



académie salésienne

Les Rendez-vous de l'Académie salésienne

n° 40

BRILLAT-SAVARIN

***UN GRAND HOMME D'ESPRIT,
UN ÉMINENT JURISTE, UN
HOMME POLITIQUE MODÉRÉ,
UN GASTRONOME ET UN
PHILOSOPHE ÉPICURIEN***

par Gilles Perrin

Conférence du 13 novembre 2023

2023

BRILLAT-SAVARIN : UN GRAND HOMME D'ESPRIT, UN ÉMINENT JURISTE, UN HOMME POLITIQUE MODÉRÉ, UN GASTRONOME ET UN PHILOSOPHE ÉPICURIEN

par Gilles Perrin

Professeur émérite à l'université Lyon-1

Rendez-vous de l'Académie salésienne du 13 novembre 2023

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), ne fut ni un fromager (comme pourrait le laisser penser à tort le nom du fromage créé en 1890 par Androuët), ni un pâtissier (par référence au « savarin », pâtisserie créée en 1845 par les frères Julien, pâtisseries à Paris), ni même un véritable cuisinier, mais il fut un homme politique modéré, un grand magistrat nommé conseiller à la Cour de cassation, un gastronome, un philosophe épicurien et hédoniste et enfin un homme de lettres mondialement reconnu pour son ouvrage sur la physiologie du goût dans lequel, il commente sa vision personnelle de la gastronomie et des gastronomes et où il souligne l'importance du plaisir qui préside au goût. Le parcours de cet homme issu d'une bourgeoisie provinciale, né sous Louis XV et décédé sous Charles X, est assez méconnu. Il a ainsi traversé toute la période agitée et tragique de la révolution française, l'obligeant en particulier à un exil américain, du fait d'une menace imminente sur sa vie.

La notoriété de cet homme est attachée à son ouvrage *La physiologie du goût* publié quelques semaines avant sa mort. Cette œuvre réhabilite la gourmandise, qui figurait sur la liste des sept péchés capitaux. D'après la Genèse, la gourmandise est peut-être même le tout premier péché lié à la corruption morale de l'homme, depuis que le fruit de l'arbre interdit fut croqué pour ce penchant gustatif. Grâce à Brillat-Savarin, la gourmandise-gloutonnerie des agapes rabelaisiennes, est ainsi transformée en gastronomie gourmande et raffinée, qui devient une ode épicurienne à la joie de vivre dans une société conviviale qui découvre le plaisir partagé du goût et de la bonne chère. Mais Brillat-Savarin ne fut pas qu'un gastronome et il nous faut maintenant découvrir non seulement les différentes facettes de la personnalité fascinante de cet esthète du raffinement culinaire et de l'amitié, mais encore les talents politiques et juridiques de cet homme qui a consacré une très large partie de sa vie au service public.

Naissance, enfance et adolescence

Né à Belley (Ain) le 2 Avril 1755 dans la maison familiale au 62 Grande Rue (maison toujours visible et visitable de nos jours), Jean Ant(h)elme Brillat-Savarin voit sa déclaration de naissance à la paroisse de Belley entachée d'une faute d'orthographe avec l'oubli du « h » de son prénom. Il est l'aîné d'une fratrie de trois frères et cinq sœurs. Son père Marc-Anthelme Brillat-Savarin avait hérité de la totalité des biens de sa grande tante et marraine, Marie Gasparde Savarin. Cette dernière lui avait imposé pour entrer en possession de ses biens, de rajouter le nom de « Savarin » à « Brillat », son nom de naissance, et que cette pratique soit transmise de fils aîné en fils aîné. Ce fut donc le cas pour Anthelme Brillat-Savarin. Son père était un homme de loi reconnu et faisait partie des principaux notables de la ville. Sa mère était Marie Claudine Aurore Récamier, fille de Claude Récamier, châtelain de Cressin-Rochefort dans l'Ain et notaire dans cette place. La beauté de Claudine-Aurore Récamier était célèbre dans tout le bailliage du Bugey, comme le fut et l'est encore, dans la France entière, la beauté de l'autre Madame Récamier, Juliette, la nièce d'Anthelme par alliance.

Brillat-Savarin entre en 1764 au collège de Belley (devenu plus tard lycée Lamartine) où il reçoit une éducation assez stricte de la part de la congrégation des Antonins qui dirigent l'établissement jusqu'en 1790. Il apprend les langues étrangères et en perd l'usage du patois local. Anthelme découvre également le violon et semble particulièrement doué pour cet instrument. Il forme ainsi avec des amis une troupe de musiciens amateurs et anime un orchestre aux Bernardins de Belley dès 1782. Ce talent lui rendra de grands services plus tard lors de son exil américain.

Le temps des découvertes gustatives et littéraires

Il est donc né à l'époque où le Rhône séparait la France de la Savoie et Belley est proche de la frontière. Il faut rappeler d'ailleurs que le pays du Bugey s'étendait initialement jusqu'au Mont du Chat et que la ville de Belley était restée longtemps unie à la Savoie., en étant « ville-frontière » où était localisée la douane. Du XI^e au XVII^e siècle, la ville était sous la dépendance des ducs de Savoie et ne deviendra française qu'en 1601 par le traité de Lyon qui donna à la France, le Bugey, le Valromey, le pays de Gex et la Bresse, à laquelle fut rattaché le territoire de la Dombes.

Brillat-Savarin naît ainsi au milieu d'une région bénie des dieux pour le nombre et la qualité des produits naturels de l'agriculture, de l'élevage et des vignes. Le Bugey, est en effet une terre qui rend gourmand, réputée pour ses écrevisses (à la Nantua), ses truites et ses brochets, son gibier et ses volailles, ses truffes et ses morilles. De plus le contexte familial avec en particulier sa mère, Aurore Récamier, fine cuisinière, lui sera extrêmement facilitant pour l'apprentissage du goût des bonnes préparations culinaires. Elle lui enseigne les bons principes de François-Pierre de La Varenne qui avait publié en 1651 le premier livre, rédigé en vieux français, de recettes de cuisine sous le titre : *Le*

vrai cuisiner françois enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de viandes, grasses et maigres, légumes et pâtisseries en perfection etc... Sa ville natale et son environnement familial semblent donc le prédestiner à découvrir, à conseiller et à superviser la réalisation d'excellentes et innovantes recettes de cuisine. Dans cette région fortunée, on ne pensait cependant pas seulement qu'à manger. Le pays de Brillat-Savarin est aussi le pays d'Honoré d'Urfé, l'auteur de *L'Astrée*. Beaucoup des bons vivants de cette région étaient aussi des hommes très cultivés.

Brillat-Savarin était certainement très doué pour les études qu'il suivit à Belley. Il y commença sa formation juridique, puis poursuivit ses études de droit à Lyon et ensuite à Dijon de 1775 à 1778 où il continua non seulement le droit mais également des études de médecine. Il n'en resta pas moins toujours avide de recettes de cuisine et ses livres de chevet furent des œuvres de Joseph Menon (1700-1771), dont le troisième tome de son traité de la cuisine publié en 1742 sous le titre *La nouvelle cuisine avec de nouveaux menus pour chaque saison de l'année*. Il savoure aussi *La cuisine bourgeoise suivie de l'office* du même auteur qui l'a publié en 1746. De son passage à Lyon, il gardera de très bons souvenirs gustatifs comme il aura l'occasion de le rappeler dans la *Physiologie du goût* : « Lyon est une ville de bonne chère ; sa position y fait abonder avec une égale facilité les vins de Bordeaux, ceux de l'Ermitage et ceux de Bourgogne, le gibier des côteaux voisins est excellent ; on tire des lacs de Genève et du Bourget les meilleurs poissons du monde, et les amateurs se pâment à la vue des poulardes de Bresse dont cette ville est l'entrepôt » ;

Il se délecte par ailleurs de la lecture de J. K. Lavater, qui était un théologien suisse et un écrivain de langue allemande, avec son ouvrage de 1775, traduit en français en 1781 : *La physiognomonie ou l'art de connaître les hommes, d'après les traits de leur physionomie, leurs rapports avec les divers animaux, leurs penchants, etc.* Il en retient la méthode proposée par cet auteur, que l'observation de l'apparence physique d'une personne, et principalement les traits de son visage, peut donner un aperçu de son caractère ou de sa personnalité. De cet « art de connaître les hommes par la physionomie », Brillat-Savarin en a certainement retenu des leçons sur l'analyse de la personnalité des individus pour en apprécier ensuite les comportements sociaux de ses contemporains. Il a pu ainsi retenir la place fondamentale des rapports humains et des relations sociales pour découvrir et partager entre individus les plaisirs de la vie (chasse et plaisirs de la table en particulier) à l'opposé des satisfactions égoïstes de la vie en solitaire.

Sorti de ses études, Brillat-Savarin pensa à se marier. La jeune Louise dont il s'éprit était charmante mais un peu forte et rouge du visage. Brillat-Savarin en rapporte une anecdote, à son sujet, sans préciser l'identité de la personne concernée par cette histoire : « Déjà ce rouge du visage et cette évidente santé n'étaient plus à la mode... Pour se faire pâlir et maigrir, la jeune imprudente imagina (mauvaise recette, Mesdames) de boire chaque jour un verre de vinaigre... Elle en mourut ».

Brillat-Savarin resta célibataire officiellement pour l'état-civil, dans les écrits de ses amis et pour ses biographes.

Diplômé en 1778 d'études juridiques, il revient ensuite à Belley pour devenir avocat. Il parle cinq langues dont l'anglais couramment, l'italien, l'espagnol, l'allemand, en plus du grec et du latin.

Sa vie politique et son aventure révolutionnaire

En 1781, Brillat-Savarin devient à 26 ans Lieutenant civil du baillage de Belley où il est chargé des actions civiles dans la juridiction de cette ville. En 1789, il est élu député du Tiers-État du Bugey et du Valromey, et en mars 1789, il participe avec les 1 165 députés, aux États généraux, qui sont réunis dans l'hôtel des Menus-Plaisirs à Versailles puis dans la salle du Manège à Paris. Brillat-Savarin se passionne pour la prise de la Bastille et se montre très patriote en se rangeant dans le parti anti-aristocrate. Il vote ainsi dans la nuit du 4 au 5 août 1789, l'abolition des privilèges. Il est ensuite élu à l'Assemblée constituante, où il siègera du 9 juillet 1789 au 30 septembre 1791.

Membre de l'Assemblée constituante, il se lance alors dans de grands débats. Brillat-Savarin, opposé aux « Montagnards » et leurs buts de centralisation totale, opte en faveur des Girondins fédéralistes, avec Brissot et Vergniaud, qui livraient bataille pour la défense des structures provinciales opprimées. Il intervient dans la création des départements. Il repousse ainsi l'idée d'annexer le Bugey à la Bresse et veut un département avec Belley comme chef-lieu. Le 20 janvier 1790, malgré son effort, la constituante institue le département de l'Ain, mais avec Bourg pour chef-lieu.

À cette époque, sa position politique est de militer pour l'abolition des exemptions fiscales, pour la suppression des votes par ordre (noblesse, clergé et tiers-état), et pour mettre un terme à l'absolutisme monarchique. Brillat-Savarin était un conservateur libéral mais il avait un sens certain du service public. Sans avoir été un ténor de l'Assemblée, il apporta de grandes contributions personnelles aux réflexions en matière juridique comme l'organisation judiciaire, le droit pénal et civil. Comme l'écrit Georges Gojat : « ...il se montre juriste averti, plutôt conservateur, ayant tendance à faire prévaloir la pratique et l'expérience sur les innovations hardies. Défenseur de la propriété, il est prudent en matière fiscale et financière, soucieux d'une monnaie solide, attentif à ne pas laisser engager des dépenses inutiles... ».

Dès le 16 avril 1790, Brillat-Savarin propose l'émission d'assignats ayant valeur libératoire et portant intérêt à 3 pour cent. Dans son adresse au peuple de Bugey sur les assignats-monnaie, il cherche à rassurer le public qui se souvient de la désastreuse expérience de Lays et il rappelle que les assignats sont garantis par la nation. Aux difficultés habituelles du ravitaillement des villes s'ajoute l'inflation des assignats, créés en décembre 1789, et qui reçoivent cours forcé le 16 Avril 1790. Brillat-Savarin proclame sa confiance en assurant qu'il ne sera pas imprimé un seul assignat au-delà des 400 millions que représente l'aliénation des biens nationaux. Il connaît les réticences du public à l'égard des

billets et certifie que les assignats disparaîtront quand les ventes seraient effectuées. Les faits n'ont pas répondu à cet optimisme. Le 27 août 1790, l'assignat devient une monnaie¹.

Brillat-Savarin savait bien défendre les intérêts de son département comme le démontre par exemple sa demande de réduire la taxation des mousselines, toiles de lin et linges de table fabriqués entre autres à Saint-Rambert-en-Bugey !

En 1790, il défend une réforme judiciaire (contre l'établissement de la loi des jurés) et soutient le maintien de la peine de mort contre l'avis de Robespierre. Il rédige ainsi son argumentaire : « Souvent mon devoir m'a appelé dans ces asiles où le crime attend son châtement ; j'y ai vu combien la peine de mort est supérieure à toute autre ; j'y ai vu les coupables se féliciter de n'être condamnés qu'aux galères, tant il est vrai que nulle peine ne peut remplacer celle de la mort. Mais dans ces prisons les hommes devenaient-ils meilleurs ? Au contraire, ils y tiennent entre eux une espèce d'école du crime ; ils s'instruisent mutuellement sur la manière de combiner les tours les plus adroits, sur la manière d'échapper à la conviction ; le législateur peut-il ensuite rendre à la société de pareils hommes, sans se rendre responsable des crimes qu'ils commettront ? ». Cet argumentaire, pour certains, reste encore de nos jours, criant d'actualité.

Il est favorable à la constitution civile du clergé et il appartient au mouvement des idéologues. Toutefois, il témoigne progressivement d'une tiédeur politique en devenant très proche des Girondins. Il soutient ainsi la création d'un régime monarchique constitutionnel. Il n'assiste plus aux séances de la Société des Amis de la Constitution de Belley et fonde la Société de la Maison Commune et inaugure le temple de la Liberté le 26 Juin 1793. Ses actions et ses écrits rédigés à cette époque, suggèrent fortement que Brillat-Savarin était très proche de la franc-maçonnerie, voire même un membre éminent. Cette opinion toute personnelle de l'appartenance de Brillat-Savarin à la franc-maçonnerie est confortée par l'allocution qu'il fit à la suite de son élection le 26 mars 1789 comme député du tiers-État du bailliage de Bugey avec 94% des suffrages exprimés. Georges Gojat rapporte que les propos de Brillat-Savarin à la tribune de la Constituante, semble prouver qu'il fut membre de la loge maçonnique de Belley fondée en 1776. Cette hypothèse n'est toutefois pas étayée par des preuves de son initiation.

Dans son aventure révolutionnaire modérée, il était proche du marquis de La Fayette (1757-1834). Il faut rappeler que Gilbert du Motier, marquis de La Fayette, a été à la tête de l'armée des insurgés américains (1777-1783), après avoir été nommé général à 19 ans par George Washington. Appartenant entre 1784 et 1792, à l'aile libérale et réformiste de l'aristocratie française, il œuvre à la rénovation du pouvoir royal, à la rédaction de la déclaration des droits de l'homme et au commandement de la Garde nationale. La personnalité du marquis de La Fayette et l'incohérence imprévisible de ses actions, perturba

¹ L. Trénard, *La Révolution française dans la région Rhône-Alpes*, Paris, 1992.

Brillat-Savarin qui prendra progressivement ses distances avec ce militaire devenu un homme politique parfois incompréhensible. Il rejoindra l'opinion de Chateaubriand sur La Fayette : « ses actions furent souvent en contradiction avec ses pensées : royaliste, il renversa en 1789 une royauté de huit siècles ; républicain, il créa en 1830 la royauté des barricades, il s'en est allé en donnant à Philippe la couronne qu'il avait enlevée à Louis XVI ».

Les 20 et 21 juin 1791, il est particulièrement choqué par la fuite du roi à Varennes. Il écrira à cette occasion : « Quelle funeste erreur ! Quel épouvantable gâchis ! J'éprouve un sentiment de honte et d'humiliation ».

Un deuxième choc pour Brillat-Savarin se produit le 17 juillet 1791 avec l'affaire du Champ-de-Mars où furent perpétrés des massacres d'hommes, de femmes et d'enfants sur l'autel de la patrie au Champ de la Fédération. Cette manifestation entraîna l'instauration de la loi martiale et la création des juridictions d'exception par la Constituante. Sur l'ordre de La Fayette, la Garde nationale fusilla une cinquantaine de manifestants. Un tribunal criminel fut formé pour connaître les délits commis au Champ de la Fédération.

Brillat-Savarin écrivit : « dans les moments orageux, il faut des mesures extraordinaires. Qu'est-il de plus contraire à la liberté des citoyens que la loi martiale ? Cependant, elle est absolument nécessaire. La loi contre les émigrants est également une mesure extraordinaire, bien nécessitée par l'état critique où nous nous trouvons ». Il ne prévoyait sans doute pas qu'elle serait appliquée un jour à l'émigrant Brillat-Savarin !

À propos de la juridiction d'exception, Brillat-Savarin défend la souveraineté des sentences de ce tribunal qui doivent rester sans appel possible et conclut : « il faut que la privation de l'appel fasse partie de la punition de ceux qui entreprendront contre la paix publique ». Cette position « extrême » de Brillat-Savarin qui se montra partisan de solutions de fermeté, reste surprenante, par rapport à ses positions politiques antérieures modérées. Brillat-Savarin fut élu, par le département de l'Ain, haut juré de la haute cour nationale, appelée par le corps législatif, à juger des crimes et délits dont cette assemblée se serait portée accusatrice. Mais cette haute cour nationale ne fonctionnera jamais...

Les deux chocs de la fuite à Varennes et de l'affaire du Champ-de-Mars entraîneront Brillat-Savarin à s'éloigner de la vie révolutionnaire parisienne.

L. Trénard rapporte que Brillat-Savarin dans les années 1790 et 1791 s'était associé au constat de Barnave, Duport et Lameth : « La révolution est finie, il faut la fixer et la préserver en combattant les excès ». Trénard tente d'expliquer ainsi la déception de Brillat-Savarin : « Avait-il pensé que la révolution s'arrêterait lorsqu'on aurait mis fin aux abus de la monarchie ? Avait-il le pressentiment qu'une politique trop laxiste ne permettrait plus à l'assemblée de maîtriser les événements et conduirait tout droit à la dictature ? »².

² L. Trénard, Les déceptions de Brillat-Savarin, maire de Belley (1793), *Cahiers d'histoire*, 1993, n° 3-4, p. 303-318.

Le 1^{er} octobre 1791, l'Assemblée constituante est dissoute. Comme les membres de la Constituante s'étaient eux-mêmes déclarés inéligibles à l'assemblée législative, ce fut la fin de la carrière parlementaire de Brillat-Savarin. Il se retire à Belley, où il est nommé président du tribunal civil de l'Ain. Il exerce tantôt à Bourg-en-Bresse, tantôt à Belley, où il est élu aussi commandant de la Garde nationale.

D'octobre 1791 à août 1792, Brillat-Savarin reprend les fonctions de maire de Belley, après avoir été de 1781 à 1789 magistrat (lieutenant civil) au baillage de Belley. Après avoir été destitué le 10 août 1792 à la suite de pétitions contre lui et dénonçant sa tiédeur et des propos jugés inciviques par la Société des Sans-Culottes, Brillat-Savarin est cependant réélu maire en décembre 1792.

Le 2 Juin 1793, les Montagnards et Marat, font arrêter les Girondins protestataires et Brillat-Savarin prononce une ardente supplique en faveur des Girondins. Cette audace lui valut quelques représailles. Sa position politique sera toutefois consolidée par ses déclarations patriotiques d'alerte de l'assemblée devant les menaces des armées austro-sardes, fortement sollicitées par le comte d'Artois, futur Charles X, de traverser le Rhône et d'envahir le Bugey puis la France.

À la suite de la chute de la Gironde, plusieurs villes se fédèrent contre la Convention. Brillat-Savarin adhère au mouvement fédéraliste et veut abattre la dictature du comité de salut public. Le département de l'Ain connaît, comme les autres départements, les maladroites et les brutalités des Jacobins de l'an II.

Quelques mois plus tard, une pétition des Belleysans dénonce à la Convention, les méfaits de ces sans-culottes : inquisition dans les familles, pillage des biens des détenus... Les mêmes plaintes sont formulées dans les principales localités du département de l'Ain contre les exactions des révolutionnaires.

Voulant fuir la région, Brillat-Savarin quitte Belley sur sa jument « La Joie » avec un « laisser-passer » établi par l'officier municipal de Belley le 12 octobre 1793 et veut rencontrer le représentant de la Convention à Dole pour obtenir un « sauf-conduit », lui permettant de voyager en France.

Ce document nous informe très utilement du physique de Brillat-Savarin, en décrivant une taille de cinq pieds et 7 pouces et demi, soit 1,83m, qui correspond donc à une très grande stature à cette époque. Plus tard, cet homme très grand, très fort, d'allure colossale, sera surnommé « le tambour-major de la Cour de cassation ». Une tête ronde, des traits épais, un cou de taureau engoncé dans un jabot, une perruque de l'époque, il a un faux air de Mirabeau. Il était toujours très bien vêtu avec un habit vert, un gilet blanc et une culotte rouge. Devenu chauve sur le tard, il porta, en compensation, des favoris.

Il put ainsi gagner Dole dans le Jura où résidait Prôt (selon l'écriture de Brillat-Savarin) ou Prost, le représentant de la Convention pour l'ensemble du département de l'Ain et dont l'opinion très négative à l'égard d'Anthelme était liée au rapport des sans-culottes de Belley contre leur maire. Après un épisode rocambolesque où il séduit par ses talents musiciens l'épouse de ce

conventionnel en mission (et Brillat-Savarin précise que l'archet de son violon fut le seul instrument de sa séduction !), il obtint un sauf-conduit le 28 octobre 1793 (7 brumaire de l'an II). Cet épisode fut probablement déformé par la plume de Brillat-Savarin pour en glorifier ses propres mérites.

Jean-Robert Pitte nous en rapporte une version sans doute plus proche de la vérité :

Un souper chez son collègue et ami avocat Anatole Amondru auquel Prost et Brillat-Savarin sont conviés achève de convaincre le premier de l'innocence du second, surtout grâce au talent persuasif de la Madame Prost qui trouve que le suspect est un homme de goût : « Dès les premières phrases, elle me demanda si j'aimais la musique. Oh bonheur inespéré ! Elle paraissait en faire ses délices, et comme je suis moi-même un très bon musicien, dès ce moment nos cœurs vibrèrent à l'unisson ». Le souper se termine en musique : « elle chanta, je chantai ». Au moment de se séparer, Madame Prost promet à Brillat-Savarin d'intervenir auprès de son mari afin qu'il obtienne ce qu'il désire : « Citoyen, quand on cultive comme vous les beaux-arts, on ne trahit pas son pays. Je sais que vous demandez quelque chose à mon mari : vous l'aurez ; c'est moi qui vous le promets ».

Ce sauf-conduit, signé « Prost », qui n'est cependant pas un vrai passeport l'autorisant à partir à l'étranger, et limite donc ses déplacements au seul territoire de la République, précise que : « le citoyen Brillat-Savarin, quoique destitué de la place de maire de Belley, jouira provisoirement de toute sa liberté jusqu'à ce que nous ayons pris des informations par nous-mêmes ou par des commissaires à ce délégués... ». Brillat-Savarin écrira ensuite : « Ce sauf-conduit m'empêcha d'aller en prison, et probablement ensuite à l'échafaud ». Il put ainsi revenir à Belley la tête haute face aux sans-culottes de cette ville !

Quelques mois après l'épisode de Dole, Gouly, le nouveau conventionnel en mission, succédant à Prost, et probablement célibataire ou ayant laissé sa femme à Paris, accuse derechef Brillat-Savarin de « modérantisme », en même temps que son cousin Savarin, ex-vicaire épiscopal. Brillat-Savarin est alors victime d'une campagne de dénonciation par le parti montagnard, qui l'accuse de fédéralisme et de « discours liberticides et injurieux à la mémoire de Marat, l'ami du peuple français » (arrêté du 4 nivôse an II, 24 décembre 1793).

Il est également accusé d'être l'auteur de troubles à « Belley régénéré », et d'avoir conspiré contre la révolution. Brillat-Savarin est ainsi destitué de sa place de maire le 13 octobre 1793 et mis en état d'arrestation le 21 décembre 1793 par le représentant du peuple et commissaire de la Convention Gouly, qui avait remplacé Brillat-Savarin à la mairie. Brillat-Savarin sera informé officiellement le 24 décembre qu'il est déféré devant le tribunal révolutionnaire de Lyon. Mais il avait sagement quitté la région le 3 décembre, après avoir été informé de ce qui se préparait dans son dos et sa fuite clandestine vers la Suisse le sauvera !

Le 17 décembre 1793, Gouly, avait ainsi proclamé : « Je fais installer les braves sans-culottes qui remplaceront cette vermine du barreau... ». « Le modérantisme, le fanatisme et la superstition, écrit Gouly, dominant dans cette

commune (Belley). Il faudra que j'emploie de grandes mesures et beaucoup de prudence pour les déraciner et les abattre sans commotions dangereuses ». Brillat-Savarin sera notifié officiellement le 24 décembre qu'il est déféré devant le tribunal révolutionnaire de Lyon. Mais il avait sagement quitté la région le 3 décembre, après avoir été informé de ce qui se préparait dans son dos. Sa fuite clandestine vers la Suisse le sauvera !

Le 3 décembre 1793 donc, toujours avec son ami de Rostaing et sa jument « La Joie », il est obligé de s'exiler et de quitter la France. Sans passeport et après avoir soudoyé un garde-frontière à Seyssel (ce dernier avait-il eu quelques complaisances pour l'ancien maire de la très proche ville de Belley ?), il traverse le Rhône et gagne ainsi la Savoie pour passer très vite en Suisse, où il séjournera deux mois à Lausanne à l'hostellerie du Lion-d'Argent (en fait du Lion-d'Or !). Il n'en restera pas moins très attaché aux découvertes de la cuisine suisse comme la fondue de fromages. Il apprécie « l'excellent poisson du lac de Genève accompagné d'un petit vin blanc limpide comme eau de roche, qui aurait fait boire un enragé ». Muni d'un passeport suisse libellé au nom de Benoit Salter (initiales : BS !!) et obtenu par l'intervention de son oncle suisse, il gagne l'Allemagne puis Rotterdam.

L'exil et l'épisode américain

Le 12 juillet 1794, il embarque sur le bateau Friendship vers New-York où il arrive le 30 septembre. Il va y rester deux ans, vivant de leçons de français et d'un emploi de « premier-violon » dans l'orchestre du John Street Theater de New York. Il y découvre le dindon (il devint, selon ses dires, un « dindinophile passionné »), le *welsh rarebit* (une sorte de croque-gallois à base de cheddar fondu sur du pain, de jambon, d'œufs et de bière) et le *corned beef*, choux et bœuf salé, qui était la base du repas traditionnel des américains d'origine irlandaise pour la fête de la Saint-Patrick. Il quitte New York du fait de l'épidémie de fièvre jaune et va ensuite à Philadelphie puis à Boston où il enseigne le concept de « restaurant » correspondant à un établissement où l'on sert à manger. On fera, pour le séjour américain de Brillat-Savarin, référence à l'ouvrage de Arnold Whitridge, *French Emigrés in Philadelphia, The Virginia Quarterly Review*, 1968, vol. 44, n° 2, p. 285-301 et l'article du même Arnold Whitridge, traduit par Marcel Juilleron, *Brillat-Savarin en Amérique, Le Bugey*, 1937, n° 31, p. 433-449.

Retour en France

En juin 1796, il parvient à revenir en France, grâce à une recommandation du consul de France mais en étant toutefois inscrit sur la liste d'embarquement comme indigent « travaillant de ses mains », sur le bateau « La Sémillante ». Il débarque à Cherbourg le 24 août 1795. Il réussit ensuite, après la chute de Robespierre, et grâce aux nombreuses interventions de sa mère auprès des autorités, à être radié de la liste des émigrés et à récupérer tous ses biens confisqués et mis sous scellés et en vente par la convention (sauf sa vigne de la Côte-Grêle de Machuraz, déjà vendue !).

Le 1^{er} germinal an V (21 mars 1797), les élections législatives donnent le pouvoir aux royalistes, mais le 18 fructidor (4 septembre 1797) un coup d'État dont fait partie le général Augereau dépêché par Bonaparte, renforce le pouvoir de l'exécutif sur le législatif. Il permet aussi de rassembler les anciens girondins. Brillat-Savarin s'en retrouve dans une position plus confortable avec de solides appuis au pouvoir.

Retour à la vie politique et juridique

En 1797, Brillat-Savarin est nommé par l'intermédiaire de son ami Talleyrand, secrétaire d'état-major à l'armée de Rhin-Moselle (général Augereau). Il n'apprécia guère cette fonction et ses rapports avec son chef militaire ne furent guère chaleureux.

La loi du 16 pluviôse de l'an V (4 février 1797), lui restitue son titre de juge suppléant au tribunal de cassation ; fonction pour laquelle, il avait été élu par le département de l'Ain. Remplacé le 6 septembre 1797, il est nommé procureur au tribunal de Versailles et participe comme commissaire du gouvernement au deuxième procès qui a suivi la plus célèbre erreur judiciaire de son temps, l'affaire du courrier de Lyon. En avril 1796, cinq individus attaquent à main armée la malle-poste allant de Paris à Lyon. Ils volent l'argent qu'elle convoyait et assassinent les deux postillons. Le citoyen Joseph Lesurques, qui a été considéré comme la victime d'une erreur judiciaire, avait été reconnu coupable par le tribunal criminel de Paris du fait d'une justice approximative et expéditive. Il avait été guillotiné quatre ans avant l'épisode qui nous concerne. Sa ressemblance physique avec le bijoutier Dubosq, qui était, semble-t-il, l'instigateur de l'attaque, était grande. Ce dernier fut arrêté à son tour et jugé à Versailles. Brillat-Savarin soutint l'accusation contre lui. On condamna également Dubosq à mort et il fut, lui aussi, exécuté. Mais ce verdict n'innocenta pas et ne réhabilita pas Lesurques.

En 1798, c'est le début de sa « vie parisienne » ! À Paris, il eut quatre logements successifs : en 1791, il habitait 14, rue des Bons-Enfants, puis en 1796, à son retour d'Amérique, il loge à l'hôtel de Portugal, 11, rue du Mail. Il est ensuite rue du Mont-Blanc devenue la Chaussée-d'Antin actuelle et enfin il habita à l'angle de la rue Richelieu et de la rue des Filles-Saint-Thomas où il mourut.

Après le coup d'état du 18 brumaire (9 novembre 1799), Bonaparte le nomme juge au tribunal de cassation et en 1804, conseiller à la Cour de cassation jusqu'en février 1826. Comme c à cette cour, il publie en 1808 un ouvrage consacré à la sélection des juges. Il y critique l'idée selon laquelle les magistrats devaient avoir une formation différente de celle des avocats. En 1808, il défend l'indépendance des juges.

Le 26 avril 1808, il est promu par l'empereur chevalier de l'Empire, et devient chevalier de la Légion d'honneur, en juin 1808. Le 2 Août, il est autorisé par l'empereur à modifier son nom en « Brillat de Savarin ».

Il mène un grand train de vie et en 1811, ses revenus sont estimés à 12 000 francs par an (cette somme correspondrait actuellement à environ 25 000 euros actuels ; cette somme est à interpréter au coût moyen de la vie à Paris au début du XIX^e siècle qui peut être estimé à 8 à 10 francs de l'époque par jour pour une vie « bourgeoise »). Il fréquente le « monde » parisien et en particulier le salon de sa « cousine » Juliette Récamier, au 31, rue d'Anjou à Paris. Il y rencontre toute l'ancienne et la nouvelle noblesse, ce qui fâchait fort Napoléon qui aurait dit : « jusqu'à quand, le conseil des ministres se tiendra-t-il chez M^{me} Récamier ? ».

Il fréquente non seulement les salons, mais aussi les tables à manger, comme celle du curé de la paroisse Saint-Laurent, rue de La Barrière-Poissonnière à Paris (devenue boulevard de Magenta dans le 10^e arrondissement) qui était originaire du Bugey et qui réunissait régulièrement des compatriotes pour déguster les plats du pays. Il dîne aussi régulièrement au faubourg Saint-Germain, chez une vieille marquise qui le taquinait volontiers : « Monsieur le conseiller, préférez-vous le bourgogne ou le bordeaux ? » Brillat-Savarin lui aurait répondu : « Madame, c'est un procès dont j'ai tant de plaisir à étudier les pièces que j'ajourne toujours de huitaine à huitaine la prononciation de l'arrêt ». Brillat-Savarin fréquente aussi, avec son ami Grimod de La Reynière, les cabarets parisiens.

En 1809-1815, après l'annexion à l'empire des États pontificaux et du Piémont, l'empereur Napoléon charge Brillat-Savarin des « affaires italiennes ». Après la chute de l'empereur, il s'attache à convaincre le nouveau souverain de ne pas démanteler le dispositif juridique mis en place par l'Empire.

En 1819, il publie un *Essai historique et critique sur le duel*, qui fut initialement suivi par la cour, mais un revirement survint en 1837 qui désavoua Brillat-Savarin.

Ses contemporains soulignent que Brillat-Savarin était un remarquable homme d'écriture, mais n'était pas un grand orateur du fait d'un style plutôt grandiloquent. Comme le rapporte Fernand Payen en 1925, Brillat-Savarin a été victime de l'effet démoralisateur des révolutions et n'avait pas de préférence pour telle ou telle forme de gouvernement parce qu'il ne voyait en effet dans les successions de gouvernants que des changements de formes et non de politiques différentes. Il se rallia, tour à tour, aux différents régimes afin de garder sa place ; geste peu honorable pour certains et maintes fois reproché...

Ceci explique les formules écrites d'allégeance, quasi identiques adressées avec zèle aux différents régnants avec lesquels il eut à travailler. Il salue ainsi l'arrivée au pouvoir de Louis XVIII, de Napoléon, et à nouveau de Louis XVIII, avec les mêmes louanges, l'expression du même bonheur, et la même dénonciation des erreurs passées. Certains ont pu interpréter ces louanges comme le témoignage d'un esprit opportuniste. Cependant Brillat-Savarin n'était pas une « girouette » mais, à sa décharge, seulement guidé par le seul vœu d'une autorité souveraine à la tête de la France. « Il était sans préférence ni opinion personnelle quant aux formes du pouvoir et son parti

était celui de l'ordre, de l'indépendance, sous condition d'une stabilité nécessaire à la sauvegarde collective et au calme individuel »³.

Vues et projets d'économie politique

Dans une étude demandée par Bonaparte, premier consul, Brillat-Savarin lui adresse son rapport en 1801. Dans cet ouvrage assez visionnaire, Brillat-Savarin développe une politique fiscale et d'aménagement du territoire. Il y prône en particulier :

- un aménagement routier pour faciliter les liaisons commerciales et les échanges de productions agricoles.

- des expositions de « commerce et industrie », pour faire connaître et promouvoir le développement des productions du pays. Il sera d'ailleurs en octobre 1801 l'un des membres fondateurs de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, avec Benjamin Delessert (inventeur de la technique d'extraction du sucre de la betterave et qui révolutionna ainsi le commerce du sucre précédemment extrait de la canne et envoyé des Antilles), avec Alexandre Delessert (son frère banquier et ami intime de Brillat-Savarin), avec Claude-Louis Berthollet (chimiste né à Talloires, dans le duché de Savoie), et Jean Jacques Régis de Cambacérès.

- la création de sociétés d'agriculture et de comités ruraux locaux, pour coordonner, pour conseiller la production agricole et pour faciliter la vente des produits agricoles

- Il développe un argumentaire pour mettre en œuvre la séparation des pouvoirs administratifs et judiciaires.

- sur le plan fiscal il conseille au premier consul une augmentation des impôts indirects plutôt que directs, une taxe sur la chasse et des impôts sur les maisons procurant des revenus à partir des baux de location d'un premier étage.

Ses parents proches et amis

Antonin Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837)

Ce véritable fondateur de la critique gastronomique a en particulier publié entre 1803 et 1812, huit tomes d'un almanach dont le premier en 1803 s'intitule : *Almanach des gourmands ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*. Cet ouvrage de vulgarisation culinaire est le premier guide gastronomique. Il insiste sur la saisonnalité des produits dans son calendrier nutritif. Il donne aussi dans ses « itinéraires nutritifs » les adresses des meilleurs artisans et met en place un jury dégustateur chargé de noter les plats des restaurateurs. Cela lui valut beaucoup de critiques à son encontre et de rancunes tenaces de la part des restaurateurs « mal » jugés. En tous cas, par ces

³ G. de Villeneuve et J. Dulaud, *Antelme Brillat-Savarin (1755-1826)*, Ambérieu-en-Bugey, 1952.

publications, Grimod de La Reynière fut incontestablement le précurseur du rédacteur d'un célèbre guide rouge !

Jean-Jacques-Régis de Cambacérès (1753-1824)

Il fut jurisconsulte et ministre de la Justice en 1799, après avoir été membre du comité de salut public entre 1794 et 1795, président du Conseil des Cinq-Cents en 1796. Pourtant ancien régicide, il est devenu deuxième consul après le coup d'État du 18 brumaire de Napoléon Bonaparte et assiste au sacre de celui-ci en 1804. Grand spécialiste des questions juridiques et personnage éminent de la franc-maçonnerie, il fut par ailleurs un gastronome impénitent. Bonaparte conseillait ironiquement : « Si vous êtes un petit mangeur, venez chez moi. Si vous voulez manger bien et beaucoup, allez chez Cambacérès ; chez Lebrun (le troisième consul), on jeûne ». On retrouvait très souvent Cambacérès au restaurant des Frères provençaux en compagnie de Brillat-Savarin avec lequel il avait lié une très grande amitié.

Anthelme Baltasar Richerand (1779-1840)

Né à Belley en 1779 dans une famille de notaires, il est condisciple du docteur Récamier et est donc, très proche de Brillat-Savarin. Devenu baron et professeur à la faculté de médecine, il est promu chirurgien major de la garde de la capitale. Un décret impérial signé en 1807 le nomme professeur à la nouvelle faculté de médecine et fait de lui le titulaire de la chaire de pathologie chirurgicale. Louis XVIII en avait fait son médecin personnel et lui octroya des lettres de noblesse. En 1829, il reçut une baronnie par ordonnance royale en octobre 1829. Brillat-Savarin, n'avait retenu à son sujet qu'un seul défaut ; celui de manger trop vite !

Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838)

Talleyrand, surnommé « le diable boiteux », renvoyé de l'état clérical, démissionnaire de sa fonction d'évêque d'Autun en 1802 et devenu libertin éclairé, s'était vanté d'avoir sauvé la France, au congrès de Vienne en 1815, du démantèlement, grâce à la qualité de ses dîners auxquels il conviait les émissaires étrangers, qui étaient composés de quarante-huit plats et où le champagne coulait à flots. Le brie était encore un fromage avec du goût, si bien que le ministre des Affaires étrangères et grand diplomate pouvait déclarer que le brie de Meaux était le roi des fromages et le fromage des rois.

Constantin-François Chassebœuf de La Giraudais, comte Volney, dit Volney (1757-1820)

Volney, à son départ pour l'Orient, choisit de prendre le surnom de Volney, contraction de Voltaire et de Ferney par admiration pour ce philosophe. Il fut un grand voyageur et orientaliste, un philosophe et un député du tiers-état très proche de Brillat-Savarin qui appréciait tout particulièrement ses pensées philosophiques. Volney se lie aussi d'amitié avec Cabanis, avec Condorcet et Benjamin Franklin et rencontra également Diderot qui le confirme dans son

athéisme matérialiste. Il fit partie avec Brillat-Savarin du groupe politique des Idéologues.

Xavier Bichat (1771-1802)

Brillat-Savarin se lia d'amitié avec Xavier Bichat à Lyon, alors que ce dernier poursuivait ses études médicales et qu'il dut quitter cette ville lors du siège de 1793 pour les terminer à Paris. Ils se retrouvèrent à Paris dès 1796. Bichat fut nommé professeur en 1797 et attira un nombreux auditoire. En 1800, il est nommé médecin de l'Hôtel-Dieu, à peine âgé de 29 ans. REMPLISSANT cette double fonction, il fait d'immenses recherches anatomiques et publie des ouvrages marquants, notamment *L'Anatomie descriptive*, pour lequel il a disséqué près de 600 cadavres. Une anecdote rapporte qu'il fut surpris de nuit à voler des sépultures dans le cimetière Saint-Roch, afin d'approvisionner ses salles de dissection anatomique. Il mourut à l'âge de 30 ans le 22 juillet 1802 d'une septicémie contractée à la suite de plaies provoquées par une chute dans les escaliers des salles de nécropsie. Certains biographes pensent qu'il est plutôt mort des suites d'une méningite tuberculeuse. Dans son ouvrage *Recherches physiologiques sur la vie et la mort* (1800), Xavier Bichat décrit de manière saisissante la manière dont la mort se propage entre les organes, et dont on retient l'aphorisme suivant : « La vie est l'ensemble des fonctions qui résistent à la mort ».

Juliette Récamier (1777-1849)

Jeanne Françoise Julie Adélaïde Bernard, dite Juliette, prit le nom de Juliette Récamier par son mariage avec Jacques Rose Récamier. Considérée très souvent à tort comme la cousine par alliance de Brillat-Savarin, Juliette fut en fait la petite cousine par alliance de Claudine-Aurore Récamier, la mère d'Anthelme Brillat-Savarin.

Juliette, officiellement fille du notaire lyonnais Jean Bernard, a quinze ans lorsqu'elle épouse Jacques-Rose Récamier, ami de son « père » et riche banquier lyonnais, de 27 ans son aîné. Jacques-Rose Récamier aurait épousé Juliette pour qu'elle puisse bénéficier de sa fortune, au cas où il disparaîtrait dans les troubles de la Révolution. En 1792, il offre à Juliette l'ancien hôtel du banquier Necker où elle reçoit ses amis, des écrivains et des hommes politiques, aussi bien royalistes que jacobins.

Cette union semble avoir été de pure convenance et resta un mariage blanc. Ce banquier, qui était peut-être son père biologique et qui avait été l'amant de la mère de Juliette, fit faillite en 1805. Ceci obligea Juliette à réduire alors drastiquement son train de vie. Ses amis, pour la plupart opposants au régime impérial, la retrouve au couvent de l'abbaye au Bois où elle tient son salon. L'honneur était cependant sauf car l'histoire familiale et les documents produits plus tard par Juliette pour obtenir son divorce lorsqu'elle voudra épouser le prince Auguste de Prusse, soulignent que le mariage ne fut pas consommé et expliquerait le secret reconnu universellement de la vertu de Juliette !

Tous les grands hommes du siècle sont amoureux de Madame Récamier, qui serait maintenant considérée comme une « séductrice compulsive ». Parmi ses soupirants, on retiendra les noms de : Jean-Jacques Ampère (le fils du physicien André-Marie Ampère), Benjamin Constant, Camille Jordan (qui fut un adversaire de la révolution et un des meneurs royalistes du soulèvement de Lyon contre la Convention nationale en 1793). Le duc de Wellington, vainqueur des armées napoléoniennes en Espagne, fut également un soupirant assez rapidement éconduit. Lucien Bonaparte, frère de l'empereur, fit aussi partie du groupe des soupirants. Par contre, le prince Auguste de Prusse que nous avons déjà mentionné à propos du projet de divorce, eut avec Juliette une idylle de courte durée, mais très ardente et passionnelle puisqu'elle envisageait donc le mariage. La relation tout autant passionnelle avec Chateaubriand (1817) fut dévorante pour les deux amoureux et a duré presque 30 ans.

Parmi les amis de Juliette, il faut aussi citer Fleury Richard, élève du peintre Jacques-Louis David, et qui resta intimement lié à Juliette jusqu'à la fin de sa vie. Mathieu de Montmorency, qui fit la guerre de l'indépendance américaine et qui fut député successivement de la noblesse puis du tiers-État, restera un confident fidèle pour Juliette.

La beauté de Juliette Récamier fut célébrée par les représentations en peinture faites d'elle, étendue sur une chaise-longue ou sur un canapé aux formes particulières et qui porte désormais son nom. Ainsi faut-il citer les célèbres tableaux de Jacques-Louis David en 1800, de François Gérard en 1802 ou de François-Louis-Dejuinne en 1826, mais aussi les bustes de Joseph Chinard (visible au musée des Beaux-Arts de Lyon) et sculptures de Clémence Sophie de Sermézy.

Et Brillat-Savarin, son cousin éloigné, fera peut-être plus que de soupirer. N'écrit-il pas dans la *Physiologie du goût* et plus précisément dans la méditation XIV, Du plaisir de la table, à propos de convives invités à un déjeuner bien composé et arrosé : « Je leur montrai l'argile originale du buste de ma jolie cousine Mme Récamier, par Chinard, et son portrait en miniature par Augustin ; ils en furent si ravis, que le docteur, avec ses grosses lèvres, baisa le portrait et que le capitaine se permit sur le buste une licence pour laquelle je le battis, car si tous les admirateurs de l'original venaient à en faire autant, ce sein si voluptueusement contourné serait bientôt dans le même état que l'orteil de Saint-Pierre de Rome que les pèlerins ont raccourci à force de le baiser ».

La tendresse de Brillat-Savarin pour Madame Récamier se retrouve dans un ouvrage frivole qu'il écrit : *L'inconnu*. Il en adressa un exemplaire à Mme Récamier avec cette dédicace toute empreinte de la plus grande galanterie : « Madame, recevez avec bonté et lisez avec indulgence l'ouvrage d'un vieillard. C'est le tribut d'une amitié qui date de votre enfance, et, peut-être l'hommage d'un sentiment plus tendre... À mon âge, on n'ose plus interroger son cœur ». Brillat-Savarin avait certainement un sens très aiguisé de l'esprit de famille !

Le foyer intellectuel dans le salon de Madame Récamier où se croisent les plus grands esprits du temps, est aussi l'un des centres d'opposition les plus

acharnés au régime impérial. Madame Récamier glisse sur la voie de l'opposition radicale au Consulat. Bernadotte et Moreau y ourdissent des complots contre Bonaparte, qui fait fermer le salon en 1803.

Juliette Récamier est contrainte à l'exil avec Mme de Staël ; puis l'abdication de l'empereur Napoléon, son persécuteur, le 6 avril 1814, autorise son retour à Paris et la réouverture de son salon qui, plus que jamais sera le centre intellectuel et artistique de Paris. Il le restera pendant un quart de siècle, jusqu'à la mort en 1849, du « doux génie », surnom de Juliette Récamier, qui aura perdu son « mari » en 1830, puis « son » Chateaubriand en 1848.

Joseph Récamier (1774-1852)

Ce cousin et filleul de Brillat-Savarin, a été chirurgien et professeur au Collège de France. Il fut le créateur de la gynécologie médicale et un précurseur de la chirurgie moderne. Ainsi le 23 Juillet 1829, il réalisa la première chirurgie d'un cancer suivie d'une guérison avec une d'une hystérectomie totale par voie vaginale. Cet acte thérapeutique novateur fut cependant condamné par l'Académie de médecine. C'est dans les bras du docteur Récamier que mourut Brillat-Savarin le 2 février 1826.

Louis de Cussy (1766-1837)

Il fut un grand gastronome qui a écrit un magnifique ouvrage sur « un art culinaire » et des recettes célèbres comme les fraises au Champagne et la garniture à la Cussy faite de fonds d'artichauts gratinés et farcis de champignons. Il a aussi modifié l'aphorisme de Brillat-Savarin : « On devient cuisinier, on devient rôtiisseur, on naît saucier ».

Ses fins d'été en Valromey et dans « son » Bugey, avec sa chienne Ida

Ce chapitre fera référence à l'article de Albert Callet publié dans *Le Bugey*, 1919, 13^e fascicule, et intitulé : « Les vacances en Bugey de Brillat-Savarin », pages 89-105.

Ses séjours dans le Bugey natal l'enchantaient. Il y passait deux mois à la fin de l'été et au début de l'automne, surtout pour y retrouver ses amis en particulier pour de grandes parties de chasse. Le voyage depuis Paris était long en diligence jusqu'à Mâcon puis à cheval jusqu'à Vieu. En tous cas, il faisait en sorte d'arriver chaque année à Vieu pour le temps des « fêtes » le 9 septembre pour la foire de Vieu. Il quittait la région après la foire de Belley, du 7 novembre.

C'est à Vieu dans sa terre du Valromey et dans sa gentilhommière à l'entrée sud du village, qu'il aimait recevoir ses intimes. Cette maison resta la propriété de la famille Brillat-Savarin jusqu'en 1922, date à laquelle Georges-François-Anthelme Brillat-Savarin, né en 1858 à Belley, médecin à Paris et sans descendance, vendit la propriété à Théodore et Jeanne Perrin. La famille Perrin reste toujours propriétaire de cette gentilhommière.

Brillat-Savarin a aimé les femmes, la musique, les belles choses et a, plus que tout autre plaisir, goûté les joies de l'amitié. Elles ont constitué les plus

profondes et les plus délicieuses voluptés de sa vie qui l'ont conduit à la gourmandise. Ce grand gourmet a préféré, à la joie de manger lui-même, celle de faire manger les autres. Il est possible de retrouver dans l'ouvrage de Marcel Rouff cette phrase : « La Gourmandise conduit son heureuse victime vers l'Altruisme »⁴. Il invite aussi ses amis de Belley à partager de bons repas. Dominique Saint-Pierre nous rapporte que dans une lettre de Brillat-Savarin écrite de Vieu, le 22 septembre 1825, à son compatriote Henri Roux, alors à Paris, pendant le dernier séjour qu'il effectua en Bugey, il décrit son ordinaire nutritif : « Je me suis ici établi comme à mon ordinaire faisant bonne chère, et recevant tous ceux qui se présentent, comme je fais maigre le vendredi, j'ai établi une correspondance avec le lac du Bourget et j'ai en ce moment le souci de manœuvrer une ombre-chevalier de 5 livres ».

A Vieu, Brillat-Savarin menait une vie pourtant assez simple et bugiste « à la bonne franquette ». Lors de chacun de ses séjours, il était avide et impatient de retrouver les gens de son village et son patois. Ces derniers venaient lui témoigner leur affection en lui offrant les fruits de leurs vergers et les produits de leurs pêches ou de leurs chasses. *Moncheu le jzuse n'éta pas fiar* (« Monsieur le Juge n'est pas fier » !), comme ils aimaient à le répéter en patois. Dans sa propriété de Vieu, il bichonne ses vignes, sa « côte grêle » et son vignoble de Machuraz visible au-dessus d'Artemare. Il y joue de son stradivarius, songeant au temps qui passe.

Lucien Tendret (1829-1896), qui, contrairement aux croyances, n'était pas un neveu de Brillat-Savarin et n'avait donc aucun rapport familial avec la famille Brillat, a écrit en 1892 *La table au pays de Brillat-Savarin*. Cet avocat de Belley rapporte très bien, en dehors d'abondantes et savoureuses recettes locales de cuisine, la vie d'Anthelme Brillat-Savarin à Vieu en Valromey : « Sa maison de campagne, à Vieu en Valromey, était habitée par deux de ses sœurs célibataires comme lui ; on les appelait la Manon et la Padon, leurs noms exacts étaient Marie et Gasparde ; elles restaient au lit pendant dix mois et se levaient deux jours avant l'arrivée de leur frère pour préparer les appartements et le recevoir. Au mois de novembre, lorsqu'il partait, elles l'embrassaient en lui disant : « Adieu, Anthelme, à l'année prochaine, nous allons nous coucher ». Sa sœur Pierrette, luronne de la famille, mourut à la fin d'un repas, à l'âge de 99 ans, en murmurant : « Je sens que je vais passer, vite ! Apportez le dessert » ! Comme le dit alors un proche : « Dépêchez-vous ! Elle va partir boire le café dans un autre monde... »

Son œuvre littéraire, philosophique et épicurienne

La physiologie du goût : XXX méditations gastronomiques transcendantes, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes

⁴ M. Rouff, *Brillat-Savarin mort à Paris le 1^{er} février 1826*, Paris, 2020.

Comme Fernand Payen l'écrit en 1929 : « Brillat-Savarin, éminent magistrat doit sa gloire toute entière à la *Physiologie du goût*, petit ouvrage qu'il avait composé pour son agrément personnel, auquel il attachait certes de l'importance mais auquel il pensait que le public n'en attacherait aucune... C'est à peu près comme si l'artiste peintre Ingres était resté célèbre comme violoniste ».

Cette œuvre au succès posthume reste un ouvrage de référence avec plus de 35 rééditions françaises répertoriées à la Bibliothèque nationale de France et pas moins de 24 éditions en langue étrangère. Rappelons que ce traité n'est pas un livre de cuisine mais un traité de philosophie gastronomique et de l'art de vivre.

Si le livre connut un succès immédiat avec en particulier un enthousiasme dithyrambique de Balzac, il déclencha à l'opposé des critiques le taxant de pédantisme et la jalousie de certains comme Carême ou le mépris de Beaudelaire. Comme l'écrit Georges Gojat, certains ont vu dans Brillat-Savarin un moraliste français, dans la tradition de La Bruyère ou de La Rochefoucauld. De plus, cette physiologie porte les traces des connaissances médicales de Brillat-Savarin.

En tous cas, Brillat-Savarin se révèle dans la *Physiologie du goût*, être non seulement un sociologue involontaire mais encore et surtout un conteur aux innombrables anecdotes avec un style élégant et un écrivain non-dénoué d'humour⁵.

La page du titre de son ouvrage pose déjà en lui-même quelques questions : pourquoi Brillat-Savarin a-t-il publié cet ouvrage sans nom d'auteur ? Par pudeur ? Par jeu ou clin-d'œil ? Par orgueil de magistrat, du fait que cet ouvrage représente une complaisante badinerie qui contraste trop avec la solennité de sa carrière de magistrat ? Pourquoi cette audience volontairement et géographiquement limitée à la région parisienne ?

Par ailleurs, pourquoi ce livre est intitulé : traité de physiologie ? Il faut, pour expliquer ce terme ambigu de « physiologie », qui aujourd'hui a une définition scientifique et médicale, alors qu'au début du XIX^e siècle, ce terme très à la mode, correspondait plus à une étude comportementale et sociologique des individus. On peut ainsi rappeler les nombreux ouvrages intitulés *Physiologie de ...* : comme par exemple chez Honoré de Balzac, avec *Physiologie du mariage ou méditations de philosophie éclectique sur le bonheur et le malheur conjugal*, dans *La Comédie humaine*.

La *Physiologie du goût* est aussi un livre des mémoires de Brillat-Savarin et de ses états d'âme. « Il y a là l'Ancien Régime et ses mœurs, l'émigration et ses misères, l'Empire et son fracas, la Restauration et ses fautes, il y a surtout le sourire indulgent d'un homme qui, ayant vu s'écrouler les régimes, s'évanouir les systèmes et les convictions, avait gardé, au fond d'une résignation désabusée,

⁵ M. Bensoussan, *Les particules alimentaires : naissance de la gastronomie au XVI^e siècle, de François I^{er} à la colonisation de l'Amérique du Nord*, Paris, 2002.

l'idée que seuls les instincts sont éternels et, parmi ceux-ci, l'instinct de survie en premier lieu »⁶.

Si Joseph Berchoux (1760-1839), avocat et poète à ses heures, a été à l'origine de la première apparition du mot « gastronomie » dans la langue française par la publication en 1801, d'un long poème intitulé : *Gastronomie ou l'homme des champs à table*, c'est bien Brillat-Savarin qui a donné ses lettres de noblesse à ce mot en le définissant, en l'intégrant dans un art de vivre et la découverte de plaisirs indispensables à l'homme et en l'associant à la convivialité et au raffinement.

Brillat-Savarin n'est pas un professionnel de la cuisine mais un intellectuel de la bonne chère dont le livre est une véritable théorisation de la gastronomie. Brillat-Savarin distingue entre le plaisir de manger, besoin individuel naturel et le plaisir de la table, collectif et culturel. Comme il l'écrit dans la physiologie du goût : « Le "consommateur" est à table pour son besoin de manger pour assouvir sa faim et son appétit, le "convive" est à table pour assouvir son désir de sociabilité. La gastronomie est bien différente de la glotonnerie ou de la gourmandise ». Il faut rappeler à ce sujet que la gourmandise était encore à son époque et pour encore longtemps considérée par l'Église comme faisant encore partie des sept péchés capitaux !

Il décrit bien dans son ouvrage qu'en particulier la convivialité est impérativement nécessaire aux joies du partage autour d'une table, des plaisirs du bien manger, et que ces derniers sont accompagnés de vertus sociales et philosophiques. Pour lui, le repas ne doit plus être considéré comme permettant seulement d'accomplir une banale fonction alimentaire de survie. L'étude de sa biographie est riche d'enseignement car elle confirme, si cela était encore nécessaire, ses forces de caractère, ses valeurs humaines et son sens de l'amitié qui l'ont animé et dont il a loué les vertus.

L'ouvrage *La physiologie du goût* comporte de nombreuses méditations et des aphorismes très célèbres

Ne seront discutées ici que quelques méditations illustrant de manière significative le caractère novateur et historique de l'ouvrage de Brillat-Savarin.

Méditation VIII, De la soif et méditation IX, Des boissons

Beaudelaire et d'autres ont critiqué Brillat-Savarin sur le fait qu'il ne plaçait pas les vins au niveau de ses recettes de cuisine. Monselet, qui a pourtant encensé la *Physiologie du Goût*, a été déçu du peu d'attention que Brillat-Savarin portait à tous les vins, en dehors de sa propre production de « Côte grêle ». Monselet est cependant moins excessif que Baudelaire et se livre tout de même à une comparaison entre trois écrivains gastronomes : « Ni Brillat-Savarin, ni Grimod de La Reynière, ni même le marquis de Cussy, n'ont paru accorder une grande importance au vin. Ils semblent ne le considérer que comme un élément

⁶ M. Rouff, *op. cit.*

digestif. Pourvu qu'il soit bon, ils n'en demandent pas davantage ; ils ne font pas de distinction entre nos innombrables et admirables crus de la Bourgogne et du Bordelais. Le sens exquis de cette partie si importante de la dégustation leur aurait donc manqué ? ».

En fait, Brillat-Savarin était un expert et un très grand amateur des vins de Bourgogne pour lesquels ses écrits ont assuré une promotion à Paris, alors qu'ils n'avaient peut-être pas besoin de publicité !

On retrouvera dans les méditations XXI et XXII, d'autres écrits de Brillat-Savarin, qui font l'éloge des vins : « il n'est besoin d'être ivrogne pour savoir qu'une bonne goutte de vin soutient, console et égaye. Le vin est de loin préférable à la bière qui donne de l'embonpoint. D'ailleurs, contre cette menace, il faut boire des vins blancs secs légers, acidulés, du type de ceux d'Anjou, éventuellement additionnés de poudre de quinquina rouge, curieux mélange qui fait penser aux vermouths savoyards et piémontais, inventés à Turin à la fin du XVIII^e siècle. En revanche, pour combattre la maigreur, il faut avoir recours au bordeaux ou au vin du Midi ».

Brillat-Savarin était très attaché à l'accord mets-vins et il le mentionne chaque fois dans ses recettes. Cet accord mets-vins reste toujours d'actualité, comme le rapporte bien Philippe Bourguignon dans son ouvrage *L'accord parfait* (Éditions du Chêne, 1995).

Il était tout autant motivé pour dénoncer les méfaits de l'enivrement provoquant la perte du plaisir du goût. Ses écrits sur ce sujet laissent penser qu'il fut inspiré par l'œuvre de Sébastien Brant, poète humaniste, qui a publié *La nef des fous* (1494). Cette dernière œuvre avait aussi inspiré Jérôme Bosch, *Allégorie de la gourmandise*, dite *La nef des fous*, vers 1500.

Méditation X, Sur la fin du monde

On retiendra surtout dans ce chapitre la phrase « La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile ». L'explication du choix comparatif par Brillat-Savarin d'une étoile est liée à l'apparition en 1811 d'une comète bien visible dans le ciel parisien pendant sept mois. Le 25 mars 1811, Flaugergues, astronome et magistrat, découvre une des comètes les plus spectaculaires de l'Histoire. Elle est désignée la « Comète impériale ». Son éclat et sa longévité durant son règne inspirent l'empereur. L'aiglon est né cinq jours avant sa découverte et lui-même une semaine après la grande comète de 1769, coïncidence soulignée par un récent mémoire de Messier en 1808. Son précédent passage remontant à Ramsès II, Napoléon y voit un trait d'union avec l'Égypte qui le fascine depuis son expédition, un passage de flambeau, voire un signal céleste pour lancer à l'été 1812 sa campagne de Russie...

Cette comète fut associée à la survenue d'évènements exceptionnels comme un millésime d'anthologie dans le vignoble du bordelais. L'apparition de cette fameuse comète Flaugergues vue du quai de la vallée est bien

représentée dans une gravure populaire de l'époque et visible à Paris au Musée Carnavalet.

Méditation XI, Effets de la gourmandise sur la sociabilité

Dans ce chapitre, Brillat-Savarin rappelle les caractéristiques de la sociabilité qui sont la réflexion, la conversation, l'amabilité, l'amour, l'amitié, les affaires, l'ambition et l'intrigue. Pour lui, « manger, c'est parler avec les autres » et c'est la sociabilité qui transforme le besoin de manger en plaisir de la table : « Qui dit truffe prononce un grand mot qui réveille des souvenirs érotiques et gourmands chez le sexe portant jupes et des souvenirs gourmands et érotiques chez le sexe portant barbe ». Le professeur estime même que le fameux champignon rend les femmes plus tendres et les hommes plus aimables !

Un autre chapitre de cette méditation est particulièrement savoureux :

Influence de la gourmandise sur le bonheur conjugal : enfin, la gourmandise, quand elle est partagée, a l'influence la plus marquée sur le bonheur qu'on peut trouver dans l'union conjugale. Deux époux gourmands ont, au moins une fois par jour, une occasion agréable de se réunir ; car même ceux qui font lit à part (et il y en a un grand nombre), mangent du moins à la même table ; ils ont un sujet de conversation toujours renaissant ; ils parlent non seulement de ce qu'ils mangent mais encore de ce qu'ils ont mangé, de ce qu'ils mangeront, de ce qu'ils ont observé chez les autres, des plats à la mode, des inventions nouvelles, etc., etc. ; et on sait que ses causeries familières (*chitchat*)*⁷ sont pleines de charmes.

Toujours au chapitre de la sociabilité, Brillat-Savarin insiste sur les succès diplomatiques obtenus lors d'un repas rassemblant tous les protagonistes d'une négociation : « La valeur diplomatique des repas : il ne saurait y avoir d'affaires, d'ententes, de contrats, de négociations, de traités, de vrais débats qu'au cours d'un repas ou au terme de celui-ci. La table apaise les tensions : les repas sont devenus un moyen de gouvernement et le sort des peuples s'est décidé dans un banquet ».

Le talent de Talleyrand sera très souvent rattaché aux repas gastronomiques qu'il organisait !

Méditation XIV, De la physiologie du goût

On retrouve dans ce chapitre les principes philosophiques retenus par Brillat-Savarin pour définir la gastronomie de qualité et la distinguer de la boulimie ou de la gourmandise quantitative : « Le plaisir de la table est différent du plaisir de manger. Le plaisir de manger est la sensation actuelle et directe d'un besoin qui se satisfait. Le plaisir de la table est la sensation réfléchie qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas ».

⁷ Brillat-Savarin qui a séjourné aux États-Unis, utilise souvent ces anglicismes dans son ouvrage.

Méditation XV, Des haltes de chasse

Brillat-Savarin raffole des haltes de chasse, qui préfigurent les plaisirs ressentis de nos jours avec les pique-niques : « Bientôt le flanc des calèches s'entr'ouvre et laisse apercevoir les trésors du Périgord, les merveilles de Strasbourg, les friandises d'Achard, et tout ce qu'il y a de transportable dans les laboratoires les plus savants. On n'a point oublié le champagne fougueux qui s'agite sous la main de la beauté ; on s'assied sous la verdure, on mange, les bouchons volent, on cause, on rit, on plaisante en toute liberté ; car on a l'univers pour salon et le soleil pour luminaire. D'ailleurs l'appétit, cette émanation du ciel, donne à ce repas une vivacité inconnue dans les enclos... ».

Méditation XI, De la gourmandise, méditation XIV, Du plaisir de la table, méditation XXVIII, Des restaurateurs

On pourrait résumer cette méditation par la formule : « De l'auberge... au restaurant » !

Brillat-savarin est témoin de l'émergence des restaurants, comme par exemple, la création en 1786 du restaurant des Trois Frères Provençaux au Palais-Royal (créateurs de la recette du poulet à l'estragon), dans la galerie Montpensier, qui proposaient également à leur carte la fameuse morue à l'ail. Le Palais-Royal était, à l'époque, l'épicentre des affaires gastronomiques et littéraires puisque de nombreux restaurants y côtoient les boutiques des libraires.

Il faut aussi mentionner le restaurant Beauvilliers, qui était reconnu comme le meilleur et le plus cher des restaurants parisiens. Le luxe des lieux, avec un salon élégant, un personnel élégant, un caveau soigné et une cuisine supérieure en faisait non seulement un lieu à la mode où il fallait être vu mais encore cet établissement apportait des moments de bonheur à tous les gastronomes parisiens dont Brillat-Savarin. Il mentionna d'ailleurs le livre de cuisine publié par Beauvilliers, *L'art du cuisinier*, dans la *Physiologie du goût*. Ces restaurants s'imposent comme lieu du « bien-manger », au détriment de l'auberge, refuge du voyageur où l'on ne faisait guère que boire et se nourrir.

Nicolas d'Estienne d'Orves, considère en 2022, que le développement post-révolutionnaire des restaurants est, à la fin du XVIII^e siècle, à l'origine d'un renouveau et d'une mutation des pratiques et des plaisirs culinaires : « À dater de Brillat-Savarin, le goût quitte l'office pour monter au salon, gagnant le monde de l'art et des idées. Après la Révolution qui a changé la donne, la gastronomie se transforme. La nourriture entame sa marche démocratique de la Cour à la ville, des grands aux bourgeois. Sans employeurs (lesquels sont en exil ou ont eu la tête tranchée), les cuisiniers deviennent des chefs, donnant naissance à une floraison de restaurants. La bonne chère n'est plus réservée qu'aux nobles et surtout le goût et le plaisir de découvrir des préparations culinaires plus

sophistiquées assure le développement de nouveaux lieux pour assouvir ses besoins alimentaires »⁸.

Méditation XXVII, Histoire philosophique de la cuisine

Dans cette méditation, Brillat-Savarin aborde la description des rites alimentaire dans l'antiquité gréco-romaine et dans l'Ancien Régime français. Au-delà des considérations historiques, il décrit aussi certains aspects techniques de la cuisine. Ainsi dans le chapitre de « La cuisson » de cette méditation, Brillat-Savarin décrit la cuisson rapide à la vapeur sous pression, en ces termes : « Effectivement, ceux qui connaissent la nature et les effets de la vapeur savent qu'elle égale en température le liquide qu'elle abandonne ; qu'elle peut même s'élever de quelques degrés par une légère concentration, tant qu'elle ne trouve pas d'issue... et tout cela serait cuit avec six fois moins de temps et six fois moins de bois qu'il n'en faudrait pour mettre seulement en ébullition une chaudière de la contenance d'un hectolitre ».

Brillat-Savarin expose là, le principe de la cuisson dans une cocotte spéciale capable d'augmenter la pression à l'intérieur de ce récipient, comme on le voit avec la cocotte en fonte à très lourd couvercle visible sur le potager de la cuisine de sa maison à Vieu. Sur cet aspect très technique du choix des ustensiles de cuisine, on peut considérer que Brillat-Savarin a été un des concepteurs du principe de la cocotte-minute, repris ensuite par De Dietrich, lorsqu'il déposa le brevet de cette cocotte pour cuisson rapide en 1898.

« Les aphorismes du professeur pour servir de préambules (prolégomènes) à son ouvrage et de base éternelle à la science »

Nous ne les citerons pas tous, d'autant plus que certains sont très célèbres comme celui-ci : « Convier quelqu'un chez soi, c'est se charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous notre toit ». Ou bien : « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil » et : « La maîtresse de maison doit toujours s'assurer que le café est excellent et le maître que les liqueurs sont de premier choix ». Un autre exemple est rédigé ainsi : « ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent, ne savent ni boire ni manger ».

D'autres aphorismes sont moins connus, comme l'aphorisme XIII : « L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées. (...) Prétendre qu'il ne faut pas changer de vin est une hérésie, la langue se sature et, après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus qu'une sensation obtuse ».

Certains aphorismes soulignent son sens aigu de l'analyse philosophique : « Le créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir » et « La gourmandise est un acte de notre

⁸ N. d'Estienne d'Orves Nicolas, *Physiologie du goût* de Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825), *La fabrique du chef d'œuvre : comment naissent les classiques*, sous la dir. de S. Le Fol, Paris, 2023, p. 189-203.

jugement, par lequel nous accordons notre préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité ».

En plus de ses écrits gastronomiques, politiques ou juridiques, Brillat-Savarin a aussi écrit quelques nouvelles grivoises

Brillat-Savarin a écrit à ses moments perdus des histoires libertines. On pourrait citer parmi ces écritures, *Le relais de Saint Quentin*, qui faisait partie d'un ouvrage plus important intitulé : *Le voyage à Arras, en souvenir d'une aventure* qu'il a eu avec une charmante Lucie, en 1803, lorsqu'on a proposé à Brillat-Savarin de le nommer préfet du Pas-de-Calais. Il se rendit alors à Arras pour voir la ville et, sans doute, visiter la résidence préfectorale, avant de refuser cette nomination. En chemin, il fait une halte à Saint-Quentin et fait donc la rencontre à l'origine de l'écriture de ses fantasmes.

On citera également parmi ses écritures libertines, *L'inconnu* dont on a déjà cité la dédicace à Madame Récamier. Par pudibonderie ou scrupule respectables, les héritiers de Brillat-Savarin ont détruit ces manuscrits par peur d'une publication et d'une honte retombant sur la famille.

Il est temps d'évoquer les recettes de cuisine de Brillat-Savarin et tout particulièrement : *l'oreiller de la Belle Aurore*

Jean Robert Pitte nous précise qu'il devait parfois arriver à Brillat-Savarin de cuisiner lui-même, mais plus habituellement, il donnait des instructions à son cuisinier ou à sa cuisinière afin de réaliser les meilleurs achats possibles et surveillait de près l'exécution des recettes qu'il avait adoptées ou imaginées pour accommoder les mets de sa table selon son goût.

Une de ses recettes reste encore de nos jours un monument d'anthologie gastronomique : l'oreiller de la Belle Aurore, baptisé ainsi en mémoire de sa mère. Il s'agit d'un pâté en croûte froid (« pâté-croûte », disent les puristes), dont le nom s'imposa, compte tenu de sa forme carrée et de son intérieur moelleux. « L'oreiller de la Belle Aurore est une prouesse charcutière. Un plat d'anthologie, d'une technicité inouïe, qui, à l'instar du lièvre à la royale, fait partie du grand répertoire culinaire français. La recette, à l'origine, exigeait un très grand nombre de viandes, volailles et gibiers nobles, différentes farces, des truffes, du foie gras et quelques pistaches pour la couleur. Si l'on pense à la complexité des temps de cuisson selon les différentes textures, au travail de montage qui s'apparente à celui d'un orfèvre puisque, à la coupe, chaque tranche doit ressembler à une mosaïque parfaite, un impeccable damier aux roses nuancés, on comprend mieux à quel point le cuistot devait aimer la dame ! Freud aurait eu beaucoup à dire sur cette déclaration subliminale en forme d'oreiller. Rares sont les artisans ou cuisiniers à se livrer de nos jours à cet exercice artistique, aussi périlleux que chronophage. L'oreiller de la Belle Aurore

fait partie des plats cultes de Paul Bocuse ou bien de la maison Reynon à Lyon »⁹.

Le nom de Brillat-Savarin a été donné à de nombreuses recettes comme celle du salpicon de foie gras et de truffes qui correspond à un assemblage de ces éléments taillés en petits morceaux. D'autres recettes lui sont attachées comme celle des croustades de pomme de terre duchesse, ou bien celle des œufs mollets aux pointes d'asperge.

Les gastronomes « concurrents » et les détracteurs contemporains de Brillat-Savarin

Parmi ses contemporains « concurrents » ou critiques, il faut citer :

Carl Fiedrich von Rumohr

S'il ne fut ni un détracteur, ni un critique de Brillat-Savarin, ce gastronome allemand peut être considéré comme un concurrent de l'analyse des comportements alimentaires. En 1822, Rumohr publie une première édition de son traité sur les arts culinaires sous le nom de son chef personnel, le *Geist der Kochkunst von Joseph König*. Une deuxième édition sous son propre nom en 1832 lui permet de citer et de faire référence à Brillat-Savarin. Une traduction française en a été faite par Marie-Ange Maillet et a été publiée en France par Klincksieck en 2016.

En louant et en défendant la cuisine traditionnelle nationale (pas seulement allemande) et provinciale, Rumohr rejoint les principes de la gastronomie décrits par Brillat-Savarin. Cette évolution littéraire est étonnante puisque ces deux auteurs ne se sont jamais rencontrés et que le livre de Rumohr a été publié trois ans avant la *Physiologie du goût*. Il est vraiment remarquable de noter que ces deux écrivains en soient arrivés, chacun de leur côté, aux mêmes analyses socio-comportementales et aux mêmes conclusions en matière de gastronomie et de plaisirs de la table.

Le grand chef Antonin Carême fut, lui, un détracteur très critique

Ce cuisinier célèbre, surnommé le « roi des chefs et le chef des rois » et qui fut le cuisinier de Talleyrand, fut initialement un pâtissier devenu célèbre par la création de ses pièces montées. Certains ont pensé qu'il était un agent secret et un informateur très efficace. Il fut reconnu comme le fondateur de la grande cuisine française et inventa des recettes célèbres comme celle du vol-au-vent. Très critique envers tous les cuisiniers et les gastronomes, à l'exception de Talleyrand, il n'admirait guère Brillat-Savarin, lequel était pour lui : « un gros mangeur. Il avait l'air lourd et ressemblait à un curé à la fin du repas, sa digestion l'absorbait. Un potentat grasseyant, pontifiant, célibataire, à qui l'on ne connaît d'autre amour que sa chienne Ida, ce qui lui vaut les railleries de ses confrères

⁹ C. Monsat, Le délicieux héritage de Brillat-Savarin, *Le Figaro*, 13/02/2016, p. 34.

malveillants : "Elle rapporte mieux que vous" »¹⁰. En 1834, Carême publia *L'art de la cuisine française*, dans lequel il codifia les premières techniques culinaires.

Carême, qui n'appréciait guère Cambacères et Brillat-Savarin organisait pourtant des dîners chez lui auxquels étaient invités des amis proches de Brillat-Savarin, comme Juliette Récamier, Grimod de La Reynière et le médecin Corvisart qui était aussi un proche ami de Bichat.

La fin de Brillat-Savarin

Le 21 janvier 1826, Brillat-Savarin assiste pour la première fois à une cérémonie expiatoire annuelle de la mort de Louis XVI. Il y avait été obligé, contraint et obligé par de Sèze, président de la Cour de cassation, qui lui reprochait ses absences antérieures. Dans la basilique de Saint Denis, il règne un froid et une humidité abominables. Ces conditions climatiques furent chez Brillat-Savarin, à l'origine d'une pleuropneumopathie fatale. Dans l'alcôve de sa résidence au 11 de la rue des Filles-Saint-Thomas, dans le 2^e arrondissement de Paris, où il rendit le dernier soupir le 2 février 1826, on trouva un stradivarius, des œuvres d'Horace et une culotte de femme¹¹... L'inventaire de ses biens révèle une cave riche d'un millier de bouteilles où se côtoient Clos-Vougeot, madère, xérès blanc, malaga, vins de Jurançon, Pouilly, Chablis, vins de Condrieu, vins de Bordeaux et des crus du Bugey (cépage altesse et seysse), vins de l'Hermitage et de nombreux champagnes. Sa tombe est au cimetière du Père-Lachaise.

Jean-Robert Pitte nous précise qu'à la mort d'Anthelme Brillat-Savarin, ce sont ses frères Marie François Xavier, dit Xavier, et Marie Frédéric, dit Frédéric, qui seront ses héritiers universels, à charge pour eux de nourrir et entretenir leurs deux sœurs demeurées célibataires Marie Françoise, dite Marion (1756-1835) et Josephite, dite Joson (1757-1829), qui habitent Vieu-en-Valromey. En revanche, la maison de Vieu est léguée à son neveu Scipion, fils de son frère Xavier, et ses autres immeubles à Frédéric. Dans son testament, il lègue des sommes d'argent à certaines de ses sœurs et un beau diamant d'une valeur de 600 francs à sa jeune sœur Pierrette, dite Pernon, peut-être un bijou ayant appartenu à sa mère. Frédéric et Scipion Brillat, cédèrent également les droits d'auteur de la *Physiologie du goût*, moyennant une somme de 1 500 francs, pour couvrir, en partie, les droits de succession. Cette somme correspondait à la moitié du prix du stradivarius du défunt, vendu 3 000 francs à un antiquaire.

Brillat-Savarin : créateur des principes de la gastronomie contemporaine

Brillat-Savarin, dans la méditation III de la *Physiologie du goût*, nous livre sa définition de la gastronomie, en approfondissant le concept décrit par Joseph Berchoux. Ainsi pour Brillat-Savarin, la gastronomie est « la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but

¹⁰ J.-C. Bonnet, Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative, *Romantisme*, 1977, n° 17-18, p. 23-43.

¹¹ Georges Nicolas, 1955 XXXXX

est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible ».

La gastronomie tient à la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréables au goût, au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre. Le grand principe que l'on peut retenir de sa vision de la gastronomie peut être résumé par cette maxime : « L'amour du goût et des bons produits ».

André Viard (1759-1834), dans son livre : *Le Cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes* (1817), devenu manuel de cuisine de référence, cite Brillat-Savarin, pour qui le plaisir culinaire ne se limite pas aux fonctions physiologiques papillaires de la langue : « Le sens gustatif arrive après l'odorat, le nez fait toujours fonction de sentinelle avancée : qui va là ? ».

Nous avons vu, avec Brillat-Savarin, combien l'environnement des repas et la convivialité des participants aux agapes, participaient à la définition de la gastronomie.

De nombreux auteurs ont célébré la contribution de Brillat-Savarin dans la révolution culinaire et dans l'intellectualisation de la gastronomie qui perdure jusqu'à nos jours

Honoré de Balzac (1799-1850)

Cet auteur, très prolifique avec plus de quatre-vingt-dix romans et nouvelles réunis sous le titre de *La Comédie humaine*, s'était fixé comme objectif d'identifier les « espèces sociales » et d'explorer les différentes classes sociales et d'en décrire les mœurs. De cette étude, il a surtout retenu l'essor historique de la bourgeoisie face à la noblesse. Son œuvre a aujourd'hui valeur de témoignage socio-historique. Il a été introduit au salon de Juliette Récamier où il a retrouvé le gratin littéraire et artistique de l'époque. Vivant d'excitants comme le tabac et surtout le café qui avait provoqué, chez lui, une addiction malade, il avait une capacité d'écriture inimaginable.

Pour Balzac, l'amour des Belles-Lettres et celui de la bonne chère allaient de pair. Très attaché à la gastronomie de sa Touraine natale, il était fasciné par le culte de la gourmandise de son temps et un très grand admirateur de Brillat-Savarin. L'aphorisme écrit par ce dernier : « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai ce que tu es » fut pour Balzac un marqueur social incontournable. Il fréquentait aussi très régulièrement les restaurants parisiens comme *Le Rocher de Cancale* dans le quartier des Halles, où il a certainement fait des rencontres lui inspirant nombre des personnages de ses romans.

Plusieurs auteurs ont également décrit la place de Brillat-Savarin dans l'œuvre de Balzac, comme Pierre-Georges Castex dans *Balzac et Brillat-Savarin*, paru dans *L'Année balzacienne*, 1979, p. 7-14, ou bien Robert Kopp dans *À table avec Balzac*, dans le dossier *À table avec les écrivains* du numéro de décembre 2022-janvier 2023 de la *Revue des deux mondes*. Dans un mémoire présenté en juin 2013

à l'université de Nantes, Pierre-Marie Bonnaud avait également décrit cette admiration de Balzac pour Brillat-Savarin et l'influence de la *Physiologie du goût* sur les physiologies balzaciennes.

Alexandre Dumas (1802-1870)

Alexandre Dumas a écrit en 1869, son *Grand dictionnaire de cuisine*, qui sera publié en 1873. La cuisine tient une part importante dans la vie de Dumas et ce, depuis son enfance, comme le rapporte Delphine Dubois : « Son grand-père maternel est aubergiste à Villers-Cotterêts, son père est chasseur tout comme lui, sa mère cuisine du haricot de mouton parce qu'il est souverain pour « protéger la vertu des dames » et que les Cosaques sont aux portes de la ville. Toute sa vie, il organise des fêtes et des repas fabuleux, où il participe activement à la préparation des plats. Au château de Monte-Cristo, il nourrit tous les jours une horde d'invités : maîtresses, amis, amis d'amis et autres pique-assiettes. Le *Grand dictionnaire de cuisine* se veut un guide et non un manuel. L'objectif est de donner envie de se mettre aux fourneaux et d'y assouvir sa curiosité et ses goûts. Dumas n'oublie pas non plus que l'art est une école de liberté, une recette de cuisine est avant tout pour lui un appel à la créativité, à la recherche ; c'est un enrichissement personnel, une invitation à l'exploration de son inventivité. D'ailleurs, Dumas aime cuisiner lui-même, il aime faire de nouvelles découvertes et essayer de nouvelles recettes »¹².

Alphonse Karr (1808-1890)

En 1848, dans son livre *Le livre des cent vérités* (1848, imprimerie Lange), le romancier et journaliste Alphonse Karr, fait une déclaration d'amour à la gourmandise qu'il a trop méprisée jusqu'alors. Il écrit alors : « je n'avais jamais parlé sans mépris de la gourmandise, jusqu'au moment où j'ai lu la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin ; j'avais vu dans la gourmandise la plus brutale, la plus égoïste, la plus bête des passions ; la lecture de Brillat-Savarin m'a rendu honteux de ne pas être gourmand. En effet, quand on a vu tant d'esprit, de finesse, de gaîté, de philosophie chez un gourmand de profession, on regrette de ne pas avoir reçu de la nature les facultés nécessaires pour apprécier les plaisirs de la table ».

Victor Hugo (1802-1885)

Dans son traité sur le goût, (œuvre posthume publiée en 1901), Hugo reprenant le texte de Brillat-Savarin, considère que le goût est pratiquement indéfinissable : « Qu'est-ce donc que le goût, qui peut exister en dehors de la morale, de la politesse, du progrès, de la vérité, de la réalité, de la pudeur, de la

¹² D. Dubois, *Le grand dictionnaire de cuisine*, Société des amis d'Alexandre Dumas. 2010, disponible en ligne : https://www.dumaspere.com/pages/dictionnaire/dictionnaire_cuisine.html [dernière consultation le 25/11/2023].

conscience, qui se concilie avec la férocité, consent à la bestialité, et qui, avec toutes ses facultés d'être le mal, fait partie du beau ? ».

Gustave Flaubert (1821-1880)

Bon vivant et vrai gourmet, célibataire endurci, Flaubert recevait comme un prince et savait composer d'incroyables menus. Considérant que la cuisine et les mets sont souvent le reflet le plus réaliste d'une époque, d'un terroir et d'une classe sociale, l'auteur de *L'éducation sentimentale* mettait autant de passion à décrire une tranche de pain de campagne (dans *Un cœur simple*) que les incroyables festins d'Hamilcar au cours des guerres puniques (dans *Salammbô*) et la pièce montée du repas de noces des Bovary.

Lucien Tendret (1829-1896)

Nous avons déjà évoqué Lucien Tendret, plus haut, à propos de la vie de Brillat-Savarin dans sa propriété à Vieu en Valromey. Cet écrivain, qui fut avocat et bâtonnier de l'ordre des avocats à Belley, est surtout connu comme gastronome et auteur de l'ouvrage : *La table au pays de Brillat-Savarin*, publié en 1892 dans lequel il rapporte non seulement de très nombreuses recettes culinaires du Bugey (une très grande partie de son livre traite du gibier et de la chasse) mais aussi de multiples anecdotes, non moins savoureuses, se rapportant ainsi à la vie de Brillat-Savarin.

Parmi les fameuses recettes rapportées par Lucien Tendret, il faut surtout mentionner celle de la poularde truffée à la vapeur, qui fut reprise ensuite par Fernand Point et son élève Paul Bocuse, puis par Bernard Loiseau et enfin par Alain Chapel qui eut l'idée de compléter la recette en mettant la poularde truffée dans une vessie de porc.

Après sa retraite, il vécut non plus à Belley, mais dans la très proche cité de Culoz où il s'occupa de ses vignes.

Auguste Escoffier (1846-1935)

Auguste Escoffier était considéré comme le « roi des cuisiniers » à l'origine de la gastronomie moderne. De plus, il a révolutionné l'organisation des cuisines des restaurants avec la mise en place des brigades de cuisine. Il prône le calme indispensable en cuisine pour la création.

Tout en retravaillant les idées d'Antonin Carême, il a créé de nombreux plats et des desserts dont la fameuse « pêche Melba et la poire Belle-Hélène ». On lui doit aussi l'art de recevoir dans les grands restaurants. Il a fait connaître la cuisine française dans le monde entier, car il a géré les cuisines de nombreux hôtels de grand luxe à l'étranger, en particulier à Londres où séjournaient des célébrités internationales.

Charles Monselet (1825-1888)

Surnommé « le roi des gastronomes » par ses contemporains, il est l'un des premiers journalistes gastronomiques français. Ses écrits sur Brillat-Savarin ont

été repris dans la revue *Visages de l'Ain* en 1955 : « Brillat-Savarin n'était pas un cuisinier, mais un homme d'esprit qui savait apprécier la cuisine ».

On peut rapporter une anecdote malheureuse pour Monselet. Eugène Chavette, fils d'un restaurateur et propriétaire d'un café littéraire, voulant prouver que Monselet n'était pas un gastronome connaisseur, l'invita un jour en compagnie du journaliste et chroniqueur Aurélien Scholl au restaurant Brébant, et lui fit servir un repas où les plats ne correspondaient pas au menu imprimé. Les nids d'hirondelles étaient en fait de simples nouilles à la purée de flageolets, le coq de bruyère, un petit dindonneau avec de l'absinthe, le Château-Larose, du mâcon avec quelques gouttes de punch Grassot, etc. Monselet trouva les plats et les crus exquis. Devant le triomphe de Chavette, Monselet supplia ses amis de ne pas le perdre et de ne pas diffuser ses erreurs !

Édouard Nignon (1865-1934)

Ce cuisinier, qui a commencé son apprentissage en cuisine à Nantes, très tôt à l'âge de neuf ans et fut assistant saucier à l'âge de dix ans, a fait ensuite une très grande carrière à Paris (restaurant Potel et Chabot), puis international à Londres, à Vienne, en Russie, puis enfin en France (restaurant Larue à Paris). En 1933, il publie un ouvrage *Éloges de la cuisine française*, dans lequel il reprend les préceptes culinaires de Brillat-Savarin en décrivant *L'art français du bien-manger*. Il décrit également de nouvelles recettes appelées par lui « formules », avec en particulier la recette du homard à l'armoricaine.

Maurice Edmond Sailland, dit Curnonsky (1872-1956)

Critique culinaire et surnommé le « prince des gastronomes », Curnonsky créa en 1947 la revue *Cuisine et vins de France*. Habitant un appartement sans cuisine ni salle à manger, il vivait la nuit et passait son temps dans les restaurants parisiens ou invité chez ses amis. On le voyait surtout avec Marcel Rouff et surtout son ami, le docteur André Roubine. Tous les deux faisaient le même poids de 126 kg, ce qui n'empêcha pas Curnonsky de vivre jusqu'à 84 ans !

Marcel Rouff (1877-1936)

Cet auteur suisse, grand admirateur de l'œuvre de Brillat-Savarin a écrit en 1924 un délicieux roman qui est devenu un chef-d'œuvre incontournable de la littérature gastronomique et l'objet d'une lecture culte : *La vie et la passion de Dodin-Bouffant* (1924). Dans ce roman, Dodin Bouffant est un magistrat retraité, vivant à Belley et vouant sa vie à la gastronomie. Il n'est pas écrit en première page de ce livre que les personnages de cette histoire sont sans rapport avec des personnalités ayant réellement existé auparavant ! Nous verrons plus loin que cette histoire reste toujours d'actualité avec un film sorti en 2023 : *La passion de Dodin-Bouffant*, film réalisé par Tran Anh Hung.

Dans son ouvrage *Brillat-Savarin, mort à Paris le 1^{er} février 1826* et publié dans la série *Livres de bouche* des éditions Manucius en 1926, Marcel Rouff considère que « Brillat-Savarin a introduit dans la littérature, le raffinement épicurien,

générateur de sentiments et d'actions, et qui occupe une très grande place dans notre vie affective. Cette théorie hédoniste, sous la plume de Brillat-Savarin, annonce le romantisme souriant ».

En reprenant l'idée de Brillat-Savarin de regrouper une assemblée de gastronomes, Marcel Rouff crée en 1928, avec Curnonsky et 40 académiciens, l'Académie des gastronomes, sur le modèle de l'Académie française, et qui a perduré jusqu'en 1981.

Le délicieux héritage de Brillat-Savarin : Jean-Anthelme Brillat-Savarin, un homme du XIX^e ou du XXI^e siècle ?

Près de deux cents ans après sa mort, cette grande figure de la gastronomie fait toujours référence auprès des cuisiniers. Il reste, pour beaucoup de ces derniers, associé à quelques chefs-d'œuvre charcutiers. Des écrivains et philosophes actuels ont abondamment souligné le rôle fondamental de Brillat-Savarin dans le développement de la gastronomie moderne et de la culture culinaire.

Même la jeune génération d'aujourd'hui a introduit ces principes dans sa définition du meilleur mode de vie possible. Bien sûr, le coût d'un bon repas dans un restaurant étoilé au Michelin, n'est pas accessible à toutes les bourses, mais au fil des années et des générations se sont développés des restaurants plus simples avec moins de personnels de salle et moins de décorum fastueux, mais qui respectent toujours les grands principes de la bonne cuisine des marchés, comme on peut le retrouver dans les brasseries ou les bistros.

Le succès actuel de la bistronomie témoigne que l'art du bien manger et de la convivialité à table attire toujours autant toutes les générations. Bien sûr le fastfood et le hamburger-frites ont été à la mode, mais les habitudes américaines n'ont pas vraiment été suivies dans notre pays. Aux États-Unis, les personnes ne mangent pas ensemble, restent en position debout et se servent à leur rythme et individuellement dans leur réfrigérateur. Ceci est jugé toxique d'un point de vue culturel et physiologique, par la très grande majorité des Français qui valorisent au plus haut niveau la convivialité. Marcel Pagnol avait constaté que « Depuis que nous avons la télévision à la maison, nous prenons nos repas tous du même côté de la table, comme dans la Cène de Léonard de Vinci ». Toujours à la recherche d'une convivialité réconfortante, joyeuse et positive, la jeune génération a banni ces repas « alimentaires » de téléspectateurs « passifs », pour promouvoir un repas-plaisir générateur d'échanges et de dialogues entre participants « actifs ».

On remarque maintenant que les food-trucks proches des bureaux et des usines ont un succès grandissant et qu'ils proposent dans cette street-food, à des prix ultra-concurrentiels, des plats traditionnels comme le bœuf-carottes, une blanquette de dinde, ou une fricassée de volaille à l'ancienne, un risotto au chorizo ou des burgers « francisés » accompagnés de gratin dauphinois et de légumes grillés à la plancha. Ils permettent ainsi une restauration de qualité, fidèle aux principes culinaires traditionnels, certes rapide, mais permettant de

profiter d'un repas en plein air, à l'image des haltes de chasse décrites par Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût*.

Les révolutions technologiques comme la cuisine à basse température ou la cuisine moléculaire n'ont pas changé l'objectif défini par la maxime : « l'amour du goût et des bons produits ».

Mais il faut aussi souligner la très importante contribution des grands chefs, des auteurs-critiques des revues spécialisées, des guides gastronomiques, des écrivains et des philosophes adeptes de l'épicurisme, à la pérennisation culturelle des plaisirs gastronomiques.

Paul Bocuse (1926-2018)

Cette personnalité lyonnaise incontournable de l'histoire de la gastronomie contemporaine a sorti le chef des cuisines pour se montrer en salle et devenir une star médiatique. Génie culinaire, il a créé des recettes devenues « culte », comme le « loup en croûte » et surtout la fameuse soupe VGE, aux truffes. Bocuse insiste sur les fondements de la bonne et grande cuisine qui repose sur l'utilisation de bons produits du marché, comme l'avait déjà répété Brillat-Savarin. Dans un entretien avec Bernard Pivot sur le plateau d'*Apostrophes* en janvier 1976, Bocuse reprend également un grand principe de Brillat-Savarin : « il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée ».

Bocuse était lui-même l'héritier de toutes les « mères » cuisinières lyonnaises et de grands chefs célèbres comme les frères Troisgros ou Fernand Point, son mentor. Bocuse a formé à son tour toute une génération de grands chefs en France et à l'étranger (Japon et USA en particulier). Surnommé « Monsieur Paul » ou le « Pape de la Cuisine » ou même le « Primat des Gueules », il a dirigé son restaurant qualifié de la « Mecque de la Gastronomie » et a été reconnu comme un établissement d'excellence avec en particulier l'attribution de trois étoiles au guide Michelin pendant 53 années de suite ! Sa philosophie de la cuisine fondée avant tout sur la recherche de bons produits de qualité, est explicitée dans son livre *La Cuisine du Marché*, aux éditions Flammarion, 1976. Bocuse a participé au développement des Instituts de Formation aux Techniques culinaires et aux différents concours célébrant les meilleurs cuisiniers comme le concours du Meilleur Ouvrier de France ou la compétition gastronomique des « Bocuse d'Or ».

Les guides gastronomiques

Ils ont contribué au développement des restaurants et à maintenir l'attractivité des repas traditionnels proposés par ces derniers avec l'assurance d'une convivialité très recherchée.

Ces guides, devenus très influents, ont repris la formule de Grimod de La Reynière qui publia dès 1803 son célèbre *Almanach des gourmands ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*. Le principe des recommandations fondées uniquement sur la qualité des plats proposés les a

conduits à définir des échelles de qualification, sous forme de nombre d'étoiles, de toques ou de fourchettes.

Le guide Michelin ou guide rouge créé en 1900, est le plus célèbre des guides gastronomiques. Il récompense les meilleures enseignes par les fameuses « étoiles Michelin ».

On citera aussi le guide Gault et Millau créé en 1972 et qui reste très lié à l'émergence de la « nouvelle cuisine ». Le guide du Routard créé en 1975 s'est adressé à une clientèle plus jeune mais a participé à faire connaître les restaurants à faible prix et proposant des recettes traditionnelles et locales. Mais c'est très certainement au consommateur lui-même de livrer sa propre expérience et de la communiquer aux autres par internet en particulier sur le site Tripadvisor.

Michel Onfray

Pour ce philosophe contemporain, au-delà de la satisfaction de nos besoins naturels, la Gourmandise est un acte de notre jugement, à la recherche de plaisirs sociaux et hédonistes. Dans son ouvrage *La raison gourmande*, aux éditions Grasset (1995), Michel Onfray confirme qu'il y a une philosophie très positive du goût et il s'inspire fortement de Brillat-Savarin en considérant que l'aphorisme : « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », ne paraissait jamais aussi contemporain ».

Roland Barthes (1915-1980)

Pour Roland Barthes, la lecture de Brillat-Savarin, telle qu'elle est rapportée dans ses *Œuvres complètes*, (Paris, 2002, t. IV, p. 808-826), lui a inspiré beaucoup de réflexions admiratives. En 1975, paraît ainsi une nouvelle édition de la *Physiologie du goût* comportant une préface dithyrambique de Roland Barthes dans laquelle il rappelle qu'avant Brillat Savarin, la nourriture est affaire d'hommes ; la femme n'y prend part qu'à titre de cuisinière ou de servante, mais ne mange pas. Mais la gourmandise selon Brillat transcende les genres et les sexes. « Le livre de Brillat-Savarin est de bout en bout le livre du “proprement humain” ».

Jean-Pierre Corbeau

Pour ce cofondateur de l'Institut du goût de Tours et vice-président de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, le repas est toujours une affaire de convivialité : « je n'ai jamais pu concevoir la cuisine sans convivialité, sans partage. Manger seul m'est très difficile »¹³.

Films et émissions TV

Au-delà des ouvrages, publications et colloques témoignant de la pérennité contemporaine de l'art et de la philosophie gastronomique de Brillat-Savarin,

¹³ J.-P. Corbeau, Brillat Savarin, Grimod de La Reynière : dis moi qui tu préfères, je te dirai ce que tu manges !, *Papilles*, 10 février 2009, n° 15. XXXXX

plusieurs films et des nombreuses émissions TV, démontrent également, s'il était encore besoin, de prouver cette actualité culturelle, que les principes décrits par Brillat-Savarin restent bien d'actualité et répondent aux préoccupations existentielles de nos contemporains. Parmi ces films, nous en mentionnerons trois récents :

Le festin de Babette (1987), *film de Gabriel Axel (nouvelle de Karen Blüxén)*,

Babette, chef cuisinière dans un grand restaurant parisien, fuit la répression de la Commune de Paris en 1871. Elle trouve refuge chez deux vieilles filles, dans un petit village luthérien du Jutland au Danemark. Chaque année, elle achète un billet de loterie. Après quinze ans, elle remporte le gros lot de 10 000 francs et, plutôt que d'améliorer son sort, elle consacre tout son argent pour reconstituer, en une seule soirée et pour douze couverts, le faste de la grande cuisine parisienne.

Les saveurs du palais (2012), *un film de Christian Vincent*

Ce film avec Jean d'Ormesson et Catherine Frot et dont le scénario reprend l'histoire de Danièle Mazet-Delpeuch, cuisinière au palais de l'Élysée sous le septennat du président François Mitterrand qui souhaitait une cuisinière « de la campagne » pour promouvoir le « goût de la France ».

La passion de Dodin-Bouffant (2023), *film de Tran Anh Hung*

Primé au festival de Cannes 2023 et adapté de l'ouvrage de Marcel Rouff (*La vie et la passion de Dodin-Bouffant*, 1924), il s'agit d'une histoire romancée vers 1885 et très inspirée de la vie et des principes culinaires et gastronomiques décrits par Brillat-Savarin. Une cuisinière travaille pour le célèbre gastronome Dodin. Au fil des années, une passion affectueuse s'est développée entre eux et de leur amour commun pour la gastronomie naissent des plats uniques, si savoureux et délicats qu'ils n'ont pas leur pareil et attirent amis et célébrités. L'ode au « Pot au Feu » et la description de la réalisation de ce plat, resteront comme une scène cinématographique « culte » dans la mémoire des spectateurs de ce film.

Conclusion

En conclusion, nous citerons encore Brillat-Savarin qui dans la *Physiologie du goût*, page 398, nous parle d'avenir : « Si j'avais eu assez de temps, j'aurais fait un choix raisonné de poésies gastronomiques depuis les Grecs et les Latins jusqu'à nos jours, pour montrer l'alliance intime qui a toujours existé entre l'art de bien dire et l'art de bien manger. Ce que je n'ai pas fait, un autre le fera... ». Et nous nous inspirerons de Mary Frances Kennedy Fisher (1908-1992) pour conclure : « Le chauffage central, les capotes anglaises et les recettes de cuisine sont trois preuves de l'ingéniosité avec laquelle l'homme sait faire un art de la

nécessité, et des trois, les livres de cuisine sont peut-être ceux dont les délices sont les plus durables... »¹⁴.

¹⁴ M. F. K. Fisher, *Le fantôme de Brillat-Savarin*, Mayenne, 1996, p. 43 (traduction de l'œuvre originale *Serve It Worth*, publiée en 1937).

Bibliographie

En plus des articles et ouvrages déjà cités dans le texte, ce travail est très inspiré d'une riche bibliographie et tout particulièrement des biographies sur Brillat-Savarin et publiées par :

Boissel, Thierry. *Brillat-Savarin (1755-1826) : un chevalier candide*. Paris : Presses de la Renaissance, 1989.

Callet, Albert. Brillat-Savarin : ses origines, sa famille, son enfance. *Le Bugey*, 1920, n° 14, p. 213-221.

Croyet, Jérôme. Brillat-Savarin, disponible en ligne : http://napoleonprisonnier.com/acteurs/brillat_savarin.html [dernière consultation le 08/11/2023].

Favard, Jean. *Brillat-Savarin : le fascinant destin d'un conseiller à la Cour de Cassation*, 1998.

Foussard, Dominique. Brillat-Savarin : homme politique et magistrat. *Les petites affiches, la loi*, avril 1977, n° 39, p. 11-15.

Gojat, Georges. Brillat-Savarin : l'homme, l'écrivain, le député. *Le Bugey*, 1999, n° 86, p. 99-127.

Golliau, Catherine, Ory, Pascal, Rambourg, Patrick *et al.* *La gastronomie française : les textes fondateurs, Carême, Grimod de La Reynière, Brillat-Savarin, La Chapelle, Escoffier...* Paris : Le Point, 2020-2021.

Payen, Fernand. *Brillat-Savarin, conseiller à la cour de cassation, gastronome et gastrologue*. Paris : J. Peyronnet, 1925.

Pitte, Jean-Robert. *Brillat-Savarin : le gastronome transcendant*. Paris, Tallandier, à paraître en avril 2024.

Saint-Pierre, Dominique. *Brillat-Savarin : oeuvres, hors-d'oeuvres, chefs-d'oeuvre*. Salavre : Cleyriane éditions, 2020. Tome 1 : *L'homme : chronologie annotée du célèbre gastronome bugiste* ; tome 2 : *L'oeuvre : la Physiologie du goût et autres écrits*.

Tendret, Lucien. *La table au pays de Brillat-Savarin*. Chambéry : Dardel, 1934.

Villeneuve, Germaine de et Dulaud, Joseph. *Antelme Brillat-Savarin (1755-1826)*. Ambérieu-en-Bugey : Arc-en-ciel, 1952.

Éditeur : Académie salésienne (association)
Conservatoire d'art et d'histoire
18 avenue de Trésun 74000 ANNECY
Directeur de la publication : Laurent Perrillat
Parution : 4^e trimestre 2023
N° ISSN : 2265-0490