# La littérature culinaire: étude comparée entre le récit gastronomique arabe et français.

### Shaaban El Sayed Abdellatif Hassan\*

ssa00@fayoum.edu.eg

#### Résumé

L'univers narratif culinaire très hétérogène et toutes ses composantes seront essentiellement vues plus en détails dans la présente étude. Il s'agit d'un espace multisensoriel assez fascinant qui, tout en transcendant les frontières et l'âme, désire et attend qu'il en sorte souvent ce qui est délicieux et agréable. Quand les bonnes odeurs sortent de la cuisine, les âmes dansent de joie. Les vies de plusieurs personnages sont plus liées, qu'ils ne le pensent, à la nourriture et ses rituels. Il n'est donc pas étrange que la culture de l'alimentation soit devenue un véritable pilier de nombreuses productions romanesques modernes aussi bien arabes que françaises. Celles-ci révélent les profondeurs de cette activité humaine et qui les distinguent des autres œuvres. La cuisine et les techniques culinaires, se sont transformées en un matériau riche pour les écrivains dans lequel ils puisent pour exprimer les particularités culturelles et la diversité civilisationnelle de peuples. Ces derniers se sont connus à travers des plats et des recettes qui se transmettent à travers le monde et ne connaissent pas de fronières. Comment ces scènes narratives de tables se dessinent-elles dans les œuvres romanesques? Occupent-elles une place importante dans ces livres? Quelles sont leurs multiples fonctions esthétiques? Est-ce qu'elle peuvent représenter un certain état culturel, social ou politique?

Mots clés : littérature culinaire, roman gastronomique, scènes de repas, roman arabe, roman français.

\* Professeur-adjoint à l'Université du Fayoum.

.

#### Introduction.

La révolution virtuelle provoquée par Internet a rendu la nourriture beaucoup plus visible, délibérée et disponible pour l'écriture littéraire. La nourriture est très étroitement liée à la création littéraire, à sa construction et à sa représentation. Les traditions littéraires misent depuis longtemps sur l'inclusion de la nourriture dans les récits pour des raisons de réalisme, de symbolisme ou de pure joie. La littérature se démarque particulièrement des autres discours sur l'alimentation car elle ajoute à l'alimentation une grande partie de sa propre signification. L'encodage de la nourriture dans la fiction et le langage peut taquiner en faisant appel au désir, consoler en touchant une corde sensible ou même nous inviter à nous identifier à elle. La fiction et la nourriture s'influencent également en créant des possibilités créatives, linguistiques et narratives alternatives. Les articulations littéraires de la nourriture offrent des voies pour explorer les multiples significations, possibilités et potentialités des pratiques qui entourent la nourriture.

C'est peut-être pour cela que le célèbre aphorisme du gastronome et écrivain français Brillat-Savarin (1755-1826) « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es »¹ car la nourriture a toujours eu quelque chose à nous dire – ce que, par hasard, la littérature lui permet de faire avec beaucoup d'efficacité. La nourriture a une capacité fascinante à se transformer complètement : sa matérialité est toujours en mouvement, changeant continuellement jusqu'à ce qu'elle soit incarnée et finalement rejetée. Chaque étape de ce changement présente une particularité interprétative distincte, et l'étude des réseaux complexes de nourriture peut nous permettre de la situer par rapport à d'autres modalités de pouvoir. Cela n'a pas empêché certains critiques de penser que les « romans culinaires» sont considérés comme une littérature de second ou de troisième

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> BRILLAT- SAVARIN, Jean Anthelme, *Dis-moi ce que tu manges*, je te dirai ce que tu es, Gallimard, 2019.

ordre, bien que le repas gastronomique soit omniprésent dans de nombreuses œuvres romanesques françaises et arabes. Ce repas se manifeste sous forme de métaphores et de symboles très révélateurs d'enjeux humains, politiques et sociaux.

Il existe peut-être des études qui ont traité de l'alimentation d'un point de vue sociologique et psychologique. Mais, les approches littéraires en général et les approches critiques en particulier n'en ont pas encore vraiment pris en compte. Sachant que la critique culinaire a été créée en France à la fin du XVIIIème siècle grâce à Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837)<sup>2</sup> avec la publication de L'Almanach des gourmands<sup>3</sup> qui a posé les fondements d'un nouveau genre littéraire. Celui-ci n'est-il pas aussi une couche narrative dans laquelle le narrateur du cuisinier est créatif dans sa sélection ? Des ingrédients principaux pour réussir le des personnages, des événements, des décors et des roman: précisions contextuelles, avec l'ajout d'épices narratives appropriées. C'est pourquoi, l'univers culinaire a inspiré plus d'un romancier étranger et arabe pour des ouvrages à vocation notamment autobiographique, historique ou policière. Les internationaux et arabes s'inspirent du monde de la cuisine et de ses éléments pour écrire des romans qui combinent le jeu de la cuisine et

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Le premier écrivain culinaire généralement reconnu comme tel fut Grimod de La Reynière, un Parisien né dans un milieu familial malheureux. Ses premières aspirations étaient d'être reconnus par le public et d'y parvenir grâce à des actes et des publications extravagants qui mettaient en évidence ses préjugés de jeunesse. Ses premiers écrits étaient des articles de revues consacrés au théâtre. Ses deux premières publications, écrites au début de la vingtaine, furent : *Reflexions Philosophique sur le Plaisir* (1783) et *Lorgnette Philosophique* (1785).

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Chaque volume de *l'Almanach des Gourmands* se composait d'une série d'articles sur l'alimentation et les denrées alimentaires, d'articles gastronomiques et d'un guide des restaurants et fournisseurs de Paris, précurseur des guides gastronomiques, commerciaux et gastronomiques de la fin du XXe siècle. Bien qu'il existe 8 volumes de *l'Almanach des Gourmands* publiés entre 1803 et 1812, constituant un ensemble complet des volumes disponibles à l'achat en 1806.

de la narration, en utilisant les faits et l'imagination. L'écrivain joue avec les mots et l'imagination, et l'acte créatif de cuisiner constitue une situation qui fait appel à une imagination désireuse d'expérimenter, en incorporant de nouveaux goûts et en juxtaposant des types et des couleurs d'aliments et des recettes qui semblent étranges au premier abord, puis deviennent familières et plaisent aux gourmets. Nous ne pouvons pas ignorer les connotations culturelles tout au long de l'histoire de l'acte de cuisiner et de l'évolution des bonnes manières à table, depuis l'apparition du feu jusqu'au début de la formation des civilisations anciennes telles que les civilisations pharaonique, grecque et romaine, les civilisations de L'Inde et la Chine, la civilisation islamique et les grandes interactions culturelles qui se sont produites au cours de ces périodes dans la cuisine.

Puisque l'alimentation est un fondement principal de l'identité culturelle, de nombreux auteurs étrangers et arabes partent du fait que tout pourrait être cuisiné, la politique, la littérature, l'art, en quantités différentes. En d'autres termes, une œuvre littéraire, est comme une recette ; elle nécessite une combinaison astucieuse, une mesure minutieuse, les meilleurs ingrédients et une dose d'inspiration. Comme la préparation minutieuse d'un repas gastronomique compliqué, l'écrivain pêche le mot juste dans la grande mer des possibilités linguistiques et esthétiques, puis les rassemble tous, tamisant, rasant, tranchant, martelant et pétrissant les mots pour que le lecteur les dévore.

La cuisine, outre l'édition spécialisée, comprend également du matériel pour la télévision, le cinéma, les romans et les documentaires. Il a été constaté que le nombre de programmes télévisés et de chaînes spécialisées dans la cuisine a augmenté partout dans les différents pays du monde en raison de leur forte audience et des taux de publicité élevés qu'ils réalisent. Les programmes culinaires ont complètement dominé les plateformes médiatiques arabes et occidentales de toutes sortes dans de

nombreux pays occidentaux et arabes. Les chaînes de télévision qui proposent des programmes de cuisine sont devenues un concurrent sérieux dans leur succès aux autres chaînes spécialisées, que ce soit dans les domaines du sport, des variétés ou des arts. Les chefs sont devenus de véritables stars. La première d'entre elles, dans le monde arabe, est la chaîne « Fatafeat », qui a commencé à émettre ses programmes en 2006 et a acquis une forte audience. Un exemple des programmes de concours bien connus et réussis dans le monde arabe, qui ont des copies dans plusieurs pays, est le célèbre programme de cuisine: Master Chef<sup>4</sup>, que certains considèrent comme un cas d'influence et de domination culturelle en Europe, tout comme les autres programmes de téléréalité dont le format est occidental et le contenu est local.

La littérature gastronomique a donc toutes ses raisons d'être en regroupant des œuvres littéraires qui présentent la rencontre idéale entre les mondes de la littérature et de la cuisine. Leurs thèmes tournent spécifiquement autour de l'expérience de la cuisine et de la nourriture, à travers des intrigues narratives, pour révéler la profondeur de cette activité humaine unique, la « cuisine ». Le défi le plus difficile pour un roman écrit sur le monde de la cuisine est de savoir comment transférer cette expérience essentiellement sensorielle au monde de la littérature et la présenter au lecteur à travers des mots. Un mélange exceptionnel de goûts, d'odeurs et de sensations, et une intrigue bien pensée, mêlant nourriture et amour à la politique, pour en dire long sur la nature humaine. les écrivains de fiction arabe et française ont utilisé de manière créative des métaphores alimentaires à travers des récits culinaires pour

\_

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Master Chef est une émission de télévision française de téléréalité culinaire. Elle a été premièrement créée par la chaîne anglaise BBC en 1990, puis elle a été déclinée dans différents autres pays. Elle s'adressait aux écoliers avec des stimuli sur l'art de la cuisine et les préférences nutritionnelles. Son objectif principal était d'apprendre la bonne cuisine et de changer les habitudes alimentaires négatives.

approfondir la riche histoire des traditions culinaires en explorant les aspects socioculturels de la société arabe et française.

Il s'agit donc de mettre en évidence la dynamique de plaisir dans les scènes littéraires de nourriture, de repas et de faim. Les préoccupations concernant les aliments et les corps surdéterminés, les scènes alimentaires dans la littérature et notmment dans les textes narratifs aident à développer le caractère, jouer des dynamiques culturelles ou sociales, ou dramatiser l'appétit et le désir. Dans bien des cas, c'est le plaisir (ou son absence) qui donne du poids à de telles scènes. Le plaisir de manger est une expérience privée et subjective, mais c'est aussi profondément influencé par la culture, la classe sociale et d'autres liens sociaux, comme on le montrera dans la suite de la présente étude. La faim d'un tel plaisir pourrait être une métaphore du pouvoir ou un signe de vulnérabilité. Aspirer à un aliment particulier est l'une des histoires les plus anciennes du monde – pensez à la pomme – mais les facteurs qui façonnent le désir et le plaisir de tout aliment sont suffisamment complexes.

La présente étude vise essentiellement à souligner le sens de la nourriture qui changerait nécessairement selon les contextes. En particulier, bon nombre des textes que l'on inclut introduire une tension entre des contraires apparents : le plaisir et le dégoût, les appétits de l'esprit et les faims du corps, les goûts individuels et les coutumes culturelles. On a choisi de se concentrer sur les modèles qui émergent dans des œuvres arabes et françaises à travers différentes époques et différentes cultures tout en faisant la lumière sur les riches ambiguïtés et significations que ces modèles exposent.

C'est précisément la matérialité de l'alimentation, et la façon dont elle « disrupts » perturbe<sup>5</sup> les textes littéraires, que les auteurs

<sup>&</sup>lt;sup>5</sup> HUMBLE, Nicola, Literature of Food: An Introduction from 1830 to Present ou « Littérature alimentaire : une introduction de 1830 à nos jours », Bloomsbury Academic, 2020, p. 2.

souhaitent enquêter et mettre en évidence dans leurs oeuvres. Tandis que la nourriture (ou son absence) peut servir de métaphore ou de symbole important, elle a des impacts réels et puissants sur les corps, les habitats et les relations. Nicola HUMBLE<sup>6</sup> explique que la nourriture est un « processus » dans la mesure où elle est produite, achetée, préparée et consommée, et la consommation est tout un processus en soi, depuis la dégustation, la mastication et la déglutition jusqu'à la digestion. La nourriture est littéralement une question de vie ou de mort, mais elle est aussi si ordinaire et nous savons bien que nous « sous-estimons souvent sa complexité » souligne HUMBLE. Ce dernier déclare également son affirmation selon laquelle :

cookbooks and other practical food writing. 9

les livres de cuisine et autres écrits pratiques sur l'alimentation

doivent être pris:

seriously as objects worthy of detailed textual analysis. <sup>10</sup>

au sérieux en tant qu'objets

<sup>6</sup> HUMBLE, Nicola est professeur d'anglais à l'Université de Roehampton, au Royaume-Uni. Elle est née à Singapour en 1964. Elle est l'auteure de *The Feminine Middlebrow Novel* (2001), discute du concept de middlebrow (la littérature grand public du Royaume-Uni et d'Irlande publiée durant l'entredeux guerres, notamment entre 1921 et 1938 mettant en scène des écrivains/personnages tel qu'il est utilisé en relation avec la littérature anglaise de la fin du 19e et du 20e siècle. Elle identifie le middlebrow principalement comme un marqueur de la réception des textes et des auteurs dans un système culturel donné et s'intéresse particulièrement à la nature hybride de la littérature middlebrow et à ses frontières changeantes avec la littérature savante et d'avant-garde d'une part, et la littérature lowbrow. , la littérature populaire d'autre part.

<sup>&</sup>lt;sup>7</sup>HUMBLE, *Nicola, Literature od food*, op. cit., p. 3.

<sup>&</sup>lt;sup>8</sup> Ibid.

<sup>&</sup>lt;sup>9</sup> Ibid., p. 2.

<sup>&</sup>lt;sup>10</sup> Ibid.

Les publications précédentes de HUMBLE indiquent déjà cette attitude — *Culinary Pleasures* ou « Plaisirs culinaires » se concentre sur les livres de cuisine et les écrits culinaires, tandis que *The Feminine Middlebrow Novel* ou « Le roman féminin Middlebrow » ou le roman féminin grand public, tout en s'intéressant à la fiction en prose, étudie un type de littérature peu prise en compte dans les études académiques. La littérature « Middlebrow » est à mi-chemin entre littérature de genre populaire et textes « *philosophiquement ou formellement stimulants* ». Les scènes de table sont ainsi, selon HUMBLE, un trope riche en littérature, car elles sont des représentations de politique, valeurs et relations sociales, incarnées dans les aliments, les plats, les menus, la table décors, rituels et manières.

De même, ceux qui s'intéressent aux manuscrits patrimoniaux arabes en citent certains qui parlent de nourriture, mais ils n'ont pas reçu leur part d'enquête et de documentation, comme un livre intitulé reçu leur part d'enquête et de documentation, comme un livre intitulé "نزهة النفوس والقلوب في لذة المأكول والمشروب" « Le pique-nique des âmes et des cœurs dans le plaisir de manger et de boire » de Musa al-Damhrawi (mort en 1000 de l'hégire), qui est une épopée poétique qui décrit de nombreux aliments en Égypte à cette époque : un drôle d'aperçu poétique de la glorification de l'amour de la nourriture, il se compose de plus de 380 vers, dans lesquels Al-Dahmrawi décrit de nombreux aliments et aliments, et d'autres poèmes sont écrits et flirtent avec l'amour de la nourriture. Peut-être que les écrits satiriques sur la nourriture sont devenus célèbres, comme nous le trouvons dans les anecdotes attribuées à Juha<sup>12</sup>, Ash'ab<sup>13</sup> et d'autres,

1

<sup>&</sup>lt;sup>11</sup> HUMBLE, Nicloa, *The Feminine Middlebrow Novel 1920s to 1950s: Class, Domesticity and Bohemianism*, Oxford University Press, 2001, p. 11.

<sup>&</sup>lt;sup>12</sup> Juha est un personnage fictif du folklore arabe et de nombreuses cultures anciennes, et a été attribué à de nombreux personnages ayant vécu à différentes époques et sociétés. Dans la littérature arabe, Juha est attribué à Abu al-Ghusn Dujin al-Fazari qui a vécu sous la dynastie des Omeyyades. Il est le personnage le plus ancien de Juha et des blagues arabes lui sont attribuées. Des sources indiquent qu'Abu al-Ghusn Dujin al-Fazari est né dans

sans parler des livres qui traitaient des animaux et de la relation de l'homme avec eux, ou des environnements et des lieux pour chacun desquels ils ont consacré un livre dans lequel ils ont présenté ses détails et ses effets.

Ainsi, les romanciers français et arabes jettent-ils la lumière sur les différentes pratiques gastronomiques en fonction des lieux et des milieux qu'ils fréquentent. Ils mettent à l'honneur le personnage du gourmand ou du parasite dans sa typologie la plus variée et qui est évidemment en quête d'ascension sociale ou de plaisirs charnels. Ceci se fait dans des veines parfois parodiques ou satiriques. Les scènes narratives de table aussi bien dans le roman arabe que français constituent un moment privilégié d'une critique sociale ou politique et permettent tout de même d'analyser le regard porté sur le milieu social décrit. Elles revêtent ainsi de multiples fonctions: politique, religieuse, critique, morale, sociologique ou anthropologique. Elles représentent un certain état social, une hiérarchie et un ordre qu'elles assurent et célèbrent.

Ce même motif alimentaire a une fréquence obsédante et représente ainsi une ligne de force essentielle des œuvres et et leur offre un riche réseau métaphorique. Les repas y soulignent l'alternance entre les moments de bonheur et ceux de déplaisir des

la seconde moitié du premier siècle de l'hégire, vers l'an 60 de l'hégire. Il a passé la moitié de sa vie à Kufa et y est mort en l'an 160 de l'hégire sous le califat d'Abu Jaafar. al-Mansur.

<sup>13</sup> Il était célèbre dans les livres des anciens comme le personnage comique d'un parasite qui aimait la nourriture et les fêtes auxquelles il n'était pas invité, et qui était gourmand au point que l'esprit pouvait imaginer. Le personnage d'Ashab, appelé autrement Shuaib, remonte à un homme appelé Ashaab bin Jubair. Certains récits disent qu'il est né en l'an 9 de l'hégire, et que son père était - dans la plupart des cas - un loyaliste d'Uthman bin Affan, et il a vécu jusqu'à l'époque du califat d'Al Mahdi, le troisième des califes abbassides, qui a régné entre 158 et 169 de l'hégire. Cependant, il existe de nombreux récits selon lesquels il était le client d'Othman ou de Saad bin Al-Aas, Al-Zubair bin

Al-Awwam et d'autres.

personnages. Il sera de même question de montrer comment les productions romanesques aussi bien françaises qu'arabes, par leurs propres moyens narratifs et rhétoriques, parviennent-elles à donner aux scènes de repas des significations nouvelles? Identifier les caractéristiques les plus importantes qui distinguent la conjonction du roman avec la nourriture et les habitudes alimentaires. Et illustrer à quel point les romanciers allient, dans leurs œuvres, tout à la fois, raconter une histoire narrative amusante et se concentrer sur la philosophie de l'alimentation et ses effets sur le héros de leurs oeuvres.

#### Les spécificté de l'univers narratif culinaire.

On pourrait dire que le travail d'un écrivain et celui d'un cuisinier sont en effet identiques. Le premier utilise des sons et le second des saveurs. Mais ils aspirent tous deux au même objectif, celui de créer l'harmonie. Si l'écriture est semblable à la cuisine, quelle est la différence entre ceux qui voient l'écriture comme un effort pour les sens, tout comme la lecture est pour eux un goût, et ceux qui voient la littérature comme la cuisine la plus élevée, qui est un processus mondain visant à remplir l'estomac, alors que la lecture est une nourriture pour l'âme et l'esprit ?

La nourriture transcende son rôle de simple nourriture, émergeant comme un puissant dispositif narratif qui façonne les personnages, anime les intrigues et transmet des émotions profondes. La nourriture agit comme un pont entre le personnel et l'universel, offrant des expériences sensorielles qui transportent les lecteurs vers des moments et des lieux spécifiques tout en explorant des thèmes plus larges tels que le pouvoir, la classe sociale et l'identité culturelle. La nourriture a une signification culturelle importante, reflétant les traditions, les valeurs et les normes sociétales. Il symbolise le patrimoine culturel et nous relie à des histoires ancestrales de survie, de célébration et de tradition. Par exemple, le rituel de préparation des gâteaux de lune lors de la fête chinoise de la

mi-automne<sup>14</sup> célèbre non seulement la récolte, mais raconte également la résistance et l'unité historiques. Grâce au récit culinaire, la nourriture devient plus qu'un simple repas ; elle incarne l'essence de l'identité culturelle, combinant des ingrédients, des techniques et des saveurs qui définissent les sociétés.

L'intégration de la nourriture dans la narration améliore la profondeur des personnages et de leurs mondes, offrant un aperçu du patrimoine culturel et des traditions. Les descriptions détaillées des aliments créent une expérience sensorielle qui enrichit le récit, comme on le voit dans des romans arabes et français. Le symbolisme alimentaire peut évoquer la nostalgie, transmettre une signification culturelle et révéler des voyages transformateurs, ce qui en fait un élément essentiel du récit. Cependant, il est essentiel de s'attaquer au renforcement potentiel des stéréotypes et à la complexité des pratiques alimentaires pour garantir une représentation nuancée et respectueuse. Les récits culinaires nous relient à notre héritage culturel, avec des plats d'ancêtres racontant des histoires de survie, de célébration et de tradition. Par exemple, « le Ful Medames » ou purée de fèves égyptiennes et « le kochari » reflètent une tradition d'ingéniosité et de fierté régionale, chaque variation de fèves racontant une histoire locale unique.

Les particularités de cet univers narratif culinaire, aussi bien dans le roman français, arabe que mondial, sont très hétérogènes. C'est un espace multisensoriel assez fascinant qui, tout en transcendant les frontières et l'âme, désire et attend qu'il en sorte souvent ce qui est délicieux et agréable. Quand les bonnes odeurs y sortent de la cuisine, les âmes dansent de joie. Les vies de plusieurs personnages sont plus liées, qu'ils ne le pensent, à la nourriture et ses rituels. Il n'est donc pas étrange que la culture de l'alimentation soit devenue un véritable pilier de nombreuses productions romanesques modernes, révélant les profondeurs de cette activité humaine et qui

<sup>14</sup> fête de la lune, 15e jour du 8e mois lunaire.

les distinguent des autres oeuvres. La cuisine et les techniques culinaires, se sont transformées en un matériau riche pour les écrivains dans lequel ils puisent pour exprimer les particularités culturelles et la diversité civilisationnelle des peuples qui se sont connus à travers des plats et des recettes qui se transmettent à travers le monde et ne connaissent pas de frontières.

On pourrait y assister quelquefois à une imbrication du politique et des usages psychologiques, comme c'est le cas, par exemple, dans *La Princesse de Clèves*<sup>15</sup>, le mariage de Madame est suivi d'un banquet et d'un bal où les enjeux de hiérarchie et de conflit politique sont déterminants. Ces scènes peuvent donner lieu à une satire tout particulièrement des petites gens, de leur médiocrité et de leur mesquinerie. Elles sont tout à la fois dysphoriques et optimistes ou utopiques. Par ailleurs, dans le roman arabe et notamment pour Naguib Mahfouz, Nobel de littérature en 1988, la présence de nourriture est tantôt associée à une plus grande familiarité, tantôt elle accompagne les séances de consommation de haschisch, ou encore à l'aspect érotique lié au sexe, comme dans *Malhamat al-harafîch* (1927)<sup>16</sup> avec toutes ses histoires, ou dans *Thartharah Fawqa al-Nīl* (1966)<sup>17</sup>, et quelques scènes du roman *Khan Al-Khalili* (1945)<sup>18</sup>.

De plus, des somptueuses fêtes dans les grandes salles aux simples repas partagés entre amis, l'art de raconter des histoires à travers la

1

<sup>&</sup>lt;sup>15</sup> Situé vers la fin du règne d'Henri II de France, *La Princesse de Clèves* (1678) de Madame de LAFAYTTE raconte l'amour tacite et non partagé entre la belle et noble Mme de Clèves, mariée à un homme loyal et fidèle, et le duc de Clèves. Nemours, un bel homme que la plupart des courtisans trouvent irrésistible. Mise en garde par sa mère contre l'aveu de sa passion, Mme de Clèves cache ses sentiments à ses confrères courtisans, jusqu'à ce qu'elle finisse par l'avouer à son mari.

<sup>&</sup>lt;sup>16</sup> Il a été traduit vers le français par France Meyer sous le titre de *La Chanson des gueux*, Éditions Denoël, 1989.

<sup>&</sup>lt;sup>17</sup> Il a été traduit vers le français par France Douvier Meyer sous le titre de *Dérive sur le Nil, Gallimard*, Folio, 1991.

<sup>&</sup>lt;sup>18</sup> Traduction française *Le Cortège des vivants* : *Khan al-Khalili*, 1999.

nourriture a transcendé les œuvres littéraires mondiales à travers les époques. Les auteurs ont ingénieusement mêlé la nourriture aux récits, l'utilisant comme un outil pour évoquer des émotions et enrichir les histoires, leur donnant vie. Ils mettent en œuvre, à travers les scènes de repas, des préoccupations très variées et de multiples descriptions de la situation des personnages à des moments stratégiques des œuvres. A la fin de *L'Assommoir* de Zola, à-demi mourante, Gervaise décide de se prostituer pour avoir de quoi calmer sa faim. Finalement, Goujet, qui l'aime, la recueille et lui donne à manger.

Les romanciers français et arabes font la lumière sur les différentes spécificités de repas gastronomiques en fonction des lieux et des milieux qu'ils fréquentent. Ils mettent à l'honneur le personnage du gourmand ou de parasite dans sa typologie la plus variée et qui est évidemment en quête d'ascension sociale ou de plaisirs charnels. Ceci se fait dans des veines parfois parodiques ou satiriques. Les scènes narratives de table, qui mettent en valeur ces composantes aussi bien dans le roman arabe que français, constituent un moment privilégié d'une critique sociale ou politique et permettent tout de même d'analyser le regard porté sur le milieu social décrit. Elles revêtent ainsi de multiples fonctions: politique, religieuse, critique, morale, sociologique ou anthropologique. Elles représentent un certain état social, une hiérarchie et un ordre qu'elles assurent et célèbrent.

La spécificité de la littérature gastronomique, c'est que nous y trouvons la nourriture sous toutes ses formes : comme métaphore, comme images à la fois centrales et périphériques d'un récit, chargées d'intentions narratives ou politiques ou présentes simplement à titre décoratif. La présente étude examine plusieurs exemples apparemment disparates d'écriture culinaire dans de nombreux textes situés très loin dans le temps et dans l'espace pour tester les limites du propos de Brillat-Savarin et découvrir tout ce

que l'on peut dire en regardant la nourriture : que lui arrive-t-il lorsqu'on l'écrit, qu'arrive-t-il aux personnes qui en mangent, aux interactions entre les corps et les espaces qu'il crée, et le type d'émotions qu'il peut susciter chez les gens. L'établissement de liens entre la littérature culinaire et les études sur l'alimentation devient alors important dans la mesure où cela nous oblige à reconsidérer ce qui occupe le domaine de l'alimentation par opposition au domaine de l'intellect et des idées purement académiques. Combler l'écart entre les deux peut nous aider à explorer et à examiner les modes opérationnels de pouvoir au sein desquels la nourriture et d'autres pratiques associées circulent.

Une autre particularité de la lecture littéraire de la nourriture est que cet exercice nous permet d'extraire les plaisirs d'un type de création humaine. Ce faisant, on peut savourer la littérature – prendre le temps de bien la goûter – et acquérir une conscience qui accorde l'attention voulue aux moindres détails qui composent le monde des plaisirs et des déplaisirs sensoriels et affectifs de la littérature. Les textes qui ne parlent pas directement de gastronomie mais qui l'utilisent comme métaphore, symbole ou marqueur de réalité nous donnent l'occasion de lire politiquement la place de la nourriture et de l'alimentation à travers les relations individuelles, familiales et sociales qui y sont représentées. La délimitation de la cuisine et de l'alimentation dans un roman peut rendre accessibles des expériences uniques qui rendent lisibles des façons nouvelles et différentes de penser l'identité et le pouvoir.

En outre, la présence de nourriture dans des textes qui n'utilisent pas la nourriture à des fins narratives, c'est-à-dire lorsque la présence de nourriture n'est pas directement pertinente au déroulement de l'histoire, remet en question les notions conventionnelles de ce qui constitue un sujet approprié à écrire et répondre par la suite aux critiques qui voit l'écriture culinaire comme genre relativement marginal, voire méprisé. L'écriture supprime certaines des qualités

les plus essentielles de la nourriture, comme son goût, son odeur, et nous empêche même de voir à quoi elle ressemble, mais elle donne de nouvelles significations à la nourriture et intègre ses qualités perdues dans la narration. Les aliments deviennent souvent un registre à travers lequel se construit un personnage, une situation ou un moment.

L'une des caractéristiques de narration culinaire se manifeste notamment lorsque les romanciers développent de nombreuses alternatives de connaissances et de systèmes communication qui se sont construites sur l'alimentation au fil des générations. L'utilisation de la nourriture pour subvertir ou résister n'est pas nouvelle et n'est certainement pas exclusive aux scénarios littéraires. Cependant, la littérature gastronomique nous permet d'accéder de près à ces exemples et de les évaluer pour leur pouvoir subversif. Il serait faux de prétendre que la nourriture fait bien plus dans la littérature que dans la vie réelle, car elle fonctionne essentiellement dans le cadre des mêmes pratiques alimentaires institutionnalisées et imite les mêmes conditions socioculturelles qui déterminent sa consommation. Cependant, la nourriture ouvre un ensemble illimité de possibilités qui nous permettent de lire certaines de ses relations avec le monde réel surtout le monde de la littérature, et elle crée également beaucoup plus de vocabulaires, de systèmes de signification et de communication, de moyens d'expression et de réponses affectives qui nécessitent une attention particulière. C'est pourquoi il devient si important de créer des passerelles solides et crédibles entre les expériences et les écrivains en matière d'alimentation

#### Le récit culinaire: un mécanisme universel.

La nourriture et la convivialité sont considérées comme un moyen digne de franchir les frontières (dans le temps et dans l'espace) qui existent entre l'appétit et la mémoire, entre la connaissance, le goût et l'altérité. Un sujet d'étude dans la production littéraire mondiale.

La cuisine est donc un thème culturel universellement abordé dans la littérature et l'art. Des œuvres littéraires qui présentent la rencontre idéale entre les mondes de la littérature et ceux de la cuisine. Leurs thèmes s'articulent spécifiquement autour de l'expérience de la cuisine et de la nourriture, à travers des intrigues narratives, pour révéler la profondeur de cette activité humaine unique, la "cuisine". Le défi le plus difficile pour un roman écrit sur le monde de la cuisine, aussi bien en France que dans le monde arabe ou le monde entier, est de savoir comment transférer cette expérience essentiellement sensorielle au monde de la littérature et la présenter au lecteur à travers des mots. Un mélange exceptionnel de goûts, d'odeurs et de sensations, et une intrigue bien pensée, mêlant nourriture et amour à la guerre, au racisme et à la politique, pour en dire long sur la nature humaine. Brillat-Savarin parle de la saveur dans sa *Physiologie du goût*:

Le nombre des saveurs est infini, [...] étant donné qu'il existe des série indéfinies de saveurs simples qui peuvent se modifier par leur adjonction réciproque en tout nombre et en toute quantité, il faudrait une langue nouvelle pour exprimer tous ces effets<sup>19</sup>

La nourriture peut refléter l'identité culturelle dans la littérature de plusieurs manières, telles que les valeurs et les traditions alimentaires, et donc le type de nourriture et la manière dont elle est préparée reflètent les valeurs culturelles et les traditions des pays, des peuples, des pays et des sociétés :

Partager les habitudes alimentaires [...] des préférences et aversions alimentaires, apporte le même sentiment d'appartenance et d'identité.<sup>20</sup>

<sup>19</sup> BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goû*t, Flammarion, 1982, pp. 50, 51.

<sup>&</sup>lt;sup>20</sup> CAMPANINI Antonella, Peter SCHOLLIERS et Jean-Pierre WILLIOT, eds. *Manger en Europe: Patrimoines, échanges, identités*. Brussels: P.I.E. Peter Lang, 2011., 96

Par exemple, la nourriture peut indiquer clairement certaines différences culturelles qui dépendent essentiellement de l'organisme. De tels détails peuvent être utilisés dans la littérature pour décrire et différencier des personnages et des sociétés. Ainsi que l'utilisation du symbolisme, car certains symboles commerciaux sont utilisés dans la littérature sur le passeport culturel. Par exemple, le pain peut être utilisé dans la littérature pour représenter la durabilité, tandis que le fruit universel peut symboliser la croissance et la prospérité. Les symboles utilisés dans l'alimentation sont très importants car ils indiquent des significations culturelles et des symboles communs dans la société.

La nourriture est un puissant symbole d'appartenance culturelle. Dans chaque culture, il existe des modèles d'identité innovants qui honorent l'histoire et le patrimoine de cette culture. Lorsque nous apprécions ces sentiments magiques, nous nous sentons connectés à nos origines et à nos communautés et nous apprenons également les règles des autres. Par exemple, le curry indien, les pâtes italiennes et les sushis japonais, le Ful Wa Ta'ameya égyptiens représentent leurs différentes cultures. On voit ainsi l'étendue de l'influence de l'alimentation dans la formation de l'image idéale collective et individuelle des peuples.

À travers la littérature, la relation entre nourriture, appartenance et identité s'incarne de manière artistique et profonde. Les écrivains utilisent la nourriture comme symbole pour communiquer et exprimer des sentiments, des souvenirs et des expériences de vie. La nourriture peut faire partie intégrante des histoires et des romans, car elle est décrite dans les moindres détails et donne un style particulier au texte. Ensuite, nous lisons l'esprit de ces nations et sentons leurs parfums et leurs goûts à travers des mots. L'écrivain a essayé de les décrire et d'en parler pour les transmettre aux lecteurs. De plus, certains écrivains utilisent des recettes de cuisine de luxe pour parler de la richesse, du pouvoir et du luxe dans les textes littéraires.

Ainsi, assistons-nous à un corpus assez volumineux aussi bien dans le monde arabe qu'en France relatif à l'univers fictif de la gastronomie. Dans la limité de connaissance du chercheur, il n'existe aucune étude indépendante sur cette composante vitale sous n'importe quelle forme que ce soit dans les œuvres littéraires arabes, qu'elle soit descriptive, historique ou interprétative à l'exception d'une étude sérieuse récemment publiée, en 2023, au Maroc et qui ou Le roman "مطبخ الرواية من المشهدية الى التضفير" ou Le roman culinaire: de la scène au tressage de Said Al Awadi. L'objectif de ce livre est de remettre les scènes culinaires au premier plan, en adoptant une lecture culturelle et rhétorique élargie. Tant que les romans incluent diverses cuisines et regorgent de types de tables qui excitent les sens, le lecteur peut presque voir des images de repas, de tasses à siroter et les couleurs des plaisirs. L'auteur, dans une approche innovante du genre dans le monde arabe, étend les fonctions de l'alimentation des fonctions biologiques aux fonctions anthropologiques, sociologiques et culturelles, dans leurs relations avec les questions d'existence, d'identité, d'altérité, de classe et de genre. Passant au sous-titre, par spectacle, le chercheur entend la nourriture scénique, à laquelle est consacré le deuxième chapitre du livre, lorsque:

## la nourriture apparaît sous la يبرُزُ الطعام على شكل مشاهد متفرقة forme de scènes distinctes dans في العمل الروائي- مطبخ الرواية، ص٥٦ l'œuvre romanesque.

le tressage, auquel le chercheur consacre le troisième chapitre, fait référence à la sphère où « la nourriture devient l'événement fondamental du roman, lié à sa structure narrative et à sa sélection de personnages qui se sont également impliqués avec des conflits alimentaires, comme le caractère du chef, du dégustateur ou du boulanger »(p. 113). Il ne fait aucun doute que le sujet abordé par le chercheur dans ce livre suscite une certaine étrangeté et un certain

<sup>&</sup>lt;sup>21</sup> Al- AWADI, Saïd, *La cuisine du Roman*, éd. Dar Afriqia- Al Charq, 2024.

étonnement parmi les cercles universitaires plutôt que parmi les lecteurs en général, et c'est ce que le chercheur a exprimé comme :

## une vision sceptique et النظر الارتيابي والانتقاصي من هذه désobligeante de ce sujet.

mais cela ne reflète pas autant l'innovation dans la recherche que l'absence d'études nouvelles et intéressantes dans la bibliothèque arabe en matière de critique romanesque, et la peur des chercheurs face aux inconnues de l'aventure et leur dépendance à l'égard de la circulation garantie.

La nourriture comme outil narratif n'est donc pas une innovation de la part du chercheur, et l'affirmation selon laquelle elle :

## n'est pas à la hauteur de la لا يليق بوقار النَقد- مطبخ الرواية، طبخ الرواية، dignité de la critique.

ne pourrait pas être acceptée. Le chercheur traite à des degrés divers un ingrédient présent dans les romans. En effet, certains auteurs ont choisi la nourriture comme moyen d'expression pour construire leurs univers fictionnels, communiquer avec leurs lecteurs et les influencer. La véritable innovation réside dans le fait que le chercheur a attiré l'attention sur ce thème du roman, dont l'analyste doit être conscient de la valeur et de la philosophie pour pouvoir les aborder chaque fois qu'il les rencontre dans le roman.

De même, dans cet ouvrage, l'académicien marocain montre que les aliments et les boissons font partie des astuces narratives, qui confèrent aux personnages fictifs une présence vivante et humaine. D'autant plus que « le registre alimentaire est présent partout » dans notre vie quotidienne. Ainsi, les romans incluent diverses cuisines et regorgent de types de tableaux qui excitent les sens, de sorte que le lecteur apparaît presque comme des images de séances de repas, de tasses à siroter et de couleurs. De fait, il y étudie et analyse la présence de nourriture dans neuf romans arabes : *Impasse des deux* 

palais (بين القصرين) ou Bayn al-qasrayn)<sup>22</sup> de Naguib Mahfouz (1911-2006), Le dernier petit-déjeuner (الأخير) ou Al-Iftar el-Akhir)<sup>23</sup> d'Hisham Shaaban (1992), Kohl et Cardamome d'Omar Taher (1975) ( كحل وحبهان ou Kohl w Habhan)<sup>24</sup> (Égypte) et Loin du Le bruit, proche du silence (Égypte) et Loin du Le bruit, proche du silence (قريبا من السكات) de Mohamed Barrada (1938). Les voisins d'Abi Al-Abbas (فريبا من العباس) ou Jiran 'Abi Alabaas)<sup>26</sup> de Ahmed Al-Tawfiq (1943) (Maroc), Les vaincus (المهزومون) المهزومون ou Almahzumun)<sup>27</sup> de Hani Al-Raheb (1939-2000) (Syrie), L'Italien (الطلياني) ou Etalyenni)<sup>28</sup> de Shukri Al-Mabkhout (1962) (Tunisie), Oranges amères (الموزومون) برنقال مر Basma Al-Khatib (Liban) et Du pain sur la table de l'oncle Milad (الموزومون) على طاولة الخال ميلاد) ou Khubz ala tawilat alkhal milad)<sup>30</sup> de Muhammad Al-Naas (1991) (Libye).

Il a également évoqué la source externe, en proposant un échantillon de romans à référence alimentaire, qui sont *Eat..Pray... Love* ou "Mange, prie, aime" (sorti en 2010) de l'écrivaine, essayiste et biographe américaine Elizabeth Gilbert (1969), *Hitler's Food Taste* ou « Le assaggiatrici » (écrit en 2018) de la romancière italienne contemporaine Rozella Postorino (1978) traduit en français par Dominique Vittoz dans Albin Michel en 2019 sous le titre de *La goûteuse d'Hitler*, *Comme de l'eau au chocolat* ou « Como agua para chocolate » (publié en 1989) de la Mexicaine Laura Esquivel (1950) et *Aphrodite* (2001) de la Chilienne Isabel Allende (1942)

۱۹۰۲ نجيب محفوظ، بين القصرين، مكتبة مصر، ۱۹۰۱ وترجمها الي الفرنسية JC Lattès عن دار نشر JC Lattès عنه الم۱۹۵۹ عن دار نشر

 <sup>&</sup>quot;" هشام شعبان، الإفطار الأخير، مؤسسة شمس للنشر والاعلام، ٢٠١٥.

۲۶ عمر طاهر، كحل وحبهان، دار الكرامة، ۲۰۱۹.

٢٠١٤، بعيدا من الضوضاء، قريبا من السكات، دار الفنك للنشر، ٢٠١٤.

٢٦ أحمد التوفيق، جيران أبي العباس، دار الأمان، ٢٠٢٠.

٢ هاني الراهب، المهزومون، دار الاداب، ١٩٦٠.

۲۸ شكري المبخوت، الطلياني، دار التنوير، ۲۰۱٤.

٢٩ بسمة الخطيب، برتقال مر، دار الاداب، ٢٠١٥.

<sup>&</sup>lt;sup>٢</sup> محمد النعاس، خبر علي طاولة الخال ميلاد، دار رشم للنشر والتوزيع، ٢٠٢١.

montrent l'interaction du roman arabe avec son homologue français sous différentes formes d'interaction. Il y a, selon Al- Awadi, des points de rencontre entre le roman arabe culinaire et les romans français déjà mentionnés. Une interaction qui se fait à travers : les citations, l'inspiration et les modifications. C'est une interaction qui, selon Al-Awadi, est indispensable et donne au roman arabe une dimension globale, parlant dans ce contexte de nombreux signes indiquant que le roman arabe bénéficie des apports occidentaux et latino-américains en faisant de la nourriture un sujet narratif et en adoptant le cuisinier, le boulanger ou le dégustateur comme personnages centraux, après avoir été des personnages secondaires, vivant en marge du récit du roman arabe.

Par ailleurs, dans la littérature française et à titre d'exemple dans *Candide*, Voltaire décrit des scènes de table au pays d'El Dorado et met en scènes les gourmandises, on invite Candide et Cacambo à un grand repas :

on servit quatre potages garnis chacun de deux perroquets, un contour bouilli qui pesait deux cents livres, deux singes rôtis d'un goût excellent, trois cents colibris dans un plat, et six cents oiseaux mouches dans un autre; des ragoûts exquis, des pâtisseries délicieuse<sup>31</sup>s

Contrairement à Voltaire, Rousseau met en valeur le végétarisme dans *Emile* :

bien qu'élaborés dans le corps de l'animal, sont une substance végétale<sup>32</sup>

<sup>31</sup> Voltaire, *Romans et contes*, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 1979, pp. 185, 186.

<sup>32</sup> ROUSSEAU, Jean-Jacques, Œuvres complètes, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 1959, V. IV, p. 275.

-

Dans La Nouvelle Héloïse, Julie lui sert d'exemple d'une vraie végétarienne:

> Julie elle-même pourrait me servir d'exemple : car quoique sensuelle et gourmande dans ses repas, elle n'aime ni la viande ni les ragoûts ni le sel, et n'a jamais goûté du vin pur. 33

Ce végétarisme est également accentué dans Jean Santeuil de Proust avec l'intervention d'une scène à Illiers, un biscuit avec du fromage à la crème et aux fraises cassées:

> Après avoir mangé un biscuit rose, Jean écrasait des fraises dans un fromage à la crème jusqu'à ce que la couleur lui fît toutes les promesses que traduirait dans un instant le goût rêvé et obtenu.<sup>34</sup>

De plus, dans une interview, la célèbre romancière guadeloupéenne Marvse Condé<sup>35</sup> (1934- 2024) déclare à propos de son livre *Mets et* Merveilles:

> Ma passion pour la cuisine s'associa à un rêve de liberté. 36

La narration devient ainsi récit de filiation culinaire tout en se faisant tentative d'épuisement de recettes emplies de xénismes<sup>37</sup>, traduisant les realia la nourriture antillaise :

<sup>&</sup>lt;sup>33</sup> ROUSSEAU, Jean-Jacques, Œuvres complètes II, op.cit., p. 453.

<sup>&</sup>lt;sup>34</sup>SANTEUIL, Jean, précédé de Les Plaisirs et les Jours, édition établie par Pierre Clarac avec la collaboration de Yves Sandre, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 1954, PP. 212-213.

Ecrire en Maryse Condé » Entretien avec Maryse Condé, New York, 11 janvier 2009 », p. 203-218, in Noëlle Carruggi (dir.), Maryse Condé Rébellion et transgression, Paris, Karthala, 2010. On retrouve la formule dans Françoise Pfaff, Nouveaux entretiens avec Maryse Condé : écrivaine et témoin de son temps, Paris, Karthala, 2016, p. 64.

<sup>&</sup>lt;sup>36</sup> CONDE, Maryse, *Mets et Merveilles*, Paris, JC Lattès, 2015, p. 25-26.

« Calalloo, bébélé, soupe à kongo, migan, sauce de pois, pois d'Angole, pois boukoussou, pois savon, pois rouge<sup>38</sup>. »

Condé écrit ensuite la deuxième partie de son autobiographie, intitulée *Mets et merveilles*, et la consacre également à la cuisine, qui représente un deuxième pilier de sa vie aux côtés de la littérature :

Aux repas, quand Victoire servait des délices de son invention, par exemple un chapon aux châtaignes-pays, elle recevait une ovation, on l'accablait de louanges avec des airs qui voulaient dire qu'elle, au moins, avait su rester à sa place.<sup>39</sup>

Elle a montré, grâce à sa maîtrise de la langue française, les différences sociales observées entres cuisinières créoles et « Grands Nègres » en Guadeloupe :

Les ramasseurs de pourboires en gilet noir et tablier blanc se hissaient au-dessus de leurs généreux clients [...] Et moi, je ne comprenais pas en vertu de quoi ces gens orgueilleux, contents d'eux-mêmes, notables dans leurs pays, rivalisaient avec les garçons qui les servaient. 40

Les romans en question sont ainsi basés sur la nourriture comme si elle était l'un de ses personnages principaux. Ils créent des événements et accélèrent le rythme avec les odeurs, les goûts et les couleurs de la nourriture. Dans presque tous les romans

3

<sup>&</sup>lt;sup>37</sup> AUZAS, Noémie, *Chamoiseau ou la voix de Babel : de l'imaginaire des langues*, Paris, Imago, 2013.

<sup>&</sup>lt;sup>38</sup> *Mets et Merveilles*, op.cit., p. 75.

<sup>&</sup>lt;sup>39</sup> CONDE, Maryse, *Victoire*, *les saveurs et les mots* (2006), Paris, Folio, 2008, p. 187.

<sup>&</sup>lt;sup>40</sup> CONDE, Maryse, *Le Cœur à rire et à pleurer Contes vrais de mon enfance*, Paris, Robert Laffont, 1999, p. 12-13.

gastronomiques, la nourriture est plus qu'un simple moyen de subsistance; il incarne le patrimoine culturel, les normes sociétales et les histoires personnelles. Charles Dickens (1812-1870)<sup>41</sup>, à titre d'exemple, dans son classique intemporel Oliver Twist<sup>42</sup>, dépeint avec vivacité le contraste saisissant entre l'abondance et la privation alimentaire. La scène emblématique où Oliver, affamé et démuni, ose demander plus de bouillie dans l'atelier, incarne la lutte contre les inégalités sociétales et la faim. l'accent est essentiellement mis sur le contexte familial, décrivant les personnages féminins dans l'œuvre de Dickens, considérés non seulement comme des pourvoyeuses de nourriture. mais aussi métaphoriquement configurés comme de la nourriture elles-mêmes et comme des victimes de troubles de l'alimentation. L'importance des banquets et des traditions de Noël sont également soulignés, non pas tant fondées sur une cuisine « nationale » mais plutôt sur les biens de l'empire, ce qui donne une vision intemporelle de Dickens sur les questions alimentaires et sur la manière dont les conditions qu'il a décrites ont encore un impact durable aujourd'hui.

Ainsi, la nourriture se manifeste-t-elle dans tous les romans prémentionnées comme un véritable enjeu narratif avec une

<sup>&</sup>lt;sup>41</sup> DICKENS, Charles était un auteur, journaliste, éditeur, illustrateur et commentateur social britannique qui a écrit les classiques bien-aimés *Oliver Twist*, *A Christmas Carol* et *Great Expectations*. Ses livres ont d'abord été publiés sous forme de séries mensuelles, qui sont devenues une source de revenus lucrative après une enfance dans une pauvreté abjecte. Dickens a écrit 15 romans au total, dont *Nicholas Nickleby*, *David Copperfield* et *A Tale of Two Cities*. Ses écrits dressent un portrait sombre des pauvres et de la classe ouvrière à l'époque victorienne, ce qui contribue à provoquer un changement social. Dickens est décédé en juin 1870 à l'âge de 58 ans et reste dans les mémoires comme l'un des écrivains les plus importants et les plus influents du XIXe siècle.

<sup>&</sup>lt;sup>42</sup> Oliver Twist est un roman de Charles Dickens, publié en série sous le pseudonyme de « Boz » de 1837 à 1839 dans Bentley's Miscellany et dans un livre en trois volumes en 1838. Le roman fut la première des œuvres de l'auteur à dépeindre de manière réaliste la pègre appauvrie de Londres et pour illustrer sa conviction que la pauvreté mène au crime.

utilisation assez significative de métaphores alimentaires. Les scènes narratives du repas se présentent assez souvent comme un lieu particulier de description d'un ordre social, d'usages psychologiques et d'imbrication du politique et du littéraire. Ceci se fait particulièrement avec une connotation euphorique assez spécifique. Nous avons constaté que célébrer la nourriture et l'utiliser dans la littérature n'est pas seulement un aspect secondaire de l'œuvre, mais soulève souvent des questions sur la vie. Il existe des œuvres de création internationales qui célèbrent la nourriture et en font une partie intégrante du travail, comme le roman Le Gourmet du romancier chinois Lu Wenfu<sup>43</sup>. Dans ce roman, l'écrivain chinois Lu Wenfu aborde l'idée du rapport à la nourriture. Il parle des transformations de la société chinoise à travers la culture alimentaire. Il été traduit vers le français par Annie Curien en 1998. Les événements se déroulent dans la ville de Suzhou, dans le sud de la Chine, une ville réputée pour sa beauté naturelle et ses lieux de loisirs, et connue également pour sa riche cuisine populaire. Il raconte la relation entre une personne riche qui aime la nourriture et travaille comme gourmet. Il s'agit de Zhu Ziqi, qui est à la fois un grand mangeur qui ne cherche qu'amasser de l'argent. A l'inverse, Gao Xiaoting est l'un des participants à la révolution chinoise, il appelle à éviter l'extravagance dans la préparation des tables à manger.

De plus, le roman autobiographique, best-seller pendant une période de 187 semaines «Eat, Pray Love" ou "Mange, prie, aime" de l'écrivaine, essayiste et biographe américaine Elizabeth Gilbert<sup>44</sup>

<sup>&</sup>lt;sup>43</sup>WENFU, Lu (1927-2005) est un écrivain chinois contemporain et un gastronome connu. Il est considéré, selon les spécialistes de la littérature chinoise, comme l'initiateur de ce que l'on pourrait appeler "la littérature des ruelles", une littérature qui s'intéresse, selon eux, à la vie quotidienne du petit peuple chinois et qui cherchent dans les vieilles ruelles les sujets de ses histoires.

<sup>&</sup>lt;sup>44</sup> Une romancière américaine diplômée en Sciences politiques de l'Université de New York en 1991. À 32 ans, et après un échec conjugal, elle a décidé de

surnommée Liz. *Aphrodite* est un autre roman autobiographique incontournable de l'écrivaine et journaliste chilienne d'expression espagnole Isabel Allende<sup>45</sup> écrit en 2001. Ce dernier texte, produit après une période de deuil après la perte de la fille unique de l'écrivaine, accorde une attention particulière à l'alimentation, de sorte que les recettes alimentaires sont étroitement liées au tissu de la vie quotidienne des personnages.

Comme de l'eau pour le chocolat est un roman publié en 1989 par la Mexicaine Laura Esquivel (1950)<sup>46</sup>. Il a été traduit en arabe par le traducteur Saleh Almani<sup>47</sup>. Esquivel ouvre chaque chapitre avec les

partir en voyage autour du monde pendant un an. Son périple la mène à goûter les plaisirs culinaires de l'Italie (mange) et à retrouver sa spiritualité en Inde (prie), avant de se rendre à Bali, en Indonésie, où elle trouve l'âme sœur (aime). Le récit de voyage qui en a résulté, "Mange, prie, aime" ("Eat, Pray, Love"), est paru en 2006. L'ouvrage a passé plus d'un an au sommet de sa catégorie parmi les best-sellers du New York Times - dix millions d'exemplaires vendus à travers le monde. Une adaptation cinématographique avec Julia Roberts dans le rôle principal est sortie en 2010.

<sup>45</sup> ALLENDE, Isabel est née le 2 août 1942 au Pérou. Grâce à sa longue et populaire carrière d'écrivain, elle est devenue la première romancière à succès d'Amérique du Sud. Allende a mené une vie pleine de défis et d'adversité. Au début de l'âge adulte, elle a travaillé comme journaliste au Chili.

<sup>46</sup> Née à Mexico, le 30 septembre 1950. Elle est une écrivaine mexicaine et auteur du best-seller « Boiling» (titre original : Like Water to Chocolate). Dans plusieurs de ses œuvres, l'écrivaine Laura Esvuibel a utilisé deux mouvements littéraires importants : le réalisme magique et le mouvement féministe. Elle a écrit beaucoup d'ouvrages comme: *Comme de l'eau pour le chocolat en* 1989, *La loi de l'amour* en 1995, *Succulentes intimes* en 1998, *L'étoile du marin* en 1999, *Le livre des émotions* en 2000, *Très vite et comme le désir* en 2001, *Malinche* en 2006 et *Comme de l'eau pour le thé* en 2009.

<sup>47</sup>ALMANI, Saleh est un traducteur palestinien né à Homs, en Syrie, en 1949. Depuis la fin des années 1970, il se spécialise dans la traduction de la littérature latino-américaine. Il a fourni des dizaines de traductions pour les écrivains latino-américains les plus éminents. Ses traductions de plus d'une centaine de livres ont été publiées à Beyrouth, Damas, Amman, Koweït, Le Caire, Tunisie, Abu Dhabi, Riyad et Doha. Il a traduit le roman de la romancière mexicaine en 2004 dans la maison d'édition Bloomzboury à Doha.

ingrédients d'un délicieux repas et raconte l'histoire de (Tita) et sa relation avec tout ce qui l'entoure, sa famille et son amant (Pedro), ainsi que sa relation avec la cuisine et la nourriture. Par conséquent, le sous-titre du roman était (un roman en épisodes mensuels avec des recettes, des romances et des remèdes maison). La chaleur, l'odeur, les ingrédients, la méthode de préparation et de présentation sont tous présents dans le roman. Ce dernier est l'une des œuvres littéraires les plus célèbres traitant du monde de la cuisine et de la culture alimentaire, car elle présente l'histoire d'une femme qui a un amour non déclaré pour un homme. Elle a été forcée de le quitter pour qu'il puisse épouser sa sœur, en raison des traditions familiales. Elle a donc remplacé l'amour par les odeurs du pain chaud, du lait bouillant et des épices. Ce roman bien-aimé présente une délicieuse fusion de romance, de réalisme magique et d'art culinaire. Se déroulant au Mexique, l'histoire suit Tita, dont les émotions se manifestent dans sa cuisine, insufflant à chaque plat un sentiment unique. Esquivel intègre magistralement l'amour non partagé et le désir de Tita dans les recettes qu'elle prépare, créant un récit où la nourriture devient un canal pour transmettre des émotions réprimées.

La végétarienne est unn roman sud-coréen publié en 2007 de la romancière Han Kang (Prix Nobel 2024). Elle a remporté le prestigieux "Man Booker Prize" pour l'année 2016. Il est dit dans les raisons de sa victoire qu'elle a réussi à montrer la drôle de cohésion entre la beauté et l'horreur à travers une histoire ciblée, précise et horrifique, sur une femme qui se transforme en végétarienne jour et nuit sans aucune justification, à l'exception du cauchemar qui lui a fait découvrir un rêve. Ses rêves une nuit. Ce roman a été traduit vers l'arabe par le traducteur Mahmoud Abdel Ghaffar<sup>48</sup>. Ses

LS

<sup>&</sup>lt;sup>48</sup> Le Dr Mahmoud Abdel Ghaffar est un chercheur égyptien dans le domaine de la littérature et de la poésie et professeur adjoint à la Faculté des arts de l'Université du Caire. Il est le premier chercheur arabe à mener une étude scientifique comparative entre la poésie. Il a obtenu son doctorat en littérature comparée du College of Humanities, Myungji University, en Corée du Sud. Il

événements tournent autour d'une femme qui rejette la brutalité humaine. Elle arrête de manger de la viande et cherche à se transformer en arbre. L'héroïne, Young Hae, est une épouse obéissante qui souffre de cauchemars récurrents. Elle décide de se rebeller contre les normes de sa société. Elle a décidé de renoncer à manger de la viande, ce qui fait craindre sa famille qu'elle souffre de peur qu'elle souffre d'une maladie mentale.

Ainsi, l'interaction du roman arabe avec son homologue français sous diverses formes d'interaction : citation, inspiration et modification, est-elle une interaction qui, selon Al-Awadi, est « indispensable et donne au roman arabe une dimension mondiale », s'exprimant ainsi. Dans ce contexte, de nombreux signes indiquent l'avantage du roman. Les romans arabes diffèrent des romans occidentaux et latino-américains en faisant de « la nourriture un sujet narratif et en adoptant le cuisinier, le boulanger ou le dégustateur comme personnages centraux, après qu'ils étaient des personnages secondaires, vivants». en marge du récit du roman arabe.

#### **Ecrivains gastronomiques français.**

On désigne par écrivains gastronomiques les romanciers qui n'ont pas hésité à représenter les scènes de table et à utiliser la nourriture comme métaphore dans leurs œuvres depuis la Renaissance jusqu'à nos jours comme par exemple: Rabelais, Voltaire, Rousseau, Alexandre Dumas, Balzac, Falubert, Maupassant, Zola, Colette, Robbe Grillet et Marguerite Duras. Contrairement à ceux-ci, il y a d'autres écrivains où les descriptions gastronomiques occupent peu de place ou sont presque absentes comme: Chateaubriand, Stendhal et Nerval. En effet, l'identité nationale de la France a longtemps été indissociable de sa culture culinaire. Du Viandier de Taillevent (vers

a gagné plusieurs prix dont celui du meilleur livre traduit de l'Institut national pour la traduction de la littérature coréenne, Corée du Sud, novembre 2014. Il a traduit l'œuvre du Coréen Han Jang, La végétarienne en 2017 dans la maison d'édition Tanweer.

1300) au *Guide culinaire* d'Escoffier (1903), les traités et textes français ont ouvert la voie à l'établissement du rôle central de la France dans la codification des discours alimentaires occidentaux. Dans ce contexte de gloire gastronomique, la gastronomie se voit comme le miroir de la société et révèle les personnages qui appartiennent aux différentes classes scoiales. Les repas et le lieu où l'on mange sont un reflet saisissant de hiérarchie sociale et de différences culturelles : les pauvres ne peuvent fréquenter que les pensions et avaler les haricots avec du pain à discrétion, alors que les riches vont au restaurant de luxe pour y savourer pleinement les mets de luxe.

Ceci se manifeste notamment chez Balzac, Flaubert qui influencent largement Proust. Nous mentionnerons également les œuvres de Maupassant et de Zola, car elles mettent en évidence la relation étroite entre la gastronomie et la littérature. Il y a de nombreux critiques qui ont concentré leurs recherches sur la table de Balzac, à titre d'exemple, tels que Robert Courtine et Anka Muhlstein qui ont présenté de précieuses indications culinaires dans La Comédie humaine. Selon eux, Balzac est le meilleur écrivain français qui a bien décrit les scènes de la tables dans ses œuvres après Rabelais. Ce dernier a pu brosser des tableaux culinaires, notamment dans Gargantua et Pantagruel, où se manifestait plutôt la gourmandise que la gastronomie contrairement à Victor Hugo qui ne décrivait pas la nourriture mais la privation de la nourriture. Celui-ci a souligné la faim et ses travers dans sa comédie de deux actes intitulée *Mageront-ils*? où le héros assigne à l'appétit sa place naturelle<sup>49</sup>. L'auteur de La Comédie humaine souligne essenteillement les différences sociales dans les descritions des scènes de la table. comme c'est le cas de Eugène de Rastignac dans Le Père Goriot, qui

<sup>&</sup>lt;sup>49</sup> SPIQUEL, Agnès, « L'envers de L'Homme qui rit : Mangeront-ils ? » in *Le roman et la nourriture*, édité par André-Jeanne Baudvier, Presses Universitaires Franc-Comtoises, 2003, pp. 49, 50.

rêve de réussite sociale à Paris, de manger dans la salle à manger de la pension bourgeoise de Mme Vauquer :

[...] et où resplendissait ce luxe de table qui sous la Restauration fut poussé, comme chacun le sait, au plus haut degré [...] Jamais semblable spectacle n'avait frappé les yeux d'Eugène, qui dînait pour la première fois dans une de ces maisons où les grandeurs sociales sont héréditaires.<sup>50</sup>

Toutes les scènes de table dans l'œuvre de Balzac sont étroitement liées à la hiérarchie sociale : les style de présentation et les accessoires de la table. Elles sont comme un miroir du caractère et du statut social des personnages :

Balzac est le premier à avoir compris l'intérêt pour un romancier de faire la part de la gastronomie. En cela, il se distingue de ses contemporains immédiats<sup>51</sup>

Quand il décrivait le décor d'une soirée chez Taillefer dans *La Peau de chagrin*, il jette la lumière sur l'élégance et le comble de luxe, l'éclat de linge et la table immense sans décrire la matière du repas qui manifestent la puissance sociale du maître de la maison:

Les cristaux répétaient les couleurs de l'iris dans leurs reflets étoilés, les bougies traçaient des feux croisés à l'infini, les mets placés sous des dômes d'argent aiguisaient l'appétit et la curiosité. 52

<sup>50</sup> Balzac, *Le Père Goriot*, in La Comédie humaine, t. III, op.cit., 1976, p. 151.

.

MUHLSTEIN, Anka, Garçon, Un cent d'huîtres! Balzac et la table, Odile Jacob, 2010, p.10.

<sup>&</sup>lt;sup>52</sup> Balzac, *La Peau de chagrin*, in La Comédie humaine, t. X, op.cit., 1979, p. 97.

En comparaison avec les autres romanciers du XIXe siècle qui décrivent les repas dans leurs œuvres, nous avon constaté que Balzac met plutôt l'accent sur les binarités et les conditions opposés : l'avare et le gourmand, le riche et le pauvre, la vie en ville et à la campagne et le maigre et le gros.

Épicure et gourmand Brillat-Savarin était l'un des écrivains culinaires les plus influents de tous les temps. Son livre de 1825 intitulé *La Physiologie du goût* a défini les notions de la gastronomie française, et son insistance sur le fait que la nourriture soit un plaisir civilisateur pour tous a inspiré le mouvement slow food et guidé les chefs du monde entier. Des discours sur les propriétés érotiques des truffes et les origines du chocolat, à la défense de la gourmandise et pourquoi « un dessert sans fromage est comme une jolie femme borgne », les écrits ravissants de cette sélection sont un hymne à l'art du bien manger.

Faisant partie de la saga multigénérationnelle des Rougon-Macquart d'Émile Zola, Le Ventre de Paris raconte l'histoire de Florent Quenu, un homme accusé à tort qui échappe à l'emprisonnement sur l'Île du Diable. De retour dans son Paris natal, Florent retrouve une ville qu'il reconnaît à peine, avec ses classes déplacées au profit de larges boulevards populaires d'appartements bourgeois. Vivant avec la famille de son frère dans le marché des Halles nouvellement reconstruit, Florent est bientôt pris dans un dangereux tourbillon alimentaire et politique. Au milieu des intrigues parmi les vendeurs du marché – le poissonnier, la charcutière, la fruitière et la vendeuse de fromages – et de la glorieuse générosité culinaire de leur travail, nous voyons la différence dramatique entre « gros et maigre » (les riches et les pauvres) et comment le fossé grandissant entre eux met une ville à rude épreuve jusqu'au point de rupture.

Le Ventre de Paris, n'a pu être écrit que par quelqu'un qui aimait la gastronomie. Qui d'autre pourrait imaginer autant de comparaisons pour exprimer la beauté de l'humble chou, aliment de base des vendeurs de légumes des Halles ? Les carottes, les poireaux, les navets, les chicorées et les oignons sont peints dans des couleurs si vives que lire le roman, c'est presque contempler une immense nature morte, comme le tableau dont parle le personnage de Zola, Claude Lantier, basé sur Cézanne, créant dans les premières pages du livre alors que lui et le héros Florent se promènent aux Halles. Celles-ci constituent un complexe de douze énormes pavillons construits pour abriter le marché alimentaire central de la ville. (qui occupait le centre de Paris depuis huit siècles). Étonnamment modernes, les nouveaux pavillons ont été construits en verre et en fer avec leurs entretoises et leurs arcs révélés et disposés en rangées droites comme des dominos. Ils contrastaient fortement avec les immeubles bombés des vieilles rues sinueuses du quartier comme la rue Pirouette, où, selon les mots de Claude, les maisons avaient « des ventres énormes comme de grosses femmes».

Dans Le Ventre de Paris, la véritable critique des Halles par Zola porte cependant moins sur l'ingénierie des bâtiments que sur les injustices politiques et sociales que le marché symbolise et renforce à la fois:

> L'idée générale est: le ventre, le ventre de Paris, les Halles où la nourriture afflue, s'entasse, pour rayonner sur les quartiers divers; [...] Le côté Halles modernes. artistique est les gigantesques natures mortes des huit pavillons, l'écoulement de nourriture qui se fait chaque matin au beau milieu de Paris<sup>53</sup>

Comme Claude l'explique à Florent vers la fin du roman, le monde est divisé entre les gros et les minces. Les Halles sont gérées par les

<sup>53</sup> ZOLA, Émile, *Le Ventre de Paris*, Dossier préparatoire, Bibliothèque Nationale, Manuscrit 10338.

gras au profit des autres gras. Zola décrit la surabondance des marchés comme un affront grotesque alors que tant de Parisiens étaient trop pauvres pour se nourrir. À l'autre extrémité du spectre, ceux qui disposaient de suffisamment de richesses pour bien manger étaient tellement apaisés par les montagnes de nourriture du marché qu'ils ne prenaient pas la peine de protester contre l'oppression politique qu'ils subissaient sous le régime de Louis-Napoléon, ni contre les privations physiques des habitants semblables.

Les descriptions de la viande dans le roman peuvent être aussi belles que les descriptions des légumes, mais elles peuvent aussi être brutales. Zola célèbre la beauté de la vitrine de Quenu, remplie (selon les mots de l'auteur) de côtelettes de porc, de guirlandes de saucisses, de rangées de pots remplis de rillettes alternant avec des pots de moutarde, de jambonneaux à l'os rond panés dorés, de langues de Strasbourg farcies toutes rouges et comme vernis, les boudins lovés comme des serpents, les andouilles entassées deux à deux et dodues de santé, les saucissons secs aux boyaux argentés alignés comme des enfants de chœur, les pâtés, encore chauds, avec des petites étiquettes collées dessus comme des drapeaux, gros, des jambons gras, des morceaux épais de veau et de porc dont le jus avait pris une gelée claire comme un bonbon cristal, des viandes hachées et tranchées dormant sous des couvertures de graisse, et des pots de marinades de sauces et de bouillons et de truffes confites, des terrines de foie gras et des boîtes de thon et de sardines.

Les descriptions des marchés alimentaires des Halles par Zola dans Le Ventre de Paris sont colorées, très détaillées et longues ! Il ne laisse aucun panier ni brouette au hasard. Chaque odeur est documentée, y compris celle pourrie, celle qui est trop mûre et celle qui est compostée. Les injustices politiques et sociales de l'époque sont également symbolisées dans les marchés des Halles et renforcées par la diversité des natures des personnes qui y vivent et y travaillent. De nombreux thèmes classiques de Zola sont explorés ici

: l'ambiguïté morale, l'excès, le gaspillage, le réalisme, la gourmandise, le matérialisme, la décadence, les nantis et les démunis. Le consumérisme, en particulier, est placé sous le microscope de Zola dans *Le Ventre de Paris*, tout comme l'ensemble des idées d'espionnage, de voyeurisme, de surveillance et de commérages. Tout le monde regarde tout le monde et tout le monde en discute avec quiconque veut bien l'écouter. Les références aux Halles sont omniprésentes tout au long du récit et se lisent comme des tableaux. Heureusement, de très nombreux artistes ont peint ces scènes, dont celle choisie pour la couverture de l'édition d'Oxford University Press par Victor-Gabriel Gilbert, La Place devant les Halles 1880. Ces derniers, Tout ce que l'on pourriait imaginer comestible s'y trouvait, du poisson, de la viande et du fromage aux fruits, légumes et herbes.

Les Halles sont surnommées le « ventre » de Paris, nom dû au roman d'Émile Zola Le Ventre de Paris, publié en 1873, trois ans après l'ouverture des Halles. Il n'est pas surprenant que le roman contienne des descriptions des offres du marché. Dans Le Ventre de *Paris*, c'est Lisa placée au cœur du roman, la femme ronde et belle, rose et sûre d'elle, mariée à Quenu, propriétaire d'une charcuterie à succès. Pendant que son gros mari, relativement simple d'esprit, travaille en cuisine pour fabriquer les produits du magasin, La Belle Madame règne derrière le comptoir. Claude, le neveu de Liza, déambule tôt le matin sur les marchés, admire les couleurs gourmandes des produits et imagine les peindre. Claude est en quelque sorte un philosophe – un porte-parole de Zola – dans la mesure où il théorise sur les gros engloutissant les maigres. Ce choc entre Gros et Mince est, en fait, un thème majeur tout au long du livre. Si le Gros règne aux Halles, quelques personnes minces y vivent néanmoins. Outre Claude, il y a Florent, le héros improbable. Il élève son demi-frère cadet, le gros charcutier Quenu qui lui est dévoué. Ayant échappé à son exil dans la prison de Cayenne (l'Île du Diable) où il souffrait d'une privation constante de nourriture, de compagnie et de stimulation sensorielle, on pourrait penser que Florent allait s'engraisser et s'épanouir aux Halles. Mais l'abondance de nourriture ne le fait pas saliver. Cela lui donne envie de vomir. C'est un ascète rongé par la conscience qui passe ses heures à réfléchir et à écrire sur la manière d'améliorer les choses

Le Ventre de Paris, c'est autant les personnages, aussi richement dessinés que les produits, qui peuplent les Halles que sa générosité vivifiante (pour les gros) mais aussi nauséabonde (pour les maigres). Les Halles sont à la fois l'origine et l'incarnation de la gastronomie française, qu'Emile Zola immortalise dans ce livre somptueux et mordant.

La nourriture sert également de pont culturel, permettant aux lecteurs d'explorer diverses traditions et rituels. Khaled Hosseini, dans *Les Cerfs-volants de Kaboul*, le premier roman de l'auteur afghan-américain Khaled Hosseini publié en 2003 et traduit vers le français par Valérie Bourgeois en 2007, mêle magnifiquement la cuisine afghane au récit. Les descriptions de plats, tels que le mantu (raviolis) et le qabili palau (plat de riz), non seulement éveillent les sens, mais servent également de moyen de comprendre le riche patrimoine culturel et les liens familiaux de l'Afghanistan.

Le langage de la nourriture dans la littérature ne se limite pas au salé ; il s'étend à l'amer, au doux et au poignant. Anthony Bourdain, chef cuisinier renommé now yorkais, dans son autobiographie « Kitchen Confidential », une série télévisée de 13 épisodes, propose un récit brut et non filtré du monde culinaire. Ses descriptions vivantes du chaos dans la cuisine, ainsi que ses anecdotes franches, donnent un aperçu des dures réalités et de la passion intense qui se cachent dans les coulisses de l'industrie alimentaire.

La nourriture permet également à Proust, dans son œuvre colossale A la recherche du tremps perdu, à de nombreuses occasions d'entrer dans le royaume magique du beau, ou il est assez perspicace pour discerner l'essence des choses au-delà de leur revêtement extérieur. Un exemple d'une telle perspicacité, est l'évocation impressionniste des asperges préparées par Françoise dans la cuisine à Combray, description inspirée par un tableau de Manet. L'ouvrage de Marcel Proust est une tentative de capturer sa vie intérieure, avec des descriptions centrées sur ses expériences sensorielles. Dans la première partie, Du côté de che Swann, se trouve peut-être la scène la plus célèbre de tout le roman : la scène de la Madeleine. L'écrivain utilise le goût des madeleines – semblable à un biscuit à base de sucre et de blé – pour canaliser son enfance. Le simple fait de regarder les biscuits ne lui permet pas de retrouver la richesse du temps qu'il a passé à Combray. Mais ensuite, il met un cookie dans sa bouche. Il a pour mission d'explorer une réalité qui n'est pas objective, mais hautement subjective. Il ne s'agit pas du goût du cookie, mais de son pouvoir de déclencher un souvenir qui autrement resterait inexploré. Il s'efforce de s'abandonner entièrement au goût du biscuit, car là, dans ces bouchées de farine et de beurre, se trouvent des souvenirs importants de son passé. Dans sa vision de ce qu'il voulait accomplir en littérature, même un petit biscuit était digne d'être philosophé et peut être utilisé en psychanalyse car tout est connecté dans l'esprit. Du coup, une Madeleine peut facilement devenir une révélation.:

Un plaisir exquis avait envahi mes sens, quelque chose d'isolé, de détaché, sans aucune suggestion sur son origine. Et aussitôt, les vicissitudes de la vie m'étaient devenues indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire — cette sensation nouvelle m'ayant eu l'effet qu'a l'amour de me remplir d'une essence précieuse; ou plutôt cette essence n'était pas en moi, c'était moi.<sup>54</sup>

54

 $<sup>^{54}</sup>$  Marcel Proust, *Du côté de chez Swann* À la recherche du temps perdu (1913), Paris, Gallimard, NRF, p. 52.

Par ailleurs, l'intérêt pour la cuisine et la gastronomie a-t-elle motivé d'autres écrivains français jusqu'à présent. De L'An 2440, rêve s'il en fut jamais (1771) de Louis-Sébastien Mercier à Nos derniers festins (2019) de Chantal Pelletier - décrivant brièvement le contexte gastronomique dont elles émanent et comment ces projections effectuent une interprétation parallèle ou métainterprétation des cultures alimentaires en France. Dès le premier tome de la série, le personnage corpulent du *Docteur Porc* dans son rôle en tant que médecin légiste a permis à Tran-Nhut de poursuivre ses thème de la nourriture exotique et des habitudes alimentaires comme marqueurs culturels dans le complot de meurtre. Les travers du docteur Porc (2007), axé sur le personnage du docteur Porc, formidable praticien à l'humeur exécrable et à l'appétit démesuré ; cela permet une approche différente de l'époque, avec une image plus précise de la cuisine, vraiment très étrange, et de la médecine.' Le titre très évocateur du livre lui-même fait immédiatement référence à la nourriture tout en jouant astucieusement sur le double sens du mot les travers qui, combiné avec Porc, fait référence de manière ambiguë à la fois à un morceau de viande (côtes de porc) et au ainsi que les défauts du personnage. Ce n'est probablement pas une coïncidence si le personnage nommé Porc est représenté comme ayant des caractéristiques communément associées au porc, telles que la cupidité et une grande corps charnu. Non seulement le Porc en français fait référence à la fois à l'animal et à sa viande, mais aussi à son contraste distinctif avec les noms vietnamiens de ses collègues (par exemple, le mandarin Tân, l'érudit Dinh, les porteurs de palanquin Xuân et Minh), semble suggérer qu'elle souhaite signaler ce gourmand particulier à ses lecteurs français<sup>55</sup>

.

<sup>&</sup>lt;sup>55</sup> De tous les personnages récurrents de la série policière de Tran-Nhut, seuls Porc et Dinh ont fait leur apparition. une des nouvelles de Tran-Nhut, « Amuse-gueules » [Apéritifs], publiée dans son recueil sur gastronomie et expériences culinaires intitulées Le palais du mandarin. Le porc est proche son association avec la culture culinaire vietnamienne a fait de lui la star d'«

### Poétique du récit gastronomique arabe.

Peut-être que les Arabes ont été parmi les premiers à en parler, car le premier livre de cuisine arabe remonte au Xe siècle par son auteur, Ibn Sayyar al-Warraq<sup>56</sup>, et il est considéré comme une documentation sur l'art de cuisiner et l'étiquette à manger dans ce domaine. Il existe également le livre Al-Wasla au Bien-Aimé dans la description des bonnes choses et des parfums, écrit par Ibn Al-Adim<sup>57</sup>, qui vivait à Damas. Et d'autres livres publiés à diverses époques de la civilisation islamique. La valeur de ces livres est qu'ils nous donnent une image d'une partie de la culture des peuples de cette époque qui ne nous serait pas parvenue autrement. La cuisine, les plats de table et leurs coutumes ne sont pas seulement des délices et une source de satisfaction, mais plutôt un mode de vie. Roland Barthes a signalé qu'on pourrait classer les œuvres littéraires en fonction de ce que mangent les personnages<sup>58</sup>. On peut classer les romans selon la franchise de l'allusion alimentaire: avec Proust, Zola, Flaubert, on sait toujours ce que mangent les personnages<sup>59</sup>.

Tous ces livres qui parelent de la nourriture, répertorient les habitudes alimentaires et nous expliquent les aliments et leurs techniques et quels sont les matériaux les plus importants consommés. Ils font en quelque sorte leur référence aux relations

Amuse-gueules » dans lequel il a brillamment résout toutes les énigmes que lui a posées Dinh

<sup>&</sup>lt;sup>56</sup> "Abu Muhammad al-Muthaffar ibn Nasr ibn Sayyar al-Warraq, un auteur arabe né au IX° siècle. Il est le compilateur d'un livre de cuisine daté de 940 par recoupement avec les califes cités, au titre abrégé de *Kitab al-Ṭabīḫ*." Wikipédia.

<sup>&</sup>lt;sup>57</sup> "Kamāl al-Dīn Abu ʾl-Ķāsim Umar ibn Aḥmad ibn Hibat Allāh Ibn al-ʿAdīm, en abrégé Kamāl al-Dīn Ibn al-Adim est un savant polygraphe né à Alep en 586 H ou 588 H 1191 ou 1192 selon les sources, immigré au Caire où il est mort en 660 H 21 avril 1262. C'est l'auteur d'un important traité sur la cuisine arabe médiévale, le Kitab al Waslat, genre qui connu une vague de popularité chez les intellectuels cairotes à cette époque." Wikipédia.

<sup>&</sup>lt;sup>58</sup> BARTHES, Roland, *Sade, Fourrier, Loyola*, éd. Du Seuil, 1971, p. 129. <sup>59</sup> Ibid.

commerciales et aux liens culturels avec d'autres pays et lieux d'influence. Par exemple, le livre intitulé الوصلة إلى الحبيب في وصف ou "Le lien avec l'être aimé dans la description des bonnes choses et des bonnes odeurs" publié au treizième siècle d'un auteur anonyme, n'a présenté aucun aliment contenant des tomates car ils n'étaient pas connus dans le monde à cette époque, car il est initialement arrivé en Europe par l'intermédiaire d'explorateurs en Amérique latine et a trouvé sa place dans des plats haut de gamme après une très longue période d'hésitation et d'expérimentation.

Outre la culture et l'identité, la nourriture exprime le statut social d'un personnage littéraire. Le "pain nu" dans le roman du romancier marocain Muhammad Shukri n'était pas seulement une métaphore, mais il donnait plutôt au pain nu le rôle d'exprimer une vie dépourvue de plaisirs, basée sur le moindre nécessaire pour survivre et rien de plus, en remplissant les estomacs et en affrontant les jours avec ce qui protège contre la faim. Le choix de Shukri de la vie des pauvres à Tanger pour l'exprimer a influencé le choix d'un autre écrivain, le poète Saadi Youssef, qui a écrit un recueil sur Tanger, choisissant les tables des pauvres sur la dernière de couverture où ils écrit

"أحب موائد الفقراء أليس خبز الفقير ألذ؟ كم أشقى إذا لم أجد خبزي مع الفقراء! طنجة للفقير"!

J'aime les tables des pauvres. .. Le pain des pauvres n'est-il pas plus délicieux ? Comme je serais malheureux si je ne trouvais pas mon pain chez les pauvres.

Tanger est pour les pauvres!

(La littérature culinaire ...) Dr. Shaaban El Sayed Abdellatif

<sup>&</sup>lt;sup>60</sup> Révisié et commenté par Charles Perry, historien culinaire qui a beaucoup écrit sur la cuisine médiévale du Moyen-Orient. Il a publié et discuté de l'histoire de l'alimentation au Moyen-Orient. Il a traduit un certain nombre de textes classiques, dont Al-Baghdadi Cookery : Le livre des plats.

Ou Le "الطاهي يقتل الكاتب ينتحر" Ou Le chef tue, l'écrivain se suicide, l'écrivain souligne la relation fondamentale qui s'étend entre les deux mondes, à travers des histoires authentiques et sensibles qui combinent le subjectif et l'objectif et décrivent l'envie de vivre et l'écriture. Selon ce dernier, à la clarté du mal et de la grandeur s'oppose le « labyrinthe des goûts», où le goût nous transporte dans des mondes différents et nous fait oublier notre réalité et nos soucis, comme le faisait Marcel Proust dans sa description de la cuillère de miel contenant une mandoline. biscuit dans son chef-d'œuvre À la recherche du temps perdu. Dans l'article intitulé "شربة البيض وكمأة الطفل بوذا" ou La soupe aux œufs et la truffe de l'enfant Bouddha, Al-Qamhawi souligne l'importance de l'étonnement et de l'étrangeté pour surprendre le lecteur. Alors que, dans "خفة الاحلام" ou La légèreté des rêves, il restreint ce principe, expliquant qu'une personne se déplace dans un rêve partout comme elle le souhaite, mais que la situation est différente dans le monde réel. De même, dans l'écriture, il faut garder un pied sur terre et observer une certaine logique dans la création du fantasme, pour qu'il ne s'agisse pas seulement de voler dans le vide. Quant à l'élément de sarcasme ou de plaisanterie, Al-Kamhawi le considère comme non moins important que le fantastique dans l'étonnante recette. La fantaisie et le sarcasme coïncident en violant les proportions acceptées dans les lois de la nature:

Pour être convaincant, un bon écrivain doit rester connecté à يظل على صلة بالأصل الواقعي (الطاهي l'origine factuelle. يقتل الكاتب ينتحر، ص. ١٦٦

Il a souligné ce qu'il appelle "المزاح مع التاريخ ou « plaisanter avec l'histoire » à travers la présence de personnages tels que Harun al-Rashid et Jaafar al-Barmaki dans Mille et Une Nuits, mais leur présence, malgré son écart par rapport à la réalité, reste basée sur des événements historiques réels.

Si les épices et les condiments ont une longue histoire au cours de laquelle des guerres et des légendes se sont déroulées à leur sujet, alors l'écriture n'est pas dépourvue de ce qu'Al-Kamhawi appelle " بهارات الدهشة" ou « les épices de l'étonnement », qui sont représentées par l'implication poétique, l'implication cognitive et le personnage secondaire dont on peut se passer. Ce sont des éléments qui demandent de la précision dans leur traitement pour ne pas transformer l'écriture en « kitsch » de mauvaise qualité. Al-Kamhawi a lancé une attaque virulente contre ce qu'il appelle " سحر ou « la magie du kitsch », c'est-à-dire l'écriture qui augmente les épices, les saveurs et les arômes afin de courtiser un lecteur qui croit à la taille et à la forme, comme le fait le chef Burak dans ses aliments. Ou Carlos Zafón dans « Cimetière des œuvres oubliées 61».

Dans son article "تذوق الاذي" ou « Le goût de la douleur», Al-Kamhawi nous présente un lecteur ou un mangeur qui souhaite goûter de la mauvaise nourriture, et il appartient généralement à la classe aisée qui souhaite essayer ce type de nourriture. Mais les connaisseurs de méfaits en écriture sont une sorte de lecteur non professionnel ou occupé à lire sérieusement, à la recherche d'un instantané ou d'une image de ce qui est répandu. D'autre part, il y a ce qu'il appelle "مطبخ العظمة" ou « la cuisine de la grandeur », où les tables et les aliments des princes et des sultans, préparés dans Mille et Une Nuits, sont échangés contre les aliments des pauvres, dont la plupart provenaient du poisson, peut-être parce que la chasse aux poissons ne nécessite pas d'effort, mais plutôt de la patience et de la chance. À la clarté du mal et de la grandeur s'oppose "مناهة المذاقات"

<sup>&</sup>lt;sup>61</sup> « Le cimetière des livres oubliés » est un concept fictif créé pour les livres oubliés ou négligés par Carlos Ruiz Zafón dans une série de romans en quatre volumes traduits par François Maspero en Actes Sud: *L'ombre du vent* (2001), *Le jeu de l'ange* (2008), *Le prisonnier du ciel* (2011), *Le labyrinthe des esprits* (2018).

ou « le labyrinthe des goûts », où le goût nous transporte dans des mondes différents et nous fait oublier notre réalité et nos soucis, comme le faisait Marcel Proust dans sa description de la cuillère de miel contenant une mandoline dans son chef-d'œuvre À la recherche du temps perdu. Un autre de nourriture cité par Al Kamhawi dans son ouvrage, est celui des restes de nourriture, qu'il appelle « papaye ». Contrairement à ce que nous attendions, il nous surprend avec ce qu'il dit :

ومن المصادفات العجيبة أن طاهي البابيا الأول ليس عربيًا ولا إسبانيًا، لكنه الأرجنتيني خورخي لويس بورخيس الذي تخصص في تقديم طبقه الأدبي الشهير من بقايا الطبخات الأدبية السابقة، مستلهمًا آداب العالم داخل نفسه، وبينها التراث الشعري والفلسفي القصصي العربي (الطاهي يقتل الكاتب ينتحر، صهري

C'est une étrange coïncidence que le premier chef de papaye ne soit ni arabe ni espagnol, mais il s'agit de l'Argentin Jorge Luis Borges, spécialisé dans la présentation de son célèbre plat littéraire à partir des restes de plats littéraires précédents, en s'inspirant de la littérature mondiale, notamment l'héritage poétique et philosophique des contes arabes.

Al-Kamhawi conclut son ouvrage par ce qu'il appelle الطبخة غير ou « la recette sans fin», expliquant que toutes les recettes ont une fin et que tous les romans ont une fin, quelle que soit leur taille, à l'exception de Mille et Une Nuits. Ce recueil anonyme de contes populaires n'aurait pas une fin sans l'avènement de l'imprimerie et la fin de l'ère du récit oral. La longueur et la créativité des histoires dépendent de la volonté du narrateur d'éveiller la curiosité de l'auditeur et le désir de ce dernier d'en savoir plus. Et c'est peut-être ce facteur sur lequel Shéhérazade a joué tout au long de ses histoires, et surlequel a joué également tout conteur oral en racontant à ses auditeurs. D'où, il existe de nombreuses éditions de Mille et Une Nuits dans ses nombreuses versions qui varient du Caire à Bagdad en passant par Damas, en fonction de la longueur, la disposition et la

taille. *Mille et Une Nuits* est dans les yeux d'Al-Kamhawi, c'est une recette sans fin.

Par ailleurs, à travers un chevauchement temporel entre un moment actuel relativement court et un passé lointain et long, l'écrivaine libanaise Basma Al-Khatib (1970) a choisi de construire son premier roman, "برتقال مر" ou Oranges amères (2015). Le roman dresse un tableau réaliste qui touche en zigzags de l'anthropologie en présentant le mouvement et l'activité humaine. Il dresse un tableau transparent qui reflète cette réalité, en particulier les obsessions et les peurs féminines sous certains aspects. Ceci se fait grâce à son pinceau transparent de la réalité de la société arabe, encore polluée par le racisme sexuel envers les femmes. L'esprit anthropologique est prédominant dans le roman, dans la mesure où les préoccupations de l'anthropologie se concentrent sur les détails de la partie fragmentée de la vie humaine. Celle-ci s'y manifeste sous tous ses aspects: depuis les relations familiales, humaines et productives, les composantes des croyances et des rituels, les contes populaires extraits des mythes et de leur composition, de la vie quotidienne et des compétences nécessaires pour y parvenir. L'écrivaine a investi un espace généreux dans la présentation de l'art culinaire et des connaissances et compétences qu'il requiert. Car la cuisine, avec les mets délicieux qu'elle produit, répond aux besoins de la communauté villageoise, pour qui le plaisir de vivre se limite au plaisir de manger et au plaisir de socialiser au milieu de la nuit, et de se retrouver autour d'un intervenant, homme ou femme, qui raconte des histoires du passé légendaire et héroïque et des histoires de contes de fées, à la fois amusantes et terrifiantes.

Basma Al-Khatib porte son fouet de romancière, mêlé à quelques compétences dans l'art de l'essai, pour juger, à travers une héroïne en crise, un passé qui l'a laissée en difficulté. à la vie avec une cicatrice qui a frappé son âme avant de blesser son corps. Même si l'écrivain a tenté de révéler de manière tordue et camouflée une cicatrice

physique sur le cou du personnage principal, qui l'a placé sur un sol instable et dans un état de vibrations constantes. Le passé constitue le point d'appui de l'héroïne, car elle en fait un axe narratif, de sorte qu'il constitue la base du roman dans la forme et le contenu. Le souvenir du passé était plus fort que le souvenir de la vie récente :

# ...malgré ma forte mémoire... برغم ذاكرة طفولتي القوية، المتفوقة... d'enfance, infiniment supérieure على ذاكرتي القريبة بما لا يقاس (برتقال à ma mémoire récente

Ainsi, nous trouvons-nous devant le roman d'une tempralité narrative marquante, et même si le titre fait référence sémiotiquement au lieu où se trouvent la terre ou les vergers, les oranges amères ont constitué l'appendice de l'héroïne depuis l'enfance jusqu'à l'adolescence, jusqu'au troisième âge. décennie de la vie. Tout cela faisait du personnage de l'héroïne une femme ébranlée par le cours du temps et ses trois étapes, essayant de cacher son nom pour finalement l'annoncer, et on arrive à un point où l'on ne sait pas si c'était son vrai nom ou celui qu'elle aurait souhaité que le héros l'appelle.de plus, il y a de nombreuses caractéristiques de sa vie la rendaient névrosée et souffrant d'un complexe d'infériorité : comme son apparence physique et son rapport avec le titre et la profession de son père, et sa mère qui se plaignait d'elle d'une manière remarquable.

L'écrivaine a également inséré un personnage dont l'existence n'a aucune signification autre que le fait qu'il a ouvert la voie, de manière équivoque, au complexe de noms, qui est le personnage (Ghazala), dont le nom a été une raison majeure de la détérioration de son état psychologique. Ce qui s'est traduit par une maladie physique qui a conduit à sa mort après son isolement des gens. Ce personnage n'a joué aucun rôle significatif dans le contexte du processus textuel et narratif.

En effet, il existe deux tendances qui partagent l'affiliation fondamentale du personnage avec le passé. La première est une tendance à la haine et au ressentiment envers les personnes qui ont contribué à créer la cicatrice/le complexe, comme l'amant immédiat, l'ex et la mère de l'héroïne. L'héroïne ne connait pas la raison pour laquelle sa maman la déteste et la traite d'une manière dure. Cela lui fait donc porter la responsabilité de ce traitement en se flagellant et en détestant sa laideur comme si elle trouvait une excuse pour ceux qui l'ont écrasée et l'écrasent encore :

ليلي تلك كانت قبيحة، جعداء الشعر،

Cette Laila était laide, avec des cheveux bouclés. Elle a torturé تعذَّب أمَّها في أثناء تسريحه، لذا أرسلتها sa mère pendant qu'elle les الى جدّتها بحجة ما، لكنها قصدت coiffait, alors elle l'a envoyée ارسالها الى الغابة من دون حماية. chez sa grand-mère sous un الأمهات قد يفعلن أشياء أفظع ببناتهن prétexte quelconque, mais elle الدميمات (برتقال مر، ص ۹۸) avait l'intention de l'envoyer dans la forêt sans protection. Les mères peuvent faire des choses pires à leur filles laides.

Quant à la deuxième tendance ; elle est complètement différente. Car, le passé constituait pour l'héroïne un refuge dont elle se fortifiait des barricades. Cette fortification se fait à travers un processus de régression et de retour en arrière qui dominait tout le texte. Ce qui témoigne de l'enracinement de l'enfance et de la jeunesse, malgré son orange amère dans son imagination et son cœur. Ce qui alourdit le texte de concepts et de terminologies enfantines que l'héroïne revoyait d'une manière qui lui donnait à la fois beaucoup de joie et de tristesse. Cependant, cette « révision de vie » est arrivée presque sans discernement, au hasard et sans occasion, à plusieurs reprises. Comme si l'écrivain jetait d'un seul coup le seau des jours précédents et ne voulait pas sacrifier ne seraitce qu'un simple aspect. Ce qui a provoqué de légères fissures dans la structure. de l'intrigue, mais l'écrivaine avait une remarquable capacité à réunir la séquence narrative.

Malgré sa tentative de se débarrasser du passé et de ses étapes cruelles et fatales à travers des rêves de changement du cours de la vie et d'ajustement du chemin de son voyage :

Il ne fait aucun doute qu'un jour je me transformerai en sirène. Je plongerai dans un monde meilleur et plus accueillant.

Cependant, son pessimisme l'emporte et elle revient à se retrancher dans les forteresses de son passé et à éviter d'atteindre le lendemain pour qu'il ne devienne pas un nouveau choc :

arrivée.

Cependant, ce passé et certains de ses bons côtés se dissipent rapidement après une rencontre amoureuse, de sorte qu'elle sort de ses griffes en rêvant d'une vie meilleure, surmontant presque ses crises. Et parce qu'elle est obstinée, l'écrivaine entendait lancer cette image optimiste, à la fin du roman, malgré la dominance de la voix de l'héroïne du narrateur dans la plupart des chapitres du récit :

## Cela ne sert à rien de vouloir لا جدوى من ان تتمنى تغيير الماضى، -changer le passé, mais pourrait لكن قد يمكنها صنع القادم من الأيام؟. elle créer les jours à venir? (برتقال مر، ص. ۲۹۲)

Entre le passé dans ses aspects de joie et de tristesse, et le présent évoqué par le temps narratif actuel, l'écrivaine présente plus d'un thème assez préoccupant, à savoir la guerre du Liban, la propagation du phénomène de religiosité aveugle, en plus du contrôle masculin et du traitement inhumain des femmes concernant la question du mariage et du sexe. Tout cela se reflétait non seulement dans l'idée et le contenu, mais aussi dans le talent artistique et la forme. Car le passé dominait avec ses réminiscences extérieures, proches et lointaines, qui s'étendaient sur trente ans : naissance de l'héroïne et la période qui précédait. Tout se déroule de manière chronologique en présence d'un narrateur omniscient.

Par ailleurs, le roman " خبر على طاولة الخال ميلاد " ou Du pain sur la table de l'oncle Milad (2021) du romancier lybien Mohammad Al-Na'as, retrace l'histoire d'Al-usta Milad, depuis son enfance en passant par l'adolescence jusqu'à son mariage et au-delà, mais c'est précisément à travers sa relation avec les autres qu'il trace le chemin de son personnage, le garçon qui passait la plupart du temps avec son cadet. sœurs alors qu'elles s'épilaient les jambes, tressaient leurs cheveux et préparaient des bonbons au sucre pour qu'elles s'épilent. Ou bien Milad l'adolescent dans l'armée et son échec devant la Madone pour faire de lui un homme, et plus tard. après son mariage et son intérêt pour les affaires ménagères. Même si les personnages centraux de la vie de Milad changent à chaque étape. Ce qui reste constant est son échec à devenir un homme aux yeux de tous. Car il vit comme un enfant unique parmi ses filles, errant entre l'autorité masculine qui lui est imposée. On voit également sa régurgitation des valeurs de la société et de sa propre personnalité qui aime la cuisine et la pâtisserie et tout ce qui a rapport avec la société féminine typique. Dès le début, dans son village isolé jusqu'à la ville, le héros vit tiraillé entre sa personnalité faible et fragile et une société qui rejette toute déviation du chemin traditionnel de l'homme. Malgré les tentatives de contrôle social auxquelles Milad a été exposé depuis son enfance, elles n'ont servi à rien :

Ce jour-là, j'ai dû déduire les "كان عليّ ذلك اليوم أن أستنتج lois que notre société avait القوانين التي اتفق مجتمعنا على وضعها. accepté d'établir.

La déclaration de Milad après que son père l'a giflé lorsqu'il a découvert qu'il était assis avec ses sœurs, en train de préparer des gâteaux, de leur parler des voisines et d'acheter du coton pour femmes. Ici, le parcours d'oppression et de contrôle social auquel

Milad est exposé depuis son enfance commence par l'empêcher de rester à la maison avec ses sœurs :

Sois un homme et quitte la compagnie de tes sœurs, accompagne-les en tant que gardien ou père uniquement

Cela s'est poursuivi pendant son adolescence lorsqu'il a annoncé son lamentable échec à devenir un homme militaire lorsque le médecin l'a déclaré inapte au travail militaire. Et plus tard, notamment avec son cousin paternel Al-Absi lorsqu'il lui a dit qu'il était devenu la risée de tout le monde:

سمعت أحدهم يقول، ذات مرة، أن هنادي ابنة أختك، وهي تخرج إلى الجامعة بالبنطال: "عيلة وخالها ميلاد. (خبز علي طاولة الخال ميلاد، ص. ٥٠)

J'ai entendu quelqu'un dire un jour que Hanadi, ta nièce alors qu'elle allait à l'université en pantalon : « une nana et son oncle est Milad ».

Milad est donc devenu la risée de tout le monde après être devenu « cocu » à leurs yeux, puis ce chemin s'est étendu à sa femme Zainab lorsqu'il est devenu celui qui lavait ses vêtements, les arrangeait, les repassait, nettoyait la maison et lavait le linge. Mais malgré les conflits répétés de Milad avec les personnages du roman, le véritable tiraillement réside dans deux penchants : d'une part entre Milad et sa tendance à la libération, à la différence et à la rupture des constances et d'autre part, entre sa famille, ses amis et sa communauté, et leur enracinement des mêmes stéréotypes et rôles sociaux des femmes et des hommes. Ainsi, nous constatons que le conflit que crée le roman n'est pas tant un conflit entre ses personnages qu'un conflit et un choc entre idéologies ; entre la fragile formation psychologique d'Al-Usta Milad et les valeurs de virilité produites par l'état d'Al-Fateh en Lybie.

Il est également à noter que le pain, dans le roman, ne représente pas seulement un élément qui sert à le construire, mais plutôt une composante indépendante, car le chemin du pain est similaire à celui du héros, et tout comme Milad était un témoin des profonds changements que connaissait la Libye, le pain ressemblait davantage à un document qui relate les événements politiques et sociaux survenus en Libye. A commencer par Al-kousha », qui appartenait au Seigneur Luigi, dans les années quarante et cinquante, où ses clients italiens, anglais et maltais achetaient des « baguettes », des « toasts » et des « brioches», et plus tard lorsque le « kosha » la propriété est passée au père de Milad dans les années soixante-dix. Après son retour en Sicile, c'est-à-dire à l'époque où Kadhafi expulsait les Italiens et les Européens de Libye et nationalisait leurs biens pour les distribuer au peuple, brandissant le slogan "شرکاء لا « Partenaires, pas mercenaires », qui rendait la propriété de tout projet ou terrain propriété collective.

« Al-Kousha » suit les changements sociaux et économiques que traversait la Libye, à commencer par la nationalisation puis l'expulsion de dizaines d'Européens de Libye et le début de la vague de travailleurs étrangers arrivant en Libye, notamment tunisiens et égyptiens :

و"استمر أبي في تشغيل بعض الأجراع encourager المختلفة [...] ظللنا على هذا النحو فترة، pendant الخال میلاد، ص. ۱۲)

Mon père a continué à recruter des ouvriers libyens et à les الليبيين وتشجيعهم على تعلّم أنواع الخبز à apprendre différents types de pain [...] حتى جاء عمى بفكرة تشغيل العمال Nous sommes restés comme ça التونسيين والجزائريين. (خبز على طاولة un certain jusqu'à ce que mon oncle arrive avec l'idée d'embaucher des travailleurs tunisiens et algériens.

Le pain archive ici une histoire collective, une histoire pleine de changements et de contradictions qui ont secoué la Libye. Les changements de comportement des consommateurs après la révolution pétrolière, et une vague de migration interne, des campagnes vers la ville et l'arrivée de travailleurs étrangers tunisiens, égyptiens et algériens notamment. Puis l'émergence de nouveaux plats dans la culture alimentaire et la diffusion des pizzerias et de la street food, mais le pain est resté présent tout au long du roman, parlant de la Libye et de la vie sociale là-bas, puis il a commencé à parler d'Al-Usta Milas, qui à son tour parle de pain. Ainsi, le pain apparaît comme synonyme de Milad, l'exprimant, interprétant ses sentiments et le suivant tout au long de sa vie, depuis l'enfance où il a commencé à apprendre les secrets de la fabrication du pain auprès de son père, jusqu'à l'adolescence où il a travaillé dans une pizzeria et pâtisserie, puis après son mariage et se consacrer aux affaires ménagères, ou lorsqu'il a commencé à enseigner à sa femme les secrets de la fabrication du pain.

#### Conclusion

En conclusion, la nourriture dans la narration n'est pas seulement une question de goût; c'est un dispositif narratif qui a éveillé de multiples créations littéraires. Malgré son immense importance culturelle, l'alimentation n'a commencé que récemment à recevoir l'attention critique qu'elle mérite. Les dernières années ont vu une augmentation significative du nombre de récits, de revues, de livres consacrées à ce sujet. La cuisine a offert la possibilité d'être créatif et en analysant et appréciant de manière critique le rôle de la nourriture dans la œuvres choisies, nous avons pu obtenir des résultats surprenants et enrichissants. Presque tous les écrivains ont utilisé les images alimentaires de manière métaphorique pour représenter les vérités. Grâce à l'utilisation littérale et métaphorique des images alimentaires, y compris la préparation des aliments, servant et consommant, ces œuvres significatives de la fiction sont renforcées par de multiples couches de sens à consommer par l'esprit critique du lecteur. La nourriture dans les œuvres choisies a joué un rôle important, les rituels et les récits, bien que certains théoriciens ne lui accordent pas beaucoup d'importance. Cependant, la relation entre la nourriture et son rôle dans la vie des personnages et dans le monde dans lequel ils vivent faisait l'objet d'une exploration approfondie. Ce rôle de la nourriture dans la fiction est exploré à travers l'étude de certaines œuvres littéraires appartenant à plusieurs littératures. sens et connecte le lecteur aux personnages et à leurs voyages. Ces récits laissent une empreinte, nous faisant savourer non seulement les saveurs de la page mais aussi les émotions qu'ils suscitent en nous. En tournant les pages de ces romans gastronomiques, nous réalisons que la nourriture n'est pas seulement un moyen de subsistance ; c'est un vaisseau débordant d'histoires qui attendent d'être dévorées, partagées et chéries. La nourriture constitue un personnage dynamique, enrichissant la tapisserie narrative et laissant une impression durable aux lecteurs. Il nous invite à embrasser les saveurs de différentes cultures, à vivre une myriade d'émotions et à apprécier l'art profond de raconter des histoires à travers la nourriture. Ces narrations culiniares s'étendent de la sphère privée à sphère publique, ce qui déclenche un nouveau jeu de significations. La nourriture et les actions liées à la créativité culinaire, telles que la préparation et le service, fonctionnent comme des messages et des moyens de communiquer des messages. De plus, les tropes liés à la nourriture sont largement utilisés dans les œuvres pour décrire la transformation du concept de famille et des relations familiales ainsi que de la structure de la société. Le récit de plusieurs générations d'une même famille, comme c'était le cas dans l'œuvre de Zola, illustre le changement des rôles traditionnels masculins et féminins, des moyens de communication au sein d'une famille et une division entre sphères privée et publique à travers la subversion des connotations attribuées aux tropes alimentaires. Les applications des tropes de l'alimentation ont dépassé les frontières du domaine privé et ont largement pénétré dans la sphère publique à travers les contextes politiques, économiques et culturels. En ce qui concerne la vie privée, la nourriture est restée un moyen de communication important entre les différents personnages. Disons finalement que la gastronomie dans tout ses états va continuellement passer à table chez les écrivains de partout dans le monde.

#### **Bibliographie**

#### Le corpus :

BALZAC, Honoré de : - Œuvres complètes, œuvres divers 3, Club de l'Honnête homme, tome 23, 1956.

La Comédie Humaine, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade »,
 12 vol., 1976 - 1981.

CONDE, Maryse : - Le Cœur à rire et à pleurer Contes vrais de mon enfance, Paris, Robert Laffont, 1999.

- Victoire, les saveurs et les mots (2006), Paris, Folio, 2008.
  - Mets et Merveilles, Paris, JC Lattès, 2015.

FLAUBERT, Gustave : - *L'Éducation sentimentale*, Édition Garnier, 1984.

- Œuvre, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 2 volumes, 1951
   1952.
- Œuvres de jeunesse, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade »,
   2001.
  - Trois Contes, l'école des lettres, Seuil, 1993.

PROUST, Marcel, *A la Recherche du Temps Perdu*, Paris, Gallimard, NRF, 1919/1992.

ROUSSEAU, Jean-Jacques, *Œuvres complètes*, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 5 vol., 1959-1995.

VOLTAIRE, *Romans et contes*, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 1979.

ZOLA, Émile, Le Ventre de Paris, Première parution en 1979, Édition d'Henri Mitterand. Préface d'Henri Guillemin, Nouvelle édition en 2002.

- بسمة الخطيب، برتقال مر، دار الاداب، ٢٠١٥ شكرى المبخوت، الطلباني، دار التنوير، ۲۰۱٤
  - عمر طاهر، كحل وحبهان، دار الكرامة، ٢٠١٩.
- محمد النعاس، خبر على طاولة الخال ميلاد، دار رشم للنشر والتوزيع،
- محمد براده، بعيدا من الضوضاء، قريبا من السكات، دار الفنك للنشر،
  - محمد شكرى، الخبر الحافي، دار الساقي للطباعة والنشر، ١٩٧٢.

#### **Ouvrages critiques:**

AUZAS, Noémie, Chamoiseau ou la voix de Babel : de l'imaginaire des langues, Paris, Imago, 2013.

BARTHES, Roland, Sade, Fourrier, Loyola, éd. Du Seuil, 1971.

Jean Anthelme, Physiologie du goût, BRILLAT-SAVARIN, Flammarion, 1982.

CAMPANINI Antonella, Peter SCHOLLIERS et Jean-Pierre WILLIOT, eds. Manger en Europe: Patrimoines, échanges, identités. Brussels: P.I.E. Peter Lang, 2011.

CONDE, Maryse, Entretien avec Maryse Condé, New York, 11 janvier 2009, p. 203-218, in Noëlle Carruggi (dir.), Maryse Condé Rébellion et transgression, Paris, Karthala, 2010.

DICKENS, Charles, Les aventures d'Oliver Twist, traduit de l'anglais par LEDOUX, Francis, Collection Folio Junior, 2018.

DUPONT, Florence, Le plaisir et la loi : du Banquet de Platon au Satiricon, Paris, La Découverte (Sciences humaines et sociales), 2002.

DURAS, Marguerite, La Cuisine de Marguerite, Paris, Benoit Jacob, 1999.

HUYSMANS, Joris-Karl, À rebours, Babel, 1992.

MAUPASSANT, Guy, Contes et nouvelles, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 2 vol., 1974-1979.

FURETIÈRE, Antoine, Le roman bourgeois, Paris, Gallimard, 1981.

JEANNERET, Jean, *Des mets et des mots. Banquet et propos de table* à la Renaissance, Paris, José Corti, 1987.

HUMBLE, Nicola, Literature of Food: An Introduction from 1830 to Present ou « Littérature alimentaire : une introduction de 1830 à nos jours », Bloomsbury Academic, 2020.

LA FAYETTE PIOCHE DE LA VERGNE, Marie-Madeleine, *La Princesse de Clèves*, Paris, Gallimard, 2000.

DE LA MOTHE LE VAYER, François, « Le banquet sceptique », Cinq dialogues faits à l'imitation des anciens, Liège, Grégoire Rousselin, 1673.

LEVI-STRAUSS, Claude, L'origine des manières de table. Les mythologiques, 3 t., Paris, Plon, 1968.

MASSON, Estelle, « Culturellement, manger c'est manger ensemble », dans Jean-Jacques BOUTAUD (dir.), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité, et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004, p. 115-131.

MEYER, Douvier, Dérive sur le Nil, Gallimard, Folio, 1991.

MEYZIE, Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne* (1500-1850), Paris, Armand Colin, 2010.

MUHLSTEIN, Anka, Garçon, *Un cent d'huîtres! Balzac et la table*, Odile Jacob, 2010.

NDIAYE, Marie, *La Cheffe, roman d'une cuisinière*, Paris, Gallimard, NRF, 2016.

PLATON, Le banquet, Paris, Flammarion, 2007. [L. Brisson (éd.)].

POSTORINO, Rosella, La goûteuse d'Hitler, Trad. de l'italien par Dominique Vittoz Albin Michel, Paris, 2019.

SANTEUIL, Jean, précédé de Les Plaisirs et les Jours, édition établie par Pierre Clarac avec la collaboration de Yves Sandre, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 1954.

SCARRON, Paul, Le roman comique, Paris, Gallimard, 1985. [Y. Giraud (éd.)].

SCHMITT, Pauline Pantel, Manger entre citoyens, Tables d'hier, tables d'ailleurs, Paris, Odile Jacob, 1999.

> - La cité au banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques, Paris, Publications de la Sorbonne, 2011.

SPIQUEL, Agnès, « L'envers de L'Homme qui rit : Mangeront-ils ? » in Le roman et la nourriture, édité par André-Jeanne Baudvier, Presses Universitaires Franc-Comtoises, 2003.

WENFLU, Lu, Le Gourmet Vie Et Passion D'un Gastrome Chinois, traduit vers le français par Annie Curien, Philippe Piquier, 1998.

### مراجع عربية

- ابن سيار الوراق، كتاب الطبيخ (كتاب الطبيخ وإصلاح الأغذية والمأكولات وطيبات الأطعمة المصنوعات مما استخرج من كتب الطب وألفاظ الطهاة وأهل اللب)، ٩٤٠، تحقيق الكاتب الدمشقى حبيب الزيات عام ١٩٣٧، والمستشرق الفنلندي كاي اورنبري وزميله اللبناني سحبان مروة عام ۱۹۸۷ من مخطوطة بجامعة هيلسنكي.
  - أحمد التوفيق، جيران أبي العباس، دار الأمان، ٢٠٢٠.
- سعيد العوادى: الطعام والكلام، حفريات بلاغية في التراث العربي، أفر بقبا الشرق، ٢٠٢٣.
  - الطعام الروائي من المشهدية الى التضفير، أفريقيا الشرق، ٢٠٢٤.
- موسى بن عبد الله الدهمر اوي، نزهة النفوس والقلوب في لذة المأكول والمشروب، ١٥٩١/ ١٥٩٢

- نجيب محفوظ، بين القصرين، مكتبة مصر، ١٩٥٦.
  - هاني الراهب، المهزومون، دار الاداب، ١٩٦٠.
- هشام شعبان، الإفطار الأخير، مؤسسة شمس للنشر والاعلام،

### ملخص.

الطعام كموضوع سردي والطهى بوصفه ابداع من نوع خاص يشكلان موضوع هذه الدراسة حول عالم يتشكل من عناصرغير متجانسة للغاية. إنها مساحة رائعة ومتعددة الحواس، ورغم أنها تتجاوز حدود الزمان والمكان والروح، فإنها غالبًا ما يخرج منها ما هو لذيذ وممتع. عندما تخرج الروائح الطيبة من المطبخ تتراقص النفوس فرجاً. ترتبط حياة العديد من الشخصيات الروائية، أكثر مما يعتقدون، بالطعام وطقوسه. فليس غريبا إذن أن تصبح ثقافة الطعام ركيزة حقيقية للعديد من النتاجات الروائية الحديثة، الفرنسية منها والعربية، التي تكشف أعماق هذا النشاط الإنساني، وما يميزها عن غيرها من الأعمال. تحول المطبخ وتقنيات الطهي إلى مادة غنية لدى الكتّاب يستعينون بها للتعبير عن الخصوصيات الثقافية والتتوع الحضاري للشعوب التي تعرفت على بعضها البعض من خلال أطباق ووصفات تتنقل عبر العالم ولا تعرف حدودا. كيف تظهر مشاهد الطعام السردية هذه في الأعمال الخيالية؟ وهل تشغل مكانا مهما في الاعمال الادبية؟ وما هي وظائفها الجمالية المتعددة؟ وهل يمكن أن تمثل حالة ثقافة أو اجتماعية أو سياسية معينة؟

كلمات مفتاحية: الطعام موضوع سردى، رواية المطبخ، موائد الطعام في الرواية، الرواية العربية، الرواية الفرنسية.