



CLASSIQUES
GARNIER

Édition scientifique, « Brillat-Savarin »,
*Physiologie du goût ou méditations de gastronomie
transcendante*, BRILLAT-SAVARIN (Jean Anthelme),
p. I-VIII

DOI : [10.15122/isbn.978-2-8124-2382-6.p.0007](https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-8124-2382-6.p.0007)

*La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via
Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées
hormis dans un cadre privé.*

© 2014. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

BRILLAT-SAVARIN

A peu près oublié comme législateur et comme magistrat, quoiqu'il ait eu l'honneur d'être député du tiers état à l'Assemblée constituante et plus tard conseiller à la Cour de Cassation, Brillat-Savarin ¹ a survécu en sa double qualité de gastronome et d'écrivain. Il passait simplement pour un convive aimable et pour un agréable causeur, lorsqu'il publia, en 1825, chez le libraire Santelet, la *Physiologie du goût*. Presque aussitôt il devint un homme célèbre. Un critique très-spirituel, et alors très en vogue, Hoffman, publia sur ce livre un de ces piquants articles comme il les savait faire. Dès lors l'éveil fut donné, et tout le monde voulut lire la *Physiologie du*

1. Né à Belley en 1755, mort en 1825.

goût, si plaisamment analysée par Hoffman. Nous ne saurions mieux faire que de donner ici quelques échantillons de ce joli article, publié dans le *Journal des Débats*, en ce temps-là le plus littéraire des journaux :

« Accourez, aimables gourmands ; un savant universel va vous enseigner l'art de vivre.

« Venez écouter le professeur en gastronomie transcendante, et apprenez à bien dîner.

« Dîner est tout : le reste n'est qu'un trop long entr'acte d'une représentation toujours trop courte ; dîner est le but des actions humaines

« Mais avant de vous faire initier aux mystères de la gueule, consultez bien vos forces et vos dispositions naturelles ; examinez sans présomption *quid valeat stomachus, quid ferre recuset*. La nature vous a-t-elle donné ce goût exquis et sûr qui fait distinguer les moindres nuances entre les molécules sapides et les substances alibiles ? Les houppes nerveuses, les papilles, les suçoirs qui tapissent chez vous l'appareil dégustateur, sont-ils doués de cette sagacité élective qui fait éprouver un orgasme délicieux au contact le plus léger d'un condiment clas-

sique ? Quand vous avez croqué un becfigue cuit à point, avez-vous senti votre bouche s'inonder d'un torrent de délices inconnues au vulgaire ?

.

« Si vous pouvez répondre affirmativement à ces questions, vous êtes dignes du professeur, et vous pouvez dîner avec lui. Si, au contraire, la nature marâtre vous a donné un estomac de papier mâché, si votre appétit n'est qu'une velléité toujours près de s'éteindre, fuyez, profanes ; quittez le paradis des gourmands ; parcourez les provinces qui n'en sont encore qu'au moyen âge de la gastronomie, et gorguez-vous des pommes de terre de la Flandre ou de la Lorraine, du *Sauer-kraut* de Strasbourg, des *gaudes* de la Franche-Comté, des *gros* de la Bretagne, ou de la *polenta* de la Corse.

« J'éprouve un grand embarras en écrivant cet article : je crains qu'on ne confonde le livre que j'annonce avec ceux de tous les marmitons qui ont écrit sur l'art culinaire... Non, il n'y a aucune analogie entre l'auteur des Méditations gastronomiques et tous les faiseurs de daubes et de hochepots. Non, ni l'ignoble *Cuisinière bourgeoise*, ni le prétendu *Parfait cuisinier*, ni le *Cuisinier royal* de MM. Viard et

Fouret, hommes de bouche, ni le *Cuisinier anglais*, etc., etc., n'approchent pas plus de mon savant anonyme qu'un membre de l'Institut ne ressemble à un magister de village.

« L'auteur de ce livre divin est un homme du monde à qui aucune science, aucun art ne sont étrangers : il parle presque toutes les langues de l'Europe, et possède parfaitement les langues savantes : lié d'amitié avec plusieurs de nos plus célèbres médecins, il est médecin lui-même, anatomiste, physiologiste, chimiste, astronome, archéologue et littérateur ; il fait des vers, compose de la musique, et des sommités de la science il daigne quelquefois descendre jusqu'à la chanson bachique et aux petits vers de société. Pour le bonheur du genre humain, il fait l'application de toutes ces connaissances à la cuisine.

« Le professeur a divisé son beau travail en trente chapitres qu'il nomme *Méditations*, et il y joint vingt-sept autres articles fort piquants, sous le titre modeste de *Variétés*.

« J'invite le lecteur à méditer sérieusement sur les *Méditations* qui concernent les *sens*, le *goût*, l'*influence réciproque de l'odorat sur le goût*, et vice

versé ; la gastronomie, et son influence sur les affaires, l'appétit, les aliments, etc., etc.

« C'est dans le livre même que l'on pourra connaître tous les avantages de la gourmandise, les femmes gourmandes, l'influence heureuse de la gourmandise sur la sociabilité et les gourmands classés par profession, depuis les médecins jusqu'aux dévots, deux classes que la crainte de l'indigestion et de la damnation semblait devoir condamner à la sobriété

« . . . La suite n'est pas moins riche en aperçus philosophiques

« . . . Voilà beaucoup d'excellentes choses que je fais passer rapidement sous les yeux du lecteur : il en est alléché, j'en suis sûr. Eh ! que serait-ce donc si vous entendiez l'auteur lui-même parler du dindon, du poisson, du gibier, des truffes, du plat d'anguilles, de la poularde de la Bresse, du *faisan de la Sainte-Alliance*, etc., etc. Que serait-ce si je vous racontais quelques-unes de ces anecdotes dont il a lardé son livre avec autant de profusion qu'il enferme de truffes dans le ventre du gallinacé que nous devons aux jésuites ? »

Douze ou quinze ans après la publication du piquant article d'Hoffman, un écrivain appartenant à une tout autre famille littéraire, Balzac, qui avait fait, à l'imitation de Brillat-Savarin, mais lourdement et sans charme, une *Physiologie du mariage*, trop malséante pour rivaliser avec la *Physiologie du goût*, parla de l'illustre gastronome avec beaucoup de verve et d'esprit. Quelques passages de cette appréciation originale méritent d'être conservés, et nos lecteurs les retrouveront ici avec plaisir :

« Brillat-Savarin offrait une des rares exceptions à la règle qui destitue de toutes hautes facultés intellectuelles les gens de haute taille. Quoique sa stature presque colossale lui donnât en quelque sorte l'air du tambour-major de la Cour de Cassation, il était *grand homme* d'esprit, et son ouvrage se recommande par des qualités littéraires peu communes. La *Physiologie du goût* fut une œuvre faite à petits coups, lentement élaborée à des heures choisies. Brillat-Savarin la caressa longtemps et s'en occupait avec assez de tendresse pour la porter au Palais où, dit-on, il en égara le manuscrit, qui fut retrouvé fort heureusement.

« Le temps et la réflexion ont pu seuls révéler au génie gastronomique les maximes conviviales, sociales et autres dont ce livre est comme bariolé, maximes si bien formulées, que la plupart sont aussitôt devenues proverbes pour les gourmets.

« La raison du succès rapide de la *Physiologie du goût* est dans la saveur du style..... Aussi plait-elle encore plus à la seconde lecture qu'à la première.....

« Pour mieux savourer les jouissances de son art favori, pour en mieux démontrer la théorie, l'auteur a rendu toutes les sciences tributaires, car les sciences ne valent que par ce qu'elles donnent à cet art. Botanique, zoologie, chimie, agronomie, médecine et hygiène, Brillat déguste tout en passant, sûr d'en rapporter pied ou aile au feu éternel de ses fourneaux; et comme il sait toujours rendre intelligible ce qu'il exprime, chacun, en le lisant, se croit savant.

« Le mérite de la *Physiologie du goût* était donc réel et incontestable. Elle devait plaire aux gens de haut goût par le *vis comica*, si rare à notre époque, où la littérature à images l'emporte sur la littérature à idées, où la phrase empiète sur la pensée; puis elle devait plaire à la masse par l'élégante nouveauté de

quelques faits, par quelques anecdotes d'élite, par une variété qui fait du livre une *olla podrida* qui défie l'analyse, enfin par une des plus originales dispositions de texte qu'un auteur ait jamais trouvées. »

Digitized by Google