

HERVÉ THIS

présente



BRILLAT-SAVARIN

Physiologie
du goût

40
ans
Champs

La
bibliothèque
idéale
du savoir

BRILLAT-SAVARIN

Physiologie du goût

La *Physiologie du goût* est un recueil de mémoires. Mémoires d'humour, dans le ton héroï-comique, ou comment traiter de matières familières avec un rien de noblesse, un zeste de pompe ou de solennité. Cela pourrait lasser, si tout ne baignait dans la modestie et la gaieté. Brillat-Savarin est l'auteur le plus *aimable* qui soit.

Mais il est question de cuisine. Brillat-Savarin inaugure avec génie cette intellectualisation de la gastronomie qui ne devait pas cesser jusqu'à nos jours. Il est témoin de l'époque où s'impose le restaurant, lieu pour manger, au détriment de l'auberge, refuge du voyageur sans feu ni lieu, où l'on ne faisait guère que boire et se nourrir. La cuisine se professionnalise et toute profession suscite discours ; se mettre à table est affaire de langage.

Au-delà du besoin de manger, le plaisir de la table est comme une mise en scène : le luxe du désir.

La nourriture désirée est une sorte de cérémonie par laquelle l'homme célèbre son pouvoir, sa liberté de brûler son énergie « pour rien ».

« En ce sens, dit Roland Barthes, le livre de Brillat-Savarin est de bout en bout le livre du "proprement humain", car c'est le désir (en ce qu'il se parle) qui distingue l'homme. »

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) est un magistrat et écrivain français. Sa *Physiologie du goût*, texte fondateur de la gastronomie, a connu un immense succès dès sa parution en 1825.

Préface de Jean-François Revel.

**Précédé d'un entretien inédit
avec Hervé This.**

En couverture : © Iestyan/Shutterstock.com.

Flammarion

PHYSIOLOGIE DU GOÛT

Brillat-Savarin

PHYSIOLOGIE
DU GOÛT

Présentation de Jean-François Revel

Champs classiques

© Flammarion, 1982
© Flammarion, 2017 pour la présente édition
ISBN : 978-2-0814-1648-2

Sept questions à Hervé This

Comment avez-vous découvert la Physiologie du goût ? Quels souvenirs avez-vous de votre première lecture ?

J'en avais longtemps évité la lecture, parce qu'il y avait le mot « physiologie » dans le titre, et, physico-chimiste de formation, j'imaginai un texte pour les médecins ou les biologistes. Mais je ne cessais de croiser les aphorismes de Brillat-Savarin dans mes lectures, et plusieurs d'entre eux me prenaient dans le sens du poil...

« Je suis tombé dans le
panneau entièrement »

J'ai sauté le pas en 1979, alors que je suivais des cours de lettres modernes à l'université Paris IV, en plus de mes études de physico-chimie : je m'étais intéressé aux néologismes, et j'avais lu que Brillat-Savarin en avait été un maître. C'est cet angle qui m'a permis de dépasser les premières pages, qui peuvent être considérées comme ennuyeuses par

ceux qui préfèrent des anecdotes amusantes ou des considérations gourmandes.

Ce fut l'illumination : j'ai lu le livre, je l'ai relu, encore relu... J'ai même été jusqu'à composer un index, qui n'existait pas dans l'édition que j'avais ; puis j'ai dactylographié tout le texte (à l'époque, on n'avait pas Wikisource) afin de l'apprendre par cœur. Et je suis tombé dans le panneau, entièrement, de toutes mes fibres ; aussi sanguin et excessif que devait l'être Brillat-Savarin, j'ai adopté ses idées... avec quand même des réticences. La pire était à propos de l'aphorisme qui propose que l'on ne peut pas devenir rôtiisseur (« On devient cuisinier mais on naît rôtiisseur ») : je suis bien certain qu'on peut apprendre la rôtiisserie, si l'on fait l'effort nécessaire. Mais j'étais naïf de me débattre ainsi : je n'avais alors pas compris que la véracité n'était pas le propos du livre.

Pourquoi, selon vous, est-ce une œuvre si marquante ?

Parce que c'est à la fois la naissance de la gastronomie et un sommet de la gastronomie littéraire. Bien sûr, le mot « gastronomie » est venu en français avec un poème de Joseph Berchoux, mais Brillat-Savarin définit, codifie cette notion, et, mieux, il la revêt d'une immense autorité... entièrement usurpée, car il n'est pas physiologiste. Pas plus qu'il n'est chimiste, médecin ou cuisinier. Non, il est juriste, et écrivain.

J'aurais volontiers ajouté qu'il était gourmand... mais l'était-il ? J'explique cette interrogation étrange : ceux qui ont lu le *Paradoxe sur le comédien*, de Denis Diderot, savent que la question n'est peut-être pas de ressentir les passions pour bien les jouer au théâtre. De même, pour embobiner tous les gourmands, faut-il vraiment être gourmand soi-même ? Ou bien faut-il garder la tête froide, afin de mieux manipuler son monde ?

« On aurait fait naître la gastronomie de la cuisse de Jupiter que l'on n'aurait pas fait aussi bien »

Car je sais aujourd'hui que Brillat-Savarin nous trompe pour mieux nous séduire. J'ai mis longtemps à le comprendre, mais mes yeux se sont desillés à la vingt-quatrième lecture de son texte. Je relisais la *Physiologie du goût*, et ne cessais d'en découvrir les beautés : j'ai parlé des néologismes, mais j'aurais pu évoquer les anecdotes, les retours historiques, sa manière de « juriste » de manier l'argument d'autorité, les justifications de la gourmandise, les envolées littéraires, les indications sur les ingrédients, les techniques culinaires, voire les développements vers la chimie, comme quand Brillat-Savarin évoque cet « osmazôme » qui, selon lui, aurait été le principe sapide des viandes... alors qu'il s'agissait en réalité d'un extrait des viandes dans de l'alcool, imaginé et nommé par le chimiste Louis Jacques Thénard.

Bref, je relisais la *Physiologie du goût* quand, un jour, j'arrivai une fois de plus au chapitre consacré à la

maigreur. Là, l'auteur nous dit en substance qu'il connaissait une jeune fille charmante dont il n'était pas amoureux (bizarre), que sa mère les laissait très libres (étrange), et que la jeune fille était morte parce que, pour maigrir, elle buvait une cuillerée de vinaigre par jour. C'était trop ! Impossible : on ne meurt pas d'une cuillerée de vinaigre par jour ! J'ai fait l'expérience personnellement, et j'affiche encore aujourd'hui un parfait embonpoint !

Grâce à cet excès littéraire, on comprendra que la *Physiologie du goût* tout entière est littérature, invention. Brillat-Savarin a recueilli des données imaginaires, afin de constituer le mythe de la gourmandise. On aurait fait naître la gastronomie de la cuisse de Jupiter que l'on n'aurait pas fait aussi bien. Et c'est la raison pour laquelle, même dans ses passages les moins chatoyants, cette œuvre est une réussite absolue. Son auteur nous mène par le bout du nez, que nous nous appelions Roland Barthes (qui fit une préface d'une édition) ou pas.

Ce texte peut-il encore parler aux gourmands d'aujourd'hui ?

Absolument, puisqu'il s'agit d'un mythe fondateur : on se délecte à tout âge, en tout temps, en tout lieu, des aventures de Dionysos, de Brahma, de Wotan ou de Cupidon. Si j'étais Brillat-Savarin, je vous « démontrerais » que ce n'est pas le rire qui est le propre de l'homme, mais la gourmandise. Elle est née avec l'évolution biologique, et elle restera pour l'éternité. D'ailleurs, il y a ce passage

merveilleux : « Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et l'en récompense par le plaisir ».

Brillat-Savarin a-t-il inspiré vos travaux ?

Hélas oui, car rappelez-vous que j'ai été ébloui ! Mieux même, étant né deux siècles exactement après lui, je me suis un temps amusé à prétendre que j'en étais une réincarnation... au point que, comme lui, j'avais naguère ajouté à mon nom celui d'une tante (certains de mes livres, dans leur traduction allemande, sont signés des deux noms This et Benckhard).

« Je lui dois d'avoir justement
nommé "gastronomie moléculaire"
la discipline scientifique
que j'ai créée »

Plus sérieusement, j'avais « gobé » tout ce qui ressemblait à de la chimie, dans le livre, et cela m'avait lancé sur des pistes où je n'irais plus aujourd'hui. Mais qu'importe : je dois d'abord à Brillat-Savarin d'avoir justement nommé « gastronomie moléculaire » la discipline scientifique que j'ai créée en 1988 : l'exploration des phénomènes qui surviennent lors des transformations culinaires.

De plus, mes études sur les bouillons et mes explorations de la cuisson des viandes m'ont conduit à l'invention de l'« œuf parfait », par exemple. Encore récemment, j'ai analysé cet « osmazôme » de nos

amis Brillat-Savarin et Thénard par résonance magnétique nucléaire. Ce sont des exemples parmi mille.

Finalement, bien des idées de la *Physiologie du goût* n'ont pas trouvé de confirmation scientifique, puisque ce n'est pas un texte de science, mais de fiction. Cela n'est pas grave : ce n'est pas l'objet qui est intéressant, mais ce que nous en faisons. Contrairement à ce que le prétend le fameux Shitao, qui écrivit au XVIII^e siècle un remarquable traité d'esthétique¹, la « poussière du monde » n'existe pas ; il n'y a pas de choses ennuyeuses, c'est notre seule désinvolture qui engendre la poussière du monde et secrète l'ennui. Il est naïf de croire que la vertu du monde est dans le monde : elle est en nous !

Mais me voilà bien philosophe, alors que je suis physico-chimiste, et ce que dit Brillat-Savarin (j'insiste, c'est de l'invention) doit laisser la place, à côté du mythe, à des informations plus rationnelles, qui n'affaiblissent pas la beauté du monde, mais y contribuent : quand on sait pourquoi la lune brille, cela n'empêche pas d'être amoureux ! Et tout ce que l'on peut dire de la gourmandise la fait grandir, tout ce que l'on peut dire de nos mets les améliore, comme le disait justement le grand cuisinier La Varenne avec son « les morceaux caquetés en paraissent meilleurs ». Oui, mille fois oui : il faut parler quand nous mangeons, parce que nous sommes des êtres d'esprit et de langage !

1. Shitao, *Les Propos sur la peinture du moine Citrouille-amère*, Paris, Plon, 2007.

« La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile », dit Brillat-Savarin : dans le match gastronomie contre science, avez-vous choisi votre camp ?

En réalité, le match n'est pas celui de la gastronomie contre la science, mais de la gastronomie contre l'astronomie. Et là, le « g » me fait basculer très certainement du côté de la gourmandise. D'autant que je suis plus attentif à ce qui apparaît sous le microscope que dans l'espace interstellaire, pour des raisons d'élégance intellectuelle (on voit que je suis d'aussi mauvaise foi que Brillat-Savarin).

« Il n'y a pas d'opposition entre la gastronomie et la science »

Mais pour ce qui concerne la gastronomie et la science, il n'y a pas d'opposition, au contraire ! Vous vous souvenez que « la gastronomie, c'est la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'être humain en tant qu'il se nourrit. » D'où la terminologie de « gastronomie moléculaire ». C'est de la physico-chimie, la « marmite scientifique » où je suis tombé à l'âge de six ans : une passion absolue. À bien distinguer de la cuisine moléculaire, qui est cette fois une rénovation technique de la cuisine qui m'avait semblée bien nécessaire, à côté de l'activité scientifique.

Et puis, manger ? Oui, mais seulement en bonne compagnie. Cuisiner ? Je n'ai rien d'un artiste, et

je suis trop rationnel et raisonneur pour faire de la cuisine mon activité professionnelle. Surtout, je serais malheureux sans ces équations merveilleuses qui font les sciences de la nature.

Si vous deviez citer votre passage préféré, ce serait ?

Là, c'est une colle, parce que j'aime tout le livre. Les éprouvettes gastronomiques, la fondue, les voyages en Amérique... Tout, vous dis-je. N'oubliez pas que je suis gourmand : quand mes enfants, petits, me demandaient si je préférais la fraise ou la framboise, je répondais que je préférais le cassis. Je refuse de choisir, car pourquoi se priver ? Et comme disait Churchill : « Je ne suis pas difficile ; je me contente du meilleur ».

Qu'aimeriez-vous dire à un lecteur qui découvrirait aujourd'hui ce livre pour la première fois ?

Si vous êtes rebuté par le début, sautez à des anecdotes « piquantes », comme on disait alors. Puis relisez. Et puis, pensez à moi, surtout quand vous arriverez au chapitre sur la maigreur. Ce livre est encore plus beau quand on sait qu'il est écrit par quelqu'un qui a mis tout son art littéraire, toute son intelligence, sa sensibilité, au service du plus grand des services qu'il pouvait nous rendre : encourager notre gourmandise.

Enfin, quand vous aurez terminé, méditez la fin de l'introduction : la dernière phrase est une cerise sur le gâteau.

Hervé THIS,
Physico-chimiste à l'Institut national de la
recherche agronomique (INRA),
inventeur de la gastronomie moléculaire,
de la « cuisine moléculaire »
et de la « cuisine note à note ».

BRILLAT-SAVARIN,
OU LE STYLE AIMABLE

à Georges Bernier

Ajouter une digression à un livre qui n'est lui-même que digressions ? Ou peut-être faudrait-il l'arc-bouter, le soutenir à l'aide d'un esprit de système que, malgré l'apparat trompeur et malicieux de sa table des matières, il n'offre guère ? Effrayée à l'idée d'un tel effort, mon imagination préfère paresser avec l'auteur, « le professeur », comme il se nomme lui-même. La décision de réorganiser son œuvre se dissipe aussi vite que la décision d'un gourmet de suivre un régime.

L'œil glisse : voici l'histoire de la dame qui attribue à la vertu érotique des truffes sa trop grande indulgence aux avances d'un galant ; voici le portrait (à savoir par cœur) des chevaliers et des abbés, ces deux catégories éminentes, et disparues après la Révolution, de gourmands ; voici les dévots, autre catégorie : « Les moutiers étaient de vrais magasins des plus adorables friandises... Les cuisiniers du clergé ont reculé les limites de l'art. » Comment ne rougissez-vous pas, ô anticléricaux, en apprenant que sous l'Ancien Régime les meilleures liqueurs de France se faisaient à la Côte, chez les Visitandines ? (Celles de Niort ont inventé la confiture d'angélique. Adieu les pains de fleur d'oranger des sœurs de Château-Thierry ! Les Ursulines de Belley avaient pour les noix confites une recette...) Voici la halte de chasse, l'arrivée de « femmes charmantes, de jeunes personnes rayonnantes de fraîcheur, les unes en cabriolet, les autres dans de simples carrioles... Je les ai vues étaler sur la

pelouse la dinde à gelée transparente, le pâté de ménage, la salade toute prête à être retournée ». *Voici les éprouvettes gastronomiques, lot de phrases destinées à complimenter l'hôte et, selon la finesse du menu, plus ou moins élogieuses, ou, plutôt, toutes également élogieuses mais différentes par l'essence, comme sont différents quoique également parfaits en eux-mêmes de bons pigeons de volière bardés de lard et des cailles truffées, à la moelle, étendues sur des toasts beurrés au basilic. Voici Brillat-Savarin bugiste, ne manquant pas l'occasion de faire l'éloge du Bugey, de Belley sa ville natale, allant jusqu'à dresser la liste complète des Bugistes qui se sont illustrés dans la médecine. Le voici passant, en 1782, une journée chez les Bernardins, à Saint-Sulpice, aux environs de Belley, en montagne : « en un coin de réfectoire, on voyait une pile de plus de cent bouteilles, continuellement arrosées par une fontaine naturelle ». Voici Brillat-Savarin en émigration, ou plutôt en exil, car il ne fut jamais à proprement parler un émigré, un contre-révolutionnaire : bourgeois libéral, il fut membre de l'Assemblée Constituante en 1789, mais se détacha de la Révolution et émigra en 1793. Le voici donc en Suisse, d'abord, au Lion d'Argent à Lausanne, « passant en revue » trois services complets pour la somme de quinze batz, en compagnie du baron Rostaing qui, nous dit-il, « a dans ses cartons un système de comptabilité militaire tellement clair qu'il faudra bien qu'on y vienne ». Est-on venu au système du baron Rostaing ? Je l'ignore. Voici maintenant Brillat-Savarin passé aux Etats-Unis : nous le retrouvons en octobre 1794 en train de chasser dans le Connecticut, jouissant de l'hospitalité de la ferme d'un M. Bulow, en compagnie de quatre filles de ce M. Bulow (« des robes très fraîches, des ceintures neuves, de jolis chapeaux »). Il sirote au coin du feu « un ample bowl de punch ». La peinture de New York et de la Nouvelle-Angleterre à la fin du XVIII^e siècle est un des grands charmes de la Physiologie du Goût. Et, avant de creuser le sens de ce titre, attardons-nous encore à l'histoire d'un autre émigré, un Limousin nommé d'Albignac, qui fit fortune à Londres en se spécialisant dans la sauce de*

salade, qu'il allait préparant lors des grands dîners, de maison en maison. Ou au récit de l'abominable Piège qui fut tendu, à Lyon, vers la fin de l'hiver 1780 au chevalier de Langeac, lequel y tomba, éprouvant la pire humiliation capable d'assaillir un gourmand.

Pourquoi « physiologie du goût » ? Pourquoi ce titre pompeux, qui, une fois passée la grande mode des « physiologies » sous la Restauration, a dû glacer plus d'un lecteur ? Appeler physiologie du goût un banal livre de cuisine eût été tout à fait dans l'esprit de ce temps. Nous dirions aujourd'hui phénoménologie du goût ou gastronomie structurale.

En fait, la Physiologie du Goût n'est pas un livre de cuisine, quoiqu'on y rencontre quelques recettes, toujours amenées par le récit d'un événement. Brillat-Savarin est plus prolixe sur les résultats finaux des recettes que sur le moyen de les exécuter. En effet, la Physiologie se présente comme un ouvrage sur les principes généraux de la « gastronomie » (le mot venait à peine, en ce temps-là, d'être tiré du grec). La Méditation II, Du Goût, et la Méditation III, De la Gastronomie, se lisent comme un traité de physiologie — au sens littéral du terme — et de chimie. L'auteur est un magistrat qui se prétend également chimiste, et qui doit bien l'être un peu. Il annonce une explication rationnelle et systématique des causes fondamentales des sensations gustatives en relation avec la préparation des aliments. Mais en réalité, la Physiologie du Goût est un recueil de souvenirs, ce sont les mémoires de l'auteur. C'est un livre dans un faux livre, un recueil d'histoires relié en missel — sans qu'il soit jamais admis ouvertement que ce n'est pas un missel : « Quand j'écris et parle de moi au singulier, cela suppose une confabulation avec le lecteur ; il peut examiner, discuter, douter et même rire. Mais quand je m'arme du redoutable nous, je professe : il faut se soumettre. » (Au passage, nous rapprenons que confabulation veut dire entretien familier ; plus loin nous saurons qu'un magistère est un fortifiant, et ce qu'est au juste le pâtissier du petit four, apparu au XVII^e siècle.)

Le redoutable nous ? Il est plus bénin encore que le

moi. *Pour comprendre comment est faite toute cette potée, il faut noter que la Physiologie du Goût appartient à la manière héroï-comique, éteinte aujourd'hui. C'est une parodie, et en particulier dans les parties en apparence sérieuses, par exemple dans la Méditation I, Des Sens, une parodie de Condillac et des Idéologues, par un de leurs disciples amène et taquin. La Physiologie du Goût est au Traité des Sensations de Condillac et aux Rapports du Physique et du Moral de l'Homme de Cabanis ce que le Roland Furieux de l'Arioste est à la Chanson de Roland et à toute la poésie épique et chevaleresque. Plus le ton de Brillat-Savarin se hausse, s'ennoblit, se donne de pompe et de solennité, plus familière est la matière qu'il traite.*

Cette forme d'humour pourrait lasser si elle ne s'accompagnait de deux qualités qui lui sont indispensables : la modestie et la gaieté. S'il fallait trouver un mot qui caractérisât Brillat-Savarin, ce serait plutôt celui d'enjouement. La gravité enjouée, humectée d'universelle bienveillance, fait de sa Physiologie le livre aimable et divertissant, amusant et bien élevé que son siècle hélas ! crut trouver ailleurs, dans l'insipide et niais Voyage autour de ma chambre de Xavier de Maistre, un des rares cas d'authentique crétinisme fidèlement reflété dans une œuvre imprimée, qui ravissait Sainte-Beuve.

Mais nous avons perdu le goût de la composition à secrets. Cacher l'anodin sous le sévère, ou le sérieux sous le bouffon, le systématique sous le décousu, cet art du cryptogramme, qui était l'une des formes de la discrétion en littérature, n'est plus compris aujourd'hui.

Brillat-Savarin échappe comme le mercure. C'est un bavard, le bavardage est chez lui un vice, un vertige. Anecdotier incapable de se refréner, il ne trouve pas de fait assez menu qui ne l'arrête, pas de détail hors de propos, si minime soit-il, qui ne l'attire invinciblement. Toute trivialité lui est bonne du moment qu'elle l'écarte de son sujet. C'est à sa manière qu'il faut le lire : il faut toujours chez lui dériver à autre chose, ne jamais finir ce que l'on a commencé, ni lire la page que l'on voulait lire.

Ajoutons à ces secrets les charmes impondérables de l'esprit et de la langue de ce « siècle » à part qui s'étend de

1780 à 1825 sans être ni le XVIII^e ni le XIX^e, tout en étant dans les deux, source d'œuvres aussi opposées de matière, mais semblables littérairement, que Du Pape, les pamphlets de Courier ou Racine et Shakespeare.

Mais après l'avoir trop longuement éludée, enfonçons-nous maintenant dans l'étude où, quoi que j'aie dit, notre auteur nous requiert d'entrer et de prendre nos responsabilités : la cuisine.

Se nourrir est lié par définition à l'oralité, avec sa double composante psychique : la mégalomanie et la culpabilité. Seuls ceux auxquels les hasards injustes de l'enfance et de l'adolescence ont permis de déssexualiser passablement l'oralité peuvent aborder la nourriture en échappant à la fois aux deux déformations antithétiques de la glotonnerie narcissique et du masochisme psychique. (Précisons qu'avec Bergler, v. La névrose de base, trad. fr. Paris 1963, nous dissocions le masochisme-perversion, qui recherche la douleur physique pour obtenir l'orgasme, du masochisme psychique, recherche de situations désagréables par désir d'autopunition morale. De même, Nacht : le Masochisme.)

Ces deux types humains empoisonnent toute discussion du problème de la cuisine. Le narcisse glouton est dégoûtant, le masochiste psychique est agaçant. Le premier retourne contre les aliments un esprit de conquête qu'il est incapable d'appliquer à la vie : il manque donc inévitablement d'esprit critique, ses jugements et ses renseignements sont peu sûrs, voire dangereux, car son euphorie ou son mécontentement proviennent non des plats qu'il absorbe mais de ses dispositions nerveuses du moment. Le second attribue à la cuisine, qu'il proclame toujours trop « compliquée », tous les malheurs de l'humanité : le colonialisme, le néo-capitalisme, le paternalisme, l'évasion fiscale, l'inflation, le poujadisme, l'académisme, l'aliénation, l'esclavage de la femme, la chasteté, l'obsession sexuelle, l'athéisme, la destructuration de la gauche, l'automobile, le week-end, l'esthétisme, le dilettantisme, le Tiercé, l'embourgeoisement du prolétariat, le malaise de l'armée, le racisme, le ballet, l'opéra, l'ironie et le rationalisme.

L'action combinée de ces deux types humains engendre les préjugés actuels touchant la cuisine, les sophismes de base que je m'en vais brièvement énumérer et réfuter. Je renverrai dos à dos les deux frères ennemis, le premier parce que, tout en défendant avec raison la gastronomie contre les attaques d'origine névrotique dont elle est l'objet, il en propage une image d'un égocentrisme petit-bourgeois sans attrait pour la jeunesse, cette jeunesse moderne qui est, comme on sait, la plus exigeante et la plus éclairée qu'on ait vu paraître depuis la jeunesse néolithique ; le second parce qu'en associant l'idée de mal manger à celles de progrès et de liberté, il commet un crime contre la jeunesse de 1990, qui sera nécessairement encore plus exigeante et plus éclairée que la nôtre.

Premier sophisme : la bonne cuisine est liée à la richesse. Réfutation : certains des pays où le niveau de vie est le plus élevé sont aussi parmi ceux où l'on mange le plus mal. Par contre, certains pays où la population est pauvre ont une bonne cuisine. Bien plus : la bonne cuisine est souvent une lutte contre le gaspillage et contre la monotonie d'une alimentation à base de produits peu nombreux et peu coûteux.

Second sophisme : la bonne cuisine est « compliquée », elle demande du temps, la préparation de sauces savantes, elle est incompatible avec l'accélération de la vie moderne, etc. Réfutation : n'importe quelle statistique montre que la « vie moderne » se caractérise par l'augmentation des loisirs et la diminution du temps de travail. En outre, c'est une idée béotienne que d'associer la complication (et corollairement la durée de la préparation) à la grande cuisine. Il y a une grande cuisine simple et une grande cuisine compliquée, comme il y a une mauvaise cuisine simple et une mauvaise cuisine compliquée. Il y a des sauces qu'on exécute en quelques minutes et d'autres qui demandent des heures et sont inutiles. (Voir plus bas la critique d'Apicius par von Rumohr.)

Troisième sophisme : la bonne cuisine est conditionnée par la présence de la femme au foyer, par l'inégalité des sexes, c'est-à-dire par un état périmé de la société. Réfutation : a) je connais des dizaines de femmes qui

n'ont jamais rien fichu depuis leur naissance et qui sont incapables d'exécuter la moindre vinaigrette ; et des hommes surmenés qui sont des chefs amateurs remarquables. b) L'oisiveté de la femme au foyer a toujours été un privilège de l'aristocratie et de la grande bourgeoisie. Les ouvrières et les paysannes ont toujours travaillé, et une grande partie de la cuisine française, les pot-au-feu et les ragoûts notamment, sont justement nés de là. Car c'est une sottise erreur que de confondre temps de cuisson et temps de présence. La plupart des plats qui « demandent cinq heures de cuisson » sont les vieux plats paysans faits par et pour les gens qui travaillent, les plats qu'on met sur le feu doux en partant aux champs et que l'on trouve prêts à être mangés au retour. Entre les dix minutes qu'exige le pilage de la pistade dont on badigeonne la daurade à griller en cinq minutes, et les quatre heures pendant lesquelles on doit laisser cuire une queue de bœuf sans la découvrir, on conviendra qu'une certaine marge peut trouver place pour l'activité non aliénée des femmes et des hommes futurs. c) Il existe deux cuisines : l'une domestique, l'autre professionnelle. C'est ici, en effet, qu'il nous faut, pour pouvoir progresser selon l'ordre des raisons, établir cette distinction sans laquelle aucun éclaircissement ne sera intelligible, et dont l'oubli prolonge et embrouille les stériles controverses dont je viens de parler.

La cuisine domestique fait ce qu'elle peut, comme elle le peut. Elle a généralement fait très bien, aussi longtemps que les représentants des usines de produits alimentaires ne l'ont pas persuadée de l'élégance du contraire. L'essentiel est de ne pas se faire plus bête que l'on est, de ne pas faire le mal par principe, conformément à l'attitude maso-arrogante décrite plus haut, et conseillée par la presse féminine ; de ne pas faire passer à table avec une heure de retard pour donner à manger quelque chose de cru, de très cher et de très mauvais, arrosé d'un vin chimique servi dans des verres couverts d'une noble poussière. (Revenu présumé : 12 000 F par mois. Formule : « Eh ben dites donc, c'est rudement gentil ces petites choses-là. » Voilà mon addition aux Epreuves Gastronomiques de Brillat-Savarin. Mais je suis injuste car, en dépit des

efforts des firmes industrielles, on mange très bien presque partout, hors des restaurants.)

L'un des chapitres les plus porteurs d'information de la *Physiologie du Goût* est la *Méditation XXVIII*. Brillat-Savarin y raconte au début dans quelles circonstances, vers la fin du XVIII^e siècle, sont apparus les restaurants et les restaurateurs. Il nous donne également la cause de ce phénomène qui allait, au cours des deux siècles suivants, connaître un fabuleux développement, déterminer des comportements sociaux inconnus auparavant, faire fleurir une littérature, celle des guides et des critiques gastronomiques, dont on ne sait s'il faut admirer le plus la vigilance, l'influence ou la prolixité. Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, l'auberge n'était qu'un pis-aller, la taverne un bon ou un mauvais lieu, selon les cas, mais où l'on se rendait pour boire plus que pour y faire un bon repas. En revanche, à partir du début du XIX^e siècle l'on va au restaurant (le mot d'ailleurs entre dans l'usage à ce moment-là), non plus lorsque, voyageur sans relations familiales ou autres dans une ville étrangère, l'on ne peut pas faire autrement, mais bien plutôt pour y manger mieux ou autre chose que ce que l'on mange chez soi. Autrement dit, à l'époque précise où Brillat-Savarin compose la *Physiologie du goût*, nous assistons à la naissance et déjà au triomphe de la cuisine purement professionnelle et commerciale, ce dernier adjectif n'ayant rien de péjoratif, et voulant dire simplement que le cuisinier professionnel dépend pour vivre, et éventuellement s'enrichir, du nombre de clients qui sont prêts à payer pour jouir de son talent, exactement comme en dépendent l'acteur, l'auteur, le peintre ou le musicien.

Dès le premier quart du XIX^e siècle, la scission entre cuisine domestique et cuisine professionnelle est consommée, tout comme sont réunies les conditions qui vont susciter l'apparition du cuisinier-artiste, du cuisinier-vedette, du cuisinier-novateur doctrinaire et faiseur de livres, dont le prototype est Antonin Carême. Ah! jours lointains de Beauvilliers, de Véry, de Robert de Baleine, des Quatre Frères Provençaux...

L'apparition de la cuisine purement professionnelle, proposée par un restaurateur qui ouvre chaque jour son

établissement comme un directeur de troupe son théâtre, amène les cuisiniers à rechercher l'invention pour se distinguer de leurs concurrents.

Dès lors l'histoire de la gastronomie est une lutte perpétuelle entre la tradition et l'invention. Tantôt se produisent des complications excessives au nom de l'invention, tantôt les amateurs réagissent contre ces complications et abandonnent la cuisine savante pour rechercher les bons plats rustiques (la cuisine de bistrot : la soupe à l'oignon ou les tripes de la Mère Chose ou du Père Machin). Cycle éternel ! Il est intéressant de noter qu'à peu près au moment où Brillat-Savarin fait paraître la Physiologie du goût, le public allemand se précipite sur un livre intitulé L'Esprit de l'art culinaire et qui est dû à un historien d'art allemand parmi les plus grands : C. F. von Rumohr¹.

S'en prenant rétrospectivement à Apicius, l'auteur du fameux grand traité de cuisine de l'époque impériale romaine, von Rumohr attaque les idées du maître latin comme étant le comble de la cuisine destructive, laquelle selon lui, réduit tout à des ragoûts, à des gelées, à des pâtées toujours submergés de sauces composites, et n'admet les produits naturels qu'à condition qu'ils soient méconnaissables. Du reste, Rumohr distingue en cuisine les trois cycles qu'il distingue en peinture : le style sévère, le style aimable et le style hypocrite.

Ce qui frappe, en outre, est ce fait culturel neuf : des auteurs comme Brillat-Savarin ou von Rumohr, appartenant à la noblesse ou à la bourgeoisie de robe, des « intellectuels » se mettent à disserter sur l'art culinaire, ce qui eût été difficilement concevable au cours des siècles antérieurs, sinon précisément chez les contemporains d'Apicius, à l'apogée de l'Empire romain. Sans occuper dans la production savante de son temps, une place aussi éminente que von Rumohr, Brillat-Savarin était un juriste

1. *Geist der Kochkunst*, von Joseph König, überarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr, Stuttgart und Tübingen, 1822. Joseph König était le cuisinier de von Rumohr, auquel celui-ci attribue son livre par manière de facétie.

de valeur, conseiller à la Cour de cassation, auteur d'ouvrages aussi érudits que distingués, tels ses Vues et projets d'économie politique (1802) ou son Archéologie du département de l'Ain (1820). Cette participation de la classe intellectuelle à la polémique gastronomique ne cessera plus. Baudelaire lui-même fulminera une diatribe contre ce qu'il appelle le « faux chef-d'œuvre » de Brillat-Savarin, reprochant au prudent magistrat son goût... trop modéré pour le vin, c'est-à-dire la place trop réduite, selon Baudelaire, que tient l'œnologie sous sa plume.

Cette intellectualisation de la gastronomie, au début du XIX^e siècle, se marqua par le succès du célèbre Almanach des gourmands que, de 1803 à 1812, publie chaque année Grimod de La Reynière, contemporain et précurseur de Brillat-Savarin. Étonné de ce succès, La Reynière écrit : « Cet accueil inconcevable fait à une bagatelle à laquelle, en la commençant, nous n'attachions aucune importance, nous a prouvé que nous avions deviné le goût et les besoins du public¹. » Le goût du public, en fait, vient, durant ces années, de se sensibiliser aux modes culinaires ou, si l'on préfère, de les susciter. Elles n'ont pas cessé depuis ; et, le dernier avatar de ces polémiques inoffensives, nous venons de le vivre, depuis 1970, avec la querelle de « la nouvelle cuisine », qui ne cesse de rebondir. Car, écrit encore Grimod de La Reynière, « il existe une mode pour les entrées et les entremets, comme pour les robes et les chapeaux² ».

Or une mode existe en grande partie parce qu'on la parle. D'où ce commentaire perpétuel qui, depuis bientôt deux siècles, bourdonne autour de la création et de la

1. Grimod de La Reynière, *Ecrits gastronomiques*, texte établi et remarquablement présenté par J. C. Bonnet, UGE, Coll. 10/18 (1977).

2. Au XIX^e siècle, les entrées n'étaient pas des hors-d'œuvre et les entremets n'étaient pas des desserts. Un repas commençait par le potage, suivi du relevé de potage, en général un bouilli. Puis venait l'entrée, premier plat de résistance, suivi du rot, accompagné des entremets de légumes, que nous appellerions aujourd'hui garnitures. Il y avait aussi des entremets sucrés, mais ils ne dispensaient pas du dessert.

consommation gastronomiques. Commentaire qui, dès le début, sut pratiquer la « distanciation » par rapport à son objet, en dosant artistement une grandiloquence affectée et un humour sous-jacent. Sans conteste, l'auteur que je viens de citer, Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière (1758-1838), qui, comme les dates de sa biographie permettent de le constater, survécut à huit régimes politiques sans jamais en suivre aucun à table, Grimod, donc, fut l'écrivain gastronomique qui inventa le style moderne de la critique gastronomique : style héroï-comique où le sérieux, la solennité même, voire une certaine préciosité, s'agrémentent d'un badinage plaisant, d'une spirituelle complicité avec le lecteur, sans exclure un brin de terrorisme doctoral.

Toutefois, je ne saurais souscrire au jugement de Jean-Paul Aron, qui dit dans son Mangeur du XIX^e siècle : « Brillat-Savarin, semblable à un autre Améric Vespuce, a hérité toute la gloire qui revenait à Grimod de La Reynière. » En effet, Grimod, sans manquer de talent, manquait de l'essentiel, cet essentiel qui permit à Brillat de réussir le chef-d'œuvre où se « lia » d'un coup l'esprit du temps : un style. Ce « style aimable » qui fait de la Physiologie du goût beaucoup plus qu'un document historique : le missel déculpabilisant de l'épicurien modéré.

J.-F. R. nov. 81.

On trouvera en fin de volume, p. 389, la traduction des citations latines contenues dans le texte.

PREMIÈRE PARTIE

APHORISMES
DU PROFESSEUR
POUR SERVIR DE PROLÉGOMÈNES
À SON OUVRAGE
ET DE BASE ÉTERNELLE À LA SCIENCE.

I. L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.

II. Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger.

III. La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent.

IV. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

V. Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir.

VI. 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.

VII. Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte.

VIII. La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure.

IX. La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.

X. Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger.

XI. L'ordre des comestibles est des plus substantiels aux plus légers.

XII. L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées.

XIII. 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.

XIV. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil.

XV. On devient cuisinier, mais on naît rôtiisseur.

XVI. La qualité la plus indispensable du cuisinier est l'exactitude : elle doit être aussi celle du convié.

XVII. Attendre trop longtemps un convive retardataire est un manque d'égards pour tous ceux qui sont présents.

XVIII. Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis.

XIX. La maîtresse de la maison doit toujours s'assurer que le café est excellent ; et le maître, que les liqueurs sont de premier choix.

XX. Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.

DIALOGUE
ENTRE
L'AUTEUR ET SON AMI

(Après les premiers compliments.)

L'AMI. — Ce matin, nous avons, en déjeunant, ma femme et moi, arrêté, dans notre sagesse, que vous feriez imprimer au plus tôt vos *Méditations gastronomiques*.

L'AUTEUR. — *Ce que femme veut, Dieu le veut*. Voilà, en sept mots, toute la charte parisienne. Mais je ne suis pas de la paroisse ; et un célibataire...

L'AMI. — Mon Dieu ! les célibataires sont tout aussi soumis que les autres, et quelquefois à notre grand préjudice. Mais ici le célibat ne peut pas vous sauver ; car ma femme prétend qu'elle a le droit d'ordonner, parce que c'est chez elle, à la campagne, que vous avez écrit vos premières pages.

L'AUTEUR. — Tu connais, cher docteur, ma déférence pour les dames ; tu as loué plus d'une fois ma soumission à leurs ordres ; tu étais aussi de ceux qui disaient que je ferais un excellent mari... Et cependant je ne ferai pas imprimer.

L'AMI. — Et pourquoi ?

L'AUTEUR. — Parce que, voué par état à des études sérieuses, je crains que ceux qui ne connaîtront mon livre que par le titre, ne croient que je ne m'occupe que de fariboles.

L'AMI. — Terreur panique ! Trente-six ans de travaux publics et continus ne sont-ils pas là pour vous établir une réputation contraire ? D'ailleurs, ma

femme et moi nous croyons que tout le monde voudra vous lire.

L'AUTEUR. — Vraiment ?

L'AMI. — Les savants vous liront pour deviner et apprendre ce que vous n'avez fait qu'indiquer.

L'AUTEUR. — Cela pourrait bien être.

L'AMI. — Les femmes vous liront, parce qu'elles verront bien que...

L'AUTEUR. — Cher ami, je suis vieux, je suis tombé dans la sagesse : *Miserere mei*.

L'AMI. — Les gourmands vous liront, parce que vous leur rendez justice, et que vous leur assignez enfin le rang qui leur convient dans la société.

L'AUTEUR. — Pour cette fois, tu dis vrai : il est inconcevable qu'ils aient été si longtemps méconnus, ces chers gourmands ! j'ai pour eux des entrailles de père ; ils sont si gentils ! ils ont les yeux si brillants !

L'AMI. — D'ailleurs, ne nous avez-vous pas dit souvent que votre ouvrage manquait à nos bibliothèques ?

L'AUTEUR. — Je l'ai dit, le fait est vrai, et je me ferais étrangler plutôt que d'en démordre.

L'AMI. — Mais vous parlez en homme tout à fait persuadé, et vous allez venir avec moi chez...

L'AUTEUR. — Oh que non ! si le métier d'auteur a ses douceurs, il a aussi bien ses épines ; et je lègue tout cela à mes héritiers.

L'AMI. — Mais vous déshéritez vos amis, vos connaissances, vos contemporains. En aurez-vous bien le courage ?

L'AUTEUR. — Mes héritiers ! mes héritiers ! j'ai oui dire que les ombres sont régulièrement flattées des louanges des vivants ; et c'est une espèce de béatitude que je veux me réserver pour l'autre monde.

L'AMI. — Mais êtes-vous bien sûr que ces louanges iront à leur adresse ? Etes-vous également assuré de l'exactitude de vos héritiers ?

L'AUTEUR. — Mais je n'ai aucune raison de croire qu'ils pourraient négliger un devoir en faveur duquel je les dispenserais de bien d'autres.

L'AMI. — Auront-ils, pourront-ils avoir pour votre production cet amour de père, ces attentions d'auteur, sans lesquels un ouvrage se présente toujours au public avec un certain air gauche ?

L'AUTEUR. — Mon manuscrit sera corrigé, mis au net, armé de toutes pièces ; il n'y aura plus qu'à imprimer.

L'AMI. — Et le chapitre des événements ? Hélas ! de pareilles circonstances ont occasionné la perte de bien des ouvrages précieux, et, entre autres, de celui du fameux Lecat, sur l'état de l'âme pendant le sommeil, travail de toute sa vie.

L'AUTEUR. — Ce fut sans doute une grande perte, et je suis bien loin d'aspirer à de pareils regrets.

L'AMI. — Croyez que des héritiers ont bien assez d'affaires pour compter avec l'Eglise, avec la justice, avec la faculté, avec eux-mêmes, et qu'il leur manquera, sinon la volonté, du moins le temps de se livrer aux divers soins qui précèdent, accompagnent et suivent la publication d'un livre, quelque peu volumineux qu'il soit.

L'AUTEUR. — Mais le titre ! mais le sujet ! mais les mauvais plaisants.

L'AMI. — Le seul mot *gastronomie* fait dresser toutes les oreilles ; le sujet est à la mode ; et les mauvais plaisants sont aussi gourmands que les autres. Ainsi voilà de quoi vous tranquilliser ; d'ailleurs, pouvez-vous ignorer que les plus graves personnages ont quelquefois fait des ouvrages légers ? Le président de Montesquieu, par exemple¹.

L'AUTEUR, *vivement*. — C'est ma foi vrai ! il a fait le *Temple de Cnide*, et on pourrait soutenir qu'il y a plus de véritable utilité à méditer sur ce qui est à la fois le besoin, le plaisir et l'occupation de tous les jours, qu'à

1. M. de Montucla, connu par une très bonne *Histoire des Mathématiques*, avait fait un *Dictionnaire de Géographie gourmande* ; il m'en a montré des fragments pendant mon séjour à Versailles. On assure que M. Berryat-Saint-Prix, qui professe avec distinction la science de la procédure, a fait un roman en plusieurs volumes.

nous apprendre ce que faisaient ou disaient, il y a plus de deux mille ans, une paire de morveux dont l'un poursuivait, dans les bosquets de la Grèce, l'autre qui n'avait guère envie de s'enfuir.

L'AMI. — Vous vous rendez donc enfin ?

L'AUTEUR. — Moi ! pas du tout ; c'est seulement le bout d'oreille d'auteur qui a paru, et ceci rappelle à ma mémoire une scène de la haute comédie anglaise, qui m'a fort amusé ; elle se trouve, je crois, dans la pièce intitulée : *The natural Daughter* (la Fille naturelle). Tu vas en juger ¹.

Il s'agit de quakers, et tu sais que ceux qui sont attachés à cette secte tutoient tout le monde, sont vêtus simplement, ne vont point à la guerre, ne font jamais de serment, agissent avec flegme, et surtout ne doivent jamais se mettre en colère.

Or, le héros de la pièce est un jeune et beau quaker, qui paraît sur la scène avec un habit brun, un grand chapeau rabattu et des cheveux plats ; ce qui ne l'empêche pas d'être amoureux.

Un fat, qui se trouve son rival, enhardi par cet extérieur et par les dispositions qu'on lui suppose, le raille, le persifle et l'outrage, de manière que le jeune homme, s'échauffant peu à peu, devient furieux, et rosse de main de maître l'impertinent qui le provoque.

L'exécution faite, il reprend subitement son premier maintien, se recueille et dit d'un ton affligé : « Hélas ! je crois que la chair l'a emporté sur l'esprit. »

J'agis de même, et, après un mouvement bien pardonnable, je reviens à mon premier avis.

L'AMI. — Cela n'est plus possible ; vous avez, de votre aveu, montré le bout de l'oreille ; il y a de la prise, et je vous mène chez le libraire. Je vous dirai même qu'il en est plus d'un qui ont éventé votre secret.

1. Le lecteur a dû s'apercevoir que mon ami se laisse tutoyer sans réciprocité. C'est que mon âge est au sien comme d'un père à son fils ; et que, quoique devenu un homme considérable à tous égards, il serait désolé si je changeais de nombre.

L'AUTEUR. — Ne t'y hasarde pas, car je parlerai de toi ; et qui sait ce que j'en dirai ?

L'AMI. — Que pourrez-vous en dire ? Ne croyez pas m'intimider.

L'AUTEUR. — Je ne dirai pas que notre commune patrie¹ se glorifie de t'avoir donné naissance ; qu'à vingt-quatre ans tu avais déjà fait paraître un ouvrage élémentaire, qui depuis lors est demeuré classique ; qu'une réputation méritée t'attire la confiance ; que ton extérieur rassure les malades ; que ta dextérité les étonne ; que ta sensibilité les console : tout le monde sait cela. Mais je révélerai à tout Paris (*me redressant*), à toute la France (*me rengorgeant*), à l'univers entier, le seul défaut que je te connaisse.

L'AMI, *d'un ton sérieux*. — Et lequel, s'il vous plaît ?

L'AUTEUR. — Un défaut habituel, dont toutes mes exhortations n'ont pu te corriger.

L'AMI, *effrayé*. — Dites donc enfin ; c'est trop me tenir à la torture.

L'AUTEUR. — Tu manges trop vite².

(Ici, l'ami prend son chapeau, et sort en souriant, se doutant bien qu'il a prêché un converti.)

1. Belley, capitale du Bugey, pays charmant où l'on trouve de hautes montagnes, des collines, des fleuves, des ruisseaux limpides, des cascades, des abîmes, vrai jardin anglais de cent lieues carrées, et où, avant la Révolution, le Tiers Etat avait, par la constitution du pays, le *veto* sur les deux autres ordres.

2. Historique.

BIOGRAPHIE

Le docteur que j'ai introduit dans le Dialogue qui précède n'est point un être fantastique comme les Chloris d'autrefois, mais un docteur bel et bien vivant ; et tous ceux qui me connaissent auront bientôt deviné le docteur RICHERAND.

En m'occupant de lui, j'ai remonté jusqu'à ceux qui l'ont précédé, et je me suis aperçu avec orgueil que l'arrondissement de Belley, au département de l'Ain, ma patrie, était depuis longtemps en possession de donner à la capitale du monde des médecins de haute distinction ; et je n'ai pas résisté à la tentation de leur élever un modeste monument dans une courte notice.

Dans les jours de la régence, les docteurs GENIN et CIVOCT furent des praticiens de première classe, et firent refluer dans leur patrie une fortune honorablement acquise. Le premier était tout à fait *hypocratique*, et procédait en forme ; le second, qui soignait beaucoup de belles dames, était plus doux, plus accommodant : *Res novas molientem*, eût dit Tacite.

Vers 1750, le docteur LA CHAPELLE se distingua dans la carrière périlleuse de la médecine militaire. On a de lui quelques bons ouvrages, et on lui doit l'importation du traitement des fluxions de poitrine par le beurre frais, méthode qui guérit comme par enchantement, quand on s'en sert dans les premières trente-six heures de l'invasion.

Vers 1760, le docteur DUBOIS obtenait les plus

grands succès dans le traitement des vapeurs, maladie pour lors à la mode, et tout aussi fréquente que les maux de nerfs qui l'ont remplacée. La vogue qu'il obtint était d'autant plus remarquable, qu'il était loin d'être beau garçon.

Malheureusement, il arriva trop tôt à une fortune indépendante, se laissa couler entre les bras de la paresse, et se contenta d'être convive aimable et conteur tout à fait amusant. Il était d'une constitution robuste et a vécu plus de quatre-vingt-huit ans, malgré les dîners, ou plutôt grâce aux dîners de l'ancien et du nouveau régime¹.

Sur la fin du règne de Louis XV, le docteur COSTE, natif de Châtillon, vint à Paris; il était porteur d'une lettre de Voltaire pour M. le duc de Choiseul, dont il eut le bonheur de gagner la bienveillance dès les premières visites.

Protégé par ce seigneur et par la duchesse de Grammont, sa sœur, le jeune Coste perça vite, et, après peu d'années, Paris commença à le compter parmi les médecins de grande espérance.

La même protection qui l'avait produit l'arracha à cette carrière tranquille et fructueuse, pour le mettre à la tête du service de santé de l'armée que la France envoyait en Amérique au secours des Etats-Unis, qui combattaient pour leur indépendance.

Après avoir rempli sa mission, le docteur Coste revint en France, passa à peu près inaperçu les mauvais temps de 1793, et fut élu maire de Versailles, où l'on se souvient encore de son administration à la fois active, douce et paternelle.

Bientôt le Directoire le rappela à l'administration de la médecine militaire; Bonaparte le nomma l'un des

1. Je souriais en écrivant cet article; il rappelait à mon souvenir un grand seigneur académicien, dont Fontenelle était chargé de faire l'éloge. Le défunt ne savait autre chose que bien jouer à tous les jeux; là-dessus, le secrétaire perpétuel eut le talent d'asseoir un panégyrique très bien tourné et de longueur convenable. (Voyez, au surplus, la *Méditation sur le plaisir de la table*, où le docteur est en action.)

trois inspecteurs généraux du service de la médecine des armées ; et le docteur y fut constamment l'ami, le protecteur et le père des jeunes gens qui se destinaient à cette carrière. Enfin, il fut nommé médecin de l'hôtel royal des Invalides, et en a rempli les fonctions jusqu'à sa mort.

D'aussi longs services ne pouvaient pas rester sans récompense sous le gouvernement des Bourbons ; et Louis XVIII fit un acte de toute justice en accordant à M. Coste le cordon de Saint-Michel.

Le docteur Coste est mort il y a quelques années, en laissant une mémoire vénérée, une fortune tout à fait philosophique, et une fille unique, épouse de M. de Lalot, qui s'est distingué à la Chambre des députés par une éloquence vive et profonde, et qui ne l'a pas empêché de sombrer sous voiles.

Un jour que nous avons dîné chez M. Favre, le curé de Saint-Laurent, notre compatriote, le docteur Coste me raconta la vive querelle qu'il avait eue, ce jour même, avec le comte de Cessac, alors le ministre directeur de l'administration de la guerre, au sujet d'une économie que celui-ci voulait proposer pour faire sa cour à Napoléon.

Cette économie consistait à retrancher aux soldats malades la moitié de leur portion d'eau panée, et à faire laver la charpie qu'on ôtait de dessus les plaies, pour la faire servir une seconde ou une troisième fois.

Le docteur s'était élevé avec violence contre des mesures qu'il qualifiait d'*abominables*, et il était encore si plein de son sujet, qu'il se remit en colère, comme si l'objet de son courroux eût encore été présent.

Je n'ai pu savoir si le comte avait été réellement converti et avait laissé son économie en portefeuille, mais ce qu'il y a de certain, c'est que les soldats malades purent toujours boire à volonté, et qu'on continua à jeter toute charpie qui avait servi.

Vers 1780, le docteur BORDIER, né dans les environs d'Ambérieux vint exercer la médecine à Paris. Sa pratique était douce, son système expectant et son diagnostic sûr.

| | |
|---|-----|
| XXI. Miscellanea | 362 |
| XXII. Une Journée chez les Bernardins | 363 |
| XXIII. Bonheur en voyage | 369 |
| XXIV. Poétique | 374 |
| XXV. M. H. de P. | 382 |
| XXVI. Indications | 383 |
| XXVII. Les privations | 385 |
| Envoi | 387 |
| <i>Traduction des citations latines</i> | 389 |

Cet ouvrage a été mis en pages par



<pixelence>

N° d'édition : L.01EHQN000968.N001
Dépôt légal : octobre 2017