

Le coup de fourchette de messire Michel de Montaigne

Parti pris

Bruno de Cessoles, le 26-02-2009

Plus que les nutritionnistes ou les diététiciens, les philosophes se sont intéressés au régime des écrivains et des penseurs, à ce qu'ils aimaient manger et boire, ainsi qu'aux relations entre leurs goûts alimentaires et leurs idées, voire leurs préjugés. « *L'homme est ce qu'il mange* », assurait dans un de ses premiers livres le théoricien matérialiste Ludwig Feuerbach, auquel, plus récemment, fit écho Michel Onfray avec son *Ventre des philosophes*.



Nuançons : l'homme est aussi ce qu'il mange, mais il est vrai qu'il existe une diététique de l'esprit qu'un certain nombre de penseurs ont mise en pratique, notamment Nietzsche et Cioran. On ne songe guère à Montaigne à cet égard, mais *les Essais*, dans leurs infinies et savoureuses digressions, n'ignorent pas le chapitre de la "science de gueule", ni celui des manières de la table.

Un professeur du Sud-Ouest, Christian Coulon, qui s'est déjà penché à trois reprises sur la cuisine de son terroir, a eu la curiosité de relire notre Gascon en suivant ce fil d'Ariane culinaire. Le résultat est à la fois instructif et surprenant. Passant outre à la déclaration péremptoire de Montaigne, « *Qu'on me donne tout l'apprêt d'une cuisine, me voilà à la faim* », aveu d'une incapacité notoire à cuire ne serait-ce qu'un oeuf, l'auteur a tiré la matière d'un essai pour le moins nourri, et qui va bien au-delà d'un banal inventaire des appétences et des dégoûts gastronomiques de l'écrivain. S'il faut en croire celui-ci, bien que « *né et nourri aux champs* », il était d'une ignorance crasse pour tout ce qui touchait à l'agriculture et à ses produits, ne sachant faire la différence entre un épi de blé et un épi d'avoine, reconnaître un pommier d'un prunier, et méconnaissant même, comble de honte pour un propriétaire de vignes, comment l'on faisait le vin. Il est probable que Montaigne forçait le trait afin qu'on le décharge de tous soucis domestiques et qu'il puisse vaquer tout à son aise à de plus intéressantes occupations. La "librairie" de sa tour le vit sans doute plus souvent que son potager, son verger ou sa cuisine. À défaut d'avoir la moindre connaissance en matière culinaire, l'auteur des *Essais* avouait au moins un solide coup de fourchette : « *C'est indécence de manger goulûment comme je fais : je mords ma langue et mes doigts de hâtivité.* » C'est que les plaisirs de la table font partie des joies de la vie et qu'il aime mieux vivre moins longtemps que d'« *être vieux avant que de l'être* ». Bien loin, donc, d'être une petite nature, un délicat qui chipote devant les plats, c'est un formidable bâfreur qui s'empiffre avec tant de hâte qu'il en oublie jusqu'au plaisir de la conversation entre convives.

De son enfance campagnarde, il a gardé le goût du pain bis, de l'ail, du lard et le dédain des sucreries. Parmi les mets qu'il aime : le pain sans sel, les sauces, le poisson, les viandes conservées dans le sel, le melon, les artichauts et le vin blanc plus que le rouge. Pourtant, ce gourmand traditionaliste appréciera, lors de son voyage en Allemagne et en Italie, de se frotter aux coutumes et aux mets étrangers. Curieusement, il chantera les louanges de la cuisine et des vins allemands alors que le raffinement de la cuisine italienne de la Renaissance le laissera de marbre. Nul doute que ce mangeur rustique et sensé, pour qui la cuisine est un moyen privilégié de découvrir d'autres coutumes, se serait gaussé de la gastronomie quintessenciée d'aujourd'hui et de la prétention de nos chefs "toqués", comme de la "raison diététique".

La Table de Montaigne, de Christian Coulon, Arléa, 186 pages, 16 €.

Source : *Valeurs Actuelles*, 26/022009

http://www.valeursactuelles.com/public/valeurs-actuelles/html/fr/articles.php?article_id=4204