

# Cuisine potentielle en puissance : l'Oucuipo

**Bénédict Beaugé**

DANS **SOCIÉTÉS & REPRÉSENTATIONS** 2012/2 n° 34 , PAGES 125 À 135  
ÉDITIONS **ÉDITIONS DE LA SORBONNE**

**ISSN 1262-2966**

**ISBN 9782859447304**

**DOI 10.3917/sr.034.0125**

**Date de mise en ligne : 04/02/2013**

**Article disponible en ligne à l'adresse**

<https://shs.cairn.info/revue-societes-et-representations-2012-2-page-125?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...  
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



**Distribution électronique Cairn.info pour Éditions de la Sorbonne.**

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0)



Bénédict Beaugé

# Cuisine potentielle en puissance : l'Oucuipo

---

Au commencement, Dieu créa la ciguë et la terrine.  
Or la terrine était vague et vide, les ténias couvraient  
l'abricot, et l'estomac de Dieu planait sur les ébriétés.

Marcel BÉNABOU, *Dieu aux fourneaux ou la Genèse culinaire*

Les correspondances entre cuisine et langage ont été soulignées depuis longtemps : Roland Barthes fait ainsi remarquer à propos de Brillat-Savarin que, pour ce père fondateur de la gastronomie, les mots et les mets présentent une certaine équivalence pour ne pas dire une équivalence certaine<sup>1</sup>. Dans « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine<sup>2</sup> », Barthes, encore, montre que l'on peut aborder la cuisine en tant que sémantique et qu'il est possible, alors, de l'analyser en termes de syntaxe ou de style. Rien d'étonnant donc que deux écrivains, Harry Mathews et Noël Arnaud, membres d'un même groupe de littérature expérimentale, l'Oulipo – l'Ouvroir de Littérature Potentielle –, et un peu plus gourmands que les autres, peut-être, aient décidé de se pencher sur le cas de la cuisine et de lui appliquer quelques-unes des méthodes mises au point pour l'écriture au sein de l'Ouvroir, fondant ainsi l'Oucuipo, l'Ouvroir de Cuisine Potentielle. Cette filiation et la « raison sociale » de ce nouveau groupe suscitent immédiatement deux questions : qu'est-ce donc que l'Oulipo ? Et en quoi peut bien consister une « cuisine potentielle » ? S'il est assez simple de répondre à la première, le nombre et la

1. Roland Barthes, « Lecture de Brillat-Savarin », dans Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Hermann, 1975.

2. Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n° 5, 1961, p. 977-986.

renommée de certains des membres de ce cénacle ayant attiré l'attention, la seconde en revanche appelle davantage d'explications, tant du point de vue de la constitution du groupe, que de ses méthodes et des perspectives ouvertes par ces recherches. Sans doute, faut-il, au préalable, observer d'un peu plus près ces liens que tissent la cuisine et le langage et en quoi le statut de la première peut-il bénéficier des pratiques « artistiques » du second. En conclusion, nous examinerons comment cette approche spéculative de la cuisine proposée par l'Oucuipo rejoint certaines pratiques contemporaines et pourrait participer concrètement à l'artification de celle-ci.

## Le cru, le cuit et autres histoires

Claude Lévi-Strauss, le premier, a proposé une approche scientifique des rapports qu'entretiennent cuisine et langage. Comme le souligne l'ethnologue Yvonne Verdier, commentant le travail de celui-ci :

Une ethnographie de la cuisine, en rendant compte de tous les aspects du repas – choix des aliments par rapport à la flore et la faune locales, modes de cuisson, saveurs, textures, couleurs combinées ou associées dans les plats, comportement des individus, étiquette, protocole, service, etc. – fournira les cadres d'*un champ sémantique*<sup>3</sup>.

Brillat-Savarin avait pressenti de telles correspondances, ce que confirme Roland Barthes : « les mots sont des mets » dit-il ainsi en parlant du premier<sup>4</sup>. Mais les mets sont des mots tout autant : c'est en tout cas la lecture que l'on peut faire de la cuisine selon Carême. Dans toute son œuvre, mais en particulier dans *L'Art de la cuisine au XIX<sup>e</sup> siècle*<sup>5</sup>, il s'attache à démembrer les recettes en unités signifiantes et à définir la grammaire qui permet de les faire jouer entre elles. Son « procédé » n'est pas éloigné de celui de l'écrivain Raymond Roussel qui, lui, démembrait la phrase pour la reconstruire autrement<sup>6</sup>. Quoi qu'il en soit, cette parenté entre cuisine et langage, cette similitude de fonctionnement peut inciter à transposer, du second vers la première, des méthodes, des procédés, et participer ainsi à l'artification, au moins partielle, de celle-ci. C'est, en effet, l'une des manières possibles d'y parvenir si l'on en croit Nathalie Heinich

3. Yvonne Verdier, « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, tome 9, n° 1, 1969, p. 49-57 ; souligné par nous.

4. Roland Barthes, « Lecture de Brillat-Savarin », art. cité, p 18.

5. Antonin Carême, *L'Art de la cuisine au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1833.

6. Raymond Roussel, *Comment j'ai écrit certains de mes livres*, Paris, J.-J. Pauvert éditeur, 1963.

et Roberta Shapiro<sup>7</sup> : appliquer à un champ potentiellement « artifiable » des principes qui en régissent un autre appartenant déjà à l'univers artistique. Ce qui rend la démarche de l'Oucupo particulièrement intéressante.

## Au commencement était l'Oulipo<sup>8</sup>

La naissance officielle de l'Oulipo, ou plus exactement sa première réunion, remonte au 24 novembre 1960 et a eu lieu à l'instigation de François Le Lionnais, membre du Collège de Pataphysique, passionné d'échecs et de mathématiques, et avec le soutien, hautement participatif, de son ami Raymond Queneau. En fait, deux mois plus tôt, lors d'une décade de Cerisy consacrée à l'écrivain, six des sept participants avaient décidé de créer, au sein du Collège de Pataphysique<sup>9</sup>, un groupe se consacrant à la littérature expérimentale. C'est d'ailleurs sous ce patronage de l'expérimentation que le groupe a d'abord été baptisé : SLE (pour SÉLITEX<sup>10</sup>, *alias* Séminaire de littérature expérimentale). Quoi qu'il en soit, à l'issue de cette première séance, furent sollicités trois autres membres du Collège, dont Noël Arnaud – que l'on retrouvera, ci-dessous, du côté des casseroles – et le secrétaire général particulier du Vice-Curateur Baron du Collège de Pataphysique, M. Latis (qui a donné au groupe son nom définitif, Oulipo)... Autant dire que le groupe à sa naissance, était au plus près des activités du Collège. Petit à petit, il s'en est détaché au gré des cooptations, même si plusieurs des nouveaux membres, et non des moindres – Jacques Roubaud, Georges Perec, Marcel Bénabou, Marcel Duchamp (seul non écrivain), Italo Calvino et Harry Mathews –, participaient à un titre ou un autre aux activités du dit Collège. Mais qu'est-ce que la littérature expérimentale ? François Le Lionnais l'expliquait ainsi, succinctement :

Toute œuvre littéraire se construit à partir d'une inspiration (c'est du moins ce que son auteur laisse entendre) qui est tenue à s'accommoder tant bien que mal

7. À ce sujet, cf. Nathalie Heinich, Roberta Shapiro, *De l'artification*, Paris, Éditions de l'EHESS, 2012, 336 p.

8. Concernant l'histoire de l'Oulipo, cf. Jean Lescure, « Petite histoire », dans Oulipo, *La littérature potentielle*, Paris, Gallimard, 1973, 318 p. ; Paul Braffort, « Oulipo et 'Pataphysique », *Le Magazine littéraire*, n° 388, 2000, p. 57-59 ; Harry Mathews, Alastair Brotchie, *Oulipo Compendium*, Londres, Atlas Press, 2005 (1998), 336 p.

9. Pour acquérir quelques notions de « Pataphysique, science des solutions imaginaires », on peut consulter le dossier que le *Magazine Littéraire* a consacré à ce sujet : « La Pataphysique, histoire d'une société très secrète », dans *Magazine littéraire*, *op. cit.*

10. Orthographe de Le Lionnais.

d'une série de contraintes et de procédures qui rentrent les unes dans les autres comme des poupées russes. [...] L'humanité doit-elle se reposer et se contenter, sur des pensers nouveaux de faire des vers antiques? Nous ne le croyons pas. Ce que certains écrivains ont introduit dans leur manière, avec talent (voire avec génie) mais les uns occasionnellement (forgeages de mots nouveaux), d'autres avec prédilection (contrerimes), d'autres avec insistance mais dans une seule direction (lettrisme), l'Ouvroir de Littérature Potentielle (Oulipo) entend le faire systématiquement et scientifiquement, et au besoin en recourant aux bons offices des machines à traiter l'information<sup>11</sup>.

Le catalogue de toutes les contraintes littéraires imaginées par l'Oulipo, dépasserait très largement le cadre de ce paragraphe introductif, et toutes ne sont pas transposables dans la cuisine. Il peut être intéressant cependant de reproduire ici le classement de celles-ci tel qu'il apparaît dans l'ouvrage de référence de l'Oulipo, *La littérature potentielle*<sup>12</sup> :

- Anoulipismes (réflexion sur les structures du récit)
- Utilisation de structures déjà existantes (lipogrammes, anagrammes, palindromes, poèmes à forme fixe, etc.)
- Manipulations lexicographiques, syntaxiques ou prosodiques (méthode « S+7 », permutations, etc.)
- Synthoulipismes lexicographiques ou prosodiques (utilisation de langage informatique, rimes hétérosexuelles<sup>13</sup>, etc.)
- Synthoulipismes périmathématiques (utilisant des formes mathématiques)
- Quelques inclassables rangés dans une « Boîte à idées »

Tout ceci semble très abscons, mais la création de néologismes est une activité oulipienne et la taxonomie délirante une passion pataphysique. Pourtant l'utilisation de l'une ou l'autre de ces méthodes, voire de plusieurs à la fois, ont été à l'origine d'œuvres, pour ne citer que les plus connues, comme *Cent mille milliards de poèmes* de Raymond Queneau<sup>14</sup>, une grande partie de l'œuvre de Georges Perec – entre autres *La vie, mode d'emploi*<sup>15</sup>, *La disparition*<sup>16</sup>,

11. François Le Lionnais, « La LiPo (Le premier Manifeste) », dans Oulipo, *op. cit.*, p. 170.

12. Oulipo, *op. cit.*

13. « Rime masculine ayant même support vocalique et même consonne d'appui qu'une rime féminine » Françoise Copélia, « Conte de Noël en rimes hétérosexuelles », dans Oulipo, *op. cit.* ; par exemple : égout/ goules ou souci/lascive.

14. Paris, Gallimard, 1961.

15. Paris, Hachette, 1978.

16. Paris, Denoël, 1969.

*Les revenentes*<sup>17</sup> (la liste est loin d'être exhaustive) –, ou, *a posteriori*, celle de Raymond Roussel. Nous sommes donc en face d'un outil sérieux et performant.

## La cuisine de deux Oulipiens et de quelques autres

Les réunions de l'Oulipo se passaient souvent au restaurant – la fondation même du groupe eut lieu Au vrai Gascon, restaurant de la rue du Bac aujourd'hui disparu – et, de toute évidence, ils étaient nombreux à s'intéresser à la table et à ses annexes, liquides entre autres, voire à passer à l'acte. C'est sans doute la raison qui a poussé Harry Mathews et Noël Arnaud à créer en 1990 un groupe spécifique consacré à la cuisine. Il faut dire que l'Oulipo a été fécond en accouchements de ce genre et que les groupes « fils », *alias* Ou-X-Po, se sont multipliés<sup>18</sup>. En fait, ce groupe de l'Oucupo n'a jamais compté que ses deux membres fondateurs, Noël Arnaud en ayant été nommé, par ailleurs, « Président par intérim définitif », et la littérature officielle oucupienne (c'est-à-dire publiée sous le label « Bibliothèque oucupienne ») ne compte que deux ouvrages : *D'une théorie culinaire* de Noël Arnaud et *Cuisine de pays* de Harry Mathews<sup>19</sup>. Comme l'avoue d'ailleurs ce dernier, « On ne cherchait pas à s'agrandir. Les autres Oulipiens acceptaient et approuvaient l'existence de l'Oucupo, mais n'y croyaient pas trop. Nous non plus<sup>20</sup>. » Heureusement, leurs amis censés ne s'occuper que de littérature, se sont montrés, malgré tout, suffisamment concernés par la question culinaire et, à un titre ou un autre, ont glissé dans des œuvres oulipiennes des considérations culinaires qui, du même coup, sont devenues crypto-oucupiennes. Ces contributions non officielles, et quelquefois même secrètes, peuvent prendre les formes les plus diverses. Cependant, il y a de grandes chances que, lorsqu'il est question de nourriture dans un texte oulipien, cela constitue aussi un exercice oucupien. Heureusement, un spécialiste des littératures expérimentales suffisamment passionné de cuisine, lui-même, Jürgen Ritte<sup>21</sup>, a collationné à travers cette masse de

17. Paris, Julliard, 1972.

18. Pour une liste exhaustive et mise à jour, l'*Oulipo Compendium* recommande de consulter les sites Internet : <http://ouxpo.voila.net> ou [www.fatrazie.com/Ou\\_X\\_Po.htm](http://www.fatrazie.com/Ou_X_Po.htm)

19. Noël Arnaud, *D'une théorie culinaire* suivi des *Adevinailles*, Bassac, Plein Chant (Bibliothèque oucupienne), 1996, 32 p. ; Harry Mathews, *Cuisine de pays* (traduction française de Marie Chaix), Paris, P.O.L., 1991, 146 p.

20. Entretien réalisé par courriel (29 avril 2012).

21. Jürgen Ritte est professeur de littérature à Paris III, Sorbonne nouvelle, et a traduit les œuvres de nombreux oulipiens en allemand.

romans et de textes divers ce qui pouvait relever de cette pratique. *Bis auf die Knochen*<sup>22</sup> est le titre de ce recueil qui, comme il l'affirme sur sa couverture, est « Le livre de cuisine dont tout le monde a besoin ». Les textes réunis sont éminemment divers : certains constituent des recettes de cuisine (« 81 fiches cuisine à l'usage des débutants », « Une recette de riz aux olives qui devrait satisfaire les plus difficiles », de Georges Perec ; « Voyage culinaire à travers les régions de France », de Jacques Bens ; diverses recettes par Jacques Roubaud et Olivier Salon à base d'« ani-mots-valises<sup>23</sup> »), d'autres peuvent y mêler des considérations ethnographiques (« Cuisine de pays » de Harry Mathews), d'autres proposent des menus (monovocaliques, de Eugen Helmlé, Georges Perec et Jürgen Ritte ; ou monochromes, de Georges Perec, Jacques Roubaud et Jürgen Ritte ; pour différentes créatures<sup>24</sup>, de Jacques Roubaud) ou un inventaire (Georges Perec propose celui des différents produits ingurgités tout au long d'une année – en fait, quelques semaines, car il s'est arrêté en cours de route), ou encore une « Démonstration expérimentale d'une organisation tomatotopique chez la Cantatrice », par Georges Perec, et, enfin, d'autres sont davantage des textes « gastronomiques » plus que strictement culinaires, sortes de *Physiologie de l'Oucuiipo* (« Dieu aux fourneaux ou la Genèse culinaire », de Marcel Bénabou ; « D'une théorie culinaire », de Noël Arnaud ; « Ab ovo » de Jacques Jouet). Pour clore cette anthologie, on trouve différents textes sur des boissons : une dégustation commentée du Château de la Vernière, par Harry Mathews, des recettes de cocktails, par le Captain Cap (*alias* Alphonse Allais), trois « Nuits d'ivresse » par Ian Monk et, enfin, quelques propos de comptoir tirés de *La compagnie des Zincs* de François Caradec.

On le voit, l'Oucuiipo répond à sa façon au vœu de Brillat Savarin : « tout ce qui touche à l'homme en tant qu'il se nourrit », mais aussi à celui de Baudelaire qui reprochait assez à ce dernier de ne pas avoir parlé du vin. L'inventaire est assez disparate et appelle à s'interroger sur les procédés et les méthodes mis en œuvre dans ces exercices culinaro-littéraires.

22. « Jusqu'aux os » ; l'ouvrage est sous-titré *Das Kochbuch, das jeder Braucht*, « Le livre de cuisine dont tout le monde a besoin » ; Jürgen Ritte, *Bis auf der Knochen*, Zurich-Hambourg, Arche Literatur Verlag, 2009, 224 p.

23. Si l'on peut s'exprimer ainsi : il s'agit entre autres de « sardinosaur » et d'« aligatortue ».

24. Des animaux en général, mais peut-on y adjoindre les microbes et les vampires ?

## Procédés et méthodes

Dans le sommaire de *La Littérature potentielle*<sup>25</sup> le troisième chapitre est consacré aux « anoulipismes », mot dont Harry Mathews indique<sup>26</sup> qu'il n'est plus guère utilisé (tout comme son contraire, le « synthoulipisme ») : les « anoucuipismes » seraient tout aussi révélateurs puisqu'il s'agit de découvrir les procédés mis en œuvre dans des textes existants et que cela revient le plus souvent à faire une analyse structurale de ceux-ci. En l'occurrence, il s'agirait de partir à la recherche, dans une littérature ou des pratiques culinaires existantes, de la structure de ces récits. Concernant la cuisine classique française, Carême et ses successeurs<sup>27</sup> sont des bons objets d'études, mais cela peut être aussi bien toute pratique alimentaire rituelle. Il faut, de toute évidence, suivre les conseils d'Yvonne Verdier et distinguer très vite si l'on s'intéresse à la recette ou au repas, l'un ou l'autre niveau pouvant donner lieu à ce genre d'exercice. Ce travail fait, il est possible alors de chercher à appliquer des contraintes sur tel ou tel élément. En littérature, certaines sont anciennes et les jeux avec l'écriture ont une longue histoire. Ce sont toutes celles classées sous la rubrique « Utilisation de structures déjà existantes ». À vrai dire, les exercices oucuipiens collationnés par Jürgen Ritte qui peuvent appartenir à cette catégorie sont plus littéraires que culinaires, alors que les similitudes, déjà évoquées, entre cuisine et langage permettent souvent la transposition. Certaines de ces contraintes, d'ailleurs, font déjà l'objet de pratiques culinaires ou alimentaires existantes. Ainsi le lipogramme en cuisine peut-il avoir deux formes, littéraire – imaginer une recette, un menu, un texte gastronomique duquel une lettre (le plus souvent une voyelle) serait bannie – ou culinaire, où ce serait un ingrédient qui ne devrait pas y figurer. Bien sûr, pour que le jeu soit amusant, il faut que le dit ingrédient intervienne avec une certaine fréquence : cela aurait peu d'intérêt si l'on décide de supprimer la truffe ou le caviar... Aussi, bien souvent, le lipogramme culinaire peut-il s'appeler régime ou rite : la cuisine sans sel est un lipogramme qui s'ignore, de même que le maigre catholique ou la kachroute (qui combine, à elle seule, un grand nombre de contraintes). Le monovocalisme, dont l'exemple le plus étonnant est le roman « en "e" » de Perec, *Les Revenentes*<sup>28</sup>, dans lequel figure d'ailleurs la carte d'un restaurant appelé Chez

25. Oulipo, *op. cit.*

26. Harry Mathews, Alastair Brotchie, *Oulipo Compendium*, *op. cit.*

27. Antonin Carême, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle...*; Auguste Escoffier, *Le guide culinaire*, Paris, Flammarion, 1921.

28. Georges Perec, *Les Revenentes*, Paris, Julliard, 1972.

Mémé Berthe, aurait une certaine parenté avec les menus thématiques, le plus fameux étant le « Menu tout en bœuf » du Maréchal de Richelieu, cité par Alexandre Dumas<sup>29</sup>. De même le palindrome – phrase qui peut se lire de manière identique dans un sens comme dans l'autre – généralement employé en cuisine sous sa forme littéraire (il existe des menus palindromes), pourrait l'être de manière strictement culinaire : le chef anglais Heston Blumenthal prépare ainsi une entrée à base de mousse de foie de volaille qui a la forme exacte d'une mandarine ; il suffit ensuite de décliner... L'acrostiche quant à lui ne semble pouvoir offrir qu'une version littéraire.

Les procédés mis en œuvre dans la section suivante « Manipulations lexicographiques, syntaxiques ou prosodiques » pourraient, eux aussi, avoir en cuisine une version strictement culinaire si l'on considère que les ingrédients sont l'équivalent des mots, avec des distinctions qui renverraient à celles faites pour ceux-ci (verbes, substantifs, adjectifs, articles, etc.), et les processus, celui de la syntaxe, l'organisation des menus relevant, elle, de la prosodie. Ainsi l'enchaînement très simple « marabout-bout de ficelle » pourrait avoir sa traduction culinaire dans un menu où un même ingrédient se retrouverait dans deux plats successifs, mais à des places différentes (ingrédient principal/garniture, par exemple). Par contre, il n'est pas certain que le caractère circulaire de cet enchaînement mérite d'être reproduit. Quoique...

On est déjà entré avec ces derniers exemples dans le synthoucuipisme pour suivre la catégorisation oulipienne. Les exemples du type « lexicographique ou prosodique » ne sont pas trop difficiles à imaginer en se fondant sur le principe ci-dessus, tant en suivant la piste littéraire que strictement culinaire. C'est dans ce registre que s'inscrit *Cuisine de pays* de Mathews : « En écartant les sucreries et les desserts, ma règle était d'incorporer tous les ingrédients et tous les procédés de cuisson possibles dans ma recette<sup>30</sup>. » La piste la plus fructueuse, cependant, est peut-être celle qualifiée de « péri-mathématique » : la combinatoire est au cœur même de la cuisine, autant dire qu'elle se trouve comme chez elle dans ces jeux. Dans ses « 81 fiches cuisines à l'usage des débutants<sup>31</sup> », Percec se livre à un exercice de permutation semblable à celui des *Cent mille milliards de poèmes*<sup>32</sup> de Raymond Queneau, mais, à plus petite échelle : à partir de trois recettes, sans doute prises dans un livre de cuisine usuel. Il définit pour chacune trois unités signifiantes : celle où est donné l'ingrédient

29. Alexandre Dumas, *Le grand dictionnaire de cuisine*, Paris, Alphonse Lemerre, 1873, 1155 p.

30. Entretien du 29 avril 2012.

31. Georges Percec, « 81 fiches cuisine à l'usage des débutants », dans *Penser/Classer*, Paris, Hachette, 1985, 192 p.

32. Raymond Queneau, *Cent mille milliards de poèmes*, Paris, Gallimard, 1961.

principal et éventuellement sa préparation préalable à la confection proprement dite de la recette; celle où sont indiqués le moyen et la méthode de cuisson; celle où est donné un ingrédient secondaire ou la base de la sauce. À partir de ces éléments on obtient  $3 \times 3 \times 3 = 3^3$  recettes (soit 81). La seule fantaisie que s'est permise Percec est constituée par la conclusion de la recette : les trois formules, bien qu'itératives, connaissent des variations qui ne semblent dues qu'au bon-vouloir de l'auteur (mais, dans son cas, mieux vaut-il se méfier); en tout cas, elles n'entrent pas dans la méthode de dénombrement de ces recettes. Procédant ainsi, partant de 10 recettes de base qu'il aurait divisées en 14 unités significantes (le nombre de vers d'un sonnet, matériau de base de Queneau), Percec aurait obtenu, lui, cent mille milliards de recettes... Pour se livrer à ces genres d'exercices François Le Lionnais donne quelques pistes dans la « Boîte à idées<sup>33</sup> ».

## Potentialités de la cuisine potentielle

Dans un article publié sur son site Internet, intitulé « Écrire sous les contraintes », l'auteure Régine Detambel, évoque ainsi ce procédé :

La contrainte permet de prendre des pistes qu'on n'aurait jamais foulées : on réinvente des mots perdus, on conçoit des rapprochements étonnants, on renverse les clichés. Et plus on se préoccupe de problèmes de structure, plus on s'acharne à son échafaudage, plus on élargit ses frontières. Et les territoires qu'on conquiert, on ose les arpenter parce qu'on regardait ailleurs au moment de franchir nos ponts branlants, au moment de croiser nos propres monstres! On a raison de dire qu'on n'est pas spontané quand on essaie de l'être, à cause de ces montagnes de clichés dont nous sommes pétris<sup>34</sup>.

Les procédés de tous ces auteurs qui ont fait de la cuisine potentielle au sein ou en marge de l'Oucuipe mériteraient une plus grande attention de la part des cuisiniers et des gastronomes « classiques ». Certains pratiquent l'oucuipisme, mais sans le savoir. C'est le cas, par exemple, de Ferran Adrià qui, sans nul doute, serait ravi d'être initié à ces pratiques car elles ne sont pas très éloignées des siennes propres. Sa cuisine doit ainsi beaucoup aux permutations, mais pratiquées encore de manière trop empirique. Il est indéniable

33. François Le Lionnais, « Structures thématiques ou sémantiques », dans Oulipo, *La littérature potentielle*, op. cit.

34. Régine Detambel, « Écrire sous les contraintes », dans Oulipo / *Abrégé de littérature potentielle*, en ligne à l'adresse suivante : [http://detambel.com/f/index.php?sp=liv&livre\\_id=933](http://detambel.com/f/index.php?sp=liv&livre_id=933)

aussi que cette cuisine potentielle peut être assimilée, pour une part au moins, à certains aspects de l'approche « moderniste<sup>35</sup> » ou « moléculaire<sup>36</sup> » (en dehors de l'explication physico-chimique rationnelle des phénomènes culinaires proprement dits), l'une et l'autre étant férues de combinatoire. Mais si la science peut stimuler l'imaginaire, il faut bien dire que les liens originels de l'Oucuipo avec la littérature et même la poésie, confèrent à son approche un caractère d'extrême fantaisie, d'une richesse assez rare. Que celui-ci se dissimule sous des dehors quelquefois des plus conventionnels, apporte à l'exercice une dimension humoristique au sens le plus britannique du terme, c'est-à-dire avec une bonne dose d'*understatement*. La cuisine est embarquée ainsi sur des pistes inattendues – voire loufoques – avec le plus grand sérieux.

Le but, avoué ou non, de l'Oucuipo a bien été une sorte d'hybridation de la cuisine avec la littérature et même, souvent, la plus exigeante, la poésie. Tentative couronnée de succès pour une raison dont les fondateurs de l'Oucuipo semblent ne pas avoir tenu compte, du moins consciemment, ces similitudes qui existent entre cuisine et langage. Cette parenté a autorisé une transposition des jeux de celui-ci dans celle-là et l'a même permise de deux façons, l'une littéraire, où morphèmes et syntagmes n'appartiennent qu'au langage, l'autre culinaire, où ils proviennent de la cuisine. Mais l'une et l'autre entraînent, en toute lucidité, la cuisine dans le champ poétique, qu'elle aborde déjà d'elle-même, quelquefois, inconsciemment. Ces méthodes, elles, permettent d'explorer de manière systématique le champ des possibles, ce à quoi s'évertue, en tâtonnant, la cuisine contemporaine. Qui trouverait là, dans la contrainte, peut-être la clé de sa liberté.

Pour en revenir à l'Oucuipo « historique », il faut regretter que, selon les dires de Harry Mathews, « Noël Arnaud et [lui parlaient] vaguement de temps à autre de nouveaux projets, sans jamais aller plus loin<sup>37</sup> », et qu'ils aient manqué de conviction pour entraîner les autres. Il est vrai que beaucoup sont morts aujourd'hui, dont Noël Arnaud... La cuisine potentielle n'a donc existé qu'« en puissance », pour ainsi dire. Vu le champ, immense, des perspectives offertes, elle mériterait cependant de continuer à le faire « en actes » et que quelques cuisiniers, plus aventureux que d'autres, se penchent sur ses méthodes. Avec gourmandise.

35. Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, *Modernist Cuisine : Art et science culinaires*, Cologne, Taschen, 2011, 2440 p.

36. Hervé This, *Cours de gastronomie moléculaire n° 1*, Paris, Quæ/Belin, 2009 et *Cours de gastronomie moléculaire n° 2*, Paris, Quæ/Belin, 2010 ; Harold McGee, *On Food and Cooking : The Science and Lore in the Kitchen*, New York, Scribner, 2004 (1984), 896 p.

37. Harry Mathews, entretien du 29 avril 2012.



Frontispice de la Bibliothèque oucuipienne, par Gil [© Éditions Plein Chant].