



## TABLE CÉPHALONIENNE VS CUISINE BRITANNIQUE

### Les conseils de Mangeclous à la reine d'Angleterre

Claudine NACACHE RUIMI

THALIM, Université Paris 3 – Sorbonne Nouvelle

Mots-clés : Mangeclous, nourriture, burlesque, Angleterre, société, Seconde Guerre mondiale

Keywords : *Mangeclous, food, burlesque, England, society, Second World War*

Dans le roman comique d'Albert Cohen *Les Valeureux*<sup>1</sup>, le personnage de « Pinhas Solal, dit Mangeclous<sup>2</sup> » domine largement l'action<sup>3</sup>. Présent dans vingt-trois chapitres sur vingt-quatre, Mangeclous est la plupart du temps représenté dans l'exercice de ses fonctions favorites, cuisiner, manger, parler. En effet, non seulement le personnage possède un insatiable appétit et ne retrouve la joie de vivre que devant une table bien garnie, mais il aime dissenter sur la meilleure façon de préparer ses repas quotidiens, prend plaisir à élaborer des mets dont il garde jalousement le secret, et rêve volontiers de recettes mystérieuses apparues aux quatre coins du monde. Qu'il s'agisse du *pollo in padella*<sup>4</sup>, de l'omelette norvégienne<sup>5</sup> ou des boulettes à la tibétaine<sup>6</sup>, les formules culinaires évoquées par ce mangeur peu ordinaire s'accompagnent en outre d'aimables considérations à propos des lieux dans lesquels elles ont été conçues. Toutefois ses ultimes commentaires, qui correspondent aux cinq derniers chapitres des *Valeureux*,

1. Albert Cohen, *Les Valeureux*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1969.

2. *Les Valeureux*, *op. cit.*, p. 22.

3. Le groupe des *Valeureux* que l'on retrouve dans les romans de Cohen, *Solal*, (1930), *Mangeclous*, (1938) et *Belle du Seigneur*, (1968) comporte quatre autres personnages burlesques, mais Mangeclous se désigne comme le chef de la petite troupe et ses compagnons subissent, contraints et forcés, cette prise de pouvoir tyrannique.

4. *Ibid.*, p. 264.

5. *Ibid.*, p. 265.

6. *Ibid.*, p. 247.

tranchent avec le ton des précédents : au cours d'une longue épître adressée à la reine d'Angleterre<sup>7</sup>, Mangeclous se livre à une critique sévère de la cuisine britannique. Tout se passe comme si au cours d'un rebondissement carnavalesque, Mangeclous possédait soudain un tel savoir en matière de gastronomie qu'il puisse s'autoriser à donner des leçons à la souveraine. Lui dont le surnom relève du mythe parodique – il « avait dans son enfance dévoré une douzaine de vis pour calmer sa faim<sup>8</sup> » – n'est plus le simple avatar des géants rabelaisiens. Il est devenu un fin connaisseur de l'art de la cuisine et son objectif est d'enseigner à Elizabeth quelques vérités définitives sur les mérites comparés des nourritures céphaloniennes et britanniques. Au terme de ce débat aussi culinaire que rhétorique, la victoire ira comme prévu à la cuisine des Juifs grecs. Cependant ces dernières pages du roman sont énigmatiques : en quoi cet affrontement de deux traditions culinaires est-il en rapport avec les axes de réflexion qui traversent l'œuvre de Cohen ? Pourquoi l'auteur choisit-il en outre de faire du plus fantaisiste de ses personnages un porte-parole qui reprend les observations sur la table anglaise telles qu'elles furent formulées dans l'essai *Churchill d'Angleterre*<sup>9</sup> en 1943<sup>10</sup> ? C'est en passant par une approche sociopoétique des alimentations de l'Angleterre et de Corfou – île natale de l'auteur<sup>11</sup> – que nous verrons la proximité établie par Cohen entre ces deux sociétés. Nous étudierons d'abord la diatribe de Mangeclous avant d'analyser l'éloge que le personnage fait de la cuisine juive des îles grecques, au cours de la période qui précède la Seconde Guerre mondiale<sup>12</sup>. Toutefois l'une des questions suggérées par les commentaires burlesques du héros renvoie à une évocation référentielle des deux sociétés : si les Anglais ont souffert de nombreuses privations inhérentes à la guerre, la population britannique était déjà fort peu favorisée au cours des années 1930, l'alimentation des classes populaires citadines se révélant insipide. Quant aux habitants juifs de Corfou ou de Céphalonie qui devaient se contenter des petits métiers du ghetto, ils ne vivaient pas dans l'aisance. Pourtant à en croire les récits *Valeureux*, ils avaient l'art de confectionner des mets simples et savoureux. C'est donc en nous reportant à un aperçu de la vie quotidienne des Londoniens et des Juifs grecs que nous verrons comment la table cohénienne devient le miroir déformant et comique d'une réalité éprouvante.

7. Il s'agit d'Elisabeth II, qui est souveraine depuis 1952. Mangeclous écrit au cours de la missive : « Vous me connaissez, Elisabeth ! », p. 308.

8. *Les Valeureux, op. cit.*, p. 23.

9. Albert Cohen, *Churchill d'Angleterre*, Paris, F.I.D.H., 1984/Paris, Lieu Commun, 1985, p. 37-38.

10. « Churchill d'Angleterre » a été publié pour la première fois à Londres dans *Message : Belgian Review*, février 1943, p. 2-11.

11. L'île de Céphalonie dans laquelle évoluent les personnages de Cohen correspond sur le plan référentiel à l'île de Corfou dans laquelle l'auteur est né et a vécu sa petite enfance.

12. Bien que le roman ait été publié en 1969, il a connu de nombreuses péripéties éditoriales et a été vraisemblablement écrit pour partie dans l'entre-deux-guerres puis après la guerre. Mais l'on sait que la population juive de Grèce a subi de très lourdes pertes humaines et qu'après la Seconde Guerre mondiale, rares sont les familles restées à Corfou.

## La cuisine anglaise, un régime de terreur ?

[...] j'en viens, Chère Majesté, au but réel de cette lettre qui est de Vous dire avec tact mes méditations sur un sujet délicat, à savoir la cuisine anglaise ! [...] Eh bien, Majesté, en un mot comme en cent, la cuisine anglaise est Horrible et Propre à Semer la Terreur<sup>13</sup> !

Mangeclous écrit donc pour solliciter l'honneur d'un entretien avec la reine d'Angleterre. Mais plutôt que d'adopter le style respectueux propre au protocole, le personnage aborde d'emblée la question de la cuisine qu'il discrédite en deux formules expéditives. La seconde expression, « propre à semer la Terreur », particulièrement peu appropriée au lexique de la table, ravive le souvenir d'images associées à l'époque de la Révolution française. Or dans un ouvrage qui s'intitule *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, Stephen Mennell explique :

l'une des conséquences importantes du prestige de la cuisine française dans la haute société [britannique] est que la cuisine anglaise s'est trouvée en quelque sorte *décapitée*<sup>14</sup> [...]. Cette *décapitation* semble avoir eu trois conséquences pour la cuisine domestique anglaise. [...] Tout d'abord [...] la cuisine anglaise fut ressentie comme inférieure. [...] En second lieu, comme l'indique le mot "décapitation", la cuisine anglaise se trouvait privée de modèles à imiter. [...] Enfin, et sans doute par voie de conséquence, dans la cuisine anglaise, il n'y avait aucune différence entre les cuisines professionnelle et domestique<sup>15</sup>.

En d'autres termes, l'image de *décapitation* qui fait écho à celle de la « Terreur » de Mangeclous n'a rien de surprenant dans le cadre d'une réflexion portant sur la gastronomie. Alors qu'au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, « [les] Anglais étaient très attachés à leurs "grosses viandes" et, en particulier, au bœuf<sup>16</sup> » et qu'Horace Walpole, de passage en France en 1740, se « plaignait de ne trouver de bœuf que bouilli<sup>17</sup> », tous les spécialistes s'accordent à constater que l'alimentation anglaise est devenue désastreuse au XX<sup>e</sup> siècle. Toutefois cette table médiocre ne concerne pas les repas de la famille royale. S. Mennell cite les mémoires de Gabriel Tschumi, qui fut cuisinier à Buckingham Palace au début du XX<sup>e</sup> siècle et qui expliquait :

Si un plat était définitivement raté... on le jetait. Parfois, des douzaines de faisans, ou des soufflés qui avaient nécessité cinq douzaines d'œufs, prenaient le chemin de

13. *Les Valeureux, op. cit.*, p. 297.

14. C'est nous qui soulignons.

15. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, [Basil Blackwell Ltd, Oxford, 1985] Paris Flammarion, 1987, p. 295.

16. *Histoire de l'Alimentation*, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 676.

17. *Loc. cit.*

la poubelle... Nul ne peut apprendre la cuisine sans faire quantité d'erreurs dans la préparation, et il est essentiel que ces apprentis disposent des meilleurs ingrédients<sup>18</sup>.

C'est pourquoi les critiques de Mangeclous ne sauraient concerner les membres de la monarchie, peu intéressés par le problème du gaspillage alimentaire. En revanche le fait de cuisiner de manière économique est un conseil récurrent dans les revues qui s'adressent à des populations moins favorisées. L'on trouvait d'ailleurs nombre de recettes plus ou moins attirantes pour accommoder « les restes<sup>19</sup> ». À titre d'exemple, l'on peut évoquer cette préparation de croquettes de viande dont Stephen Mennell dit qu'elle est « terrifiante<sup>20</sup> » : la matière grasse nécessaire à sa confection est remplacée par « un quart de livre de graisse de rognons coupés en petits morceaux<sup>21</sup> », vraisemblablement restée sans usage. Les classes de consommateurs modestes s'inscrivent donc bien dans la catégorie des victimes de la « Terreur ».

### Les tables populaires

« Les pauvres des villes mangeaient encore assez mal au début du XX<sup>e</sup> siècle<sup>22</sup> ». Encore moins bien lotis que les paysans qui pouvaient cultiver quelques légumes et des fruits – des pommes notamment – ou parfois disposer de produits laitiers et d'œufs frais<sup>23</sup>, les citadins devaient se contenter d'une alimentation riche en féculents qui les rassasiait. Mais les plats qui étaient à leur disposition n'étaient ni savoureux ni variés. La description que Mangeclous fait des menus consommés au *Lyon's* n'est du reste pas très éloignée de celles des repas domestiques londoniens :

L'autre jour, au restaurant appelé *Lyons*, mon voisin, un homme à l'air honnête pourtant, mangeait des spaghettis sur toast ! tandis qu'à côté de lui une jeune fille aux grands yeux bleus se délectait de flageolets sur toast ! Dans les deux cas, farineux sur farineux ! Démence ! En ce cas, pourquoi pas un toast sur toast alors, je Vous le demande en toute franchise, Majesté ? Et comme boisson, l'homme à la tête honnête but avec ses spaghettis une limonade gazeuse<sup>24</sup> !

Le nom du restaurant tel qu'il est orthographié dans le texte donne à supposer qu'à l'époque où Cohen écrit ces pages, le *Lyon's* – d'abord *Lyons* – n'est pas encore

18. Gabriel Tschumi, *Royal Chef: Recollections of Life in Royal Households from Queen Victoria to Queen Mary*, Londres, W. Kimber, 1954, p. 50.

19. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, *op. cit.*, p. 275.

20. *Ibid.*, p. 274.

21. *Loc. cit.*

22. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, *op. cit.*, p. 322.

23. Stephen Mennell indique qu'en décembre 1909 déjà, l'on trouvait dans la revue *Restaurant* une publicité pour la poudre d'œufs « Eggo », *op. cit.*, p. 273.

24. *Les Valeureux*, *op. cit.*, p. 299.

très connu des Européens. En effet l'établissement fait partie d'une chaîne, « les *Lyon's Corner Houses* ; instituées en 1909, elles étaient issues d'un petit nombre de *tea shops* [...] y compris le premier restaurant entièrement en sous-sol, le *Lyons* de Throgmorton Street, avec son grill-room à douze mètres sous le niveau de la chaussée<sup>25</sup> ». Dans un autre *Lyons* situé près de *Regent Street* et que l'écrivain américain Theodore Dreiser visita par curiosité en 1913, l'on pouvait découvrir « [une] grande salle, décorée comme la salle de bal d'un palais, avec d'énormes lustres de verre prismatique et un balcon crème et or<sup>26</sup> ». Pourtant même lorsque l'établissement paraît assez élégant pour que Mangeclous y entre, la nourriture se révèle ordinaire puisqu'elle comporte notamment le classique *beans on toasts*<sup>27</sup>.

Cependant le personnage n'est pas au bout de ses surprises :

À propos, en achetant hier soir mes tomates à l'épicerie, j'ai constaté qu'une de Vos sujettes en pantalon masculin a demandé [...] une boîte de spaghettis en conserve ! Textuel ! Des spaghettis tout cuits dans une boîte, ayant baigné dans leur jus depuis des années, en conséquence mous et antipathiques à la dent<sup>28</sup> !

Le ton indigné de Mangeclous souligne le comique de la scène : amateur de cuisine italienne<sup>29</sup>, celui-ci n'apprécie ses spaghettis que cuits *al dente*, c'est-à-dire croquant sous la dent. Pourtant le propos renvoie à un problème sérieux concernant le mode de vie des Anglais.

Dans *Le Quai de Wigan*, l'écrivain George Orwell qui séjourne dans le nord de l'Angleterre pour étudier les conditions de vie des mineurs observe en effet que « l'alimentation de la classe ouvrière est aussi lamentable qu'à l'époque victorienne<sup>30</sup> ». Après avoir analysé les raisons de ce phénomène, il poursuit en ces termes :

[...] la technique industrielle moderne [...] introduit de tristes succédanés dans tous les domaines de la vie. On pourrait bien s'apercevoir à la longue que la boîte de conserve est une arme plus meurtrière que la mitrailleuse<sup>31</sup>.

Le développement de l'industrialisation dans le domaine de la nutrition n'améliore donc pas la vie des Britanniques, au contraire il participe à une baisse généralisée de la qualité des aliments qui laisse cependant les consommateurs indifférents. Habitué à

25. Peter Ackroyd, *Londres - La Biographie*, [Londres, Chatto & Windus, 2000], Paris, Stock, « Les mots étrangers », 2003, p. 381.

26. *Loc. cit.*

27. Tartines de pain grillé garnies de haricots blancs baignant dans une sauce à la tomate.

28. *Les Valeureux, op. cit.*, p. 302-303.

29. Sur le plan autobiographique, l'on se souvient que le jeune Albert Cohen parlait le dialecte vénitien des Juifs de Corfou et que sa mère connaissait les usages culinaires italiens.

30. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours, op. cit.*, p. 326.

31. George Orwell, *Le Quai de Wigan*, [Londres, Victor Gollancz Ltd, « Left Book Club », 1937] Paris, Le Champ libre, 1982, p. 111.

se nourrir de façon utilitaire, les citadins s'adaptent aux conditions de la vie moderne et vont jusqu'à les apprécier. Boîtes de conserve et sodas trop sucrés conquièrent les femmes qui gagnent leur vie à l'extérieur et n'ont plus de temps à perdre en cuisine. Ainsi une réclame du 27 février 1926, parue dans le magazine féminin *Woman's Life* vante les mérites des sardines en boîte « Skippers » au cours d'une réplique qui ne manque pas de drôlerie :

Oh ! Tomkins, c'est votre jour de sortie, n'est-ce pas ? Mettez juste la table pour le souper et sortez la boîte de Skippers (il y en a une dans l'armoire). Nous l'ouvrirons nous-mêmes<sup>32</sup>.

Avec cette nouvelle forme de publicité, la bourgeoisie aisée elle-même est concernée : elle ne résiste pas à la tentation d'une alimentation en conserve, pratique et économique. Il se dessine de ce fait un début d'uniformisation des goûts dans toutes les classes sociales, et cela pourrait augurer d'un signe de démocratisation dans la société. Or ce n'est pas le cas. Quant au domaine de la nutrition, il est la triste victime d'un nouveau monde qui produit « des résultats effrayants<sup>33</sup> ».

Seul le « Breakfast Anglais » riche de « poissons fumés de diverses sortes », de « Chers Œufs frits avec Délicieux Bacon », de « Marmelade d'Oranges » et de « Biscuits Huntley and Palmers, surtout ceux au Gingembre » échappe au tableau alimentaire d'un pays qui « se déshonore par le reste de sa cuisine<sup>34</sup> ! » Pourtant, durant son séjour à Londres, Mangeclous ne se délecte pas de ce repas du matin sur les vertus duquel il est intarissable. Le manque du *breakfast* correspond-il à une simple lacune dans le récit ? N'est-il pas plutôt le symbole de l'état de pénurie que connaît l'Angleterre pendant la Seconde Guerre mondiale ?

## L'Angleterre et l'économie de guerre

Albert Cohen qui est depuis « 1939 le représentant personnel de Chaïm Weizmann à Paris et conseiller au département politique de l'Agence juive pour la Palestine<sup>35</sup> » arrive à Londres le 20 juin 1940 pour être le représentant des « organisations sionistes auprès de différents gouvernements en exil<sup>36</sup> ». Sous le pseudonyme de Jean Mahan, il publie différents articles et écrit notamment un texte à la gloire de *Churchill d'Angleterre*<sup>37</sup>. L'ouvrage constitue un double éloge : l'écrivain y dresse un portrait lyrique de l'homme d'État, mais il salue aussi le courage et la grandeur du peuple anglais

32. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, op. cit., p. 347.

33. *Les Valeureux*, op. cit., p. 298-298.

34. Toutes les expressions entre guillemets renvoient aux *Valeureux*, op. cit., p. 298.

35. Alain Schaffner, *Albert Cohen, le grandiose et le dérisoire*, Genève, Éditions Zoé, 2013, p. 17.

36. *Loc. cit.*

37. Albert Cohen, « Churchill d'Angleterre », *Message : Belgian Review*, Londres, février 1943, p. 2-11.

qui accepte sans se plaindre les privations qui affectent sa vie quotidienne. L'un des domaines les plus durement touchés fut celui de l'alimentation.

Dans l'article « L'Angleterre à table pendant la Deuxième Guerre mondiale », Antoine Capet explique :

le premier impératif du ravitaillement en temps de guerre est purement quantitatif dans un pays qui est déjà largement tributaire des importations [...]. En 1914, un cinquième seulement du pain vendu en Grande-Bretagne est fabriqué à partir de céréales non importées ; en 1937, le chiffre est tombé à un neuvième. On voit donc que ce qui rendait le front du ravitaillement si difficile à tenir, c'était le faible degré d'autarcie de l'Angleterre. [...] le volume des importations alimentaires sera, lui, divisé par deux entre 1938 et 1942<sup>38</sup>.

Étant donné ces circonstances, un plan de distribution alimentaire est mis en place par Lord Woolton, ministre du ravitaillement de 1940 à 1943. Celui-ci qui n'a pas ménagé sa peine a même donné son nom à une tourte, la *Woolton Pie*, composée de quelques légumes et de restes non identifiés, que l'homme d'État dégustait stoïquement devant les appareils photo des journalistes de presse. Entre autres initiatives plus sérieuses, Lord Woolton a mis en place la politique du *Kitchen Front*, avec une série d'injonctions rappelées quotidiennement par la BBC et qui expliquaient comment se nourrir de manière très économique. C'est ainsi que Charles Hill, le « *Radio Doctor* » « dénonce le massacre des légumes que la ménagère britannique a tendance à laisser cuire trop longtemps dans leur eau : le « *Radio Doctor* » recommande jamais plus de vingt minutes pour le chou, et d'une demi-heure pour les autres légumes<sup>39</sup> ». En effet une cuisson prolongée ferait perdre leurs vertus nutritives aux aliments, et constituerait un gaspillage à la limite de l'antipatriotisme dans le cadre de l'effort de guerre. Toutefois ces considérations sur la cuisson des choux font curieusement écho aux critiques de Mangeclous commandant son premier repas anglais :

Le jour de mon arrivée, on m'a servi un poisson frit, je répète frit, avec comme accompagnement des choux bouillis, je répète bouillis ! Trop bouillis d'ailleurs et sinistres au coin de l'assiette d'où coulait leur eau déshonorante dans laquelle trempait le pauvre poisson profané, perdant de ce fait le croustillant qui fait le charme de la friture<sup>40</sup> !

Cohen le mentionne à plusieurs reprises : il travaillait en écoutant la radio<sup>41</sup>. La colère de Mangeclous découvrant ces choux « déshonorant[s] » a-t-elle pour origine

38. Antoine Capet, « L'Angleterre à table pendant la Deuxième Guerre mondiale », in *Food for thought ou les avatars de la nourriture*, Marie-Claire Rouyer (dir.), Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, « Groupe d'Études et de Recherches Britanniques », 1998, p. 52.

39. *Ibid.*, p. 54.

40. *Les Valeureux*, op. cit., p. 299.

41. Albert Cohen, *Le livre de ma mère*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1954, p. 140, l'auteur narrateur précise : « cette radio qui toujours moud près de moi tandis que j'écris, [...] », p. 140.

l'audition de messages relayés par les ondes, lorsque l'écrivain se trouvait à Londres ? La question peut se poser même si l'on sait que l'habitude de trop faire cuire les légumes est « un défaut anglais bien connu<sup>42</sup> ». En revanche le doute ne semble pas permis lorsque Mangeclous aborde la question des gâteaux et du pain anglais. La confection et la saveur de ces aliments sont longuement commentées au cours des *Valeureux* mais sont déjà présentes en des termes relativement proches dans *Churchill d'Angleterre*.

Ainsi, le narrateur du *Churchill* évoque « un petit cercueil de papier, rempli d'une gelée qui est peut-être du pied-de-veau ou de la colle de poisson ou de la gomme arabique [...] terriblement jaune ou rubis [...]. au fond de la tremblante gélatine il y a, raffinement suprême et merveille des merveilles, une rondelle de banane<sup>43</sup> ». On retrouve dans *Les Valeureux* une description similaire de ce dessert qui repose dans « un petit cercueil de papier contenant une substance tremblante colorée en rouge, celle de mes voisins étant jaune [...] bref de l'eau solide et tiède, surmontée d'une rondelle de banane [...] »<sup>44</sup>.

Or dans *The Hotel Review* de février 1930, un magazine de conseils gastronomiques qui s'adressait aux hôtels et restaurants britanniques, figure une recette de *Banana Custard* qui présente des ressemblances avec l'entremets évoqué plus haut : le dessert se compose de tranches de bananes recouvertes de confiture de framboises et de crème anglaise à la vanille<sup>45</sup>. Il a donc la même apparence, à peu près la même texture et les mêmes couleurs que le dessert de Mangeclous. Mais alors qu'en 1930, on pouvait encore apprécier des produits qui conservaient leurs qualités naturelles, les privations liées à la guerre puis les difficultés de l'après-guerre font que les pâtisseries sont devenues industrielles. La *jelly*<sup>46</sup> mélangée à des colorants chimiques remplace avantageusement les confitures artisanales et les crèmes faites maison. On mesure mieux alors l'effroi du mangeur cohénien.

Quant aux autres gâteaux, le narrateur du *Churchill* puis Mangeclous les commentent encore dans des termes très similaires :

Sous une couche blanche qui n'est pas de la crème et qui n'est pas sucrée et qui est peut-être du bismuth ou du bicarbonate de soude, la dent étonnée du voyageur hardi rencontre du pain, du vrai pain dont je reconnais qu'il est humide et qu'il pourrait être doux [...] »<sup>47</sup>.

Il se trouve que les hypothèses du narrateur à propos des éléments qui entrent dans la fabrication de ces gâteaux correspondent aux préoccupations des laboratoires :

42. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, op. cit., p. 331.

43. *Churchill d'Angleterre*, op. cit., p. 37-38.

44. *Les Valeureux*, op. cit., p. 299-300.

45. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, op. cit., p. 275 pour consulter la version intégrale de la recette.

46. La *jelly* est une gélatine alimentaire peu onéreuse, issue d'os de bovins broyés.

47. *Churchill d'Angleterre*, op. cit., p. 34.

ceux-ci cherchaient un moyen de fabriquer des aliments avec des quantités réduites de sucre et de farine. « Des études très sérieuses [...] montrent que si l'on ajoute du bicarbonate dans l'eau de cuisson [des fruits rouges], on économise le tiers du sucre<sup>48</sup> ». La farine utilisée pour confectionner des gâteaux peut, elle, être remplacée par de la purée de pommes de terre<sup>49</sup>. Toutefois Lord Woolton a renoncé à faire ajouter de la farine de pommes de terre dans la fabrication du pain car « les experts du ministère estim[aient] que cela "entamerait la qualité"<sup>50</sup> » du produit. Sage décision car ceux qui étaient chargés d'évaluer les bienfaits de cette nouvelle pitance connaissaient de sérieux problèmes de digestion<sup>51</sup>. De toute façon, les pommes de terre, illustrées par le personnage de *Potato Pete* qui figurait sur les affiches de propagande, étaient recommandées pour remplacer le pain, et le conseil fut suivi dans un pays où le plat de *Fish and chips* a toujours été très populaire. En revanche lorsque Mangeclous cherche à déguster une véritable purée, il ne trouve que « [des] pommes de terre bouillies et à peine écrasées avec un peu d'eau, dépourvues de beurre et de lait<sup>52</sup> » ; manifestement la nourriture anglaise décrite dans le roman correspond à celle des Britanniques, en temps de guerre. Le texte de *Churchill d'Angleterre* constitue donc en quelque sorte l'hypotexte des *Valeureux*, du moins en ce qui concerne les développements sur la cuisine.

Or à ce tableau d'une alimentation dépourvue de *charme* pour citer l'une des expressions propres à Mangeclous, le personnage, toujours dans le cadre de l'épître à la souveraine, oppose quelques recettes qui font partie de l'ordinaire du ghetto de la ruelle d'Or.

### Les délices de Céphalonie

Dans la hiérarchie des plats qui enchantent le palais de Mangeclous, le mets le plus cité – quels que soient les romans – est le « cou d'oie farci ». C'est pourquoi avant même d'entrer dans le vif du sujet, Mangeclous annonce à Elizabeth qu'il est prêt à converser avec elle autour d'une tasse de thé. Mais il ajoute : « [...] quoique pour tout dire et excusez mon aveu ! je préfère un verre de vin résiné accompagné d'un cou d'oie farci sentant bon l'oignon frit, ou encore de quelques tranches de Langue Fumée, surtout la partie épaisse qui est bien grasse<sup>53</sup> ! » Sous couvert de boutade, la remarque de Mangeclous est intéressante d'un point de vue sociologique. Comme ses compatriotes et coreligionnaires, le personnage apprécie les préparations à base de

48. Antoine Capet, *loc. cit.*, p. 55.

49. Cité par Antoine Capet, *loc. cit.* : Siân Nicholas, *The Echo of War. Home Front Propaganda and the Wartime BBC, 1939-1945*, Manchester, Manchester University Press, 1996, p. 81.

50. Antoine Capet, *loc. cit.*, p. 56.

51. Peter Devey, *War and Progress. Britain 1914-1945*, Londres, Longman, 1997, p. 314.

52. *Les Valeureux, op. cit.*, p. 300.

53. *Ibid.*, p. 297.

viande de volaille ou de bœuf, mais ces mets ne sont réservés qu'aux grandes occasions. Pour avoir une idée plus précise de cette cuisine exceptionnelle, nous allons donc effectuer un bref retour aux sources de l'alimentation juive grecque. Dans un ouvrage intitulé *Cuisine des Juifs de Grèce*, Nicholas Stavroulakis écrit :

La cuisine juive d'aujourd'hui est le produit de deux influences distinctes : d'une part les prescriptions des lois juives portant sur la préparation et la présentation des aliments ; d'autre part, les coutumes des gens parmi lesquels les Juifs ont vécu ces trois mille dernières années<sup>54</sup>.

Les deux influences sont présentes dans *Les Valeureux*, mais ne suffisent pas à rendre compte de la signification des recettes évoquées par Mangeclous. C'est pourquoi nous soulignerons un troisième paramètre, celui de la pauvreté matérielle qui est le lot des habitants de Céphalonie – ou de Corfou – lorsqu'ils vivent dans le ghetto.

### Tables de la Loi et lois de la table

Dans la mesure où Mangeclous est impatient de rendre visite à la reine, celui-ci anticipe sur la représentation de la mise en scène de ce moment extraordinaire. Mais la rencontre espérée risque de se produire pendant la Pâque juive, « du quinzième au vingt-deuxième d'avril ! En conséquence pendant huit jours je devrai m'abstenir de Pain levé et de toute mixture généralement quelconque contenant du levain<sup>55</sup> ! » C'est pourquoi Mangeclous conseille à la reine de « se procurer quelques kilos de matsoth<sup>56</sup> ! » à moins que « la meilleure des reines [n'ait] peut-être un grain d'antisémitisme mondain<sup>57</sup>, ce qui obligerait le burlesque à manger quelque nourriture *hamets*<sup>58</sup> « confiture sans pain, ou [...] caviar sans pain, ou [...] viandes froides assorties sans pain<sup>59</sup> » pour donner le change.

L'intermède comique de ces *matsoth*, longuement développé dans le texte, permet de comprendre que pour le personnage – et son créateur –, les lois qui caractérisent la table juive ne sont pas prises à la lettre. Du reste, le terme de *cacherout* qui désigne l'ensemble des règles alimentaires propres au judaïsme n'est jamais cité dans les

54. Nicholas Stavroulakis, *Cuisine des Juifs de Grèce*, [Athènes, Lycabettus Press, 1986], Paris, L'Asiathèque, « Langues du Monde », 1995, p. 23.

55. *Les Valeureux*, *op. cit.*, p. 334.

56. *Ibid.*, p. 335.

57. *Loc. cit.*

58. La nourriture *hamets* contient du levain : elle est donc interdite aux Juifs qui pratiquent sérieusement la Pâque.

59. *Les Valeureux*, *op. cit.*, p. 335.

romans<sup>60</sup>. En revanche, dans les recettes conseillées à la reine, il en est une qui semble se jouer des interdits alimentaires, il s'agit du *mastari*<sup>61</sup> :

[...] il y a encore un plat exquis que nous faisons souvent à Céphalonie ! [...] Vous achetez trois seins de vache, appelés également pis, des mamelles donc, sauf Votre Respect ! Demandez-les bien gros ! Une fois rentrée à Buckingham Palace, Vous faites griller Vos seins sur un bon feu de braise jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brune un peu foncée et qu'ils envoient à Vos narines charmées une délicate odeur de fromage cuit ! Alors, mangez Vos seins ou Vos pis tout de suite bien chauds<sup>62</sup> !

La consommation de pis de vache, alliance naturelle de produits laitiers et carnés, a occasionné un vif débat à propos du respect de la *cacherout* dont le *Talmud*<sup>63</sup> – un ensemble de lois qui régit la vie quotidienne juive depuis le deuxième siècle de notre ère – s'est fait l'écho. Mais dans le cadre de notre propos, on observe que le *mastari* s'inscrit aussi dans d'autres traditions, celles des sociétés antiques grecque et romaine. Au quatrième siècle, le médecin grec Oribase, qui s'intéressait d'un point de vue diététique – on nous pardonnera l'anachronisme – à l'alimentation de ses contemporains, consignait ses observations dans des *Collections médicales*. À propos de la dégustation des pis d'animaux, il avait noté :

C'est une propriété commune à toutes les glandes d'être agréables et de se morceler quand elles sont préparées pour le repas ; mais celles des mamelles offrent en outre, quand elles contiennent du lait, quelque chose de la douceur de ce liquide [et] constituent un mets très recherché des gourmets<sup>64</sup>.

En revanche, à Rome, Trimalchion, l'esclave affranchi du *Satiricon*<sup>65</sup> offre à ses convives, lors d'un fastueux banquet, des mamelles de truie pour signifier qu'il est maintenant libre et tout-puissant. Ainsi qu'il s'agisse des pis de vache de Mangeclous, propres au code alimentaire du judaïsme orthodoxe ou des tétines de truie grecques et romaines, le plat s'inscrit dans une tradition du bassin méditerranéen et constitue à ce titre un point de départ stimulant pour une recherche sociologique.

D'autres aliments – nourritures sucrées et friandises variées – sont aussi mentionnés dans la lettre adressée à Elizabeth. On relève dans le texte la présence de confiture

60. Dans *Belle du Seigneur*, *op. cit.*, une expression plus générale – « garanties de stricte observance » – évoque les saucisses confectionnées selon les règles de la *cacherout*, p. 727.

61. *Les Valeureux*, *op. cit.*, p. 333.

62. *Ibid.*, p. 306-307.

63. Le *Talmud* est la loi orale juive par rapport à la loi écrite qui est la *Torah* : il se constitue de deux recueils, la *Michna* et la *Guemara*.

64. Oribase, « Des glandes », paragraphe 32, in *Collection médicale*, version numérique consultée le 25 avril 2018, sur le site de Philippe Remacle, *L'Antiquité grecque et latine du Moyen Âge*, traduction d'Oribase. <http://remacle.org/bloodwolf/erudits/oribase/deuxfr.htm>

65. Petrone, *Le Satiricon*, traduction et notes de Pierre Grimal, Paris, Gallimard, « Livre de poche », 1958, p. 59.

de roses<sup>66</sup>, de *loukoums* de Rhodes, *d'halva* de Hadji Békir de Stamboul<sup>67</sup>, de nougat au sésame<sup>68</sup> ou encore de raisins secs de « Vostizza<sup>69</sup> ». Ces douceurs qui peuvent être grignotées comme l'étaient les *tragemata* de l'Antiquité gréco-latine ou offertes aux visiteurs en signe d'hospitalité correspondent non seulement aux traditions du monde antique mais aussi à celles des régions gouvernées par les Ottomans. D'ailleurs le nom de Hadji Békir est celui d'un fameux pâtissier turc qui a mis au point une formule de *loukoums* et *d'halva*<sup>70</sup>, encore en cours aujourd'hui. Or Corfou se trouvait sous domination ottomane lorsque Albert Cohen y est né ; celui-ci y a vécu de 1895 à 1900, et y est retourné pour sa *Bar-Mitsva*<sup>71</sup> en août 1908, un voyage qui lui a « laiss[é] un souvenir impérissable<sup>72</sup> ». L'évocation de ces friandises renvoie-t-elle aux festivités de table qui accompagnaient la majorité religieuse ? Ou est-elle plutôt une référence à la tradition de l'hospitalité, devoir sacré dans toutes les sociétés orientales ? La question reste ouverte.

Toutefois les mets reconnus comme étant incontestablement les plus importants pendant les repas sont les plats de viande, des préparations dont Mangeclous fait aussi l'éloge.

### Des réussites culinaires à peu de frais

Que ce dernier se trouve dans sa cave-cuisine céphalonienne ou dans une chambre d'hôtel à Londres, Mangeclous est toujours en mesure de concevoir avec peu de moyens des mets exquis. Certes sa gourmandise et son appétit représentent des adjuvants dans cette quête du bien manger. Mais il faut aussi se souvenir que comme nombre de ses compatriotes, Mangeclous vit dans la pauvreté. Cependant son dénuement n'a rien de tragique : il l'incite à faire preuve d'inventivité. C'est dans cette perspective que le personnage parle à la reine des recettes qu'il affectionne : il y a les pis de vache dont nous avons déjà parlé – auxquels il faut ajouter la langue de bœuf fumée – et qui appartiennent à une première catégorie d'aliments, les tripes, abats et bas morceaux. Un deuxième groupe de préparations renvoie au cou d'oie farci et aux boulettes en sauce tomate. Enfin la moussaka ne figure pas dans la lettre à la reine mais la confection du plat et sa dégustation sont si développées<sup>73</sup> qu'on ne peut les passer sous silence. Observons cependant que le terme « moussaka » est le seul de l'ouvrage

66. *Les Valeureux, op. cit.*, p. 289.

67. *Ibid.*, p. 331

68. *Ibid.*, p. 289.

69. *Ibid.*, p. 333-334.

70. *L'Halva* est une pâte épaisse proche de celle du nougat et qui contient du miel, des amandes et des matières grasses.

71. Cérémonie et festivités qui marquent l'âge de la majorité religieuse d'un garçon lorsqu'il a treize ans.

72. Alain Schaffner, *Albert Cohen, le grandiose et le dérisoire, op. cit.*, p. 11.

73. Elles occupent le chapitre VI des *Valeureux, op. cit.*, p. 63-78.

qui fasse référence à la cuisine locale grecque. Toutefois la moussaka de Mangeclous qui contient de la viande, ne comporte pas de sauce béchamel – nécessitant du lait et du beurre – et demeure de la sorte conforme au code alimentaire de la *cachérouit*. Mais le plat contient un kilogramme de viande de mouton hachée<sup>74</sup> et il rejoint de ce fait les boulettes et autres farces de volailles évoquées plus haut.

Les raisons de ce goût récurrent pour les viandes hachées sont d’abord d’ordre économique : les spécialistes s’accordent à dire que ces viandes<sup>75</sup> – de même que les tripes<sup>76</sup> et abats – représentent la base de l’alimentation des populations peu favorisées. Tandis que les nobles pièces servent à confectionner les rôtis qui trônent sur les tables des plus aisés, les chutes et les bas morceaux sont hachés et vendus à des prix modiques. Elles n’en constituent pas moins la promesse de plats qui vont créer un « effet d’abondance<sup>77</sup> » bienvenu. Quant à leur texture, elle est plus moelleuse – surtout lorsqu’elle est liée par des œufs battus<sup>78</sup> – plus digeste aussi, et elle s’imprègne mieux des parfums et des saveurs : l’oignon, l’ail, la tomate, l’huile d’olive et les épices se mêlent intimement au hachis pour faire place à une préparation qui ravit tous les sens.

### Angleterre, moins une cuisine qu’une terre promise

Contrairement à la cuisine anglaise qui « sauve la situation » d’un plat sinistré en y ajoutant « une préparation à part que l’on verse sur une autre, comme par une idée venue après coup<sup>79</sup> », celle de Mangeclous tire le meilleur parti de « nourritures préparées avec amour<sup>80</sup> ». Le personnage entretient une relation fondée sur des affects avec les mets qu’il élabore. Dès lors, la comparaison entre cuisines britannique et céphalonienne ne peut déboucher sur un résultat convaincant en matière de gastronomie. Pourtant le romancier consacre plusieurs pages à la question. L’épisode fait-il donc référence à un hypotexte particulier ?

Un élément de la lettre de Mangeclous, qui figure aussi dans une lettre de Saltiel apporte un commencement de réponse. Il s’agit de l’adresse de l’hôtel dans lequel résident les Valeureux : « *Kahn’s and Bloch’s Family Kosher Winsor and Tel Aviv Hotel for Jewish Ladies and Gentlemen, 7 Commercial Street, Londres [...]*<sup>81</sup>. » Outre le fait que l’hôtel soit « *kosher* », donc respectueux de la *cachérouit*, et que son nom soit associé à *Winsor*, la résidence de la famille royale, il est situé dans *Commercial Street*, qui se

74. *Les Valeureux, op. cit.*, p. 66.

75. Lucie Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre, XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Albin Michel, 1990, p. 73.

76. Claudia Roden, *Le Livre de la cuisine juive*, Paris, Flammarion-Métropolis, 2003, p. 379.

77. Lucie Bolens, *La cuisine andalouse, un art de vivre, op. cit.*, p. 73.

78. Se reporter aux *Valeureux, op. cit.* : épisode de la moussaka, p. 68, et des boulettes à la tomate, p. 301.

79. Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours, op. cit.*, p. 346 pour les deux citations.

80. *Les Valeureux, op. cit.*, p. 31.

81. *Ibid.*, l’adresse de l’hôtel est citée trois fois : p. 269-275-303.

trouve dans l'*East End*. Or ce quartier pauvre qui avait jadis très mauvaise réputation est devenu à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle un lieu où se sont installés des milliers d'immigrés juifs fuyant les persécutions antisémites qui avaient lieu en Europe. La synagogue *sépharade* citée par Mangeclous lorsque celui-ci demande des conseils culinaires au bedeau<sup>82</sup>, correspond à celle de *Bevis Marks* qui est la plus ancienne synagogue de Londres, fondée en 1701 par des Juifs venus d'Espagne et du Portugal. L'*East End* est demeuré ensuite un quartier populaire mais des personnages aussi importants que Lénine, Trotski ou Litvinov<sup>83</sup> s'y sont rendus pour assister à des réunions politiques organisées par les émigrés juifs révolutionnaires.

Il y aurait beaucoup à dire sur l'histoire de ce quartier auquel Cohen fait quelques allusions<sup>84</sup>. Mais là n'est pas le cœur de notre propos. L'*East End* ne constitue qu'une toile de fond pour mieux saisir l'importance des relations qui se sont nouées – parfois dans la douleur – entre les Britanniques et les Juifs. Du reste, pour qu'aucun doute ne subsiste à ce sujet, la lettre à la reine contient un éloge nettement formulé :

Une gifle, cette cuisine, à la Chambre des Lords et à la glorieuse flotte anglaise qui nous sauva du pogrome<sup>85</sup> ! Ah, si Vous les aviez vus, les antisémites de Céphalonie, comme ils se sont tenus modestes lorsque Vos fusiliers ont débarqué [...] <sup>86</sup>.

Versant comique du *Churchill d'Angleterre*, le texte des *Valeureux* s'adresse moins à une monarchie de la Terreur culinaire qu'à « *l'Island Race*<sup>87</sup> » dont aimait à parler Churchill lorsqu'il prononçait ses discours de guerre. Cette particularité de l'insularité n'a sans doute pas laissé Cohen indifférent : par l'intermédiaire des *Valeureux* isolés eux aussi sur une île, l'auteur rappelle la gloire du peuple anglais, prompt à voler au secours de la population juive en détresse. Mais alors que dire pour en terminer avec la question de la cuisine britannique ?

Dans *Carnets 1978*, le dernier de ses essais – et à bien des égards son testament spirituel – Cohen écrit : « Ce que je crois aussi, c'est que dans le génie, il y a un mariage miraculeux des contraires<sup>88</sup>. » Nous dirons donc, en reprenant à la manière burlesque le propos de Cohen, que le génie de l'Angleterre, c'est d'avoir su associer dans un élan miraculeux la grandeur d'un peuple héroïque et la misère d'une table terrifiante.

82. *Ibid.*, p. 299.

83. Peter Ackroyd, *Londres – La Biographie*, op. cit., p. 791.

84. On peut évoquer les pièces de théâtre que vont voir les personnages, l'*East End* étant réputé pour ses salles de spectacle.

85. Il s'agit vraisemblablement du pogrome qui eut lieu en 1891.

86. *Les Valeureux*, op. cit., p. 300

87. Antoine Capet, « *The Island Race will never surrender*. Insularité, Résistance et singularité » in *Insularités*, Hervé Fourtina, Nathalie Jaëck et Joël Richard (dir.), Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, « groupe d'études et de recherches britanniques », 2008, p. 147.

88. Albert Cohen, *Carnets 1978*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1979, p. 54.