

Anne STRASSER

Agnès Desarthe et Anna Gavalda : quand la cuisine fait recette en littérature

Quel intérêt à se pencher, pour qui s'intéresse à la littérature contemporaine, sur des romans qui se vendent bien, qui se lisent bien? Ceux-là même d'emblée écartés par un essai récent sur la littérature contemporaine. En effet, dans *La Littérature française au présent. Héritage, modernité, mutations*, Dominique Viart et Bruno Vercier analysent la production contemporaine. Selon eux, une part de la production littéraire est sans âge, elle n'est pas affectée par les débats littéraires et ne permet pas d'identifier une période. Ils la nomment littérature *consentante*, « c'est-à-dire une littérature qui consent à occuper la place que la société préfère généralement lui accorder, celle d'un art d'agrément voué à l'exercice de l'imaginaire romanesque et aux délices de la fiction » (p. 9). Ces ouvrages relèvent « au mieux de l'*artisanat*, d'un artisanat bien maîtrisé parfois, voire de qualité, mais pas de l'art ». Ils évoquent ensuite une littérature consentante également, mais plus mercantile et mondaine. Ils se proposent de la qualifier de littérature « *concertante* », « en ce qu'elle fait chorus sur les clichés du moment et se porte à grand bruit sur le devant de la scène culturelle ». C'est aussi une littérature consentante, car elle consent à l'état du monde, ne tente pas de le remettre en question et sait « ce qui va marcher ». « À cet égard, elle tient plus du *commerce* que de l'*artisanat*. Nul doute que cette littérature *traduise* quelque chose de l'état du social, mais elle ne le *pense* pas. Elle n'a de vertu sociologique que symptomatique, et ne vaut, à ce titre, pas plus que n'importe quelle autre conduite sociale momentanée. » Les deux auteurs vont s'attacher quant à eux à étudier un troisième type de littérature, la littérature « *déconcertante* », qui, à la différence des deux précédents, se soucie de l'écriture et, surtout, ne cherche pas à correspondre aux attentes du lectorat, « mais contribue à les déplacer » (p. 10). Nous ne remettons pas en cause cette typologie qui illustre bien la production littéraire contemporaine, ni le fait que la littérature *déconcertante* est justement littéraire. Mais le fait est que nos contemporains lisent aussi d'autres ouvrages et que la littérature artisanale,

si elle n'était pas l'avant-garde de l'écriture, peut néanmoins être un objet d'étude. Peut-être illustre-t-elle au même titre que la littérature déconcertante ce que l'on peut entendre par « contemporain ».

Nous nous proposons ici d'utiliser le regard des sciences humaines et, plus particulièrement, celui de la sociologie pour éclairer ce questionnement. En effet, le sociologue est penché sur le monde présent et, à travers des enquêtes, étudie et éclaire les mutations de notre société. Ainsi Jean-Claude Kaufmann met-il au centre de son analyse l'individu contemporain, étudiant de près l'identité et ses évolutions au cours du XX^e siècle. Deux de ses ouvrages ont retenu notre attention : *L'Invention de soi, une théorie de l'identité*, qui analyse le processus identitaire, ainsi que *Casseroles, amour et crises*, qui se propose de comprendre ce qui se passe dans l'univers de la cuisine et des repas. Cette approche permet de comprendre l'engouement des lecteurs pour certains romans et dans quelle mesure ceux-ci reflètent la société contemporaine et ses mutations. Pourquoi ce second ouvrage? C'est la lecture de deux romans contemporains, dont l'intrigue se déroule autour de la cuisine, deux romans qui ont trouvé leur lectorat et reçu un accueil critique favorable, qui a suscité l'idée d'un rapprochement. Il s'agit du roman d'Anna Gavalda *Ensemble, c'est tout*, paru en 2004, et celui d'Agnès Desarthe, *Mangez-moi*, publié en 2006.

Dans le premier récit, Anna Gavalda raconte l'histoire de quatre personnages : Camille Fauque, Franck Lestafier, Paulette Lestafier et Philibert Marquet de la Durbellière. Philibert héberge Franck, cuisinier, petit-fils de Paulette qui commence à perdre la tête, et Camille, employée chez Toutclean, peintre à ses heures, aux relations avec sa mère difficiles, maigre comme un coucou, aidée par deux amis, Pierre et Mathilde. Quatre personnages seuls au début du récit qui vont apprendre à « vivre ensemble ». Dans le second récit, le personnage principal est Myriam, la quarantaine. Au début du roman, elle ouvre un restaurant, *Chez moi*. L'histoire sera le récit de cette aventure, récit qui sera interrompu par des retours en arrière racontant son parcours antérieur, à savoir une vie brisée par un drame familial, ou plutôt, plusieurs vies. Dans cette entreprise, elle sera aidée par Ben, un jeune homme atypique, Vincent-le-fleuriste, et Ali Slimane,

l'épicier. Dans ces deux récits, la cuisine joue un rôle central et ce rôle est éclairé par l'analyse sociologique.

Cette approche des textes n'en épuise certes pas la signification. Cet éclairage nous semble toutefois propre à expliquer le succès de ces ouvrages, qui se sont révélés en accord avec les préoccupations de l'individu contemporain, notamment en ce qui concerne les pratiques alimentaires. À cet égard, ces livres proposent un état des lieux de notre société et montrent combien la cuisine doit faire lien, affectif, social ou amoureux. Dans une seconde partie, poursuivant le fil culinaire, nous aborderons la question de l'identité et sa mise en récit, notamment dans le roman d'Agnès Desarthe.

Un état des lieux de notre société

Dans la première partie de son essai, Kaufmann étudie les évolutions concernant les aliments et les repas. Il souligne d'abord que nous vivons une époque de restrictions et d'interdits multiples sur la nourriture — les discours nutritionnels sont permanents —, mais que, parallèlement, l'individu a à sa portée des produits bons à manger, mais « mauvais à penser » : « Tout ce qui est bon à manger peut-il d'abord être bon à penser? Impossible aujourd'hui. Malgré les approximations, manipulations et pensées magiques bricolées par le pauvre mangeur, la société ne cesse d'exposer à portée de ses narines et papilles une farandole de produits indubitablement mauvais à penser (gras, sucrés, chimiques), mais tout aussi indubitablement délicieux à manger. » (2005a, p. 33)

Il montre ensuite que le XX^e siècle a vu naître progressivement une cuisine rapide et pratique, centrée sur un individu-consommateur qui n'est plus socialisé par la véritable institution que constituait le repas familial et qui se trouve ainsi libéré des contraintes sociales. Ce modèle provoque la déstructuration des liens familiaux — cet individu-consommateur picore selon ses goûts — et encourage des dérives nutritionnelles.

Dans quelle mesure les deux romans qui nous occupent s'inscrivent-ils dans ces évolutions contemporaines soulignées par Kaufmann?

Dans le roman de Gavalda, le personnage central est présenté d'emblée aux prises avec des problèmes de poids : Camille s'est rendue à une visite de la médecine du travail et on apprend en quelques lignes qu'elle est trop maigre. L'anorexie est un thème à la mode. Les raisons de ce trouble du comportement alimentaire sont assez rapidement données et donc très simplistes : des relations conflictuelles avec la mère, aggravées par la mort du père. Camille a perdu le plaisir de manger.

Les personnages principaux vivent tous seuls. Camille a renoncé à peindre et travaille dans une société de ménage, *Touclean*. Elle vit seule dans une petite chambre de bonne mal chauffée. Elle ne voit pas sa mère. Seuls une collègue, Mamadou, et un couple, Pierre et Mathilde Kesler, veillent un peu sur elle. Franck est cuisinier, travaille très dur et occupe son seul jour de congé à aller voir sa grand-mère, Paulette, qui tombe sans cesse et qu'il ne parvient pas à se décider à placer dans une maison « pour vieux ». Lui aussi est en rupture de famille, sa mère l'ayant abandonné assez tôt, mais il le dira à Camille : « on n'est pas obligé d'aimer ses parents » (*ECT*, 502). Le personnage de Paulette incarne la difficulté de vieillir dans notre société, la solitude inévitable, et certaines pages sur les visites de Franck dans la maison de retraite sont poignantes. Quant à Philibert, seul dans son grand appartement, il est isolé des autres par son bégaiement et coupé de sa famille qui considère qu'il a échoué, en étant simplement vendeur de cartes postales dans un musée. Un tableau donc de notre société où les êtres sont seuls, et ceci d'autant plus qu'ils vivent à Paris.

Côté cuisine, le roman livre un discours sous-jacent et continu du « bien-manger », qu'on pourrait résumer dans la réplique de Franck quand il voit que Philibert fait manger à Camille de la soupe en brique Leibig : « C'est de la merde » (*ECT*, 130). Qu'est-ce que le « bien-manger » ? C'est une cuisine simple, authentique, communautaire et « participative », que ne renierait pas Jean-Pierre Coffe¹, chanteur des

¹ Restaurateur reconverti comme chroniqueur à la télévision et à la radio (notamment sur France Inter, chaque samedi, /Ça se bouffe pas, ça se mange, /de 1998 à 2008), Jean-Pierre Coffe (*CONSommateurs, révoltons-nous!*, Paris, Plon, 2004) défend les bons produits et une cuisine à la fois saine, raffinée et authentique.

discours alternatifs aux consignes nutritionnelles. C'est le « gâteau aux pommes de terre » de Paulette (*ECT*, 44), un peu « rustique » tel qu'elle le juge elle-même. Camille, au début du roman, rêve d'une vraie maison « avec bassine en cuivre pour faire des confitures et des sablés dans une boîte en fer blanc... et de bons bœufs carottes. » (*ECT*, 70) Quand Camille et Philibert pique-niquent ensemble dans la chambre de Camille, il s'agira d'un « repas à la bonne franquette » (*ECT*, 94) : ils vont manger du fromage blanc à la confiture et ce sera un « dîner très réussi ». Franck propose un petit repas dans la maison de Paulette : « Oh... quelque chose de simple... Je pensais à des côtes de veau avec une jardinière de légumes... et peut-être des fraises en dessert... si elles sont belles, hein? Sinon je ferai une tarte aux pommes... Faut voir... un petit bourgeois de mon ami Christophe par-dessus. » (*ECT*, 491) Quand Camille, Franck et Paulette sont invités dans la famille de Philibert, famille d'aristocrates ruinés — et pourtant, bougonne Franck, « tout le monde a les moyens de faire une bonne omelette baveuse » (*ECT*, 511) —, ce dernier prend le repas en main : « asperges avec une sauce mousseline à tomber par terre puis vient le pâté de Pâques AOC Paulette Lestafier, puis un carré d'agneau rôti accompagné de tians de tomates et de courgettes à la fleur de thym, puis une tarte aux fraises et fraises des bois avec sa chantilly maison » (*ECT*, 514). Une cuisine familiale, où l'on se régale, sorte de contre-modèle de La Coupole, « usine à bouffe » (*ECT*, 302), dira Franck, où l'on ne va pas pour manger, soulignera Camille, mais pour le décor et l'ambiance. Bien cuisiner, c'est aussi utiliser des bons produits : quand Franck veut cuisiner un hachis Parmentier, il demande à Camille et Paulette de lui rapporter des patates, « mais des bonnes cette fois ».

Enfin, bien manger, c'est avoir la santé. Le médecin qui examine Camille lui conseille « entrecôte saignante, bon plat de pâtes, légumes et fruits frais » (*ECT*, 121). Quand Camille demande à Franck de l'aider à avoir moins froid et à devenir plus appétissante, celui-ci lui explique comment il va s'y prendre. Un discours de « nutritionniste » revisité par le bon-sens et les bons sentiments, certes, mais emballé dans un argot chaleureux :

Bon, me v'là transformé en Rika Zarái, maintenant... Putain tu m'auras tout fait, toi... Comment on va faire? Premièrement, tu ne fais plus les courses

parce que t'achètes que des conneries. Les barres de céréales, les gâteaux secs, les Flanby, tout ça, c'est terminé. [...] T'inquiète pas, je connais les filles, je te donnerai pas du confit de canard ou des tripoux... Je te préparerai un bon frichti rien que pour toi... Du poisson, des viandes grillées, des bons petits légumes, que des choses que t'aimeras... Je te ferai des petites quantités mais tu seras obligée de tout manger, sinon j'arrête. Et le soir, je serai pas là donc je t'embêterai pas, mais je t'interdis de grignoter. Je continuerai de faire une grande gamelle de soupe en début de semaine pour Philou comme j'ai toujours fait et basta. (*ECT*, 340)

Ce roman s'inscrit dans les préoccupations nutritionnelles contemporaines dans la mesure où il développe un discours que l'on pourrait qualifier de « moral » sur le bien-manger, les bons produits et l'élimination du grignotage. Mais il va aussi à contre-courant d'un discours nutritionnel qui serait trop dirigiste, trop contraignant : il défend le plaisir de manger des choses simples, familiales, authentiques. Une cuisine qui n'est ni chère ni recherchée, mais qui est synonyme de bien-vivre et de savoir-vivre... ensemble.

Le roman d'Agnès Desarthe est également contemporain dans la mesure où il donne une image de la « bouffe » aujourd'hui. La philosophie du restaurant que Myriam ouvre tient en deux idées géniales : « 1/ Un restaurant pour les enfants. 2/ Un restaurant-traiteur. » (*MM*, 67) Or, la première idée reflète bien l'analyse de Kaufmann, qui constate que l'enfant est devenu le centre des repas familiaux, reflet d'une évolution plus large vers une centration sur l'enfant : « La mutation identitaire se caractérise principalement par la centration sur l'enfant : rien d'autre au monde n'a autant de prix, pas même souvent sa propre existence. » (2005a, p. 156) L'enfant commence à exprimer très tôt ses désirs d'autonomie, « sous forme de refus du rituel collectif ou de revendication d'aliments particuliers. Inaugurant la guerre récurrente entre famille et autonomie individuelle. » (2005a, p. 158) Ce que Agnès Desarthe résume à sa manière :

[...] qui dit famille, dit enfant, qui dit enfant dit n'aime rien manger, n'est pas sage au restaurant. Qui dit famille, dit enfer, et moi voilà, moi, avec ma révolution à deux pas de chez vous, un endroit où l'on accueille les enfants, comme à la cantine, mais en mieux, pas plus cher (je sais, ça semble impossible, mais je vais trouver un moyen de résoudre l'insoluble dans la liste

numéro deux), un restaurant où certaines choses se mangeront forcément avec les doigts, un endroit où tout leur fera envie. (*MM*, 68)

Rendre les repas paisibles, mais aussi satisfaire les désirs d'autonomie des plus jeunes : « Nous avons même créé un mini self-service pour les tout petits-enfants, parce qu'ils adorent se servir seuls. Un secteur de la salle leur est réservé. » (*MM*, 208).

L'idée du restaurant-traiteur se veut aussi originale : « Restaurant et traiteur, certes, mais pas comme les autres. » En effet, il s'agira de « ne plus gâcher », en faisant traiteur les soirs où Myriam aura trop fait à manger : « je ferai de la micro-cuisine pour les gens qui n'ont pas le temps, qui ne savent pas, qui ont la flemme. Ce sera très bon marché, car ce sera des restes et le pire, c'est que je le dirai et que ça ne gênera personne. » (*MM*, 68) Ce discours s'inscrit dans une lutte contre la société de consommation qui jette et qui gaspille.

Myriam s'insurge également contre les diktats que l'on nous impose : « Je prends note des tarifs de restauration scolaire et me documente au passage sur les normes nutritives. Les conseils des diététiciens me donnent le tournis. Je pense que le régime alimentaire est devenu notre seule idéologie. C'est affreux. » (*MM*, 122)

Enfin, comme chez Gavalda, on voit qu'une bonne cuisine ne peut être issue que de bons produits. C'est la figure d'Ali Slimane, l'épicier, qui incarne cette authenticité. Myriam est convaincue qu'il lui faut, pour que son restaurant prospère, les produits de cet épicier : « Et dans son camion, il y avait tout, la viande, les légumes, les laitages, sans étiquette, sans cachet d'abattoir : les bêtes, il les élevait et les tuait lui-même. Les légumes étaient recouverts d'une fine couche de terre. "Ça les protège. La terre tu l'enlèves au dernier moment. Tu laves pas les légumes. Tu les épluches. Tu les frottes". » (*MM*, 61). On lit en filigrane également une dénonciation des normes alimentaires trop strictes, du contrôle effréné, que Myriam pointera du doigt aussi lors de la visite de l'expert du service de l'hygiène : « Il est odieux et grimaçant à souhait, prend des notes, déplace les tables, les chaises, met notre salle sens dessus dessous. [...] Il me parle de gel bactéricide, de chaîne du froid, d'éponges synthétiques. » (*MM*, 305)

Ces deux romans s'inscrivent donc dans le monde du lecteur, en jouant habilement sur la frontière entre conformisme et désir d'originalité, propre à tout individu. Ils dénoncent certaines dérives actuelles, comme la mal-bouffe, le grignotage, les pratiques individuelles et pourvoyeuses de solitude, les régimes trop contraignants qui tuent le plaisir de manger, mais d'un autre côté, ils tiennent un discours consensuel que l'on peut trouver conformiste : le bien-manger, avec de bons produits, l'équilibre alimentaire, l'authenticité. Les ingrédients sont là pour plaire au lecteur contemporain, une littérature consentante et concertante en ce qu'elle reflète les « clichés » du moment.

Après avoir vu ce qu'il y a dans les assiettes, voyons ce qui se passe en amont des repas et autour de la table; dans ces romans, la cuisine fabrique aussi des liens, confirmant l'adage de Kaufmann : « L'amour peut naître des petits plats. » (2005a, p. 301)

La cuisine crée du lien

Kaufmann montre que le repas ne se borne pas seulement à la simple satiété. Manger procure du plaisir. Celui des sens d'abord — « L'odorat, de même que la vue, le toucher, et évidemment le goût et l'ouïe participent à la fabrication de la famille par les repas » (2005a, p. 133) — et d'autres plaisirs encore, qui ont la caractéristique d'être partagés :

Le rêve est justement celui du mélange, d'une fusion des plaisirs divers, des paroles, et du symbole familial lui-même. D'une communion. Renouant avec les aspirations sacrées des repas de sacrifice. Non plus tournée vers des esprits ou des dieux célestes : la nouvelle religion est syncrétique, sacralisant la famille par des micro-rituels et surtout des vibrations de bien-être. Être bien ensemble, tout simplement. (2005a, p. 133-4)

Par ailleurs, en amont du repas, « le chef » qui, comme le souligne Kaufmann, est bien souvent une chef, fabrique du lien en préparant les plats. De façon très concrète, le lien amoureux et affectif se fabrique « entre pelage des oignons et pétrissage de la pâte, avec les

mains » (2005a, p. 277). Le chef sait l'ampleur émotionnelle de ce qu'il est en train de préparer.

Les deux romans étudiés illustrent parfaitement ce rôle de liant que jouent les repas et la cuisine. Myriam, l'héroïne de *Mangez-moi*, affirme dès le début du récit : « Je cuisine avec et par amour. Comment ferai-je pour aimer mes clients? » (MM, 11) Elle trouve un élément de réponse quand elle s'interroge sur la question de l'approvisionnement : « Quelles quantités acheter? Que cuire? Combien de temps garder? J'ai réfléchi et j'ai trouvé. La réponse est : comme pour une grande famille. » (MM, 13) Son restaurant *Chez moi*, expression illustrant cette cuisine familiale, permet de créer d'abord un lien social, car elle veut faire de son restaurant un lieu de mixité :

La mixité fonctionne, les bambins de la maternelle mangent leurs boulettes/purée sur le même banc que les employés de banque, les étudiants partagent la corbeille de pain des peintres du chantier voisin. Ben se moque de moi. Il m'appelle l'Exaltée. J'acquiesce et je tends l'oreille, à l'affût de la menace, de la catastrophe qui ne manquera pas de venir engloutir notre annexe du paradis. (MM, 203-204)

Ce passage s'ouvre sur le terme « mixité » et s'achève sur celui de « paradis ». Certes, la situation est idéalisée, mais l'idée est là et ne peut que séduire un lecteur à l'écoute des maux contemporains et sensible à l'érosion du lien social.

De même, Myriam recrée autour d'elle un univers affectif qui l'entoure, l'enveloppe, alors qu'elle est au début du récit dans la plus complète solitude : ce sont Hannah et Simone, les deux étudiantes qui viennent régulièrement dans son restaurant, mais aussi Vincent-le-fleuriste et surtout Ben, personnage atypique, qui vont l'aider dans son entreprise. Myriam mise sur la « rentabilité du don » lorsqu'elle offre quelques avantages à certains clients : « Mon système vaut ce qu'il vaut, il a cependant le mérite d'être cohérent. Je mise sur la rentabilité du don. Ce raisonnement s'étaye de nombreuses preuves glanées au hasard de contes que j'ai lus dans mon enfance. La jeune fille qui accepte de désaltérer la vieille à la fontaine finit par cracher des perles, celle qui refuse ne vomira que vermine. » (MM, 95) Cette rentabilité

fonctionne et Myriam espère en retour non seulement la bonne santé de son entreprise, mais surtout... de l'amour :

Quand les gens sont vraiment très gentils, qu'ils ont fait preuve de leur attachement au lieu en venant souvent et en recommandant Chez moi à leurs amis, je leur fais une surprise, un gala d'anniversaire, quelque chose de fou, de grandiose et d'inattendu. Ils m'aiment, les gens du quartier. C'est incroyable comme ils m'aiment. Des torrents d'amour se ruent sur moi. » (*MM*, 69)

Chez Gavalda, ce lien social et affectif est également largement généré par les pratiques culinaires. Nous avons déjà souligné la solitude des personnages principaux. Or, à plusieurs reprises, la cuisine et les repas scellent amitié et relations affectives. Ainsi, Franck part avec Camille deux jours dans une ferme chez des amis afin de « tuer le cochon ». Ce rituel donne lieu au récit non seulement des gestes, mais aussi et surtout de l'atmosphère festive et éminemment chaleureuse qui se dégage : « Ils étaient tous là, ceux d'hier et tous les gens du hameau, une quinzaine de personnes environ. Tous exactement comme on les imagine, entre les Deschiens et le catalogue de la Camif. Les plus vieilles en blouse et les plus jeunes en survêtement. » (*ECT*, 341) Et le soir, un banquet vient couronner la journée : « Vingt-deux autour de la table et du cochon à tous les étages. Les queues et les oreilles grillaient dans la cheminée et on tira au sort dans quelles assiettes elles allaient tomber. Franck s'était défoncé, il commença par poser sur la table une espèce de soupe gélatineuse et très parfumée. » (*ECT*, 346)

Frank, Camille et Philibert décident de prendre Paulette dans l'appartement. Camille abandonne son emploi chez Toutclean et s'occupe à plein de temps de la vieille dame. La vie ensemble commence à s'organiser, et Franck en prend conscience :

« On est mal, là, on est mal... », avait-il pressenti et il s'était gouré. Jamais de leurs vies ils n'allèrent aussi bien au contraire. Dit comme ça, c'est un peu cucul évidemment, mais bon, c'était la vérité et il y avait bien longtemps que le ridicule ne les tuait plus : pour la première fois et tous autant qu'ils étaient, ils eurent l'impression d'avoir une vraie famille. Mieux qu'une vraie d'ailleurs, une choisie, une voulue, une pour laquelle ils s'étaient battus et qui ne leur demandait rien d'autre en échange que d'être heureux ensemble. Même pas heureux d'ailleurs, ils n'étaient plus si exigeants. D'être ensemble, c'est tout. Et déjà, c'était inespéré. (*ECT*, 390)

C'est un peu « cucul » certes, naïf sans aucun doute, mais voilà qui parle au lecteur contemporain qui, comme l'explique Kaufmann, recherche cette fusion groupale, cette communion, et idéalise ces moments familiaux de communication et d'harmonie.

Le repas dans la famille de Philibert que nous avons évoqué plus haut en est également une démonstration éclatante. Au repas froid et guindé préparé par les aristocrates, succède le repas chaleureux mitonné par Franck. Il ne suffit pas d'être ensemble autour de la table, dirait Kaufmann, ce qu'il y a dans les assiettes est loin d'être négligeable : « Rarement on ne fut plus heureux autour de cette table à douze rallonges et jamais on ne rit de si bon cœur. Au bout de quelques verres, le marquis tomba la lavallière et raconta d'abracadabrantes histoires de chasse où il n'avait pas toujours le beau rôle... » (*ECT*, 514) Franck a fabriqué du lien là où il manquait cruellement.

Enfin, le roman se termine... sur un repas. Franck a ouvert son propre restaurant avec Philibert et Camille et, dans la scène finale — cène pourrait-on dire... — se trouvent réunis tous les personnages, même ceux qui étaient séparés. Ainsi Camille a-t-elle renoué avec une demi-sœur qu'elle ne voyait plus. Sont présents la mère de Camille, les Kesler, Vincent, jeune drogué que Camille avait aidé en lui cédant sa chambre de bonne... Cet épilogue, justement nommé ainsi, s'ouvre sur la lecture d'un petit article critique consacré au restaurant : « Coup de cœur pour ce bistrot blablabla où le jeune chef Franck Lestafier nous écarquille les papilles et nous repaît de ses bienfaits en réinventant une cuisine de ménage plus vive, plus légère, plus gaie, blablabla... En un mot c'est chaque jour le bonheur d'un repas du dimanche sans vieilles tantes et sans lundi... » (*ECT*, 571) À l'instar de Myriam, Franck cuisine comme pour une grande famille, réhabilitant la cuisine familiale en la rendant plus digeste, plus « gaie », mais aussi dans une ambiance familiale sans lourdeurs, ni ennui, ni tensions... le « paradis ». Le désir de fusion groupale est rempli : la famille est dans les petits plats. Evidemment, c'est un peu « cucul », mais là encore, la famille choisie, idéalisée, est mise en scène et séduit des contemporains qui, à défaut de vivre dans la famille traditionnelle de plus en plus menacée, peuvent rêver à cette famille idéale fabriquée les mains dans la farine par le truchement de

l'écriture. Le rustique Franck, « taillé dans l'échine » (*ECT*, 382), a ciselé une merveilleuse famille.

Si l'on explore par ailleurs la narration de ce récit, on s'aperçoit que l'alimentation y joue un autre rôle, spécifiquement littéraire. En effet, les repas font avancer l'histoire. Ceci transparait dans les extraits commentés précédemment, où l'on voit comment la famille « choisie » se construit peu à peu autour de la table. Mais l'intrigue principale touche les relations entre Camille et Franck, lesquels n'ont absolument rien en commun et, pourtant, happy end convenu, vont s'aimer. Tout oppose la frêle Camille, anorexique, repliée sur elle-même, peintre douée, au rustique Franck, bougon, misogyne, collectionneur d'aventures sans lendemain et de filles communes.

La première scène entre Camille et Franck se déroule dans la cuisine. Franck a préparé à Camille un bouillon ou plutôt, rectifie-t-il, un « consommé », afin qu'elle mange et mieux que lorsque Philibert lui prépare de la soupe en brique. Le personnage de Franck révèle alors une autre facette : il mitonne un consommé et non un bouillon, il sort du réfrigérateur un morceau de sopalin qu'il ouvre « délicatement » et « cisèle » au-dessus du potage fumant « un truc vert », pense Camille, qui est de la coriandre avant d'y ajouter des « petites nouilles » que Franck appelle « perles du japon ». Les rapports s'inversent : dans cette scène, c'est Camille qui se montre maladroite, peu disposée à manger ce que lui a préparé Franck et n'ayant pas les bons – et beaux – mots pour désigner les gestes de Franck. Franck s'en va et Camille déguste seule son consommé, c'est l'éblouissement :

L'odeur, le fumet plutôt de ce bouillon, l'empêcha de gamberger plus longtemps. Mmm, c'était merveilleux et elle eut presque envie de mettre sa serviette sur sa tête pour s'en faire une inhalation. Mais qu'est-ce qu'il y avait là-dedans ? La couleur était particulière. Chaude, grasse, mordorée comme du jaune de cadmium... Avec les perles translucides et les pointes émeraude de l'herbe ciselée, c'était un vrai bonheur à regarder... Elle resta ainsi plusieurs secondes, déférente et la cuillère en suspens, puis but une première gorgée tout doucement parce que c'était très chaud. L'enfance en moins, elle se trouva dans le même état que Marcel Proust : « attentive à ce qui se passait d'extraordinaire en elle » et termina son assiette religieusement, en fermant les yeux entre chaque cuillérée. (*ECT*, 143)

Dans ce passage, le langage est soutenu et la référence à l'épisode de la madeleine lui confère un caractère exceptionnel, religieux, souligné par le contraste avec la rusticité du mets. Camille a retrouvé le plaisir de manger. Un peu plus loin dans le récit, Franck promet à Camille de lui faire des crêpes, « comme elle n'en a jamais mangé » : « je fais des crêpes et je te saute » (*ECT*, 393). Le lien entre faire l'amour et faire la cuisine, entre cuisine et désir, découle naturellement de ce qui précède, mais aussi, plus réellement, du plaisir sensuel que procurent l'un et l'autre.

Il est d'ailleurs remarquable que la première scène d'amour entre Camille et Franck soit décrite avec une métaphore culinaire :

- Moi aussi j'ai la dalle, moi aussi! J'ai rien bouffé depuis hier soir et c'est toi qui vas trinquer Mary Poppins. Putain, depuis le temps que ça gargouille là-dedans... J'vais me gêner, tiens... Il la dévora de la tête aux pieds. Il commença par lui picorer les taches de rousseur puis la grignota, la becqueta, la croqua, la lécha, la goba, la pignocha, la chipota, la mordilla et la rongea jusqu'à l'os. Au passage, elle prit du plaisir et lui rendit bien. (*ECT*, 479)

On notera l'importance des verbes dans ce court passage, tirés du vocabulaire argotique comme « avoir la dalle », « bouffer », « trinquer », « gargouiller », mais aussi d'un vocabulaire tout aussi argotique, mais plus recherché, caractère renforcé par l'emploi du passé simple. Tous les verbes de cette énumération indiquent des actions où la bouche, mais aussi les dents interviennent, d'une manière presque animale (« lécher », « picorer », « becqueter », « croquer »), et de plus en plus vorace puisque à la bouche succèdent les dents (« la rongea jusqu'à l'os »). On remarquera au passage l'emploi quelque peu détourné du verbe « chipoter » et celui de « pignocher », peu courant, qui signifie non seulement « manger du bout de dents », mais également « peindre à petits coups de pinceaux » : voilà qui convient à Camille, peintre méconnue.

Le désir amoureux et la cuisine sont également liés dans le roman d'Agnès Desarthe. À commencer par le titre *Mangez-moi* qui, outre qu'il fait référence à l'*Alice* de Lewis Carroll, est utilisé à plusieurs reprises par Myriam. Manger ce que prépare Myriam, c'est l'accepter comme elle est, c'est l'aimer. Le parallèle entre le désir physique et le désir de manger est fait par Myriam : « Je songe au centre de la satiété. Certaines personnes

en sont, paraît-il, dépourvues. Mais c'est rare. Il n'existe pas, à ma connaissance, de centre équivalent pour l'appétit sexuel. On n'en a jamais assez. C'est un feu qu'il faut sans cesse alimenter. Addiction, addiction, addiction. » (MM, 200) Il est présent à travers le personnage de l'épicier Ali Slimane, dont le prénom commence d'ailleurs comme le mot « aliment »... L'amour comme la nourriture nourriront le personnage. Le premier cadeau que lui offre Slimane est un champignon. Au terme de la première nuit qu'ils passent ensemble et d'une journée passée avec lui, elle se met aux fourneaux : « À la tombée du jour, nous avons grand-faim et je décide de préparer un plat qui nécessite trois heures de cuisson. » (MM, 280) On apprend quelques pages plus tard qu'il s'agissait d'un « sauté de veau au citron ». Plus le temps de fabrication est long, plus l'amour est grand...

Ainsi, dans ces deux romans, la cuisine fabrique du lien, affectif, social et amoureux. Lien qui fait souvent défaut, lien auquel nos contemporains aspirent. Ces deux récits offrent des « paradis » élaborés en cuisine, sorte de solution simple, à portée de tous. Bonheur un peu simpliste, dans le don de soi et sa rentabilité, mais bonheur, tout cela pour des personnages qui ne sont pas lisses, que la vie n'a pas toujours épargnés, des êtres « cabossés » et pour qui la famille, à un moment donné, a failli...

Cuisine et identité

Pour achever cette étude, nous allons nous pencher plus spécifiquement sur le personnage de Myriam. En effet, la cuisine, pour ce personnage, prend un sens plus individuel, car à travers l'expérience de ce restaurant, Myriam tente de recoller les morceaux de sa vie brisée. Nous allons nous appuyer sur l'essai de Kaufmann, *L'invention de soi. Une théorie de l'identité*, pour analyser la question de l'identité à travers Myriam.

On prend ce personnage à un moment de crise : Myriam a une quarantaine d'années et se trouve en rupture. Après s'être enfuie de chez elle à la suite d'un adultère avec un ami de son fils, elle a erré, s'est retrouvée cuisinière dans un cirque et s'apprête, au début du

roman, à ouvrir son restaurant. Elle a donc, comme elle le dit, eu déjà plusieurs vies, au sens où sa vie a, à plusieurs reprises, connu de profonds changements. Or, Myriam cherche inlassablement une cohérence, un lien, un fil qui permettrait de relier entre elles les différentes phases de sa vie. Elle recherche aussi l'amour maternel qu'elle a cessé d'éprouver à l'égard de son fils quelques jours après sa naissance et après que son mari l'eut giflée. La cuisine, à plusieurs égards, va lui permettre de restaurer ce lien parce qu'en cuisinant, Myriam réfléchit, pense, remue le passé, les ruptures et qu'à travers ce récit intérieur, ce récit de vie, dirait Kaufmann, elle cherche à donner une cohérence à sa vie faite de brisures, se constituant ainsi une identité narrative qui vaut unité.

Dans son essai, Kaufmann définit l'identité comme un processus, et non comme une donnée fixe, permanente et immuable. Ce processus réside dans le choix entre des soi possibles. Or, ce choix nécessite « effort et prise de risque ». De plus, ce « travail identitaire prend aujourd'hui la forme d'une contrainte obligatoire. Qu'on le veuille ou non, il faut donner sens à sa vie. » (2004b, p. 80) L'individu doit donc inventer sa propre vie, signe de la modernité, et choisir. Mais parallèlement, cette modernité exige de lui le contraire :

qu'il soit un être librement réflexif, n'hésitant pas à questionner et à se questionner sur tout. Où se situe la contradiction dira-t-on? Dans le fait que la réflexivité s'inscrit dans une logique d'ouverture; elle brise les certitudes et remet en cause ce qui est tenu pour acquis. L'identité au contraire ne cesse de recoller les morceaux. Elle est un système permanent de clôture et d'intégration du sens, dont le modèle est la totalité. (2004b, p. 82)

L'individu est constamment en train de se poser des questions, il s'analyse, « jusqu'à transformer son quotidien en objet d'interrogation comparable à l'objet d'expérimentation du scientifique en laboratoire. Il s'est presque transformé en homo scientificus disséquant sa propre existence. » (2004b, p. 110) Mais « [à] l'origine fissionnelle de la réflexivité généralisée, qui déconstruit en tous sens les moindres certitudes, il doit opposer la logique fusionnelle de la construction de soi, les lignes de vie qui font sens » (2004b, p. 110).

Kaufmann reprend ces concepts dans son essai sur la cuisine et les repas en insistant sur le fait que, si la réflexion est un travail intellectuel, « l'action contraire de fermeture du sens de la vie personnelle est plutôt sensible et affective. Elle utilise des enveloppements collectifs. Parmi ceux-ci, l'amour, le couple, la famille, sont des instruments privilégiés, mais qui n'ont rien d'obligatoire. Chaque individu, chaque culture, fait ses choix. » (2005a, p. 138) Or, faire la cuisine, lorsqu'il s'agit d'une passion, peut constituer une modalité de cet enveloppement sensible. Kaufmann explique que rien ne vaut une petite passion pour se sentir exister provisoirement :

Les passions ordinaires constituent une donnée majeure dans la société de la seconde modernité. Car l'individu réflexif, se mettant en question et se posant des questions sur tout, est menacé de fission existentielle. Il doit d'une manière ou d'une autre recoller les morceaux de sens éclatés de sa vie, bricoler une unité de soi, dût-elle être très provisoire. Il existe plusieurs méthodes, mais rien n'est aussi efficace que la passion, même une petite passion pour des choses toutes simples. La passion emporte dans un mouvement qui fait sens, crée l'évidence, combat la froideur mortifère de la modernité réflexive. Il n'y a pas plus moderne que les petites passions. (2005a, p. 210)

Le « chef » va trouver l'oubli de soi dans le travail de ses mains, le trituration :

Le chef doit être parfaitement regroupé sur lui-même. La thérapie atteint ses plus hauts degrés d'intensité quand il parvient à circonscrire encore davantage sa concentration, la fixant sur de simples manipulations tactiles. Oublier la cuisine, oublier sa vie même. N'être plus que ses mains, vivre par le toucher le plus élémentaire, le contact avec les matières. (2005a, p. 228)

La fabrication culinaire est donc une bonne illustration de la contradiction du travail identitaire. Car l'esprit souvent questionne, réfléchit, mais cherche à se regrouper dans la manipulation. Ce questionnement intérieur peut prendre la forme de ce que Kaufmann nomme récit de vie ou récit intérieur, par lequel l'individu cherche à établir un fil conducteur dans sa vie. L'identité, explique le sociologue, c'est aussi l'histoire que l'on se raconte :

La forme narrative opère en effet un glissement qui évacue l'idée de fixité au profit d'une logique d'enchaînement : la cohérence fondatrice n'est plus dans la mêmeté mais dans le coulé et l'intelligence de la suite des événements. Elle

s'adapte ainsi parfaitement à la structure (contradictoire et changeante) de l'individu moderne, construisant sa nécessaire unité non par une totalisation et une fixation impossibles mais, de l'intérieur et de façon évolutive, autour du récit, fil organisateur. Chacun se raconte l'histoire de sa vie qui donne sens à ce qu'il vit. (2004b, p. 152)

L'identité comme récit biographique est donc une des formes de la construction identitaire². Ce récit gomme les hésitations et les incohérences, et ce, dans le but « d'unifier une vie concrète multiple, hétérogène et éclatée » (2004b, p. 154). En effet, « [p]lus les séquences sont hachées, plus le lien qui les unit devient une nécessité vitale (il faut donc à la fois renouer le fil à l'intérieur de chaque histoire discontinue, et lier les séquences des différentes histoires entre elles) » (2004b, p. 157) Ainsi, même si certains « franchissements de séquences » posent problème, si les ruptures de vie sont problématiques, l'individu doit « à tout prix, et dans l'urgence, renouer le fil de ce qui fait sens à sa vie antérieure. Comme s'il continuait à se raconter la même histoire. [...] Parfois la seule idée d'un lien, quel qu'il soit, peut suffire. Un lien quelconque utilisé comme prétexte. L'important étant de croire que l'on se situe toujours pour l'essentiel dans la même histoire. » (2004b, p. 158)

Ce concept d'identité narrative et biographique permet d'approfondir l'analyse du personnage de Myriam, qui cherche à restaurer un lien entre ses différentes vies, ce lien se faisant à travers l'activité culinaire — Myriam a cuisiné pour son fils, puis pour le cirque où elle était employée, enfin dans son restaurant —, mais aussi par le récit intérieur, récit que le récit lui-même, ou roman, permet de restituer puisque la narration est une narration à la première personne, ce qui permet d'entrer dans l'intériorité et l'intimité du personnage.

Dès le début du roman, Myriam s'interroge :

Comment se fait-on que l'on ait plusieurs vies? Peut-être ai-je tendance à généraliser. Peut-être suis-je la seule à éprouver ce sentiment. Je ne mourrai qu'une fois et pourtant, au cours du temps qui m'aura été imparti, j'aurai vécu

² Kaufmann emprunte ce concept d'identité narrative à Paul Ricœur, qui l'a théorisé dans *Soi-même comme un autre* (Seuil, 1990).

une série d'existences contiguës et distinctes. Je n'étais pas la même personne à trente ans. J'étais un être tout à fait particulier à huit ans. Je considère mon adolescence comme autonome au regard de la suite. La femme que je suis aujourd'hui est déracinée, détachée, incompréhensiblement solitaire. Je fus très entourée. Je fus très sociable. Je fus timide. Je fus réservée. Je fus raisonnable. Je fus folle. (*MM*, 27)

Séquences de vie très hachées, faites de ruptures. Il est intéressant de voir que, quelques lignes après ce passage, Myriam parle de sa peau :

La peau est une plate-forme. Une forme plate, comme la terre. C'est-à-dire ronde aussi et refermée sur elle-même et tissée d'indépendances. On met longtemps à comprendre sa propre peau, ce paradoxe d'être surface et enveloppe, de n'être qu'une et multiple : la peau du pied, la peau du cou, la peau du menton, la peau du sexe, la peau sur les côtes, un seul et même organe se tenant constamment informé. (*MM*, 29-30)

Alors qu'elle vient de se marier, elle explique qu'elle voulait « changer de peau » : « De mon ancienne peau, je souhaitais me défaire. Or tout est affaire de peau dans ma vie. » (*MM*, 214) Tout est affaire d'épluchage, pourrait-on aussi écrire, pour se débarrasser des anciennes peaux et renaître. Les « mains dans la farine », Myriam explore ses différentes peaux, les épluche, se défait des brisures, ruptures, se refait une nouvelle peau faite de lien et de liant. Quand elle cuisine, Myriam est dans un questionnement qui l'épuise. Elle doit mener une action contraire pour « retrouver l'évidence » de sens qui fonde ce travail.

Cette évidence, cette présence à soi lui seront fournis par le travail de ses mains. Elle épluche, triture, malaxe : « Mes mains vont plus vite que ma pensée. Cela exige une grande décontraction et une immense concentration. Il faut renoncer à l'idée que le cerveau commande; on mise tout sur les nerfs et sur la mémoire. C'est un état préconscient, une sorte de retour à l'instinctuel pur. » (*MM*, 148) Quand Myriam cuisine, en prise avec le concret, elle retrouve une forme d'évidence, de coïncidence à elle-même, qui peut correspondre à ce que Kaufmann nomme « l'enveloppement sensible ».

L'activité aux fourneaux, pour Myriam, constitue donc une parfaite illustration du processus contradictoire : le questionnement réflexif par

lequel elle cherche à renouer les fils de sa vie brisée et le besoin de se ramasser à travers le malaxage. Le passage suivant est particulièrement significatif :

En attendant son retour, je prépare des sablés que je servirai avec des figues au whisky et un sabayon vanille. [...] Je coupe des grains de raisin en deux. Je pense grains de raisin. Je contemple l'intérieur du fruit, sa chair verte, lisse et aqueuse. Une larme tombe sur la surface miroitante, une autre la suit, le raisin déborde. Voilà que la marée remonte. Digue! Digue! Digue! chante mon cœur. Une digue entre moi et moi-même. Comment éviter que les souvenirs refluent? Comment détacher sa conscience du passé? Comment faire pour que rien n'évoque, pour que rien ne dénote, pour que rien ne rappelle? Comment abolir l'écho? Pourquoi la vie consiste-t-elle en cet inépuisable ressassement? Ne guérit-on jamais de nos amputations, de nos mutilations? Et pourquoi toujours les mêmes erreurs? Pourtant je m'efforce, je suis perfectionniste à ma manière. Dans un premier temps, mon énergie, mon inventivité font des miracles. N'ai-je pas été une mère exemplaire? Je tente de recoller les deux moitiés du grain de raisin. Elles coïncident parfaitement. Le sel des larmes me brûle les joues. N'ai-je pas été une mère parfaite? Plus de trace de couteau sur la peau du fruit, pas une cicatrice, le grain est intact, son enveloppe translucide le protège. N'ai-je pas été une mère irréprochable? Les larmes redoublent. Mes mains tremblent. Je lâche le grain de raisin qui tombe sur le sol éclaté. (MM, 139-40)

Ce grain de raisin est le symbole de sa vie brisée, de la rupture qui l'a déchirée. La succession de phrases interrogatives, scandées par l'utilisation de l'adverbe « comment » traduit ce questionnement qu'elle ressasse. Myriam est consciente dans une certaine mesure du travail identitaire qu'elle mène ainsi en cuisine :

Je pense aux baptêmes, forcément, et je m'agace moi-même de toujours revenir à l'enfance, de ne pouvoir m'en affranchir, d'y être attaché comme le pirate à sa carte au trésor. Que puis-je bien chercher? Pourquoi vouloir transformer un restaurant en cantine? Pourquoi servir des saucisses frites quand on sait cuisiner un gigot de sept heures? Je veux retrouver, retenter, réparer. (MM, 115)

Ces trois derniers verbes sont éloquentes. Myriam tente de réparer son passé de mère parfaite, mais sans amour pour son fils, son passé de femme adultère :

Je suis une femme dangereuse. Je suis une femme méchante. La plus grande fouteuse de merde que la terre ait jamais portée. C'est la prison que je mérite. Personne n'a porté plainte, mais ce n'est pas une raison. J'aurais dû me constituer prisonnière, me rendre au premier commissariat venu et demander qu'on me passe les menottes pour avoir couché avec un adolescent, pour l'avoir détourné, m'être laissée aller à mon penchant abject, n'avoir pas su le protéger de sa folie. (MM, 252-3)

Le récit intérieur est là. Myriam tente de trouver une cohérence dans son passé. Elle parviendra à « réparer » en renouant avec son fils. D'abord par l'intermédiaire de la compagne de celui-ci, qui vient lui rendre visite. L'échange est difficile : « Une idée me sauve. Tania est gourmande. Je vais la nourrir. [...] je pose devant elle une part de gâteau aux carottes et aux noix. [...] Mange-moi, ma fille. Mange-moi et comprends. » (MM, 302)

Cette expression « Mangez-moi » apparaît dans le récit chaque fois que Myriam attend la reconnaissance d'autrui. Le nom de son restaurant, « Chez moi », conforte cette fusion, voire cette confusion entre ce qu'elle prépare à manger, le lieu et elle-même. Myriam habite d'ailleurs dans son restaurant.

« Mangez-moi », disait une autre inscription sur le gâteau. Alice a mangé et s'est étirée, comme un bouleau. Trop petite, ou trop grande, ma vie se disproportionne et je ne suis jamais à la mesure de ce que j'entreprends. Comme j'aimerais retrouver ma taille originelle, celle qui me permettrait de glisser dans le gant du jour et de ne m'y sentir ni au large, ni à l'étroit. (MM, 242-3)

Myriam se cherche, cherche l'équilibre toujours précaire et fragile. Elle cherche à renouer les fils de sa vie cassée et elle y parvient puisqu'elle retrouve son fils et le prend dans ses bras.

Ce travail, mené par Myriam à travers l'activité culinaire, mais aussi par les récits intérieurs que le récit littéraire à la première personne est propre à nous communiquer, est figuré de façon exemplaire par une image au début du roman. Myriam évoque un dessin animé de son enfance, *La Linea* :

On y voyait un bonhomme de profil, figuré par une ligne qui, partant du sol, traçait les contours de son corps et de sa tête, pour replonger ensuite par le bas, vers le sol à nouveau, si bien que tout se confondait dans le même trait : personnage, décor, horizon. Le bonhomme avançait, il chantonnait, il

marmonnait, il était tout joyeux, et soudain, la ligne qui le dessinait s'arrêtait deux pas devant lui. Il s'écriait alors dans un charabia de français teinté d'accent italien : « Ah, mais pourquoi y a pas de ligne ici? » Souvent, il tombait dans le précipice, se débobinant comme un tricot mal fini, hurlant : « Aaaaaaaaah! » Parfois, il remontait. Il lui arrivait aussi de fabriquer la suite de son trajet en empruntant un fragment de celui déjà parcouru. Il était l'humain qui doit, chaque jour, poser des rails sur lesquels roule sa locomotive. (*MM*, 45-6)

Myriam fait remarquer que l'on peut se retrouver ainsi un jour devant le vide. Et personne à accuser, personne pour nous aider. « Il n'y a pas de ligne parce que ça aussi, c'était faux, ça aussi c'était de l'entourloupe. Pour bien faire, il ne suffit pas de suivre sa route, il faut à tout instant la bitumer du goudron onctueux de nos rêves et de nos espoirs, la tracer mentalement, en s'efforçant de prévoir les inévitables virages et les inégalités du terrain. » (*MM*, 46) C'est à l'individu contemporain de bitumer sa route, de fabriquer sa vie, avec du lien, comme il le peut. On ne peut que rapprocher cette image des fils que Myriam cherche à renouer, du grain de raisin qu'elle essaie de recoller, de sa vie qu'elle essaie de réparer et de l'amour maternel qui s'est interrompu et l'a laissée devant le vide. À elle d'inventer la suite... La fin du passage fait une place à l'amour — incarné dans la fin du roman par le personnage de l'épicier Ali Slimane (dans le nom duquel on devine aussi bien « aliment » que « linéa ») — capable de refaire la ligne brisée : « et c'est alors que vient — mais seulement si l'on est très chanceux, seulement si l'on n'a pas peur ou que l'on est suffisamment fou pour mordre à l'hameçon furtif — c'est alors que vient l'amour. Et là, ce n'est plus du macadam que l'on jette sur le néant, c'est un pont suspendu qui ouvre la voie jusqu'à l'infini. » (*MM*, 47)

Myriam incarne donc l'individu contemporain. L'identité narrative expliquée par Kaufmann est ici en œuvre :

L'identité biographique et narrative consiste, sinon à définir l'unité globale et définitive, du moins à construire des unités partielles et relatives, à renouer sans cesse les fils cassés, à mener la chasse aux dissonances. Travail d'assemblage inlassable, de charpentier des lignes de force de la vie. Travail mené souvent à quelques moments particuliers et privilégiés, un peu en dehors du feu de l'action habituelle, seul, ou avec des complices et confidentes occasionnels. (2004b, p. 171)

À travers ce récit intérieur — qui devient pour le lecteur le récit qu'il lit — et par l'activité culinaire, lien entre ses différentes vies, Myriam fixe son identité. Et là où l'individu ne fixe l'identité que de façon précaire et instable, car le travail identitaire est permanent, l'identité du personnage est à la fin de ce récit « fixée » par la page, par le récit et offre ainsi au lecteur une « évidence » rassurante qu'il peine à trouver dans la vie réelle. Consolation, compensation, enrichissement... à voir.

*

Ces deux romans trouvent donc écho chez leurs lecteurs. Ils mettent en scène des personnages quelque peu perdus, aux prises avec la nécessité de choisir des « soi possibles », éprouvant une forme de solitude et trouvant, ici par le biais de la cuisine, la voie pour refaire, dans leur vie brisée, du lien avec les autres.

Ils ont en commun aussi des choix narratifs qui facilitent l'identification du lecteur avec le personnage. En s'inspirant de Vincent Jouve (1998), on peut dire ici que l'effet-personne, au moyen duquel le lecteur se laisse piéger par l'illusion référentielle et prend le personnage pour une personne, joue à merveille. Le code narratif nous fait pénétrer dans l'intériorité du personnage soit par le truchement d'un récit à la première personne chez Desarthe, soit par la focalisation interne chez Gavalda, puis le code affectif fondé sur des thèmes comme l'enfance, l'amour, la mort entre en jeu et le code culturel à les valeurs du personnage sont proches de celles du lecteur — achève de favoriser l'identification du lecteur au personnage.

Le lecteur est un individu, contemporain, dans la mesure où lui aussi est confronté à l'exigence contradictoire de réflexion et d'interrogation permanente et de la nécessité de fixer momentanément son identité. Il éprouve son identité « une et multiple » comme la peau de Myriam. Par ces personnages proches de lui, il peut, le temps de la lecture, être au cœur du travail identitaire, questionnement, mais aussi enveloppement provoqué par le plaisir de lire, doublé d'une réponse fixée sur le papier, apportée par la cuisine et les repas. C'est simple, simpliste, convivial. De la littérature artisanale, consentante certes,

mais de la belle ouvrage, de la littérature populaire au bon sens du terme.

Bibliographie

DESARTHE, Agnès. 2006, *Mangez-moi, (MM)*, Le Seuil.

GAVALDA, Anna. 2004a, *Ensemble c'est tout, (ECT)*, Le Dilettante, J'ai lu (7834).

JOUVE, Vincent. 1998, *L'effet-personnage dans le roman*, Paris, PUF.

KAUFMANN, Jean-Claude. 2004b, *L'invention de soi. Une théorie de l'identité*, Paris, Armand Colin;

—. 2005a, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin.

VIART, Dominique et Bruno VERCIER. 2005b, *La littérature française au présent. Héritage, modernité, mutations*, Paris, Bordas.