

Brillat-Savarin, la gourmandise fait loi

Gourmet, ce magistrat conçoit un nouvel «art de manger» encourageant la curiosité gustative. En 1825, il signe un traité culinaire qui va connaître un incroyable succès. Il pose, dans cet ouvrage, des exigences, toujours actuelles. **PAR JEAN-ROBERT PITTE, DE L'INSTITUT**

Jean Anthelme Brillat-Savarin naît en 1755 à Belley, petite capitale du Bugey, aujourd'hui sous-préfecture de l'Ain. Issu d'une famille de robe, il devient lui-même avocat après des études de droit à l'université de Dijon. Élu député du tiers état en 1789, il siège à la Constituante puis, de retour chez lui, devient maire de Belley, fonction qu'il occupe pendant l'année 1793, avant d'émigrer aux États-Unis de 1794 à 1797 afin d'échapper à la vindicte des Jacobins. Rentré en France, il obtient un siège de magistrat à la Cour de cassation qu'il occupe jusqu'à sa mort. Comme beaucoup de ses contemporains, il fait preuve de souples convictions politiques et sert sans états d'âme tous les régimes successifs de son temps. Demeuré célibataire, il se vante d'avoir connu de nombreuses aventures féminines dont l'essentiel a été relaté dans ses contes érotiques, détruits après sa mort à quelques pages près... qui en disent long!

La mémoire des papilles

Mais sa vraie passion, tout au long de sa vie, est la gastronomie, qu'il pratique chez lui, en compagnie d'amis choisis, ou chez ces derniers, qui l'invitent volontiers pour sa conversation et sa joie de vivre. Pour lui faire plaisir, ces derniers partagent avec lui les meilleurs mets et les meilleurs vins disponibles à cette époque à Paris, dans les châteaux de la région parisienne ou en

Bugey, où il séjourne tous les automnes, pendant les vacances de la Cour de cassation. Ce sont ses amis qui le supplient, l'âge venu, de coucher sur le papier ses Mémoires gastronomiques, tant sa compagnie les remplit d'aise.

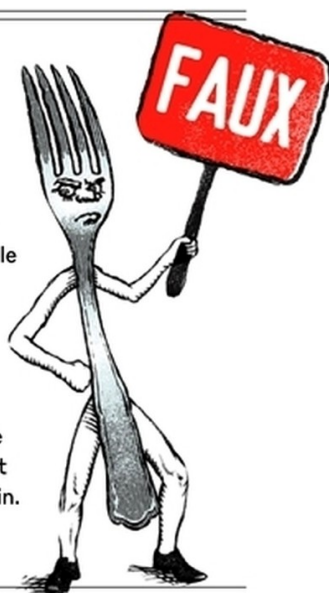
Il s'exécute. En décembre 1825, il publie chez le libraire Sautet, place de la Bourse à Paris, un livre anonyme daté de 1826, intitulé *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* et suivi des lignes suivantes: «Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, Dédié aux gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.» Il meurt quelques semaines

plus tard, le 1^{er} février 1826, des suites d'une fluxion de poitrine contractée le 21 janvier à Saint-Denis, lors de la messe anniversaire de la mort de Louis XVI.

Lors de ses obsèques, célébrées le 3 février, l'anonymat est levé dans un article du *Journal des débats*: «M. Brillat-Savarin est mort à minuit [le 1^{er}]. C'est lui qui, sous le voile de l'anonyme, avait publié l'ouvrage intitulé *Physiologie du goût*, dont l'un de nos collaborateurs a rendu un compte si piquant dans notre feuille du 28 janvier dernier.» Publié à compte d'auteur à quelques centaines d'exemplaires, il sera réédité d'innombrables fois et traduit dans toutes les langues. Balzac fut l'un de ses premiers

Catherine de Médicis a imposé la fourchette à table

On dit souvent que cette souveraine d'origine italienne aurait contribué au renouveau de la table française à la Renaissance et apporté nombre de nouveautés. C'est une légende qui se construit au XVIII^e siècle et se popularise dans le courant du siècle suivant. Ainsi l'usage de la fourchette, qui est attesté dès la période gallo-romaine. On la trouve dans des inventaires médiévaux, et des reines de France de cette époque l'utilisent pour manger des fruits confits. Si Henri III (1551-1589) tente de l'imposer à la cour, l'ustensile n'est cependant pas encore accepté. À Versailles, Louis XIV utilise encore ses doigts pour manger, tandis que son épouse se sert d'une fourchette, qui est alors perçue comme un objet féminin. Ce n'est qu'au Siècle des lumières que son usage devient habituel à la table des élites. P. R.



Brillat-Savarin et son Faisan sur Nichée



admirateurs inconditionnels. Pourtant, Brillat-Savarin n'avait écrit que pour se faire plaisir et partager son optimisme avec ses proches, non pour connaître la célébrité.

Entre science et pochade

L'ouvrage en question est un chef-d'œuvre fondateur de la culture gastronomique française, se partageant entre science et pochade, recommandations précises et piquants souvenirs personnels. L'auteur ne se prend jamais au sérieux tout en traitant d'un sujet majeur au regard de ce qu'est la condition humaine. Il ne songe qu'à sourire à la vie, de lui-même et des autres avec une ironie qui n'est jamais méchante. La philosophie de la *Physiologie du goût* est

bien résumée dans les aphorismes qui sont placés en avant-propos. Quelques-uns sont connus de tous les gourmets. «La gourmandise est un acte de notre jugement par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité.» «La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.» «Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.» «Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins est une hérésie; la langue se sature; et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse.» Cette phrase si bien balancée fonde notre grand art français des accords mets-vins. ■

Inspiré et inspirant Publié un an avant la mort de son auteur, l'ouvrage *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* devient un best-seller et fait entrer Brillat-Savarin au panthéon des auteurs gastronomiques. Couverture d'un numéro de *La Cuisine des familles* (anonyme, v. 1905).