

## AVANT-PROPOS

Du célèbre énoncé tiré de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... » (1825), aux réflexions plus contemporaines d'un Jean-Pierre Richard sur « la voration : englutissement primitif d'un être par un autre, puis sa digestion, son assimilation. (...) l'interpénétration prenant alors valeur cosmique », il ressort que « toute la nature que nous avons sous les yeux est mangeante et mangée » (*Essai sur le romantisme*, Paris, Seuil, 1970, p. 187). Quelles stratégies d'incorporation recouvre donc le thème de la nourriture, si quotidien qu'il en paraîtrait presque trivial ? Car s'il est vrai que « manger, c'est gommer la limite entre soi et le monde » comme l'écrit Sarah Sceats (*Food, consumption and the body in contemporary women's fiction*, Cambridge University Press, 2000, p. 1), on peut alors considérer que nos auteurs – cinéastes, dramaturges ou écrivains italiens – redessinent, dans la représentation de l'acte alimentaire, les contours d'un rapport au monde. Les stigmates du temps : sociaux, historiques, voire politiques, s'y donnent à lire ainsi que les choix, éthiques ou philosophiques, des auteurs.

Douze ans après la publication aux Presses de la Sorbonne Nouvelle du volume *La Table et ses dessous* (Paris, PSN, 1999) qui traitait de la convivialité et des manières de la table aux XVe et XVIe siècles, les chercheurs italianistes de Paris 3 ont été à nouveau invités à croiser leurs champs d'investigation autour du thème de la nourriture : "nourrir et se nourrir", c'est-à-dire : donner-partager/prendre-incorporer, double mouvement qui anime ce numéro thématique de *Chroniques italiennes*. Du

## B. LE GOUEZ

XVIIe au XXIe siècle, des contes de la période baroque aux romans et au cinéma contemporains en passant par les sites internet, c'est un vaste panorama – bien évidemment nullement exhaustif – qui s'est constitué ici. L'ordre de la lecture relève de la liberté imprescriptible du lecteur, et d'ailleurs, le médium internet est propice aux déambulations aléatoires. Nous avons néanmoins choisi de présenter les études réunies dans ce recueil selon l'ordre chronologique, le mieux à même de donner à saisir les perspectives historiques du temps long.

C'est donc avec le Napolitain Giambattista Basile que l'on entre dans le vif du sujet. Le texte foisonnant du *Cunto de li Cunti* (1634-1636) a inspiré ici non pas une, mais deux études. Celle d'Alexandra Gompertz est centrée sur le conte intitulé *Lo Mercante*, tandis que celle de Constance Jori prend en compte l'ensemble du recueil. On y trouve recensées les figures et les modes de l'oralité, tandis que se déroule un fil interprétatif qui fait progressivement émerger les enjeux d'un rapport social en transformation. Entre littérature, histoire et sociologie, le décryptage auquel il est procédé révèle les douleurs de la genèse d'un ordre social nouveau. De la dévoration anthropophage à la formation du goût, le thème alimentaire devient un prisme grossissant à travers lequel on examine les modalités dialectiques du rapport entre nature et culture.

La deuxième étape du voyage littéraire proposé dans ce numéro de *Chroniques italiennes* nous emmène deux siècles plus loin. Pascale Budillon Puma, auteur d'un gracieux recueil d'études portant sur les circulations des saveurs et des savoirs entre le Nouveau Monde et le Vieux Continent : *Tomate et chocolat - usages alimentaires et créolisation culturelle*, (Paris, Michel Houdiard, 2008), a été sollicitée : pour les besoins de ce numéro, elle fait retour au domaine littéraire en examinant un ample corpus de récits historiques du XIXe siècle préunitaire. Si l'on y rencontre Manzoni, Nievo ou Pellico, l'occasion nous est aussi donnée de redécouvrir des auteurs dont l'œuvre est aujourd'hui peu fréquentée : Giuseppe Rovani, Giambattista Bazzoni, Cesare Cantù, Caterina Percoto, ... De l'embrassement de ce vaste panorama émergent des paradigmes : entre l'abondance du banquet – parfois légal – et la figure des carences – privations ou famine... – la représentation de la nourriture touche au cœur même des vicissitudes de l'histoire telles que les populations ont pu ou dû les "métaboliser". Les essais d'un Piero Camporesi ou d'un Massimo Montanari l'avaient montré : même si nos temps d'abondance ont voulu les refouler, le souvenir du pain noir et celui

## Avant-propos

de la faim sont inscrits dans le patrimoine mémoriel de nos populations.

C'est la figure opposée, celle de la glotonnerie, qui donne son titre à l'œuvre par laquelle nous abordons le XXe siècle : publiés à la veille de la Seconde Guerre mondiale, les *Ghiottoni* de Fabio Tombari sont une œuvre méconnue que Sarah Amrani, après une reconstitution méticuleuse de l'iter éditorial du texte, nous invite à découvrir. Son analyse montre comment cette "épopée gastronomique" exalte une faim (ou "soif de vivre") qui veut avant tout rendre hommage à la Création. L'art culinaire devient un langage qui permet d'accéder à un savoir, pour ne pas dire : une véritable herméneutique. L'œuvre associe en outre d'étonnante manière les catégories de la voracité et de la frugalité : "si può essere ghiotti mangiando pochissimo" énonce l'auteur qui loue l'appétit tout en exhortant à la tempérance. Le paradoxe apparent – et ce n'est pas le seul de cette œuvre surprenante – révèle que l'acte alimentaire y est prétexte à une méditation sur la vie et sur la connaissance, ainsi que sur la place de l'homme, encore une fois : entre culture et nature.

Chez Carlo Emilio Gadda, les références à l'alimentation abondent, au point que Floriana Di Ruzza évoque une véritable "obsession" culinaire. Elle a soumis l'œuvre au prisme du thème proposé et de cette lecture "imposée", elle a tiré le fil de la métaphore alimentaire pour tracer un parcours qu'elle qualifie de "philosophico-culinaire". La représentation des aliments est chez Gadda plus qu'un prétexte : l'auteur en fait un outil pour illustrer un discours notionnel souvent très abstrait. Ainsi, le grain de riz, comme le gnocco ou la cerise, deviennent-ils la figure d'une condition humaine ou l'individu singulier ne peut se concevoir sans lien potentiel à l'autre avec lequel il est susceptible de "s'agglutiner" : "un grumo di relazioni".

Le rapport à la nourriture ouvre aussi sur la question du plaisir et de la douleur, de la voracité et du dégoût, de "l'infime et du sublime", dans un cadre culturel marqué par l'héritage latin où se mêlent la grandeur et le prosaïque. Le gastronome peut-il jouir librement de son plaisir ? Dans cette méditation, le sentiment de culpabilité et la question du péché ne tardent pas à refaire surface, et sous le personnage *alter ego*, c'est l'auteur qui transparaît.

Gourmets parmi les gourmets, le célèbre commissaire Montalbano

## B. LE GOUZ

avait sa place d'évidence dans ce numéro. Le lecteur d'Andrea Camilleri s'est habitué à voir les pauses gastronomiques de son héros interrompre l'action de façon récurrente et quasiment systématique au nom d'une urgence que personne ne songe plus à leur contester.

Maria Pia De Paulis enquête sur leur fonction à l'intérieur du système narratif, ce qu'elles révèlent de la maturation psychologique du personnage et précise ainsi ce qu'elle définit comme une "phénoménologie culinaire". Elle examine aussi les rapports entre le personnage "di carta" et le Montalbano télévisuel (qui a efficacement contribué à élargir l'audience de Camilleri), le deuxième finissant même par exercer en retour une influence sur l'écriture des romans. Un autre écran, non moins captateur – celui où l'utilisateur devient lui-même producteur du discours – est pris en compte dans l'étude puisqu'on y aborde même les sites internet inspirés par les passions culinaires de Montalbano. Cette incorporation manifeste d'un terroir est aussi la meilleure des publicités en faveur d'une région souvent associée aux images de la violence mafieuse.

On passe du petit au grand écran avec l'étude suivante : en analysant *Il Pranzo di Ferragosto* (2008) de Gianni De Gregorio, Anne Boulé-Basuyau conduit une réflexion sur la fin de vie. Elle montre comment le partage de nourriture est l'élément pivot qui vient remettre en mouvement la société figée d'une troupe de vieilles dames encombrantes à la veille d'un week-end férié. Elles se retrouvent "casées" chez l'une d'elles, confiées aux bons soins d'un fils dévoué, sexagénaire vieillissant qui n'a pas su profiter du pont du 15 août pour s'offrir une joyeuse escapade de fin d'été, à l'instar de ses amis et voisins. De l'expérience de ce qui se configurait au départ comme une mise de côté, voire une exclusion, la pulsion de vie, d'abord prosaïquement manifestée par la nécessité de nourrir l'hôte et le besoin de se nourrir, sort renforcée. C'est bien elle qui triomphe des petites mesquineries humaines – trop humaines – lesquelles finissent par céder à l'élan dionysiaque du partage. Les différentes étapes de la préparation et de la consommation des repas sont autant de moments-clés à l'aune desquels se mesure le quotient de survie de ces très vieilles dames souvent indignes dont l'avenir semblait se résumer à un effacement progressif. Passé le moment zénithal d'un 15 août où le temps semble s'être arrêté avant que l'été ne bascule dans l'automne, dans une Rome désertée qui évoque d'autres œuvres cinématographiques qu'Anne Boulé n'omet pas de citer, le monde se remet à tourner et c'est d'ailleurs sur un tour de valse que s'achève ce film à plusieurs égards

## Avant-propos

atypique : il est riche de suggestions, même si la matière narrative avait pu paraître "maigre" au spectateur distrait. Par son étude minutieuse, Anne Boulé en fait progressivement émerger toute la substance et c'est sur ce *Carpe diem* que se termine le parcours analytique offert dans ce numéro.

L'actualité théâtrale et éditoriale nous a conduits à ajouter encore deux comptes rendus. Après le cinéma, on se tourne vers la scène théâtrale, ou plus précisément vers une forme de performance que l'auteur qualifie de "cucin-azione". Elisabetta Simonetta restitue dans son article l'atmosphère singulière qui aboutit au partage d'un goûteux risotto cuisiné sous nos yeux. La pièce du même nom – *Risotto* –, créée en 1978 à Rome, a connu de multiples représentations, entre France et Italie, et, à l'hiver 2011, elle était donnée à la MC93 de Bobigny. Dans l'assertion, trois fois répétée, selon laquelle l' "l'important, c'est de préparer un risotto qui soit bon", faut-il voir l'expression d'une idéologie du repli ou au contraire, une invitation au partage ? C'est au spectateur d'en décider. Quant à notre lecteur, il ne manquera pas d'observer comment dialoguent le "chicco di riso individuo" de Gadda – "grumo di relazioni" – et le final d'un spectacle où la scène et la salle "s'agglutinent". Car pour Gadda aussi, "preparare un buon risotto è una questione seria" (F. Di Ruzza), qui, non seulement, mobilise des compétences mais fait aussi recours à la philosophie...

On termine en annonçant la publication imminente du recueil d'études *Food in postcolonial and migrant literature* (sous la direction de Michela Canepari et Alba Pessini, Bern, Peter Lang), où le thème de la nourriture est décliné dans le champ des études postcoloniales. A côté d'autres aires linguistiques, l'italophone figure, notamment dans ses expressions "migrantes".

Le sujet n'est pas clos, bien entendu. On aurait notamment pu traiter encore de poésie ou des arts figuratifs : des natures mortes ou "vies tranquilles" de la peinture et de la photographie, ... Même s'il n'est pas d'usage de conclure en pointant les espaces lacunaires, nous tenons à signaler, au terme de cette préface, un espace de réflexion encore largement ouvert. Soumettre nos auteurs de référence à cet examen thématique s'est révélé parfois surprenant mais toujours pertinent. Or, dans le secteur des "Food studies" – et l'anglicisme, ici, dit assez l'avance qu'ont pris dans ce

domaine nos collègues anglo-saxons – les études romanes sont trop peu représentées. Ce numéro de *Chroniques italiennes* voudrait aussi être une invitation à poursuivre la réflexion. Plus que jamais, dans un monde où l'accélération technologique et l'exigence de performance relèguent au second plan les temps de l'humain, l'acte alimentaire pose la question de notre rapport à la nature. On ne peut manquer d'observer que les valeurs associées à la cuisine dite "traditionnelle" effectuent un retour en force. En témoignent l'explosion du secteur éditorial des livres de cuisine ou la vogue des émissions télévisuelles consacrées à l'art culinaire : *La prova del cuoco*, révélateur ultime d'une essence intime ? En Italie naissait, il y a vingt-cinq ans, le mouvement *Slow Food* : lentement, comme son nom semblait l'y prédisposer, il gagne du terrain en Europe. A l'échelon local, les associations prônant le "bien-manger" œuvrent pour rapprocher producteurs et consommateurs, créant au passage de nouvelles dynamiques de quartiers. En somme, nourrir et se nourrir sont au centre d'une attention renouvelée : peut-être parce que – entre culture et nature – dans ce domaine plus qu'ailleurs, l'humain insiste.

**Brigitte LE GOUEZ**

**Université Sorbonne Nouvelle Paris 3**