



**Ben Schott**  
**Les Miscellanées culinaires**  
Éditions Allia

«Miscellanées» signifie «choses mêlées». Mélange donc, non pas missel, ce livre étrange constitué de textes brefs, de modes d'emploi, de listes, de recettes, n'est pas une célébration de la cuisine. L'ensemble organisé arbitrairement laisse tout d'abord dubitatif quant aux intentions de son auteur qui, du reste, nous prévient de l'ambition très mesurée de son nouvel ouvrage : «*ce petit livre n'aspire qu'à ouvrir l'appétit des gourmets en leur offrant un menu dégustation.*» Si la compréhension du terme culinaire n'est pas précisée, son extension, elle, se mesure à la variété des domaines abordés : étiquetage des œufs, garde-manger du Capitaine Nemo, temps de cuisson des viandes, nombre idéal de convives, végétariens célèbres, étoiles du Michelin, maladie cœliaque, bénédicités, capacité des tonneaux, etc. Ben Schott cherche-t-il à nous gaver d'une connaissance superflue ? Joseph Mouton remarquait précédemment que cette écriture joue sur l'effet de répétition du hiatus logique et la suite mélancolique qui en résulte (cf. *art press* n°319). Cette suite-ci contribue à montrer que le champ culinaire admet plus que ce qu'une définition strictement gastronomique autorise. «La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit», écrit Brillat-Savarin. Avec Mr. Schott, cette connaissance prend cependant un tour irraisonné, par l'oubli progressif de la fonction objective des savoirs et des techniques évoqués au profit du seul plaisir du texte. Plaisir ambigu. Et justement : «*Au XVIII<sup>e</sup> siècle, on appelait ambigu un repas froid (par ex. une collation lors d'un bal) où l'on servait en même temps tous les mets, de l'entrée au dessert.*» L'ambition préalablement avouée n'est peut-être celle qui prévaut.

**Jérôme Lebrun**