

**Stendhal, épinards  
et gratin dauphinois**

À Monsieur le Directeur  
des Éditions Le Maître Queux

Cher Monsieur,

Je suis très flatté que vous ayez pensé à moi pour un livre sur la cuisine de Stendhal. Je connais votre riche catalogue et j'ai déjà sur mes rayons le *Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, bien sûr, *Les Recettes de Colette*, *Montalban aux cuisines !*, *À table avec Picasso*, *Proust, la cuisine retrouvée* et le fameux *La Soupe poireau pomme de terre* de Marguerite Duras. Mais je crains bien de vous décevoir. Stendhal était, comme Sartre, un bâfreur plus qu'un gourmet.

La preuve en est donnée par ce que l'on sait de lui mais aussi par un texte intitulé « Les Privilèges » écrit deux ans avant sa mort. Dans ces quelques pages, cet athée impénitent énumère tout ce qu'il demanderait à un Dieu disposé à faire les miracles nécessaires. Par exemple, pour le membre viril, « comme le doigt indicateur pour la dureté et le mouvement » et un peu plus long.

Tout ce qu'il souhaite en matière de nourriture et de boisson se ramène à l'article 16 que je me permets de vous citer :

#### Article 16

En tout lieu, le privilégié, après avoir dit : « Je prie pour ma nourriture », trouvera : deux livres de pain, un bifteck cuit à point, un gigot *idem*, une bouteille de Saint-Julien, une carafe d'eau, un fruit, une glace, et une demi-tasse de café. Cette prière sera exaucée deux fois dans les vingt-quatre heures.

C'est tout. Un gourmet évoquerait la subtilité et la variété. Lui se contente d'un bon bordeaux et d'un gigot même pas rosé deux fois par jour. Selon Mérimée, Beyle ne dédaignait pas la bonne chère, mais il lui aurait confié que s'il pouvait trouver une boulette avalée le matin dont l'action lui éviterait de manger de toute la journée, il s'en trouverait ravi. Sans doute pour pouvoir consacrer plus de temps à la pensée.

Comme vous le voyez, ce n'est pas notre homme. Cependant si vous envisagez un à-valoir digne de ce nom, je pourrais réfléchir à la question. Par exemple, dans *Henry Brulard*, il nous dit que, débarquant des bords de l'Isère dans la capitale, il n'appréciait pas la cuisine parisienne. Nous pourrions consacrer un chapitre au gratin dauphinois et à quelques spécialités locales. Il dit ailleurs qu'il est deux choses dont il ne s'est jamais lassé : manger des épinards et lire Saint-Simon. Un autre développement

pourrait être consacré aux différentes manières d'accommoder cette plante potagère. Enfin, j'ai trouvé chez un fanatique de Stendhal, Adolphe Paupe, une recette de « pommes de terre à la Stendhal », recette en vers !, due à Henri Second, mais cela ne me paraît pas très pertinent.

Tout cela risque de paraître un peu tiré par les cheveux d'ange. C'est pourquoi j'aimerais vous soumettre un autre projet. Vous savez combien les jeunes aspirants à l'écriture, et même les moins jeunes, sont friands de recettes pour mieux écrire. Je pense qu'il serait possible de constituer un recueil de conseils qui ne proviendraient pas d'écrivains mais de cuisiniers. Il existe de nombreux points de convergence entre la cuisine et l'écriture et ce que disent ceux qui manient la louche peut être d'un grand secours pour les plumitifs. Je me contente de quelques exemples. Robert Julien dans *La Gastronomie* :

Et, disons-le, si l'on peut être un grand écrivain sans apprécier les joies de la table, on ne saurait faire œuvre de romancier sans être gourmet. Cette sensualité gourmande doit apparaître en filigrane à travers une œuvre romanesque quelconque, faute de quoi le roman est sec.

Francis Amunategui, dans *Les Plaisirs des mets*, chapitre « Pot-au-feu et Racine » écrit :

Il y a aussi trois ou quatre grandes choses qui valent la peine d'avoir été vécues (pas beaucoup plus) et qu'on ne regrettera pas à l'heure dernière. Mais essayer d'expliquer la confection du pot-au-feu et parler, par exemple, à son propos, d'albumine brusquement coagulée, c'est exactement comme si devant « Ariane, ma sœur, de quelle amour blessée... » on parlait de parallélisme, d'anacoluthie ou d'imparfait du subjonctif.

Le docteur Paul Carton, lui, attire notre attention sur trois « aliments meurtriers » aussi dangereux pour le corps que pour l'esprit, l'alcool, la viande et le sucre :

C'est à l'usage croissant des trois aliments meurtriers que nous devons l'empoisonnement de la pensée contemporaine. Ce sont eux qui nous valent ces productions littéraires immorales, ces romans délirants, ces musiques contorsionnées, ces peintures inharmonieuses, ces modes saugrenues. C'est à l'excitation tumultueuse de nos centres nerveux, surchauffés au brasier formidable de l'alcool, de la viande et du sucre, que sont dues toutes ces déviations mentales qui ne sont plus que des cauchemars de gens tout éveillés.

Voyez. On pourrait parler de tout ça en mangeant un chateaubriand dans l'une de vos gargotes préférées.