

« Du fond des casseroles » à la table : l'art gastronomique et les saveurs identitaires chez Simone Schwarz-Bart et Jorge Amado

Vanessa Massoni da Rocha, Universidade Federal Fluminense 

RELIEF – Revue électronique de littérature française
Vol. 15, n° 2 : « Intertextualités dans les œuvres d'André et de Simone Schwarz-Bart », dir. Kathleen Gyssels et Odile Hamot, décembre 2021

ISSN 1873-5045, publié par Radboud University Press
Site internet : www.revue-relief.org

Cet article est publié en libre accès sous la licence CC-BY 4.0

Pour citer cet article

Vanessa Massoni da Rocha, « "Du fond des casseroles" à la table : l'art gastronomique et les saveurs identitaires chez Simone Schwarz-Bart et Jorge Amado », *RELIEF – Revue électronique de littérature française*, vol. 15, n° 2, 2021, p. 35-50. doi.org/10.51777/relief11437

« Du fond des casseroles » à la table : saveurs identitaires chez Simone Schwarz-Bart et Jorge Amado

VANESSA MASSONI DA ROCHA, Universidade Federal Fluminense

Résumé

Cet article privilégie les interfaces entre la cuisine et la littérature dans l'univers créatif de l'écrivaine guadeloupéenne Simone Schwarz-Bart (1938) et de l'auteur brésilien Jorge Amado (1912-2001). La place dédiée à l'art gastronomique et à ses enjeux identitaires dans les productions fictionnelles s'avère l'une des passerelles les plus riches entre les productions des deux écrivains. L'alimentation demeure un domaine majeur de manifestation identitaire, de renouement de nœuds avec le sol et les arts de faire locaux. Dans plusieurs de leurs ouvrages, le lecteur est témoin d'un rapport viscéral des personnages avec la gastronomie locale (créole, pour elle et notamment de Bahia, pour lui) et ses enjeux dans la vie quotidienne. « L'âme des peuples s'exhalant du fond des casseroles », l'un et l'autre accueillent la gastronomie comme vecteur privilégié d'appréhension et de chronique du monde.

La présence de recettes, de personnages qui se régaler à déguster des plats, de scènes de festins, de fêtes et de repas copieux, le plaisir d'un pique-nique sur l'herbe, la gourmandise des enfants et les conversations dans la cuisine en attendant la cuisson d'un plat marquent les textes d'hier et d'aujourd'hui. À partir des prémisses selon lesquelles « la cuisine d'un pays traduit le caractère de ses habitants et transfigure l'imagination » et « visiter un supermarché est aussi instructif que parcourir un musée ou une salle d'exposition »¹, cet article analyse les interfaces entre la cuisine et la littérature dans les œuvres fictionnelles de l'écrivaine guadeloupéenne Simone Schwarz-Bart (1938) et de l'auteur brésilien Jorge Amado (1912-2001). Certes, l'une nourrit l'autre dans l'univers de ces intellectuels primés internationalement et traduits dans le monde entier. Dans leurs textes, les aliments et les plats occupent le premier plan. La place dédiée à l'art gastronomique et à ses enjeux identitaires dans les productions fictionnelles s'avère l'une des passerelles les plus riches entre les productions des deux auteurs.

Ce texte s'organise en deux parties : la première, intitulée « Comment ont-ils l'audace de rapprocher littérature et cuisine ? » met en avant les rapports entre l'univers littéraire et l'art de la cuisine à partir des textes de Maryse Condé et d'Ary Ebroïn. Il s'agit également de faire côtoyer les enjeux alimentaires aux Antilles et au Brésil en prenant appui sur des données historiques, culturelles et identitaires de la *Néo-America*, dans les termes d'Édouard Glissant. En plus, des mentions à Jorge Amado formulées par Schwarz-Bart, Patrick Chamoiseau et Raphaël Confiant évoquent les brassages entre ces deux espaces et mettent en évidence le dialogue entre l'un des représentants de la « brésilité » et la culture créole de la Martinique et

1. Maryse Condé, *Mets et merveilles*, Paris, JCLattès, 2015, p. 31.

de la Guadeloupe. À son tour, la seconde partie de cet article, « Simone Schwarz-Bart et Jorge Amado à table » analyse les ouvrages des deux écrivains à partir des binômes « cuisine et affirmation identitaire », « cuisine et hiérarchie des classes », « cuisine et rapports amoureux » et « cuisine et art de mourir ». Dans ce contexte, les textes de Luce Giard, Michel de Certeau, Paloma Amado, Michel Foucault, Lilia Schwarcz, Kathleen Gyssels, Roger et Héliane Toumson, parmi d'autres, nous permettront de saisir les enjeux de la gastronomie dans l'œuvre de ces deux intellectuels.

Comment ont-ils l'audace de rapprocher littérature et cuisine ?

Cette question, légèrement modifiée d'une sentence formulée par Maryse Condé dans le livre *Mets et merveilles* (2015), met en avant la surprise des convives de l'écrivaine guadeloupéenne face à son projet d'écrire un livre portant sur la gastronomie. Loin d'être un « crime de lèse-majesté³ », l'initiative voulait renouer le talent de conteuse avec l'expérience d'une petite-fille de cuisinière qui se flatte d'avoir et de faire plaisir avec sa cuisine. Dans son récit, elle s'attarde sur les passerelles entre ces deux passions :

Avec la littérature c'était la passion qui dominait ma vie depuis des années. Certes ces deux passions ne pouvaient entièrement se comparer. La cuisine renvoie à l'origine animale de l'homme et il ne suffit pas d'élaborer des préparations compliquées pour masquer cette vérité. Faire à manger ne relève pas des activités dites nobles comme celles qui consistent à assembler des couleurs pour peindre un tableau ou à chercher des rimes. Cependant je compris très vite que, malgré leurs dissemblances, ces passions ne devaient pas être radicalement dissociées. Subtilement elles partageaient des points communs⁴.

À vrai dire, « littérature et cuisine font bon ménage⁵ ». Nombreux sont les écrivains ayant assaisonné, depuis très longtemps, ces deux arts à la même sauce.

Aux Antilles, Patrick Chamoiseau revit son enfance et adolescence en Martinique et rêve sur ses goûts gastronomiques dans le récit *À bout d'enfance* (2005), qui clôt sa trilogie autobiographique sur l'enfance. Protégé par la grâce du Bondieu, le Négrillon dresse une liste des aliments qui lui donnent l'eau à la bouche et ceux qui, au contraire, devraient être balayés du menu familial :

Chaque instant serait l'heure d'un cornet à la crème de la pâtisserie Suréna... Chaque heure serait l'instant d'un bâton de chocolat Elot... Sans compter les cornets-pistache, les pommes-France et les poires exotiques, les sinobol et la merveille trop rare d'un bol de riz-au-lait sans vanille et cannelle... Supprimés : le sempiternel poisson en daube et courts-bouillons, les gros bouts de dachine, le migan de fruit-à-pain et l'éternelle soupe à pied-de-bœuf du soir... Pour ne laisser que les steaks du samedi, la morue frite avec de l'avocat, ou la sardine craquante dans la douceur poivrée d'une salade-cristophines... ô manman⁶ !

2. « Comment a-t-elle l'audace de rapprocher littérature et cuisine ? » *Ibid.*, p. 14.

3. *Ibid.*, p. 15.

4. *Ibid.*, p. 11.

5. Coraline Brouez, « Trois recettes de cuisine inspirées des grands auteurs de la littérature française », www.europe1.fr, 20 février 2021.

6. Patrick Chamoiseau, *À bout d'enfance*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 2005, p. 23.

Ce passage met en scène les incontournables de la table martiniquaise. Dans son analyse de la cuisine créole, l'écrivain et chroniqueur gastronomique Ary Ebroïn affirme que « les mets gardent toujours le prestige du passé, la poésie de nos terroirs et la douceur de nos plus lointains souvenirs⁷ ». La place accordée à la gastronomie dans les productions brésiliennes rapproche les univers antillais et brésilien et fait émerger la cuisine comme activité et espace poétique disponible aux reconstructions identitaires. Dans son roman *Dona Flor et ses deux maris* (*Dona Flor e seus dois maridos*, 1966), l'écrivain brésilien Jorge Amado dresse un portrait appétissant des saveurs de l'état de Bahia, au nord-est brésilien⁸. Il le fait bien à la manière chamoisienne :

Dans une prodigalité de nourriture, il y avait là les délicieuses spécialités de Bahia, le vatapá et les crevettes pimentées en sauce, les boulettes d'abará et le caruru, la moqueca de crabes tendres, des soupes de poisson, des croquettes de haricots, de la poule en fricassée et du riz haussá, outre des quantités de poulets, dindons et jambons rôtis, darnes de poisson frit pour quelque ignorant qui n'apprécierait pas l'huile de palme (car, ainsi que le prétendait Mirandão avec mépris et la bouche pleine, il y a toutes sortes de brutes en ce monde, des types capables de n'importe quel sacrilège). Toute cette mangeaille arrosée d'alúá, de cachaça, de bière et de vin portugais. (DF, p. 112-113)

Ces points de contact antillo-brésiliens reflètent l'histoire du continent américain. À ce sujet, l'écrivain et essayiste martiniquais Édouard Glissant défend le postulat que « *la Neo-America* – que ce soit au Brésil, sur les côtes de la Caraïbe, dans les îles [...] – fait l'expérience réelle de la créolisation à travers l'esclavage, l'oppression, la dépossession⁹ ». L'intellectuel attire l'attention sur une histoire partagée entre le Brésil et la Caraïbe, qui ont subi entre le xv^e et le xx^e siècle l'entreprise coloniale européenne (du Portugal et de la France, respectivement) et ont fait l'expérience de la diaspora africaine et de l'esclavagisation. Les deux régimes coloniaux ont investi dans la production de matières premières et dans l'agriculture, notamment dans la production des fruits (bananes, ananas, oranges et goyaves, par exemple) et de la canne à sucre (y compris les distilleries antillaises responsables de la fabrication du rhum agricole AOC).

À partir de ces vécus complexes, le Brésil et la Caraïbe s'avèrent des territoires de « cultures composites¹⁰ », ce qui se manifeste dans les arts de faire tels que la religion, la musique, la danse, la littérature et la gastronomie. En ce qui concerne la gastronomie antillo-brésilienne, il faut reconnaître que « la cuisine brésilienne naît comme une pratique très hybride, qui incorpore par un métissage continu non seulement les produits et les préparations portugaises et indigènes, mais aussi africaines et asiatiques »¹¹. Selon Ebroïn,

pendant environ deux cents ans, les îles de la Caraïbe sont devenues et sont restées des champs de bataille où régnaient la guerre, la piraterie, l'esclavage et la pauvreté. Mais ces invasions ont lentement

7. Ary Ebroïn, « Les origines de la cuisine créole », *Autrement*, n° 41, 1989, p. 184.

8. Jorge Amado, *Dona Flor et ses deux maris*, trad. Georgette Tavares-Bastos, Paris, J'ai lu, 2012 [*Dona Flor e Seus dois maridos*, 1966]. Désormais DF.

9. Édouard Glissant, *Introduction à une poétique du divers*, Paris, Gallimard, 1996, p. 15.

10. *Ibid.*, p. 60.

11. Eddy Stols, « Le métissage des aliments », *Textes du Brésil*, n° 13, 2009, p. 8.

modelé une cuisine folklorique née, d'une part, du mariage d'influences culinaires différentes et d'autre part, de la conjonction de la géographie et de l'histoire¹².

Dans le domaine littéraire, Ernest Pépin fait allusion dans le roman *Tambour-Babel* à « la chimie merveilleuse de la cuisine créole¹³ », présentée par la magie de Man Sonon, qui « avait un je-ne-sais-quoi dans les mains qui faisait de ses plats un régale-chrétien¹⁴ ». L'écrivain guadeloupéen insiste sur les « les délices de la cuisine créole¹⁵ » et observe un redressement de quelques aliments : « Nos dombrés, nos migans, nos bébélés autrefois honteusement relégués dans les bas-fonds de la misère revêtirent les atours des grandes tables et rencontrèrent des gorges éblouies¹⁶ ».

Dans cette même perspective, le professeur et chercheur français Claude Guméry-Emery défend qu'« avec Jorge Amado nous apprenons à connaître, respecter, aimer, partager la culture afro-brésilienne, la gastronomie, la capoeira, le candomblé¹⁷ ». La présence de la gastronomie acquiert une importance si remarquable dans l'univers de Jorge Amado que sa fille, Paloma Amado, a déjà consacré deux ouvrages à cette thématique. Le premier livre *A comida baiana de Jorge Amado ou O livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor (La nourriture de Bahia de Jorge Amado ou le livre de cuisine de Pedro Archanjo avec les collations de Dona Flor, 1994)* porte sur la nourriture que Jorge Amado fait manger à ses personnages. Dans plus de trois cents pages illustrées par Carybé¹⁸, Paloma fait défiler des noms d'aliments, des modes de cuisson, des saveurs appréciées, des mélanges d'ingrédients, des combinaisons de plats, des boissons variées, les domaines du salé et du sucré et des faits culinaires. Il s'agit d'une vraie encyclopédie de la gastronomie quotidienne de Bahia à partir des informations collectées dans les ouvrages romanesques de son père. La deuxième publication, intitulée *As frutas de Jorge Amado (Les fruits de Jorge Amado, 1997)*, parcourt la richesse des fruits brésiliens qui réussissent à créer des atmosphères et à rassembler des personnages dans l'espace littéraire. Une troisième publication a été annoncée, cette fois-ci vouée à la gastronomie rituelle et mystique, celle qui soutient les *orixás* (entités religieuses d'origine africaine, semblables aux *loas* en Haïti) et leurs enfants dans des cérémonies religieuses du candomblé, religion de matrice africaine pratiquée au Brésil.

Des passerelles entre l'œuvre de Jorge Amado et l'univers antillais peuvent être repérées dans des productions caribéennes. À ce sujet, lors d'un entretien, Simone Schwarz-Bart s'avoue lectrice de l'œuvre de l'intellectuel brésilien : « le monde décrit par Jorge Amado

12. Ary Ebroïn, « Les origines de la cuisine créole », *op. cit.*, p. 178.

13. Ernest Pépin, *Tambour-Babel*, Paris, Gallimard, 1996, p. 59.

14. *Ibid.*, p. 59.

15. *Ibid.*, p. 145.

16. *Ibid.*

17. Claude Guméry-Emery dans Norma Seltzer Goldstein (dir.), *Caderno de Leituras. A literatura de Jorge Amado*, São Paulo, Companhia das Letras, 2008, p. 74.

18. De son vrai nom, Hector Julio Páride Bernabó (1911-1997), Carybé est un peintre, graveur, illustrateur, dessinateur, céramiste, sculpteur, muraliste, chercheur, historien et journaliste argentin qui a obtenu la citoyenneté brésilienne après son arrivée en 1949. Très bon ami de Jorge Amado, il a illustré plusieurs de ses livres. La série d'illustrations consacrée aux *orixás* (espèces de *loas* brésiliens) est devenue l'un des chefs-d'œuvre de l'artiste.

m'a parlé au plus profond, car c'est aussi le mien. C'est un héritage inoubliable qui traverse nos sociétés et l'explique en partie¹⁹ ». Le contraire n'a malheureusement pas pu se confirmer. Néanmoins, les brassages entre Amado et l'espace caribéen demeurent incontestables. On ne doute pas que « les écritures brésiliennes, comme celles de la Caraïbe, l'œuvre d'Amado comme celle de Depestre, demandent la reconnaissance de l'«Exote» (de l'«Autre») qui les a engendrées dans leur différence, s'opposant ainsi à toute forme d'assimilation²⁰ ».

Dans cette optique, Guméry-Emery observe que pour « Patrick Chamoiseau, écrivain francophone des Caraïbes qui a déjà cité le nom de Jorge Amado dans ses romans, il était "la voix de ceux qui n'ont pas de voix"²¹ ». Le Brésilien est mentionné dans *Texaco* (1992), roman récompensé par le Prix Goncourt la même année, et dans l'essai *Écrire en pays dominé* (1997). Dans l'essai, la mention d'Amado se fait à l'endroit où le Martiniquais énumère les livres dont il a suggéré les lectures à Loïc Léry en prison : « Naipaul, Carpentier, Lezama Lima, Roumain, Stephen Alexis, Guillén... Sa cellule se remplit de la Caraïbe, puis (avec Faulkner, Amado, Márquez, Roa Bastos, Asturias...) de l'Amérique des plantations²² ». À propos de *Texaco*, l'allusion au Brésilien se fait par une critique des personnages Péloponèse et Dartagnan Qualidor : « À cette heure, ils doivent y être enterrés, ou croupir dans une des bâtisses de Cayenne, écoutant grincer leurs os et se promenant de nuit sur la place des Palmistes, puis s'en allant dîner dans la graisse voletante d'un restaurant chinois où d'obscurs Brésiliens renient Jorge Amado²³ ».

Insistant toujours sur les mentions d'Amado par les intellectuels antillais, l'écrivain martiniquais Raphaël Confiant fait référence au Brésilien lorsqu'il discute de la longévité des écrivains en littérature : « Mais je leur dis souvent, en citant Fidel Castro, qu'il y a deux catégories de gens : d'un côté, les gens qui aiment la retraite et, de l'autre côté, des révolutionnaires et des écrivains (rires). Au Brésil, Jorge Amado a écrit jusqu'à sa mort. Glissant pareil²⁴ ».

Ce petit inventaire de mentions de Jorge Amado met en relief sa présence comme représentant privilégié de la culture brésilienne auprès des écrivains antillais, soit par son ouverture à l'autre et sa capacité de le décrire, soit par l'importance de son regard sur le monde des plantations et ses enjeux, soit par la force de sa longue et solide carrière littéraire. Au-delà de la reconnaissance et de l'admiration manifestées par ses collègues de plumes, il est possible de dévoiler des interfaces qui rapprochent les productions d'Amado et de ces interlocuteurs caribéens, telles que les présences du monde rural, des gens du petit peuple, du monde du travail et du quotidien de la société (les mœurs, les sentiments, les expériences, la convivialité, l'alimentation). Dans ce sens, le second volet de nos réflexions se consacre à

19. Vanessa Massoni da Rocha, *Tradução em (ent)revista: Simone Schwarz-Bart e as tradutoras brasileiras*, Rio de Janeiro, EdUERJ, 2021, p. 39.

20. Serge Bourjea, « Jorge Amado et René Depestre : une amitié dans l'Histoire », dans Marie Joqueviel-Bourjea et Béatrice Bonhomme (dir.), *René Depestre : le soleil devant*, Paris, Hermann, 2015, p. 353-383.

21. Claude Guméry-Emery, dans Norma Seltzer Goldstein (dir.), *Caderno de Leituras, op. cit.*, p. 73.

22. Patrick Chamoiseau, *Écrire en pays dominé*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1997, p. 96.

23. Patrick Chamoiseau, *Texaco*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1992, p. 364-365.

24. Vanessa Massoni da Rocha, « Entretien avec Raphaël Confiant », *Pluton-Magazine*, 28 avril 2021.

l'analyse des enjeux gastronomiques dans des ouvrages de deux écrivains majeurs : Simone Schwarz-Bart et Jorge Amado.

Simone Schwarz-Bart et Jorge Amado à table

Je sens que je mangerais toutes mes dents si je ne me retenais pas²⁵.

L'alimentation demeure un domaine majeur de manifestation identitaire, de renouvellement avec le sol et les arts de faire locaux dans les tessitures littéraires de Simone Schwarz-Bart et de Jorge Amado. Dans ce sens, l'un et l'autre auteurs se sont consacrés à « goûter à notre cuisine²⁶ », en anticipant des attitudes répertoriées dans le manifeste *Éloge de la créolité* (1989) de Jean Bernabé, Patrick Chamoiseau et Raphaël Confiant. L'importance de la gastronomie figure parmi les premières actions à être menées à terme par l'écrivain créole, selon les signataires du manifeste. En s'appuyant sur la prémisse que « nous voulons, en vraie créolité, y nommer chaque chose et dire qu'elle est belle²⁷ », l'art de cuisiner prend l'allure d'entreprise authentique, de portrait précieux et d'action capable de définir les mœurs d'une communauté. Il est incontestable que les activités culinaires « constituent de droit l'un des points forts de la culture ordinaire²⁸ » et que « les aliments et les mets s'ordonnent dans chaque région selon un code détaillé de valeurs, de règles et de symboles, autour duquel s'organise le modèle alimentaire d'une aire culturelle dans une période donnée²⁹ ».

Aux Antilles, la cuisine est reconnue pour sa vocation de faire rayonner la vraie créolité. Au Brésil, selon ce même point de vue, on nomme *brasilidade* (brésilité) la démarche mise en place par des écrivains tels que Jorge Amado pour appréhender le pays. « Jorge Amado n'a jamais eu l'intention d'être interprète pour le Brésil, mais il l'a toujours été³⁰ », signale l'historienne et anthropologue Lilia Schwarcz, copropriétaire de la maison brésilienne *Companhia das Letras* qui a republié la prolifique production romanesque (presqu'une quarantaine de livres) d'Amado au début des années 2000.

Considéré comme un « chroniqueur de la vie quotidienne à Bahia³¹ » et un ethnographe, Jorge Amado a entamé ce que la chercheuse française Luce Giard nomme une « lecture anthropologique des pratiques alimentaires³² ». Son chef d'œuvre *Gabriela, girofle et cannelle* (*Gabriela, cravo e canela*, 1958), célébré au cinéma, au théâtre et dans de nombreuses

25. André et Simone Schwarz-Bart, *Un plat de porc aux bananes vertes*, Paris, Seuil, coll. « Points », 2015 [1967], p. 241. Désormais *PP*.

26. Jean Bernabé, Patrick Chamoiseau et Raphaël Confiant, *Éloge de la créolité*, Paris, Gallimard, 2015, p. 39-40.

27. *Ibid.*, p. 39.

28. Luce Giard et Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1994, p. 214.

29. *Ibid.*, p. 238.

30. Lilia Moritz Schwarcz, « O artista da mestiçagem », in Lilia Moritz Schwarcz et Ilana Seltzer Goldstein (dir.), *Caderno de leitura. O universo de Jorge Amado*, São Paulo, Companhia das Letras, 2009, p. 35.

31. Norma Seltzer Goldstein, « Diálogos », dans Norma Seltzer Goldstein (dir.), *Caderno de Leituras. A literatura de Jorge Amado*, São Paulo, Companhia das Letras, 2008, p. 16.

32. Luce Giard et Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien, op. cit.*, p. 255.

traductions, est accompagné de l'épithète *Chronique d'une ville de l'État de Bahia (Crônica de uma cidade do estado da Bahia)*³³. En faisant écho à ce constat, Patrick Chamoiseau met en évidence les démarches créoles et décoloniales qui rapprochent le travail de l'ethnographe de celui de l'écrivain aux Antilles :

Les psychanalystes, les psychologues, les sociologues, les historiens n'ont pas suffisamment exploré cette réalité qui a donné ce que nous sommes, qui a donné la société antillaise et d'une certaine manière l'Amérique des plantations. À partir de là, il fallait fouiller dans les mémoires populaires, récupérer l'oralité, inventer une exploration scientifique. Dans mes premiers livres, je me dis que je suis ethnographe et même anthropologue de moi-même. Glissant disait qu'il faut être ethnographe de nous-mêmes. L'écrivain se retrouvait dans la nécessité d'être psychologue, psychanalyste, sociologue, statisticien... mobiliser toutes les approches de connaissance plus l'approche mémorielle³⁴.

À son tour, le critique Dominique Malu-Meert identifie cette sensibilité envers les pratiques quotidiennes, telles que la cuisine, chez Simone Schwarz-Bart :

Quel est l'écrivain, si ce n'est un poète, qui oserait associer ici la peau d'un visage à une écuelle ou, ailleurs, la beauté d'un être à une laitue ? De tout émerge une vision neuve des choses et le plaisir de leur écriture. Plaisir des sens aussi, convoqués avec gourmandise pour une célébration des fruits et des fleurs autant que du monde animal³⁵.

Dans un entretien accordé lors de la parution de son roman *Pluie et vent sur Têlumée Miracle*, Simone présente ses démarches de travail et son opinion sur le rôle de la littérature. À ce sujet, elle déclare : « je ressens le besoin de collecter³⁶ » et « j'ai essayé de mettre dans une espèce de forme – le roman – tout un univers antillais que je voyais dilapider, une partie de notre capital, de notre somme³⁷ ».

Simone Schwarz-Bart est une écrivaine capable de faire émerger l'âme créole dans toute sa splendeur. Ses productions sont parsemées de références à la cuisine et à ses atouts. Il s'agit de mettre en lumière l'art du partage, l'héritage ancestral et la communion des goûts aux Antilles françaises. Certains ouvrages exhibent dans le titre la thématique gastronomique qui les caractérise. C'est le cas de l'allocution « Du fond des casseroles » (1986), prononcée à Paris en hommage aux cuisinières antillaises et publiée dans la revue *Autrement* (1989) et dans le recueil de contes *Nouvelles de Guadeloupe* vingt ans plus tard, et du roman *Un plat de porc aux bananes vertes* (1967) écrit à quatre mains par Simone et son mari André Schwarz-Bart. Ce roman marque d'ailleurs le début littéraire de l'auteure et le début du cycle antillais, projet d'écriture à deux consistant en six volumes centrés sur l'histoire antillaise entre 1760 et 1953, basé sur la figure centrale de l'esclave et mulâtresse Solitude, de son vrai nom Rosalie, 1772 (probablement)-1802, icône historique de la résistance à l'esclavage en Guadeloupe.

33. *Gabriela, girofle et cannelle*, trad. Georges Boisvert [*Gabriela, cravo e canela*, 1958], Paris, J'ai lu, 2014. Désormais G.

34. Vanessa Massoni da Rocha, « Entretien avec Patrick Chamoiseau », *Pluton-Magazine*, 14 août 2021.

35. Dominique Malu-Meert, *Auteurs contemporains : Simone Schwarz-Bart*, Bruxelles, 5 Continents, 1985, p. 22.

36. Roger et Héliane Toumson, « Interview avec Simone et André Schwarz-Bart : sur les pas de Fanotte », *Textes, Études et Documents*, n° 2, 1979, p. 22.

37. *Ibid.*, p. 18.

Dans d'autres ouvrages schwarz-bartiens, la cuisine créole reste fidèle au rendez-vous malgré des apparitions de proportions variées. Dans *Pluie et vent sur Télumée Miracle* (1972), le déchirement de la protagoniste, domestique et cuisinière chez des Blancs, se dévoile à travers les goûts et pratiques alimentaires³⁸. Ceux des plus prospères diffèrent de ceux des plus démunis. « La cuisine est un discours identitaire au même titre que les modes vestimentaires de l'un et l'autre groupe racial³⁹ », rappelle Kathleen Gyssels. Son 'entretien d'embauche' chez les Desaragne se fait par un interrogatoire violent qui cantonne les êtres en fonction de leur consommation alimentaire et des modes de préparation : « – Vous connaissez cuisiner ? – Oui. – Je veux dire cuisiner, pas lâcher un morceau de fruit à pain dans une chaudière d'eau salée » (*PV*, p. 93).

Dans ce même esprit, le passage suivant nous montre Reine Sans Nom, grand-mère de la protagoniste, qui ignore la réputation de la sauce béchamel :

Étienne, mon nègre, lui disait doucement grand-mère, je te le dis, ami, il n'y a rien de bon dans la béchamel. J'en ai goûté autrefois et je peux te rassurer : il n'y a rien de bon dans la béchamel. Télumée, poursuivait-elle en se tournant vers moi, Télumée, cher flamboyant, quand ton cœur te le réclame, tu n'as qu'à faire cuire deux tranches de fruit à pain au gros sel, sur du bois, au fond de la cour, et ne va pas t'occuper ce jour-là s'ils font de la béchamel. (*PV*, p. 104-105)

L'opposition établie entre la sauce béchamel et le fruit à pain évoque le concept d'« aliments culturalisés⁴⁰ ». Si dans le contexte du récit, la sauce déplaît au goût, le fruit à pain, à son tour, fait appel aux origines. Tandis que la béchamel semble artificielle et provoque de l'indifférence voire du refus, le fruit à pain fait appel au bonheur du goût, aux souvenirs d'enfance et à la communion avec le connu, le traditionnel. En d'autres mots, « manger sert non seulement à entretenir la machinerie biologique du corps, mais à concrétiser un des modes de relation entre la personne et le monde, dessinant ainsi un de ses repères fondamentaux dans l'espace-temps⁴¹ ». Le rejet par Télumée de la sauce béchamel qu'elle doit préparer comme domestique n'est rien d'autre qu'un combat contre la domination de la France métropolitaine et contre les violences du travail chez des Blancs qui n'hésitent pas à l'humilier. Dans un cas évident de métonymie, la sauce doit être mise à distance car nous n'invitons pas à table notre ennemi.

Le protagoniste de l'ouvrage *Ti Jean L'Horizon* (1979) est présenté à partir de ses ressemblances physiques au fruit typique : « C'était une enfant plus ronde et plus frisée qu'un fruit à pain, aux yeux très écartés l'un de l'autre, pareils à des gouttelettes en suspens⁴² ». Le même procédé apparaît dans *L'Ancêtre en Solitude* (2015), roman dans lequel Simone et

38. Simone Schwarz-Bart, *Pluie et vent sur Télumée Miracle*, Paris, Seuil, coll. « Points », 1995 [1972]. Désormais *PV*.

39. Kathleen Gyssels, *Filles de Solitude. Essai sur l'identité antillaise dans les (auto-)biographies fictives de Simone et André Schwarz-Bart*, Paris, L'Harmattan, 1996, p. 356.

40. Luce Giard et Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien, op. cit.*, p. 238.

41. *Ibid.*, p. 259.

42. Simone Schwarz-Bart, *Ti Jean L'Horizon*, Paris, Seuil, coll. « Points », 1988 [1979], p. 20. Désormais *TJ*.

André caractérisent Hortensia dans ces termes : « En apparence, Hortensia était une petite fille plus ronde et remplie qu'un fruit à pain, un fruit à pain frisé, avec des pointes bleues⁴³ ».

Le texte « Du fond des casseroles » met en relief le rôle fondamental du fruit à pain comme saveur capable de faire rêver les Antillais :

Quand les arbres à pain croulaient par toute la Guadeloupe, c'était chaque jour fruit à pain accommodé à toutes les sauces, gros sel, migan, colombo aux crabes, en potage, croquettes et frites, rôti, mûr et vert. La saison des fruits à pain coïncidait avec celle des porcs, qui, eux aussi, profitant de la manne tombée des arbres, grossissaient à vue d'œil. On les tuait, on les salait, on en faisait boudins et andouillettes, jambons qui devenaient à leur manière des avatars, des éléments de la métamorphose du fruit à pain⁴⁴.

Schwarz-Bart examine la versatilité du fruit à pain en passant en revue son omniprésence dans le manger créole. Il est important de remarquer aussi le respect et l'harmonie avec la nature et la manière dont les saisons conditionnent les mets. Élire le fruit à pain comme une espèce de vedette culinaire créole consiste en une déclaration d'amour à la terre et au paysage local, puisque « la cuisine créole, à son niveau le plus quotidien, est un acte de communion avec la nature et avec les hommes⁴⁵ ».

Dans la pièce de théâtre *Ton beau capitaine* (1987), l'ouvrier agricole haïtien Wilnor Baptiste, parti sur une île voisine pour « gagner le pain des errants⁴⁶ », envoie à sa femme Marie-Ange, restée au pays, des cassettes dans lesquelles il dit être « gras comme un cochon de Noël⁴⁷ ». Cependant elle apprend du porteur de cette « correspondance sonore » que la réalité est fort différente : « Puis il m'a dit que tu avais beaucoup changé, maigri, fondu comme une chandelle ; que tu faisais maintenant impression d'un nègre tout rétréci. Rétréci au-dehors et rétréci du dedans⁴⁸ ». Contrairement à quelques ouvrages précédents où les aliments étaient à la portée des personnages, Simone évoque ici la progressive minceur du personnage pour démêler sa souffrance et sa chute. La pénurie alimentaire reflète les « drames de l'exil⁴⁹ », la nostalgie de la famille, le travail exténuant peu rémunéré et les sacrifices subis par le protagoniste pour faire parvenir de l'argent aux siens. En dépit des situations les plus diverses, la cuisine demeure un élément majeur dans la vie des personnages. *L'Ancêtre en Solitude* reprend le personnage Louise, d'*Un plat de porc aux bananes vertes*, afin de reconstituer fictionnellement la lignée de Solitude à travers ses héritières. Dans une évocation nostalgique, Man Louise se rappelle des fruits enviés :

43. Simone et André Schwarz-Bart, *L'Ancêtre en Solitude*, Paris, Seuil, coll. « Points », 2015, p. 100. Désormais AS.

44. Simone Schwarz-Bart, « Du fond des casseroles », dans G. Pineau, F. Chalumeau, S. Schwarz-Bart, E. Pépin et D. Deblaine, *Nouvelles de Guadeloupe*, Paris, Magellan & Cie / Desnel, coll. « Miniatures », 2009, p. 77 (une première version de ce texte a paru dans la revue *Autrement*, n° 41, 1989, p. 174-176).

45. *Ibid.*, p. 81.

46. Simone Schwarz-Bart, *Ton beau capitaine*, Paris, Seuil, 1987, p. 18.

47. *Ibid.*, p. 15.

48. *Ibid.*, p. 15.

49. Kathleen Gyssels et Dany Toubiana, Fiche *Ton beau capitaine*, Afrithéâtre, 1987.

Et elle ouvrit les yeux et parla aussitôt des fruits de France que monsieur Legrandin avait rapportés, la veille, et c'était comme s'il venait de les poser sur la table de la cuisine, ces beaux fruits rouges. Ils avaient peut-être comme qui dirait un goût de nèfles, mais finalement ils n'avaient pas le goût des nèfles. Et vaguement souriante, elle précisa le fond de sa pensée : Monsieur Legrandin, peut-être bien qu'elles viendraient sur vos terres, ces petites pêches là, peut-être bien qu'elles viendraient, peut-être. Avec votre permission : moi, j'aime ça. Mais monsieur Legrandin ne répondait pas. (AS, p. 90-91)

Le passage insiste sur les épreuves des plus démunis face à ceux qui détiennent le pouvoir. Les fruits mettent l'eau à la bouche mais ils ne peuvent pas être mangés par la femme noire. « La table est une *machine sociale* compliquée⁵⁰ », affirme Luce Giard. La hiérarchie sociale s'imprime de manière catégorique sur les vivres abordables et le menu de la population. La table n'échappe pas aux clivages sociaux : « il y a une "hiérarchisation alimentaire" qui recouvre la hiérarchie sociale⁵¹ ». Dans ce sens, pour mettre en évidence les écarts entre Télumée et sa sœur, la narratrice mentionne le fait que celle-ci savourait des pommes de France, bien au contraire de Télumée, qui se régalait de fruits à pain : « elle nous mit au courant du sort de ma sœur Régina, qui vivait maintenant chez son père naturel, [...] et dormait dans un lit, mangeait des pommes de France, possédait une robe à manches bouffantes et allait à l'école » (PV, p. 67).

En revenant à *L'Ancêtre en Solitude*, le refus alimentaire gagne des contours plus dramatiques quand on se rend compte que Louise était domestique. C'est à la cuisine qu'elle est placée par Monsieur La Flèche quand elle retourne chez lui après une période de fugue et de marronnage : « En récompense de sa fidélité, monsieur La Flèche l'avait mise aux cuisines. Elle faisait la vaisselle, épluchait les légumes ; en grandissant, elle surveilla les marmites, puis elle en vint à porter les serviettes dans la salle à manger » (AS, p. 44).

Cet extrait expose les contradictions entre l'espace de la cuisine et ses acteurs. La femme qui s'acharne dans la cuisine, qui transpire devant le feu n'est point celle à qui les délices seront offerts. Mettre « la main à la pâte » peut être une tâche très dissociée des plaisirs alimentaires. La représentation de la cuisine peut s'organiser de manière diamétralement opposée entre espace de travail et espace de réjouissance. Elle semble être davantage vue comme un espace d'abondance ; toutefois elle aussi être caractérisée par ses « privations⁵² ». Une comparaison entre les denrées alimentaires durant et après l'esclavage fait surface dans *Pluie et vent sur Télumée Miracle* : « – Crois-tu, Toussine, que si nous étions encore esclaves, nous mangerions cette bonne daube de cochon, le cœur si content ?... » (PV, p. 63). Dans ces termes, empêcher un esclavagisé ou un employé subalternisé de manger ce qu'il mijote ou de se servir d'un fruit de la corbeille consiste en une démonstration de force et un contrôle du corps d'autrui ; ces corps disciplinés et castrés deviennent, comme l'a formulé Michel Foucault, « des corps soumis et exercés, des "corps dociles"⁵³ ».

50. Luce Giard et Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien*, op. cit., p. 278.

51. *Ibid.*, p. 248.

52. *Ibid.*, p. 246.

53. Michel Foucault, *Surveiller et punir – Naissance de la prison*, Paris, Gallimard, 2004 [1975], p. 140.

L'univers littéraire de Jorge Amado se courbe à « tous les plats, délicieux... » (DF, p. 392) de la gastronomie du *nord-est* brésilien, notamment de l'État de Bahia. La critique littéraire brésilienne Norma Seltzer Goldstein analyse l'omniprésence de la gastronomie chez Jorge Amado et identifie trois motivations possibles : l'envie d'« accentuer la vraisemblance », « l'intention de localiser cet univers à Bahia, avec ses paramètres, ses coutumes et ses valeurs » et « la propre option stylistique de Jorge Amado [...] "homme du peuple" ⁵⁴ ». Dans son discours inaugural à l'Académie Brésilienne des Lettres, le 17 janvier 1961, Jorge Amado évoque, de manière métaphorique, la nourriture pour expliquer sa démarche romanesque : « je me suis nourri du savoir du peuple et si j'ai construit quelque chose, je le dois au peuple. Mon œuvre n'est qu'une piètre reconstitution de sa grandeur », et

Avec les gens j'ai appris tout ce que je sais, je me suis nourri d'eux et, si les défauts du travail effectué sont les miens, les qualités qui peuvent y exister sont des gens. Car, s'il possède une qualité, c'est celle de se rapprocher des gens, de se mêler à eux, de vivre leur vie, de m'intégrer à leur réalité. Que ce soit dans le monde héroïque et dramatique du cacao, ou dans le mystère noir huileux de la ville de Salvador da Bahia⁵⁵.

Les romans *Gabriela, girofle et cannelle* et *Dona Flor et ses deux maris* mettent en scène des « artistes culinaires » (DF, p. 62), dont la cuisine prend l'allure d'un espace de créativité et d'épanouissement féminins. « Les activités culinaires sont pour bien des femmes de tous les âges un lieu de bonheur, de plaisir et d'invention », nous atteste Luce Giard. Dona Flor, « gardienne des grandes traditions, zélatrice de l'huile de palme et des piments » (DF, p. 265) et « professeur émérite d'art culinaire » (p. 7) donne des cours de gastronomie à l'École culinaire Saveur et art.

À son tour, Gabriela avec « son teint hâlé couleur de cannelle » et « son parfum de girofle » (G, p. 289) vient régler le « petit drame personnel de Nacib, soudain privé de cuisinière » (p. 10). La jeune femme devient la cuisinière du commerçant d'origine arabe et ils tombent éperdument amoureux. Après son arrivée, « jamais il ne pourrait apprécier une cuisine autre que la sienne, faite par d'autres mains, assaisonnée par d'autres doigts » (p. 289).

Jorge Amado brouille ainsi les univers de l'amour, du bien-être et de la gastronomie. Plusieurs passages de ces deux romans associent le bonheur à un ventre (bien) rempli : « Lui, ce qu'il aimait, c'était bien manger » (G, p. 199) et « La vie était bonne, il suffisait de vivre. Se chauffer au soleil, prendre des douches froides, sucer des goyaves, manger des mangues, mâchonner du piment doux » (G, p. 353). Les cuisinières dona Flor et Gabriela mettent en parallèle la séduction amoureuse et l'érotisme culinaire. Comme l'énonce la maxime populaire, elles conquièrent par l'estomac et l'amour, de son côté, s'affaiblirait sans l'alchimie des casseroles. Les casseroles vibrent de manière plus intense à partir de l'effusion amoureuse. L'action de faire à manger pour son partenaire prend l'allure d'un accomplissement amoureux, une déclaration romantique, une jouissance sentimentale et charnelle. « Que lui manquait-il pour être parfaitement heureux ? Il mangeait les mets incomparables de Gabriela »

54. Norma Seltzer Goldstein, « Diálogos », *op. cit.*, p. 15-16.

55. Jorge Amado, *Discurso de posse*, 1961.

(G, p. 623), dit le narrateur à propos de Nacib. Dans ses études sur l'œuvre de son père, Paloma Amado superpose ces deux domaines. Face à la séparation troublante de Gabriela et Nacib, elle questionne : « L'amour de la femme et de sa nourriture, l'amour de son homme et le plaisir de cuisiner pour lui, des sentiments étrangement mêlés, quoi de plus profond⁵⁶ ? » pour affirmer qu'« il est naturel que la saudade de Nacib, après la séparation, s'exprime d'abord sous forme de saudades de la cuisinière, et que tout le désir de Gabriela soit de cuisiner à nouveau pour Nacib⁵⁷ ».

Étant donné que « l'art de nourrir a à voir avec l'art d'aimer, donc aussi avec l'art de mourir⁵⁸ », la friction des deux domaines chez Jorge Amado devient plus intelligible. Dans *Ti Jean L'Horizon*, Simone Schwarz-Bart adopte le même paradigme et souligne qu'« autrefois ce qui se passait entre l'homme et la femme était une très grande affaire, haute politique et diplomatie, cuisine précieuse, fragile, toujours servie dans de la porcelaine » (TJ, p. 104). Dans *le Pluie et vent sur Télumée Miracle*, Laetitia, rivale amoureuse de la protagoniste, définit la femme comme un aliment qui, après avoir été mangé, sera mis au rebut : « – Voilà ce que tu es pour Élie, ma congresse, une succulente canne congo qu'il aspire, mais auras-tu toujours du suc pour le contenter ?... Ce n'est pas que je sois jalouse de ta saveur, mais je te le dis : danser trop tôt n'est pas danser... » (PV, p. 141). De ce point de vue, si l'accomplissement amoureux fait des clins d'œil au rassasiement alimentaire, la perspective contraire demeure également juste : le mépris de la cuisine préparée par l'être aimé signifie que l'amour perd sa robustesse, se fane et se voit condamné à l'échec. Dans ce même ouvrage, Elie se passe de la nourriture téluméenne : « De ce jour, il passa le plus clair de son temps parmi les âmes détraquées et meurtries des nègres en chômage, et quand il en revenait, titubant, il ne voulait prendre aucune nourriture, lançait des jets de salive brunâtre et marmonnait... » (p. 150).

À la lumière de l'auteure guadeloupéenne et de son éloge du fruit à pain et des traditions créoles, il nous est possible d'entrevoir une interprétation plus approfondie du couple amour-cuisine : l'amour de l'acte de manger lui-même et ses enjeux (lieu, compagnie, etc.). Dans *Dona flor et ses deux maris*, le personnage Zé Sampaio fait un éloge du dîner assis, la meilleure option d'après lui pour une pleine dégustation du plat. En ce qui concerne le lieu du repas, il préfère aller au restaurant :

Premièrement, je n'aime pas cette histoire de dîner à l'américaine, tout le monde debout. J'aime manger, assis à table. Dans ce truc américain que vous avez inventé, tout le monde se presse autour de la table, et moi qui suis timide je finis par manger les restes ; quand je peux enfin me servir, ils ont déjà presque tout englouti, il n'y a plus qu'un aileron de dinde, la poitrine a disparu. Troisièmement, c'est encore pire chez nous. Comme maître de maison, je dois me servir le dernier et ne trouve plus rien. Je mange peu et mal... Quatrièmement : au restaurant, c'est différent. On s'assied, on choisit les plats, et comme c'est un jour d'anniversaire chacun peut manger deux plats... Ces deux plats étaient son émouvante concession à la famille et à la gourmandise. (DF, p. 384-385)

56. Paloma Amado, *A comida baiana de Jorge Amado*, São Paulo, Panelinha, 2014, p. 28.

57. *Ibid.*, p. 28.

58. Luce Giard et Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien*, op. cit., p. 239.

Schwarz-Bart répertorie quelques espaces où l'on mange : « nous mangions sous un énorme flamboyant qui poussait dans une arrière-cour, non loin de l'école » (*PV*, p. 73) et « nous mangions sous la protection de son calme, de sa joie tranquille, dehors, assis sur des roches, au milieu de la paix du soir » (*PV*, p. 109). L'action de manger en plein air et toujours en compagnie révèle des particularités du rituel créole :

La cuisine créole est avant tout une cuisine du partage. On considère que le fait de manger seul est une punition. C'est pourquoi, même célibataire, on ne prépare jamais de repas pour une seule personne. On attend toujours, on espère, on compte toujours que quelqu'un viendra, s'arrêtera, goûtera⁵⁹.

En adoptant la prémisse que « chaque habitude alimentaire compose un minuscule carrefour d'histoires⁶⁰ », l'écrivain et essayiste d'origine tunisienne Albert Memmi identifie des « valeurs refuges⁶¹ » dans le rapport du colonisé avec la famille, la religion et les festivités. Bien qu'elle ne soit pas explicitement mentionnée par Memmi, la gastronomie intègre les repères identitaires qui composent les valeurs refuges. Jorge Amado, dans ce sens, présente dans ces romans un mouvement pendulaire : célébrer la cuisine bahianaise et fragiliser d'autres gastronomies. Le mouvement fait écho à la discussion entamée par Schwarz-Bart à propos de la sauce béchamel et du fruit à pain. Dans le roman *Dona Flor et ses deux maris*, le narrateur raconte une nouvelle expérience alimentaire de Flor et Norma :

pour la première fois de leur vie, dona Flor et dona Norma virent et goûtèrent du caviar. À dona Flor qui avait un palais de maîtresse en art culinaire, ce caviar si fameux – dont chaque gramme valait une fortune – fut agréable : « C'est étrange, mais cela me plaît. » Dona Norma n'était pas du même avis et, faisant une grimace, dit en riant à son amie (elle aimait le champagne, cela oui, et en avait déjà bu deux coupes) : – Cette chose-là a un goût de rance, je ne sais pas de quoi... (*DF*, p. 570)

Teodoro, deuxième mari de dona Flor, vitupère de manière ironique à propos du caviar : « – Un goût de tabatière... C'est très bon ! » (p. 570).

Dans la partie finale de cet article, notre attention se tourne vers les rapports entre l'art de nourrir et l'art de mourir, selon les propos de Luce Giard. Le roman *Dona Flor et ses deux maris* s'ouvre sur le décès de Vadinho, premier mari de la protagoniste, en plein dimanche de Carnaval. « Que faut-il offrir lors d'une veillée funèbre, et quand ? », s'interroge le narrateur ; pour ensuite expliquer : « Bien que ce soit un jour désordonné de lamentations, de tristesse et de pleurs, ce n'est pas une raison pour laisser la veillée s'écouler à jeun. [...] car on ne va pas laisser ainsi, sans manger ni boire, les malheureux réunis solidairement pour la nuit » (p. 13). Bien que le café et l'eau soient très importants, « une veillée funèbre sans alcool est un manque de considération envers le défunt, cela signifie indifférence et cruauté » (p. 14). Dans son procès de deuil, la veuve apprend à ses étudiants le plat préféré de son mari, la moqueca de crabe tendre. La recette complète du plat illustre la page d'ouverture de la deuxième partie du roman, celle consacrée au veuvage et au chagrin de dona Flor.

59. Simone Schwarz-Bart, « Du fond des casseroles », *op. cit.*, p. 80.

60. Luce Giard et Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien*, *op. cit.*, p. 240.

61. Albert Memmi, *Portrait du colonisé précédé de Portrait du colonisateur*, Paris, Gallimard, 2010 [1957], p. 117.

Les funérailles de Reine Sans Nom, dans *Pluie et vent sur Télumée Miracle*, mettent également à l'honneur la cuisine et le partage :

Ainsi avons-nous causé, chanté et somnolé neuf jours et neuf nuits, jusqu'à ce que l'âme de Reine Sans Nom s'allège du poids de la terre et prenne son envol. Le dixième jour, les gens ont remporté leurs beaux draps du Vieux-Fort, leurs tasses, leurs assiettes et leurs bancs, la dernière fête de grand-mère était finie. (PV, p. 187)

La scène finale d'*Un plat de porc aux bananes vertes* nous montre la Martiniquaise Mariotte qui se meurt dans un hospice parisien. Elle songe au plat de porc aux bananes vertes dans une sorte d'hallucination et d'ivresse :

et puis tout disparut et [Mariotte] vit à nouveau devant elle un plat de nourriture pays d'origine et eut l'impression de tomber le visage en avant mais se retint deux mains à la canne rigolant malgré elle car de comprendre que son ivresse ne venait pas du cœur ni du vin ni des cigarettes mais de l'odeur de vie, des couleurs de beauté, du goût de tendresse qu'il y avait ladite quelconque cheval à son point de vue oh oui dans un plat de porc avec des bananes vertes ! (PP, p. 246)

D'après Gyssels, « seule dans sa solitude, il ne lui reste qu'à ressusciter les lieux d'antan, les plats savoureux de la cuisine créole, tel ce plat de porc aux bananes vertes (plat typique de l'univers de l'habitation, à base de bas morceaux du porc), des moments qui sont restés greffés sur ses rétines usées⁶² ». En ce qui concerne la nourriture et l'exil, Giard défend qu'il s'agit d'une « manière d'inscrire dans le retrait du soi l'appartenance à l'ancien terroir⁶³ ». Suivant cette même conception, Schwarz-Bart présente dans son allocution le postulat selon lequel :

dans l'exil, manger n'est pas manger, c'est se souvenir des fleurs, des fruits, des herbes, de la montagne et de la mer, c'est consommer le pays, en quelque sorte, et c'est faire surgir tout un monde absent, c'est faire lever des visages et des rires, des gestes, des paroles sans lesquels on se dissoudrait, on cesserait d'être, on perdrait, comme on dit aujourd'hui dans un langage presque administratif, son identité⁶⁴.

La nostalgie du pays natal s'inscrit dans un inventaire de ses lignes de force, de ses traits distinctifs. Ainsi, la nourriture s'impose comme une expérience affective et authentique, capable de bercer, de réduire les distances et de renouer les liens avec son pays d'origine. Le plat de porc imaginé par Mariotte renvoie à sa famille et à Raymonique, qu'elle soupçonne d'être son père. Quand il était en prison, après avoir tué le contremaître de l'usine Guérin, sa mère a saigné un porc pour préparer son plat préféré. Du choix du porc, en passant par la préparation détaillée du plat jusqu'aux rituels de présentation et de dégustation : voilà les étapes de l'hommage de Simone et André Schwarz-Bart à ce plat consommé notamment dans les festivités. Son statut de valeur refuge se voit renouvelé. Après une hallucination, la protagoniste semble se résigner à la mort. L'expérience sensorielle gagne la dimension d'un

62. Kathleen Gyssels, *Filles de Solitude*, op. cit., p. 169-170.

63. Luce Giard et Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien*, op. cit., p. 259.

64. Simone Schwarz-Bart, « Du fond des casseroles », op. cit., p. 81.

rituel de passage et de libération qui va l’emmener vers le monde des morts où l’attendent Raymonique, sa mère et sa lignée.

La cérémonie de dégustation se prolonge sur quelques pages ; elle est restée dans la mémoire de Mariotte, qui tient un journal en format de cahier où elle remémore son passé :

quand il a soulevé la feuille de bananes étalée sur la portion de porc, tout ce bon manger m’est apparu et l’odeur était si exaltante, désespérante, attendrissante aussi, que je me suis retenue à grand mal de pleurer... Ce diable d’homme n’a pas touché tout de suite au plat : les yeux mi-clos, la mine rêveuse, il laissait l’odeur l’envahir au point de ne plus pouvoir y résister. Même, il a passé le plat devant chacun d’entre nous, par un raffinement de politesse que nous avons tous apprécié, venant d’un nègre sans feu, sans femme et sans moman comme c’était le cas présentement de Raymonique. Merci, on a le ventre qui éclate... a dit Moman. Alors le prisonnier, assis sur ses talons, s’est courbé sur l’écuelle ; et il s’est mis lentement à manger et à soupiner, à manger et à soupiner jusqu’à ce qu’il ne reste que quelques gouttes de sauce au fond du récipient. (PP, p. 134-135)

En guise de conclusion, nous pouvons dire que les univers littéraires de Simone Schwarz-Bart et de Jorge Amado mettent en lumière, de manière intersectionnelle, la formation identitaire (individuelle et collective), les arts de faire et l’acte de manger. Dans plusieurs de leurs ouvrages, le lecteur est témoin d’un rapport viscéral des personnages à la gastronomie locale (créole, pour elle et notamment de Bahia, pour lui) et de ses enjeux dans la vie quotidienne. « L’âme des peuples s’exhalant du fond des casseroles⁶⁵ », l’un et l’autre accueillent la gastronomie comme vecteur privilégié d’appréhension et de chronique du monde. Le fond des casseroles touche au plus profond des êtres, à leurs savoirs, à leurs saveurs et à la communion avec l’espace. Soit par des personnages cuisinières, soit par le partage de recettes, soit par l’évocation des aliments (non) appréciés, Schwarz-Bart et Amado font se côtoyer les domaines de la gastronomie et de la littérature. Ils démontrent les multiples rôles de l’alimentation qui dépassent largement la physiologie corporelle et le besoin d’acquisition d’énergie vitale. À travers leurs livres, l’un et l’autre font défiler le manger et ses enjeux : l’intégration au terroir, la composition de communautés, le pacte de convivialité, l’avatar de résistances, la démonstration de hiérarchies sociales, la véhiculation de l’amour et de la mort, la réduction de distances et les hommages aux ancêtres et au passé. Ceci dit, « la table est un lieu de plaisir, c’est une vieille découverte, mais elle garde sa vérité et son secret, car manger est bien plus que manger⁶⁶ ».

Bibliographie

AMADO Jorge, *Discurso de posse*, 1961. À consulter sur www.academia.org.br

— *Dona Flor et ses deux maris*, trad. Georgette Tavares-Bastos, Paris, J’ai lu, 2012 [*Dona Flor e seus dois maridos*, 1966].

— *Gabriela, girofle et cannelle*, trad. Georges Boisvert [*Gabriela, cravo e canela*, 1958], Paris, J’ai lu, 2014.

AMADO Paloma, *A comida baiana de Jorge Amado*, São Paulo, Panelinha, 2014.

65. *Ibid.*, p. 75.

66. Luce Giard et Michel de Certeau, *L’Invention du quotidien*, op. cit., p. 279.

- BERNABÉ Jean, CHAMOISEAU Patrick et CONFIANT Raphaël, *Éloge de la créolité*, Paris, Gallimard, 1993.
- BOURJEA Serge, « Jorge Amado et René Depestre : une amitié dans l'Histoire », dans Marie Joqueviel-Bourjea et Béatrice Bonhomme (dir.), *René Depestre : le soleil devant*, Paris, Hermann, 2015, p. 353-383.
- BROUEZ Coraline, « Trois recettes de cuisine inspirées des grands auteurs de la littérature française », www.europe1.fr, 20 février 2021.
- CHAMOISEAU Patrick, *Texaco*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1992.
- *Écrire en pays dominé*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1997.
- *À bout d'enfance*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 2005.
- CONDÉ Maryse, *Mets et merveilles*, Paris, JCLattès, 2015.
- EBROÏN Ary, « Les origines de la cuisine créole », *Autrement*, n° 41, 1989, p. 178-184.
- FOUCAULT Michel, *Surveiller et punir – Naissance de la prison*, Paris, Gallimard, 2004 [1975].
- GIARD Luce et DE CERTEAU Michel, *L'Invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.
- GLISSANT Édouard, *Introduction à une poétique du divers*, Paris, Gallimard, 1996.
- GOLDSTEIN Norma Seltzer, « Diálogos », dans Norma Seltzer Goldstein (dir.), *Caderno de Leituras. A literatura de Jorge Amado*, São Paulo, Companhia das Letras, 2008, p. 10-25.
- GYSSELS Kathleen, *Filles de Solitude. Essai sur l'identité antillaise dans les (auto-)biographies fictives de Simone et André Schwarz-Bart*, Paris, L'Harmattan, 1996.
- GYSSELS Kathleen et TOUBIANA Dany, Fiche *Ton beau capitaine*, Afrithéâtre, 1987. À consulter sur afritheatre.com
- MALU-MEERT Dominique, *Auteurs contemporains : Simone Schwarz-Bart*, Bruxelles, 5 continents, 1985.
- MASSONI DA ROCHA Vanessa, *Tradução em (ent)revista: Simone Schwarz-Bart e as tradutoras brasileiras*, Rio de Janeiro, EdUERJ, 2021.
- Entretien avec Raphaël Confiand. *Pluton-Magazine*, 28 avril 2021. À consulter sur pluton-magazine.com
- Entretien avec Patrick Chamoiseau. *Pluton-Magazine*, 14 août 2021. À consulter sur pluton-magazine.com
- MEMMI Albert, *Portrait du colonisé précédé de Portrait du colonisateur*, Paris, Gallimard, 2010 [1957].
- PÉPIN Ernest, *Tambour-Babel*, Paris, Gallimard, 1996.
- PRIETO José Ricardo, « Vinte livros indispensáveis », *A nova democracia*, n° 164, 2016. À consulter sur anovademocracia.com.br
- SCHWARCZ Lilia Moritz, « O artista da mestiçagem », dans Lilia Moritz Schwarcz et Ilana Seltzer Goldstein (dir.), *Caderno de leituras – O universo de Jorge Amado*, São Paulo, Companhia das Letras, 2009, p. 35-45.
- SCHWARZ-BART Simone, *Ton beau capitaine*, Paris, Seuil, 1987.
- *Pluie et vent sur Télumée Miracle*, Paris, Seuil, coll. « Points », 1995 [1972].
- *Ti Jean L'Horizon*, Paris, Seuil, coll. « Points », 1988 [1979].
- « Du fond des casseroles », *Autrement*, n° 41, 1989, p. 174-176.
- « Du fond des casseroles », dans G. Pineau, F. Chalumeau, S. Schwarz-Bart, E. Pépin et D. Deblaine, *Nouvelles de Guadeloupe*, Paris, Magellan & Cie / Desnel, coll. « Miniatures », 2009, p. 75-81.
- SCHWARZ-BART, André et Simone, *Un plat de porc aux bananes vertes*, Paris, Seuil, coll. « Points », 2015 [1967].
- *L'Ancêtre en Solitude*, Paris, Seuil, coll. « Points », 2015.
- STOLS Eddy, « Le métissage des aliments », *Textes du Brésil*, n° 13, 2009, p. 7-13.
- TOUMSON Roger et Héliane, « Interview avec Simone et André Schwarz-Bart sur les pas de Fanotte », *Textes, Études et Documents*, n° 2, 1979, p. 13-23.