

Dans la cuisine d'Alexandre Dumas : « Amour des vivants, don de plaire, besoin de conter, bonne humeur et netteté d'esprit »

Camille Page
Université Grenoble Alpes

Écrivain populaire par excellence, inépuisable conteur, grand voyageur, tout autant qu'amoureux de la bonne chère et passionné de gastronomie, Alexandre Dumas présente la publication du *Grand Dictionnaire de cuisine* comme « le couronnement d'une œuvre littéraire de quatre ou cinq cents volumes¹ ». Persuadé qu'il restera dans les mémoires davantage pour ses talents de cuisinier que pour sa production littéraire gargantuesque², l'écrivain endosse l'habit du lexicographe pour s'adonner à un travail colossal et ainsi transmettre aux générations à venir un testament gourmand dans lequel il livre les recettes les plus appétissantes comme les plus surprenantes. L'ouvrage de 1155 pages déploie ainsi au fil des lettres de l'alphabet les expériences culinaires de l'auteur et son savoir-faire pour mieux guider l'amateur curieux dans la réalisation de plats riches en émotions. Pourtant, le dictionnaire ne cesse de déroger aux attentes du genre pour entraîner le lecteur dans un tourbillon d'anecdotes historiques, de souvenirs pittoresques, ou encore de détails quasi scientifiques et documentaires sur l'agronomie ou l'art de la chasse. Si les recettes sont bien présentes, les digressions de plusieurs pages interrogent sur l'ambition réelle de l'auteur, qui prend un malin plaisir à partager ses émois culinaires sur le mode de la confidence. Alors, comment le jeu avec la forme du dictionnaire permet-il à Alexandre Dumas d'exprimer une palette de sensations et d'émotions très diverses au sein d'une œuvre qui se révèle marquée du sceau de la nostalgie ? Nous analyserons ainsi la manière dont la cuisine, loin d'être un passe-temps

anodin, répond à une éthique fondée sur le plaisir, l'audace, le goût de l'excentricité et de la rencontre avec ce qui nous est étranger. Pour saisir toute la complexité de ce réseau sensoriel et émotionnel, plusieurs approches pourront être mobilisées : l'approche textuelle tout d'abord, grâce à l'étude des écrits de Dumas et de ses contemporains, l'approche matérielle par l'étude du dispositif éditorial mis en œuvre dans l'édition originale et dans les éditions successives du dictionnaire, et enfin l'approche iconographique, puisque certaines images contribuent à la construction de la posture de l'écrivain gourmand, respectable tout autant que risible, aux frontières du rire et de l'empathie. Avant de nous plonger dans les méandres de cet ouvrage en tout point hors-norme, un détour par l'histoire du *Grand Dictionnaire de cuisine* s'impose toutefois.

Petite histoire du *Grand Dictionnaire de cuisine*

Peu de travaux critiques se sont penchés sur cette œuvre qui a tout l'air d'un hapax au milieu de la production littéraire pléthorique bien connue du grand public, et que les récentes adaptations cinématographiques ont remise à l'honneur avec succès³. Il faut dire que l'ouvrage n'a pas eu le succès escompté par l'auteur et ses éditeurs au moment de sa parution, et que les rééditions successives de l'ouvrage, souvent tronquées, donnent une

¹ *Ibid.*, p. 104.

² Non sans ironie, Dumas écrit dès 1858 : « Je vois avec plaisir que ma réputation culinaire se répand et promet d'effacer bientôt ma réputation littéraire. Dieu soit loué ! je pourrai donc me vouer à un état honorable et léguer à mes enfants, au lieu de livres dont ils n'hériteraient que pour quinze ou vingt ans, des casseroles ou des marmites dont ils hériteront pour l'éternité et qu'ils pourront léguer à leurs descendants, comme je les leur aurai léguées à eux », dans « Causerie culinaire », *Le Monte-Cristo*, 20 mai 1858.

³ On peut ainsi citer Martin Bourboulon, *Les Trois Mousquetaires : d'Artagnan* et *Les Trois Mousquetaires : Milady*, Chapter 2, Pathé Films, 2023 ; ainsi que Alexandre de La Patellière et Matthieu Delaporte, *Le Comte de Monte-Cristo*, Chapter 2, Pathé Films, 2024.

image en partie faussée des intentions premières de la publication. Les travaux du spécialiste Claude Schopp⁴ nous renseignent toutefois sur l'histoire de cette œuvre méconnue – qui à ce jour n'a d'ailleurs toujours pas fait l'objet d'une édition critique –, et trop souvent citée à titre anecdotique, loin derrière les fresques romanesques et les drames qui ont fait la renommée de l'écrivain.

Lorsque le *Grand Dictionnaire de cuisine* paraît à titre posthume en 1872 chez l'éditeur Alphonse Lemerre, l'œuvre finale résulte d'un travail de relecture et de mise en forme engagé depuis deux ans par Anatole France et Leconte de Lisle, lesquels signent de leurs initiales l'avant-propos de l'ouvrage⁵. Les deux hommes de lettres ont pu compter sur l'expertise culinaire de Denis-Joseph Vuillemot, collaborateur du dictionnaire, cuisinier admiré de ses contemporains, et ami de longue date de l'auteur, qui lui consacre d'ailleurs dans son dictionnaire une notice aux accents hagiographiques⁶.

Pour autant, les origines de l'œuvre sont à situer bien en amont de ces années-là. La lettre de Dumas adressée à Jules Janin, et publiée en guise de préface, mentionne un traité que l'auteur aurait signé avec son précédent éditeur, Michel Lévy, lui laissant « le droit de faire et vendre à qui [lui] plairait un livre de cuisine⁷ ». Claude Schopp précise que cette allusion fait référence au contrat approuvé par les deux parties le 20 décembre 1859, soit plus de dix années avant que Dumas ne dépose le manuscrit, en 1870, chez Lemerre⁸. Contrairement à ce que prétend l'avant-propos, la genèse de l'œuvre ne peut donc être réduite au fameux séjour de Dumas, alors affaibli et ruiné, en 1869 à Roscoff. Il semble également qu'avant d'avoir signé un contrat avec Alphonse Lemerre, Alexandre Dumas ait envisagé de publier l'ouvrage chez Henri Plon, sans que

l'on puisse connaître les raisons de ce changement d'éditeur. Les tribulations de l'entreprise sont donc nombreuses et nous encouragent à élargir l'empan chronologique de la rédaction. Dans cette perspective, Claude Schopp souligne l'importance de prendre en compte les « prétextes⁹ » de l'ouvrage, c'est-à-dire un ensemble de notices dispersées dans les revues et les journaux de l'époque, les premières étant datées de 1858, avant le voyage de Dumas en Russie, comme la « Causerie culinaire » et la « Causerie macaronique » publiées dans *Le Monte-Cristo*, ou encore *La Lettre sur la cuisine à un prétendu gourmand napolitain* datée de 1863 et imprimée dans *Le Petit Journal*. Toutes ces publications sont autant de fragments qui viendront s'inscrire dans la somme finale du dictionnaire, des fragments reliés entre eux par un fil narratif tissé grâce à un dispositif éditorial particulier sur lequel il nous faudra revenir plus en détail.

En somme, ce que Dumas présente dans « Encore un mot au public » comme le résultat d'un simple « moment de délassement¹⁰ » s'apparente davantage à un morceau de bravoure longuement réfléchi avant d'être offert à la lecture de ses voraces lecteurs.

Le *Grand Dictionnaire de cuisine* n'a cessé de faire l'objet de nombreuses rééditions, la première d'entre elles étant le *Petit Dictionnaire de cuisine*¹¹, une version abrégée publiée par Lemerre en 1882. En un sens, les éditions les plus modernes de l'entreprise confirment l'analyse de Françoise Hache-Bissette sur la manière dont le livre de cuisine s'est imposé ses quarante dernières années comme une catégorie phare de la production éditoriale française¹². Mais ces publications mettent aussi en évidence la difficulté pour les éditeurs de définir strictement l'œuvre de Dumas du point de

4 Voir Claude Schopp, *Dictionnaire Dumas*, Paris, CNRS éditions, 2010 et notamment les articles « Cuisine » et « Grand Dictionnaire de Cuisine » ; ainsi que Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », dans Mireille Piarotas et Pierre Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le boire et le manger au XIX^e – XX^e siècles*, Saint-Étienne, Presses Universitaires de Saint-Étienne, 2005, p. 389-401.

5 Voir Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », art. cit., p. 390. Le spécialiste identifie les deux hommes grâce aux initiales « L. – T. », ainsi qu'à un texte dans lequel Anatole France revendique ouvertement la paternité de l'œuvre.

6 Alexandre Dumas, « Vuillemot », *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1873, p. 1133-1134 : « Avant de terminer, c'est une dette pour moi de remercier l'excellent Vuillemot pour les indications précieuses qu'il m'a données comme collaborateur à ce *Grand Dictionnaire de la Cuisine*, tant en recettes originales, dont il a lui-même conçu la formule, qu'en conseils de parfait praticien. [...] N'oublions pas de dire que, si la France possède des vins excellents et délicats, Vuillemot m'a prouvé plus d'une fois qu'il était aussi bon dégustateur que bon cuisinier ».

7 *Ibid.*, p. 84.

8 Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », art. cit., p. 391.

9 *Ibid.*, p. 397.

10 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 104.

11 Alexandre Dumas, *Petit Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1882.

12 Voir Françoise Hache-Bissette, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des Médias*, n° 24, 2015, p. 97-116.

vue générique. Les hybridations formelles voulues par l'auteur offrent en revanche une grande liberté aux éditeurs qui souhaitent remettre à l'honneur la gourmandise dumasienne.

Dans la lignée du *Petit Dictionnaire*, on retrouve tout d'abord un grand nombre de versions condensées de l'ouvrage. Ce positionnement est celui des Éditions 10/18 qui, depuis 1998 jusqu'à la dernière édition de 2022 sortie à l'occasion des fêtes de fin d'année, publie *Mon Dictionnaire de cuisine* sous un format poche (600 pages environ contre 1200 dans l'originale si l'on compte les annexes), un format qui oriente la lecture sur le mode du manuel, pratique à consulter et peu onéreux, tout en affirmant le plaisir de la transmission intime et confidentielle en ajoutant le déterminant possessif au titre de l'ouvrage et en supprimant l'adjectif « grand »¹³. D'autres éditions s'inscrivent davantage dans la catégorie des beaux livres, dont Françoise Hache-Bissette rappelle que « l'objectif est plus de séduire que d'instruire¹⁴ ». Cela se traduit souvent par l'ajout d'un riche appareil iconographique qui accompagne la lecture de l'œuvre. En 2015, les éditions Denis optent pour ce parti-pris et publient en six volumes le *Grand Dictionnaire de cuisine* agrémenté d'illustrations d'Honoré Daumier¹⁵. La plume de Dumas dialogue avec les gravures du célèbre illustrateur et plongent ainsi le lecteur au cœur de l'imaginaire gastronomique du XIX^e siècle. On peut en outre citer le travail du photographe culinaire Philippe Asset pour les Éditions du Chêne, un artiste a fait de l'illustration des recettes d'écrivains sa spécialité¹⁶. Une dernière tendance enfin conduit à prendre au sérieux la posture de Dumas en tant que maître incontesté de l'art culinaire et fait dialoguer l'écrivain avec des figures bien connues du monde de la gastronomie contemporaine. Dans *La Grande Vie d'Alexandre Dumas*¹⁷, Gonzague Saint Bris invite le chef étoilé Alain Ducasse à partager les recettes de l'écrivain,

tout en y ajoutant des indications sur les temps de cuisson ou bien les quantités à respecter, soulignant par-là même les imprécisions originelles qui feraient que certaines recettes seraient difficilement réalisables en l'état. Le succès de ces publications repose tout autant sur la popularité de l'auteur, élevé au rang des classiques de la littérature française, que sur celle des cuisiniers, nouvelles célébrités particulièrement mises en avant ces dernières années par les médias. Ainsi Babette de Rozières, intronisée par les Éditions du Chêne comme « la célèbre cuisinière de *C à vous* sur France 5 », est présentée comme la médiatrice indispensable entre l'œuvre de Dumas et les lecteurs que nous sommes¹⁸.

Sans minimiser l'importance de la stratégie commerciale, les phénomènes de coupes ou d'ajouts suggèrent que l'œuvre de Dumas ne répondrait pas, en l'état, à la définition classique du livre de cuisine ou même du dictionnaire. Que faire des paratextes, des anecdotes et des longues digressions historiques ? La focalisation sur la dimension uniquement pratique de l'ouvrage a pour conséquence d'oblitérer le plaisir de la narration pourtant mis à l'honneur par l'écrivain. Elle reconduit en revanche l'image éminemment populaire d'un écrivain gourmand que le XIX^e siècle n'a cessé d'alimenter à travers une riche iconographie.

Portraits de l'artiste en gourmand : les facettes de la gourmandise

En effet, la gourmandise de Dumas n'a pas échappé à ses contemporains, et certains s'en moquent d'ailleurs allègrement¹⁹. Véritable amphitryon, il appartient à la fameuse catégorie des « gourmets » et des « gourmands » qui, selon la définition de Brillat-Savarin, incarnent le mieux la gourmandise, cette « qualité sociale²⁰ » qui

13 Alexandre Dumas, *Mon Dictionnaire de cuisine*, Paris, Éditions 10/18, [1^e édition 1998], 2017, 2022.

14 Françoise Hache-Bissette, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », art. cit., p. 98.

15 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine, agrémenté d'illustrations d'Honoré Daumier*, Épinac, Denis éditions, 2015, 6 vol.

16 Voir notamment, Muriel Lacroix et Pascal Pringarbe, *Les Carnets de cuisine de George Sand*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Chêne, 2013 ; Anne Martinetti et François Rivière, *Crèmes et Châtiments : Agatha Christie : recettes délicieuses et criminelles*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Masque, 2023 ; et pour Alexandre Dumas, Babette de Rozières, *La Cuisine d'Alexandre Dumas*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Chêne, 2013.

17 Gonzague Saint Bris, *La Grande Vie d'Alexandre Dumas. Recettes d'Alain Ducasse*, Paris, Minerva, 2001.

18 Babette de Rozières, *La Cuisine d'Alexandre Dumas*, op. cit.

19 C'est le cas notamment de Clémence Badère qui, dans un pamphlet daté de 1855, *Le Soleil de Dumas*, écrit : « Monsieur Alexandre Dumas est plus gros que moi, et il me mange. Il est plus gros, parce qu'il a un plus grand nombre de volumes. Il en fera vingt, quand je n'en ferai que quatre » (citée par Charles Grivel, « La Grande Cuisine d'Alexandre », dans Mireille Piarotas et Pierre Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le boire et le manger au XIX^e – XX^e siècles*, op. cit., p. 409.)

20 Dans sa *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin définit en ces termes le « double but » de son entreprise : « poser les bases théoriques de la gastronomie, afin qu'elle puisse se placer, parmi les sciences, au rang de ce qui lui est incontestablement dû », et « définir avec précision ce

fait toute la grandeur de la civilisation et le sel de l'humanité²¹. Souvent cependant, la « démesure gourmande²² » de l'écrivain est brusquement ravalé au rang de gloutonnerie médiocre. La réception du *Grand Dictionnaire* est donc en partie modelée par les tensions axiologiques qui prévalent au XIX^e siècle autour de la gourmandise²³.



Fig. 1 – Adolphe Rajon, « Portrait d'Alexandre Dumas », 1873, gravure à l'eau forte. Source gallica.bnf.fr / BnF.

L'édition originale du *Grand Dictionnaire de cuisine* s'ouvre par un majestueux portrait d'Alexandre Dumas gravé à l'eau-forte par Paul Adolphe Rajon, lequel s'inspire pour son œuvre certes de la célèbre photographie d'Étienne Carjat réalisée dans son atelier en 1859, mais aussi plus

généralement de tout un ensemble de représentations iconographiques qui ont émaillé le XIX^e siècle, tant sur le mode sérieux du portrait officiel de l'écrivain, que sur celui de la caricature [Fig. 1]. Le frontispice du dictionnaire met à l'honneur l'embonpoint légendaire de Dumas, élément caractéristique de sa physionomie et signe extérieur de sa passion, bien connue de ses contemporains, pour la bonne chère. Confortablement installé dans un large fauteuil, l'auteur arbore fièrement un ventre proéminent que les boutons de son gilet peinent à contenir. Il rejoint ainsi la noble lignée des « littérateurs gras » ou « simplement dodus » dont Charles Monselet faisait l'éloge dans le premier numéro du journal *Le Gourmet*, auquel Théophile Gautier collabore régulièrement²⁴. Le traitement de l'image n'a rien de comique pour autant : une certaine puissance silencieuse se dégage de ce portrait et rend hommage à l'aura formidable de l'écrivain. Ce dernier est représenté par Rajon dans toute la respectabilité du gastronome dont le savoir et l'expérience culinaires l'érigent au rang de figure d'autorité pour ses lecteurs et les générations à venir. Car, comme le rappelle Pascal Ory, le gastronome est avant tout un homme de lettres qui se soucie de son discours : il ne s'agit pas tant d'en savoir plus que les autres que d'en parler le mieux possible²⁵. Dumas marche dans les pas des représentants de la « littérature gourmande » inaugurée au début du siècle par Brillat-Savarin. Le montage éditorial met d'ailleurs son portrait face à celui de Denis-Joseph Vuillemot qui accompagne les remerciements d'Alphonse Lemerre, reconnaissant d'avoir pu bénéficier des relectures du célèbre cuisinier. Ce double frontispice au portrait dessine donc un horizon d'attente auquel le dictionnaire ne dérogera pas : célébrer la mémoire de deux hommes dont le talent a marqué l'histoire de la gastronomie française.

Les élans culinaires d'Alexandre Dumas n'ont

qu'on doit entendre par gourmandise, et de séparer pour toujours cette qualité sociale de la gloutonnerie et de l'intempérance, avec lesquelles on l'a si mal à propos confondue ». (voir Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* [1825], Paris, Charpentier, 1839, p. 351).

21 Pour Brillat-Savarin en effet, la gourmandise est « l'apanage exclusif de l'homme » (Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. cit., p. 59). Elle est donc constitutive de la civilisation.

22 L'expression est empruntée à Bertrand Marquer, « Introduction », dans *Romantisme*, « La Gourmandise », n° 186, 2019, p. 7. Cette « démesure », qui tisse un lien entre l'homme et son œuvre, est perçue par la génération romantique comme une manière de réaliser l'union tant rêvée du grotesque et du sublime.

23 Dans son étude sur les liens entre gastronomie et littérature, Karin Becker précise toutefois comment au XIX^e siècle la gourmandise, jusqu'alors considérée comme un péché capital associé à la voracité, devient, grâce à l'essor de la gastronomie, une vertu cardinale pour les gens de la bonne société (voir Karin Becker, *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, Orléans, Éditions Paradigme, 2017, p. 15).

24 La liste des adhérents au journal est reproduite dans l'ouvrage de Bertrand Marquer, *L'Autre siècle de Messer Gaster ? Physiologie de l'estomac dans la littérature du XIX^e siècle*, Paris, Hermann, coll. « Hors collection », 2017, p. 57-58. Sous un mode héroï-comique, chaque souscripteur est ainsi présenté sous son nom et son poids indiqué entre parenthèses. Les gros mangeurs apparaissent ainsi comme les figures épiques des temps modernes.

25 Voir Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, coll. « Archives », 1998, p. 12.

cependant pas toujours suscité de si nobles émotions, et l'écrivain lui-même prend un certain plaisir à cultiver son image de géant pantagruélique. Son appétit démesuré a souvent fait l'objet de détournements caricaturaux qui tissent un parallèle éclairant entre cuisine et littérature. La lithographie de Cham, parue dans *Le Charivari* en 1858 et intitulée « Nouvelle bouillabaisse dramatique par M. Dumas père » met ainsi en scène l'auteur, la taille ceinte d'un grand tablier blanc, en train de dévorer ses personnages de son drame *Les Forestiers*, lesquels bouillent à petit feu dans une immense casserole [Fig. 2]. Aux figures de l'ogre tout droit sorti de la mythologie rabelaisienne, et de Saturne dévorant ses propres enfants²⁶, s'ajoute celle du cannibale, rehaussée d'un préjugé raciste pleinement assumé par le dessinateur qui caricature les origines africaines du dramaturge.



Fig. 2 – Cham, « Nouvelle bouillabaisse dramatique par M. Dumas père », *Le Charivari*, 1858, lithographie. Collection de la Société des Amis d'Alexandre Dumas.

Quant à l'attaque littéraire, elle n'est pas non plus dissimulée : la composition associe la production littéraire de Dumas à une sorte de mélange disparate peu ragoûtant, bien loin de la noblesse du métier d'écrivain. L'image du dévoreur, au-delà du fantasme, renvoie au caractère prolifique de Dumas, dont la frénésie créative a souvent été réduite au rang de « littérature industrielle²⁷ ». Dans un pamphlet publié par *Le Figaro* le 11 février 1858, le journaliste Benoît Jouvin ne manque d'ailleurs

pas d'attaquer Dumas et son « roman feuilleté », comparant ainsi la production littéraire de l'écrivain à des « recettes » prêtes à être consommées à grande échelle comme tout autre bien de la modernité²⁸.



Fig. 3 – André Gill, « Portrait d'Alexandre Dumas », *La Lune*, 1866. Source gallica.bnf.fr / BnF.

Comique tout autant que parodique, la gloutonnerie littéraire de l'écrivain sonne comme un leitmotiv des caricatures de l'époque qui ne manquent jamais une occasion d'insister sur l'imposante bedaine de l'auteur. Ce goût pour la démesure et l'exubérance, revendiqué par Dumas lui-même, est croqué par Gill dans un portrait-charge publié dans le journal *La Lune* en 1866 [Fig. 3]. Déguisé en mousquetaire, Dumas, le visage boursoufflé, engoncé dans son habit d'apparat, empoigne de sa main gauche un critique littéraire ridiculement petit, tandis que sa main droite embroche à l'aide d'une plume devenue épée une feuille de presse parodique, *Le Remousquetaire*. Le dessin est accompagné d'une légende signée

²⁶ Dans « Quelques mots aux lecteurs », Dumas fait de Saturne l'emblème de la « gloutonnerie », un terme qu'il définit comme étant le superlatif de « gourmandise » (Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 3).

²⁷ Charles Augustin Sainte-Beuve, « De la littérature industrielle », *Revue des deux mondes*, 1^{er} septembre 1839.

²⁸ Voir Bertrand Marquer, *L'Autre siècle de Messer Gaster ?*, op. cit., p. 160-161.

par Dumas en personne : « J'autorise le Journal *La Lune* à publier ma charge, les caricatures étant les seuls portraits ressemblans [*sic*] qu'on ait fait de moi jusqu'à aujourd'hui ». Cette ouverture à l'autodérision est un des traits caractéristiques de la posture de l'écrivain, toujours enclin à rire de son gigantisme.

Plus rares en revanche sont les représentations de Dumas en train de cuisiner, mais elles existent. Citons à titre d'exemples la gravure sur bois réalisée d'après un dessin de Pelcoq, « Alexandre Dumas devant ses fourneaux » [Fig. 4], ou encore le dessin paru en couverture du journal *La Cuisine des familles*, en 1905, sur lequel Dumas est en train de réaliser sa fameuse recette de l'omelette aux huîtres. Ces images sont autant de mises en scène populaires de l'écrivain gourmand dont les pratiques s'assimilent à celles des lecteurs les plus humbles. Ici, la posture d'écrivain s'efface entièrement derrière celle du cuisinier et encourage les lecteurs à découvrir une facette plus intime, conviviale et accessible du grand homme. Dans ce type de représentations, la connivence entre l'homme de lettres et le lecteur est quasi immédiate. Elle affirme la manière dont la cuisine peut apaiser les relations entre les hommes, bien loin des querelles et des polémiques. Ce pouvoir rassembleur de la cuisine semble être à l'œuvre dans la lettre adressée par l'écrivain à Jules Janin au début du *Grand Dictionnaire*, une dédicace à première vue surprenante pour qui se souvient des relations houleuses entre les deux hommes de lettres. Dans son article « Alexandre Dumas contre Jules Janin. Le duel des critiques », Sarah Mombert rappelle en effet l'affrontement mémorable entre le feuilletoniste roi du *Journal des Débats* et le dramaturge, lequel prône l'invention d'une nouvelle critique de presse qui met au cœur de son analyse les réalités du métier d'écrivain, contre le tout-puissant magistère du journaliste²⁹. C'est donc contre toute attente que, en introduction au dictionnaire, Dumas s'adresse à Jules Janin sous l'hypocoristique de « cher ami » et lui confie ses pensées les plus intimes. Les derniers mots de la missive sont d'ailleurs sans équivoque concernant les sentiments du lexicographe :

Pourquoi en ce moment ai-je pensé à vous, mon cher

Janin ? Pourquoi vous ai-je embrassé de cœur ?

C'est qu'il y a des couchers de soleil qui ressemblent aux plus belles aurores³⁰.

L'adversité a laissé place à une fraternité culinaire d'autant plus forte que la grande époque des querelles littéraires est désormais révolue : seule la nostalgique demeure, attisée par une conscience aiguë d'une fin proche³¹.

Toutes ces mises en scène de l'écrivain gourmand accompagnent et parfois même précèdent la réception du *Grand Dictionnaire de cuisine*, de sorte que plusieurs émotions guident le lecteur au fil de la lecture, entre admiration, joie communicative et douce empathie. Mais comment la forme du dictionnaire, par définition contrainte et objective – pour ne pas dire aride – est-elle en mesure d'accueillir toutes ces nuances affectives ?



Fig. 4 – Jules Pelcoq, « Alexandre Dumas devant ses fourneaux », s.d., gravure sur bois. Collection de la Société des Amis d'Alexandre Dumas.

Le dictionnaire à la mode de Dumas : une savante cuisine

Si l'écriture d'une œuvre culinaire s'impose très vite comme une évidence dans l'esprit de l'auteur, le choix de la forme à donner à cette œuvre apparaît en revanche comme une difficulté non négligeable. Dumas confie à son lecteur les doutes qui l'ont assailli au moment d'entreprendre la rédaction de

29 Sarah Mombert, « Alexandre Dumas contre Jules Janin. Le duel des critiques », dans Julie Anselmini (dir.), *Dumas critique*, Limoges, Presses Universitaires de Limoges, 2013, p. 53-70.

30 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 97.

31 L'oraison funèbre prononcée par Jules Janin au moment de la disparition de son fraternel ennemi montre en retour l'attachement du critique pour l'écrivain : « Grand Dieu est-ce possible ? nous ne le reverrons jamais, ce héros de l'invention, notre espoir, notre orgueil, notre ami ! Nous n'aurions jamais pensé qu'il pût mourir et soudain le voilà mort ! » (cité par Sarah Mombert, « Alexandre Dumas contre Jules Janin. Le duel des critiques », art. cit., p. 57).

l'ouvrage. Ainsi peut-on lire dans « Encore un mot au public » le témoignage de l'embarras dans lequel il dit s'être trouvé :

Lorsque j'eus pris la décision d'écrire ce volume et d'en faire, pour ainsi dire, dans un moment de délassement, le couronnement d'une œuvre littéraire de quatre ou cinq cents volumes ; je me trouvais, je l'avoue, assez embarrassé, non pas sur le fond, mais sur la forme à donner à mon ouvrage³².

L'écrivain gourmet se trouve en effet face à un dilemme de taille : s'il s'astreint à composer un « livre de fantaisie et d'esprit », dans la lignée de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin³³, ceux qu'il nomme les « gens de métier », c'est-à-dire les cuisiniers et les cuisinières, ne lui accorderont que peu d'attention ; à l'inverse, s'il se restreint au modèle du « livre pratique », à l'instar de *La Cuisinière bourgeoise*³⁴, celui-ci sera boudé par « les gens du monde³⁵ », peu enclins à apprécier les détails sur la manière de cuire à la perfection un lapin ou un lièvre. Or, l'ambition de Dumas se veut totalisante : il souhaite « être lu par les gens du monde et pratiqué par les gens de l'art³⁶ ». Comment trouver la voie médiane où le discours théorique se mêlerait à la pratique, une voie par laquelle l'agrément serait mis au service de l'utilité ?

Dans la suite de la préface, Dumas expose la méthodologie qu'il souhaite mettre en place pour supprimer la dichotomie entre amateurs passionnés et professionnels engagés. Cette dernière repose sur une intertextualité assumée : il s'agit de « prendre » et d'« emprunter » aux recettes dites « classiques » tout comme aux théories des grands gastronomes, et d'y « ajouter » des connaissances et expériences toutes personnelles. Pour Claude Schopp, l'ouvrage se conçoit donc comme « le miroir des lectures que l'écrivain avoue généralement, de sorte qu'il est possible d'établir une bibliographie de ses sources avouées³⁷ ». Palimpseste fécond, le

dictionnaire se présente comme polyphonique : c'est par l'entrelacement des discours et des genres qu'advient la forme rêvée annoncée de manière quasi prophétique par l'auteur :

Ainsi mon livre, par la science et par l'esprit qu'il contiendra, n'effrayera pas trop les praticiens, et méritera peut-être la lecture des hommes sérieux et même des femmes légères dont les doigts ne craindront pas de se fatiguer en soulevant des pages dont quelques-unes tiendront de M. de Maistre et d'autres de Sterne³⁸.

Équilibre parfait entre savoir et narration, l'œuvre prétend non seulement abolir les frontières entre praticiens et hommes de lettres, mais aussi entre hommes et femmes, renforçant par-là même le postulat, très ancré dans l'imaginaire social de l'époque, d'une adéquation entre genres littéraires et genres sexués³⁹.

En dépit de cette confession sur les tribulations de l'entreprise, la forme adoptée par Alexandre Dumas est sans équivoque celle très codifiée du dictionnaire. L'ouvrage s'inscrit dans la veine des dictionnaires spécialisés, lesquels s'opposent selon la typologie d'Alain Rey aux dictionnaires de langue, et dont la particularité est de présenter « un ensemble ordonné – en général alphabétisé – d'un vocabulaire sélectionné en fonction de thèmes⁴⁰ », ici la cuisine. En revendiquant le genre du dictionnaire, l'écrivain, devenu lexicographe, se doit de répondre à un ensemble de normes à la fois éditoriales et épistémiques strictes qui guident le lecteur dans l'appréhension de cette somme de savoirs. Alexandre Dumas assume donc pleinement son rôle de médiateur : en tant que vulgarisateur averti, il a à cœur non seulement de partager sa passion pour la cuisine, mais aussi d'aller à contre-courant de la vague de professionnalisation de la pratique tout comme de la critique culinaire qui s'opère en cette fin de XIX^e siècle. Chaque entrée du dictionnaire correspond donc à un ingrédient

32 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 104.

33 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. cit.

34 Mademoiselle Catherine, *Manuel complet de la cuisinière bourgeoise*, Paris, Delarue, 1840.

35 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 104.

36 *Ibid.*

37 Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », art. cit., p. 396.

38 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine*, éd. cit., p. 105.

39 Sur la question du lien entre genre littéraire et genre des lecteurs, voir les travaux de Christine Planté sur la manière dont le roman a longtemps été considéré comme un genre féminin, une illusion qui relève de ce qu'elle nomme un « imaginaire générique » construit par la société et les écrivains : « Un roman épistolaire féminin ? Pour une critique de l'imaginaire générique (Constance de Salm, *Vingt-quatre heures d'une femme sensible*) », dans Catherine Mariette-Clot et Damien Zanone (dir.), *La Tradition des romans de femmes XVIII^e-XIX^e siècles*, Paris, Champion, 2012, p. 275-296.

40 Alain Rey, « La lexicographie "de spécialité" : un tour d'horizon », dans Francesca Chessa et Giovanni Dotoli (dir.), *Les Dictionnaires de spécialité : une ouverture sur les mondes*, Fasano (Italie), Schena ; Paris, A. Baudry, coll. « Biblioteca delle ricerche. Linguistica 39 », 2009, p. 12. Le *Grand Dictionnaire de cuisine* est d'ailleurs cité comme exemple de ce type de publication.

auquel sont attribuées une définition ainsi qu'une manière de le déguster ou de le cuisiner. Le classement par ordre alphabétique permet au lecteur d'avancer aisément « à saut et à gambades » au cœur de cette somme de savoirs : il peut retrouver rapidement l'aliment qu'il souhaite mettre à l'honneur pour recevoir ses convives, ou bien se laisser aller au feuilletage hasardeux du livre qui le mènera à la découverte d'ingrédients mystérieux et exotiques. Ce double mode d'appréhension de l'ouvrage, entre consultation et lecture continue, permet au dictionnaire de devenir, selon les mots de Roland Barthes, « une machine à rêver⁴¹ » qui déborde son caractère purement utile pour nourrir la puissance de l'imagination. Cela est d'autant plus vrai que, dans le *Grand Dictionnaire de cuisine*, Dumas joue avec les frontières du genre afin d'affirmer la dimension narrative de l'ouvrage et promeut à un degré supérieur « la lecture romanesque⁴² » inhérente selon Giovanni Dotoli à tout dictionnaire.

Sans jamais perdre de vue l'ambition lexicographique, le dictionnaire de Dumas déroge en effet à de nombreuses reprises aux attentes du genre et, loin de s'en tenir à un unique canevas, emprunte à une diversité de formes qui brouille la clarté générique *a priori* revendiquée par l'auteur⁴³. Claude Schopp parle ainsi de « contamination⁴⁴ » pour décrire la manière dont le livre de cuisine, en théorie prescriptif et fondé sur une série d'invariants, se mêle à trois autres types de discours : le discours physiologique, le discours narratif et le discours autobiographique, le plus surprenant car, en théorie, totalement exclu par la forme même du dictionnaire.

À l'échelle macroscopique tout d'abord, l'organisation traditionnelle du dictionnaire est perturbée par un ensemble de pièces très diverses qui viennent retarder l'apparition de la première entrée du dictionnaire l'« abaisse », une succulente pâtisserie qui n'est décrite qu'à la page 107. Difficile de dire ce qui relève de la volonté auctoriale ou du dispositif éditorial posthume dans les observations qui vont suivre, mais il est certain que les partis pris adoptés déplacent l'horizon d'attente du lecteur et

piquent sa curiosité. Dans le détail, suite au portrait de Dumas, le dictionnaire s'ouvre sur l'avant-propos d'Anatole France et de Leconte de Lisle qui retracent l'histoire de l'œuvre, marquée par la disparition brutale de son auteur. Elle est accompagnée d'une lettre de remerciements de l'éditeur Lemerre à Denis-Joseph Vuillemot, salué pour avoir corrigé les épreuves du livre. Viennent alors les « Quelques mots au lecteur » écrits par Dumas en personne. Davantage semblables à un essai culino-historique qu'à une préface, ces pages racontent à grands traits l'histoire de la gastronomie depuis l'Antiquité jusqu'à la Révolution française, chronique historique à laquelle s'ajoute le texte de Victor Hugo, « Une cuisine modèle », cité de manière fragmentaire seulement. Une soixantaine de pages sont ensuite consacrées à la lettre « À Jules Janin », déjà citée plus haut, avant que ne soit repris mot pour mot le fameux « Calendrier gastronomique » emprunté à Grimod de la Reynière. La voix de Dumas se fait alors à nouveau entendre dans « Encore un mot au lecteur », ultime seuil à franchir avant d'accéder au contenu du dictionnaire à proprement parler.

Ce paratexte hors-norme, à l'image de son auteur en somme, se plaît à brouiller les pistes, et l'ajout des « Menus » ou encore des annonces publicitaires à la fin de l'ouvrage n'aide en rien à rétablir l'unicité première. Entre traditionnel récit de la genèse de l'œuvre, propos historiques, intertextualité gastronomique, causerie littéraire et adresses au lecteur, que reste-t-il de la forme du dictionnaire ? D'autant que ces notices n'apportent aucune information pratique concernant la manière dont doit être lu et manipulé le dictionnaire. En réalité, elles sont autant de fils narratifs que les différentes entrées du dictionnaire viendront dérouler. Bien que déconcertante, cette labilité générique nous semble garantir l'expression de l'émotion dans l'œuvre de Dumas : c'est elle qui autorise confessions, anecdotes et envolées lyriques au sein de la forme en théorie contraignante du dictionnaire.

Ces mêmes phénomènes de brouillage se retrouvent à l'échelle de la microstructure des entrées qui pourtant, selon Alain Rey, « suppose que chaque unité de traitement dégagée par le

41 Roland Barthes, « Préface », *Dictionnaire Hachette*, Paris, Hachette, 1980, p. vii : « Nous croyons qu'il [le dictionnaire] est un outil indispensable de connaissance, et c'est vrai ; mais c'est aussi une machine à rêver ; s'engendrant pour ainsi dire lui-même, de mots en mots, il finit par se confondre avec la puissance de l'imagination.

42 Giovanni Dotoli, « Le dictionnaire espace du rêve », dans Giovanni Dotoli, Marilia Marchetti, Celeste Boccuzzi et Cettina Rizzo (dir.), *L'Espace du dictionnaire : expressions-impressions*, Paris, Hermann, coll. « Vertige de la langue », 2015, p. 20.

43 La variété formelle s'inspire en grande partie de celle de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, ouvrage dans lequel les recettes de cuisine côtoient aphorismes, « méditations gastronomiques », anecdotes personnelles, et même chansons.

44 Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », art. cit., p. 399.

dictionnaire – il ne s'agit pas toujours de « mots » – est abordée et développée de la même façon, avec des informations présentées de manière stable, en une série ordonnée⁴⁵ ». Rien de tel pour le *Grand Dictionnaire*. Certaines notices ne font que quelques lignes quand d'autres s'étendent sur plusieurs pages. D'autres encore délaissent volontairement la dimension utilitaire et pratique du manuel pour emmener le lecteur vers une poésie surprenante. L'entrée « Homard » offre un exemple délicieux de ce type de détournement :

HOMARD. – (Article où l'on traite en outre du car-relet sauce normande, du poulet à la ficelle, etc., etc.)

Ô mer, le seul amour auquel je fus fidèle.

Ce vers de Byron peut devenir ma devise, et j'aime la mer comme une chose nécessaire au plaisir et même au bonheur de notre existence : quand il y a quelque temps que je n'ai vu la mer, je suis tourmenté d'un désir irrésistible, et sous un prétexte quelconque, je prends le chemin de fer et j'arrive à Trouville, soit à Dieppe, soit au Havre. Ce jour-là je m'étais dirigé vers Fécamp⁴⁶.

Le passage par l'épigraphe, clin d'œil aux pratiques de la sociabilité romantique, semble autoriser l'enclenchement du discours mémoriel et autobiographique à rebours des attentes forgées par la topographie même de l'entrée écrite en majuscules. Il faut aller quelques lignes plus loin pour que la recette du « homard à l'américaine » soit alors révélée au lecteur. La logique du dictionnaire est ainsi renversée : la technique apparaît parfois secondaire au regard des émotions ressenties par l'écrivain et exprimées sur le mode de l'anecdote. En somme, la contrainte générique du dictionnaire devient le terreau propice à l'expressivité de l'écrivain qui semble en proie à un fort sentiment de nostalgie lequel est annoncé dès l'ouverture de l'ouvrage.

Le chant du cygne des gourmands

Les textes écrits par Alexandre Dumas, et placés en guise de paratexte au dictionnaire, sont en effet marqués du sceau de la nostalgie et du regret. Véritable chronique d'histoire, les « Quelques mots au lecteur » reviennent avec délectation sur

les grandes figures mythiques d'amphitryons dont le coup de fourchette est resté dans les annales : Lucullus, Sardanapale, Balthazar ou encore Xerxès. Des raffinements les plus exquis jusqu'aux excès les plus fantasmagoriques, Dumas trace une chronologie où le plaisir de l'anecdote rehausse des faits par nature déjà hautement pittoresques. Pourquoi cependant arrêter ce récit à la Révolution, ou, pour être plus précis au début du XIX^e siècle ? Peut-être parce que l'âge d'or de ceux qu'il nomme les « gourmands », c'est-à-dire des hommes qui ont une approche sensorielle et intime de la cuisine – et dont Brillat-Savarin et Grimod de la Reynière furent les maîtres absolus – est révolu, et que la modernité du siècle loue désormais les professionnels des fourneaux, sans se souvenir des amateurs de la bonne chère qui ont tant œuvré pour l'évolution de l'art culinaire en France.

La lettre à Jules Janin offre un aperçu encore plus net de la nostalgie qui envahit l'écrivain au moment de rédiger ces pages. Sur le mode de la causerie littéraire, Dumas évoque avec émotion le souvenir des soupers chez Mlle Mars et Mlle Georges qui rassemblaient autour d'une même table tous les représentants de l'école moderne. Dans un soupir, l'écrivain décrit ce temps merveilleux et idyllique de leur jeunesse : « Ah ! cher ami, le bon temps ! avons-nous ri à ces soupers !⁴⁷ ». Tous deux appartiennent en effet à la même génération, née au début du siècle et qui a eu la chance de connaître les plus célèbres gastronomes et de partager ces moments de liesse autour d'un repas, creuset des sociabilités artistiques et littéraires de l'époque. Mais cette génération est progressivement en train de s'éteindre, et avec elle les représentants de cet âge de la gourmandise. D'où le constat à la fois amer et nostalgique que Dumas partage avec son camarade :

Aujourd'hui, de tout ce monde-là, mon cher Janin, il ne reste plus guère que nous deux, qui n'avons jamais été ni de vrais buveurs ni de vrais mangeurs ; les autres sont morts : Roger de Beauvoir est mort, Méry est mort, Vieil-Castel est mort, Romieu est mort, Rousseau est mort, de Musset est mort, de Vigny est mort. La joyeuse nappe de 1830 est devenue en 1869 un drap mortuaire.

On mangera toujours, mais on ne dînera plus, et surtout on ne soupera plus⁴⁸.

45 Alain Rey, « Les désordres de la microstructure », dans Giovanni Dotoli, Pierluigi Ligas et Celeste Boccuzzi (dir.), *Ordre et désordre du dictionnaire*, Paris, Hermann, coll. « Vertige de la langue », 2012, p. 5.

46 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 631.

47 *Ibid.*, p. 40.

48 *Ibid.*, p. 73.

La causerie prend des airs de chronique nécrologique où s'accumulent les noms des disparus, contemporains de la génération des romantiques. Non seulement leur mort renvoie l'auteur à sa propre vanité, mais elle sonne aussi le glas de l'ère du souper, une pratique à laquelle Dumas était particulièrement attachée. Ce dernier raconte d'ailleurs comment, vers 1884-1885, il a lui-même tenté de remettre au goût du jour cette mode en recevant à sa table des convives, également proches amis, pour qui il concoctait un menu composé en général d'un pâté de gibier, d'un rôti, d'un poisson, et d'une salade. Mais déjà au mi-temps du siècle, l'élan de gourmandise n'est plus le même chez ses contemporains que dans les années 1820, et d'autres pratiques de sociabilité sont désormais à l'œuvre.

Le dictionnaire apparaît donc comme un moyen de transmettre aux générations suivantes non seulement le souvenir de ces années-là, mais aussi une forme de savoir-faire et de savoir-être, ferments de l'activité artistique et intellectuelle du siècle. Sous couvert de divertissement, les anecdotes historiques et personnelles sont donc une manière de lutter pour la conservation de pratiques dont les professionnels s'approprient de plus en plus l'usage, et pour le maintien d'un éthos semblable, en d'autres temps, à celui de l'honnête homme.

Une cuisine forte en émotions

Cette éthique si chère à Dumas se décline dans le dictionnaire à travers tout un ensemble de considérations sur les émotions provoquées par l'art culinaire. Entre bonheur, plaisir et audace, la cuisine permet de vivre une vie forte en émotions, peut-être au-delà même de ce que promet la grande littérature.

Dans la lettre adressée à Jules Janin, Alexandre Dumas définit la cuisine comme « l'art heureux » par excellence. Elle procure à ceux qui ont la chance de s'y adonner, qu'ils soient simples gourmands ou restaurateurs, une myriade d'émotions positives que le lexicographe tente de lister de manière exhaustive :

[...] l'art des quatre saisons de l'année, des quatre âges de la vie de l'homme ; la seule passion, heureuse entre toutes, qui ne laisse après elle ni le chagrin ni

le remords. Chaque matin elle renaît plus brillante et plus vive ; elle a besoin de la paix et de l'abondance ; elle se plaît dans les maisons sages, heureuses, bien ordonnées, bienveillantes ; aimable passion, qui peut remplacer toutes les autres, elle est la joie du foyer domestique ; elle se plie à toutes les nécessités de la ville, à toutes les exigences de la campagne. Dans le voyage, elle est la consolation ; dans la santé, la force ; dans la maladie, l'espérance ; comme toutes les sciences heureuses, innocentes, bien faites, cette science favorite des rois et des poètes, des belles personnes de trente ans et des hommes politiques inoffensifs ; cette vertu, qui manquait à Napoléon et que ne dédaignait pas le grand Condé, a produit des chefs-d'œuvre tout remplis de l'esprit le plus rare, de la gaieté la plus charmante, d'un style plein de grâce, de bon sens, de suc, de philosophie, d'urbanité⁴⁹.

Le panégyrique composé ici en l'honneur de la cuisine repose sur l'accumulation d'adjectifs mélioratifs qui louent les bienfaits de cette pratique. Non seulement la cuisine serait la seule passion à ne pas faire souffrir, mais elle serait profitable à chaque individu, dans la sphère intime tout comme dans la sphère publique et sociale. Plus encore, pour Dumas, la cuisine ne se réduit pas à l'art de bien manger, mais elle permet aussi de vivifier son corps et son esprit, et de maintenir un parfait équilibre en ces deux pôles. En effet, la série d'attributs au cœur de la citation dévoile la polysémie du mot « cuisine », qui devient synonyme de « consolation », de « force » et d'« espérance ». À l'ère du rationalisme scientifique et de la méfiance à l'égard des dogmes, l'art culinaire apparaît sous la plume de l'écrivain comme un nouveau culte laïc qui crée du lien entre les individus, et fait fructifier l'entente entre eux. D'où la dimension axiologique accordée par l'écrivain à la cuisine : un mauvais mangeur est potentiellement nocif pour la société, et cela est d'autant plus vrai s'il est homme politique, comme ce fut le cas, selon Dumas, pour Napoléon. En somme, ce fameux « art heureux » ne saurait se cantonner à un hédonisme naïf : il est garant d'une certaine éthique sociale, politique et artistique dont Dumas, sur le seuil de sa vie, souhaite réaffirmer la valeur.

Cette idée de la cuisine comme « art heureux » implique une certaine vision du plaisir qui se déploie plus en détail dans les entrées du dictionnaire. Loin d'être solitaire, le plaisir culinaire doit être partagé. De nombreux articles sont donc consacrés au récit d'une expérience personnelle qui se transmet grâce à une écriture elle-même plaisante et divertissante. Certes, le

⁴⁹ *Ibid.*, p. 38-39.

plaisir de la dégustation peut être immédiat, mais Dumas analyse le mécanisme de cette émotion qui bien souvent se révèle multisensorielle. Prenons l'exemple du vin pour qui l'écrivain affirme que la couleur est tout aussi importante que le goût : « La liqueur décantée présente à travers la carafe cette belle couleur limpide qui entre pour quelque chose dans le plaisir qu'on a à boire du bon vin⁵⁰ ». Tout aliment se déguste avant tout avec les yeux, et cette attention aux détails ne fait que renforcer l'émotion ressentie. Parfois, l'accès au plaisir demande un savoir-faire particulier que Dumas transmet avec précision à ses lecteurs. C'est le cas de la dégustation des petits oiseaux, ortolans, fauvettes, bec-figues et rouges-gorges, qui ne se laissent apprécier que si l'on suit à la lettre les conseils du chanoine Charcot, transcrits par Brillat-Savarin, et cités dans le *Grand Dictionnaire* :

« Commencez par ôter le gésier, puis, prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel et de poivre ; enfoncez-le adroitement dans votre bouche, sans le toucher des lèvres ni des dents, tranchez tout près de vos doigts et mâchez vivement. Il en résulte un suc abondant pour envelopper tout l'organe et de cette mastication, vous goûterez un plaisir inconnu du vulgaire⁵¹. »

En faisant le choix de transmettre à ses lecteurs cette technique d'ordinaire réservée aux initiés, Alexandre Dumas démocratise l'art culinaire : chacun doit pouvoir déguster au mieux les mets offerts par la cuisine française. Parfois, plusieurs possibilités s'offrent aux gourmands, comme pour l'huître qui peut se déguster avec « quelques gouttes de citrons » ou « une espèce de sauce avec du vinaigre, du poivre et de l'échalote », même si Dumas reconnaît que « les vrais amateurs n'ajoutent rien à l'huître et la mangent crue, sans vinaigre, sans citron, sans poivre⁵² ». Le plaisir de la dégustation ne saurait toutefois être complet sans connaissance sur l'origine des produits et la manière dont ils sont cultivés. D'où l'importance des descriptions qui empruntent dans leur discours aux œuvres dites de vulgarisation scientifique qui fleurissent au cours du XIX^e siècle chez des éditeurs spécialisés comme Larousse et Flammarion⁵³. Le lecteur prend

alors toute la mesure de l'érudition de Dumas qui se montre savant agronome, notamment dans le domaine de l'ostréiculture :

L'huître se pêche chez nous à la drague, et les pêcheurs avaient l'habitude, afin de ne pas épuiser les bancs, de les diviser en plusieurs zones qui étaient livrées successivement à la pêche. Pendant que l'une de ces zones était en exploitation, l'autre, c'est-à-dire la partie réservée, se multipliait et atteignait la taille marchande.

Pendant les mois de mai, juin, juillet et août, la pêche était interdite ; les gourmands disent qu'il ne faut pas manger d'huîtres dans les mois où il n'y a pas d'R.

Comme compensation, ce sont les mois où les moules sont parfaites⁵⁴.

On découvre ici l'origine de cette fameuse règle dont nous sommes toujours tributaires qui veut que les huîtres en période de reproduction, dites « laiteuses », ne sont pas bonnes à manger. Les dégustateurs sont donc avertis : sans respect de ce temps propre à l'élevage des huîtres, la délectation promise ne pourra être garantie. Loin d'être antithétique, le savoir est donc dans le *Grand Dictionnaire* une des clés du plaisir, car il permet d'assurer les conditions favorables à l'expérience de la dégustation.

Certains articles du dictionnaire sont cependant restés dans les annales moins pour la description du souvenir exquis des aliments dégustés que pour la mention de mets surprenants, voire *a priori* dégoûtants. Cela se fait parfois sur le mode de la simple évocation d'une coutume observée à l'étranger comme c'est le cas pour le chien, fort apprécié chez de nombreux peuples d'Asie, d'Afrique et d'Amérique, ou encore de l'aigle, que Dumas déconseille par ailleurs de manger à cause de sa chair « fibreuse et de mauvais goût⁵⁵ ». Dans d'autres articles, l'écrivain fait part de sa propre expérience, comme lorsqu'il eut l'occasion de déguster « du foie et de la langue de dauphin⁵⁶ », ainsi que du paon lors d'une escapade dans la région de Saint-Tropez⁵⁷.

Certes, l'évocation de ces nourritures étranges

⁵⁰ *Ibid.*, p. 1121.

⁵¹ *Ibid.*, p. 221.

⁵² *Ibid.*, p. 646.

⁵³ Sur l'histoire de la vulgarisation scientifique dans les médias de cette époque, voir Bernadette Bensaude-Vincent et Anne Rasmussen (dir.), *La Science populaire dans la presse et l'édition : XIX^e et XX^e siècles*, Paris, CNRS éditions, 1997.

⁵⁴ *Ibid.*, p. 642-643.

⁵⁵ *Ibid.*, p. 136.

⁵⁶ *Ibid.*, p. 506.

⁵⁷ *Ibid.*, p. 798.

joue avec l'imaginaire et les fantasmes collectifs liés à l'exotisme des contrées méconnues du lecteur, mais elles participent également à l'image d'un Dumas aventurier, prêt à tout pour découvrir les coutumes alimentaires les plus spectaculaires



Fig. 5-1 – Cham, « Monsieur Alexandre Dumas, précédé en Russie par sa réputation de mangeur de beefsteak d'ours », *Le Charivari*, 1858-1859, lithographie. Collection de la Société des Amis d'Alexandre Dumas.



Fig. 5-2 – Cham, « Portefaix à Marseille, moujick à St-Petersbourg, arrivé au cœur de la Russie, M. Alexandre Dumas accepte le titre d'ours honoraire », *Le Charivari*, s.d., lithographie. Collection de la Société des Amis d'Alexandre Dumas.

lors de ses voyages à l'étranger. Les expériences truculentes de l'auteur ont d'ailleurs fait l'objet d'un traitement comique dans la presse de l'époque. Prenons ainsi l'anecdote fameuse d'un voyage en

Suisse⁵⁸ durant lequel Alexandre Dumas raconte avoir goûté du beefsteak d'ours sous l'incitation d'un hôte qui lui confiera plus tard que la bête sauvage avait elle-même dévoré un des paysans de la région. Comme l'explique Geneviève Sicotte dans son article sur la « gastronomie extrême » des écrivains, l'acte culinaire, proche du cannibalisme, est une « expérience des limites⁵⁹ », une initiation qui s'apparente à une forme de rituel hautement spirituel et élève l'écrivain au rang de figure sacrée. La péripétie est si pittoresque qu'elle se dote rapidement d'un imaginaire iconographique alimenté vingt ans plus tard par le caustique Cham à l'occasion du voyage de Dumas en Russie. Publiée dans *Le Charivari*, une série de trois gravures revient sur l'épisode qui, semble-t-il, a ému une grande partie du lectorat de l'époque [Fig. 5]. La première, « Monsieur Alexandre Dumas, précédé en Russie par sa réputation de mangeur de beefsteak d'ours », représente Dumas hagard, en habit de voyageur, qui regarde fuir devant lui des ours si effrayés qu'ils courent au loin sur leurs deux pattes arrière, les bras en l'air, tels des passants en détresse. Le comique naît du renversement du rapport de force institué par un auteur dont l'appétit est venu à bout d'une des espèces les plus féroces. La deuxième image met en scène la rencontre entre Théophile Gautier et Alexandre Dumas, qui, loin de se reconnaître, se méprennent sur l'identité de l'autre : si Gautier apparaît aux yeux de Dumas comme un Russe, Dumas quant à lui est pris pour un ours ! Cham prend au pied de la lettre le célèbre adage de Brillat-Savarin et le traduit en image : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». De la méprise à la métamorphose, il n'y a qu'un pas franchi par la troisième lithographie où l'écrivain, déguisé en ours, se voit salué par une assemblée hirsute de congénères qui vient de lui attribuer le titre « d'ours honoraire ». Dans le *Grand Dictionnaire de cuisine*, Dumas revient avec ironie et fierté sur les émotions suscitées par le récit de ses aventures culinaires hautes en couleur. Ainsi peut-on lire à l'entrée « Ours » le témoignage suivant :

Il y a peu d'hommes de notre génération qui ne se rappellent l'effet que produisirent les premières Impressions de Voyage, quand on y lut dans la *Revue des Deux Mondes* ou la *Revue de Paris* l'article intitulé : *Le Beefsteak d'ours* [sic]. Ce fut un cri universel contre le hardi narrateur qui osait raconter qu'il y avait des

58 Alexandre Dumas, *Œuvres complètes : Impressions de voyage – Suisse*, t. I, Paris, Calmann Lévy éditeur, [1832-1833], 1882, p. 93-94.

59 Geneviève Sicotte, « Gastronomie extrême. Les nourritures bizarres des écrivains », dans Bertrand Marquer et Éléonore Reverzy (dir.), *La Cuisine de l'œuvre au XIX^e siècle : regards d'artistes et d'écrivains*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », publication sur OpenEdition Books : 7 mars 2009, \$3, URL : <https://books.openedition.org/pus/2816>, page consultée le 29.11.2024.

endroits dans l'Europe civilisée où l'on mangeait de l'ours.

Il eût été plus simple d'aller chez Chevet, et de lui demander s'il avait des jambons d'ours.

Il eût demandé sans étonnement aucun : Est-ce un gigot du Canada, est-ce un gigot de Transylvanie, que vous désirez ? Et il eût donné celui des deux gigots qu'on lui eût demandé.

J'aurais pu, à cette époque, donner aux lecteurs le conseil que je leur donne aujourd'hui, mais je m'en gardai bien, il se faisait du bruit autour du livre, et c'était à cette époque où j'entrais dans la carrière littéraire, tout ce que je demandais⁶⁰.

Dumas se moque *a posteriori* des réactions de ses contemporains, tout en se flattant d'avoir su produire un si grand effet et ainsi d'assurer la publicité gratuite de son œuvre. Plus de dix ans après les faits, il relativise toutefois le caractère extraordinaire de son récit en précisant que ce mets est en réalité bien connu des bouchers, et que l'accusation implicite de barbarie n'est que la conséquence d'un ethnocentrisme trompeur.

De manière générale, le grand frisson provoqué par la mention de ces nourritures pour la plupart inconnues du lectorat incite à plus de relativisme culinaire, en opposition avec la doxa qui voudrait que la cuisine française soit en tout point indétrônable. Il n'est pas certain que Dumas lui-même parvienne toujours à tenir ce cap⁶¹, mais on voit bien dans le *Grand Dictionnaire* combien l'expérience culinaire n'est parfois qu'un médium, voire un prétexte, pour aller à la rencontre de l'autre. Dans l'article consacré au « mouton », le récit du voyage en 1833 dans la région de Tunis prend le pas sur l'expérience culinaire. Dumas est fasciné par le mode de cuisson de ces hommes du désert qui, après avoir tué l'animal selon le rituel religieux, enterrent le mouton sous les cendres. La dégustation se révèle à la hauteur de ses attentes :

Je dois dire que j'ai mangé du mouton dans quelques-unes des cuisines les plus renommées d'Europe, mais jamais je n'ai mangé viande plus savoureuse que celle de mon mouton cuit sous les cendres, que je recommande à tous les voyageurs en Orient⁶².

Sur le mode de l'aveu, Dumas reconnaît la

supériorité absolue de ce mode de cuisson, mais le plaisir ressenti doit en réalité beaucoup au contexte dans lequel l'expérience a eu lieu : au milieu du désert, lors d'une expédition pour découvrir les merveilles du monde antique, entouré d'hommes qui ne parlaient pas sa langue mais qui étaient mus par une passion commune pour l'art du bien manger.

Émotions célestes

Projet mûri pendant de nombreuses années, le *Grand Dictionnaire de cuisine* est une curiosité à tout point de vue qui continue de fasciner éditeurs et lecteurs contemporains. Ce succès s'explique en partie parce que, au-delà des connaissances transmises, les entrées lexicales dévoilent plusieurs facettes de l'auteur, d'ailleurs mises en scène et transmises à l'imaginaire populaire par l'iconographie. Alexandre Dumas apparaît tantôt comme le savant gastronome qui impose le respect et le recueillement, tantôt comme un insatiable bon vivant dont la voracité, littéraire tout autant que culinaire, prête parfois à rire. Ce mélange des genres et des tonalités est précisément permis par une appropriation des codes formels du dictionnaire et des phénomènes de déplacement qui autorisent l'expression des émotions les plus diverses au-dessus desquelles trône la nostalgie, née de la conscience aiguë de la disparition de la génération céleste des gourmands. En effet, dans sa « Causerie culinaire » du 22 mai 1858, Dumas déclare : « Mon goût de la cuisine, comme celui de la poésie, me vient du ciel. L'un était destiné à me ruiner, – le goût de la poésie, bien entendu, – l'autre à m'enrichir : car je ne renonce pas à être riche un jour⁶³ ». Dans ce récit des origines, l'écrivain gourmand se peint comme le médiateur entre monde sensible et monde céleste : c'est à lui que revient la tâche de partager les émotions engendrées par la cuisine. « Espace du rêve⁶⁴ » par excellence, le dictionnaire s'avère donc être la forme la plus à même d'assurer la transmission du testament de l'auteur, lequel prône un art de vivre fondé sur l'exubérance, le plaisir des papilles tout autant que de la connaissance, le grand

60 *Ibid.*, p. 785.

61 Dans l'article consacré à Vuilleminot, Dumas écrit : « Les enseignements que j'ai puisés auprès de lui, conformes à mes propres goûts, m'ont toujours paru procéder de ces grands principes qui font de la cuisine française une cuisine supérieure, comme nous l'avons prouvé, je crois, à celles de toutes les autres nations civilisées », *ibid.*, p. 1133-1134.

62 *Ibid.*, p. 720.

63 Alexandre Dumas, « Causerie culinaire », art. cit.

64 Nous empruntons l'expression à Giovanni Dotoli, « Le dictionnaire espace du rêve », art. cit., p. 17-39.

frisson face aux surprises de l'inattendu, et les joies de la convivialité sublimées par les jubilations du récit de l'expérience vécue.

Bibliographie

- BARTHES, Roland, « préface », *Dictionnaire Hachette*, Paris, Hachette, 1980, p. vii.
- BECKER, Karin, *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, Orléans, Éditions Paradigme, 2017.
- BENSAUDE-VINCENT, Bernadette, RASMUSSEN, Anne (dir.), *La Science populaire dans la presse et l'édition : XIX^e et XX^e siècles*, Paris, CNRS éditions, 1997.
- BOURBOULON, Martin, *Les Trois Mousquetaires : d'Artagnan ; Les Trois Mousquetaires : Milady*, Paris, Chapter 2, Pathé Films, 2023.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* [1825], Paris, Charpentier, 1839.
- DELAPORTE, Matthieu, LA PATELLIÈRE (de), Alexandre, *Le Comte de Monte-Cristo*, Paris, Chapter 2, Pathé Films, 2024.
- DOTOLI, Giovanni, « Le dictionnaire espace du rêve », dans Giovanni Dotoli, Marilia Marchetti, Celeste Boccuzzi et Cettina Rizzo (dir.), *L'Espace du dictionnaire : expressions-impressions*, Paris, Hermann, coll. « Vertige de la langue », 2015, p. 17-39.
- DUMAS, Alexandre, *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, [1872], 1873.
- , « Causerie culinaire », *Le Monte-Cristo*, 20 mai 1858.
- , *Petit Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1882.
- , *Œuvres complètes : Impressions de voyage – Suisse*, t. I, Paris, Calmann Lévy éditeur, [1832-1833], 1882.
- , *Grand Dictionnaire de cuisine, agrémenté d'illustrations d'Honoré Daumier*, Épinac, Denis éditions, 2015, 6 vol.
- , *Mon Dictionnaire de cuisine*, Paris, Éditions 10/18, [1^e édition 1998], 2017, 2022.
- GRIVEL, Charles, « La Grande Cuisine d'Alexandre », dans Mireille Piarotas et Pierre Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le boire et le manger au XIX^e-XX^e siècles*, Saint-Étienne, Presses Universitaires de Saint-Étienne, coll. « Littérature populaire », 2005, p. 403-415.
- HACHE-BISSETTE, Françoise, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des Médias*, n° 24, 2015, p. 97-116.
- LACROIX, Muriel, PRINGARBE, Pascal, *Les Carnets de cuisine de George Sand*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Chêne, 2013.
- MADAMOISELLE CATHERINE, *Manuel complet de la cuisinière bourgeoise*, Paris, Delarue, 1840.
- MARTINETTI, Anne et RIVIÈRE, François, *Crèmes et châtiments : Agatha Christie : recettes délicieuses et criminelles*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Masque, 2023.
- MARQUER, Bertrand, *L'Autre siècle de Messer Gaster ? Physiologie de l'estomac dans la littérature du XIX^e siècle*, Paris, Hermann, coll. « Hors collection », 2017.
- , « Introduction », dans *Romantisme*, « La Gourmandise », n° 186, 2019, p. 5-10.
- MOMBERT, Sarah, « Alexandre Dumas contre Jules Janin. Le duel des critiques », dans Julie Anselmini (dir.), *Dumas critique*, Limoges, Presses Universitaires de Limoges, 2013, p. 53-70.
- ORY, Pascal, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, coll. « Archives », 1998.
- PLANTÉ, Christine, « Un roman épistolaire féminin ? Pour une critique de l'imaginaire générique (Constance de Salm, *Vingt-quatre heures d'une femme sensible*) », dans Catherine Mariette-Clot et Damien Zanone (dir.), *La Tradition des romans de femmes XVIII^e-XIX^e siècles*, Paris, Champion, 2012, p. 275-296.
- REY, Alain, « La lexicographie "de spécialité" : un tour d'horizon », dans Francesca Chessa et Giovanni Dotoli (dir.), *Les Dictionnaires de spécialité : une ouverture sur les mondes*, Fasano (Italie), Schena ; Paris, A. Baudry, coll. « Biblioteca delle ricerca », 2009, p. 11-25.
- , « Les désordres de la microstructure », dans Giovanni Dotoli, Pierluigi Ligas et Celeste Boccuzzi (dir.), *Ordre et désordre du dictionnaire*, Paris, Hermann coll. « Vertige de la langue », 2012, p. 5-25.
- ROZIÈRES (de), Babette, *La Cuisine d'Alexandre Dumas*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Chêne, 2013.
- SAINT BRIS, Gonzague, *La Grande Vie d'Alexandre*

Dumas. *Recettes d'Alain Ducasse*, Paris, Minerva, 2001.

SAINTE-BEUVE, Charles Augustin, « De la littérature industrielle », *Revue des deux mondes*, 1^{er} septembre 1839.

SCHOPP, Claude, « La cuisine autobiographique », dans Mireille Piarotas et Pierre Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le boire et le manger au XIX^e-XX^e siècles*, Saint-Étienne, Presses Universitaires de Saint-Étienne, coll. « Littérature populaire », 2005, p. 389-401.

—, *Dictionnaire Dumas*, Paris, CNRS éditions, 2010.

SICOTTE, Geneviève, « Gastronomie extrême. Les nourritures bizarres des écrivains », dans Bertrand Marquer et Éléonore Reverzy (dir.), *La Cuisine de l'œuvre au XIX^e siècle : regards d'artistes et d'écrivains*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 39-50.