

« NEL SAPORE LA SAPIENZA ».
LA SUBSTANTIFIQUE MOELLE DES *GHIOTTONI*
DE FABIO TOMBARI

Tutta la natura s'affatica a riempire il piatto di questi potenti,
di questi re della tavola, fra le cui mani il coltello luccica come
un sottile scettro.

Vitaliano Brancati, *I piaceri della tavola*, 1940

Voici posée une alternative : les agapes salutaires ou le festin
fatal. Le repas qui sublime l'*être* ou celui qui dégénère au
risque de l'*avoir* : la messe ou l'orgie.

Christian Loubet, *Ripailles et vanité. Les meilleures tables
de la peinture*, 1999

Auteur méconnu, notamment à l'étranger, Fabio Tombari jouit d'une place particulière dans le panorama de la littérature italienne contemporaine. Son œuvre, inaugurée en 1927 avec *Le cronache di Frusaglia*, à l'origine de sa renommée, demeure aujourd'hui encore difficilement classable. Le réalisme prosaïque et pittoresque qui fait la spécificité de son écriture dès les débuts peut-il être qualifié de *bozzettismo*¹ ou être considéré comme l'expression d'une adhésion au mouvement littéraire, nationaliste et

¹ Rappelons que la notion italienne permet de désigner un récit ou une scène représentant par touches rapides, avec réalisme et vivacité, voire un certain maniérisme, des tranches de vie quotidiennes.

S. AMRANI

réactionnaire, dit *Strapaese*² ? Ce sont les questions encore posées par la critique³ jusqu'à il y a quelques années, dans la tentative de classement d'un auteur qui opéra délibérément en marge des courants officiels, car ni l'une ni – surtout – l'autre définition ne sont adéquates pour caractériser l'imagination – en peu de mots – baroque de l'écrivain, « un barocco spensierato e incontiente da albero di cuccagna »⁴.

Certes, la vigoureuse fantaisie tombarienne est profondément enracinée dans la terre des Marches, la région natale de l'auteur, et plus précisément dans un environnement à la fois rural et maritime au sein de cette région, mais – déployée en de vastes fresques organisées en tableaux vivants et colorés, attentifs aux détails et transformant le quotidien en légende chamarrée – aucune délimitation arrêtée ou du moins aucune étiquette littéraire ne peut véritablement la saisir une fois pour toutes.

Dans *I ghiottoni*, dont l'édition princeps remonte au mois d'octobre 1939⁵, dupliquée en avril 1940⁶, rien du contexte historique, social et

2 Le mouvement s'affirma au cours des années Vingt, parallèlement à l'affirmation du fascisme et à l'accession au pouvoir du PNF. Il prônait la représentation des éléments censés caractériser en propre les régions italiennes, en opposition au culte futuriste de la ville (d'ailleurs, le mouvement *Stracittà* se forma dans son sillage pour le contester sur son propre terrain). Les revues *Il Selvaggio* (1924-1942) et *L'Italiano* (1926-1942) s'en firent les porte-voix, bien que le premier ait choisi après la crise Matteotti – soit très vite – une ligne éditoriale au fascisme moins prononcé et tonitruant. Avec les années, le mouvement devint synonyme de provincialisme rétrograde (cf. Gianni Grana, « Strapaese e Stracittà : due culture nel fascismo », *Le Avanguardie letterarie. II Dalla Metafisica alla Neo-avanguardia*, nuova edizione corretta e integrata, Milano, Marzorati, 1994, p. 165-174). Cependant, si l'inscription de Tombari dans ce courant n'est pas avérée, il n'en demeure pas moins que la question de l'âme fasciste de l'écrivain a été diverses fois soulevée : par David Albert Best dans *Tombari, Frusaglia, and the Marches : Expressing Fascist Rural Ethics*, in *Ruralism in Central Italian Writers. 1927-1997. From Strapaese Landscapes to the Gendering of Nature : Fabio Tombari, Paolo Volponi, Romana Petri*, Ancona, Ancona University Press, 2010, p. 49-53, notamment.

3 Cf. Carlo Bo, *Introduzione*, in *I segnali della natura. Una giornata di studi su Fabio Tombari*, a cura di Marco Ferri, Comune di Fano, Biblioteca Federiciana, 1989, p. 11-13 ou David Albert Best, *Landscape and Rurality in four Central Italian Authors*, in *Ruralism in Central Italian Writers. 1927-1997*, cit., p. 18-28.

4 Luigi Santucci, *Introduzione*, in *Frusaglia*, Milano, Mondadori, 1974, p. X.

5 *I ghiottoni*, con venti tavole fuori testo in nero e a colori, Milano, Mondadori, coll. « I libri curiosi », 1939, 216 p.

6 *I ghiottoni*, con dieci tavole fuori testo in nero e a colori, Milano, Mondadori, coll.

La substantifique moelle des *Ghiottoni* de F. Tombari

politique ne transparait en cette veille de l'entrée en guerre de l'Italie – c'est également, du reste, une caractéristique délibérée de l'œuvre première⁷. Hommage à la Nature, dans le droit fil thématique des premières chroniques, le livre est aussi un témoignage d'amour à la ville native de l'écrivain : Fano, citée oubliée des hommes et métamorphosée en « Frusaglia » pour garantir sa postérité sous la plume de l'aède Tombari, chante de ses usages, de ses traditions, de son passé, de son terroir⁸ et – bien entendu – de sa gastronomie. Plusieurs éditions et réorganisations de l'ouvrage se sont succédées dans les années, selon une habitude de réécriture proprement tombarienne⁹. Mais si, dans l'ensemble, les aventures croissent en nombre d'un livre à l'autre, la substance et le propos fondamental de l'œuvre originale demeurent inchangés, ou du moins les deux perspectives initialement présentes n'y font qu'être inversées. En 1957 et 1962, le texte est publié à nouveau sous le titre *I ghiottoni(:) vecchi e nuovi* sous une forme distincte toutefois, que signale la disparition des deux-points¹⁰. En

« I libri curiosi », 1940, 216 p.

7 Cf. Alberto Bianchi, *Tra Alfredo Panzini e Vitaliano Brancati : sulla paesanità frusagliana di Fabio Tombari*, in *Omaggio a Fabio Tombari*, a cura dell'associazione "E. L. Morselli", Rimini, Guaraldi, 1999, p. 125 : « L'antimodernità di Tombari sembrerebbe allora evaporare in una percezione del mondo favolistica e ludica – avulsa dalla logica e dagli eventi reali e dunque profondamente astorica ».

8 Dans le chapitre « L'émergence des cuisines régionales » de *L'Histoire de l'Alimentation* (sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996), Julia Csergo en a élaboré une définition particulièrement adaptée ici puisqu'elle propose de mettre en relation « lien spatial » et « lien mémoriel » (p. 828), non sans préciser que, dans le domaine de la gastronomie moderne, la localité « relève de la production d'un sol, de patrimoines familiaux autant que des modes de circulation des produits » (p. 838), mais plus largement aussi « du processus de construction des images du national et du local qui accompagne les mutations politiques, économiques et culturelles tout au long du XIXe siècle » (*ibid.*), en Europe du moins. En d'autres termes, le terroir est un espace géographique regroupant un faisceau de traits culturels caractéristiques d'une identité.

9 Ainsi *Frusaglia* a-t-il connu entre 1927 et 1974 dix éditions différentes, comprenant aussi bien des ajouts que des réductions, comme des remaniements d'ensemble d'une édition à l'autre. Cf. *I libri di Fabio Tombari*, a cura di Marco Ferri, Fano, Fondazione Cassa di Risparmio di Fano, 1999, p. 45-46.

10 En effet : *I ghiottoni : vecchi e nuovi*, ed. novissima con venti tavole fuori testo, Milano, Mondadori, 1957, 242 p. et *I ghiottoni vecchi e nuovi*, Milano, Mondadori, coll. « I libri di Fabio Tombari », 1962, 278 p.

S. AMRANI

l'espèce, les modifications ont trait concrètement à l'étendue de l'ouvrage, qui est notablement agrandi, ainsi qu'à l'intitulé des chapitres. L'édition princeps, agrémentée de vingt illustrations en couleur et en noir et blanc, en comprenait quatorze et l'œuvre s'achevait sur « Le 13 ricette da magro dei Ghiottoni ». Les titres originaux étaient caractérisés, en outre, par une fantaisie plus prolixe. En juin 1957, le texte englobe vingt-trois chapitres, plus conventionnels et châtiés dans leur appellation, et quatre recettes supplémentaires. Si les fondations primitives demeurent nettement reconnaissables, notamment en début et fin de volume, où l'auteur a posé les jalons de son projet, une orientation nouvelle s'entrevoit dans le dessein narratif de cette « edizione novissima », promue par Arnoldo Mondadori lui-même¹¹. En effet, le texte de 1939 laissait davantage d'espace au passé légendaire de Frusaglia et aux pères de la gastronomie locale. À partir du chapitre VII, le livre prenait un autre pli narratif après avoir représenté les us rustiques propres au présent du narrateur. En 1957, ce léger déséquilibre se renverse en faveur du développement de la première ligne thématique. Quant à l'édition de 1962, plus consistante encore, elle est organisée en vingt-sept scènes et conclue par les mêmes recettes. Les chapitres ajoutés – qui portent les titres suivants : « La pastasciutta », « Frittura aristotelica », « L'arcibombolo » et « Natale a Frusaglia » – permettent, d'une part, de confirmer le revirement narratif opéré en 1957 et, d'autre part, de confirmer l'illustration d'une morale paradoxale au vu de l'énoncé, celle des bienfaits de la frugalité.

En 1970, *I novissimi ghiottoni* paraissent¹². Cette édition, expurgée des recettes, comporte vingt-huit chapitres. Contre toute attente, mais non moins significativement, le onzième volet de l'édition de 1962, consacré à « La pastasciutta », « offerta d'oro [...] che si dona ai commensali come un'intrisa calda di Sole »¹³, reine du dimanche, disparaît au profit de « La problematica di Rondò », dont la présence affermit l'idée de la mise en valeur du parcours gastronomique atypique du protagoniste désigné en 1957. Par ailleurs, l'indication « Intermezzo » de l'ex-chapitre 17,

11 C'est du moins ce qu'indique la *Premessa*, signée « F. T. » et mise en exergue à partir de l'édition de 1957 : « Questo libro deve ad Arnoldo Mondadori l'esser stato chiamato a nuova vita ».

12 Milano, Mondadori, coll. « I libri di Fabio Tombari », 1970, 296 p.

13 Éd. 1962, cit., p. 100.

La substantifique moelle des *Ghiottoni* de F. Tombari

manifestement jugée superflue ou susceptible de désorienter par son association à une pause intercalaire, est abandonnée, comme l'est ailleurs cette même indication dans le passage de l'édition originale aux éditions ultérieures. L'ancien chapitre 18, intitulé « L'amica della mamma », donné à lire comme un souvenir personnel du narrateur, est sacrifié également, alors même qu'il était l'un des chapitres explicitant le plus lisiblement et poétiquement à la fois les liens entre les joies profanes du prosaïsme et le ravissement d'un être-ensemble sanctifié : une mise en regard pourtant chère à Tombari. Deux nouveaux épisodes s'ajoutent enfin, occupant respectivement les nouvelles positions 25 et 26 : « Il minuto della verità » et « Roma maestra delle genti ». Ces adjonctions attestent désormais de manière inéluctable de l'importance accordée à la ligne directrice développée depuis 1957. L'édition définitive, *I ghiottoni*, remonte à 1975 et présente en couverture, un an après l'ultime réédition de *Frusaglia*, un sous-titre éditorial explicitant le lien avec le reste de la production de l'auteur et notamment avec son œuvre considérée comme majeure : *Un ritorno gioioso alla natura nel clima di Frusaglia*¹⁴. Mais le texte reproduit dans les faits l'édition précédente.

Aussi constatons-nous, en l'espace de trente-six ans et de six éditions plus ou moins remaniées, que les cinq premiers chapitres originels (chapitre 1 « Si raduna in casa Rondò la misteriosa accolta dei Trenta », chapitre 2 « Ma i Rondò debbono molto a Pomponnier », chapitre 3 « E la scienza deve molto a Rondò », chapitre 4 « Intermezzo di vini. E appare un grassone », chapitre 5 « Chi era il grasso e quale il magro ») ont été non seulement maintenus à leur place liminaire, mais laissés quasiment inchangés, moyennant quelques modifications au niveau de leur désignation¹⁵. C'est le corps de l'ouvrage qui est soumis à une évolution et,

14 Milano, Mondadori, coll. « Gli Oscar », 1975, 291 p. La deuxième page de couverture de l'édition de 1970 établissait déjà, mais plus discrètement, cette mise en rapport somme toute évidente : « Nati dopo *Frusaglia* e gli *Animali*, anche i *Novissimi Ghiottoni* sono da considerare parte concreta di una costruzione unitaria ». Par ailleurs, toutes les rééditions depuis 1957 comportent deux notes renvoyant directement à la troisième chronique de *Frusaglia*, dans les chapitres « Il vecchio dell'aquila » et « L'aurora di Rondò dopo la notte del Capitano ».

15 Le premier chapitre perd l'adjectif qualificatif, tandis que les chapitres 4 et 5 portent respectivement, à partir de 1957, les titres suivants : « Il canto dei vini » et « Grasso e magro ».

S. AMRANI

sur ce plan, le texte de 1957 sert d'assise à l'édition définitive qui voit s'affirmer, d'ajustement en ajustement et plus ouvertement encore après la suppression du corpus des recettes, un discours narratif de plus en plus précisément circonscrit. De surcroît, nous pouvons observer que la morale affichée en fin de volume – dans le chapitre « La Porta », immuablement placé en conclusion de 1939 à 1975¹⁶ – se précise également au fur et à mesure des réécritures, de manière distincte après 1957. Dans la *Premessa* qui prélude aux aventures de 1957 et 1962, l'auteur avoue « [s'être] senti rougir » à la relecture de son texte et invoque le pardon divin devant ce qu'il regarde selon toute évidence comme un péché – de gourmandise intellectuelle pouvons-nous supposer. Or, nous savons que le changement de cap réalisé en faveur de l'illustration d'une leçon de vie située aux antipodes de l'éloge de la glotonnerie n'est effectif qu'à partir de la troisième édition. Si en 1939, le dernier chapitre consiste en la découverte d'un trésor bachique (« una dozzina di otri colmi di vino »¹⁷), dès 1957 le texte dispense un enseignement de carême en forme d'exhortation pour le moins complémentaire :

perché alla bassa ingordigia e voracità propria dei carnivori, subentri un cibarsi tanto virtuoso e vegetariano quanto sano e pitagorico.¹⁸

Quoi qu'il en soit, quelles qu'en soient les versions, nous ne pouvons guère définir *I ghiottoni* comme étant un récit, entendu comme une histoire développant linéairement un fil diégétique, en dépit des modalités narratives du texte. Le livre se présente dès les débuts comme une épopée gastronomique illustrée en tableaux, ou en « chroniques » pourrions-nous dire en référence à celles qui font office de chapitres dans *Frusaglia*, livre avec lequel *I ghiottoni* n'entretient pas seulement, en toutes lettres dans l'édition définitive de 1975, une relation paratextuelle et nominative

16 Précisons néanmoins que l'édition originale mentionnait ce titre entre parenthèses, après l'indication « Intermezzo maremmano », éliminée dès 1957, de la même façon qu'est supprimé l'adjectif « maremmano » au sein du chapitre, certainement pour assurer une certaine cohérence topologique et culturelle à un ensemble ancré dans la région des Marches.

17 Éd. 1939, cit., p. 202.

18 Éd. 1957, cit., p. 226. En italique dans le texte.

La substantifique moelle des *Ghiottoni* de F. Tombari

apparente. L'œuvre qui nous occupe est, en effet, une variation autour du thème de la glotonnerie, mais aussi de son contraire, dans le cadre d'un espace-temps qui est précisément celui de *Frusaglia*, inscrite pareillement dans une époque allant des temps légendaires du personnage du sire de Berlac – ancien maître des lieux dans l'imaginaire tombarien – au présent du narrateur. L'éloge des plaisirs comme des vertus bénéfiques attribués à l'art de la bonne chère donne lieu, par ailleurs, à la représentation d'une galerie de portraits, surtout masculins (la cuisine est le fait des hommes dans *I ghiottoni*), conformément aux attentes suscitées par le titre. Une ligne conductrice spécifique se dessine et se renforce toutefois, avec les années, autour de la narration des aventures d'un personnage principal, manifestement issu de ce qui fut l'aristocratie – nous verrons que la précision a son importance – et représenté dans le texte en qualité de gentilhomme de campagne : le baron Cipriano Rondò¹⁹.

En effet, le livre – inauguré par une imposante scène collective – établit le récit, à une époque semble-t-il contemporaine de la rédaction, dans la vaste demeure des Rondò, à l'opulence seigneuriale. Cet incipit met en lumière tout particulièrement l'hôte (localement) illustre, affairé autour de ses trente convives, notables de Frusaglia annuellement appelés à participer au banquet offert par les Rondò : « l'accolta dei Trenta »²⁰. C'est le début d'une épopée gastronomique aux nombreux épisodes, plutôt autonomes les uns par rapport aux autres, voyant le baron engagé dans une quête de l'exploit culinaire, dont les femmes, confinées dans des considérations sans hauteur et renvoyées à leur prosaïsme (« "Soluzione o Salazione ?" /

19 Le qualificatif « vecchio » qui accompagne le titre du baron disparaît après 1939, probablement parce qu'en opposition avec la vitalité dont il témoigne dans les éditions suivantes. Il importe également de spécifier que seule l'édition définitive de 1975 servira de base à nos analyses textuelles, à l'exception de nos remarques concernant les recettes, conservées jusqu'en 1962.

20 Nous avons vu qu'elle est définie « misteriosa » dans l'édition princeps. L'accroissement du nombre des aventures et les éclaircissements progressivement apportés rendent, dès 1957, cette épithète superflue. Quant à l'emploi du nombre trente – redoublé en fin de volume, dans le chapitre « L'aurora di Rondò dopo la notte del Capitano », en raison de la présence des épouses –, il ne trouve pas d'explication dans le texte. À noter, toutefois : Tombari reçut le « Premio dei Trenta » pour la publication en 1930, chez Mondadori, de *La Vita*. Par ailleurs et surtout, l'expression désigne ce qui fut une académie siégeant dans la Pinacothèque de la ville d'Ancône.

S. AMRANI

"Soluzione, solvente ; da sciogliere, allentare. Voi donne, poco v'importa chiarire il mistero della vita" »²¹), sont exclues : dans la recherche, notamment, d'une recette inédite recueillant la quintessence des saveurs. La première d'entre elles, réalisée en guise de hors-d'œuvre en l'honneur des convives du banquet, est un exemple mémorable et caractéristique d'olive farcie ou de farce à l'olive, selon la perspective choisie :

Ecco, si trattava di una comunissima invenzione già ideata da altri, ma perfezionata e messa in pratica forse da lui solo. Era in giuoco una comunissima oliva siciliana dentro cui fungeva da elettrone un minuscolo capperò avvolto in un filetto di acciuga. Chiaro ? [...] Un cibo puramente vegetariano, se non che l'oliva era stata ficcata dentro il pancino d'un tordo che, cacciato a sua volta nell'interno d'una beccaccia ben fasciata da quattro fette di prosciutto, trovavasi inserito dentro una lepre la quale non avrebbe mai e poi mai subodorato, nonostante i tartufi, che tutto facesse da anima, fodera e ripieno a un grosso maiale rosolato in porchetta.²²

Ses expériences successives, qui ne sont pas sans rappeler les éclectiques expérimentations de Bouvard et Pécuchet, correspondent en quelque sorte à la mise en œuvre narrative du titre d'un ouvrage de cuisine de référence, cité avec autorité dans *I ghiottoni : La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* de Pellegrino Artusi, *Manuale pratico per le famiglie* – ainsi que le précise son sous-titre – paru en 1891. Nous pourrions regarder ce renvoi comme daté. Cependant, dans notre perspective, il est surtout indicatif de la défense de valeurs spécifiques à une pratique culinaire considérée comme garante à la fois d'une convivialité de type familial et de saines habitudes alimentaires (Artusi envisage la « ghiottoneria » comme un comportement déshonorant²³), en dépit de l'apologie ici faite par Tombari de

21 Éd. 1975, cit., p. 104. Dans le chapitre « La problematica di Rondò ».

22 Éd. 1975, cit., p. 7-8.

23 Nous pouvons lire dans le *Prefazio* du manuel : « Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore ; protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole, perché non sono né l'una né l'altra cosa. Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen » (*La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie (790 ricette)*, ristampa integrale dell'edizione originale, Firenze, Giunti, 2003, p. 10). Une autre référence en la matière – Alvisé Luigi Cornaro, *Trattato della vita sobria. L'arte di godere sanità perfetta*, 1558 –, citée par deux fois (éd. 1975, cit., p. 218 et p. 224),

La substantifique moelle des *Ghiottoni* de F. Tombari

l'abondance, pour ne pas dire des excès de table, compensée néanmoins par un appel à la modération à partir de la seconde moitié du texte dans sa version définitive²⁴. En fait, les aventures de Rondò – invariablement vouées à l'échec dans leurs ambitions totalisantes – sont principalement l'expression d'une interprétation du mot « gastronomie » conforme à son étymologie : aux yeux du baron et de ses doublures, la cuisine est proprement une science, un « art de régler l'estomac »²⁵, et plus précisément une opération alchimique aussi savante que délicate et raffinée, que la philosophie et la poésie peuvent justifier dans ses principes ou chanter, accompagner en peu de mots, comme c'est le cas dans l'œuvre, sans prétendre toutefois à s'y substituer.

À vrai dire, dans *I ghiottoni*, non seulement la cuisine est appréciée et pratiquée comme une science physique, héritière des disciplines traditionnelles que sont l'alchimie et l'astrologie, mais elle fait aussi office de vecteur de connaissance philosophique et poétique, pour ne pas dire de clé d'interprétation des mystères et des beautés de la création. Nombreux sont les chapitres ayant pour objet la poésie ou la musique et la philosophie, parfois nommément : « E Rondò dà corpo al suo poema », « Rinascimento e a solo di prosciutto », « Frittura aristotelica », « Quintetto d'ottobre », notamment²⁶. Cependant, à la fois science, art et vertu²⁷, la cuisine y

corrobore cette position.

24 En fait, la fiche de présentation éditoriale de l'édition princeps – « *scheda bibliografica Mondadori* » organisée en une *Bibliografia* et en une *Nota informativa* – informe et rassure d'emblée les lecteurs éventuellement intrigués sur le caractère domestique de l'ouvrage : « Dopo *Frusaglia, La Vita e Il libro degli Animali*, accolti con grande successo all'estero come in Italia, questo dei *Ghiottoni* è un altro di quei libri, rarissimi, che potrebbero venir chiamati *Libri per la casa* ».

25 Définition du *Trésor de la Langue Française informatisé*, <http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?567;s=3994145580>.

Dans le chapitre « La zuppiera dei nonni » (éd. 1975, cit., p. 167), cette définition apparaît quasiment en toutes lettres, avec une précision toutefois, qui permet d'apparenter l'art culinaire à un art véritable, conçu en termes romantiques : « "Se la gastronomia si fonda sulle leggi dello stomaco, la culinaria non ha leggi" proclamava il nonno "la culinaria è una libertà" ».

26 La recette *Poesia dei fagioli*, mise en tête des dix-sept secrets de cuisine du narrateur de 1957 à 1962, n'en fait donc que provisoirement partie.

27 Si le renvoi à la science est une constante depuis la première version du livre, le binôme « art et vertu » est explicitement associé à la gastronomie, non sans une souriante

S. AMRANI

englobe et dépasse, subsume par conséquent, les branches du savoir et les formes plus ou moins élaborées de l'expression humaine : dans *I ghiottoni*, la gastronomie est la vie même, résumée, magnifiée, suffisante à elle-même, fin en soi²⁸ et nécessairement faim... et soif de vivre et de partager en rendant grâce à la Nature, c'est-à-dire à Dieu, car la culture religieuse comme la religiosité jouent ici un rôle prépondérant. Représenter Frusaglia à table signifie attabler une communauté soudée autour de l'intuition ou de la reconnaissance de sa participation à l'harmonie cosmique. Si les voyages et les expériences de Rondò, engagé dans une aventure et une bataille du goût avec son ami Renda, dynamisent un ensemble narratif qui eût été autrement contemplatif et s'ils sont aussi l'occasion de profaner pour mieux la pénétrer – par le rire et un certain scepticisme affecté par le protagoniste – une dimension sacrée, c'est bien la définition d'un rapport au monde, d'un être-au-monde, qu'il est question d'interroger, sans matérialisme pour autant. Les questionnements relatifs au sens de la vie trouvent certes une réponse dans les nourritures terrestres, mais manger le monde, le posséder, en être possédé, supposent chez Tombari science et conscience autant que foi. En effet, être « glouton » (et tous les *ghiottoni* tombariens ne sont pas *grassoni* : ainsi Renda n'est-il pas Rondò) est la seule manière d'être qui soit, du moins dans la mesure où la gloutonnerie n'est pas incompatible avec la chère maigre (du reste, toutes les recettes proposées entre 1939 et 1962 sont des « ricette da magro », gourmandes par ailleurs, et la leçon tombarienne insiste en définitive sur l'importance d'un régime mis sous le signe de la frugalité : « si può esser ghiotti mangiando pochissimo »²⁹) et dans la

bonhomie, dans le chapitre « Roma maestra delle genti », ajouté dans l'édition de 1970 : « "L'arte della cucina è un'arte" diceva il barone soddisfatto. "E cos'è l'arte ? Per i Greci, una virtù. Ma che ne sapevano i Greci che non andavano più in là delle olive marinate ? L'arte è un'imponderabile. Se c'è, abbiamo il tartufo ; se no, la patata" » (*I novissimi ghiottoni*, cit., p. 272 ; *I ghiottoni* éd. 1975, cit., p. 268).

28 La deuxième page de couverture de la troisième édition conforte déjà le lecteur dans cette interprétation : « Questi raffinati ghiottoni, golosi, mangioni, non vivono mangiando, ma mangiano vivendo ».

29 Éd. 1975, cit., p. 218. La phrase est prononcée par « Il vecchio dell'aquila », dans le chapitre du même nom situé en vingt-deuxième position. Le personnage, qui s'adresse ici directement au narrateur, est l'une des quelques figures du livre incarnant une sagesse tutélaire – c'est-à-dire la modération à table. Dans cet extrait, d'ailleurs, il se réfère à Cornaro et à son *Traité*.

La substantifique moelle des *Ghiottoni* de F. Tombari

mesure où « quel particolare gusto per la buona tavola, sana, casalinga »³⁰ trouve satisfaction à travers « questa schietta tavola nostra, latina, cattolica perché mantenuta salva nei conventi dai troppi turpi e dolciastri contatti barbarici »³¹, une cuisine fondée sur « il tributo delle stagioni, le più sacre offerte del tempo e della terra »³². Une cuisine « maigre », par conséquent, « simple », « pure » (ces adjectifs sont employés de manière récurrente), traditionnelle et respectueuse des temps liturgiques comme saisonniers, qui permet de prendre part rituellement, voire de toucher, au « mystère »³³ de la vie, à ses secrets non révélés, en accord avec le grand cycle de l'alternance.

Toute une réflexion est proposée à ce sujet autour de la définition à donner de la glotonnerie, notion a priori négative, surtout si l'on considère, sinon le précédent créé par Pellegrino Artusi, parangon contemporain de vertu culinaire aux yeux de l'auteur, du moins le poids de la tradition biblique, deux modèles pris en compte. Tous les personnages (le protagoniste, sa famille, ses amis et ses rivaux dans la course aux saveurs, comme ses aïeux proches ou lointains, qui sont les ancêtres mêmes de Frusaglia) participent à cette méditation sur la place de la cuisine dans l'existence et sur les implications du terme clé de l'ouvrage. Le pluriel et le suffixe augmentatif du titre annoncent, sans ambages, une appréhension convenue du concept comme son application à une collectivité. Les premières occurrences du mot confirment la volonté de partir d'une interprétation établie :

« A proposito » chiese [Rondò] « che differenza fa lei, professore, fra buongustaio e ghiottone ? »

« Ecco, io direi che buongustaio è colui che fa del gustare un mezzo, e

30 *Ibid.*, p. 231.

31 *Ibid.*, p. 232.

32 *Ibid.*, p. 228.

33 Le mot (*mistero*, au singulier) est employé dans les dernières lignes du chapitre cité plus haut, « Il vecchio dell'aquila » (*ibid.*, p. 232), au terme d'un discours construit selon les règles du climax, dans un crescendo allant du traitement de thèmes « profanes » à des interprétations « mystiques » transportant le narrateur vers un état proche de l'extase, dans son acception religieuse : « Niente di quanto diceva, e mistico e profano, che non fosse espresso nobilmente da un animo nobile, niente che non fosse nuovo e altissimo e puro, e tutto penetrava e sconfinava nel mistero » (*ibid.*).

S. AMRANI

ghiottone chi fa del mezzo un fine : che è poi il peccato originale. »³⁴

Mais tout le recueil s'emploie ensuite à défaire la trame tissée par les lieux communs autour de ce vocable compénétré de représentations préconçues, jusqu'à prendre le contre-pied des attentes initialement suscitées. En effet : « "perché l'intelligenza concessa alla vista e all'udito dovrebbe essere negata al gusto ?" »³⁵. Le sens péjoratif est ainsi renversé en fin de parcours, où la paire dichotomique gourmet/glouton se résorbe en une entité unique par un glissement de sens et un jeu d'équivalences : « Anche il digiuno è una ghiottoneria per il buongustaio »³⁶. Dans l'entre-deux, le passage est assuré par l'affirmation de nettes distinctions, non moins subtiles : « se Rondò era un ghiotrone, Renda era di più : era un gaudente »³⁷ (c'est-à-dire, concrètement, l'un plutôt sujet aux indigestions et l'autre aux voyages de l'esprit vers l'enfance³⁸). C'est vers la moitié du recueil que la transition s'opère de façon éclatante, avec l'affirmation de la nécessité de concevoir la glotonnerie comme la pratique de son contraire et de l'exercer avec mesure, pour ainsi dire. Les appels à la tempérance, proprement entendue comme l'une des vertus cardinales, deviennent de plus en plus insistants, jusqu'à l'avertissement d'outre-tombe lancé en conclusion – dans le chapitre « La Porta » – par le sire de Berlac, prototype de la glotonnerie par ailleurs. À son crédo « non c'è pietà pei ghiottoni »³⁹, d'abord énoncé avec ironie et au nom duquel les cochons méritent moins d'égard pendant la cuisson que les tendres pigeons ou les faisans à la chair fine, se rallie peu à peu le narrateur lui-même, en laissant toujours plus d'espace aux personnages porteurs d'un message de sobriété, sachant concilier les plaisirs de la terre et un état de grâce, sans moralisme ni contrition et sans même que son protagoniste se repente (l'idée du péché n'effleure guère sa

34 *Ibid.*, p. 56. Dans le chapitre VI, « Rondò allo specchio ».

35 *Ibid.*, p. 220. Dans le chapitre XXII, « Il vecchio dell'aquila ». Ce constat fut formulé également par Pellegrino Artusi dans son manuel.

36 *Ibid.*, p. 230. Dans le même chapitre.

37 *Ibid.*, p. 77. Dans le chapitre VIII, « La crescita di Pasqua ».

38 La mise en rapport de la nourriture et du voyage, notamment au sens mémoriel, est effective dans le chapitre XVII, « La zuppiera dei nonni », qui évoque aussi bien l'épisode proustien de la madeleine que le conte *Hansel et Gretel*.

39 Éd. 1975, cit., p. 145. Dans le chapitre XVI, « Il grande Berlac (*Nasce la pentola*) ».

La substantifique moelle des *Ghiottoni* de F. Tombari

conscience), forcément absous quoi qu'il en soit, car son culte et sa quête contribuent aussi légitimement, par les voies épicuriennes, à la connaissance du divin. Mais avant que ne soit réunie à nouveau la joyeuse « *accolta dei Trenta* », dans le chapitre XXIII (« *L'aurora di Rondò dopo la notte del Capitano* »), le « ventre » en vient à être regardé et condamné par l'ancêtre Berlac, contraint au jeûne, comme la « *sentina d'ogni miseria* »⁴⁰, dans le droit fil d'une conception romantique du pantagruélisme et plus précisément en conformité avec la lettre d'un célèbre texte hugolien :

Le ventre étant le centre de la matière est notre satisfaction et notre danger ; il contient l'appétit, la satiété et la pourriture.⁴¹

Cette sentence est prononcée derechef dans le chapitre XXI, « *Il pesce in gloria* », dans lequel la « pesanteur » des gloutons est identifiée aux « ténèbres » par le prêtre ici mis en scène, « *[g]oloso di sobrietà, ghiotto di continenza* »⁴². Ce jugement inexorable, à mi-chemin entre l'homélie et le sermon, pourrait déconcerter au sein d'un volume qui est aussi célébration des réjouissances temporelles. Mais la contradiction n'est qu'apparente, car l'ambivalence est bien la caractéristique de tout discours "carnavalesque", non seulement inscrit dans un système de représentation cyclique, mais se prévalant également du « transfert de tout ce qui est élevé, spirituel, idéal et abstrait sur le plan matériel et corporel, celui de la terre et du corps dans leur

40 *Ibid.*, p. 189. Dans le chapitre XX, « *Gl'incanti probanti* ».

41 Victor Hugo, *William Shakespeare* [1864], première partie, II (« Les Génies »), in *Œuvres complètes de Victor Hugo* (Philosophie – II), Paris, Albin Michel, 1937, p. 39. Le passage (qui se poursuit ainsi : « Les dévouements et les tendresses qui nous prennent là sont sujets à mourir ; l'égoïsme les remplace. Facilement les entrailles deviennent boyaux. Que l'hymne puisse s'aviner, que la strophe se déforme en couplet, c'est triste. Cela tient à la bête qui est dans l'homme. Le ventre est essentiellement cette bête. La dégradation semble être sa loi ») est cité par Béatrice Périgot dans *L'ambivalence de la tripe dans le Gargantua de Rabelais*, in *Nourritures et écriture. Tome II : Littératures d'expression française*, publié par Marie-Hélène Cotoni, Université de Nice-Sophia Antipolis, Publications de la Faculté des Lettres, Arts et Sciences humaines de Nice, n.s., n. 62, 2000, p. 30. Il est ainsi commenté : « On reconnaît bien là une vision romantique du Moyen Âge, à la fois truculent et inquiétant, et c'est de cette vision qu'est sortie l'image d'un Rabelais obsédé par la nourriture. Mais si Hugo exagère le trait, il a parfaitement compris et magnifiquement exprimé le caractère ambivalent du ventre chez Rabelais » (*ibid.*, p. 31).

42 Éd. 1975, cit., p. 201.

S. AMRANI

indissoluble unité »⁴³, dans une tension, puis une unité dialectique alliant profane et sacré. C'est en outre, nécessairement, la singularité d'un texte conciliant plusieurs cultures de la table : paysanne (et non moins maritime), aristocratique et catholique. Or, leur association permet de dresser un tableau de normes composites mais de valeurs concordantes, fondées sur l'hospitalité, à laquelle toutes ces pratiques sont liées. Qu'elles soient vouées à louer la frugalité, règle de vie monastique et principe de base de la morale religieuse chrétienne⁴⁴, ou bien la glotonnerie, marqueur socioculturel qui réunit historiquement la noblesse et les classes populaires⁴⁵ (ici, du reste, tous les citoyens de Frusaglia sont indistinctement *ghiottoni*), les us et coutumes représentés dans *I ghittoni* se rejoignent et se fondent naturellement en un chœur œcuménique homogène. Dans le rapprochement peu banal de l'appétit gargantuesque et du manger maigre, de la voracité et de la sobriété, les différents groupes rassemblent, en tout état de cause, des initiés au culte de la vie et à son mystère, réunis dans une recherche identique de bonheur et de vérité. Les expériences de nourriture sont dans tous les cas des expériences de transcendance : la cuisine est pour tous un langage dont la pratique exige un dépassement de soi, une herméneutique existentielle qui donne sens à la vie et qui, dans le cadre du cérémonial du repas, fait communier les hommes autant que la terre et les cieux.

Nous pouvons dire, par conséquent, que le discours critique

43 Mikhail Bakhtine, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Age et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, coll. « Tel », 1970, p. 29 ; traduit du russe par Andrée Robel.

44 Cf. Massimo Montanari, *L'abbuffata e il digiuno*, in *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, p. 33 : « la prima e fondamentale regola dietetica dello stile di vita monastico (non l'unico, certo ; ma per lungo tempo esso fu ritenuto il migliore di tutti per la conquista della salvezza) è il rifiuto della carne : scelta tanto più rigorosa ed ossessiva, quanto più si trattava del valore alimentare per eccellenza della società dei potenti ».

45 Cf. Massimo Montanari, *Paura di mangiare*, in *Convivio oggi. Storia e Cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*, Roma-Bari, Laterza, 1992, p. VIII : « la cultura dell'abbuffata rimane caratteristicamente legata al mondo della nobiltà e a quello, ad esso specularmente, della povera gente ». Ce propos est confirmé par M. Montanari dans *La cucina italiana. Storia di una cultura* (co-écrit avec Alberto Capatti), Roma-Bari, Laterza, 1999, p. 324 (§ « Il grande mangiatore ») : « Questo modo di ostentare il cibo, l'abbondanza, la fame placata, mostra una profonda consonanza tra la cultura popolare e quella aristocratica ».

La substantifique moelle des *Ghiottoni* de F. Tombari

tombarien sur le traitement enthousiaste du thème de la nature, accompagné non seulement d'un hommage à la vie, à la tradition du terroir, mais encore de la célébration d'une convivialité rustique, entendue comme un art de vivre, si ce n'est proprement comme une raison de vivre, est somme toute, dans l'interprétation des textes de l'écrivain, un topos⁴⁶ qui ne permet guère de cerner toute la portée du message livré dans *I ghiottoni* : une œuvre originale s'il en est, dans le contexte de sa publication initiale (si nous pensons par exemple au roman *Fontamara*, publié dans ces mêmes années Trente⁴⁷) et dans le plus vaste paysage littéraire italien contemporain, comme dans les pratiques culinaires représentées. À la fois manuel de vie et recueil d'aventures, l'œuvre expose l'heureuse définition de l'art culinaire comme une branche du « savoir » et l'expression d'une « sagesse » mise au service de la poursuite de l'harmonie cosmique, notamment dans la manière d'envisager l'interaction homme/nature et dans l'intégration des temps liturgiques au quotidien. « Nel sapore la sapienza – nella fame la fama » est ainsi, significativement, le chapitre central de l'édition définitive, scellant l'union indissociable de l'une et de l'autre⁴⁸. Dans cette perspective, les nombreuses dichotomies – qui se recoupent en créant des correspondances non orthodoxes entre glotonnerie et frugalité, profane et sacré, bombance et transcendance, tradition et expérimentation – tracent un chemin de « vérité » : elles élaborent un *memento mori* sur fond de nature vivante. Elles appellent également à la conservation d'un modèle garant de rêves et révélateur de craintes certainement confirmées dans les années du miracle économique italien et donc d'édition en édition : celle de l'uniformisation et d'un individualisme urbain proprement moderne, qui ont vu « l'allentarsi dei

46 Luigi Santucci présente un catalogue raisonné des thèmes tombariens, à la fois concis et complet, dans son *Introduzione* à *Frusaglia*, cit., p. V-XII. Son analyse fait avec efficacité et pertinence le tour des grandes lignes directrices de l'écriture de l'écrivain *fanese*, mais rend compte également des conditionnements persistants subis par la critique dans la réception de l'œuvre tombarienne.

47 Contrairement à cette œuvre qui lui est contemporaine, *I ghiottoni* exorcise donc « una storia triste, quella della fame che attanaglia la mente e il corpo : fame pensata, paura che il cibo manchi ; fame vera, combattuta quotidianamente con il lavoro e con l'invenzione » (Massimo Montanari, Alberto Capatti, *La cucina italiana*, cit., p. 322).

48 Cf. « più cercava la sapienza e più trovava il sapore » (éd. 1975, cit., p. 250-251, dans le chapitre « Corsa in Sabina », quelque peu remanié dans sa partie initiale pour l'édition définitive, sans que le message en soit modifié).

S. AMRANI

vincoli stagionali [...] ; il progressivo venir meno della ritualità dei cibi, della loro periodica alternanza (su base settimanale o annua) legata al ritmo delle festività religiose »⁴⁹. Avec une verve irrévérencieuse, dans un italien délicieux riche en savoureuses contrepèteries⁵⁰, est défendu et illustré le plaisir ritualisé de la nourriture autour de la revendication d'une culture non pas tant du goût – malgré son inlassable recherche – que d'un être-ensemble salubre et d'une bonne chère partagée, mais aussi la vitalité des cuisines régionales italiennes. Frusaglia, « maestra delle genti »⁵¹ loin d'être (seulement) provinciale, la cité-phare d'un territoire particulier, désigne bien par métonymie, en effet, l'Italie entière⁵², l'univers en un point et le seul monde possible.

Sarah AMRANI
Université Sorbonne Nouvelle Paris 3

49 Massimo Montanari, *Paura di mangiare*, cit., p. X.

50 Cf. à titre d'exemple « "La nostra è un'impresa eroica." / "Eroicomico. Va', va', burlone ! E attento alle cuoche." / "Tu quoque" » (éd. 1975, cit., p. 261, dans le chapitre *Il minuto della verità* »).

51 Nous empruntons la célèbre expression à l'un des chapitres du recueil, « Roma maestra delle genti ».

52 Pellegrino Artusi lui-même prônait la diversité régionale dans un véritable tour des tables italiennes.