est un métal précieux, mon second est un habitant des cieux, mon tout est un fruit délicieux) dont j'aurai l'occasion de reparler...» (*W ou le souvenir d'enfance*, p. 139).

place des parents de chair et d'os, absents du souvenir³², de même l'immédiateté de la réalité sensorielle qui forme la base de l'expérience proustienne est remplacée, ici, par la médiation intertextuelle.

*

Revenons, pour finir, à la malheureuse Anne Breidel, qui entretient avec la nourriture une relation douloureuse et névrotique, l'acte de manger devenant pour elle l'objet d'une préoccupation obsessionnelle. De nombreux personnages, dans *La Vie mode d'emploi*, souffrent, inversement, d'anorexie ou d'aboulie, d'une perte de l'appétit malade, qui s'accompagne d'une monomanie liée à la mémoire. On songe à Valène, à qui l'obsession de son grand tableau commémoratif fait oublier l'heure des repas. On songe à Madame Moreau, hantée de nostalgie, réduisant peu à peu ses régimes à presque rien³³. On songe à Léon Marcia plongé dans ses souvenirs, et ne se nourrissant plus que de petits-beurre. On songe à Bartlebooth acharné sur son puzzle, mangeant de moins en moins et faisant le désespoir de son cuisinier, à Sven Ericsson qui, obsédé de vengeance contre Elisabeth Breidel, ne mange, comme Bartleby, que des biscuits au gingembre. On songe à Winckler, qui déteste faire la cuisine et ne se nourrit que de chocolat chaud et de tartines beurrées: un régime proustien pour ce mélancolique qui vit, lui aussi, entre des murs de liège...

Ces anorexiques monomanes du souvenir³⁴, à leur tour, ne sont pas sans illustres modèles littéraires. La figure du Bartleby de Melville, le premier aboulique de la littérature, le personnage qui «préférerait ne pas» vivre, traverse toute l'œuvre de Perce, et tous les personnages principaux tiennent de lui³⁵. Mais on songe aussi à Kafka, le Kafka de «L'Artiste de

32. «Je relis les livres que j'aime et j'aime les livres que je relis, et chaque fois avec la même jouissance, que je relise vingt pages, trois chapitres ou le livre entier: celle d'une complicité, d'une connivence, ou plus encore, au-delà, celle d'une parenté enfin retrouvée» (*W ou le souvenir d'enfance*, p. 193).

33. On peut relever au passage que Madame Moreau, comme le hamster Polonius, le héros d'une autre histoire sur le thème de la mémoire et de l'oubli, mange de l'Edam étuvé. Polonius, hamster savant qui a appris à jouer aux dominos, est le seul survivant de l'épidémie qui a décimé sa petite colonie; faute de partenaires, il est menacé d'oublier son art. Voir notre article «Le Cas Polonius», *Le Cabinet d'amateur*, n° 5, 1997.

34. On se souvient qu'Anne Breidel elle-même, qui, par sa boulimie, se situe au pôle opposé de la névrose alimentaire, a inventé, à l'âge de onze ans, une tour pour sauver les naufragés, ce qui l'apparente évidemment aux thèmes autobiographiques de la mémoire et de l'oubli. Ici l'on touche à une question qui dépasse le cadre de ce travail, et qui mériterait une étude à part entière: la dimension psychanalytique de l'acte alimentaire et en particulier son rapport avec les conduites de deuil. Le pastiche de la langue psychanalytique dans «Roussel et Venise: esquisse d'une géographie mélancolique», dont Claude Burgelin (*Les Parties de dominos chez Monsieur Lefèvre: Perce avec Freud; Perce contre Freud*, Dijon, Circé, 1996, p. 159-166) a montré qu'il suit de près les théories de Nicolas Abraham et Maria Torok, souligne le lien entre la notion d'«incorporation» et un impossible travail de deuil, le refus de reconnaître une perte. L'incorporation, écrit «O. Pferdli» (en réalité Perce et Mathews), «démétaphorise systématiquement» les objets métaphoriques. «Ainsi, lorsque quelque chose est «dur à avaler», il devient ce qui doit être physiologiquement avalé: repas et nourritures deviennent des obsessions...» (*Cantatrix sopránica L. et autres écrits scientifiques*, Paris, Seuil, 1991, p. 84). Ainsi Anne Breidel, déjà proche de l'auteur par son patronyme et sa qualité d'orpheline, serait devenue boulimique pour «avalier» la perte de sa mère, assassinée comme celle de Perce; hypothèse biographique qui n'est peut-être pas à exclure.

35. On lit dans *Un homme qui dort* ce portrait de Bartleby: «Jadis, à New York, à quelques centaines de mètres des brisants où viennent battre les dernières vagues de l'Atlantique, un homme s'est laissé mourir. Il était scribe chez un homme de loi. Caché derrière un paravent, il restait assis à son pupitre et n'en bougeait

la faim», bien sûr, dont l'ascétisme spectaculaire se révèle à la fin n'avoir été qu'une aboulie, mais plus encore, peut-être, à Kafka lui-même, dont les écrits autobiographiques révèlent une telle obsession de l'ascétisme, du jeûne, de la maigreur de l'artiste³⁶. Et il faut revenir une fois de plus à Proust: cet univers ressuscité dans sa plénitude sensuelle, ce Combray gourmand, ce monde comestible, sont l'œuvre d'un reclus anorexique, l'homme au café au lait et aux croissants. Cuisinier qui fait manger les autres, à l'exemple de la tante Léonie, anorexique et nourricière, Proust en écrivant ce livre où tout se mange, ne mange plus rien.

«Madame Moreau elle-même ne touchait presque jamais aux plats qu'elle faisait servir à ses invités. Elle suivait un régime de plus en plus sévère...» (p. 424). Ainsi dans le personnage de Madame Moreau, se profile tante Léonie, l'anorexique nourricière, figure de l'écrivain. Dans les régimes de Madame Moreau comme dans ses repas de gala, on reconnaît le mythe moderne de l'ascèse créatrice, où la métaphore culinaire exprime le paradoxe des rapports entre l'art et la vie, paradoxe fondé sur une équivalence entre, d'une part, manger, lire et vivre, et d'autre part jeûner, écrire et cesser de vivre³⁷. Si «cuisiner» signifie «écrire», cela suppose qu'on ne mange pas soi-même, afin de mieux faire manger ses invités-lecteurs; cela suppose néanmoins — la création littéraire étant, chez Proust comme chez Perec, une entreprise de mémoire, de préservation, de «conserves» — qu'on a mangé autrefois. D'où le «solide appétit» de Madame Moreau dans sa jeunesse (p. 425). En définitive, dans ce double mouvement, c'est le livre lui-même qui oscille, comme Anne Breidel, entre anorexie et boulimie: *La Vie mode d'emploi* est à la fois un gros livre plein d'histoires, un roman boulimique, qui absorbe tout le réel, et un texte anorexique, résorbé dans son mouvement d'entropie, s'abîmant dans l'instant de la disparition (23 juin 1975) qui annulera d'un coup ses cohortes de personnages-Bartleby dévorés par le néant.

35. jamais. Il se nourrissait de biscuits au gingembre. Il regardait par la fenêtre un mur de briques noircies qu'il aurait presque pu toucher de la main. Il était inutile de lui demander quoi que ce soit, relire un texte ou aller à la poste. Les menaces ni les prières n'avaient prise sur lui. À la fin, il devint presque aveugle. On dut le chasser. Il s'installa dans les escaliers de l'immeuble. On le fit enfermer, mais il s'assit dans la cour de la prison et refusa de se nourrir.» (*Un homme qui dort*, Paris, Denoël, 1967, p. 152). La nouvelle de Melville est un modèle que Perec revendique explicitement: «... je voulais par exemple refaire la nouvelle de Melville que je préfère, *Bartleby the Scrivener*. C'est un texte que j'avais envie d'écrire; mais il est impossible d'écrire un texte qui existe déjà, j'avais envie de le réécrire, pas de le pasticher, mais de le faire un autre, enfin le même Bartleby, mais un peu comme si c'était moi qui l'avais fait» («Perec s'explique»: entretien avec M. Bénabou et Bruno Marcenac, *Lettres françaises*, 1108 [1965], p. 14).

36. Un des conflits récurrents, et jamais résolu, dans la vie de Kafka, fut l'équilibre entre la nourriture et l'écriture. Il apparaîtrait perpétuellement tiraillé entre le souci de fortifier et de nourrir son corps, afin de le rendre capable de fournir l'effort physique nécessaire à la création, et le désir inverse d'imposer à son organisme d'artiste un régime ascétique qui le rendrait de plus en plus maigre, éthéré comme un gymnaste (métaphore privilégiée de l'artiste). Dans son journal, Kafka évoque à la date du 3 janvier 1912 sa vie de «jeûneur», une existence ascétique consacrée exclusivement à l'écriture, ayant sacrifié les joies de l'amour, de la nourriture, de la boisson. Sur ces idéaux contradictoires, voir en particulier Mark Anderson, *Kafka's Clothes: Ornament and Aestheticism in the Habsburg Fin-de-siècle*, Oxford University Press, 1992, p. 87-95.

37. Sur le refus du monde au cœur de la modernité littéraire, voir Claude Vigée, *Aux sources de la littérature moderne, I. Les Artistes de la faim*, Bourg: Entailles-Philippe Nadal, 1989, en particulier le chapitre intitulé «Les Artistes de la faim: Kafka, Mallarmé, T.S. Eliot», p. 217-252.