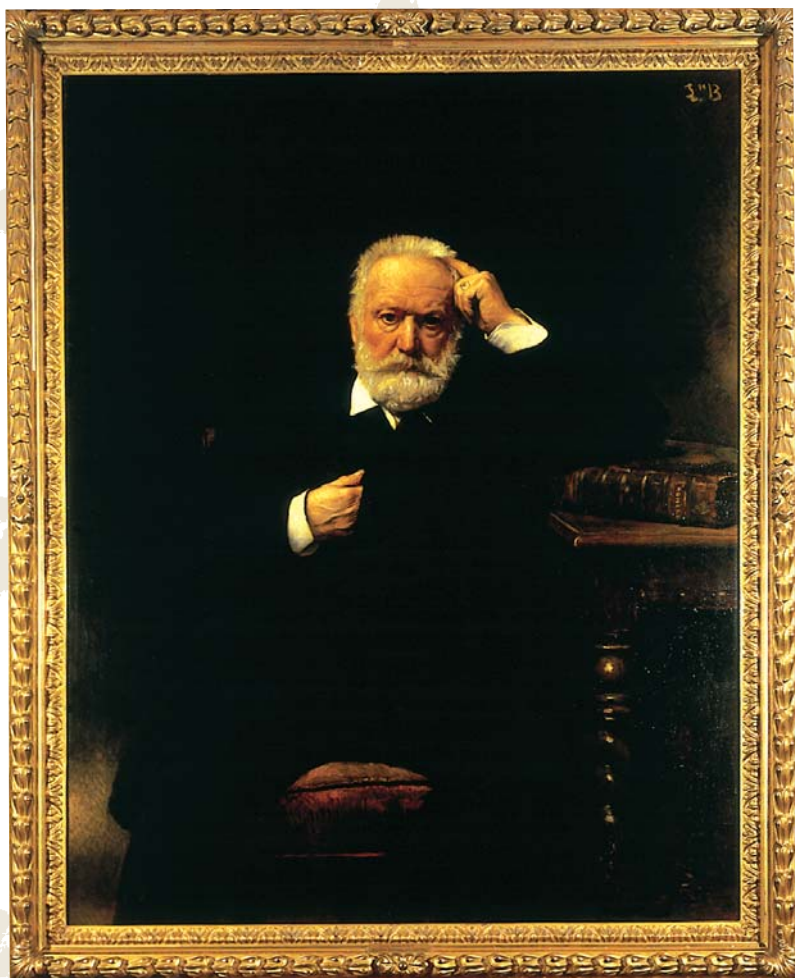


1802 - 2002

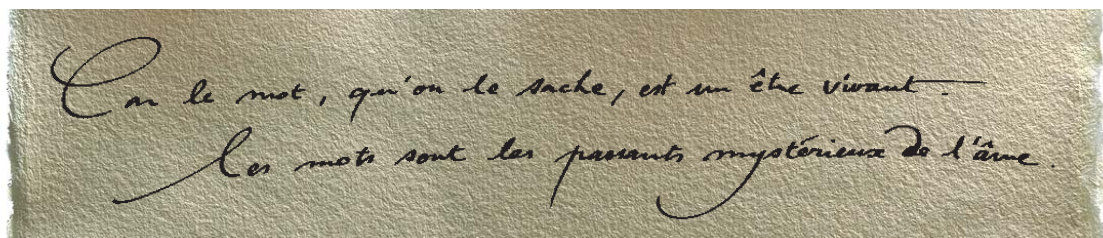
*Bicentenaire
de la naissance de
Victor Hugo*

Avec l'amicale complicité de Léopoldine Hugo
arrière-arrière-petite-fille de Victor Hugo.





Remerciements



Nous tenons tout particulièrement à remercier pour leur gracieuse collaboration :

- Mme Lise Becker, Consultant
 Mme Chantal de Richoufftz, Correspondante Côté Est
 M. Franck Dumortier, Villeroy & Boch
 Mme Laury Fabry, Directrice de la Communication des dictionnaires Le Robert
 M. Rémi Flachard, Libraire-Antiquaire, Paris
 Mme Léopoldine Hugo, arrière-arrière-petite-fille de Victor Hugo
 Mme Brigitte Isel, Ass. Générale des Familles du Bas-Rhin, Département Culture
 M. Thierry Jacob, Photographe, Paris
 Mme Catherine Jounin, Librairie des Gourmets, Paris
 M. Gérard Littler, Directeur de la B.N.U.S.
 Mme Jeanne Loesch, Conférencière
 Mme Marie-Laurence Marco, Bibliothécaire, Maison Victor Hugo, Paris
 M. Francis Markus, Co-président Élior
 Mme Béatrice Mocquard, Éditions Flammarion
 M. Charles Muller, Docteur ès-lettres, "Mes rencontres avec Victor Hugo", Éd. Nuée Bleue
 M. Christian Nardin, Professeur de Lettres, Lycée International des Pontonniers
 M. Bernard Reumaux, Éditions La Nuée Bleue
 Alain Rey, Directeur de la rédaction des dictionnaires Le Robert
 Mme Geneviève Sam-Amavih, Directrice de la Galerie Espace Suisse, Strasbourg
 Mme Florence Sanchez, Photothèque Pluriel
 M. Pascal Schweitzer, Éditions La Nuée Bleue
 Mme Christine Spéroni, Documentaliste Musées de Strasbourg
 M. François Wolfermann, Librairie Internationale Kléber



Victor Hugo, la légende d'un siècle



*C*e siècle avait deux ans... quand naissait à Besançon un certain petit Victor qui allait faire grandement parler de lui en entrant dans la légende. C'était il y a tout juste deux cents ans, par une froide soirée du 26 février 1802.

Hugo a traversé les temps, et aujourd'hui encore, il est bien présent dans nos esprits. Pour célébrer le bicentenaire de sa naissance, notre restaurant a choisi de lui rendre hommage en élaborant un Menu gastronomique inspiré de cette grande époque illuminée de ses œuvres originales.

Outre son voyage de 1839, en Alsace, en Suisse et en Allemagne, dont il narra le récit dans un ouvrage remarquable intitulé "Le Rhin", la légende raconte qu'il aurait été conçu sur les cimes mythiques du Donon...

De sa vie riche et palpitante, Victor Hugo fit une œuvre singulière et plurielle qui influença profondément notre culture française. Écrivain, poète, prosateur, orateur, dramaturge, chroniqueur, dessinateur, philosophe, visionnaire, citoyen militant... ses talents multiples se déclinèrent avec virtuosité sur les plus belles partitions des idées, des arts et des lettres.

A défaut d'avoir décelé dans ses mots les mets dont il se délectait, nous vous invitons à revisiter les coutumes culinaires du XIXe siècle. Ce menu inédit célèbre les fastes d'une époque baignée de romantisme et de grandes traditions, ces temps qui connurent l'apparition du restaurant. L'occasion pour nous de saluer le talent de ses grands cuisiniers dont nous sommes les héritiers.

Monique et Emile Jung



Cuisiner comme écrire...

Par Émile Jung



Quel heureux mariage que celui des mets et des mots, surtout lorsqu'ils sont sensibles et raffinés, profonds et sincères ! Comme l'écriture, la cuisine a son style, sa grammaire, son vocabulaire et sa ponctuation... Comme Victor Hugo, l'auteur, le cuisinier que je suis est en quête perpétuelle. Il s'exerce à trouver la note idéale pour magnifier un produit afin d'en exprimer sa puissance et sa quintessence. Comme pour notre belle langue française, le respect des règles est essentiel en grande cuisine, pour révéler, affiner ou affirmer une saveur ou une tonalité originale, voire originelle. La juste portion, l'équilibre du rythme et la recherche de la plus belle harmonie guident mon travail au quotidien.

En relisant certaines oeuvres de Victor Hugo, mon esprit a imaginé des mets reflétant la tradition de l'époque. Inspiré par ses grands artisans cuisiniers, Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin, Viard ou Carême, ce travail de recherche a été réalisé en complicité avec ma brigade et notre interprétation gastronomique se veut à la croisée du XIX^e et du XXI^e siècle. De cette savante alchimie conjuguant tradition et modernité, il se dégage, je crois, une véritable poésie culinaire, que je vous invite à déguster pleinement, ligne par ligne, pour rendre ce double hommage aux nourritures terrestres et spirituelles, indispensables l'une comme l'autre à notre élévation personnelle.

Émile Jung





Menu Victor Hugo

Avant-Propos gourmand



*Foie gras d'Oie, Corolle d'Artichaut et Roquette,
"Les Feuillantines", Vinaigrette de Noix à la Truffe*



*Saint Pierre des Côtes, Moules et Encornets safranés,
Duxelles au Fumet de Guernesey*



*Caneton Fermier mitonné à l'Ancienne,
Maraîchère de Légumes oubliés*



*Moelleux de Pomme Meringuée, Coulis de Framboise,
Émotions partagées pour Adèle et Juliette*



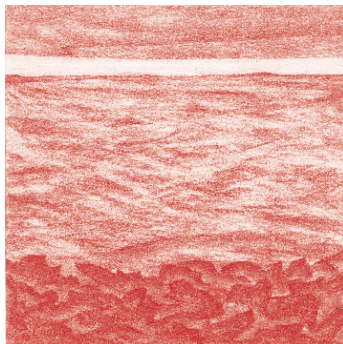
*Esprit aux deux Chocolats, Cœur de Menthe poivrée,
Hommage à Victor Hugo*



*Mignardises
(Petites poésies sucrées)*

Hommage de
Léopoldine Hugo

Arrière-arrière-petite-fille de Victor Hugo



Dessin de Léopoldine Hugo, 2002, crayon.

*”C’est un vent de l’autre monde
 Qui tourmente l’eau profonde
 De tout côté,
 Et qui rugit dans l’averse,
 L’éternité bouleverse
 L’immensité”*

Extrait de “Gros temps la nuit” . V. H.

*Par les prénoms que nous ont donnés nos parents :
 Cécile, Charles, Jeanne, Sophie et Léopoldine,
 la mémoire de notre arrière-arrière-grand-père
 et de sa famille est restée si vivante et sincère.
 Une famille d’artistes qui cherchent à soutenir
 cette flamme puissamment allumée par notre aïeul.*

*“ Strasbourg – un clocher lysique.
 Un magnifique diptychisme de pierre
 qui jaillit au-dessus de la ville.”*

*Écrit-il lors de son passage en Alsace. C’est
 au pied de ce clocher où je vis aujourd’hui,
 que Monique et Émile Jung ont dressé leur table.
 Touchée par leur demande, je suis heureuse
 de participer à cet hommage célébrant la naissance
 de notre cher Victor.*

L. Hugo.



Notre devoir de mémoire

par Monique Jung



*A*u delà du délicieux prétexte gastronomique auquel nous vous convions, notre volonté est de commémorer le talent de cet homme de génie dont notre mémoire collective est encore empreinte aujourd'hui. Souvenons-nous de sa vision européenne de l'avenir, avant tout le monde. Strasbourg dont le cœur bat intensément pour cette nouvelle Europe lui devait bien cet hommage.

Si Victor Hugo, nous le savons de source sûre, a été plus gourmand que gourmet, nous pensons que cet exercice de style l'aurait beaucoup amusé. Lui qui aimait s'essayer dans des registres bien divers, doit nous contempler du haut des cieux et sourire dans sa belle barbe blanche. Puisse cette invitation à remonter le temps vous donner envie de redécouvrir ses récits, ses poèmes, ses pièces et ses dessins. Je vous le suggère très cordialement.

*“ Plus de frontières !
Le Rhin à tous ! Soyons la même république,
soyons les Etats-Unis d'Europe, soyons
la confédération continentale, soyons la liberté
Européenne, soyons la paix universelle !
Et maintenant serrons-nous la main,
car nous nous sommes rendus service l'une l'autre :
tu m'as délivrée de ton empereur,
et je te délivre du tien. ”*

Assemblée Nationale, 1^{er} mars 1871





Invitation à la poésie

Soleils couchants

*J'aime les soirs sereins et beaux, j'aime les soirs,
Soit qu'ils dorent le front des antiques manoirs
Ensevelis dans les feuillages ;
Soit que la brume au loin s'allonge en bancs de feu ;
Soit que mille rayons brisent dans un ciel bleu
A des archipels de nuages.
Oh ! regardez le ciel ! cent nuages mouvants,
Amoncelés là-haut sous le souffle des vents,
Groupent leurs formes inconnues ;
Sous leurs flots par moments flamboie un pâle éclair.
Comme si tout à coup quelque géant de l'air
Tirait son glaive dans les nues.*

*Le soleil, à travers leurs ombres, brille encore ;
Tantôt fait, à l'égal des larges dômes d'or,
Luire le toit d'une chaumière ;
Ou dispute aux brouillards les vagues horizons ;
Ou découpe, en tombant sur les sombres gazons,
Comme de grands lacs de lumière.*

*Puis voilà qu'on croit voir, dans le ciel balayé,
Pendre **un grand crocodile** au dos large et rayé,
Aux trois rangs de dents acérées ;
Sous son ventre plombé glisse un rayon du soir ;
Cent nuages ardents luisent sous son flanc noir
Comme des écailles dorées.*

*Puis se dresse un palais. Puis l'air tremble, et tout fuit.
L'édifice effrayant des nuages détruit
S'écroule en ruines pressées ;
Il jonche au loin le ciel, et ses cônes vermeils
Pendent, la pointe en bas, sur nos têtes, pareils
A des montagnes renversées.*

*Ces nuages de plomb, d'or, de cuivre, de fer,
Où l'ouragan, la trombe, et la foudre, et l'enfer
Dorment avec de sourds murmures,
C'est Dieu qui les suspend en foule aux cieux profonds,
Comme un guerrier qui pend aux poutres des plafonds
Ses retentissantes armures.*





*Tout s'en va ! Le soleil, d'en haut précipité,
Comme un globe d'airain qui, rouge, est rejeté
Dans les fournaises remuées,
En tombant sur leurs flots que son choc désunit
Fait en flocons de feu jaillir jusqu'au zénith
L'ardente écume des nuées.*

*Oh ! contemplez le ciel ! et dès qu'a fui le jour,
En tout temps, en tout lieu, d'un ineffable amour,
Regardez à travers ses voiles ;
Un mystère est au fond de leur grave beauté,
L'hiver, quand ils sont noirs comme un linceul, l'été,
Quand la nuit les brode d'étoiles.*

Recueil : Les feuilles d'automne

Petit Florilège d'Aphorismes de Victor Hugo

La vie n'est qu'un pied-à-terre.

*L'heure qui sonne, c'est une déclaration d'indifférence.
C'est l'éternité disant n'importe quoi.*

*...Et chaque soir, la nuit devient rature du jour manqué.
Toute espérance est un roseau.*

*Une cathédrale est une enseigne.
Le cœur humain est un vieil espion.*

*L'eau est pleine de griffes. Le vent mord, le flot dévore ;
la vague est une mâchoire.*

*L'homme, Titan du relatif et nain de l'absolu.
L'ellipse est le zigzag de la phrase.*

Demain est un traître.



Le Rhin de Victor Hugo

Morceaux choisis

En 1839, Victor Hugo vint en Alsace, en Suisse et en Allemagne pour, comme il aimait le dire, faire "une ample provision de pittoresque". De cette rencontre vibrante avec le cœur de l'Europe - un véritable symbole pour lui - , il écrivit un an plus tard "Le Rhin", un ouvrage remarquable qui dépasse nos frontières géographiques pour mieux comprendre les peuples qui l'habitent. En voici quelques extraits.

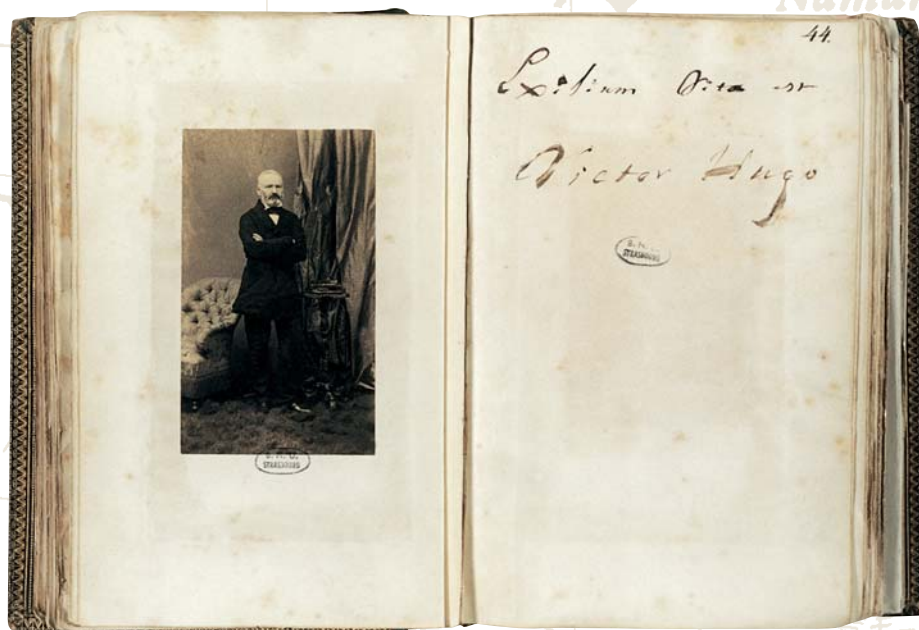


*T*out à coup, à un tournant de la route, une brume s'est enlevée, et j'ai aperçu "le Munster". Il était six heures du matin. L'énorme cathédrale, le sommet le plus haut qu'ait bâti la main de l'homme après la grande pyramide, se dessinait nettement sur un fond de montagnes sombres d'une forme magnifique, dans lesquelles le soleil baignait çà et là de larges vallées. L'œuvre de Dieu faite pour les hommes, l'œuvre des hommes faite pour Dieu, la montagne et la cathédrale, luttaient de grandeur. Je n'ai jamais rien vu de plus imposant.

Le Munster est véritablement une merveille. Les portails de l'église sont beaux, particulièrement le portail roman, il y a sur la façade de très superbes figures à cheval, la rosace est noble et bien coupée, toute la face de l'église est un poème savamment composé. Mais le véritable triomphe de cette cathédrale, c'est la flèche. C'est une vraie tiare de pierre avec sa couronne et sa croix. C'est le prodige du gigantesque et du délicat. J'ai vu Chartres, j'ai vu Anvers, il me fallait Strasbourg.

L'église vue, je suis monté sur le clocher. Vous connaissez mon goût pour le voyage perpendiculaire. Je n'aurais eu garde de manquer la plus haute flèche du monde. Le Munster de Strasbourg a près de cinq cents pieds de haut.

*“ La vérité
est comme le soleil.
Elle fait tout voir
et ne se laisse pas
regarder. ”*

*Le Rhin de Victor Hugo**Morceaux choisis*

Du reste, personne, excepté les couvreurs qui ont à restaurer le clocher, ne monte jusqu'à la lanterne. Là il n'y a plus d'escalier, mais de simples barres de fer disposées en échelons. D'où j'étais, la vue est admirable. On a Strasbourg sous ses pieds, vieille ville à pignons dentelés et à grands toits chargés de lucarnes, coupée de tours et d'églises, aussi pittoresque qu'aucune ville de Flandre.

L'Ill et le Rhin, deux jolies rivières, égaient ce sombre amas d'édifices de leurs flaques d'eau claires et vertes. Tout autour des murailles s'étend à perte de vue une immense campagne pleine d'arbres et semée de villages. Le Rhin, qui s'approche à une lieue de la ville, court dans cette campagne en se tordant sur lui-même. En faisant le tour du clocher on voit trois chaînes de montagnes, les croupes de la Forêt-Noire au nord, les Vosges à l'ouest, au midi les Alpes.

*“ On jugerait
bien plus sûrement
un homme
d'après ce qu'il
rêve que d'après
ce qu'il pense ”*

Vous avez remarqué comme moi que, le soir, les nuées refroidies s'allongent, s'aplatissent et prennent des formes de crocodiles. Un de ces grands crocodiles noirs nageait lentement dans l'air, vers l'ouest ; sa queue obstruait un porche lumineux bâti par les nuages au couchant; une pluie tombait de son ventre sur Genève ensevelie dans les brumes ; deux ou trois étoiles éblouissantes sortaient de sa gueule comme des étincelles

*Le Rhin, Éditions de la Nuée Bleue, Strasbourg

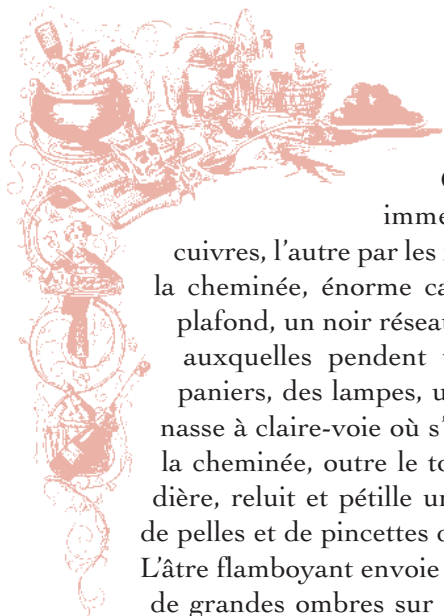
*“ J’allais
d’une tourelle
à l’autre,
regardant ainsi,
tour à tour,
la France,
la Suisse
et l’Allemagne
dans un seul
rayon de soleil ”*

Victor Hugo, “le Grand Crocodile” par Charles Muller

Le 2 juillet 1853, Gustave Flaubert, dans une lettre à Louise Colet, écrit : “Enfin ! une lettre du Grand Crocodile, Lui le grand alligator, qui est là-bas dans les ondes amères”. Qui est le personnage ainsi nommé, plusieurs fois ? Il est à Jersey. C’est Victor Hugo ! Pourquoi ce surnom ? “Animal sacré”, disent les dictionnaires ; mais celui de Trévoux ajoute que les Égyptiens lui prêtaient des dons de divination. Hugo, animal sacré et devin inspiré ?



Une Cuisine modèle *par Victor Hugo*



J'ai vu à Sainte-Menehould, raconte Victor Hugo, une belle chose, c'est la cuisine de l'hôtel de Metz.

C'est là une vraie cuisine. Une salle immense, un des murs occupé par les cuivres, l'autre par les faïences. Au milieu, en face des fenêtres, la cheminée, énorme caverne qu'emplit un feu splendide. Au plafond, un noir réseau de poutres magnifiquement enfumées, auxquelles pendent toutes sortes de choses joyeuses, des paniers, des lampes, un garde-manger, et au centre une large nasse à claire-voie où s'étalent de vastes trapèzes de lard. Sous la cheminée, outre le tourne-broche, la crémaillère et la chaudière, reluit et pétille un trousseau éblouissant d'une douzaine de pelles et de pincettes de toutes formes et de toutes grandeurs. L'âtre flamboyant envoie des rayons dans tous les coins, découpe de grandes ombres sur le plafond, jette une fraîche teinte rose sur les faïences bleues et fait resplendir l'édifice fantastique des casseroles comme une muraille de braise. Si j'étais Homère ou Rabelais, je dirais : "Cette cuisine est un monde, dont cette cheminée est le soleil". C'est un monde en effet. Un monde où se meut toute une république d'hommes, de femmes et d'animaux. Des garçons, des servantes, des marmitons, des rouliers attablés sur des poêles, sur des réchauds, des marmites qui gloussent, des fritures qui glapissent, des pipes, des cartes, des enfants qui jouent, et des chats, et des chiens, et le maître qui surveille. Mens agitât molem.

Le Rhin, Éditions de la Nuée Bleue, Strasbourg

*“ Cette cuisine
est un monde,
dont cette cheminée
est le soleil. ”*



Ouvrons la porte à Victor Hugo



En France et en Europe même, Victor Hugo apparaît comme un “hors classe” de la gloire. Son parcours s’est quasiment confondu avec l’histoire du XIX^e siècle, et le souffle de son œuvre ne cesse de retentir sur les siècles suivants.

Pourquoi ? Cette histoire, il en a d’abord été l’observateur et l’accompagnateur avant d’en être l’un des acteurs, recevant en pleine poitrine une série de revers et de chocs qui le

poussèrent encore davantage à penser les problèmes de ce temps, pour essayer d’en panser les plaies. Songeons que ce siècle a été travaillé par de puissants changements de mentalité - dont témoignent les courants littéraires, aussi opposés que possible, qui se sont alors succédés -, dans la bourrasque de mutations techniques et économiques dont les conséquences politiques et sociales furent gigantesques.

L’outil n’est rien sans la main, mais la main n’est rien sans la pensée. Le poète, jugeait Victor Hugo, doit être cette pensée, ou plutôt cet effort de clarté qui troue le nuage des préjugés et l’opacité des légendes établies, pour relier la besogne ingrate du quotidien aux enjeux d’un universel que cette même ingratitude fait trop souvent méconnaître, effort de clarté qui doit empoigner le réel pour en dégager la signification - c’est-à-dire fonder une espérance - en le confrontant aux enseignements de l’Histoire passée.

Ainsi, prolongeant Pascal, Hugo réunit-il en lui deux infinis : l’infiniment grand de l’histoire du monde, où se joue l’avenir des collectivités, et l’infiniment petit du paysage intime, où se joue la respiration quotidienne des êtres. Ces deux infinis se répondent et se mêlent chez lui dans le prestige de la métaphore et de fortes et suggestives antithèses, portés par une musique des vers qui permet de rejoindre la “musique de sphères”.

Qu’on ne s’étonne donc pas de retrouver en Hugo la dualité de tout homme : la soif de comprendre et la faim de la vie, le désir d’être et le besoin d’avoir, l’engagement au risque du dénuement et l’hédonisme suave ou passionné, l’ascétisme du bâtisseur et l’appétit de l’homme incarné.

Faim, soif, désir, appétit : il n’y a rien de déplacé à considérer que cette dimension, même paradoxale, de l’existence se retrouve dans les beautés d’une table brillamment servie. Il y a chez certains maîtres un art du goût et de l’exquis, où le plaisir s’affine dans la vue autant que dans les senteurs et les sensations, et qui, à leur façon, rendent leur hommage signalé à un poète de la vigueur, de la sève et de la beauté.

Christian Nardin, Professeur de lettres



La Table au 19^e siècle

Cette époque traversée avec brio par Victor Hugo est marquée de profondes mutations qui vont modifier les comportements et les habitudes culinaires. Il apparaît une indéniable modernité alimentaire au XIX^e siècle, liée au renouvellement de l'agriculture, à la conservation et au transport des denrées ainsi qu'à la transformation des aliments. Héritiers de ces traditions, il nous semblait intéressant de vous en faire découvrir quelques aspects.



Le théâtre de la table

La table, tour-à-tour couverte, dépouillée et recouverte, ressemble à un théâtre dont les décorations seraient servies avec autant d'adresse que de promptitude par un machiniste habile. Acceptons d'emblée cette comparaison, si souvent établie par les auteurs du XIX^e siècle. La table serait la scène très éclairée. La cuisine serait la coulisse. La salle à manger, ou la salle de restaurant, serait la salle où se tient le public. Les cuisiniers (et les architectes pour le décor) seraient donc les metteurs en scène, les aides-cuisiniers les machinistes et les serveurs les machinistes-acteurs.



La décoration des plats au 19^e siècle, Émile Bernard

La répartition des rôles se révèle un peu plus confuse qu'au théâtre. En effet, les mangeurs sont à la fois spectateurs et acteurs, et la salle à manger, elle aussi éclairée, doit être considérée comme une extension de la scène. Comme au théâtre, la lumière est primordiale, que l'on se tienne dans la salle à manger ou au restaurant.

Le repas d'exception fait donc toujours l'objet de soins particuliers, quel que soit le statut social de l'hôte. La nappe en damas blanche demeure la meilleure façon de mettre en valeur les objets de table et les mets : "le linge doit être blanc, il est le fond du décor". L'orfèvrerie, grâce aux procédés industriels, se démocratise, sans renoncer tout à fait aux surtouts monumentaux. Les cristaux, les faïences, les porcelaines et l'argenterie resplendissent, sous ses radieux effluves, la table rayonne.

"La science gastronomique est devenue à la mode, chacun a voulu s'en mêler; elle a passé des cuisines et des boutiques, dans les salons, dans les bibliothèques, jusque sur les théâtres." Grimod de la Reynière faisait cette remarque en 1808 à propos des pièces de Michel Dieulafoy jouées au théâtre du Vaudeville à Paris.

De la mise en scène à la comédie humaine, il n'y a qu'un pas. C'est donc tout naturellement que le XIX^e siècle invente le restaurant, ce lieu privilégié d'échanges où l'on se montre et où l'on se rencontre volontiers tout en se délectant. De facture moderne, il propose une carte, une addition, une table personnelle et un service sans horaire fixe. Le repas pris hors du foyer devient une pratique de plus en plus courante jusqu'à se populariser.



La Table au 19^e siècle
Cuisine nouvelle,
auteurs nouveaux



Le pique-assiette, dessin de Grandville - 1869

Le premier ouvrage à dévoiler les tendances de la grande cuisine post-révolutionnaire fut *Le Cuisinier impérial* de Viard, paru en 1806. Se réclamant d’enseigner “l’art de faire la cuisine pour toutes les fortunes”, cet homme de bouche fait preuve d’innovation en publiant la première recette de sauce tomate et une collection de recettes de pommes de terre, occultées par les auteurs du siècle précédent. En dépit de la popularité de Viard, c’est à Carême que revient la distinction d’avoir profondément modifié les pratiques culinaires de son temps. En 1815, son premier ouvrage “*Le pâtissier parisien*” propose une nouvelle esthétique fondée sur une vision architecturale de la présentation des mets. Illustrant ses pages avec ses propres dessins relatifs au service ou à la mise en scène des plats, il révolutionne le livre de cuisine traditionnel. De plus, il repense et réorganise la cuisine autour d’un ensemble de préparations codifiées (sauces mères, appareils et pâtes de base). Tous les grands chefs qui lui succéderont se réclameront de son enseignement et publieront des traités de cuisine copieusement illustrés.

*Inspiré de “A table au XIX^e siècle”, Éditions Flammarion

*“ Convier quelqu’un
 c’est se charger de son bonheur
 pendant tout le temps qu’il est
 sous notre toit. ”*

Brillat-Savarin 1826



Du plaisir à la table

par Brillat-Savarin



Le plaisir de la table ne comporte ni ravissements, ni extases, ni transports, mais il gagne en durée ce qu'il perd en intensité, et se distingue surtout par le privilège particulier dont il jouit, de nous disposer à tous les autres, ou du moins de nous consoler de leur perte. Effectivement, à la suite d'un repas bien entendu, le corps et l'âme jouissent d'un bien-être particulier. Au physique, en même temps que le cerveau se rafraîchit, la physionomie s'épanouit, le coloris s'élève, les yeux brillent, une douce chaleur se répand dans tous les membres. Au moral, l'esprit s'aiguise, l'imagination s'échauffe, les bons mots naissent et circulent. D'ailleurs, on trouve souvent rassemblées autour de la même table toutes les modifications que l'extrême sociabilité a introduit parmi nous : l'amour, l'amitié, les affaires, les spéculations, la puissance, les sollicitations, le protectorat, l'ambition, l'intrigue : voilà pourquoi le convivial touche à tout ; voilà pourquoi il produit des fruits de toutes les saveurs.

Extrait de "Physiologie du goût" 1825



*“ Il ne suffit pas au vrai gourmet
d'avoir seulement de bons mets, il faut
encore que ces mets lui apparaissent entourés
et comme enveloppés dans un certain confort...
La salle à manger est un théâtre, dont
la cuisine est la coulisse et la table, la scène.
À ce théâtre, il faut un aménagement ; à cette
scène, il faut des décors ; à cette cuisine,
il faut une machination. ”*

Chatillon-Plessis





Victor Hugo, grand cuisinier du langage

par Alain Rey

Hugo, qu'on le célèbre ou qu'il effraie, est mieux qu'un monument ; c'est un grand mouvement collectif. Si on lui trouve des lacunes, c'est toujours par excès de richesse. On le dit peu musicien, mais il est lui-même musique ; quand il joue, son instrument est la langue française. On ne le sait pas gastronome, mais c'est le plus grand gourmand de mots qui fut jamais en terre francophone, depuis cet autre océan d'expression, maître François Rabelais.

Maître Victor épuise les cinq sens avec cet aliment sublime : la parole. Là se déploient par lui l'univers sonore, celui des goûts et celui des odeurs, comme dans l'écriture et le dessin - admirables, les dessins - se révèle celui de l'œil. "L'œil écoute", disait Claudel ; la bouche parle, respire et goûte. Hugo donne à voir, à entendre, à goûter, à aimer ; bref, il donne à sentir, à ressentir. C'est le grand cuisinier du langage, et son vin n'a pas fini de nous enivrer.



*Le 22 mai 1885, Victor Hugo s'éteint. On retrouve près de son lit,
sur une table, sa dernière ligne d'écriture :*
"Aimer c'est agir."



FLAMMARION



Lufthansa

la nuée bleue



UNIS 7



RELAIS &
CHÂTEAUX



Traditions
&
Qualité

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