

---

# Ce que manger belge veut dire

Le présent texte constitue un chapitre inédit de l'ouvrage *Petites mythologies belges*, de Jean-Marie Klinkenberg, dont une édition revue et augmentée sort en ce mois de mai 2009 aux éditions Les impressions nouvelles (Bruxelles). *La Revue nouvelle* a publié en primeur plusieurs des petits textes qui composent ce recueil, à commencer par « Un pays né d'une côte », qui a inauguré la série.

---

JEAN-MARIE KLINKENBERG

Les anthropologues vous le diront: une partie importante des activités humaines consiste à jeter des ponts entre les aspects contradictoires du réel. C'est ce que font l'art et le symbole, et, bien sûr, le mythe. Nous pouvons ainsi échapper, par le verbe et la pensée, à ces grandes oppositions qui structurent nos univers en réseaux antinomiques: l'inerte et le vivant, le matériel et le spirituel, nature et culture, humanité et transcendance. Cette pratique, qui est au cœur de toutes les cultures, porte le nom de médiation.

La médiation symbolique consiste à modifier deux termes inconciliables (par exemple la vie et la mort) en leur trouvant deux représentants (par exemple la guerre et l'agriculture, activités humaines qui sont entre elles comme mort et vie), équivalents moins radicalement exclusifs: entre guerre, où l'on tue (sans se nourrir), et agriculture (qui permet de manger, sans tuer), il y a en effet la chasse, où l'on tue pour manger. Et l'on comprend donc pour-

quoi toutes les cultures ont sacralisé cette pratique, où vie et mort dansent un pas de deux. Nombre d'autres activités présentent ce caractère médiateur — les contraires y restent contraires, mais admettent qu'il est possible de racheter leur contrariété —: le vol, le labour, le jeu, l'amour, la création... Dans le vol, l'homme subit le ciel, mais l'affronte, comme Icare, pour y marquer sa traînée; dans le labour, il marque la terre ennemie de son sillon; dans l'amour, une brève union mime l'abolition durable de l'irréductibilité des êtres. Même des objets isolés — et non plus des procès — peuvent remplir cette fonction. Il en va ainsi de l'arbre: il dynamise l'opposition entre cette horizontalité à quoi nous condamnons le poids du réel et la verticalité de nos aspirations.

Parmi les pratiques les plus puissamment médiatrices, on trouve assurément la manducation et la libation. Comme l'amour, elles font communiquer l'intérieur de notre enveloppe corporelle — notre prison à

perpétuité — avec la totalité du monde extérieur, que nous nous assimilons ainsi. Et ce n'est pas seulement l'acte d'ingestion qui est médiateur : l'élaboration des aliments participe aussi au mythe. L'autonomie de l'univers n'y est pas abolie (le blé pousse, la vigne meurt du gel), mais en même temps l'artifice humain y est total : ni le pain ni le vin n'existent dans la nature, que l'homme culturalise par le pétrissage et la fermentation.

Faut-il dès lors s'étonner que toutes les cultures aient investi dans leur cuisine ? Elles font volontiers de celle-ci la synecdoque d'elles-mêmes. Elles la dotent d'une haute valeur émotionnelle, de sorte que cette cuisine suscite des sentiments d'allégeance ou de fidélité comparables à ceux que peuvent induire la foi religieuse, le lien familial ou l'engagement politique. Dans ses *Mythologies*, Barthes montre ainsi que, pour tel militaire français retrouvant son pays après une captivité, la consommation d'un bifteck-frites était bien autre chose que la satisfaction d'un besoin physiologique : un rite sacré par lequel il se réappropriait sa francité. Et souvent, il ne reste à l'exilé que cette bouée identitaire : dans le secret de son chez lui, cultiver ses plats nationaux.

On comprendra donc qu'il n'y a pas d'objet suscitant de jugements plus péremptores que la chère : en cette matière, chacun est convaincu de détenir la vérité, une et sainte, et regarde l'hétérodoxe avec pitié ou mépris (« le vrai stoemp, c'est comme ça et pas autrement », « dans la vraie carbonade, il y a de la trappiste », « la vraie orthographe de lacquement, c'est lackmans », « le seul vrai truc vient de Machin »). La bouffe, ça nourrit aussi la conversation des imbéciles heureux ou malheureux qui sont nés quelque part, dont nous sommes tous. Et, autant que la vêtue ou la couleur de la peau, elle constitue un indice assuré

d'altérité : « Eh, va donc, macaroni ! » (ou « rosbig » ou « mangeur de grenouilles » ; on n'a pas relevé d'attestation de « eh, va donc, frite ! », mais la matrice est prête à l'emploi).

Seule peut-être la langue joue un rôle identificateur aussi fort : toutes les cultures connaissent un avatar de la formule « *De tael is gansch het volk* ». Depuis Cioran, qui nous dit, « on n'habite pas un pays, on habite une langue » jusqu'à la poésie tzigane, qui affirme « Dis-moi / dis-moi, le rom, / où est notre terre, / nos montagnes, nos fleuves, / nos champs et nos forêts ? / Où sont nos tombes ? / Ils sont dans les mots, / Dans les mots de notre langue ! » Au demeurant mobilisées par les mêmes organes, cuisine et langue ont ainsi partie liées dans la constitution du moi social ; et elles jouent si quotidiennement ce rôle que ceux qui en usent sont nécessairement aveugles à leur vraie signification. Nous n'en redevenons conscients que lorsqu'elles viennent à manquer, ou qu'elles cessent d'être des automatismes. Et — autre lien entre langue et nourriture — ce qu'il y a de plus spécifique à une cuisine génère une terminologie, qui du coup devient un autre marqueur collectif. Les répertoires de belgicisms s'épuisent ainsi à énumérer mille mots de bouche : pain platine, pain de ménage, pain intégral, cramique ; et puis cougnou et cougnole ; puis encore le craquelin, la gosette et le gosot, le vaution, le merveilleux, la bouquette, le caliche, les caraques, les nicnacs, l'esse et la mastelle ; le bolus, le boding, les smoetebollen et croustillons ; les vitoulets, les fricadelles, les choesels et les oiseaux sans têtes, le bloempanch, le filet d'Anvers, le pâté gaumais et la flamiche ; l'altesse, la crottée, la groseille grise ou verte, la ramonasse, le petit chou ; le corin et le sirop ; la maquée, le platekees, le ou la potkèse ; les caricoles, le boestring, l'elbot et la scholle ; le falan et le spirlinque, le matoufèt et le touillis, la pape au

riz et la panade, le pékèt et le remoudou. Tout cela qui, agencé, fera le waterzooi, les carbonnades flamandes, la salade liégeoise ou l'anguille au vert. Et tout ce casse-tête des chiques, des boules, des bonbons, des biscuits, des chicklets, qui a inspiré un inoubliable clip vidéo où la Communauté française confisque la Belgique résiduelle! Et puis, et puis, tous ces noms d'ustensiles ou d'accessoires: beurrière, poëlon, casse-rolle à pression...

Fuyons vite l'énumération — mais pas sans avoir salué quand même ces incontournables concentrés de belgitude: le chicon, le speculoos, le cuberdon, la praline, les moules-frites... — pour aller aux questions essentielles: de quelles valeurs la cuisine belge est-elle secrètement investie? que signifient ses traits saillants? quelles médiations propose-t-elle à notre insu?

Le premier caractère de la cuisine belge est le poids.

Le vin élève, quand la bière appesantit. Consommé à l'excès, le premier vous propulse dans le rêve, tandis que la seconde vous étend. Mais le tropisme vers le bas ne signifie pas bassesse morale: d'ailleurs, ici, les artistes en matière de bière sont des artisans de spiritualité: les moines (qui, sous d'autres cieux, se spécialisent plutôt en liqueurs). Donc, point de légèreté, mais de la gravité. (Et il n'est pas nécessaire d'avoir goûté aux calembours de Shakespeare pour savoir que si le mot « grave » renvoie au sérieux, il veut aussi dire « tombe » en anglais, et pour constater que « bière » a un sens funèbre). Cette pesanteur, nous la retrouvons partout, depuis le stoemp jusqu'au boudin aux choux. Quant au vol-au-vent, dont le nom est tout aérien, il risque peu de s'envoler: par le haut, la béchamel vient noyer la délicate croûte, ce qui crée en bas un marécage où la pâte croquante s'enlise; et, entre haut et bas, la couronne — ne pas oublier que ce vol-là décline la bouchée à

la reine et que nous sommes en monarchie — est lestée par tout ce que la sauce dissimule. On peut aussi penser au boulet (sauce lapin, évidemment), que d'aucuns voudraient voir inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité (immatériel! quel goût pour l'oxymore!): son nom même me dispense de tout commentaire. Même si en maints endroits, la chose s'offre à l'appétit du forçat de la table belge sous le nom à peine plus pardonnable de boulette.

La cuisine belge obéit donc à la loi de pesanteur.

D'ailleurs, la terre, qui est basse, n'est jamais loin. Le tubercule belge par excellence ne cesse de rappeler cette origine. Il déclare à celui qui le consomme: « Je suis d'ici, je sors de la terre, de ta terre. Mieux: je suis la terre. J'en porte le nom, j'en ai la couleur, j'en ai l'absence de formes. Or la terre, c'est le sol, et le sol, c'est la Patrie. Je suis ta Patrie. » Et qu'on ne vienne pas dire que la présence chez nous de la belle est récente, qu'elle est une immigrée! La glèbe l'a naturalisée, et le lointain s'est fait proche.

Mais cette proximité se mérite, comme toute naturalisation. La pomme doit être arrachée à la terre, dont elle se distingue finalement. Et le travail de la terre est à la fois sujétion à la nature et domestication de sa force dans sa transformation en énergie.

C'est ici qu'il faut aborder un autre trait de la table belge: sa puissance et son abondance. Un mien ami allemand définissait ainsi cette table: la cuisine française en quantités flamandes. La Belgique est le pays du « il y en a un peu plus: je vous le mets? ». Manifestation de cette générosité: les moules-frites. Les deux composantes de ce plat illustrent le principe « à volonté », que les agences de voyages ont aujourd'hui vulgarisé en le dissimulant dans la formule « all in ». Mais elles l'illustrent dans le régime du continu. En effet, le rôti et le hamburger

sont des unités discrètes; leurs contours sont nets, et l'espace dans lequel ils s'inscrivent est cadastré. La masse des moules, elle, est indistincte, sans contours définis, et le tas de frites qui l'accompagne a la complexité du mikado. Le grouillement vital, saisi en plein élan par la cuisson. Il n'est pas jusqu'au récipient idéal pour les mollusques — la casserole, qui vient jusqu'à la table — qui ne renvoie à cette indistinction. Abolissant l'opposition entre l'avant et l'après, se refusant à stabiliser le produit fini dans l'assiette, la casserole est le signe du dynamisme de la préparation. On comprend donc la fascination que suscite l'œuvre de Marcel Broodthaers.

Mais contrairement au mythe colporté par les syndicats d'initiative, prompts à user des expressions « pays de cocagne » et « luilekkerland », cette générosité n'est pas synonyme d'excès. La quantité est aussi symptôme de conscience, de sérieux et d'opiniâtreté. La cuisine belge est mijotée, prolongée, poursuivie, *reconduite*. Elle a fait de la répétition son rite. Prenez la frite, par exemple, transformation de la pomme de terre et parangon du mets belge. Sa texture a son secret, sa croustillance a son mystère, mystère jamais percé par ces étrangers qui, à Rio ou à Tombouctou, s'épuisent à offrir à leur clientèle de simples verges flaccides et grassieuses. Eh bien, le secret est simple; il s'énonce en une règle limpide: à la maison comme à la friture<sup>1</sup>, la friteuse frit toujours deux fois. La frite belge entend faire mentir l'adage selon lequel on ne se baigne jamais deux fois dans le même fleuve.

Donc, la répétition: une règle. Elle n'avait pas échappé à Baudelaire, pour qui la gueuze était « une bière deux fois bue ». Ni aux Binchois, pour qui il est inimaginable de se limiter à une seule crêpe au fromage, et qui pour cela les appellent des doubles.

Comment s'étonner que la Belgique perdure et soit continuellement reconduite, si sa cuisine obéit secrètement à un principe de rémanence?

Mais l'abondance peut aussi être signe d'insécurité (laquelle n'est donc pas que linguistique): la quantité est la qualité de qui n'est pas sûr de soi. L'abondance se fait alors redondance. Une redondance qui peut parfois aller jusqu'au bégaiement: c'est tantôt le vol-au-vent (dont le nom même frise le pléonasme), qu'on sert toujours avec des frites, doublant ainsi parce qu'on ne sait jamais la ration de féculents de l'amateur; c'est la mitraillette, qui fait de même en associant pain et frites; et on conte que parfois, bière et genièvre... (On s'étonne — et on est même à deux doigts d'être vexé — de constater que la poutine, autre chef-d'œuvre de redondance, n'est pas née ici mais sur les bords du Saint-Laurent). C'est Hergé, je pense, qui disait que le trait distinctif principal du Belge est de porter à la fois une ceinture et des bretelles.

La frite, toujours elle, est une merveilleuse médiatrice. Fille de la pomme de terre, elle est tout le contraire du portrait de sa mère. Celle-ci amorphe, même pas fractale, celle-là toute de rigueur et de géométrie; la pomme de terre est magma, la frite est design (c'est sûr: la ligne claire ne pouvait devenir doctrine esthétique que dans un pays voué à la frite); là où la patate est sombre, la frite affiche une éclatante blondeur. Grâce à elle, l'obscurité devient clarté, plus sûrement que chez Corneille. Et surtout, l'ordre règne. Comestible structure. Même lorsque le consommateur vulgaire s'emploie à la noyer sous la mayonnaise ou la tartare, dans le cône de papier, et à ainsi la faire fléchir, la frite résiste: tout au fond du cornet subsistent toujours de petites esquilles anguleuses qui blessent le doigt de l'impudent, et le rappellent à l'ordre.

<sup>1</sup> Jusqu'à ma mort, je me refuserai à dire friterie. Seules les fritures me garantissent la frite coupée main et déjà lourde de moutarde à venir.

Cette modeste mais solide chaîne de médiations, le poète André Théâte a bien su la célébrer :

Les paumes déterrent  
 les pommes de terre  
 Les doigts subtils  
 des gras frituriers de ma ville  
 en font  
 — voyons... —  
 un centimètre sur un, sur huit,  
 des frites  
 Et puis les lourds  
 les lourds paysans du Limbourg  
 les mangent  
 et s'en retournent au plat pays  
 où, là,  
 leurs paumes déterrent  
 leurs pommes de terre<sup>2</sup>.

On a maintes fois pointé la spécificité de l'habitat belge, tout entier tendu vers l'appropriation individuelle de l'espace, et qui médie ville et campagne. Rabattre le lointain sur l'intime : voilà ce que fait aussi la belge bouche.

Prenez le chicon, concentré de médiation. Quoi de plus asservi aux espaces clos que ce légume ? quel végétal est moins végétal, poussant comme il le fait à l'abri de toute lumière ? Oui, l'espace urbain, comme envers de la nature, est bien le père de l'amer chicon : on le force dans des caves obscures, et la terre-mère n'est pour ce hors-sol qu'un espoir ou n'est plus qu'une nostalgie. Ainsi, terre et non-terre, ville et campagne se marient dans cette maquette du pays. Oui, le chicon, plus belge encore quand son nom se prononce « witloof », est bien l'or blanc du royaume. La légende veut d'ailleurs qu'on ait inventé cet aliment zinneke à Bruxelles — non, même pas : à Schaarbeek, banlieue<sup>3</sup> — : lorsqu'en 1830, un paysan voulut mettre à l'abri ses modestes riches-

ses, lors des modestes troubles d'où allait naître une Belgique indépendante. Deux accidents concomitants. Deux sérendipités. Deux créatures de laboratoire. Deux légumes non identifiés<sup>4</sup>.

Prenez aussi le chocolat : boisson des dieux chez les lointains Aztèques, qui la tenaient eux-mêmes des Mayas, âpre médication, aphrodisiaque et sentant le diable, la chose s'est convertie chez nous, et a perdu ses dimensions cosmiques en même temps que son amertume. Le chocolat est ainsi devenu le compagnon fidèle de la boisson la plus domestique et la plus familiale qui soit : le café (« venez donc boire le café à la maison »). Ce café, jadis allochtone lui aussi (comme nous le rappellent les boîtes en fer-blanc des collections) (allochtone apprivoisé grâce au ramponneau, à la jatte et à la plate-buse) (et même parfois réduit à l'état de lapette et de laperotte). Et comme pour mieux signifier cette inscription dans le registre de l'intime, ce chocolat des maisons s'est donné une forme basique et compacte, poussant parfois la modestie jusqu'à s'effacer sous un emballage brillant : il s'est fait praline. Cette dialectique du lointain et du ténu, du fluent et du compact, du spectaculaire et du retenu, où l'espace infini des origines se resserre dans un volume discret, on la retrouve partout : dans le cuberdon, qui ne serait rien sans la gomme arabique, dans le laquemant, dont le secret s'appelle fleur d'oranger<sup>5</sup>.

Domestiquer les géographies, et pour cela les subvertir. Rendre l'univers inoffensif, en le concentrant dans la placide assiette, où l'on n'en fera qu'une bouchée : telle est

2 Le retour de Parmentier, *Écritures* 69, p. 47.

3 On va y revenir à la banlieue...

4 Après André Théâte, qu'il me soit permis de citer ici Pierre Desproges : « L'homme qui s'adonne à l'endive [nom français du chicon] est aisément reconnaissable : sa démarche est moyenne, la fièvre n'est pas dans ses yeux, il n'a pas de colère et sourit au guichet des Assedic. Il lit *Télé 7 jours*. Il aime tendrement la banalité. Aux beaux jours, il vote, légèrement persuadé que cela sert à quelque chose. »

5 Seule la sauvagerie orthographique de son nom n'a pu être apprivoisée.

la mission secrète du cannibale; tel est le mandat du filet américain, qui ne l'est pas, pas plus que la couque suisse n'est suisse et que le pain à la grecque n'est hellène. (Et ne parlons pas du pain français, qu'on chercherait en vain en France, où tous les pains que vend le boulanger sont français). Ce que la Belgique ne réussit guère avec ses sans-papiers — intégrer —, elle l'a depuis longtemps réussi avec sa cuisine: avec l'escavèche, qui n'est plus espagnole que par sa lointaine étymologie, avec la glace à l'italienne, sereinement naturalisée sous le nom de crème-glace.

Oui, la cuisine est l'âme d'une collectivité. Ergo, dans la mesure où — la chose a été suffisamment établie — c'est à la Côte que palpète ce qui subsiste de l'âme belge, le hardi explorateur devra fatalement découvrir sur ce terrain ce qui est le plus propre aux peuples: une cuisine. Et de fait. Fleurons de cet art côtier: la tomate-crevettes, qui marie mer du Nord et Méditerranée, la paronomastique croquette-crevettes, qui consacre la fusion intime des deux règnes du vivant, les frites (toujours les frites...)

qu'on ramène de chez Tante Mieke, dans une soupière, les pistolets qu'un aventurier représentant de chaque tribu va chercher le matin, les babelutes, les fruits de mer en chocolat (toujours le chocolat...). Une cuisine qui intègre et subsume la totalité des essences nationales (ah! le mariage d'amour de la gaufre de Bruxelles et de la gaufre liégeoise!). Et dans sa cuisine, cette culture a élaboré des échelles de légitimité et de qualité qui créent la connivence en même temps qu'elles rétablissent les distinctions là où les vacances pourraient d'aventure les estomper: une gaufre oui, mais de Moeder Siska; une glace allez, mais de chez Verdonck; un verre d'accord, mais un Pimm's. Parce que la nourriture, comme la langue, classe et déclasse.

Oui, aller à la mer: sans doute est-ce là la médiation suprême. Car c'est participer à cette alchimie dans laquelle le sel — qui appartient à la fois aux frites et à l'eau — médie et rachète l'opposition de la terre et du large. ■