CHCS

Centre d'histoire cu
des sociétés contemp

[ÉTHIQUES ET MYTHES DE LA CRÉATION] RÉCITS DE PLAISIR : LITTÉRATURES ET GOURMANDISE

Ce séminaire de recherche interdisciplinaire (Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés contemporaines - Université de Paris Saclay / Institut Charles Cros), conçu et dirigé par Sylvie Dallet, interroge l'évolution créative des récits et expressions, dans leur relation complexe aux origines des idées.

Lundi 4 décembre 2023,
de 18h à 21h
21 bis rue des écoles (partenariat Harmattan/ Les Quatre Vents)

Récits de plaisir : littératures et gourmandise

Si cuisiner est un langage, ses discours peuvent être des formes de la philosophie du

goût. Naguère les livres de recettes rédigés par des femmes étaient de sobres écrits, destinés à une fabrication culinaire. Désomais les livres de cuisine cultivent la littérature et associent l'épicurisme à des digressions savantes. La gourmandise devient un art littéraire qui touche à la philosophie du corps et du féminin…

Introduction Sylvie DALLET : Des saveurs de l'humour aux éthiques du goût
Conférencières : Élise Goldberg, Lauren Malka, Héla Msellati

Par ordre d'intervention :

- Lauren MALKA : *Pour reconstruire une histoire des gourmettes*

Résumé : Existe-t-il une écriture culinaire féminine ? La question peut paraître gênante tant on a l'habitude de balayer d'un revers de main ce qualificatif "féminin", trop souvent employé pour essentialiser les femmes, les réduire à leur fonction biologique. Or, sur le plan socio-historique et culturel, la question se pose. À plusieurs reprises dans l'histoire, les femmes ont voulu œuvrer à la réhabilitation du péché de gourmandise en y apportant des valeurs de raffinement, de pensée, voire d'érudition. Mais leurs tentatives ont été effacées. L'adjectif "gourmette", lui-même, qui a pourtant existé (sous une forme ancienne), a disparu. À l'inverse, lorsque Grimod de la Reynière fonde l'éloquence gourmande, au XIXe siècle, appelée ensuite la "gastronomie", il en exclut les femmes qui, d'après lui (et ses comparses) manquent d'un accès suffisant à la "raison", risquent d' échauffer les sens des hommes et de les déconcentrer dans l'art très sérieux qui consiste à manger. Dans cette conférence, je raconterai l'histoire de cette exclusion et je chercherai à définir, comme je le fais dans mon livre *Mangeuses*, les contours d'une possible écriture culinaire plus spécifiquement féminine, qui transforme cette mise à l' écart en innovation esthétique.

CV succinct : Journaliste pour le magazine *Causette*, réalisatrice d'un film-documentaire sur l'histoire des pratiques culinaires françaises (*La France aux fourneaux*, film d'archives de 90 minutes, présenté par François Morel, diffusé sur France 5, produit par TVOnly), Lauren Malka est l'autrice de *Mangeuses. Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès* (Collection "Genre!", Éditions Pérégrines, octobre 2023). Elle est aussi l'autrice du *Goût de la philosophie* (Mercure de France 2020), d'un essai sur le journalisme ((“Les journalistes se slashent pour mourir”, Robert Laffont, 2016) et de plusieurs textes féministes parus dans des ouvrages collectifs.
Mangeuses. Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès vient de recevoir le Prix "livres & savoirs" 2023 de l'Académie nationale de Cuisine.

- Héla MSELLATI : *Piments et compagnie, chroniques gourmandes de Méditerranée*

Résumé : Dans ce livre au titre épicé (Éditions Arabesques), Héla Msellati nous invite à (re)découvrir et à déguster, l'eau à la bouche et tous les sens en éveil, la cuisine tunisienne, multicolore et pluriculturelle, dans des chroniques savoureuses qui lèvent le voile sur l'héritage culinaire tunisien. L'avant-propos, en véritable « mise en bouche », affirme : « Composante centrale de notre humanisme, aimantée aux deux pôles, domestique et académique, la cuisine est fondamentale dans notre culture intellectuelle, substantielle de notre identité. Plurielle et bigarrée, cette dernière, riche de ses multiples apports offre une palette autorisant une mise en scène domestique propice aux jeux de l' humour et de l'amour ». Autrement que d'une manière pontifiante, le mets y est dit sur un mode humoristique, sans pour autant être « a-plat-i ». La cuisine familiale y est racontée avec finesse et poésie, exaltant ses apports andalous, ottomans, italiens, siciliens et tunes qui, où qu'ils se trouvent se reconnaîtront dans des recettes bigarrées et multiculturelles.

CV Succinct : Professeure des universités à l'Institut supérieur des langues de Tunis, Héla Msellati poursuit, avec ce livre, ses promenades informatives et — ô combien poétiques— qu'elle produit dans sa chaîne You Tube « Men hadra el hadra » et ses chroniques radiophoniques diffusées sur Radio Tunis Chaîne Internationale (RTCI), chaîne à laquelle elle collabore.
L'ouvrage *Piments et Compagnie* vient d'être couronné meilleur livre de cusine francophone 2023 lors des Gourmand World Cookbook Awards

- Élise GOLDBERG : *Les saveurs de la transmission*

Les plats de la cuisine ashkénaze, au fil des générations qui les perpétuent, gardent la saveur inouïe de souvenirs anciens, de la Varsovie juive à la rue des Rosiers à Paris. Comment se nourrit la mémoire ? Comment s'emberlificotent la transmission, les émotions au travers de la carpe farcie et autres recettes aux oignons ? L'humour rôde autour de ces saveurs pour raviver la tendresse partagée des repas yiddish.

CV succinct : Élise Goldberg est autrice, correctrice dans l'édition et anime des ateliers d' écriture. *Tout le monde n'a pas la chance d'aimer la carpe farcie*, son premier roman (Éditions Verdier, octobre 2023), est lauréat du prix du premier roman des Inrockuptibles 2023.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Entrée libre sur inscription (dans la limite des places disponibles) : sylvie.dallet@uvsq.fr
Site web de référence : http://www.institut-charles-cros.eu