

---

H-France Review Vol. 16 (August 2016), No. 158

Véronique Duché, ed., *L'acide dans la littérature*. Paris: Classiques Garnier, 2015. 184 pp. Notes. 28 € (pb). ISBN 978-2-8124-3294-1.

Review by Anne V. Lair, University of Utah.

Nombreux sont les ouvrages dans la littérature française se rapportant à la gastronomie, au savoir-vivre à table, ou au symbole de la nourriture, mais plus rares sont ceux traitant de la cuisine comme science, et se basant purement sur le goût. Seuls les livres de cuisine (la littérature gastronomique) largement diffusés dès le XIXe siècle, offrent des techniques de cuisine et tournent principalement autour de la concoction, des saveurs et de la beauté des plats.

Pour compléter la série visant à explorer les saveurs primaires—salé, sucré, amer—l'acide est cette fois-ci au cœur de onze études, conclusion incluse, basées sur des œuvres littéraires françaises du XVIIe siècle à nos jours et abordées sous un prisme scientifique. Il s'agit d'une perspective originale permettant d'aller au-delà du texte littéraire et d'entremêler littérature et science en se concentrant sur le goût acide décliné sous plusieurs formes (acide, amer, acerbe) dans les textes proposés, au sens propre comme au sens figuré. Ainsi, la synesthésie s'invite au cœur de ce livre, permettant au lecteur de savourer des textes autrement, mêlant acide, lexique, et esthétique.

Dès les premières lignes de la présentation, Véronique Duché-Gavet, directrice de l'ouvrage, rappelle que la chimie (les ions) est au cœur du goût. Le panorama lexicologique complet de l'acide qu'elle présente, permet de retourner au sens étymologique du mot « acide » (piquant, aigu) afin de bien saisir pourquoi les saveurs acides tiennent aussi leur place dans la littérature, non seulement d'un point de vue lexical avec les adjectifs, mais aussi esthétique, visuel, et physiologique, mêlant approbations et critiques, étant donné la nature-même de l'acide.

Le choix judicieux d'articles écrits par onze chercheurs aux parcours à la fois différents et complémentaires, répond aux questions suivantes à partir d'œuvres choisies (littéraires, philosophiques, traités) afin d'adresser l'évolution du goût acide grâce à la synesthésie. « Comment cette saveur est-elle explorée, non pas en bouche mais dans les textes ? Quelle dimension de l'acide, laudative ou péjorative, prédomine à l'écrit ? Son potentiel dangereux est-il exploité ? Quelles ramifications sémantiques sont explorées ? » (p. 11). Clairement, ces questions stimulent la nourriture de l'esprit dans le but de donner goût à une autre lecture. Ainsi, le mot « acide » est représenté dans les cinq sens du terme et ce qui importe ici est comment il affecte l'esprit et la lecture.

Dans « De l'acide comme esthétique », Bérengère Avril-Chapuis fait un parallèle intéressant entre la littérature et la peinture d'une même époque pour découvrir l'impact des mots, et de la couleur, et ce qu'ils représentent. Ainsi compare-t-elle les écrits d'Emile Cioran et du peintre Francis Bacon, pour qui l'acide permet de « révéler ou retrouver le fond des choses, une certaine vérité cachée » (p. 14), « la visée ultime de la destruction totale » (p. 20). Une autre comparaison intéressante est le sens des couleurs comme le jaune (le citron) et le vert (le chou), couleurs et aliments rapprochant acide et amer, présents

en peinture (Kandinsky), mais aussi en littérature à partir de ce que consomme le personnage de Des Esseintes dans *A Rebours* de Joris-Karl Huysmans. Le parallèle entre ces auteurs/artistes est bienvenu.

Dans son essai intitulé « Du danger des acides dans la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin », Jean-Gérard Lapacherie analyse la *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, souvent vue comme une œuvre majeure de la gastronomie littéraire du XIXe siècle, bien que rarement étudiée pour elle-même mais souvent mentionnée dans d'autres publications. Le travail minutieux de J-G Lapacherie permet de mieux connaître Brillat-Savarin qui n'était ni docteur ni professeur, ce qui ne l'a pas pour autant empêché de s'attarder sur le danger de l'acide d'un point de vue physiologique et gustatif ; et son œuvre. Parmi les faits à retenir figure une grande diversité entre les éditions de la *Physiologie du goût* qui ont suivi--certaines montrant une infidélité au texte en ne contenant aucune digression--pourtant nécessaires et faisant partie des méditations de l'auteur. Comme le relève J-G Lapacherie, le but de l'essayiste est de parler du bon goût et de l'art de vivre au XIXe siècle, d'où la comparaison avec *La distinction* de Pierre Bourdieu, pour mieux comprendre les buts de Brillat-Savarin.

Dans « Entre vitriol et citron », Stéphen Urani ramène le lecteur à l'acide dans la littérature, à savoir « l'amertume en plaisir d'expression, qui offre à la passion triste le recours au bon mot et surtout qui rend élégant aux dépens de l'adversaire » (p. 37). Quelques citations des poèmes de Charles Baudelaire et de Jules Barbey d'Aureville principalement, permettent à S. Urani de montrer l'acte corrosif de l'acide provoquant « l'effet vitriol » se mêler au joyeux « effet citron » (p. 37). Volontairement, l'auteur choisit non pas ce qui semble convenable aux yeux de la société mais plutôt le mordant et le piquant que provoquent l'acidité et l'amour de la langue. Ainsi suggère-t-il quatre idées autour de l'acidité : la concision, l'enjeu moral, le refus de l'émotivité et une lecture ravie, toutes illustrées par quelques textes et citations bien sélectionnés. Pour conclure, l'exemple du dandysme est magnifiquement choisi.

Dans son article « Une esthétique de la physiologie », May Chehab communique sa passion, non seulement pour le poète Saint-John Perse, mais également pour le philosophe allemand Nietzsche. Le poète, neveu du philosophe, voue une profonde admiration à son oncle, d'où l'importance des principes physiologiques de philosophie nietzschéens expliqués par M. Chehab. Contrairement aux idées négatives associées à l'acidité corrosive, elle explique que celle-ci joue un rôle primordial dans la poésie du poète. « (L)'acide devient...la condition première de la sensibilité créatrice et définit le fluide irriguant le poète » (p. 47). Elle reprend la fondation des principes philosophiques de Nietzsche, tels que l'excitation/l'irritation, preuve du vivant et la métaphore du hérisson, avant de s'intéresser au poème *Amers* de Saint-John Perse, dans lequel l'amante a « l'œil rongé d'acide » (p. 54).

Marie-Lise Allard traite de *La domination*, un roman d'Anna de Noailles dans « Arrogante traîtrise ou 'heureuse témérité' ». Dans un premier temps, M-L Allard resitue Anna de Noailles pour mieux comprendre son roman. Bien qu'elle appartienne doublement à l'aristocratie, la célèbre poétesse reconnue pour son talent, n'hésite pas à provoquer et à passer à l'acide ou au vitriol la société aristocrate au lendemain de la Première Guerre mondiale. Dans son roman, l'écrivaine rejette les valeurs de l'aristocratie en faisant un portrait acide de la société, à travers son personnage principal, Antoine Arnaud, un écrivain à succès mais qui finit par se lasser de tout. Alors qu'il est invité à un dîner d'aristocrates et de femmes, il s'accroche systématiquement avec cette société et en rejette ses valeurs. Malgré l'absence de sources secondaires, cet article n'en est pas moins intéressant.

Dès le début de son essai « Du sucré à l'acide en passant par l'aigre-doux », Thanh-Vân Ton-That fait remarquer qu'*A La Recherche du temps perdu* de Marcel Proust est d'habitude associée aux saveurs sucrées et salées. Pourtant, l'acide (présent à travers certains aliments) est bien réel dans l'œuvre ainsi qu'à travers certaines métaphores et métonymies, lorsqu'il s'agit de sensations, science, personnes et commentaires sur la société de l'époque, aussi bien à Combray qu'à Paris. T-V Ton-That met bien en valeur la synesthésie à travers la personnification et les parfums associés aux personnages du livre, et réussit à faire un tableau de l'acide à travers la *Recherche*.

L'article « Manière noire et acide aléthique » écrit par Dominique Denès traite des écrivains contemporains tels qu'Amélie Nothomb, auteure d'*Acide sulfurique*, Jean-Philippe Toussaint avec *Faire l'amour*, Pascal Quignard avec *Terrasse à Rome*, Marguerite Duras dans *Moderato cantabile*, et Annie Ernaux *La honte*. Comme l'écrit D. Denès, « Les écrivains et les éditeurs ne s'y trompent pas, qui jouent sur cette promesse d'effet intense en faisant figurer le mot 'acide' dans les titres eux-mêmes comme sur l'étiquette d'un flacon dangereux mais cependant mis entre toutes les mains. ...(I)l semblerait que l'acide fasse recette aux deux sens du terme » (p. 78). Il est question d'acide fictif ou autobiographique, au cœur de l'écriture de ces auteurs. Il est aussi vrai que la couleur noire domine dans cet article. Cet article est judicieusement placé puisqu'il sert de charnière pour la suite du volume où nous allons retrouver plusieurs écrits.

Dans « L'acide ou le renouvellement de la littérature narrative » Sébastien Bonnemason-Richard s'intéresse à l'œuvre de Jean-Philippe Toussaint, héritier des Nouveaux Romanciers. Le but de l'auteur est de faire quelque chose de plus acide (p. 90) et également de se renouveler et de se démarquer de ses autres œuvres auparavant écrites. Ainsi, dans *Faire l'amour*, le narrateur garde un flacon d'acide chlorhydrique dans sa poche, lequel sert de motif récurrent tout au long du roman. Pour mieux comprendre *Faire l'amour*, S. Bonnemason-Richard relève aussi les genres narratifs différents du livre, l'intention d'inscrire le style du roman dans l'époque contemporaine de l'auteur, et puis le thème du livre, l'amour, lequel n'a jamais été abordé chez Toussaint avant ce roman. Nous pouvons ajouter que cette relation amoureuse fonctionne aussi comme l'acide : « Nous nous aimions mais nous ne nous supportions plus. ...(L)e peu de mal que nous nous faisons nous était devenu insupportable » (p. 95).

Dans son article « Du potage à l'aigre-doux », Tess Do s'intéresse aux *Trois Parques*, roman écrit par Linda Lê dans lequel trois sœurs se retrouvent au décès de leur grand-mère maternelle qui s'est occupée d'elles, pour dîner dans une gargote vietnamienne à Paris. Do examine plusieurs raisons possibles pour tenter d'expliquer ce repas, et notamment la relation entre la grand-mère et le potage à l'aigre-doux. Manger vietnamien est un mécanisme de défense pour compenser psychologiquement la perte de la (grand-) mère. Il s'agit aussi du retour symbolique au pays natal (p. 108), en consommant du potage de poisson à l'aigre-doux et du tamarin, du riz et des boules de coco cuites, un mélange de saveurs acides, amères et sucrées. Puisqu'il est question d'un roman autobiographique, T. Do termine l'article en posant la relation de l'auteure face à ses origines, un autre aigre-doux possible.

Frédérique Marty-Badiola dans « L'acide entre texte et image » propose un travail très intéressant sur le *Traité des manières de graver en taille douce* d'Abraham Bosse, aquafortiste français du XVII<sup>e</sup> siècle. Ce graveur renommé, même si peu connu aujourd'hui, membre de l'Académie royale de peinture et de sculpture finit par délaisser la gravure d'estampes pour s'intéresser à la théorie et écrire donc des *Traités*. Il se concentre finalement sur la gravure sur cuivre, ce qui implique l'utilisation de l'eau-forte (ou acide) pour obtenir la même précision qu'avec un burin (p. 116). Comme nous le montre F. Marty-Badiola dans le *Traité*, l'acide est au cœur du *Traité* puisqu'il est utilisé pour la gravure en taille douce et pour l'eau-forte. La synesthésie domine dans cet article, aussi bien dans la composition de l'eau-forte, dont on a l'impression de sentir l'acide qui revient sans cesse, qu'au niveau de l'image avec la couleur rouge sur laquelle insiste Bosse (p. 124). Aucun doute, l'acide fait le lien entre le texte et l'image.

Dans la conclusion, Pierre Laszlo, chimiste renommé, entrevoit un parallèle entre la chimie/les chimistes et la littérature/les écrivains. Comme l'indique le chercheur lui-même, deux lignes parallèles en principe ne se rencontrent pas. Et pourtant, il réussit à montrer leurs points communs. Doté d'une grande érudition, P. Laszlo ne s'arrête pas à la chimie ni à quelques remarques littéraires complémentaires aux textes déjà cités. Bien au contraire, il nous fait découvrir d'autres écrivains comme Pétrarque et Colette, tous deux auteurs de l'acide. Son approche personnelle (l'utilisation du « je ») est aussi agréable et montre sa sincérité et sa passion pour l'écriture et la littérature.

En conclusion, il s'agit là d'un volume très bien conçu et fort intéressant. L'ensemble des œuvres et des auteurs littéraires choisis, allant du poème au roman en passant par les méditations et essais, montre une grande diversité et illustre bien à quel point l'acide se décline sous plusieurs formes, non seulement au niveau du texte, mais aussi de l'image. Il ne reste plus qu'à attendre le prochain ouvrage littéraire traitant de la gastronomie moléculaire, mêlant à nouveau cuisine et science.

#### LIST OF ESSAYS

Véronique Duché-Gavet, « Présentation. Les chemins de l'acide »

Bérengère Avril-Chapuis, « De l'acide comme esthétique »

Jean-Gérard Lapacherie, « Du danger des acides dans la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin »

Stéphen Urani, « Entre vitriol et citron »

May Chehab, « Une esthétique de la physiologie. L'« acide bonheur » de Saint-John Perse »

Marie-Lise Allard, « Arrogante traîtrise ou 'heureuse témérité' ? »

Thanh-Vân Ton-That, « Du sucré à l'acide en passant par l'aigre-doux. Saveurs, odeurs et mots d'estomac chez Proust »

Dominique Denès, « Manière noire et acide aléthique chez quelques écrivains contemporains »

Sébastien Bonnemason-Richard, « L'acide ou le renouvellement de la littérature narrative chez Jean-Philippe Toussaint »

Tess Do, « Du potage à l'aigre-doux, « Pour une lecture dégustative des *Trois Parques* de Linda Lê »

Frédérique Marty-Badiola, « L'acide entre texte et image. Le *Traité des manières de graver en taille douce sur l'airain par le moyen des eaux fortes et des vernis durs et mols* D'abraham Bosse (1645) »

Pierre Laszlo, « Conclusion. L'acide : de la sensation à la mesure »

Anne V. Lair  
University of Utah  
[anne.lair@utah.edu](mailto:anne.lair@utah.edu)

Copyright © 2016 by the Society for French Historical Studies, all rights reserved. The Society for French Historical Studies permits the electronic distribution of individual reviews for nonprofit educational purposes, provided that full and accurate credit is given to the author, the date of publication, and the location of the review on the H-France website. The Society for French Historical Studies reserves the right to withdraw the license for edistribution/republication of individual reviews at any time and for any specific case. Neither bulk redistribution/republication in electronic form of more than five percent of the contents of H-France Review nor re-publication of any amount in print form will be permitted without permission. For any other proposed uses, contact the Editor-in-Chief of H-France. The views posted on H-France Review are not necessarily the views of the Society for French Historical Studies.