

« CUISINER C'EST ÉCRIRE » OU DE LA LITTÉRATURE CULINAIRE

Claudia COSTIN

claudiacostin@litere.usv.ro

Université « Ștefan cel Mare » de Suceava (Roumanie)

Abstract: *Over the last two decades, culinary (or kitchen) literature has increasingly grown to occupy space on bookstore shelves and in media, therefore provoking the individual imagination, for, as we know, what we eat defines and reflects the geographical and cultural specificity of the space we live in.*

From the 19th century to the present day, Romanian culinary literature has consisted in several milestone works, written by Kogălniceanu and Negrușzi, Al. O. Teodoreanu, Constantin Bacalbașa, Radu Anton Roman, Petrișor Tănase, Marius Cristian and others.

Out of all these, our attention focuses in this paper on the latest work (2017) of Marius Cristian, 100 Romanian recipes for the 100 years since the Great Union, in which the storyteller's spirit, the fine sense of humor, the pleasure of reading and the details, all offer literary valences to this gastronomic text.

Keywords: *Romanian recipes, culinary literature, speech, gastronomy, narrator, playfulness.*

Introduction

Il est bien connu que les aliments en soi et, bien entendu, la façon de les préparer et de les consommer constituent un chapitre significatif de la civilisation humaine. L'importance qui leur est accordée depuis deux décennies, leur recommandation ou non par les diététiciens et autres nutritionnistes, en fonction de leurs indices caloriques, de leur quantité de sucres, graisses, lipides, protéines, minéraux, etc., aspect visant l'évolution de la société et des mentalités, se trouve en antinomie avec le mode de pensée du monde traditionnel, pour lequel les aliments (sans être sélectionnés) étaient nécessaires, en tout premier lieu, à la consommation, pour que l'individu puisse vivre.

Ensuite, pour certains de ces aliments était attribuée une valeur sacramentelle, spirituelle, surtout durant la pratique de certains rituels (naissance, mariage, enterrement, fêtes religieuses – Noël, Pâques, fête des 40 Martyrs, etc.)

Dans la société traditionnelle, la consommation quotidienne, surtout en milieu rural, se limitait aux aliments que les gens avaient à leur portée (millet, maïs, lait, pommes de terre), sans qu'il se pose la question d'une alimentation « saine », correcte.

Avec le processus de modernisation de la société humaine, les modes de vie ont beaucoup changé, l'être humain devenant bénéficiaire de la liberté de choisir conformément à l'imaginaire et à la dimension culturelle à laquelle il appartient. Le proverbe allemand « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ! » est bien connu et accepté de nos jours par la plupart des peuples européens.

Il n'est pas rare que des spécialistes en nutrition affirment dans les médias ou sur les divers réseaux sociaux numériques que beaucoup des aliments que les Roumains consomment, surtout en vertu d'une tradition bien connue, ne sont pas recommandés si l'on veut se garder en bonne santé. Malgré tout, une riche littérature culinaire, surtout depuis ces deux dernières décennies, comprenant des recettes très connues, transmises de génération en génération, semble reconfrmer l'expression patriarcale de la cuisine roumaine.

Quelques aspects concernant la littérature culinaire

Selon l'opinion de Jean Bottéro, exprimée dans l'étude *The Oldest Cuisine in the World. Cooking in Mesopotamia* (2014), les recettes constituent un genre littéraire qui naît en même temps que l'écriture. C'est un genre littéraire qui a évolué d'une forme narrative extrêmement simple, descriptive, vers un discours élaboré, marqué de fortes notes subjectives, qui exprime des goûts et des tons, des explosions d'arômes et d'épices, habitudes culinaires des gens d'un certain espace géographique et culturel.

D'ordinaire, dans les livres de cuisine il y a la liste des ingrédients nécessaires, leur mode de préparation et les recommandations concernant les ustensiles, le temps et le mode de préparation, ceux-ci représentant, de fait, « des isotopies textuelles » (Milică, 2017). Dans la plupart des livres de cuisine, le discours est construit à travers les marques simples du narratif.

Il existe, en revanche, surtout depuis un siècle, des livres de recettes dont les « isotopies » habituelles sont accompagnées de commentaires livresques, d'observations humoristiques, de récits à saveur mélancolique, conservés dans les replis secrets de la mémoire affective, parfois accompagnées aussi du spectacle linguistique ou œnologique, tout cela confirmant – non seulement pour le lecteur avisé, mais aussi pour celui moins initié – qu'il existe un lien presque inséparable entre gastronomie et littérature. Qui plus est, on peut parler d'une véritable « littérature de cuisine » (Milică, 2017), d'une littérature gastronomique. La preuve en est, dans l'espace culturel roumain, le livre de Mihail Kogălniceanu et de Costache Negruzzi, *200 de rețete cercate de bucătărie românească și alte trebi gospodărești* (200 recettes vérifiées de cuisine roumaine et autres choses domestiques), publié au XIXe siècle, *Gastronomicele* (Gastronomiques) de Al. O. Teodoreanu (Păstorel), volume qui réunit les articles qu'il avait écrit dans les pages des revues de l'entre-deux-guerres. Ces deux ouvrages réalisés à des époques historiques et culturelles différentes sont, comme l'affirme Daniela Petroșel, « plus que des recettes de cuisine. Ces livres synthétisent les habitudes de tout un monde, conservant la saveur d'autres temps et parachevant l'image de ces époques. Non en dernier lieu, ils sont une forme de littérature à usage pratique, dirions-nous, car ils contredisent la gratuité associée d'ordinaire au texte littéraire » (Petroșel, 2017 : 142-143).

On peut ajouter à ces livres celui de Constantin Bacalbașa, *Dictatura gastronomică. 1501 feluri de mâncări* (La dictature gastronomique. 1501 plats), « un monument gastronomique », publié lui aussi durant l'entre-deux-guerres, ainsi que les livres de cuisine parus ces trente dernières années, dont nous mentionnons ici celui de Radu Anton Roman, *Poveștile bucătăriei românești* (Les histoires de la cuisine roumaine, 7 volumes, 2010, Éditions Paideia), *Cartea de bucate. 2149 de rețete* (Livre de cuisine. 2149 recettes) de Petrișor Tănase (1998, Éditions

Raduta), *Bucatele noastre. Carte cu preparate mai mult sau mai puțin românești* (Nos plats. Livre de recettes plus ou moins roumaines) de Horia Vîrlan (2013, Éditions Noi Media Print), *100 de rețete românești pentru 100 de ani de la Marea Unire* (100 recettes roumaines pour les 100 ans depuis la Grande Union) de Marius Cristian (2017, Éditions Vasiliana '98), *Plăcerile păcătoase ale gastronomiei* (Les plaisirs coupables de la gastronomie) de Aurora Nicolau (2019, Éditions INTEGRAL), *Marea carte de bucate românești* (Le grand livre des plats roumains) de Maria Cristea Șoimu (2019, Éditions Paralela 45).

Gastronomie aux arômes littéraires

Parmi une riche littérature culinaire publiée ces dix dernières années, notre attention fut attirée par l'ouvrage d'un auteur de Iași, Marius Cristian, intitulé *100 de rețete românești pentru 100 de ani de la Marea Unire*, qui fut publié en 2017 aux éditions Vasiliana '98. Le volume « est né un peu comme un jeu », « pendant les préparations pour le Festival „Teodorenii” » – si l'on en croit l'auteur, dans sa Préface –, le grand défi étant non seulement cette manifestation culturelle et scientifique nationale (sous la coordination du professeur Constantin Dram de l'Université « Al. I Cuza » de Iași), mais, surtout, cet événement historique, important pour les Roumains, qui fut le Centenaire de la Grande Union, célébré en 2018. C'est pourquoi, l'idée en fut de rassembler, dans les 227 pages du livre, 100 recettes roumaines.

Toute personne curieuse peut, tout naturellement, se demander : existe-t-il véritablement des recettes roumaines ? Comme le déclare Marius Cristian, le plus souvent, « l'origine des recettes est plus ancienne que celle de la formation des peuples », donc il est difficile d'établir ce qui est vraiment autochtone, ne serait-ce que d'après la dénomination. D'autre part, ce qui a été emprunté a subi des modifications le long du temps, certains plats étant adaptés à un certain « spécifique roumain » (par exemple, la moussaka, les choux farcis – *sarmale* –, voire le pain brioché – *cozonaci*), donc on peut actuellement parler de recettes ou de plats roumains, comme on parle de pizza et de pâtes chez les Italiens (et les pâtes, c'est chose connue, furent importées depuis la Chine, par Marco Polo !).

Le livre de Marius Cristian se présente à nous comme « une collection de recettes sans aucune prétention d'exhaustivité ou de représentativité » (Cristian, 2017 : 9), vu que la gastronomie de l'espace roumain ne peut être entièrement comprise dans ces seules 100 recettes insérées par l'auteur dans ce livre. Il n'a pas envisagé une représentation égale des plats de toutes les provinces roumaines, prédominantes étant, parmi ses 100 recettes, celles de Moldavie et du Nord de la Dobroudja, qu'il connaît de sa propre famille, de personnes proches et autres amis.

Il se présente ainsi comme conteur aimant les plats ornés d'humour et, parfois, de fine ironie, préparés dans un esprit ludique, qui nous rappelle un autre auteur de Iași, inégalable dans l'art gastronomique, Al. O. Teodoreanu (Păstorel).

Marius Cristian regroupe attentivement, on dirait thématiquement, 100 recettes, tout à la fois destinées aux cuisiniers chevronnés mais aussi aux amateurs curieux et gourmands. Pour les dix sections (ou chapitres) du livre, l'auteur crée des titres dans un esprit ludique, représentatifs d'une *forma mentis* du monde contemporain et qui le situent sur les coordonnées spécifiques de sa culture d'appartenance. Ils reflètent aussi une étape dans l'évolution des mentalités roumaines. On peut y déceler de légers accents nationalistes, qui n'enlèvent rien à la tentation de lire le livre « par pur plaisir ». L'énonciateur sait comment provoquer son lecteur en lui faisant passer de bons moments. Ainsi,

„...punem pe masă și niște salate” (« ...on met aussi sur la table quelques salades »)

„...câteva legume, dar mai mult în post” (« ...quelques légumes, mais surtout en période de Carême »)

„...niște făinoase, că nu strică” (« ...quelques féculents, ça ne fait pas de mal »)
„...ceva pește, dar nu prea mult” (« ...un peu de poisson, mais pas trop »)
„...jumulim câteva păsări” (« ...on plume quelques volailles »)
„...carne mâncăm mai din belșug” (« ...de la viande, on en mange à foison »)
„...nu prea avem sosuri” (« ...les sauces, nous en manquons un peu »)
„...ne îndulcim oleacă, la final” (« ... quelque chose de sucré à la fin »)
„...și, în fine, umplem cămara” (« ...et, enfin, on remplit la resserre »)

Pour l’auteur qui réunit, dans les 227 pages du livre, des recettes connues transmises par des personnes chères de sa famille (la mère, la grand-mère) ainsi que des recettes trouvées dans les livres de cuisine de Al. O. Teodoreanu et de Radu Anton Roman, l’aspect essentiel est représenté par la joie, le *plaisir* de commenter. Le livre de Marius Cristian fait certainement partie de la vraie littérature culinaire contemporaine, qu’on la considère comme étant proprement « roumaine » ou hésitant entre Orient, Occident et l’espace autochtone.

La façon dont il construit son discours, bénéficiant de l’influence certaine des *Gastronomie* de Al. O. Teodoreanu et des *Poveștile bucătăriei românești* de Radu Anton Roman, inspire aussi l’amateur maladroit, non-initié, gaucher dans les choses gastronomiques.

Les isotopies textuelles qui nous accueillent couramment dans les livres de cuisine (la liste des ingrédients, la quantité, l’ordre et le mode de préparation, les recommandations concernant les ustensiles, le temps et le mode de préparation – cuisson, etc.) sont accompagnées de commentaires voluptueux, subliminaux, concernant la dénomination ou l’origine de certains plats, le moment le plus approprié pour leur consommation, ainsi que de souvenirs, petits récits, mots d’esprit, et autres indications œnologiques. Tout est lié à la tradition ou à quelque chose qui y ressemble, et à ce que la tradition a de meilleur et de plus spectaculaire.

Bien connu et apprécié dans « la douce bourgade de Iași » comme un bon spécialiste gastronomique, sommelier, restaurateur, surnommé « le maître Costăchel », Marius Cristian présente ses recettes avec la joie, la désinvolture et la vocation engendrées par la passion et la vocation. Le discours simple, brut, spécifique de la plupart des livres de cuisine publiés le long du temps est dirigé, avec l’adresse d’un conteur inné, vers le discours littéraire, le discours à potentiel artistique.

Pour le lecteur pressé de la société postmoderne, où le temps semble ne plus avoir de patience, l’ouvrage sur les *100 recettes roumaines* devient un ensemble fort utile de plats typiques, traditionnels. Dans la première catégorie des plats, la soupe aigre – *ciorba* (pour laquelle l’auteur utilise le terme régional, spécifique de la région de Moldavie, « *șama* »), une recette très simple, au goût des végétariens, surtout, que l’écrivain Al. O. Teodoreanu (Păstorel) la recommandait « comme étant exceptionnelle pour terminer un long repas » (Cristian, 2017 : 32), est « la soupe végétale d’abattis (*de potroace*) » – le nom en étant donné par l’auteur, qui précise avec un humour fin : « je l’ai ainsi surnommée pour que les gens apprennent que la « *potroaca* », en roumain et en gastronomie, a un lien avec le liquide aigre des légumes saumurés, et non point avec les abattis des volailles » (Cristian, 2017 : 32).

L’habituelle isotopie de début du discours gastronomique, à savoir la liste des ingrédients (« On met 4 litres d’eau, 2 gros céleris, 2 grosses racines de persil, 2 grosses carottes et 2 échalotes ») est suivie d’indications précises concernant la préparation, où est insérée une association surprenante pour le virtuel interlocuteur : « On râpe le tout suffisamment gros pour le réduire à la dimension des fils de tabac, coupés gros. On met tout à bouillir à petit feu pour 3 heures. Quand le liquide diminue à 2 litres, on ajoute 1 litre de liquide de cornichons saumurés (le liquide peut aussi être celui des tomates saumurées). On laisse reprendre l’ébullition. Séparément, on mélange la crème fraîche bien épaisse avec

2 jaunes d'œuf ». Le mélange recommandé avec la certitude acquise par un initié dans les affaires de cuisine est nécessaire parce qu'il « relève le goût du borsch », tandis que « le borsch relève l'homme ». Le langage populaire, parsemé de régionalismes (par exemple, le terme « borsch (*bory*) », connu dans la région de Moldavie, puisque c'est ici que l'on prépare ce bienfaisant liquide, à partir d'eau, de son de blé, de farine de maïs et de petites branches de cerisier griottier) « coule doucement », dans le style spécifique du conteur moldave, pour lequel l'art de cuisiner devient prétexte et joie ludique.

Il est bien connu que la gastronomie peut mettre en lumière des aspects de l'histoire des mentalités et de la civilisation d'un peuple, mais aussi des aspects des influences des peuples avec lesquels il est entré en contact et des ethnies avec lesquelles il cohabite. Ce que l'on cuisine et comment, ce que l'on emprunte et comment on l'adapte à son style de vie, tout cela met en évidence des éléments définitoires de sa structure ethnique. De ce point de vue, le livre de Marius Cristian saisit très bien les coordonnées des mentalités sur lesquelles nous autres Roumains nous nous situons.

L'adaptation ou la reconfiguration de certaines recettes bien connues, présentes aussi chez les peuples voisins et chez certains peuples d'Occident, au spécifique roumain, confirme tout à la fois l'inventivité, de même qu'un certain conservatisme typiquement roumain. Par exemple, la salade dite (de) Bœuf, telle qu'elle est préparée par les Roumains pour un repas festif (mais pas seulement !), met en évidence une certaine simplicité non dénuée de raffinement et de bon goût.

Au-delà de sa présentation espiègle, dynamique et accompagnée d'une précieuse note de spectaculaire, l'auteur nous implique dans une véritable « leçon » d'archéologie du produit culinaire respectif, signalant que ce dernier n'est pas d'origine française (comme beaucoup de personnes l'ont pensé et le pensent encore), vu que « l'acte de propriété (...) se balade, incertain, entre les Balkans et la mère Russie. Dans *Cooking the Russian Way*, Gregory et Rita Plotkin nous disent que la *russian salad* a été inventée dans un restaurant moscovite par un *chef* français aux alentours de 1860 (et qu'elle est devenue là-bas aussi une sorte de plat obligatoire à l'occasion des fêtes), mais la recette est assez loin de la nôtre (...). Wikipédia, à son tour, vient avec de nouvelles découvertes », et il précise que le restaurant en question était l'Hermitage, et que son chef s'appelait Lucien Olivier. C'est de là que l'on apprend aussi que l'invention en question n'a pas trop de choses en commun avec ce que l'on trouve aujourd'hui dans l'assiette roumaine, vu qu'elle contenait du grand coq de bruyère, de la langue de veau, du caviar, de la salade verte, des crevettes, du magret de canard fumé, des câpres, sans parler du fait que la recette précise de la mayonnaise est restée secrète jusqu'à aujourd'hui. » (Cristian, 2017 : 37-38).

Ne sont pas omises les informations précieuses qu'offre le *Larousse gastronomique* qui, considère l'auteur, « nous apaise un peu (mais pas complètement), en affirmant que la salade russe est une *macédoine*, ayant dans sa composition des pommes de terre, des carottes, des navets, des haricots verts, des petits pois, également répartis et reliés avec de la mayonnaise et décorée de bandeaux de langue cuite de bœuf et de truffes, auxquels s'ajoutent des petits cubes de homard ou de langouste » (Cristian, 2017 : 38). La notation avec minutie des informations provenant de sources crédibles, livresques comme électroniques, sur ce plat sophistiqué, plus ou moins nécessaires à l'élargissement des connaissances culinaires du destinataire, constitue un prétexte pour le gastronome passionné et content d'assumer le rôle du narrateur omniscient, dont la bonne intention est de compléter la joie domestique (celle de déguster, de manger) par la joie intellectuelle, génératrice d'« idées ».

« Le voyage » auquel le lecteur fidèle et le commensal gourmand sont conviés a comme but final l'élimination d'une unique « solution », d'une recette unique, puisque la proclamation de cette entrée, comme on la connaît, « éminemment roumaine », relève le

riche imaginaire des Roumains, qui a créé des variantes en fonction du goût de chacun et des aliments qu'il a eus et qu'il a à sa disposition

Le voyage sur les coordonnées de la gastronomie roumaine, simple parfois, mais pas toujours, est soutenu par la verve, la passion de celui qui sent le besoin de nous montrer le plus possible de l'art de cuisiner bien et diversement, par un rythme alerte de la diction, accompagné du désir de mettre en exergue l'originalité de l'esprit culinaire autochtone, qui n'est pas moins digne de considération que celui occidental. Cet aspect est essentiel dans l'introduction à la recette donnée pour les pommes de terre paysannes, considérées « un plat si simple et si "pauvre" » (Cristian, 2017 : 52). Pourtant, si l'huile utilisée par les Roumains dans la préparation de ce plat est remplacée par le beurre, « on obtient ce que l'on peut manger dans la plupart des grands restaurants en France et dans le monde sous le nom de "pommes lyonnaises" » (Cristian, 2017 : 52). Le ton enjoué devient pour un moment triste, car ce mets de chez nous n'est pas connu à l'extérieur du pays, vu que « nous méprisons » souvent ce qui nous appartient, alors que les Occidentaux « louent et promeuvent » ce qui leur appartient (*ibidem*).

En général, les pages du livre dévoilent une relation ouverte avec les lecteurs (témoins du spectacle culinaire : des soupes aigres, salades, légumes, poissons, viande consommée « en abondance », aux sauces, desserts et conseils de conservation de certains légumes), une vivacité typique du cuisinier artiste, intéressé non seulement par la communication de certaines recettes bien connues dans l'espace roumain, mais aussi par des aspects étymologiques là où un minimum d'éclaircissement s'impose, surtout s'il s'agit d'une question controversée, comme l'est, par exemple, celle du « *mujdei* » (mousse d'ail), qui supplée l'absence des sauces, pour lesquelles les Roumains n'ont pas fait preuve d'une grande créativité. La recette, très simple, d'ailleurs, passe au second plan.

Ce qui captive ici est un problème de nature philologique. Ce n'est pas par hasard que l'introduction se produit *ex abrupto*, par la captation de l'attention des récepteurs, dans un style ludique et en adoptant une attitude polémique : « Cela semble bien roumain, hein ? Eh, peut-être bien que oui, peut-être bien que non. Puisque, voilà-t-il pas, c'est du français « *mousse d'ail* » que vient (étymologiquement) le mot, affirme Radu Anton Roman, en empruntant l'idée chez Victor Eftimiu. Ailleurs, il vient de « *must de ai* » – moût d'ail (*ai*=ail, du latin *alium*), disent les philologues plus sérieux (plus sérieux qu'Eftimiu, je veux dire). Enfin, le débat continue et nous ne pouvons pas le trancher ici. Mais quelle qu'en soit l'explication, chers commensaux, *mujdei* de usturoi est en pléonasme, entendu ? Bon, ce problème philologique réglé, nous pouvons maintenant passer aux choses sérieuses » (Cristian, 2017 : 192).

La nourriture, on le sait, ne doit pas être considérée juste comme un acte naturel, comme nécessité nutritive, mais aussi comme acte culturel. Elle peut être investie de valeur historique, traditionnelle, voire émotionnelle. L'introduction à la recette pour le « *drob de miel* » – la crépinette d'agneau, un plat rituel servi au moment des repas de Pâques – représente une invitation subtile à sauvegarder ce dont nous avons hérité, à rester ancrés dans le filon des coutumes : « Je ne sais quel est votre avis, chers commensaux, mais je pense qu'il ne peut pas y avoir de repas de Pâques sans œufs peints en rouge, crépinette et brioche pascale (*pasca*). Pour le reste, ce n'est pas grave, on peut le manger à tout autre moment, mais comme on ne peut pas peindre d'œufs pour Noël, disons, on ne peut pas non plus mettre sur la table de crépinette pour l'Assomption ni de brioche pascale pour la Saint Basile. Tous ces plats sont des mets chargés d'histoire, de significations et, implicitement, de tradition, donc ils valent bien leur place de choix sur les tables dressées pour les Pâques et dans nos cœurs » (Cristian, 2017 : 138-139).

Sous une forme purement narrative est présentée la « *tochitură* », un autre repas rituel du passé, qui « initialement ne fut qu'une improvisation domestique » et qui

n'était consommé qu'au mois de décembre, quand les paysans tuaient le cochon. Petit à petit, la « *tochitură* » est devenue « un plat essentiel du menu de la plupart des restaurants du pays » (Cristian, 2017 : 178). Le référent descend au second plan, puisque l'auteur sent le besoin d'un arrêt dans le monde du village roumain, les lecteurs assistant ainsi imaginativement au scénario rituel du sacrifice du cochon le jour de la saint Ignat.

Souvent, l'auteur inclut dans son ensemble de recettes traditionnelles, qu'il conçoit avec style et raffinement, des recettes connues et souvent testées, recommandées par le « classique » de la gastronomie, Al. O. Teodoreanu (Păstorel), et par Radu Anton Roman, à savoir les « *mititei* » (petites saucisses) de Păstorel, les « *mititei* » de Radu Anton Roman, la « salade de viande héritée de Păstorel », les « boulettes moldaves » (la recette authentique de Păstorel), les « feuilles de chou frais farcies de Păstorel », les « pains briochés de Păstorel », le « chou saumuré (variante de Radu Anton Roman) ».

L'insertion dans les pages du volume de certaines recettes de Al. O. Teodoreanu (Păstorel) reconferme, des décennies après leur première publication, l'indicateur de leur valeur, car « elles sont de loin les plus fines » et le livre « combat avec force de nombreuses idées reçues » (Cristian, 2017 : 166).

Tout comme son « modèle » de Iași, Păstorel, et comme Radu Anton Roman (un gastronome connu et apprécié dans l'après-1990, surtout grâce à son livre *Poveștile bucătăriei românești*), Marius Cristian sait transmettre, avec volupté, la joie de cuisiner, du choix des ingrédients, leur mélange et la préparation du plat, jusqu'à l'augmentation du plaisir de le consommer, accompagné de l'arôme reconnaissable du vin blanc ou rouge (Fetească, Muscat Ottonel, Tămâioasă, Cabernet, Merlot ou Pinot Noir), selon le type de nourriture préparé. Donc, préparer des plats signifie écrire, conférer au culinaire l'attribut de la littérarité et de l'historicité. La cuisine devient pour le chef bien chevronné et pour le consommateur expert un espace du récit et d'un faux vrai dialogue avec le lecteur fidèle qui est un commensal, un « cher ami », un espace de la mémoire qui descend dans le monde traditionnel.

Du monde d'antan, où le temps était patient avec les gens, revient aussi vers les contemporains la recette de Al. O. Teodoreanu pour les pains briochés (*cozonaci*), remarquable « par sa valeur historique et littéraire » (Cristian, 2017 : 199), qui, chose connue, a fait naître des réactions dans l'entre-deux-guerres. On est devant une narration qui semble encadrée dans une autre, au texte de Păstorel venant s'ajouter le texte, le récit, le commentaire expressif de l'auteur du livre. Convaincu que son destinataire (quel qu'il soit, initié ou non dans l'art culinaire, connaisseur ou non des *Gastronomie* de Al. O. Teodoreanu) ne manque pas d'humour ni du plaisir de savourer quelque chose de l'(indubitable) expressivité culinaire roumaine, il introduit un fragment parodique prélevé dans un texte publié en 1933 par Păstorel :

„Cozonacul când e bine crescut, e drept-credincios, conservator și traditionalist.
Cei care au trecut la inamic, pactizând cu cofetarii, sunt niște răi și niște ticăloși.
Toți sunt anemici, plini de stafide și piperniciți.
Voi sunteți din neamul nostru? Prăjitură de cărpaci!”

(« Le pain brioché, lorsqu'il est bien levé, il est de bonne foi, conservateur et traditionnaliste.

Ceux qui sont passés chez l'ennemi, en pactisant avec les confiseurs, sont des méchants et des indignes.

Ils sont tous anémiques, pleins de rides et ratatinés.

Êtes-vous des nôtres ? Gâteau pour les ravaudeurs ! ») (*Cozonacii*, dans le vol. *De Re Culinară*, 1977).

Évidemment, le sarcasme de Păstorel ne pouvait pas passer inaperçu à l'époque, son texte a fait naître une vive polémique, ce qui a poussé l'écrivain et le raffiné gastronome « à publier sa première recette dans le cadre de la chronique qu'il tenait au journal *Adevărul Literar și Artistic* » (Cristian, 2017 : 199). La recette pour les pains briochés (*cozonaci*), conformément à ses confessions, est russe, très ancienne et elle lui fut communiquée par sa grand-mère maternelle à qui elle avait été transmise par les anciens, « par tradition orale et surtout par la pratique » (Cristian, 2017 : 203). La préférence de l'auteur du livre *100 de rețete românești...* pour une recette du pain brioché devenu *classique* se justifie, car, comme l'affirme Daniela Petroșel, « Păstorel Teodoreanu reconstitue le passé culinaire d'une nation qui, quoi qu'on en dise, n'a pas brillé du point de vue gastronomique » (Petroșel, 2017 : 147), et son intention déclarée fut de réunir, tout au long des 227 pages, des recettes de plats qui se trouvent dans les régions autochtones et très adaptées au goût des Roumains. Au-delà de cela, de même, Al. O. Teodoreanu, « est un écrivain attentif à la gestion de la relation avec les lecteurs ; il sait que le lecteur veut qu'on lui attise la curiosité (et l'appétit) et qu'on le garde tout près de soi. Car avant d'être dans les plats qui arrivent à « se perdre dans la minable noirceur du tube digestif » (Teodoreanu, 1973 : 15), les goûts naissent dans l'esprit du lecteur » (Petroșel, 2017 : 147-148).

Comme dans un puzzle, les recettes que contient le livre de Marius Cristian (re)composent une « image pleine de substance » (Petroșel, 2017 : 148) de certaines des habitudes culinaires de la Roumanie d'hier et d'aujourd'hui.

Parcourir un tel texte ne nous incite pas seulement à essayer des recettes anciennes, beaucoup d'entre elles bien connues, rencontrées dans d'autres livres de cuisine. Le parcourir génère du plaisir, la joie d'un *dialogue* insolite, en qualité de « commensal » du narrateur.

À l'instar des livres de cuisine élaborés par Al. O. Teodoreanu et Radu Anton Roman, *100 de rețete românești pentru 100 de ani de la Marea Unire* valorise des éléments de nature littéraire, prouvant que l'on peut parler d'un genre qui s'impose de plus en plus dans l'actualité, à savoir la vraie littérature culinaire.

Bibliographie :

- BOTTÉRO, Jean, (2004), *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*, Translated by Teresa Lavender Fagan, Chicago and London, The University of Chicago Press.
- CRISTIAN, Marius, (2017), *100 de rețete românești pentru 100 de ani de la Marea Unire*, Iași, Editura Vasiliana '98.
- MILICĂ, Ioan, (2017), *Literatura de bucătărie*, in „Cronica veche”, nr. 8, disponible en ligne : <https://cronicaveche.wordpress.com/>
- PETROȘEL, Daniela, (2017), *Rețete culinare cu miresme literare*, in “Meridian critic”, No 2 (Volume 29), pp. 141-149.
- ROMAN, Radu Anton, (2010), *Poveștile bucătăriei românești*, volumul unu, *Dobrogea și Câmpia Română*, București, Editura Paideia.
- TEODOREANU, Al. O., (1973), *Gastronomie*, București, Editura pentru Turism.

La recherche pour cet article a été soutenue par le financement du projet PN-III-P2-2.1-PED-2019-5092, contrat no 569PED/2020, *Digital collection of food heritage Romanian and transfer to society – FOODie*.