

1903 - 2003

Centenaire du Prix Goncourt

En hommage à Jules et Edmond de Goncourt,
aux Académiciens et aux Écrivains

cher sortant de dessous la neige avec
sempin de l'oui en la sui des grands
frères, confu rendre l'aimable
ceste cas u'asart pres
qu'un grand rares habi
d'adjectif dans ses
arbres. en vepus des
sous aspect fortifications
u'asart pres tant pres
cheri avec
arbres grands
frères, l'aimable
ceste cas remide, de u'asart pres
qu'un grand jardin avec de rares habi
d'adjectif sempin de l'oui en toui dans ses
arbres. La maison elle aussi, en vepus des
sous aspect de viente rendre fortifications





Remerciements

Nous tenons tout particulièrement à remercier pour leur gracieuse collaboration :

- Mme Lise Becker, consultant
- Mme Anne Borrel, auteur
- Mme Carole Chrétiennot, Café de Flore
- Mme Marie Dabadie, secrétariat de l'Académie Goncourt
- Mme France Fuerxer, décoratrice
- M. Antoine Gallimard
- M. Gilbert Lalanne, Air France
- M. Sébastien Lapaque, Le Figaro
- Mme Sylvie Le Bon de Beauvoir
- Mme Irène Lindon, Les Editions de Minuit
- Mme Jeanne Loesch, conférencière
- M. Michel Louyot, auteur
- M. Francis Markus, co-président Elior
- Mme Nathalie Mauriac-Dyer
- M. Richard Meyer, Restaurant La Rivière
- M. Gérard Muller, Chef de la Brasserie Lipp
- M. Charles Muller, docteur ès-lettres
- Mme Danièle Neirinck, Conservateur Général, déléguée aux célébrations nationales
- Mme Paule Neyrat, journaliste
- Mme Liliane Phan, archives Gallimard
- Mme Michèle Renson, conservateur en chef, Archives Municipales de Nancy
- M. Claude Renson, maquettiste honoraire
- M. Olivier de Richoufftz, Comité Régional du Tourisme
- M. François Wolfermann, Librairie Internationale Kléber
- M. Philippe Wolf, directeur de la Maison d'Alsace
- Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace, C.I.V.A.
- Mme Sara Yalda, Le Figaro



Le Crocodile

rend hommage à l'Académie Goncourt



Depuis toujours le Crocodile a une histoire d'amour avec les Lettres, comme en témoignent les prestigieuses dédicaces et signatures d'auteurs qui rythment les pages de notre livre d'or. En parallèle aux visites spontanées d'écrivains de passage à Strasbourg, nous avons pris plaisir, depuis quelques années, à organiser des déjeuners littéraires en collaboration avec nos amis de la Librairie Kléber.

Ainsi, régulièrement, notre table accueille des femmes et des hommes venus présenter leur ouvrage aux Strasbourgeois. Philosophes, romanciers, historiens, politiques, scientifiques, académiciens, poètes, chanteurs même... se succèdent au Crocodile. Après leurs entretiens avec la presse et avant leur présentation à la Librairie, ils savourent les délices de l'instant, découvrant, au cours du repas, les affinités de notre maison pour les Arts et les Lettres.

C'est ainsi qu'il y a deux ans, nous avons rencontré M. François Nourissier, alors Président de l'Académie Goncourt. Après ce déjeuner, nous sommes restés en contact avec l'Académie et avons travaillé dans la perspective de ce Centenaire. Au cours de ces échanges l'idée a ainsi germé d'accueillir à Strasbourg la Bourse du Goncourt de la Nouvelle, qui s'est déroulée dans notre cité en mai et dont la proclamation s'est faite au Crocodile, le 25 mai 2002.

L'idée de célébrer le Centenaire de l'Académie Goncourt s'est imposée à nous tout naturellement. D'autant que la petite ville de Goncourt, le berceau natal des deux frères du même nom, se trouve en Lorraine, sœur de l'Alsace et que Charles Drouant, le créateur du restaurant en 1880, était lui, originaire de Bourg-Bruche, un petit village d'Alsace. Ces deux coïncidences ont été deux raisons supplémentaires pour que le Crocodile célèbre l'Académie.

En collaboration avec Madame Edmonde Charles-Roux, sa Présidente actuelle, et les Académiciens, nous avons œuvré pour vous concocter un Menu Goncourt digne de cette Institution.

Inspiré des cinq prix Goncourt les plus marquants du siècle, choisis par l'Académie, ce Menu vous propose, à travers cinq créations, de revisiter les traditions culinaires des pays où se déroulent les œuvres primées de Marcel Proust en 1919, d'André Malraux en 1933, de Simone de Beauvoir en 1954, de Romain Gary en 1956 et de Marguerite Duras en 1984.

Heureuse conjugaison entre les Mots et les Mets, voici un exercice de style dans lequel nous avons laissé libre cours à notre inspiration pour donner plus de sens encore à notre quête d'excellence.

Monique et Émile JUNG



Cuisiner les mots et révéler leurs saveurs...



Mes rencontres avec les auteurs que j'ai eu l'honneur et le plaisir d'accueillir au Crocodile m'ont enrichi, outre la lecture de leur ouvrage, de leur personnalité, de leur verve et de leur verbe.

Ainsi, ces dernières années, ma sensibilité s'est naturellement rapprochée, par goût et par d'heureux hasards, de ce fascinant monde des Mots. Monde universel comme celui de la cuisine où s'élabore avec un soupçon de génie, et bien souvent d'audace, de quoi alimenter nos esprits avides d'émotions.

Gourmand de lecture, j'ai aimé me nourrir de ces cinq romans pour créer. En savourant avec délices une scène ou me régalant d'un infime détail, je m'en suis profondément imprégné pour m'inspirer. Je me suis laissé surprendre et emporter par un style singulier ou par une voix originale que l'on croit presque entendre... La mystérieuse alchimie des mots m'a attiré dans les méandres des phrases, des lieux et des atmosphères...

Ces mets que j'ai aimé imaginer avec ma brigade à travers ces cinq grands romans de la Littérature française ont invité mes papilles "spirituelles" à voyager à travers leurs histoires singulières.

Mon souhait modeste et sincère est de susciter en vous l'envie, voire le désir de découvrir ou de redécouvrir l'une de ces œuvres qui marquèrent ce premier siècle de l'Académie Goncourt.

Émile JUNG





Prologue

Ce Menu s'inspire des cinq romans Goncourt les plus marquants du siècle, choisis par l'Académie. À travers ses créations inédites, Émile Jung vous propose de revisiter les traditions culinaires des pays où se déroulent les œuvres citées ci-dessous*.

Le Menu Goncourt

Hommage aux Frères Goncourt

LE PETIT CONSOMMÉ AUX FUMETS D'ASIE
Soupe au vermicelles, volaille, piments rouges, citronnelle



Hommage à *l'Amant* de Marguerite Duras - 1984

LE ROULEAU DE PRINTEMPS DES AMANTS DU MÉKONG
Croustillant de tourteau et d'huître, salade de chou de Chine et concombre, Chutney à la mangue épicée



Hommage à *La condition humaine* d'André Malraux - 1933

LA BARQUE DES CONQUÉRANTS DU FLEUVE BLEU
Rouget et poêlée de légumes, caramel au soja et combava



Hommage aux *Racines du ciel* de Romain Gary - 1956

L'AVENTURE AFRICAINE EN QUÊTE D'IDÉAL
Filet de Bœuf grillé et Gombos aux blinis de manioc, jus de viande aux crevettes séchées



Hommage aux *Mandarins* de Simone de Beauvoir - 1954

DÉLICES EXISTENTIELLES DE SAINT GERMAIN DES PRÉS
Mille-Feuilles



Hommage à *l'ombre des jeunes filles en fleurs* de Marcel Proust - 1919

DOUX PARFUMS DE POÉSIE PROUSTIENNE
Madeleine en Gelée de Champagne aux Framboises, et biscuit moelleux à la liqueur de Passoa



MIGNARDISES

*Par souci d'harmonie, la structure du menu ne respecte pas l'ordre chronologique des prix attribués.
Ce menu est susceptible de changer en fonction du marché et de la saison.



Hommage aux frères Goncourt, fondateurs de l'Académie

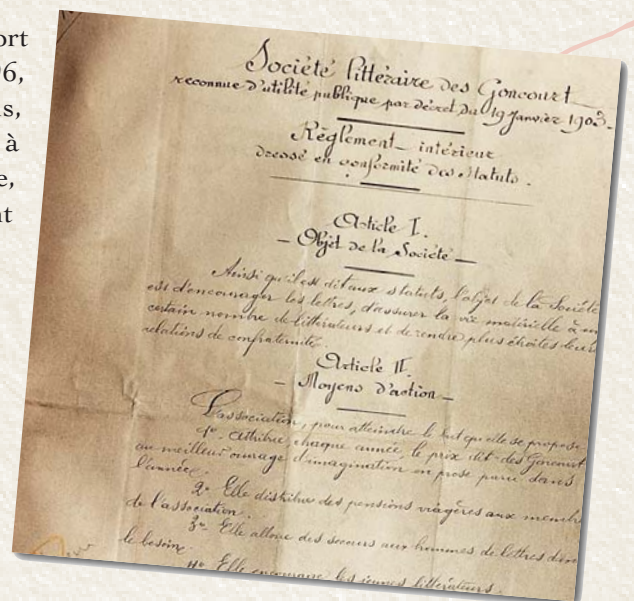


La famille est originaire de Goncourt, un petit village de Haute-Marne. Edmond et Jules ont leurs racines dans ce coin de France, où la Champagne et la Lorraine se marient sur les bords de la Meuse. Enfants, puis adolescents, ils passèrent leurs vacances dans la bâtisse familiale, La Papeterie, acquise en 1786 par leur arrière-grand-père Jean-Antoine Huot de Goncourt (1753-1832), qui finira magistrat de la Sûreté à Neufchâteau. Ses deux fils furent Pierre-Antoine et Marc-Pierre, le père de Jules et Edmond...

L'ex-libris des frères Goncourt, gravé par Jules lui-même, représente deux doigts de la main. Ce symbole illustre avec intensité la symbiose littéraire, mais également sentimentale et physique même qui existait entre les deux frères, qui auraient voulu s'appeler "Juledmond"... Artistes, romanciers, critiques d'art, découvreurs... témoins vigilants de leur époque, ils manifestent ce que le XIX^e siècle nous a laissé de meilleur : un véritable sens de la culture...

Les frères Goncourt avaient voulu reconstituer l'ambiance des salons littéraires du XVIII^e siècle, et celle des nombreux déjeuners ou dîners d'écrivains du XIX^e (les "dîners Magny"). La mort prématurée de Jules, en 1870, fera d'Edmond l'animateur du "Grenier" et le créateur de la "Société Littéraire", devenue Académie...

Quarante-huit heures après la mort d'Edmond de Goncourt, en 1896, à l'âge de soixante-quatorze ans, son notaire Maître Duplan lisait à Alphonse Daudet et Léon Hennique, ses légataires universels, le testament qu'il avait laissé :





“Je nomme pour exécuteur testamentaire mon ami Alphonse Daudet, à la charge pour lui de constituer dans l’année de mon décès, à perpétuité, une société littéraire dont la fondation a été, tout le temps de notre vie d’hommes de lettres, la pensée de mon frère et la mienne, et qui a pour objet la création d’un prix de 5 000 francs destiné à un ouvrage d’imagination en prose paru dans l’année, d’une rente annuelle de 6 000 francs au profit de chacun des membres de la société.”



Dans cet acte, il est précisé que les dix membres désignés se réuniront pendant les mois de novembre, décembre, janvier, février, mars, avril, mai et que le prix sera décerné “dans le dîner de décembre”. Au cours du siècle, les impératifs économiques du livre modifièrent le rythme initial des réunions...

L’Académie Goncourt, dont le vrai nom est “Société Littéraire des Goncourt” s’est réunie pour la première fois le 7 avril 1900 chez Léon Hennique, au 11 rue Descamps à Passy. Une autre réunion privée eut lieu le 9 février 1903, cette fois au domicile de Huysmans, 60, rue de Babylone, pour discuter des statuts après la reconnaissance officielle de l’Académie par un décret du président du Conseil, Emile Combes, daté du 19 janvier 1903...

Quant au premier dîner mensuel, réunissant les dix membres, il se déroula le 26 février 1903 dans “un salon pour noces” du Grand Hôtel, près de l’Opéra, et le célèbre cuisinier Auguste Escoffier officia en cuisine...

Pendant la seconde moitié du XIX^e siècle, le monde littéraire fréquenta Jules et Edmond de Goncourt. Certains écrivains comme Jean Lorrain, J.K Huysmans, Pierre Loti se laissèrent même influencer par le style “artiste” que les deux frères aimaient prôner et cultiver...

Rien ne flattait plus Edmond que de s’entendre dire qu’il avait usé sa vie d’artiste à tenter l’expression de l’inexprimable, à rendre ce qui ne saurait être rendu, et qu’il appelait dans son jargon “l’irrendable”...

D’une sensibilité exacerbée et complémentaire, les deux frères s’étaient forgé un prénom collectif “Juledmond”, illustrant cet étrange cas de “gémellité littéraire”. Comme le souligne Edmond (Journal du 26 décembre 1895), Jules était le véritable écrivain. “Le soin amoureux qu’il mettait à l’élaboration de la forme, à la ciselure des phrases, au choix des mots, reprenant des morceaux écrits en commun et qui nous avaient satisfaits tout d’abord, les retravaillant des heures...”

Après la mort prématurée de Jules, Edmond continua à tenir leur Journal, en associant la mémoire de son frère à toutes ses activités, la peinture, les antiquités, les collections...



La première Académie Goncourt



L' " Académie Goncourt " est enfin constituée, le Conseil d'Etat ayant cédé aux instances de MM. Léon Hennique, Raymond Poincaré et Derivis, et approuvé le décret d'utilité publique. La première réunion des académiciens a eu lieu chez M. Léon Hennique. Après examen de la situation, les « Dix » ou plutôt, les " Huit ", car MM. Mirbeau et Marguerite manquaient, ont réélu M. Gustave Geffroy, vice-président. Prochainement aura lieu l'attribution du premier prix annuel de 5.000 francs au meilleur volume paru.

En l'absence de Rosny jeune qui avait confié son vote à J.-K. Huysmans, la première Académie Goncourt se réunit le lundi 21 décembre 1903 pour remettre son prix. Le vote a lieu au restaurant Champeaux, place de la Bourse. John-Antoine Nau pour son roman *Force ennemie* (Editions de la Plume) l'emporte au second tour, par six voix contre trois à Camille Mauclair *Ville lumière* et une à Jean Vignaud *Les Amis du peuple*. Ancien navigateur, né à San-Francisco, le lauréat est d'abord un poète qui habite Saint-Tropez. Le héros de *Force ennemie* est un dément qui se dédouble et prête à son adversaire intime les traits d'un être fantastique. John-Antoine Nau recevra une lettre signée des neuf académiciens présents, qui lui demandent de se présenter chez Me Boissy, notaire, chargé de lui remettre une somme de 5000 francs.

Les trois journalistes qui s'étaient déplacés furent informés par la caissière du restaurant que le "prix des Goncourt" venait d'être attribué. Un tiers de colonne dans *Le Figaro* traita l'évènement, qui n'apporta qu'une mince notoriété à l'auteur ; quelques jours plus tard, il n'était plus qu'un illustre inconnu. Il faudra attendre l'année suivante, avec le deuxième prix, décerné à *La Maternelle* de Léon Frapié, pour que le Goncourt ait un certain retentissement. Dispersés, sans "siège social", sans "Grenier" commun, mais se réunissant pour choisir le meilleur livre de l'année, les premiers des Dix ne s'aperçurent qu'à la longue de leur importance et de leur utilité.

Source : Académie Goncourt



Depuis 1914
Le Restaurant Drouant,
siège officiel de l'Académie Goncourt

Depuis 1914, Drouant accueille l'Académie Goncourt. C'est le 31 octobre de cette même année qu'eut lieu la première réunion de l'Académie Goncourt dans cet établissement prestigieux du cœur de Paris, situé à deux pas de l'Opéra et de la place Vendôme. Lorsque le Café de Paris ferma ses portes, l'Académie, après onze années de fréquentation assidue, choisit Drouant en souvenir d'Edmond qui fréquentait cette table de renom et y venait régulièrement avec son ami Lucien Descaves.

Le premier mardi de chaque mois, sauf en été, les académiciens se retrouvent à déjeuner dans le salon Goncourt du premier étage. Louis Grondard, le Chef, Maître-Cuisinier de France, accueille et restaure avec bonheur les dix Académiciens, en conjuguant habilement la saveur des mets et celle des mots. Le groupe Elior, heureux propriétaire du lieu, perpétue avec plaisir cette noble tradition.



Colette préside le déjeuner Goncourt.

Auguste Escoffier,
cuisinier du premier dîner Goncourt



Né en 1846 à Villeneuve-Loubet et décédé à Monte-Carlo en 1935, Auguste Escoffier œuvra pendant soixante-trois ans au service de la gastronomie française. Il embrassa le métier de cuisinier dès l'âge de treize ans, et commença d'abord par travailler dans les cuisines de son oncle, qui possédait un restaurant à Nice.

Après un apprentissage à Paris, à Nice, à Lucerne puis à Monte-Carlo, il passa de nombreuses années en Angleterre, où, en 1892, il assura l'ouverture du Savoy, que venait de relancer César Ritz.

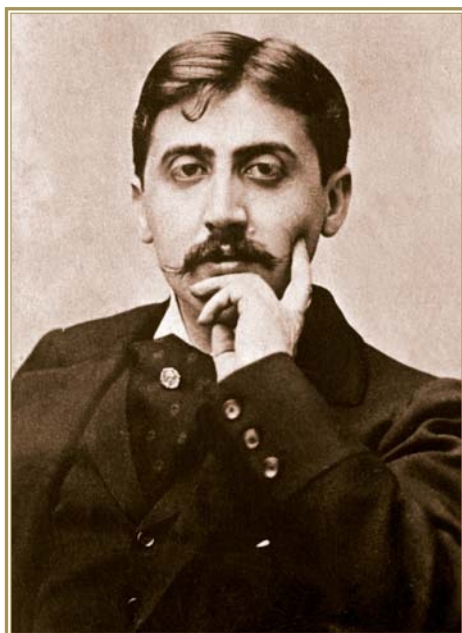
Six ans plus tard, ce dernier lui confia la direction des cuisines du célèbre Carlton à Londres, qu'il orchestra jusqu'à sa retraite en 1921.

Connu et reconnu pour ses talents inspirés de créateur, il fut décoré du ruban de la Légion d'honneur en 1920, puis de la rosette en 1928. Véritable ambassadeur de la cuisine française à l'étranger, il aida au rayonnement de la grande tradition culinaire de notre pays. Auteur d'ouvrages de référence - *Le Guide culinaire* en 1903, *Le Livre des Menus* en 1912, *Ma cuisine* en 1934 -, Auguste Escoffier représente pour les professionnels des métiers de bouche le maître incontesté de son époque. Imaginatif dans ses réalisations culinaires, il fut également précurseur d'une nouvelle méthodologie du travail en cuisine. Il organisa une meilleure répartition des tâches dans la brigade, et valorisa l'image de marque du cuisinier. Outre sa conception nouvelle des sauces élaborées à base de fumets, de jus naturels ou de concentrés, il est surtout connu pour être l'inventeur de la célèbre pêche Melba.

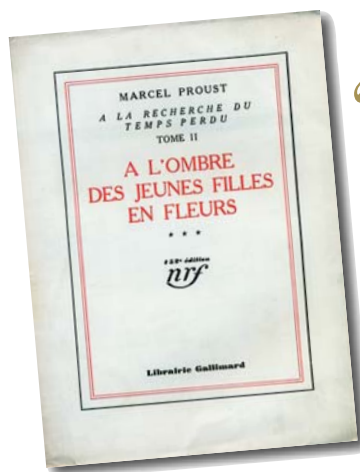


Prix Goncourt 1919

Marcel Proust



1871-1922



“ Le bœuf froid aux carottes fit son apparition, couché par le Michel-Ange de notre cuisine sur d’énormes cristaux de gelée, pareils à des blocs de quartz transparent.

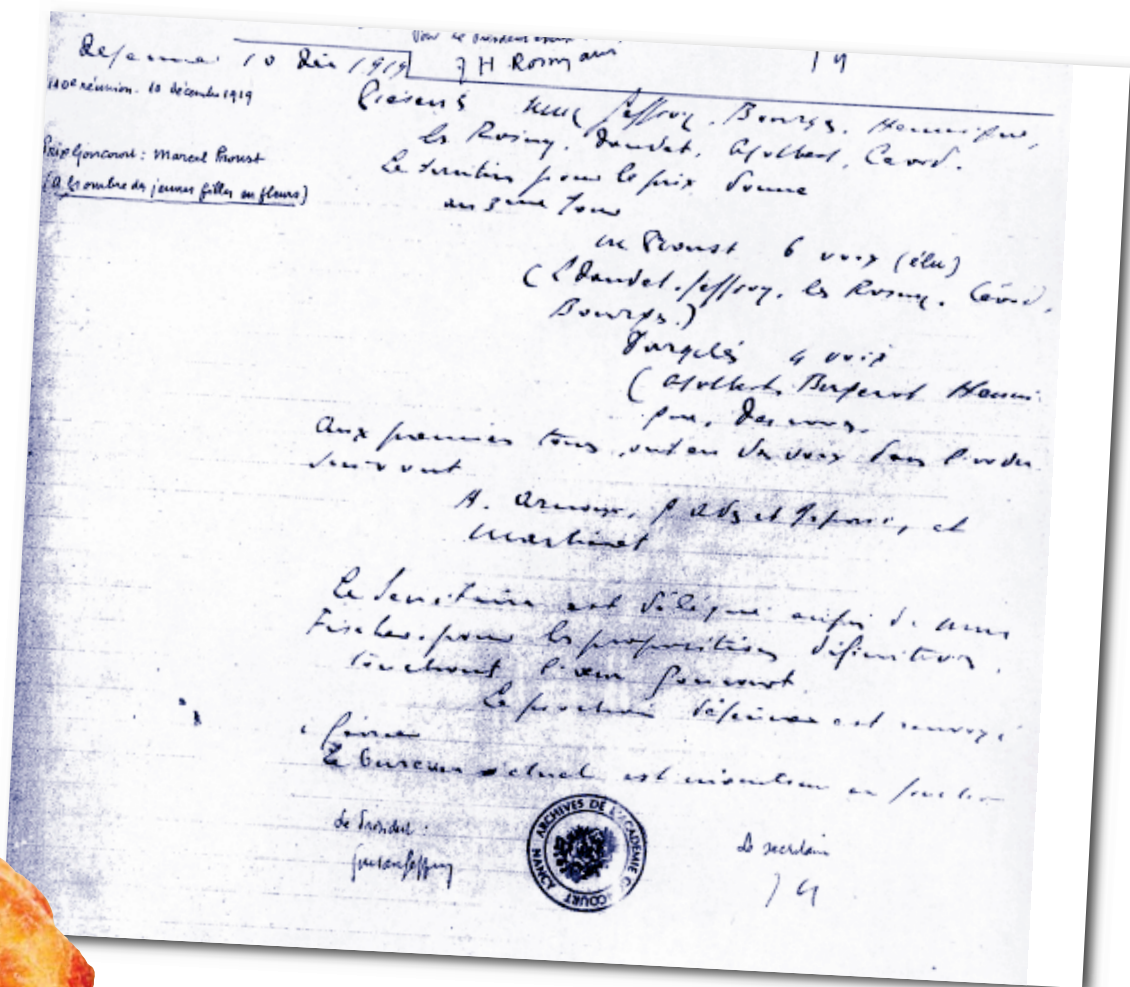
- Vous avez un chef de tout premier ordre, Madame, dit M. de Norpois. Et ce n’est pas peu de choses. Moi qui ai eu à l’étranger à tenir un certain train de maison, je sais combien il est souvent difficile de trouver un parfait maître queux. Ce sont de véritables agapes auxquelles vous nous avez conviés là.

Et, en effet, Françoise, surexcitée par l’ambition de réussir pour un invité de marque un dîner enfin semé de difficultés dignes d’elle, s’était donné une peine qu’elle ne prenait plus quand nous étions seuls et avait retrouvé sa manière incomparable de Combray.

- Voilà ce qu’on ne peut obtenir au cabaret, je dis dans les meilleurs : une daube de bœuf où la gelée ne sente pas la colle, et où le bœuf ait pris parfum des carottes, c’est admirable ! Permettez-moi d’y revenir ajouta-t-il en faisant signe qu’il voulait encore de la gelée. Je serais curieux de juger votre Vatel maintenant sur un mets tout différent, je voudrais, par exemple, le trouver aux prises avec le bœuf Stroganof.”

© Editions Gallimard





Marcel PROUST

Le vainqueur d'hier. Lauréat du prix Goncourt. Le prix Goncourt passait jusqu'ici pour une récompense réservée aux plus grandes promesses des jeunes talents. M. Marcel Proust, l'auteur d'*A l'ombre des jeunes filles en fleurs*, a atteint depuis longtemps la grande notoriété... L'Académie Goncourt a prêté cette belle œuvre de maturité aux œuvres de jeunesse qui s'offraient à elle; c'est donc qu'il fallait que ce livre-là fût couronné.

Combien l'écrivain en a-t-il signé, depuis l'année 1897 où il commença d'écrire? Pas beaucoup. La production de M. Marcel Proust présente cette particularité d'être rare et précieuse. Il a collaboré autrefois à la revue *du Banquet*; il a traduit des livres de Ruskin, auxquels il a attaché de savantes et délicates préfaces; longtemps avant que le « pastiche » fût élevé à la hauteur d'un genre, il en a composé d'exquis, qui ont paru dans le *Figaro* et qui sont réunis aujourd'hui en un volume; et puis, ce fut la série *A la recherche du temps perdu*, dont la première partie, *Du côté de chez Swann*, que le livre d'aujourd'hui continue, fut un des ouvrages les plus appréciés des lettrés en ces dernières années.

Le même prestige s'attache depuis quelques semaines au livre d'aujourd'hui. Et voilà la grande consécration enfin gagnée! Tous nos compliments à notre collaborateur.

LE FIGARO

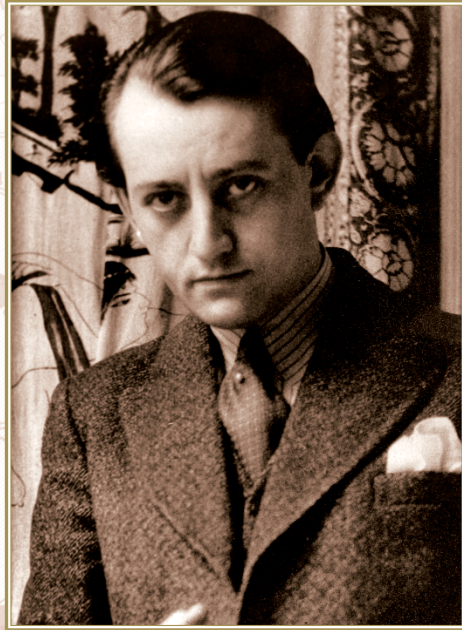
L'œuvre de Proust constitue une architecture puissante qu'il a d'ailleurs souvent comparée à une cathédrale. Cette image rend bien compte à la fois de la composition de son œuvre et de l'inspiration profonde qui l'anime. La recherche pourrait se comparer à un livre sacré dans un monde moderne où l'Art a remplacé Dieu. "Dans ses profondeurs personnelles, a écrit Paul Valéry, Proust a cherché la métaphysique dont aucun monde ne se passe". Du fait, tout ce flot de vie qui traverse le livre, saveurs, parfums, nourritures, œuvres d'art, princes, domestiques, analyses de rituels mondains ou recettes de cuisine, investigations ou fulgurances dans le domaine du plaisir ou du désir, avec tout ce riche réseau des métaphores unissant tous ces registres du réel, tout ce journal intime qui devient livre des merveilles de la nature où la science (médicale ou botanique) ne craint pas d'apparaître pour expliquer l'étrange, est une totalité orientée, transcendée, par une vision d'ensemble. Si Proust fait parfois songer à l'ange exterminateur, son œuvre, elle, débouche sur une résurrection ou plutôt sur sa promesse.

Source : Dictionnaire de la littérature française, Laffont-Bompiani

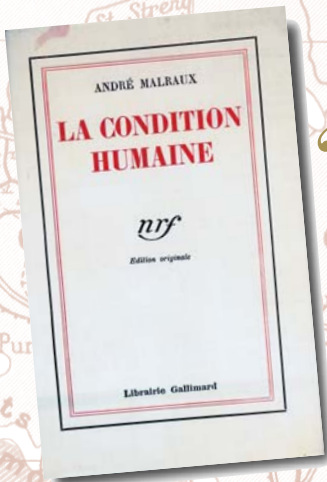


1933

Prix Goncourt 1933 André Malraux



1901-1976



“ Il marcha au hasard. Les lampes à pétrole s’allumaient au fond des boutiques ; çà et là, quelques silhouettes d’arbres et de cornes de maisons montaient sur le ciel de l’Ouest où demeurait une lumière sans source qui semblait émaner de la douceur même de l’air et rejoindre très haut l’apaisement de la nuit. Malgré les soldats et les Unions ouvrières, au fond d’échoppes, les médecins aux crapauds-enseignes, les marchands d’herbes et de monstres, les écrivains publics, les jeteurs de sorts, les astrologues, les diseurs de bonne aventure continuaient leurs métiers lunaires dans la lumière trouble où disparaissaient les taches de sang. Les ombres se perdaient sur le sol plus qu’elles ne s’y allongeaient, baignées d’une phosphorescence bleuâtre ; le dernier éclat de ce soir unique qui se passait très loin, quelque part dans les mondes, et dont seul un reflet venait baigner la terre, luisait faiblement au fond d’une arche énorme que surmontait une pagode rongée de lierre déjà noir. Au-delà, un bataillon se perdait dans la nuit accumulée en brouillard au ras du fleuve, au-delà d’un chahut de clochettes, de photographes, et criblé de toute une illumination. Kyo descendit, lui aussi, jusqu’à un chantier de blocs énormes : ceux des murailles, rasées en signe de libération de la Chine. ”

© Editions Gallimard



1958 FRANCIS WALDER 1959 ANDRÉ SCHWART-BART 1960 PRIX ATTRIBUÉ À VINTILA HORIA ET NON DÉCERNÉ À CAUSE DU PASSE POLITIQUE DE L'AUTEUR 1961 JEAN CAU 1962 ANNA LANGFUS

I. Poulou Condore





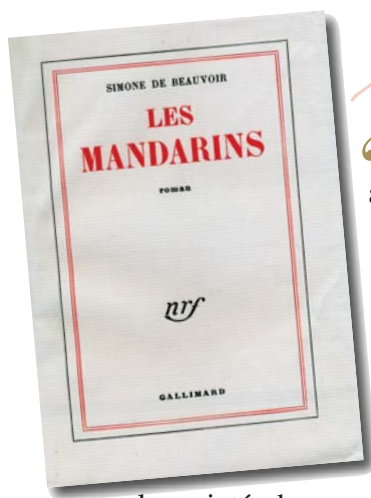
Prix Goncourt 1954

Simone de Beauvoir



1908-1986

Simone de Beauvoir



“ Mais les heures qu’Henri se rappelait à présent avec le plus de nostalgie, c’était ces matinées qu’il passait sur la terrasse de l’hôtel entre le bleu du ciel et l’odeur passionnée des fleurs ; dans la fraîcheur du jour naissant, dans l’ardeur de midi, il écrivait, et sous ses pieds le ciment était brûlant lorsque enfin étourdi de soleil et de mots il descendait dans l’ombre du patio boire un anis glacé. C’était le ciel, les lauriers-roses, les eaux violentes de Djerba qu’il était venu rechercher ici, c’était

la gaieté de ses nuits bavardes, et surtout la fraîcheur et l’ardeur de ses matins. Pourquoi ne retrouvait-il pas ce goût brûlant et tendre qu’avait eu autrefois sa vie ? Pourtant, il l’avait désiré ce voyage, pendant des jours il n’avait pensé à rien d’autre ; pendant des jours il avait rêvé qu’il se couchait sur le sable, au soleil ; et maintenant il était là, il y avait du soleil, du sable : c’est au-dedans de lui que quelque chose manquait. Il ne savait plus bien ce que voulaient dire les vieux mots : bonheur, plaisir. Nous n’avons que cinq sens, et ils s’ennuient si vite. Déjà son regard s’ennuyait de glisser sans fin sur ce bleu qui n’en finissait pas d’être bleu. On avait envie de crever ce satin, de déchirer la douce peau de Nadine.

© Editions Gallimard





lundi 6 Décembre. Dîner chez Durand.

Étaient présents : Dorgelès, André Billy, Arrouy, Alene Mac Ordon, Hériat, Raymond Queneau, Francis Carco, Salzacque, Gérard Bauer

Nous avons après deux tours de scrutin donné le Prix Goncourt pour 1954 au roman de Simone de Beauvoir : "Les Mandarins". Voici la répartition des voix.

1 ^{er} Tour	2 ^{ème} Tour
Dorgelès : L'Heure Exquise	L'Heure Exquise (Las Vergnes)
Arrouy : L'Heure Exquise	L'Heure Exquise (Las Vergnes)
Billy : Camera Lège	Les Mandarins (S. de Beauvoir)
Hériat : Les Mandarins	Les Mandarins "
P. Mac Ordon : Les Mandarins	Les Mandarins "
Queneau : Les Mandarins	Les Mandarins "
A. Salzacque : Les Musocrates (M. de St Pierre)	Les Mandarins "
Fu Carco : Les Mandarins	Les Mandarins "
Gérard Bauer : Le Passage (Jean Reverzy)	Les Mandarins "

Nous avons voté ensuite pour donner un successeur à Colette : Jean Giono a été élu au premier tour de scrutin par sept voix deux voix (Arrouy Salzacque, et Raymond Queneau) s'étant portées sur Prévert. Jean Giono a été avisé par téléphone de son élection.



SIMONE DE BEAUVOIR
 reçoit le Prix Goncourt pour «Les Mandarins»
JEAN REVERZY
 OBTIENT LE PRIX RENAUDOT POUR «LE PASSAGE»

HEUREUSEMENT l'équipe Goncourt compte Philippe Hériat. Comment, je vous le demande, Gérard Bauer aurait-il pu gagner, hier à midi, les appuis proches des 100 kilos de Philippe Hériat pour annoncer l'élection de Jean Giono ?
 Jean Prasteau.
 (Suite page 5, col. 1 à 5)

SIMONE DE BEAUVOIR
 Simone de Beauvoir est née à Paris. Après de brillantes études dans un cours privé, elle suit en Sorbonne les cours de lettres, de mathématiques et de philosophie. De 1929 à 1931, elle fut professeur dans des lycées de Paris. Puis elle exerça à Marseille et Rouen avant de regagner Paris.
 En 1943, elle abandonne l'enseignement et publie son premier livre, un roman : L'Invité.
 Simone de Beauvoir voyage beaucoup. D'un de ses périple aux Etats-Unis elle a rapporté : L'Amérique au jour le jour.
 On a lu de Simone de Beauvoir des essais comme Pyrrhus et des biguities, Pour une morale de l'Am-Cinéma, Pour une morale de l'Am-biguïté, Le Deuxième sexe, et des romans comme Le Sang des autres et Tous les hommes sont mortels.

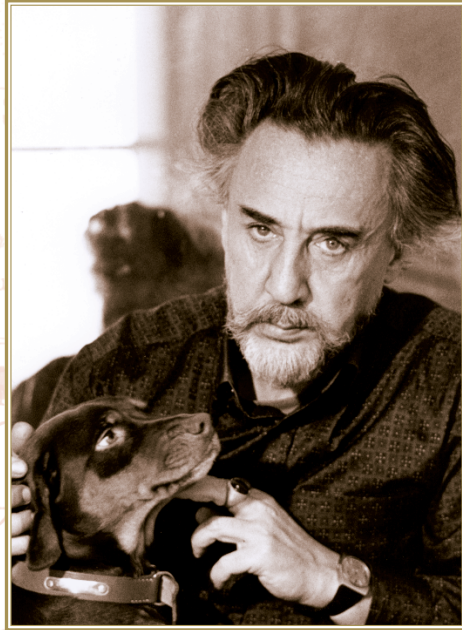


Handwritten notes in French, possibly related to the book review or the author's work.

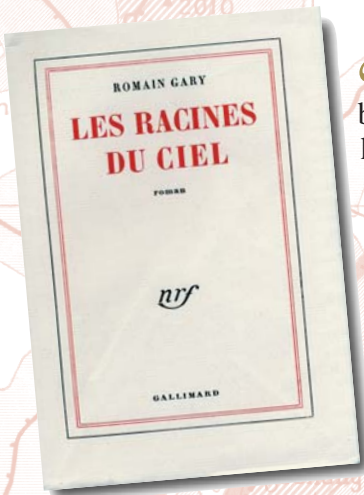


Prix Goncourt 1956

Romain Gary



1914-1980



“ Mais pour l’Africain, l’éléphant n’avait d’autre beauté que le poids de sa bidoche et, quant à la dignité humaine, elle était avant tout celle d’un ventre plein. C’est là en tous cas qu’elle commence. Quand l’Africain aura le ventre plein, peut-être alors s’intéressera-t-il lui aussi au côté esthétique de l’éléphant, et se livrera-t-il à une méditation agréable sur les beautés de la nature en général. Pour l’instant, la nature lui conseillait d’ouvrir le ventre de l’éléphant, d’y mordre dedans à belles dents, et de manger, manger jusqu’à la stupeur parce qu’il ne savait pas d’où le prochain morceau allait lui venir. ”

© Editions Gallimard

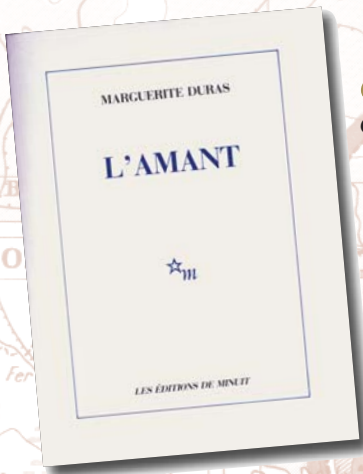


Prix Goncourt 1984

Marguerite Duras



1914-1996



“Il parlait. Il disait qu'il s'ennuyait de Paris, des adorables Parisiennes, des noces, des bombes, ah là là, de la Coupole, de la Rotonde, moi la Rotonde je préfère, des boîtes de nuit, de cette existence “épatante” qu'il avait menée pendant deux ans. Elle écoutait, attentive aux renseignements de son discours qui débouchaient sur la richesse, qui auraient pu donner une indication sur le montant des millions. Il continuait à raconter. Sa mère à lui était morte, il était enfant unique. Seul lui restait le père détenteur de l'argent. Mais vous savez ce que c'est, il est rivé à sa pipe d'opium face au fleuve depuis dix ans, il gère sa fortune depuis son lit de camp. Elle dit qu'elle voit. Il refusera le mariage de son fils avec la petite prostituée blanche du poste de Sadec. L'image commence bien avant qu'il ait abordé l'enfant blanche près du bastingage, au moment où il est descendu de la limousine noire, quand il a commencé à s'approcher d'elle, et qu'elle, elle le savait, savait qu'il avait peur. Dès le premier instant elle sait quelque chose comme ça, à savoir qu'il est à sa merci. Donc que d'autres que lui pourraient être aussi à sa merci si l'occasion se présentait. Elle sait aussi quelque chose d'autre, que dorénavant le temps est sans doute arrivé où elle ne peut plus échapper à certaines obligations qu'elle a envers elle-même.”

© Les Editions de Minuit



Les Dix membres actuels

Les dix membres actuels de l'Académie Goncourt se réunissent chaque premier mardi du mois dans leur salon, au premier étage du restaurant Drouant. C'est un rendez-vous chaleureux où l'esprit et l'humour règnent sur les discussions animées autour de leurs lectures.

Edmonde Charles-Roux, Présidente Michel Tournier

Françoise Mallet-Joris

Didier Decoin

Jorge Semprun

André Stil

Robert Sabatier



Daniel Boulanger Françoise Chandernagor

François Nourissier

© Micheline Pelletier

J. de Goncourt
Edmond de Goncourt



Cette opération s'inscrit dans le cadre des Célébrations Nationales orchestrées par le Ministre de la Culture



AU CROCODILE

10 rue de l'Outre F 67000 Strasbourg
Tél. (33) 03 88 32 13 02 Fax (33) 03 88 75 72 01
www.au-crocodile.com