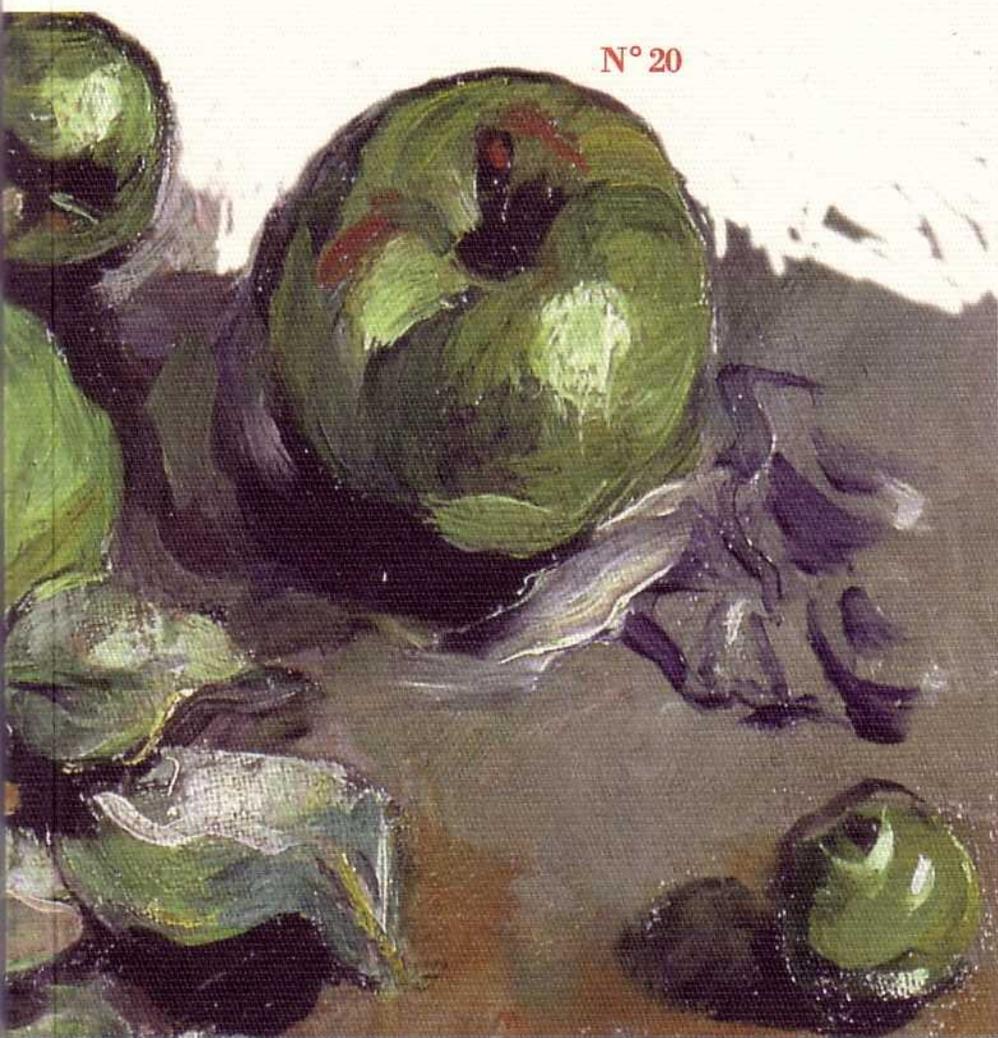


# PAPILLES

N° 20



*Bibliothèques gourmandes*

EDITIONS VIRGILE



Astrid BOUYGUES

## *Le vin dans ses œuvres*

---

---

*PAPILLES a rendu compte (n°18) du colloque de Roanne organisé dans le cadre du Mois du Patrimoine écrit ; Astrid Bouygues, chercheuse qui suit nos travaux de longue date, nous invite à prendre part au colloque pluridisciplinaire organisé du 17 au 19 mai 2001 par le Lycée viticole de Libourne-Montagne. (1)*

**L**e colloque "Le Vin dans ses œuvres" affichait le double objectif de la pluridisciplinarité et de la convivialité.

La pluridisciplinarité était programmée dans ce qu'il convient d'appeler le "colloque *in*", c'est-à-dire les activités plus proprement

diurnes annoncées par Amancio Tenaguillo y Cortázar, directeur du colloque, en ces termes : "Au cours de ces trois journées, conférences et tables rondes réuniront des universitaires, des écrivains, des artistes et des professionnels pour étudier les images et représentations socioculturelles de la vigne et du vin. Ils tenteront de saisir la pluralité des imaginaires et représentations du vin à travers des approches variées : littéraires, philosophiques, esthétiques, lexicologiques, sociales, historiques et géographiques, techniques. Les artistes et écrivains évoqueront la dimension émotionnelle et sensible propre à leurs activités. Les professionnels apporteront la technique qui est à la base de l'art".

Quelques exemples rapides pourront donner une idée de la diversité des approches (2). C'est sur l'analyse du "Vin des soufis" par Christian Coulon, professeur à l'Institut d'Études Politiques de Bordeaux et auteur du *Cuisinier médoquin* (Bordeaux, éd. Confluences, 2000), que s'ouvrit le colloque : le vin s'y présenta comme un "révélateur des conceptions contradictoires de [la] religion [musulmane]". Gérard Lahouati, professeur de littérature du 18<sup>e</sup> siècle à l'Université de Pau, réfléchit ensuite au "rôle [du vin] dans l'élaboration d'une philosophie du plaisir" en s'intéressant tout particulièrement à *L'Histoire de ma vie* de Casanova.

Sous le beau titre "Quelques pots de vin en peinture (d'Ulysse à Alain Laborde)", le critique d'art Bernard Lafargue étudia avec verve la représentation de la ruse du vin en peinture, "ruse du donateur (Ulysse), du vin lui-même et du destinataire, celui-ci pouvant être dans ou hors du tableau". Sophie Guermès, auteure de l'anthologie *Le Vin et l'encre* (Mollat, 1997), pointa ensuite avec sa précision et sa finesse habituelles "la spécificité du traitement du thème bachique" dans l'opéra français du 18<sup>e</sup> siècle, "à travers le double travail des librettistes et des musiciens". Hans Hartje offrit en touriste et en dilettante un passionnant voyage à travers les "Nouvelles architectures du vin", non les architectures du breuvage lui-même mais bien celles des lieux de son élaboration. C'est une balade de charme qu'entreprit à son tour Gabriel Saad dans les domaines de la vigne, du vin

et de la mémoire, balade littéraire pour l'essentiel dans laquelle Peyerle de Mandiargues joua un rôle prépondérant.

Puis Martine Courtier, ingénieure au CNRS spécialisée dans l'histoire du vocabulaire français, posa une question provocatrice : "Les lexicographes du 20<sup>e</sup> siècle seraient-ils abstèmes ?". En historien, Pascal Ory, à qui les gastrosophes doivent déjà un précieux essai, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours* (Gallimard ; Julliard, 1998), situe le discours de l'œnologie dans le contexte de "l'invention de la gastronomie française". Françoise Argod et Claude-Gilbert Dubois s'intéressèrent pour leur part à la vigne et au vin dans les traités d'agronomie du 16<sup>e</sup> siècle, la première dans le *De re rustica* de Columelle (1<sup>er</sup> siècle après Jésus-Christ, d'après une traduction de Louis Meigret, 1540) le second dans le *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres.

Le colloque s'acheva, pour la partie scientifique du moins, sur une table ronde de techniciens et de professionnels du vin qui apportèrent des problématiques différentes des précédentes, notamment dans le domaine économique : Jean-Claude Berrouet (œnologue, Château Pétrus), François des Ligneris (Château Soutard), Jean-Pierre Salle (Association "Il était une fois...le Médoc", Albedo éditions multimédia) et Kess Van Leeuwen (ENITA Bordeaux) furent ainsi aux prises avec les complications liées à la définition de la notion de terroir. Gageons que cette grande préoccupation, dont les enjeux dépassent de loin le champ terminologique, n'empêcha pas par la suite les chevaliers de cette table ronde de goûter voir si le vin était bon.

Quant à la convivialité, il s'agissait d'un postulat beaucoup plus ambitieux que la pauvre notion tant galvaudée d'"acte de sympathie collective" : à la fois événement culturel en milieu rural et mise en pratique de ce que j'oserais appeler une synesthésie, cette rencontre aurait été conçue selon Amancio Tenaguillo avec le souhait de "redonner au mot "colloque" sa signification originelle, celle du banquet où les mots et les sens se répondent. C'est notamment le sens des hors d'œuvre ou intermèdes gastronomiques, bachiques et culturels

qui ponctueront cette manifestation". Ce rôle était donc dévolu pour l'essentiel au "colloque *off*", sur lequel je souhaite m'attarder un peu, car ni le site internet ni la publication des Actes (2) n'en rendront le vécu.

Pas nécessairement nocturne, mais répondant en tout cas à une sensation de l'écoulement du temps fort différente du découpage minutieux en communications et débats, le "colloque *off*" ne s'éparpilla qu'en apparence en balades, entractes musicaux, dégustations, lectures et autres expositions, toutes activités liées en réalité entre elles par un jeu très serré de correspondances sensorielles prenant leur origine dans les imaginaires du vin. La soirée artistique gourmande organisée par "Paroles en bouche" débuta au lycée viticole même, dans le cellier du Château Grand Baril, par la visite de l'exposition des œuvres d'Alain Laborde consacrées à la vigne et au vin. L'utilisation de la terre des différents terroirs viticoles de France, terre qu'il intègre directement à sa peinture, donne à cet artiste la palette de tons ocre-brun des fonds sur lesquels il fait évoluer tous les "personnages" du vin, des acteurs réels ou fantasmés de sa production et de sa consommation, servantes déhanchées et anges vendangeurs, aux objets qui les accompagnent, amphores, clefs de la cave ou séca-teur. De ses toiles se dégagent à la fois des impressions de chaleur, de profondeur, de légèreté et de sensualité, avec, ici ou là, un brin de malice : c'est une certitude, cet homme aime le vin ! S'il restait encore un doute dans l'esprit de l'assistance, le tableau "Plongeon dans le plaisir" et la participation active de son auteur aux dégustations auront achevé de le dissiper (3).

A ce plaisir des yeux fut associé le plaisir des papilles, avec une dégustation œnologique, et celui des oreilles, avec des lectures par Jean Echenoz et Jean-Marie Laclavetine d'extraits de leurs propres œuvres – je me souviens notamment de l'interprétation tonique que Jean-Marie Laclavetine fit de la dernière nouvelle du recueil *Le Rouge et le blanc* – . Le Jazz Chamber Orchestra qui avait accompagné les participants jusqu'au cellier les retrouva à sa sortie pour ne plus les quitter durant toute leur promenade dans Saint-Emilion, qu'il rythma de saynètes musicales et comiques. C'est dans

cette ambiance fort gaie que le colloque progressa lentement dans les ruelles jusqu'au lieu des agapes, s'arrêtant seulement le temps de laisser la Jurade de Saint-Emilion introniser Florence Delay, Jean Echenoz, Jean-Marie Laclavetine et Gabriel Saad : ce fut fait dans la plus stricte observation des règles en usage, tant il est vrai qu'aucune liberté ne saurait être prise avec le protocole lors d'une cérémonie de cette importance. Le lendemain, le soleil qui blondit les pierres du cloître de l'église collégiale de Saint-Emilion pour accueillir le Marché des mets et des mots de "Paroles en bouche" acheva de combler tous les sens de participants heureux.

La palme du champion toutes catégories de la mise en scène synesthésique est cependant sans aucun doute à décerner à François des Ligneris, propriétaire et exploitant de Château Soutard. Si vous voulez un jour approcher vraiment le vin dans toutes ses dimensions concrètes, sensuelles et oniriques, alors demandez-lui de vous faire visiter son domaine. S'il n'avait été viticulteur, cet homme qui a fait des études d'architecture aurait pu être forain, bateleur, harangueur. En tout cas c'est un magicien : muni d'ustensiles hétéroclites, morceaux de bois, tamis, lampes électriques ou ressorts, et surtout de son inimitable bagout, les pieds bien campés sur sa terre et la tête tout là-haut dans le ciel de son exploitation, il est capable de rendre clair pour n'importe qui la façon dont les conditions naturelles, se combinant aux choix culturels et économiques du vigneron, président à l'alchimie du vin. Et il parvient encore à les recréer pour vous avec un sens des métaphores et une justesse dans la rêverie que lui envierait Bachelard. Du grand spectacle, un spectacle cosmique, mis au point avec beaucoup de finesse.

Il va sans dire que la grande tenue scientifique n'était pas exclue du "colloque *off*" ni la convivialité du "colloque *in*" : en témoignent les nombreuses conversations savantes improvisées au hasard des repas et des dégustations ; en témoigne encore cet épisode mémorable de la table ronde consacrée aux rapports entre le vin, le sexe et le genre, table ronde d'une impeccable parité comme cela fut immédiatement remarqué et pendant laquelle Christine Escarmant, qui pré-

pare une thèse sur Rabelais, démontra geste à l'appui devant une assemblée fascinée que c'est pour être ensemencé par elle que le vigneron empoigne la bouteille phallique. Les objectifs en termes de pluridisciplinarité et de convivialité furent donc atteints et les résultats dépassèrent même les espérances. Il est vrai que les colloques tout comme le vin procèdent à la fois d'un indéfinissable terroir et d'une ineffable alchimie... inutile donc que je persiste dans l'entreprise vaine d'expliquer pourquoi ce colloque-ci fut un grand cru.

Je me contenterai de signaler pour finir qu'Amancio Tenaguillo vient de créer une association : CEPDIVIN, le Centre d'Études Pluridisciplinaires des Imaginaires du Vin, réunira des chercheurs mais aussi des professionnels et des amateurs et aura pour objet l'organisation d'événements, la publication d'une revue – sans doute en ligne – la création d'un centre de recherche et d'un club d'œnologie. La construction d'un site avec banque de données, bibliographies, annuaire, textes en ligne et moteur de recherche sera l'un des objectifs et l'un des outils principaux de cette association. Ses statuts provisoires sont déjà lisibles sur le site **<http://perso.wanadoo.fr/marincazaou>**. A suivre ...

### NOTES

(1) Lycée viticole de Libourne-Montagne- 33570, contacts : tél. 05 57 96 90 89 / 05 56 40 14 16 ; Internet : <http://communities.msn.fr/ImaginairesduVin>.

(2) Le programme complet avec biographies des participants et résumés des communications est disponible sur internet.

(3) Prévues pour le printemps 2002.

(4) Quelques-unes des toiles exposées lors du colloque sont visibles sur internet.



## **Notes sur les auteurs et les illustrations de ce numéro.**

### **L'illustration de notre couverture,**

Paul CÉZANNE, *Pommes vertes*, (1873), Musée d'Orsay, © Photo RMN.

### **Menu Idéal d'Éric FRECHON, chef de cuisine au Bristol.**

Éric FRECHON a aimablement mis à la disposition de *PAPILLES* la photographie pour ce Menu Idéal.

### **Légumes et salades d'un jardin chalonnais à la fin du 16<sup>e</sup> siècle.**

Yvette QUENOT, a été professeur à l'Université de Bourgogne. Auteur d'une thèse sur Jean de La Ceppède, poète religieux contemporain et ami de Malherbe, elle a également travaillé sur divers poètes ou écrivains du 16<sup>e</sup> siècle, tels Jacques de Billy, François Perrin, Pierre Poupo, Olivier de Serres, Jean de Sponde, Pierre Tamisier...

Les dessins sont issus de l'ouvrage de Matthiole, *Sur les six livres de Ped. Dioscor*, Lyon, Rouillé, 1578.

### **Proust, une esthétique du goût**

Michel ERMAN est professeur de linguistique et de poétique à l'Université de Bourgogne. Essayiste et nouvelliste, il a notamment publié une bibliographie de Marcel Proust (*Marcel Proust*, Fayard, 1994) et des nouvelles dans diverses revues, comme *Nues* et *Encres vagabondes*.

Son texte est illustré par un portrait de Marcel Proust, réalisé au crayon par Jacques-Émile Blanche le 1 octobre 1891, © ADAGP, Paris, 2001.

### **"Secreti" d'un épicier apothicaire des Médicis (1593)**

Rodrigo de ZAYAS est né à Madrid. Bibliophile, écrivain mais aussi musicien de talent plusieurs fois couronné, il a arpenté le monde, reçu une éducation française à Damas, Grenoble et Paris, étudié le droit, et vécu aux États-Unis. De ses parents, il a hérité une bibliothèque de 35 000 volumes que l'on consulte du monde entier et des trésors artistiques. Il est l'éditeur de partitions (*Las cançons dels troubadour*) et d'un petit manuscrit de 1593 déniché dans sa formidable bibliothèque, Segretj, Stefano Franceso Di Romolo Rosselli, édité sous le titre, *Mes secrets à Florence au temps des Médicis*, (Paris, Éd. Place).

Il est aussi l'auteur de plusieurs ouvrages, comme la tétralogie romanesque *Ce nom sans écho* (Paris, Éd. L'esprit des Péninsules) ou l'essai intitulé *Sévilla ...* (Paris, Éd. Séguier).

Les illustrations proviennent de l'ouvrage de Bartoloméo Scappi, *Opera cuoco secreti di papa Pio V*. Venise, 1605.

### ***L'idée d'un bon vivant : histoire de la foire gastronomique de Dijon,***

Christelle GUILARD, étudiante en Doctorat d'Histoire du Droit à l'Université de Dijon sous la direction de Monsieur Pierre Bodineau, oriente ses recherches sur une municipalité dijonnaise de l'entre-deux-guerres : celle de Gaston-Gérard. Elle est auteur d'un mémoire sur *La Foire gastronomique de Dijon de 1921 à 1939*.

- \* Détails des illustrations des archives privées de Madame Chantal Maret :  
Timbres dédiés aux premières foires gastronomiques dijonnaises.  
Stand de la Maison Rouet, Grands Vins de Bourgogne.  
Exposition de chocolats hollandais et suisses.  
Menu dessiné par l'Ecole Pratique de Commerce et d'Industrie de jeunes filles de Dijon à l'occasion de la *1ère Foire gastronomique de Dijon*.
- \* et des Archives municipales de Dijon :  
Menu élaboré par Racouchot, chef cuisinier dijonnais, pour la Foire de 1928, à l'occasion de la visite de Louis Loucheur alors Ministre du Travail, de l'Hygiène, de l'Assistance et de la Prévoyance sociales.

### ***Le vin dans ses œuvres***

Astrid Bouygues termine à l'université de Paris 3, Sorbonne Nouvelle, une thèse intitulée *Nourritures poétiques : le meurtre alimentaire dans la poésie du 20<sup>e</sup> siècle*, dans laquelle elle analyse l'imaginaire de la dent meurtrière. Dans le prolongement de cette étude, elle s'intéresse tout particulièrement, toujours dans la poésie du 20<sup>e</sup> siècle, aux thèmes de l'abattage et de la boucherie, ainsi qu'au cannibalisme, ce qui la conduit à s'interroger sur les frontières entre l'humain et l'animal. Elle a publié de nombreux articles sur la nourriture et/ou l'animalité chez les poètes du 20<sup>e</sup> siècle, notamment Pierre Albert-Birot, Georges-Emmanuel Clancier et Raymond Queneau. Secrétaire de l'association "Les Amis de Valentin Brû", qui se consacre à l'étude de la vie et de l'œuvre de Raymond Queneau, elle est responsable de plusieurs rubriques dans la revue du même nom.

# PAPILLES

*Culture & Patrimoine gourmands*

REVUE N° 20

## Sommaire



Le Menu idéal d'Éric FRECHON  
*Cabillaud poêlé à l'andouille de Guéméné,  
Rattes écrasées au beurre salé*

Yvette QUENOT  
*Légumes et salades d'un jardin chalonnais*

Michel ERMAN  
*Proust, une esthétique du goût*

Rodrigo de ZAYAS  
*"Secreti" d'un épicier apothicaire des Médicis*

Christelle GUILARD  
*L'histoire de la Foire gastronomique de Dijon*

Astrid BOUYGUES  
*Le vin dans ses œuvres*

Dictée gourmande  
*Le manioc et les gnocchis*

*Bibliothèque gourmande*

*Actualités gourmandes*