

1.

Il banchetto è un banchetto, non ha tema se non il suo contesto di manifestazione, come restituzione dell'uso. Il banchetto dice il niente nella pluralità dei discorsi che si attivano attorno ai tavoli, non teorizza la sua venuta, è pretesto per la festività, le chiacchiere, l'ebbrezza.

2.

On se souvient avoir écouté une chanson d'un étrange compositeur du XVII^e siècle, Il Fasolo. Elle se nomme *La Barchetta passagiera*. On y raconte l'histoire joyeuse d'un passeur amateur de gastronomie. Alors ont été réunis des écrivains italiens, allemands et français. Nous avons rejoué une sorte de *Barchetta passagiera moderna* et avons fait monter sur cette barque imaginaire plats, boissons, citations, commentaires, poèmes et littérature. Cette *barchetta moderna e conviviale* est un banquet d'écrivains et un manifeste. Vont alors se tresser des désirs, des appétits et des ombres. Parce qu'au creux de tout désir se cache l'ombre d'une consommation et d'une absorption. Nous pourrions même dire d'une destruction économique de l'objet de l'appétit. C'est cela qui est si complexe à penser dans la relation à l'aliment.

3.

Strophe pour la *Barchetta moderna e conviviale*

*J'apporte les légumes
le bœuf gras et les vins fins
les bouillons et les écumes
Donnes-moi la main !
Embarquons et buvons*

4.

On dit que la cuisine française commence d'abord avec la cuisine italienne : celle de Bartolomeo Scappi, le cuisinier secret et le génie. On introduit alors en France par le médecin de Soliman le yaourt et par Cathérine le beurre et la crème. Puis viendront les pâtes et les feuilletages. On dit aussi que la cuisine française est une affaire de pouvoir. C'est pour cela que s'instaura en France le règne et le génie des pâtissiers-sculpteurs. On bâtit ici quelque chose de l'éphémère mais qui demandait tant de travail qu'il se pouvait convevoir de prendre un mois pour penser et réaliser un gâteau-sculpture. On dit aussi que la cuisine française c'est la sauce, non pas tant celle qui condimente, mais surtout

celle qui nappe. On masque et on transforme. Il s'agit toujours de sublimer le réel pour qu'il soit politiquement acceptable. En 1922 Félix Fénéon écrit un texte sur la cuisine des sculpteurs. Plus précisément la cuisine des *pastilleurs*, c'est-à-dire ceux qui cuisent le sucre. La cuisine en France entretient toujours quelque chose avec la puissance ou même plus précisément avec l'autorité : celle du chef, du terroir, de la mère, de la politique. La cuisine française est celle de la table qui se représente, qui se donne à voir ou au contraire qui se replie dans les alcôves. Puis quelque chose a eu lieu, comme en résonnance avec le conceptualisme, dans les années soixante dix et qui a été nommé *nouvelle cuisine*. Elle établissait manifestement la disparition des sauces, des nappages, des sucres et des graisses, pour ne laisser que l'*aliment* comme *élément* simple et évident. On invente alors deux concepts déterminants pour la gastronomie, le *geste* (celui du rôti, de la découpe et de la mantéfaction) et le *jus tranché*. Il est à lui seul une révolution incroyable qui ramène à la gastronomie la simplicité d'un jus de cuisson. S'opère alors une transformation radicale des usages et de la gastronomie. Mais ce n'est toujours qu'une affaire de représentation et d'autorité.

5.

On raconte que l'empereur Néron, faisait servir des boules de neige avec de l'eau de rose, du mastic et du miel. En grec on appelait cela *khiono-meli* (*neige-miel*). Pline écrivit à Clarus « J'avais préparé à chacun sa laitue, trois escargots, deux œufs, un gâteau miellé et de la neige car je vous compterai jusqu'à la neige, la neige surtout, puisqu'elle ne sert jamais qu'une fois ». Martial avait écrit dans les *Épigrammes* du livre XIV : « *Non potare nivem, sed aquam potare rigentem / De neve, commenta est ingeniosa sitis* : Ne pas boire la neige, mais de l'eau glacée est l'invention ingénieuse de notre soif ». Bien plus tard à Fontanafredda on nous sert une glace *fior di latte*. Ici, encore, c'est le lieu de la maîtresse d'un roi, un pavillon de chasse dans le creux frais d'une vallée. L'adverbe *encore* signale qu'il s'agit de manière récurrente de la combinaison, *peut-être étrange*, du goût (autrement dit d'une histoire de gastronomie) du froid (autrement dit d'une affaire de réchauffement et de désir) et du pouvoir (autrement dit une représentation du goût et du désir à partir de l'économie et de la puissance). Existe-t-il donc une logique si forte qu'elle adjoigne le goût et le désir à l'économie ? Existe-t-il une relation si puissante qu'elle force à ne pouvoir éprouver la mesure du goût et du désir autrement qu'*économiquement* ? L'épreuve *del cibo mortale*.

6.

Alors buvons ! On raconte que cette manière si particulière de boire est celle qui se pratique lors des banquets. On raconte encore qu'il fallait des organisateurs précis de ces banquets. On les appelait des *komotes* parce qu'ils pratiquaient les *komos*. Mais peut-être que nous ne connaissons plus les relations que ce terme entretient à la fois avec le festin, avec l'ébriété, avec la *comédie* et avec l'art subtil de l'adresse. Alors buvons encore ! Et revenons à l'épreuve manifeste de nos soifs, de nos appétits et de nos désirs. On raconte aussi que les philosophes et les rhéteurs anciens avaient très précisément pensé les conséquences de l'épreuve de ce *komos*. On se souvient de celle du *Symposium* de Platon et le déchaînement des passions alcooliques et érotiques à l'arrivée du jeune *komos* Alcibiade. Mais on entend surtout résonner les leçons de grammaire d'Ælius Théon. Il y

propose la structure très claire d'une première histoire de l'œuvre. Il énonce que l'œuvre (ici le texte) se rend public en tant qu'elle est une *hymne*, c'est-à-dire absolument destinée, en tant qu'elle est un *épitaphe*, parce qu'elle est inscription, et enfin en tant qu'elle est *encomiastique*, c'est-à-dire immédiatement et simplement adressée à celle ou à celui qui me fait face. L'œuvre *encomiastique* est celle de l'adresse, mais n'est jamais celle du destin. Elle est celle qui se produit comme si nous étions *en komion*, comme si nous étions dans un festin et que nous nous adressions, outre les salutations et les toasts d'usage, une œuvre. Il fut un temps dans le monde antique et celui de renaissance où l'on pratiquait un art ou une poésie encomiastique, une pratique de l'éloge. Je propose que nous entendions, pour nous modernes, que la poétique ou l'art encomiastique soit profondément liés à l'épreuve de l'adresse. On se souvient des *Dons de fruits glacés au nouvel an* de Stéphane Mallarmé. On se souvient aussi du livre XIII du poète Martial qui porte l'étrange et joli nom de *Xénia. Les petits cadeaux*. On énonce alors qu'il y a une radicale différence entre les concepts de destins et ceux d'adresse. Alors je me demande encore s'il est possible que l'épreuve de ce *komos*, puisse garantir l'expérience du désir et de l'œuvre en dehors d'une économie ? Y a-t-il donc pour nous quelque chose de si nouveau qu'il nous oblige à penser encore autrement la mesure de l'œuvre ? Il est peut-être temps, puisque nous sommes, *ici en-komion*, d'en mesurer la différence et la puissance.

7.

Alors mangeons ! L'unique chose réellement délicieuse, *il cibo mortale* ! Le reste importe peu. Cela ne veut pas dire qu'il n'importe pas, seulement qu'il importe peu. Alors il faut demander ce qui sera déposé sur la table, il faut demander ce qui composera le banquet. Il importe toujours de comprendre qui fait la liste, qui annonce la liste des plats, qui prépare les plats du banquet, qui sert les plats, qui dresse et qui invite. L'ivresse du banquet, si elle est contenue dans la puissance des vins et des mets, tient aussi et surtout à ce que nous pourrions appeler en français aux *hors-d'œuvre*, tout ce qui n'apparaîtrait pas et pourtant tout ce qui constitue fondamentalement l'économie matérielle du banquet. Il y a donc une mise-en-œuvre, mais surtout il y a un *hors-d'œuvre*, ce que nous pourrions encore nommer un *exergue*. Si l'on ne saisit pas que tout repas, que tout banquet, que tout toast sont en soi un exergue, alors on ne fait que consommer brutalement. L'œuvre est l'épreuve de l'adresse et pour cela il convient de toujours penser que pour qu'il y ait l'existence d'une œuvre il faut un *hors-d'œuvre*, il faut un *exergue*, c'est-à-dire quelque chose qui ouvre à une *mise-en-œuvre* et qui l'indique. Ceux qui refusent d'en saisir l'indication sont des brutes. Ils sont ouverts alors à une privation du commun. C'est alors ici que peut s'ouvrir la faille de l'épreuve du désir et de l'économie. Si l'économie se maintient comme une puissance d'extraction du réel, alors il y a une privation des conditions mêmes du vivant : c'est pour cela que Karl Marx écrivait dans les *Manuscrits économique-philosophiques de 1844* que « Moins tu manges, moins tu bois, moins tu achètes de livres, moins tu vas au théâtre, au bal, au bistrot, moins tu penses, moins tu aimes, moins tu fais de la théorie, moins tu chantes, moins tu peins, moins tu te bats à l'épée, etc., et plus tu épargnes, et plus grand est ton magot – que ne boufferont ni les mites ni la poussière – ton capital ». Il faut toujours choisir un Ganymède. C'est-à-dire faire l'épreuve d'une délicatesse pour saisir l'indication de ce qui

est servi à table, en ce sens que l'exercice même du service est l'essence de tout banquet et de tout repas. Il convient alors d'ouvrir la liste de ce qui sera offert et disposé à la table pour ce banquet. L'échanson annonce alors qu'il y aura des œufs, des légumes, du riz, du veau, du lait et des herbes ! Voilà pour l'essentiel. Mais pour cela il faut encore tenter de penser la provenance de ces produits qui composent la table. Elle trouve son sens dans le terme grec *chrématistique* et dans le terme français *fourniture* : il y a ici le sens du terme allemand *frommen* qui signifie être utile et s'occuper de l'autre. Puis l'échanson annonce les possibles combinatoires entre et avec l'ensemble de ces éléments. Ceci relève de l'épreuve du désir. Ceci relève encore de l'épreuve de l'œuvre : mettre en œuvre signifie choisir une combinatoire. L'œuvre en ce sens n'est que la possibilité d'un regard infini sur la puissance de la mise en œuvre. Ce sera alors pour aujourd'hui *l'uovo dalla Bella Rosina*. Il ne s'agit que de la formule désirante d'un plat de maison qui ne regarde jamais l'effet ni de la virtuosité ni de la mondanité : un œuf et une émulsion à l'œuf. Mais il dit ici l'expérience de l'affection et du désir de l'intime. Puis ce sera encore un *carnoroli mantecato*. Quelques herbes et quelques champignons, mais ici ce qui importe est la puissante opération de la *mantecation*. La encore – après l'œuf – il faut le geste puissant de celle ou de celui qui pratiquera la mantécation ou l'émulsion. Le banquet ouvre à l'interprétation du geste, à cette battue simple de l'ingrédient qui le transfigure en l'épreuve d'une affection. Comme toujours c'est le geste qui importe, c'est le geste qui détermine la *manière* avec laquelle les choses seront disposées et reçues. Dès lors si jamais l'on venait à oublier la puissance du bras de celle ou de celui qui a travaillé ce met, alors disparaîtrait pour toujours l'idée d'une adresse pour une transformation objective et plate de ce qui se consomme. Cette négligence du geste et de la mise-en-œuvre est ce qui se nomme un drame. Il est une clôture de l'être à toute épreuve du vivant. L'échanson revient encore pour annoncer ce qui semble à la fois invraisemblable et insaisissable, une *insalata russa piemontese* : ce qui ouvre presque à une parodie. L'échanson rappelle qu'il fut un temps où le chef Lucien Olivier fait tenir des éléments très luxueux dans une salade assemblée avec une émulsion (ici encore); il rappelle qu'il fut un temps aussi où cette salade fut servie, presque sous forme de cauchemar, dans toutes les cantines des écoles, des lieux de travail et des tables domestiques et faites à partir de ce qu'il avait de plus médiocre. Il y a ici encore l'épreuve d'un saut qui ne tient que dans le geste de celui qui assemble et qui dispose. Cette salade demande du temps qu'il faut décomposer dans l'assemblage des éléments masqués par l'émulsion. C'est à cet endroit précis que le don s'entend et se lit. L'échanson revient encore et annonce ici la *battuta di fassone*. Ici encore il s'agit d'un geste, complexe et précis. Ce que dit le banquet est la relation que nous entretenons à la lecture des gestes. C'est cela que signifie être à table et partager avec les autres ce qu'est *il cibo mortale*. Trois fois nous dirons « non » si jamais nous devons nous priver de cette relation et cette lecture. Ce qu'est la littérature et l'œuvre est bien inscrite dans l'expérience du *komos*, du banquet en ce qu'il est toujours une indication vers la lecture des gestes. C'est précisément pour cela que la lecture n'a toujours lieu qu'une seule fois et qu'elle est, comme avait dit Walter Benjamin, un *Gefahr*, c'est-à-dire un risque dans la saisie de ce qui conduit (*fabren*) et des participations. Et une dernière fois l'échanson revient pour nous annoncer le service d'une *fiordilatte mantecato*. Le geste et le péril, tout ce qui est contenu dans l'expérience de l'œuvre. C'est cette indication qu'il faut être en mesure de voir et de saisir.

8.

Alors portons un toast chers amis ! Et maintenant tentons de penser le sens contemporain du terme *fourniture* et du terme *aliment*. Il nous faudra alors penser le remplacement de la *chrématistique* par l'économie (autrement dit la privatisation systématique du réel), puis l'oubli du sens de l'aliment pour ne le penser qu'à partir de l'industrie, puis la séparation – c'est l'œuvre de la pensée philosophique – des concepts d'*aliment* et d'*élément* au point que nous sommes incapables d'en penser les conséquences, puis l'incapacité systématique que nous avons d'ouvrir l'alimentation à des processus analytiques et enfin l'ensemble des systèmes de représentation (littéraires et artistiques) de cet aliment. Il s'agit en somme d'une forclusion assez radicale qui exclut l'aliment de tout rapport philosophique, métaphysique, esthétique et artistique parce qu'il maintiendrait ou contiendrait encore un déficit métaphysique. Ce défaut métaphysique est la fondation du concept de consommation. Friedrich Nietzsche avait écrit (*Le gai savoir*, I, 7) : « A-t-on déjà pris pour objet d'étude la division multiple du temps, les suites d'une fixation régulière du travail, des fêtes et du repos ? Connaît-on les effets moraux des aliments ? Y a-t-il une philosophie de la nutrition ? ».