



ELOGE DE JOSEPH BERCHOUX Par Anne Elisabeth Carcano

Monsieur le Président Prochasson,
Messieurs les membres Émérites et Titulaires,
Mesdames et Messieurs de l'Académie Culinaire de France,
Monsieur Albert Mudry,
Mesdames et Messieurs les bienfaiteurs et partenaires de l'Académie Culinaire de France,

Le grand honneur annoncé par Gérard Dupont qui m'est réservé ce jour, m'a en un premier temps véritablement ému, je voudrais vous remercier de l'attribution du fauteuil de Joseph Berchoux né en 1760. Faire et vous dédier son éloge est un exercice très impliquant, car il engendre non pas pour moi de vous dévoiler ses appartenances, mais plus de parler de son travail délicat, nourri et plus encore. De ce qu'il me reste aux confins des lectures et des ramifications obligatoires qui m'ont mené à d'autres illustres auteurs, historiens du goût et de cuisiniers émérites sont bien évidemment l'homme des quatre chants, de ces poèmes. Les justifications, les sens zélés et doubles conduisent non pas aux réflexions sommaires mais aux analyses liées au sens mêmes de leurs affirmations, de leurs descriptions. Faire virevolter les mots et les Alexandrins, savoir placer les hémistiches, n'est pas à la portée de tous. Ce livre, ce petit objet relié revêtu de son cuir usé et vieillissant pris place sur mon bureau. Je n'avais pas lu Joseph Berchoux. Je l'ouvris et découvris non sans efforts sa plume éclairante. J'avais besoin de m'entourer d'autres auteurs de son époque et de contemporains, au total une dizaine d'ouvrages venaient m'envahir l'esprit. Comment s'organiser, comment prendre très au sérieux cette demande. Rien de plus addictif que de se ressourcer par la lecture, de découvrir, de trouver sa place dans l'ombre des grands et des érudits. Que le vrai savoir est époustouflant ! Ces temps dédiés, conjugués à la lecture et à la réflexion ouvrent des voies sans limites. L'homme qui écrit sous plusieurs pseudonymes en tant que littérateur et poète raffiné signa ses poèmes à sa troisième édition de « La Gastronomie ou l'Homme des champs à table ». Ces quatre chants didactiques ont été un vrai moment d'analyses. À bien des égards on peut entrevoir la masse de travail abattue. Joseph Berchoux est de famille aisée et royaliste de la petite noblesse de province. Il échappe à la

proscription en 1792, il s' enrôle et quitte le service après la révolution pour se livrer aux lettres. La première édition pour ce recueil date de 1801.

Le chant premier, histoire de la cuisine, me plonge dans le monde des dieux, des divinités mais aussi des Grecs et des Romains où l'abus prévalait. Ce qui reste des opulences sont leurs récits où l'ego a une place prépondérante. Donner et recevoir où celui qui donne le plus se pense admirable. Les prémices des épices et les assaisonnements font grandir les esprits, pour laisser place aux alliances nouvelles, aux mets transformés, additionnés de saveurs exotiques.

Le Chant second, le premier service, plus contemporain, avance le cuisinier telle une bannière, lui confiant leurs maisons, leurs cuisines et nous explique à quel point savoir s'entourer d'un personnel pouvant transformer un dîner est d'importance. La justesse et l'équilibre prennent place ainsi que de justifier la présence du cuisinier qui saura user de ses capacités à mener un travail de qualité et d'élégance. Les échanges raffinés, la place des intellectuels sont conjugués aux repas élaborés avec justesse. Les choix sont précis, la discrétion est de mise, seuls les convives ont le pouvoir de l'éloge et de la critique à l'endroit de celui qui reçoit. Les récits sont censés et prouvent à quel point de savoir regarder, travailler et respecter l'autre est la base d'un devenir libre, égalitaire et respectueux. Les hommes et la nature doivent cohabiter, c'est de cela même que l'auteur a pointé avec justesse et circonspection. L'écologie est prouvée, présente et évidente, le bon sens est acté.

Le Chant troisième, le second service, de fait la religion émane et semble décryptée chargée d'évidences et l'auteur de lui rendre allégeance. Puis de ses observations et de ses regards posés sur les honneurs rendus à la table, de bien servir et recevoir, l'hôte se délecte à décrire le précieux, allant des nectars aux pois verts cultivés dans le sein des hivers. À se pourvoir, les raffinements semblent obnubiler la bienséance du recevoir. Les énumérations, les descriptions habiles, voire odorantes percent les feuillets de ce livre imprimé et laissent coi le lecteur intéressé. De Vatel il décrit le sort, la Parque en a décidé, c'est la mort.

Le Chant quatrième, le dessert, ouvrir les possibilités à la noblesse, que le pauvre existe et ne quantifie pas sa misère. Souligner que de partir militaire fut un périple lui apprenant tant et encore plus et que le fil de la vie puisse éclairer ses enseignements et son chemin. De découvrir à nouveau la joie, la satisfaction d'un très bon repas définit que rien ne va de soi, que l'hospitalité

est une joie. Enfin démontrer que de remercier, un ami, un collaborateur, son cuisinier doit prendre place au milieu des sentiments, s'en priver laisse ouvert le ressentiment. Savoir rendre hommage, aux dessins, aux constructions, aux élaborations dotés de parfums, d'arômes et de persévérances, jugez de ce qui est simplement bon et délectable. Oublier les politiques persévérants, empreints de cruauté, menant aux guerres déclamées lors des dîners. Les réunions se doivent amicales et bienveillantes, Joseph Berchoux souligne cela, il n'élude pas mais explique que la table reste le lieu où l'on se doit de temporiser et d'être aimable, savoir transgresser pour que les sujets soient appréciés afin de ne pas oublier le présent qu'est un dîner. Cet éloge se termine, Joseph Berchoux se meurt en 1838 à l'âge de 78 ans. Je voudrais tant retenir ces vers talentueux. Puissent-ils m'apprendre que de lire encore et encore est un exercice éclairant, que de jouir des mots peut être un aliment, j'aurais aimé me poser à une de ces tables décrites, mais d'élaborer et de servir me procurèrent tant de joies et ont posé les limites, celles de tenter d'offrir ce que je puis donner, de l'amour, de la sincérité et du don de soi à des fins gastronomiques.

Je cueille ce mot, « Gastronomie » car c'est à vous qu'on le doit et vous en remercie.

Bibliographies

- Berchoux, Joseph. La Gastronomie ou l'Homme des champs à table, Giguet et Michaudimp-Libraires, Paris, 1803.
- Bernier, Georges. Antonin Carême, La sensualité gourmande en Europe, Grasset & Fasquelle, 1989.
- Mudry, Albert. Joseph Favre, cuisinier et érudit, Éditions Favre SA, Lausanne 2020.
- Montaigne. Journal de Voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne, Bordas, « Les grands maîtres, 1948
- Carême, Antonin. Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française, Maison d'édition Maxtor, 2013.
- Koslow, Susan. Frans Snyders, peintre animalier et de natures mortes. Fonds Mercatot Parisbas, Anvers 1995.
- Leroy, Jean-François. Adanson dans l'histoire de la pensée scientifique, Revue d'histoire des sciences, Muséum national d'histoire naturelle, Paris, 1967.
- André, Jacques, Apicius, l'art culinaire, à partir de manuscrits datés du IX et XV siècles, Édition les belles lettres, Paris 1974.
- Csergo, Julia, Imaginaires de la gastronomie, Édition MenuFretin, 2020.

-Cohen, Evelyne et Csergo Julia, L'artification culinaire, Publication de la Sorbonne, 2013.

Anne-Élisabeth Carcano

Chef de Cuisine et de Maisons Bourgeoises

Médaille d'or des Cuisiniers Français

Chevalier de l'ordre mondial de l'Académie Culinaire de France