

UNE PROSE GOURMANDE ET SAVOUREUSE ? LE VIN ET LA TABLE DANS L'ŒUVRE DE JIM HARRISON

Alexandre EYRIES¹

Dans cet article, je me propose d'analyser une frange singulière de l'œuvre de l'écrivain américain Jim Harrison (1937-2016) mais ô combien centrale dans sa trajectoire d'auteur et surtout d'homme et de bon vivant à l'appétit vorace pour la bonne chère, les meilleurs vins et les plaisirs bien terrestres (amour des femmes, passion pour la nature et les grands espaces, la chasse et la pêche) qui jalonnent toute son œuvre, des romans aux poèmes ainsi qu'aux *novellas* ces longues nouvelles comme *Légendes d'automne* qui lui ont valu la célébrité sur la scène littéraire internationale. Dans le présent article, je m'intéresserai tout particulièrement à l'expérience gastronomique et œnologique telle qu'elle est mise en scène et en récit dans l'ouvrage *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre* (Flammarion, 2018) qui rassemble la totalité des articles écrits par Jim Harrison tout au long de sa vie sur l'expérience gastronomique et œnologique à laquelle l'écrivain a très largement donné son corps dans des agapes infinies au cours desquelles « *la règle de base est d'être "modéré à l'excès"* » (p. 40).

Dans l'introduction qu'il a rédigé pour cet ouvrage, le chef cuisinier new yorkais Mario Batali dresse le portrait suivant de Jim Harrison : « *Jim avait un appétit légendaire et rien ne rend un cuisinier plus heureux que quelqu'un qui ne vit que pour manger – et, quand il ne mange pas, pour parler de ce qu'il a mangé, pour chasser et pêcher des choses*

1 Alexandre EYRIES est enseignant-chercheur HDR en Sciences de l'Information et de la Communication à l'Université de Bourgogne Franche-Comté et chercheur au Laboratoire CIMEOS.

à manger ou pour passer du temps, entre deux repas, à évoquer ce que nous venions de manger » (p. 9).

L'ouvrage *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre* – à la démesure de son auteur, cousin américain de Rabelais et manière d'épigone d'Hemingway – est un véritable festin littéraire. Il constitue à la fois une envolée discursive et littéraire et des moments propices à l'élaboration d'une prose gourmande et savoureuse par ses trouvailles stylistiques comme par ses excès et son outrance toute gargantuesque.

Dans la première partie de cet article, j'analyserai les discours incarnés et éminemment littéraires tenus par l'auteur sur le vin et sa dégustation, sur la dimension anthropologique de ce phénomène sous-tendant les pratiques de convivialité et de commensalité.

Dans la seconde partie de l'article, je m'attacherai aux écrits de l'auteur sur la gastronomie à l'aune de logiques de caractérisation, de recommandation et d'expertise acquises au cours d'une longue existence de gourmand vagabond ayant sillonné tous les terroirs de France et du monde.

Du « sang du Christ » à la « Dive bouteille » : une lecture anthropologique de la dégustation

Plus que tout autre aliment, le vin possède outre des vertus gustatives et des propriétés esthétiques, une forte valeur ajoutée autour de laquelle se construisent des imaginaires, des représentations et des mises en scènes autour de la fameuse « Dive bouteille », poème mis en forme et en vers par François Rabelais dans le Cinquième Livre des aventures de *Pantagruel* :

*« En la tant divine liqueur
Qui est dedans tes flancs reclose,
Bacchus, qui fut d'Inde vainqueur,
Tient toute vérité enclose² ».*

La valeur ajoutée est, toujours dès lors qu'on parle de vin, de nature symbolique tant ce breuvage cristallise les passions, recoupe les problématiques identitaires et régionalistes et fait naître des discussions enflammées autant que bien des discours (d')experts (et) passionnés tenus à grand renfort de lexique spécialisé et de termes techniques. Comme l'écrit Pierre Mayol, le vin est un *rite de passage* qui distingue

2 François Rabelais, *Le Cinquième Livre* (Bibliothèque de la Pléiade), Paris, Gallimard, 1994, p. 1251.

un avant d'un après : « *le vin trace une frontière sociale, parce qu'il indique l'inaptitude à la réjouissance*³ ».

Dans les pays où la consommation d'alcool est en vente libre (mais contrôlée via les licences et les interdictions de vente aux mineurs), la première dégustation de vin constitue à proprement parler un rite de passage. Pour les jeunes hommes notamment (même si cela se produit avec des jeunes femmes de façon plus marginale) la première gorgée de vin marque et matérialise le passage de l'adolescence (où la consommation brasse bière et alcools forts), à l'âge adulte. La première gorgée de vin est une pratique inchoative, elle ouvre sur une nouvelle ère et sur la dégustation de breuvages plus complexes (vins, champagnes, crémants...). À certaines périodes de l'adolescence, la consommation d'alcool chez les jeunes hommes est associée à un signe extérieur de virilité, à une démonstration de puissance, de courage physique, qu'on se rappelle à cet égard des exemples littéraires d'Ernest Hemingway et de Joseph Kessel. Pour les jeunes hommes adultes dans les sociétés occidentales, la première dégustation de vin est un rite de passage (et même d'institution au sens de Pierre Bourdieu) dans la mesure où elle constitue un rite comparable à certaines épreuves consacrant la bravoure d'adolescents devenus guerriers dans certaines sociétés tribales. Chez les Masai au Kenya, la consécration en tant que guerrier a longtemps consisté à tuer un lion pour prouver son courage non sans avoir bu préalablement du sang de bœuf. Il s'agit d'ordalies au sens anthropologique du terme : « *le fait pour un sujet, de s'engager de façon plus ou moins répétitive dans des épreuves comportant un risque mortel : épreuve dont l'issue ne doit pas être évidemment prévisible, et qui se distingue de ce fait tant du suicide pur et simple, que du simulacre*⁴ ». La consommation d'alcool chez les jeunes hommes (et femmes) est une forme de mise en danger permettant d'éprouver par contraste le sens et la beauté de la vie. Il s'agit de comportements que l'on range dans la catégorie des conduites à risques. Claude Lévi-Strauss, dans *Les Structures élémentaires de la parenté*, donne à voir avec justesse la profonde socialité de l'acte de consommation de vin qui en fait pour lui une activité à part dans les pratiques alimentaires : « *le vin, à la différence du "plat du jour", bien personnel, est un bien social. La petite*

3 Pierre Mayol dans Michel de Certeau, Pierre Mayol & Luce Giard, *L'Invention du quotidien 2. Habiter, Cuisiner* (Folio Essais n° 238), Paris, Gallimard, 1990, p. 131.

4 Marc Valleur, Les chemins de l'ordalie, *Topique* 107, 2009, <https://www.cairn.info/revue-topique-2009-2-page-47.htm>

bouteille peut contenir tout juste un verre, ce contenu sera versé non dans le verre du détenteur, mais dans celui du voisin, et celui-ci accomplira aussitôt un geste correspondant de réciprocité. [...] D'un point de vue économique, personne n'a gagné et personne n'a perdu. Mais c'est qu'il y a bien plus dans l'échange que les choses échangées⁵ ».

Plus que tout autre aliment, le vin a la capacité d'ensorceler le réel, de nous faire vivre – en tant que rite spécifique – une parenthèse enchantée. Boire du vin, c'est bien plus que se livrer à la consommation d'un breuvage alcoolisé, c'est surtout s'adonner à une pratique sociale et anthropologique. La dégustation de vin favorise le partage, la convivialité et la commensalité, des pratiques dans lesquelles il prend toute sa saveur et son pouvoir d'évocation imaginaire. Il est le principal levier d'un rapprochement entre les hommes. Comme l'écrit la sociologue Geneviève Teil dans un chapitre de l'ouvrage *Ethnologie des gens heureux* « *boire du vin est une activité sociale, plaisante elle aussi et il ne faut pas se priver de la compagnie des autres. Le buveur doit cependant rester attentif à bien distinguer la nature des plaisirs qu'il éprouve en buvant, selon qu'ils sont dus à la qualité du vin, à la convivialité ou encore à l'euphorie procurée par l'alcool⁶* ». Le vin est donc une incarnation du lien social, un creuset dans lequel se mêlent et se fondent les identités, les valeurs, les catégories socioprofessionnelles à l'occasion d'une activité fédératrice, un repas entre amis, une dégustation en couple ou en groupe, une Master Class d'œnologie, un apéritif en terrasse à l'approche des beaux jours ou encore chaque année le rendez-vous automnal et amical du Beaujolais nouveau, la percée du vin jaune en Franche-Comté ou la Saint-Vincent tournante en Bourgogne. Ce sont autant de moments conviviaux au cours desquels le vin constitue à la fois le prétexte, le trait d'union entre les différents individus et le breuvage autour duquel une fraternité, une communauté éphémère et bacchique se noue jusqu'à ce que la part des anges s'évapore, laissant les vapeurs d'alcool se dissiper lentement et les participants à ce rite singulier se disperser et reprendre peu à peu le cours de leurs vies. Dans

5 Claude Lévi-Strauss, *Les Structures élémentaires de la parenté*, Paris, PUF, 1949, 2^e éd. Éditions Mouton-Maison des Sciences de l'Homme, 1967, p. 68.

6 Geneviève Teil, Percevoir la qualité du vin. Dans Salomé Berthon, Sabine Châtelain, Marie-Noëlle Ottavi & Olivier Wathelet (éds), *Ethnologie des gens heureux* (collection Ethnologie de la France), Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 2009, pp. 113-138 <http://books.openedition.org/editionsmslh/3462?lang=fr#text>

son livre *Opéra bouffe* (paru aux Éditions EMS en 2011), Pascal Lardellier écrit : « Du “sang du Christ” à la “dive bouteille”, une mythographie puissante s’est construite autour du vin. [...] Le vin, avant de faire tourner les têtes, de réchauffer les cœurs et d’œuvrer au liant, fait parler, surtout. Car il constitue un formidable objet de discours, à ce titre, propice à générer des représentations empathiques⁷ ». Le vin est donc une matrice narrative et discursive à nulle autre pareille, un dispositif social et anthropologique singulier qui engendre des diatribes, des envolées lyriques, des morceaux de bravoure rhétoriques et poétiques, mais aussi des descriptions sensibles et incarnées des arômes et du goût du vin dégusté. En d’autres termes, *ut vino narratio* ou bien encore *in vino narratio*, le vin monte à la tête pour mieux être narré, donnant naissance à des mises en récit imprégnées et imbibées. Boire du vin, c’est vivre une expérience quasi mystique qui engendre une forme de transe telle que celles que les shamans provoquent au moyen du Peyotl et que Carlos Castaneda a analysée dans une série d’ouvrages devenus célèbres. Le vin crée des communautés provisoires sur la base d’une expérience partagée mais qui ne doit pas aller jusqu’à la déraison : « le vin est une invitation au voyage vers la fête, mais on ne peut aller jusqu’à elle, jusqu’au vertige central, mortel, dont l’échange initial, symbolisé par le remplissage des verres, leur attouchement (*trinquen*) et le *taste-vin*, est cependant la prémonition⁸ ». La fête bacchique laisse entrevoir la menace de l’*hubris* et du *delirium tremens* mais une logique de régulation sociale prévaut qui empêche tout débordement dû à une insuffisante culture du vin ou incapacité à supporter les effets du vin. Boire du vin, en bonne compagnie, est proprement une expérience anthropologique, c’est du vivre-ensemble à l’état liquide, auquel Jim Harrison a rendu des hommages appuyés dans bon nombre de ses articles et chroniques gastronomiques.

« In vino veritas ». Proses dionysiaques

L’expérience œnologique qui ne se résume pas à la simple dégustation de vin, mais aussi à la création d’une recette et même jusqu’à l’élaboration d’un accord mets et vin : « *en fin de compte, on travaille*

7 Pascal Lardellier, *Opéra bouffe. Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires* (collection Societing), Cormelles-le-Royal, EMS, 2011, p. 193.

8 Pierre Mayol dans Michel de Certeau, Pierre Mayol & Luce Giard, *L’Invention du quotidien 2. Habiter, Cuisiner, op. cit.*, p. 135.

avec un médium qui est rarement compris au-delà de la sensation de plaisir immédiate. Comme pour les créations d'un chef d'exception, votre œuvre n'atteint la maturité que lorsqu'elle disparaît dans la bouche de quelqu'un⁹ ». Le propos œnologique, chez Jim Harrison, se situe non pas du côté conceptuel, mais au contraire du côté sensible, du ressenti. Jim Harrison, affublé du surnom de « Big Jim » par ses proches et ses plus grands admirateurs exprime son rapport au vin d'une manière empirique empreinte d'humilité : « avec le vin, nous redevons des étudiants qui se demandent si leur professeur a corrigé leur brillante dissertation avant ou après le dîner, avant ou après avoir baisé, avant ou après son fantasme habituel sur Ava Gardner dans la piscine¹⁰ ».

C'est en rupture avec l'idée d'une scientificité du discours œnologique que Jim Harrison construit ses propres textes sur le vin (aussi bien sur la phase de production que sur sa dégustation). Il établit à l'inverse un parallèle des plus intéressants entre le discours sur la production de vin et la création littéraire. Plus largement, la réflexion de Jim Harrison sur la création (littéraire ou viticole) est inséparable d'un débat plus ample sur le lien entre le goût et la sensibilité artistique qui fait des viticulteurs ou des cuisiniers les seuls artistes qui produisent des œuvres consommables et comestibles. Dans un article au titre savoureusement explicite « *Faire du vin est-il un art ?* », l'écrivain américain poursuit sa comparaison entre la production d'un vin (on parle parfois d'élevage) et l'élaboration d'une œuvre littéraire : « *faire du vin est-il un art ? On peut aussi bien se demander : écrire est-il un art ? Parfois, mais rarement. Une discipline ou un savoir-faire serait une définition plus exacte dans 99,9 % des cas, que l'on parle de vin ou d'écriture. Rien n'est plus évanescent que les vieux critères esthétiques de portée, durée et résonance, ces impératifs arides de la beauté¹¹ ».* Jim Harrison prône, exactement comme les scientifiques dont il se méfie pourtant, en matière de discours sur le vin, une modestie de rigueur et un relativisme de bon aloi, afin de ne pas verser dans les excès de l'enthousiasme à tout crin, ni dans le fiel. En tant qu'artiste, en tant qu'écrivain, l'auteur ne professe pas sur le vin, il rend compte avec humilité et un langage haut en couleur, du plaisir que lui procure la dégustation de ce breuvage ô combien symbolique et évocateur : « *il n'y a rien de plus difficile et de plus exaspérant que de faire un vin vraiment bon, compte tenu des mille variables*

9 Jim Harrison, *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, Paris, Flammarion, 2018, p. 53.

10 *Ibid.*, p. 48.

11 Jim Harrison, *Faire du vin est-il un art ? Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre, op. cit.*, p. 50.

*imprévisibles inhérentes à l'exercice. Les simples caprices du climat vous feront endurer pendant trois mois les douleurs de l'enfantement*¹² ». La métaphore de la parturition n'est pas innocente, elle illustre la part imprévisible et imprédictible de la création de la vie et celle de l'élevage d'un vin. La création (d'un vin ou d'une œuvre littéraire) est une chose si difficile que cela incite l'auteur d'*Un sacré gueuleton* à faire preuve de prudence et à considérer les situations avec le juste recul critique, ce qu'Erving Goffman appelle la « distance au rôle » : « *C'est le fait de cette séparation entre l'individu et le rôle qui lui est imputé, qu'exprimé de façon significative, j'appellerais distance au rôle – l'individu rejette, en fait, non pas le rôle lui-même, mais le self virtuel supposé dans le rôle par tous les acteurs qui l'acceptent*¹³ ». La création de vin – pour l'amateur (dans toutes les acceptions de ce terme) qu'est Jim Harrison nécessite humilité et ancrage dans une temporalité longue et lente, parsemée d'embûches et bornée par le doute salutaire : « *faire du vin est-il un art ? Peut-être pour certains, dont les identités demeurent cachées, sauf de quelques-uns. C'est l'apprentissage de toute une vie. Il faut souvent attendre vingt ans ou plus après la date de publication ou de diffusion d'un livre pour, en dépit des critiques pressées, commencer à savoir si l'art a été de la partie*¹⁴ ». La lecture d'une œuvre littéraire et la dégustation d'un bon repas arrosé de vin s'inscrivent dans une temporalité immobile : « *un temps suspendu, où l'expérience peut se vivre pleinement, avec son lot de sensations et de compensations : partager un bon moment, des émotions, s'enrichir au contact des autres, découvrir de nouvelles sensations*¹⁵ ».

L'inscription dans le temps long – aussi bien pour la fabrication de vin que pour la création littéraire – est un gage de prudence et de circonspection : en effet, les deux pratiques pourtant fort distinctes sont bornées par les mêmes difficultés (volonté de reconnaissance, artisanat demandant rigueur et abnégation, patience et acceptation quelque peu fataliste des aléas et des éléments non maîtrisables dans une carrière d'écrivain et de vigneron). Le rapport à la temporalité longue dans le

12 *Ibid.*, p. 51.

13 Erving Goffman, *Asiles. Études sur les conditions sociales des malades mentaux*, Paris, Éditions de Minuit, 1968, p. 108.

14 Jim Harrison, *Faire du vin est-il un art ? Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre, op. cit.*, pp. 52-53.

15 Jean-Jacques Boutaud, *Du sens, des sens. Sémiotique, marketing et communication en terrain sensible, Revue Semen 23*, 2007, p. 5.

cadre de la dégustation de vin contribue fortement à l'avènement « *d'un temps mémorable dont le sujet aime souvent garder une trace matérielle (photo, accessoire, objet souvenir) ou immatérielle (souvenir anecdotique, récit mémorable)*¹⁶ ».

Boire du vin (blanc, rouge ou rosé c'est finalement) peu important constitue pour lui une trajectoire expérientielle et hasardeuse oscillant entre Dionysos et Apollon, un véritable chemin de Damas : « *le vin blanc est apollinien, c'est le vin des discours suaves et polis, des bavardages prétentieux, des coups de fil banals, de la quiche de tante Éthel, le vin des gens qui aiment parler de tourner la page, de guérison, qui s'intéressent à la vie des concierges, qui voient le diable dans le beurre, c'est le vin de la sincérité érigée en unique vertu*¹⁷ ».

Appelant au relativisme, l'auteur américain milite pour une appréciation non pas docte de la dégustation de vin, mais bien sensible, sensorielle et symbolique comme l'écrit Jean-Jacques Boutaud dans l'introduction de l'ouvrage *Sensible et communication* qu'il a dirigé chez ISTE Éditions en 2015 : « *du sensoriel au symbolique, les sensations prennent sens sur le fond identitaire du rapport à soi et aux autres ; du symbolique au sensoriel, l'inscription sociale et culturelle des objets et situations de communication (normes, rites, codes, processus culturalisés) contribue à préfigurer un monde de sensations et d'émotions à partir d'images et de valeurs préexistantes. Trajectoire signifiante ou pont herméneutique entre le sensoriel et le symbolique, par la médiation du sensible*¹⁸ ». L'expérience gustative liée au vin est entièrement redoublée par une dimension symbolique (le vin n'est pas n'importe quel breuvage, il rassemble une multitude de connotations symboliques), mais aussi sensorielle (les papilles gustatives, l'odorat et la vue ont aussi leur mot à dire). Boire du vin, ce n'est donc pas simplement absorber un liquide blanc, rouge, ou rosé, c'est ingérer des symboles : « *nous ne célébrons jamais l'Eucharistie avec du vin blanc. Le Christ n'aurait jamais pu passer quarante jours dans le désert en carburant uniquement au sang blanc. Le Grand Nord d'où j'émerge exige un liquide sanguin. La neige blanche exige le vin rouge, et non les blêmes spritzers de l'afféterie sociale en compagnie de ces mêmes*

16 *Ibid.*, p. 5.

17 Jim Harrison, Mes problèmes avec le vin blanc, *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, op. cit., p. 57.

18 Jean-Jacques Boutaud, Introduction, *Sensible et communication* (coll. Sciences cognitives), Londres, Éditions ISTE, 2015, pp. 15-16.

*gens qui refusent les cuisses de poulet au profit des blancs insipides et interdisent de fumer dans les bars*¹⁹ ».

La dégustation de vin est donc une médiation entre l'homme et la boisson, médiation symbolique (sang de la terre, Dive Bouteille, etc.), mais aussi médiation sensorielle (l'olfaction, la vision et le goût sont très importants) et médiation sensible donc. À l'intérieur de l'expérience œnologique, « *saveurs et émotions gustatives (dimension esthétique) s'accompagnent de formes verbales, au cœur de configurations spatiales, temporelles particulières (dimension esthétique) qui préparent ou orientent en dernière instance le jugement de goût, sur le plan de la valorisation éthique, cette fois*²⁰ ». Le sensible n'est évidemment pas réductible à la seule présence de sensations, il est beaucoup plus complexe que ce premier niveau d'appréhension ne le laisserait penser. Boire du vin, c'est s'engager pleinement dans un jeu de positions et de relations entre des sensations de base, un premier contact sensoriel et perceptif avec le breuvage qui s'opère avec le concours de deux autres révélateurs du sens : l'esthétique celui de l'appréhension du monde à travers des « *formes sociales et symboliques (Cassirer, 1923, 1972 ; Sansot, 1986) ou des cadres d'expérience (Goffman) où la communication prend forme ; et l'éthique celui de la construction identitaire du sujet, de l'axiologie, système de valeurs conjugué en termes de communication, à des pratiques qui ressortissent, globalement, d'un comportement, d'un ethos ou d'une forme de vie*²¹ ». En d'autres termes, le vin est un puissant vecteur de communication qui passe par le spectre du sensible avant même d'être traduit de façon discursive. Le vin favorise l'émergence de discours sur le vin lui-même, sur le repas qu'il accompagne, puis sur le monde que l'on refait – selon l'expression consacrée – en devisant galamment un verre en main. Bien souvent les premiers discours sur le vin visent à saisir la fugacité des sensations olfactives, visuelles et gustatives (nez, robe, note, etc.). Le vin relève d'une activité sociale. C'est un vecteur de communication parce qu'il sert de support, de prétexte parfois, à la rencontre d'hommes et de femmes autour d'une communauté de valeurs (le Bourgogne contre le Bordeaux), d'une communauté de goût (vins plus tanniques, plus

19 Jim Harrison, Mes problèmes avec le vin blanc, *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, op. cit., p. 55.

20 Jean-Jacques Boutaud, Introduction, *Sensible et communication*, op. cit., p. 16.

21 *Ibid.*, p. 19.

minéraux, plus nature, etc...), mais aussi et surtout autour d'une table, véritable scène sociale et interactionnelle.

« Le cru et le cuit ». Commensalité et convivialité

L'acte de partager un repas est bien plus qu'une nécessité physiologique, elle constitue un acte d'une importance capitale sur le plan symbolique et anthropologique : « *la table rassemble, réunit, place au même niveau, gomme les barrières sociales. Elle installe et instaure le partage, la confiance, voire la confiance. [...] Elle est signe de communauté, de communion*²² » et ce n'est là le moindre de ses mérites. La table favorise la fraternisation par le plaisir découlant du partage d'une même sensibilité : « *l'une des formes vitales du lien social, à toutes les époques et dans toutes les cultures, est de partager sa table, sinon son repas. Manger ensemble prend alors une signification rituelle et symbolique bien supérieure à la simple satisfaction d'un besoin alimentaire. Cette forme de partage, d'échange et de reconnaissance est définie comme la commensalité. [...] [qui] condense les traits de l'hospitalité et ceux de la table*²³ ». Appliquant à la lettre son principe fondateur (« être modéré à l'excès²⁴ »), Jim Harrison raconte à longueur d'articles et de chroniques sa philosophie culinaire – fondée sur le partage et une générosité confinant à la goinfrerie – qui est directement liée à sa pratique de la chasse et de la pêche. Jim Harrison incarne pleinement le concept de « *gastro-anomie* » forgé par le sociologue Claude Fischler, « *C'est dans la brèche de l'anomie que prolifèrent les pressions multiples et contradictoires qui s'exercent sur le mangeur moderne : publicité, mass médias, suggestions et prescriptions diverses, et surtout, de plus en plus, avertissements médicaux. La "liberté" anomique est aussi un tiraillement anxieux, et cette anxiété surdétermine à son tour les conduites alimentaires aberrantes*²⁵ ». La « *gastro-anomie* »

22 Jean-Jacques Boutaud, L'art de lier nos manières de table, dans Pascal Lardellier, *Opéra bouffé. Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires*, op. cit., p. 17.

23 Jean-Jacques Boutaud, *Le Sens gourmand – de la commensalité – du goût – des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher Éditeur, 2005, p. 23.

24 Jim Harrison, Régime revigorant, *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, op. cit., p. 40.

25 Claude Fischler, Gastro-nomie et gastro-anomie, *Communications* 31, 1979 ; La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, p. 206.

de Claude Fischler, toute en dérégulation, médicalisation, judiciarisation et contrôle social, constitue un parfait repoussoir idéologique pour l'écrivain américain. Pour le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Poulain, la gastro-anomie de Fischler, conséquence de la modernité alimentaire serait le fruit « *de trois phénomènes concomitants : une situation de surabondance alimentaire, la baisse des contrôles sociaux, et la multiplication des discours sur l'alimentation*²⁶ ». Pour Jim Harrison, la multiplication des discours culpabilisants et moralisateurs sur l'alimentation (à mille lieues de la gastronomie hédoniste), principale incarnation de la « *gastro-anomie* » fischlérienne, est une incitation paradoxale à retrouver le goût (déconseillé et parfois interdit) des bonnes choses.

À une époque où – uniquement selon Jim Harrison lui-même – l'alimentation et la cuisine deviennent suspectes et peu ragoûtantes sous l'influence mortifère des lobbys industriels et des franges radicales (vegans, anti-spécistes, intolérants au gluten, etc.) de la population consommatrice, la prose harrisonienne apparaît comme un contre-pied gourmand, carné et entrelardé de gras, un gras non plus diabolisé mais érigé en exhausteur de goût et principe de vie. Dans une diatribe intitulée « *Rentrez dans le lard ?* », Jim Harrison écrit : « *avis à certains de vos lecteurs gauchisants, postillonneurs, écolo-gagas : je tue presque tout ce que je mange – canards, cailles, chevreuils, grouses, bécasses, truites, saumons, crapets, l'humble carpe (la carpe croustillante et épicée du Hunan). Ces chochottes devraient savoir que, d'un point de vue technique, leurs germes de soja hurlent quand on les arrache de terre. Tout ce qui vit finit en étron*²⁷ ». Dans cette vision de la cuisine, la chaîne alimentaire est mobilisée et accomplit un cycle complet de la cueillette, de la chasse ou de la pêche à la consommation directe, dans une vision autosuffisante et non pas pléthorique de l'alimentation.

La table – le repas partagé et les acteurs attablés tout à la fois – constitue donc un microcosme organisé et représente « *un lieu de plaisirs partagés, de communion des corps et des cœurs*²⁸ ». Pour Jim Harrison, l'enjeu est bien plus grave, il est existentiel : « *la bonne bouffe est une arme salutaire pour lutter contre la vie pourrie que nous*

26 Jean-Pierre Poulain, Chapitre 3 : L'évolution des manières de manger, *Sociologies de l'alimentation* (coll. Quadrige), Paris, PUF, 2013, p. 51.

27 Jim Harrison, Un sacré gueuleton, *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, op. cit., p. 22.

28 Pascal Lardellier, *Opéra bouffe. Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires*, op. cit., p. 23.

*menons*²⁹ ». Il y a une dimension mystique et existentielle dans l'expérience gastronomique chez Jim Harrison : manger, déguster sont à leur manière des anti-destins tels que l'envisageait André Malraux à propos de l'art en son temps. Moins physiologique qu'il n'y paraît, la cuisine et la gastronomie constituent au contraire pour l'auteur une pratique symbolique et quasiment mystique, presque eschatologique. Il y a dans la pratique gastronomique une finalité non pas organique mais ésotérique tant les pulsions érotiques et les pulsions thanatiques ne cessent d'interagir et de se contrecarrer : « *il en va de la nourriture comme du sexe, des bains, du sommeil et de la boisson : leurs effets ne durent pas. Toutes ces choses se répètent, mais sont en nombre fini. La vie est une expérience proche de la mort et notre esprit tortueux est prêt à tout pour en accroître l'intérêt*³⁰ ».

Chez Jim Harrison, le vin est un aliment à haute valeur ajoutée symbolique, il sous-tend la rêverie poétique et rend la vie sinon plus belle du moins plus acceptable et agréable. L'expérience œnologique et l'expérience gastronomique (et les discours qui y sont afférents) sont indissociables de l'expérience érotique auquel l'auteur a consacré de belles pages et des textes pleins d'humour dans lesquels les monomanies se nourrissent l'une l'autre. Plus que tout autre breuvage, le vin est un aliment qui fait parler, qui donne à penser et à rêver, en marge d'un repas gastronomique dont il constitue à la fois le corollaire et le supplément d'âme. À l'occasion d'un de ses nombreux séjours à Collioure dans les Pyrénées-Orientales, l'écrivain se recueille devant la tombe du poète espagnol Antonio Machado (dont il ne désespère pas de retrouver la valise de poèmes disparus), mais très vite, à genoux tremblant au crépuscule, il pense à son dîner et au vin, à ces plats magnifiques préparés par la viticultrice Christine Campadiou : « *le calmar minuscule dont l'encre poétique tachait le riz, les langoustines, le boudin aux fèves fraîches, le lapin bruni dans le gras de porc et servi avec une sauce tomate, ainsi que tous ces plats situés à peine au-delà de la lèvres tuméfiée de l'avenir, le loup de mer de quatre kilos plongé dans le gros sel, le ragoût d'anguille, tout ce mariage des traditions basques et*

29 Jim Harrison, Rentrez dans le lard, *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, op. cit., p. 102.

30 Jim Harrison, Un sacré gueuleton, *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, op. cit., p. 104.

*catalanes qu'on ne retrouve nulle part ailleurs*³¹ ». Le discours est plus mystique, entre adoration et dévotion, que construit sur des données scientifiques éprouvées. Il s'agit plus de décrire une extase gastronomique, un moment de bascule avant l'orgie culinaire et la glotonnerie. L'auteur décrit son combat – perdu d'avance – contre une poitrine de porc : « *l'autre jour, j'ai sorti du réfrigérateur 500 grammes de poitrine de porc, venant d'un cochon exemplaire, élevé par E.T. Poultry et que je préfère à tous les autres cochons domestiques. J'ai posé le paquet sur la table, puis je me suis mis à marcher autour d'un pas nerveux, telle une nonne tentée de faire le mur du couvent pour se livrer à toute la lubricité de son corps. Mon intellect se battait contre cette poitrine de porc, tandis que mon cœur et mes papilles gustatives s'enflammaient*³² ».

Le combat (quasiment érotique et sexuel à en croire Jim Harrison) contre le gras de la poitrine de porc serait, à en croire l'auteur, perdu d'avance si une bouteille de Collioure (Domaine La Tour Vieille) ne permettait, « *à condition de la boire assez vite pour qu'une fois descendue dans [son] ventre elle puisse vaincre les morceaux de poitrine de porc tout juste ingurgités*³³ ».

En effet, plus qu'un impérieux besoin physiologique, le fait de se nourrir est rapidement supplanté par l'envie de cuisiner, de transformer, à la manière d'un alchimiste des produits en une palette de couleurs et de saveurs en tous points remarquable. Décrivant la cuisson d'une volaille, l'auteur se lance dans une envolée lyrique sur les bienfaits de longue date d'une cuisson sur l'os – plus savoureuse – de ce volatile : « *les os et le goût qu'ils ajoutent ont néanmoins une qualité particulière qu'on ne retrouve pas dans un blanc de poulet relativement stérile, toujours servi sans peau ni os. Grâce à une cuisson adéquate, même une poule ordinaire peut s'élever au niveau de ce que les théologiens appellent volontiers "le divin ordinaire"*³⁴ ». Poursuivant dans la veine mystique qu'il a déjà explorée à propos de la cuisson de la volaille, Harrison, tout aussi inspiré dépeint le corps humain comme un temple dont les offrandes sont exclusivement culinaires. L'auteur compare la

31 Jim Harrison, *La bouffe, la forme, la mort, Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre, op. cit.*, p. 154.

32 Jim Harrison, *Une bonne chose entraîne une autre, Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre, op. cit.*, p. 203.

33 *Ibid.*, p. 203.

34 Jim Harrison, *À l'os, Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre, op. cit.*, p. 229.

pratique du repas gastronomique à une « *expérience religieuse où les aliments ont fait leur entrée dans les bouches ouvertes de nos temples. [...] Au dos de mon gril se trouve, de manière seyante, un portrait peint de la Vierge de Guadalupe*³⁵ ». Comme l'écrit Jim Harrison, la gastronomie rapproche les convives et les commensaux et en fait les officiants d'une confrérie fondée uniquement sur le goût et le bonheur partagé, sur le fait de manger, non pas à satiété, mais à sapidité, non pas pour se nourrir, mais pour jouir sans entraves (ce qui pour un lecteur français n'est pas sans rappeler la période d'intense libération sexuelle et sociétale initiée par Mai 1968) d'un repas qui est autant une fête des sens qu'une cène partagée.

Conclusion

Comme le donne à voir admirablement Jim Harrison dans ses livres, l'expérience gastronomique et œnologique est fédératrice, elle rassemble des convives par-delà les origines, les appartenances et la classe sociale. Elle est surtout le théâtre singulier qui consacre et voit naître des discours et des pratiques tour à tour incarnés (destinés à éteindre faim et soif) et philosophiques (permettant de refaire le monde à table et un verre en main). Le repas gastronomique – celui des Français a été d'ailleurs classé au Patrimoine Culturel Immatériel par l'UNESCO en 2010 – constitue un rite fondé sur la convivialité, la générosité et le partage. C'est une parenthèse enchantée qui fait de la table « *le cœur de la vie sociale et un formidable théâtre relationnel, lieu de partage et de plaisirs, impitoyable prisme sociologique*³⁶ ». Il y a un dénominateur commun aux gastronomes et aux amateurs de grands crus c'est qu'ils aiment beaucoup en parler car comme l'écrivait Claude Lévi-Strauss dans *Le Cru et le Cuit* « *peu importe qu'un aliment soit bon à manger, pourvu qu'il soit bon à penser*³⁷ ». Le repas gastronomique arrosé d'un bon vin obéit à une double fonction *catalytique* et *cathartique* : il réunit tout en défoulant les consommateurs au sein d'une communauté éphémère de buveurs et de dégustateurs réunie par une même passion et un ensemble de valeurs, de symboles, de discours et de récits. Chez Jim

35 Jim Harrison, *Le corps est un temple, Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, op. cit., p. 247.

36 Pascal Lardellier, *Opéra bouffe. Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires*, op. cit., p. 31.

37 Claude Lévi-Strauss, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Plon, 1964, p. 38.

Harrison, le repas gastronomique et la dégustation de vin constituent des expériences existentielles, qui apportent une vraie plus-value sensible, sensorielle et symbolique dans la vie quotidienne. La prose harrisonienne sur le vin et la gastronomie, pour savoureuse et succulente qu'elle soit, est avant tout un être-au-monde gourmand, une expérience anthropologique, un rapport sensible d'un grand amateur de bonne chère à son terr(it)oir(e).

Les considérations gastronomiques et œnologiques de Jim Harrison nourrissent une poétique du quotidien à la Pierre Sansot et un véritable « *art de faire* » au sens où l'entendait Michel de Certeau. Les propos tenus sur la haute gastronomie et sur le vin par l'écrivain américain constituent à la fois des retours d'expérience et des leçons de vie d'autant plus précieuses qu'elles sont éphémères, d'autant plus importantes qu'elles oscillent entre l'éblouissement des papilles et la sensation douloureuse du manque de victuailles et de mets raffinés.

Si les arts de la table et du vin sont des pré-textes et des matrices discursives incomparables, ils sont surtout des épisodes merveilleux, des trouées dionysiaques dans un quotidien parfois morose. Dans un monde de plus en plus aseptisé, les excès alimentaires constituent des échappées belles pantagruéliques qui n'ont d'autres prétentions que de ré-enchanter le réel, de lui offrir un bref répit orgiaque. Cependant, il convient de *raisin garder* car comme l'écrivait Jim Harrison au soir de sa vie « *l'art ne saurait concurrencer la perspective de notre prochain repas*³⁸ ». Remarquable aveu d'humilité de la part d'un géant des mots et des mets.

Références

- Albert, J.-P. (1989). La nouvelle culture du vin. *Terrain* 13.
- Ascher, F. (2005). *Le Mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*. Paris : Odile Jacob.
- Berthon, S., Chatelain, M., Ottavi, M.-N. & Wathelet (éds) (2009). *Ethnologie des gens heureux* (coll. Ethnologie de la France). Paris : Éd. de la Maison des Sciences de l'Homme.
- Boutaud, J.-J. & Lardellier P. (éds) (2001). Pour une sémio-anthropologie des manières de table, *Médiation et Information* 15.
- Crenn, Ch. (2010). Le petit monde de Saint-Émilien, entre localisation et globalisation : une mise en tension ? Dans J.-C. Hinnewinckel (éd.), *La Gouvernance des terroirs du vin* (pp. 291-302). Bordeaux : Éd. Féret.

38 Jim Harrison, Le corps est un temple, *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*, op. cit., p. 228.

- Crenn, Ch. & Techouyeres, I. (2005). Production de la différence et mondialisation sur le territoire viticole de l'appellation Sainte-Foy-Bordeaux : le cas d'un "vigneron" protestant, *Anthropology of Food* [En ligne], 3 | December 2004, mis en ligne le 01 décembre 2004, consulté le 04 août 2015. URL : <http://aof.revues.org/240>
- De Certeau, M., Mayol, P. & Giard, L. (1990). *L'Invention du quotidien 2. Habiter, Cuisiner* (Folio Essais n° 238). Paris : Gallimard.
- Delamarre, A. (2016). Les néocavistes : nouveaux lieux du commerce dans des territoires urbains mondialisés, entre global et micro-local. Les cas parisiens et new yorkais. Dans René-Paul Desse & Sophie Lestrade (dir.), *Mutations de l'espace marchand*, Rennes : Presses universitaires de Rennes.
- Fischler, C. (1990). *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*. Paris : Odile Jacob.
- Harrison, J. (2002). *Aventures d'un gourmand vagabond. Le cru et le cuit*. Paris : Éditions Christian Bourgois.
- Harrison, J. (2018). *Un sacré gueuleton. Manger, boire et vivre*. Paris, Flammarion.
- Lardellier, P. (2011). *Opéra bouffe. Une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires* (coll. Societing). Cormelles-le-Royal : EMS.
- Lardellier, P. (2013). *Rites, risques et plaisirs alimentaires* (coll. Societing). Cormelles-le-Royal : EMS.
- Lévi-Strauss, C. (1964). *Le Cru et le Cuit*. Paris : Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1967). *Du miel aux cendres*. Paris : Plon.
- Lévi-Strauss, C. (1968). *L'Origine des manières de table*. Paris : Plon.
- Valleur, M. (2009). Les chemins de l'ordalie. *Topique* 107. Disponible à : <https://www.cairn.info/revue-topique-2009-2-page-47.htm>

