

Gourmandise partout

Avec l'électricité et ses petites mâchoires branchées partout, il est difficile d'échapper à l'emprise et à la prolifération de la gourmandise.

Soudain partout la cuisine !

Partout, partout !

Plaine montagne bord de mer forêt
vallon plaine ville bourg partout.

Par l'image et par le son comme on aurait dit sur les mers et les océans, dans les airs, sur les plages et les terrains de débarquement, dans les champs et dans les rues, dans les collines, partout.

*

Partout les trois G aussi.

La triade ensorcelante : glotonnerie,
gourmandise, goinfrerie.

*

Au festival 3G viendront des gloutons du
monde entier.

Vous n'exaltez, maîtres gloutons,

Que la gloire des marmitons. (Béranger)

Il y a les goinfres, les gloutons et les
ogres, à toute époque et dans tous les pays.

Serait-ce une caractéristique de l'espèce
humaine ?

De l'économie mondiale ?

Le vieux sens de *gourmand* est goinfre et
glouton.

Le deuxième sens est celui d'un adjectif
qui dénote le désir et l'avidité.

Le troisième sens se dit d'un appareil,
d'une installation qui consomme beaucoup.

En arboriculture une branche gour-
mande est une branche dont la pousse
nuît aux rameaux voisins en absorbant la

sève à son profit. Il est conseillé d'élaguer les gourmands.

Manger goulûment et réprimander-punir se retrouvent dans *gourmander*.

Une gourmandise est aussi une sucrerie.

On distingue le gourmand (la pousse épiscopormique) de la branche gourmande. Il est en général dû à une exposition à la pleine lumière ou au stress, quand il y a élagage par exemple.

Le stress rend gourmand ? Glouton ?

Les quarante angoissés gloutons du CAC 40 ? Croquer, Avaler, Consommer.

Ne pas confondre avec Ali Baba et les quarante voleurs.

L'être humain vit de soulagements.

Tout manque doit être comblé.

La nature a horreur du vide n'a pas été inventée pour rien.

L'abaissement, la dégradation et parfois la déchéance de l'activité sexuelle augmente la gourmandise.

La vieillesse est souvent gourmande.

Nous savons que le bidoli est une perturbation de la libido.

Peut-être que la gourmandise est un ersatz de la libido ?

Un produit de substitution ?

Deux boules de glace à la place d'un orgasme ?

Avaler, ingérer, par la bouche gourmande devenu organe sexuel en fin de parcours.

Grand avantage, la gourmandise se soulage n'importe où, n'importe quand, même en public, cela sans risque de poursuites judiciaires pour exhibitionnisme.

De plus c'est convivial, silencieux, ça ne fatigue pas, inutile de se déshabiller et de se rhabiller, aucun risque de MST et on peut faire autre chose en même temps, lire un ouvrage sur l'abstinence, regarder la télé, écouter la radio, attendre le train.

Pour Walter Benjamin la goinfrie va plus loin dans la dévoration que la jouissance. (*Images de pensée*).

Le glouton c'est l'autre. L'avidité ce n'est jamais nous.

Ce sont les autres qui tournent avides.
Qui s'engouffrent.

Tous tubes nous sommes.

Quatre-vingt-dix-neuf pour cent des êtres vivants sur notre Terre peuvent être représentés par un tube.

Plus clairement: À une extrémité une bouche, à l'autre un anus.

Comme vous et moi, comme la plupart des animaux. Presque la totalité des êtres vivants sont ainsi: Alain Delon, Angelina Jolie, Albert Einstein... Constitués autour d'un tube avec une bouche d'un côté et un anus de l'autre. Sur la terre comme au ciel et sous l'eau. La totalité des tubes avec une bouche et un anus sont des êtres vivants. Le vivant passe par le tube. Le vivant est un tube.

Et la cuisine qu'est-ce c'est ?
Qu'est-ce que la cuisine ?

À la naissance le premier contact c'est l'effroi.

Puis le lait chaud.

La nourriture.

– L'homme a créé la cuisine parce qu'il s'ennuyait.

– Pas du tout. Il a créé la cuisine parce qu'il avait faim.

– Et l'ennui n'est pas une forme de faim peut-être ?

La cuisine n'est pas seulement là pour combler un petit creux mais pour remplir un grand vide.

Ah! L'anxiété!

La cuisine, c'est manger ?

Manger, qu'est-ce que c'est ?

Mâcher, avaler, digérer ?

Grossir ou faire disparaître. Dévorer ce que l'on aime¹.

Cuisiner n'est pas manger.

Qu'est-ce alors que la cuisine ?

Qu'est-ce que c'est la cuisine ?

Un endroit pour travailler ? Comme le

pense Sam Shepard : *Je n'ai jamais mieux travaillé que dans une cuisine. Je ne sais pas pourquoi. Ça m'aide à concocter des histoires. C'est peut-être ça. Maintenant j'ai ma propre cuisine avec une grande table ronde en plein milieu au fin fond de la campagne.* Sam Shepard. (*Chronique des jours enfuis*)

Ou bien la cuisine est une action physique, intellectuelle et sentimentale ?

Une action intellectuelle aussi sentimentale que physique ?

Cuisiner c'est cuire. De la chaleur du feu, oui.

Mais de la chaleur humaine aussi.

C'est ça la cuisson ?

La cuisson avec intelligence ?

Vous croyez que le sexe a été placé en dessous du ventre parce que l'on ne savait pas où le mettre ? Allons. On peut tenir quelqu'un par la sexualité mais moins longtemps que par la cuisine, non ? Vous croyez que la tête a été placée au-dessus du ventre pour rien ? Et le ventre au-dessus du sexe ?

Le sexe est bien loin de la tête, non ? Vous ne trouvez pas ? Et le ventre placé entre le sexe et la tête, vous croyez au hasard ?

Le ventre est au-dessus du sexe, d'accord. Mais il est loin en-dessous du cerveau. Vous voulez en venir où ? Vous voulez dire que le cerveau est l'organe principal ?

Oui.

Que toute cuisine est affaire de cerveau ?

Oui.

La cuisson et le quotient intellectuel ? La cuisine, c'est cuit et QI ?

Oui, une action intellectuelle autant que sentimentale et physique pour transformer des aliments.

C'est arranger. La cuisine est une suite d'arrangements (parfois sur un piano) où l'on trouve des accords.

La composition est un arrangement comme l'ordonnance.

C'est accommoder.

C'est mettre en relation.

C'est arbitrer. C'est accorder.

C'est rapprocher.

C'est assaisonner.

C'est poser des questions et donner du soin.

Et tous ces arrangements, accommodements, accords, c'est du temps.

La cuisine c'est du temps.

La cuisine est temps.

Du temps de question et du temps de soin.

Préparer, attendre, quoi que vous fassiez, la cuisine c'est du temps, c'est le premier produit. Rien n'est vite. Une salade, c'est du temps. Une soupe, c'est du temps. La cuisson, c'est du temps.

L'expression *fast food* est un mensonge.

La cuisine et le temps sont inséparables.

Le temps lui-même est une forme de cuisine.

Le chef est un être de temps.

Cuisine signifie aussi tripotage, voire tripatouillage et même combines pour ne pas dire trafic ou micmac ou manigances ou manipulation ou escroquerie ou opérations

louches voire alchimie, magie, philtre... des manœuvres plus ou moins secrètes, des manipulations.

Cuisiner c'est manipuler, forcément.

Une intrigue donne du goût.

Le goût c'est savoir.

Sapere est un mot latin qui signifie avoir du goût, sentir. Au figuré il signifie avoir de l'intelligence, du jugement, apprécier, connaître, comprendre. Il a donné sapor (saveur caractéristique d'une chose) et sapiens (intelligent, sage). *Sapere* a deux sens : savoir et saveur. La saveur et le savoir ont la même origine. Nos amis gastronomes le savent. L'homo sapiens goûte et sait. *Sapere humanum est* (Avoir du goût est humain)

Pas de connaissance sans goût, pas de perte connaissance sans perte de goût.

L'ignorance n'aurait pas de goût. Ou très peu. Être dégoûté reviendrait à ne rien savoir, à ne plus rien vouloir goûter, à ne plus rien vouloir savoir.

La cuisine est remède.

La cuisine stabilise.

La cuisine est une révélation. À chaque fois. La révélation d'une rencontre entre deux produits. Le chef est un organisateur de rencontres.

La révélation d'un contact parfois d'un choc entre deux produits. Avec des incertitudes... On n'est jamais certain de ce que l'on va trouver...

Bien que pêchés au même endroit et à la même heure, cuits et préparés de façon identique, des poissons de même espèce peuvent avoir des goûts différents.

Est-ce ta faute si tu es tombé sur un poisson dépressif et amer qui se désolait mutique ?

Au début la cuisine, et pendant longtemps, c'est la bouche et la main.

Puis est venu l'œil.

Ensuite la comptabilité, c'est-à-dire l'écriture.

L'écriture change tout.

Un jour arrivent la carte et le menu.

Comment est arrivée la carte, comment est arrivé le menu ?

Qui a imposé la carte et le menu ? D'abord le contenu (les plats) et ensuite les prix. Au début, les précisions sur le contenu étaient rares. Choisir entre plusieurs plats ne devait pas être possible.

Le choix est toujours embarrassant ? Quand avons-nous désiré le choix ?

La proposition du menu écrit a été grande nouveauté. Au début du début, on ne lit ni n'écrit. Ensuite existe une carte collective. Puis un jour, une carte par table. Comment est-on passé de la carte collective à la carte par table ?

Quand la cuisine est passée de l'oral à l'écrit, tout a commencé de changer. En profondeur. Y compris le goût, la perception, la relation, la pensée... Le prix a dû arriver plus tard. Bien que la première écriture soit certainement comptable. Et que le chiffre a dû précéder la lettre.

L'écriture nourrit la mise en scène. Après la relecture de la béarnaise il revisite la mayonnaise

et rejoue l'échalote grâce à une nouvelle mise en scène du navet et une néo-archaïque mise en espace de la carotte nouvelle...

Peut-on imaginer un technocrate ayant cette idée de carte et de menu ? Comment imaginer les rêves de ce technocrate ? Comment lui est venue l'idée d'imposer la carte avec menu et prix à tous les restaurants ?

Les chefs seraient peut-être plus heureux de cuisiner deux ou trois choses choisies, désirées. Mais les chefs veulent-ils être heureux ? C'est une autre question.

Sortent de la brume médiévale le scriptor, le compiler, le commentator et enfin l'auctor.

Le scriptor : Celui qui ne fait que recopier une recette.

Le compiler : Celui qui compile plusieurs recettes.

Le commentator : Celui qui ajoute certains détails personnels, un plat commenté à sa façon.

L'auctor : Celui qui devient l'auteur d'un plat.

S'il y avait eu un jour un cinéma d'auteur pourquoi n'y aurait-il pas une cuisine d'auteur ?

Peut-être que vivre est forme de cuisine et d'arrangement.

Chacun est arrangeur.

Et ainsi les Terriens arrangent et s'arrangent.

Cuisiner est une façon de vivre comme une façon d'écrire comme une façon de respirer, penser, rester vivant...

Parfois la cuisine est une forme de prière. Pas seulement par la répétition, le quotidien, la monotonie.

Par seulement par l'attention, l'attente, l'espoir.

Les cuisines sont remplies de fantômes et de dragons.

Poulet au champagne, morilles. Turbot en papillotes à la vodka.

En dessert : Nougatine, pâte d'amande, sorbet, crème...

La cuisine est une coquille d'escargot, tu

peux voyager avec. Beaucoup de chefs sont devenus chefs pour travailler n'importe où au monde.

Mais un jour la grande pandémie de 2020 nous a enseignés que le métier de chef ne pouvait pas s'exercer partout dans le monde et tout le temps.

Contrairement au croque-mort.