

**ZHOU TIEHAI**

*La Caroleuse*

Painting × 700 pieces

Zhou Tiehai started paying attention to the French culinary culture since 2005, especially the dessert culture – in which he has found wisdom and practice much-needed in the contemporary art and he began creating the Dessert series the following year. Some French desserts are named after various occupations and social roles, which serve as the source of inspiration for the Dessert series. The 12 desserts in the series are: diplomat, juge, ministre, prof, commissaire, sycophante, caroleuse, blancheuse, financier, bouffon, chiffonnier and sabotajnik. When gourmands enjoy the desserts, those seemingly unintentional name with historical figures and meaning would appear before their eyes. This way, dessert itself has become a hidden password. As Dessert is a hybrid, and the texts, images and plot displayed in the works all point to the same idea, i.e, the key to appreciate dessert is to interpret its literary merit with strict logic behind using various senses.

# LA CAROLEUSE

L'indétermination malicieuse dont se trouve affligé le genre du caroleur introduit une pointe d'ambiguïté rafraîchissante au cœur des arrière-salles névralgiques où, le petit doigt sur la couture du pantalon, se bâtit la légende des métiers de bouche, à la cadence du rôle sibilant des chefs aussitôt répercuté en cascade par les jappements de la valetaille soumise. Car c'est au labeur fiévreux de ces antres infernales que la caroleuse doit de s'incarner en une bourse de crêpe empreinte des ardeurs de cuissons maîtrisées, tour à tour pommelée de brun, de roux, de blond. Stoïque et résigné, le patient artisan du dressage de l'entremets ferme les yeux sur le cataclysme consécutif au défronçage pressenti de sa fine collerette, conscient de la vanité de sa lutte contre la propension de la comptée juteuse à déborder ses digues dérisoires, tant il les sait déjà perméables aux effluves entêtants de caramel, exhalés à profusion, dont regorge le ballottin rebondi. Fétiche happé par une ronde inextricable d'appétits et d'espérances, poussant la quête de modelage de soi sur la voie d'une sublimation de la matière brute et cependant brinquebalé à qui mieux mieux jusqu'à basculer dans la consommation jouissive d'icelle au prix de sa propre annihilation par autrui, le caroleur est un Janus des cuisines dont la moindre ambivalence est le doute inspiré par son genre. À peine refoulé d'un furtif froncement de sourcil, toléré dents serrées jusqu'au Saint des Saints des maisons étoilées, le va-et-vient de la bavaroise au bavarois — pour s'en tenir à l'exemple canonique — a toujours été régi par des conventions strictes, de sorte que leur inobservance blâmable émane à coup sûr de la seule ignorance. Si la bavaroise est une crème irréprochable, délicate et parfumée, le bavarois familial, également légitime, consiste ainsi, de l'aveu général des amateurs de belle ouvrage, en l'incorporation vicieuse de sa susdite moitié dans un morne entassement d'appareils, dont il n'émerge, épais, flasque et sans fruit, que mieux dispensé de toute fantaisie. Le caroleur, en revanche, ne doit sa défaite indubitable, concédée de longue date à la caroleuse, qu'au triomphe d'une préférence arbitraire pour son envers féminin, érigé a posteriori en norme de bon goût. Souveraine, la langue a choisi ; dès lors, il ne reste plus qu'à s'incliner sans regret, tout au plaisir de ses gambades espiègles en contrée pâtissière.

Le présent cas prend sa source au moyen âge. En ces temps reculés, la carole désignait une ronde festive, accompagnée de chants. « Danser » se disait parfois caroler, tandis que caroleur signifiait tout bonnement « danseur ». Mais l'archaïque caroleresse qui lui répondait ne devait pas survivre aux prémisses du baroque : moins en veine que la blancheresse, qui parvint à préserver son statut culinaire face à la blanchisseuse de profession, elle se laissa supplanter par la caroleuse, qui n'en fut pas moins contrainte, au fil des siècles, de se replier sur son acception crêpière, à mesure que s'intensifiait la concurrence d'un vocabulaire chorégraphique toujours enrichi d'apports dialectaux, voire étrangers. S'il est vrai que la langue est un système d'oppositions tel que le mot n'a de sens que de n'être pas ce que sont les autres mots — sans la moindre garantie, du reste, de son identité à lui-même — a fortiori nul couple de vocables ne saurait atteindre à la synonymie parfaite. La paire formée par la crêpe et la caroleuse en fournit une illustration palpable, puisque la seconde n'a pour raison d'être que de se démarquer de la première en donnant consistance au mythe — car c'est bien de mythe qu'il retourne — d'une crêpe qui ne s'aplatit pas : la drôlesse a beau dégouliner, s'affaisser, se vautrer, se répandre, les sectateurs de sa combinaison aérienne de la galette et du fourrage douceâtre persistent à ne voir au spectacle de sa décrépitude que la caresse enjôleuse de sa farce enfin débusquée, dévalant son relief originel en un lèchement suave. À l'évidence, la ci-devant caroleuse demeure bien en cour, même dépossédée depuis des lustres, par l'inculture envahissante de la classe bâfreuse, de ses lettres de noblesse en ancien français abâtardi. Néanmoins, son sort n'a rien de comparable avec la *damnatio memoriae* du juge, car loin d'être honnie, elle a été victime de son succès, comme en témoigne son recyclage par une suite impressionnante de modes anecdotiques, qui ne font que trahir la rémanence d'un fonds culturel primordial, commun à la civilisation européenne des plaisirs.

La parenté de la crêpe et de la danse fait ainsi partie des évidences inconscientes qui dépassent largement le cas singulier de la caroleuse. Dès le moyen âge, le terme générique de « bault », dérivé de la « baule », c'est-à-dire de la danse, désignait pêle-mêle confitures et pâtisseries. Mais la dernière attestation majeure et bien documentée d'une collusion inexplicée de ces deux mondes en apparence éloignés remonte à la naissance de la crêpe-dentelle à Quimper en 1886, des œuvres de Dame Cornic, dite Mâm'Katell. C'est sous le nom de baptême de « gavotte » que la divine douceur devait être appelée trente ans plus tard à conquérir l'ensemble du territoire national. Cette gavotte comestible est élaborée dans le respect d'un corpus de prescriptions strictes, à partir d'une pâte à crêpe aussi fine, voire ajourée, qu'une pièce de dentelle, enroulée à chaud sur une lame de couteau soigneusement affûtée à la meule. Son débouchage n'intervient qu'au terme d'un assèchement poussé, dotant le fourreau de fortune d'un croustillant d'une incomparable légèreté, qui trouve de nombreux emplois en pâtisserie comme en chocolaterie. Bien malin qui saura fonder sur le seul constat des données factuelles immédiates et sans la moindre modélisation anthropologique préalable sa justification du rapprochement avec la gavotte proprement dite, qu'est la gavotte à danser. Cette danse populaire à rythme binaire est née au XVI<sup>e</sup> siècle dans le Sud de la France et s'est diffusée dans tout le pays sous les formes les plus diverses, de la ronde traditionnelle à la danse en couple ou en chaîne, s'immisçant jusque dans la musique savante de Bach et de Rameau. De la bourrée, du branle et de la sarabande, dont la pratique réjouie animait à la veillée les mêmes réunions saccadées par l'enchaînement des figures, seule la gavotte a prospéré sur sa lancée féconde, en enrichissant la langue du désubstantival « gavotter », synonyme de « guincher ». Or c'est sur la terre de Bretagne, qu'avait tout juste auréolée la manne propagée par la fille Cornic, que le verbe connut son plus grand rayonnement. La prise en considération d'une telle conjoncture linguistique ne donne qu'un pâle avant-goût de l'accumulation d'effets

inattendus nés de la confrontation de l'antique caroleuse médiévale à l'onomastique clinquante de la cuisine bourgeoise du début du XXe siècle. C'est une véritable constellation entremetteuse qui prend tournure, pour peu que les formes appétissantes de la crêpe faite caroleuse aient d'abord été appréciées en regard d'une analyse sans complaisance de la posture sociale de la danseuse depuis l'Ancien Régime.

Minée par la prophétie de l'âpre toucher des pales en fer siccatif, la crêpe mutine, imbue d'elle-même et de son ascension salvatrice, n'avait de cesse qu'elle eût remisé son négligé de limande alanguie. Car si ses vagues bosselettes, perlées d'une suée de beurre mat, suffisaient à lui gagner l'éphémère valeur sentimentale qui lui était attachée, nulle mièvrerie n'avait jamais amorti le coût exorbitant de son liseré de guipure tentateur, dont la finition de haute volée, journallement déshonorée de tartinages insanes, requérait l'industrie précieuse d'une main-d'œuvre experte. Ce saut-de-lit tourneboulé à la va-vite en un frêle traversin goûteux pouvait bien ménager à l'aspirante une ébauche de monticule aux allures de prie-dieu rembourré, le confort des genoux éthérés dont sa robe embobelineuse, marouflée de fantaisie léopardine, occultait l'attrait fuselé vainement envisagé, ne la consolait pas davantage de sa vocation bridée plafonnant à mi-course. Enfin sœur converse et franchement pigeonnante à l'issue de ce noviciat, la caroleuse exhaussée s'est pourtant fait connaître et reconnaître, prise dans son sens le plus étroit, comme la version sucrée de l'aumônière, qui assure la pitance salée des rares gourmets rétifs à son accroche mielleuse. Le nom de sa contrepartie saline lui venait de sa ressemblance avec la bourse à coulant, suspendue à la ceinture, dont le mitan, serré par une lanière de cuir, isole le volume plein du contenant, situé en sa partie inférieure et fonctionnelle, du plissement décoratif symétrique, qui le surmonte en corolle chiffonnée. Cet accessoire de mode féminin, parfois très raffiné, n'était à l'origine qu'un vulgaire porte-monnaie, demeuré indifférent au sexe de son détenteur jusqu'au jour où l'aumône putative qui lui avait conféré quelque apparence de noblesse ne fut plus celle des piécettes qui en sortaient au profit des nécessiteux, mais des flux qui s'y engouffraient à fonds perdus, pour l'assouissement négocié des menus plaisirs de la récipiendaire. La subite appropriation féminine de l'article de bourrellerie, aussi sensible dans les faits, celés aux âmes pieuses ou godiches, que ressassée avec gourmandise, aux lèvres des pipelettes de service, suggéra aux cuisiniers, fins observateurs des mœurs de leur temps, que le tutu siérait mieux que la bure à l'édifice de crêpe cintré qu'ils avaient coutume d'appeler « aumônière ». C'est ainsi que le droit naturel concéda les desserts à la caroleuse, tandis que le poids des traditions conserva les mets salés à l'ancien monopole.

L'entrée en scène d'une caroleuse à croquer à pleine bouche reposait avant tout sur l'équivalence admise des deux protagonistes de l'aventure, la crêpe et la danse, parfaitement interchangeables. Elle était en outre facilitée par l'esthétique lascive, faite de pleins et de déliés, de galbes et d'échancrures, d'une douceur crêpière à l'assise moelleuse emballée de crinoline et ployant sous le feu d'artifice d'un bustier délacé. Mais cette promotion pâtissière n'était que la juste sanction d'un nouvel équilibre des forces : la caroleuse pouvait tenir la dragée haute aux riches aumônières d'antan, car elle s'était hissée, non sans étincelles, à un rang très supérieur à celui qu'elle occupait au moyen âge. La métamorphose était si criante, qu'au XVIIIe siècle la figure emblématique de la danseuse, incarnée par la Guimard, était au cœur de la théorisation morale des mécanismes économiques régissant selon Diderot la vie de la cité. « Dans la nature, toutes les espèces se dévorent ; toutes les conditions se dévorent dans la société. Nous faisons justice les uns des autres sans que la loi s'en mêle. La Deschamps autrefois, aujourd'hui la Guimard venge le prince du financier ; et c'est la marchande de modes, le bijoutier, le tapissier, la lingère, l'escroc, la femme de chambre, le cuisinier, le bourrellier qui vengent le financier de la Deschamps. » Étonné de la violence des diatribes que lui inspirait l'éthos supputé prédateur de la danseuse, Diderot prit le parti frileux conforme à son habitude de placer ses piques dans la bouche de son substitut cynique, le neveu de Rameau, dont il ne sut dès lors réfréner l'acrimonie. « Si un voleur vole l'autre, le diable s'en rit », s'exclamait-il. Et de conclure, impitoyable : « Au milieu de tout cela il n'y a que l'imbécile ou l'oisif qui soit lésé sans avoir vexé personne, et c'est fort bien fait. »

L'analyse du père de l'Encyclopédie ne manque pas d'acuité, qui décèle l'universalité, dénuée de tout caractère intime, des rapports de domination et de vengeance réciproques ; mais elle pêche par l'exiguïté de son champ d'investigation, trop étriquée de se fier à l'esbroufe chorale d'une poignée de raisons sociales concaténées, dont l'encombrement vaudevillesque biaise la réflexion du naturaliste en herbe. Certes, le surnom de « tripot lyrique », que s'est acquis l'Opéra en sa qualité de fournisseur d'accortes jeunesse « encataloguées » pour leur souplesse au-dessus de tout soupçon, ne figure pas à son tableau d'honneur ; le fait est, néanmoins, qu'après de ses caudataires vénaux, l'Alma Mater des petits rats se gargarise en catimini des retombées de cette aura sulfureuse, alors qu'elle rougit de la revanche cannibale savourée par ses enfants de chœur aux dépens de leurs suborneurs. Et puisqu'il est textuellement question de s'entre-dévorer, encore faut-il savoir qui mange quoi, si ce n'est qui baise qui, à chaque maillon de ce jeu du chat et de la souris ; qu'un nanti « entretienne une danseuse » et nul doute, en effet, qu'à l'étroit dans leur volière, in petto, les deux tourtereaux se perdent en conjectures tant la réponse est incertaine. La valse-hésitation peut même gagner jusqu'aux échanges entre « mécènes » et cocottes apprivoisées par la pratique du « bénéfice », qu'Ostrovski en son temps dépeignait comme une survivance du servage. Mais les raccords sont trop parfaits des larmes de crocodiles des unes aux fanfaronnades des autres. Or qu'elle rampe ou qu'elle « lèse », cette faune déplumée ne saurait voler bien haut. Les décrets de la nature sont infrangibles et le bât blesse sitôt que le parasite se plaît à s'imaginer en ordonnateur capital de la chaîne alimentaire, car il saute aux yeux qu'un rien lui ronge le lard, au point que sa complexion viscéralement déficitaire intrigue. Alors que mange-t-il, au juste ? Il n'est fin limier qui ne remonte la piste d'une traite, partant du constat qu'en bons ratés, « l'imbécile » et « l'oisif » du philosophe se sont toujours faits forts d'entretenir une danseuse en la personne effarouchée d'un violon ou de quelque autre exutoire inerte au boulotage duquel leurs

mandibules chétives ne couraient pas grand risque. Est-ce leur instinct ruminant qui se retrouve perverti dans sa fringale maligne ou bien singent-ils ainsi la pulsion dominatrice du méchant glouton ? Le dilemme attrape-nigaud de l'œuf et de la poule coupe court à sa pavane stérile, foulé au pied de la vérité nue, surgie du puits de science percé par les Lumières : malgré sa prétention féline, le charognard partage bel et bien la ration misérable du ramasse-miettes, qu'il accule en retour à paraître ce qu'il est — paralysé le museau pris dans l'engrenage, le nuisible n'en est pas moins pendable.

La fonction assignée à la danse au sein de l'horlogerie libidinale qui devait présider quelques décennies plus tard à l'apothéose de la cuisine bourgeoise n'avait manifestement plus rien de l'innocent creuset de sociabilité joyeuse où s'initiait la jeunesse paysanne, entraînée par la spirale enivrante d'une carole dont le charme bon enfant ne laissait pas insensible la fine fleur de l'aristocratie. Danse à chansons, propice à la participation de chacun, la carole était la danse des fêtes populaires, une danse de rencontre en terrain familial. Structurée par des règles, elle répartissait les rôles entre les danseurs pour mieux les faire glisser de l'un à l'autre en cours de manœuvre, selon un code implicite mais partagé. Cette alliance de la convergence générale et de la permutation circulaire en fait une curiosité des plus anachroniques à l'aune du défouloir cloisonné des trémoussements modernes, mais elle condamnait déjà la carole à la marginalité lorsque se sont imposées les premières danses de spectacle, accomplies pour le plaisir d'un œil extérieur, en guise d'apéritif à la consommation des spécimens mis à l'étalage. Aussi la carole en cotillon s'éclipsa-t-elle sur les pointes et se trouva-t-elle réduite à la portion congrue de la voix et des instruments. Cette dénaturation malsaine n'était toutefois pas assez cruelle. La carol mutilée fut embrigadée Outre-Manche et au-delà des mers, sous la livrée humiliante d'écholalies de Noël fredonnées d'une voix blanche à des quidams assaillis au seuil de leur domicile par des commandos de bigots sans vergogne ; ces dignes séides des stratèges du porte-à-porte et de la vente forcée se prétendaient mus par le devoir sacré de faire pénétrer dans la sphère intime, à la nuit tombante, la sainte parole d'un Art auxiliaire de leurs bons sentiments diurnes, hélas passés inaperçus de leurs obligés, trop heureux de goûter les fruits de cet intérêt qui leur épargnait, par le labeur d'une vie, les affres de la solitude, du vice et de l'ennui. La déchéance de la carole avait beau compromettre durablement l'avenir du mot, moyennant quelques contorsions la gourmandise qui la personnifiait ne devait pas en être affectée, soutenue dans ses avatars par la hiérarchie du stupre, dont la solidarité à toute épreuve réclamait à cor et à cri sa réincarnation.

Le Ciel ne devait pas rester sourd à cet appel et, par une nuit zébrée d'éclairs, une étoile filante annonça la naissance de la caroline promise. Homme de peu de foi — mais il en est tant d'autres — un « anthroposociologue de la cuisine et des manières de tables », ignorant tout de ce qui vient d'être dit comme de ce qui va suivre, rapporte, avec une naïveté confondante, que ce mets si controversé serait l'invention d'un certain Coquelin, présenté sous les traits d'un « excellent professionnel doué d'un grand sens de la créativité ». Selon ses dires blasphématoires, le coquin par anagramme l'était aussi pour ses nombreuses conquêtes féminines. « Afin d'honorer l'une d'elles, la Belle Otéro, danseuse espagnole qui faisait alors tourner la tête aux dîneurs de Chez Maxim's, le galant pâtissier baptisa de son prénom Caroline les petits éclairs qu'il venait de créer. » C'est beau comme l'antique, mais il y aurait beaucoup à dire de la véracité du conte, qui en apprend davantage sur les tristes habitudes de l'historiographie gastronomique que sur son objet supposé. Tout d'abord, Caroline Otéro n'est pas née Caroline, mais Agustina Otero Iglesias : il faudrait donc commencer par expliquer l'élection des trois syllabes auxquelles sa vie d'hétaïre s'est efforcée de faire honneur. Or poser la question revient à donner la réponse : pour une caroleuse, qu'elle danse ou qu'elle se dévore, le prénom Caroline est le signe de sa prédestination, stigmaté toujours préférable du reste au raccourci Carla, d'une inconsistance putassière rédhitoire. En second lieu, les chroniqueurs sont formels, il n'y a pas trace d'un quelconque Coquelin sur la longue liste des amants dûment répertoriés de la Belle. Ses thuriféraires portaient des noms beaucoup moins romantiques, réduits à des chiffres cabalistiques auxquels seule cette joueuse compulsive savait trouver un charme rédempteur, sonnante et trébuchant. C'était le 2, pour Léopold, Guillaume et Nicolas, sans doute frères, qui se relayaient à son chevet de Belgique, de Prusse et de Russie ; le 7, pour Édouard, un Anglais de passage ; le 13, déjouant le mauvais œil, pour Alphonse, un compatriote... Prompt à clouer le bec aux mauvaises langues chauvines, Aristide Briand, président du Conseil, peut toutefois certifier que sa mante religieuse favorite n'avait rien contre les Français, ni même les Grecs s'il le fallait — pourvu qu'ils fussent en mesure de doter ses bonnes œuvres d'un écot vénérable, aurait-il précisé au grand dam de Coquelin. De fait, sauf dans les rêves éveillés d'un érudit de pacotille, le pauvre bougre n'avait aucune chance d'approcher une courtisane de cet acabit ; l'abatteuse invétérée visait la suite royale et non le modeste brelan, impair et manque.

Que diable ce pâtissier venait-il donc faire dans cette galère ? Rien, car ce n'est tout simplement pas le bon Coquelin ; d'ailleurs, l'autre, l'histrion, n'est pas le bon non plus et Caroline elle-même n'avait pas sa place dans ce ballet de portes claquées, digne d'une comédie de boulevard. L'un des représentants de la fameuse dynastie des Coquelins, engendrée — c'est une coïncidence — par un boulanger de Boulogne-sur-Mer, s'est malgré tout dévoué pour endosser la méprise entérinée depuis. Convaincu d'expérience que c'est au poulailler qu'on se fait une place au paradis de la postérité, Constant, dit l'Aîné, aurait effectivement pu croiser sa consœur à la mode de Bretagne, mais la gastronomie française n'aurait rien eu à retenir de leurs accointances fortuites. En revanche, les belles lettres gardent un souvenir ému de la complicité dudit Coquelin avec Edmond Rostand, qui écrivit à son intention le rôle éponyme de Cyrano de Bergerac ; dans cette pièce, l'acteur donnait la réplique à un personnage secondaire du nom de Raguenaud, illustre pâtissier du XVII<sup>e</sup> siècle, inventeur d'une tartelette à la crème d'amande, baptisée « amandine », dont le deuxième acte contient la recette déclamée en vers de mirliton. Tels sont les ingrédients hétéroclites de la tambouille improbable concoctée par l'archéogastrologue. Mélangez le tout, puis laissez décanter quelques décennies au minimum, avant d'égoutter le

dépôt à la louche. Au moment de servir, liez la sauce et saupoudrez de bris de spéculoos : vous n'aurez aucun mal à obtenir une fable dans le goût des amours de la Belle Otéro et de Maître Coquelin. En ces matières, la mansuétude est pourtant de mise et c'est à juste titre, car la Providence a voulu qu'une telle façon de procéder, scientifiquement indigne, épousât peu ou prou, à son corps défendant, la propre marche de l'Histoire et son mécanisme de déconstruction aveugle, par pans entiers, des réalités humaines, dégluties en fournées disparates afin de mieux passer au tamis d'idiosyncrasies individuelles ou nationales et de s'agglomérer derechef en d'éphémères récupérations anarchiques. Édifiante à cet égard, la « charlotte Talma », que devait immortaliser le Mémoire du Pâtissier-Entremettier, prend la forme d'une bavaroise à l'ananas, versée dans un moule chemisé d'éclairs garnis « pour moitié en crème à la pistache et pour moitié en crème à la fraise ». Inspiré par une logique dont il ne fait pas de doute que le mystère échappait à l'auteur de l'hommage, ce dessert accomplit le tour de force quasi trinitaire de gratifier le siècle d'une « Charlotte » à l'ananas de « Carolines » à la fraise, vouée à la résurrection sacrificielle, sinon d'un compère « caroleur », du moins d'un enfant de la balle, le grand acteur tragique François Talma.

Outre le décalque intuitif de l'arbitraire des processus historiques, ces joyeuses divagations tant manuelles qu'intellectuelles ont l'intérêt de mettre en lumière le penchant prononcé de la nomenclature culinaire bourgeoise à l'endroit des appellations féminines rehaussées d'allusions exotiques et de fantasmes nobiliaires ou culturels. La consultation des répertoires d'époque permet d'établir que les prénoms de femmes font belle figure à la rubrique des « consommés clairs ». C'est ainsi qu'en guise de mise en bouche, Alexandra brandit de tendres quenelles imbibées de bouillon sur une chiffonnade aux touches de laitue ; d'un même élan, Aurore mouille de son fumet rougeoyant des bâtonnets de volatiles blanchis en filets, tandis que Belle Gabrielle entreprend sans ambages d'inculquer le fondant de la mousseline aux queues d'écrevisses surnageantes. Quant à Lorette, « condimentée au piment », elle emmagasine avec soin sa garniture de truffes et de « pointes d'asperges pluches », mais sert à part les « petites boules de pommes » agencées avec doigté qui suivent toujours de près. L'énumération est alléchante, pour la bonne et simple raison qu'il était prévu qu'elle le fût dès la première mouture de la recette : au catalogue de la cuisine bourgeoise, en effet, le Verbe a précédé l'existence de la soupe originelle, quitte à ce que sa composition soit revue et corrigée à l'épreuve des fourneaux, car il allait de soi que seuls les plats mangeables fussent homologués pour la postérité. Dès lors, comment s'étonner que Messaline assaisonne ses rognons de coq d'une julienne de piments doux ? Ce mode d'exploration gustative aléatoire, qui fait d'un mot un gage, d'une recette un pari à relever, domine dans la plupart des catégories d'agrément, des entrées jusqu'aux desserts, comme en atteste le défilé des « veloutés » qui voit, dans le sillage d'Élisa, se bousculer, parmi tant d'autres, Irma, Juanita, Viviane ou encore Xavier, tel un cheveu sur la soupe. Aussi la lecture de ces grimoires désuets n'est-elle pas seulement distrayante ou instructive ; elle est salutaire en ce qu'elle offre aux pâtissiers bateleurs une occasion unique de se mesurer à l'ingéniosité de leurs glorieux devanciers, dont le laconisme enseigne la modestie propice à l'invention et surtout le silence, condition nécessaire à la dégustation.

Qu'ils sachent donc que le velouté Mogador n'est pas une « exquise » association d'abricot, d'orange et d'ananas, encore moins un « subtil » accord de fruit de la passion et de chocolat au lait, mais un velouté à la purée de foie gras, garni de julienne de volaille et placé sous les auspices d'un extravagant duo « langue et truffe ». Quant aux œufs Mogador, ce sont des croûtons de pomme Marquise surmontés d'un œuf, à son tour nappé de sauce suprême au foie gras, puis couronné du fol attelage susmentionné. Par conséquent, le noyau dur du Mogador s'avère, sans contestation possible, l'accolement maniériste de la langue à la truffe, en une imbrication bénie par l'onction d'une sauce épaisse. Travestir en douceur fruitée de fin de repas cet étouffe-chrétien prétentieux requerrait, pour ne pas sombrer dans le ridicule, une imagination débordante inaccessible aux élucubrations pompeuses, mâtinées de rêveries coloniales, qui assurent le boniment des dernières tendances de la pâtisserie contemporaine. S'il est plus sage de renoncer, c'est tout de même avec profit que les plumitifs concernés reliront les recettes précédentes, une fois avisés qu'elles rendent hommage cum grano salis, non pas à l'industrie touristique d'Essaouira, mais à Céleste Mogador, danseuse née dans le ruisseau sous le nom de Veinard, qui avait brièvement épousé le comte de Chabrilan, Lionel de Moreton, petit-fils du duc de Choiseul. Tarabustée sans répit par l'affectueuse pression des siens, très remontés contre son inclination sensuelle, cette mauvaise graine indolente, ultime drageon d'une branche condamnée, s'était irrémédiablement amourachée des talents orchestraux hors pair de la douce manipulatrice. Mais la morale est presque sauve, puisqu'en dépit des asticotages de son escouade de notaires, pétris de la fureur obsidionale habituelle à tout factotum mercenaire, et malgré les trésors de rouerie déployés en pure perte à graisser la patte des collatéraux Praslin, déjà plus qu'opulents, venus prendre langue par souci d'apaisement, la ballerine vorace ne sut se garantir, du legs gelé à l'arraché de son admirateur béat, que le reliquat fluet d'un avancement d'hoirie fait au comte alité. Jusqu'au bout tête en l'air et sans retenue, Moreton-Chabrilan, de roi fainéant ravalé coursier pour autrui, ne l'avait quemandé qu'en préfiguration du lâchage imminent de son petit cœur fêlé, dont il se rappelait, les larmes aux yeux, que sa femme rougissante avait accepté l'offrande impromptue mais chevaleresque d'un simple battement de cils.

En butte aux Chabrilan rageurs et sous le contrecoup extatique d'une conversion foudroyante, la jeune veuve, tout juste dépossédée de son jouet défaillant, se fit à brûle-pourpoint la vestale enflammée de l'amour conjugal dont elle se trouvait prématurément frustrée. Pâmée de remords troubles à la pensée que son époux mystique avait rendu l'âme en des spasmes poignants, l'encore sémillante caroleuse jeta son dévolu de première communicante sur la plus curieuse des passions : de peur que sa mémoire s'estompât sans lustre ici-bas, son alter ego charnel l'avait investie en songe du tâtonnant dessein de se connaître elle-même en son for intérieur et d'y ressaisir ce manque obscur au fondement de la possibilité de l'Autre, dans l'espoir que l'écrit cathartique, escompté de ce truchement culturel,

l'aiderait à restituer la transcendance de leur révélation croisée. Partant, c'est au fil de remâchages d'inspiration inégale que la belle éplorée distilla les souvenirs sirupeux de son hymen réinventé de main de maître, ronronnant à part soi d'être prise en sympathie sur son trône de vanité. Dieu merci, ces lectures un poil profanes n'ont pas été transmises aux scribouillards ultérieurs, qui se reconnaîtront néanmoins volontiers dans l'essentiel de la gracieuse nomenclature enclose dans les archives de becs fins dumassiennes qu'elles ont généreusement alimentées. Feuilleté dans la pénombre fatiguée de boudoirs éclairés à la chandelle, le récolement de leurs pages didactiques, évocatrices d'une élégante société d'entremets, permettait que se fréquentassent, à longueur de manuels, des nuées de créatures évanescents, répondant in absentia, par une leste révérence, aux doux prénoms de Joséphine, Ninon, Louise ou Marquise Alice. Pendant les fortes chaleurs les escortait une procession de « bombes » à donner le frisson, mise en coupe réglée par d'efficaces boute-en-train, suppôts admiratifs d'Odette et de Margot, demeurées exemplaires, dont l'amble vieille école imprégnait, dès l'ouverture du ban, le service frétilant, non seulement de Clarence et Fedora, givrées à souhait, mais encore des saintes huiles Maréchale et Comtesse Sarah, que leurs vertus digestives préposaient, en fin d'agapes, à la dissipation des ballonnements endurés par les vaillants sybarites. Étrangers au snobisme ambiant, les amateurs de caroleuses purs et durs auront la perfidie de souligner que les plus modestes de ces demoiselles sont encore les crêpes, Suzette et Jeannette, très terre-à-terre, dont les délices plébiscitées renvoient pourtant leurs rivales aux vestiaires.

Dans la section « hors-d'œuvre » des mêmes répertoires, les carolines, lovées dans le nid encore tiède de la caroleuse, succèdent officiellement aux « canapés Lucile ». À l'annonce d'un tel programme, les esprits tendraient à s'échauffer au-delà du raisonnable, n'était la douche écossaise administrée par l'ordonnance adscrite : les « carolines » ne sont que de simples « petits éclairs garnis de mousses froides diverses, chauffroités et lustrés à la gelée ». L'appétence renaît toutefois de l'équivoque calculée d'un vocabulaire technique orientant, sans avoir l'air d'y toucher, la perception béotienne du « chauffroitage » et du « lustrage » à la « gelée », en un sens qui les rende compatibles avec le prénom Caroline et ses connotations licencieuses dans le contexte linguistique d'époque. D'autres recettes s'engagent beaucoup plus avant dans cette direction et, à l'instar des consommés Lorette et Messaline, ou de la gamme des Mogador, laissent entrevoir en filigrane, à peine couchées sur le papier, le principe moteur de leur composition transparente. C'est le cas des « éclairs Karoly » — Karoly, Caroline... l'affaire paraît entendue, à ce détail élocutoire près que le versant masculin de la danseuse ne rime pas avec ailloli. Karoly, l'éclair, répond à l'oïl, c'est-à-dire au oui, de la langue d'oïl et le vers libre, long en bouche, de sa recette cavalière se boit comme du petit lait, par gorgées successives :

Fourrées de purée  
De parties internes de bécasse  
À la fine champagne beurrée ;  
Pointe de cayenne ;  
Puis chauffroiter à brun ; lustrer à la gelée ;  
Décors de truffes.

De la truffe, au bout du compte, à la purée introductive, en passant par la pointe et le piment, coincés entre le fourrage et les parties de la bécasse, tous les grands classiques du genre sont réunis dans ce méli-mélo si exhaustif qu'une chatte n'y retrouverait pas ses petits. Sur ces entrefaites, l'entrée en lice inopinée de la fine champagne, relayée par le chauffroitage à brun puis le lustrage à la gelée, amorce la montée en puissance rythmée, confinant au grand Art, qu'induisait l'apothéose finale de l'éclair annoncé, encore hâtée par l'agacerie superfétatoire des « parties internes » malaxées « à la fine champagne beurrée », dont se fourre la pâte à chou de la caroline.

La recette ne vaut pas seulement pour le génie fruste de sa provocation salace ; c'est un morceau de choix, qui parvient, au gré des flexions de la carole sous-jacente, à condenser l'esprit d'une génération en la quintessence de ses précipités enchâssés — caroleuse, caroline et Károly... Ce dernier blason, aux sonorités danubiennes patentes, était par nature éligible au baptême de tout plat bouffi de componction fin de siècle, en vertu du caractère international revendiqué de la grande cuisine promue dans l'Europe entière par les chefs français. Mais à l'orée de la Belle Époque, il ne pouvait manquer d'évoquer le plus scandaleux des « Austro-hongrois » de la place de Paris, le fringant Esterházy de l'affaire Dreyfus, Marie-Charles-Ferdinand Walsin-Esterházy de son état civil complet. Rejeton naturel d'une très ancienne lignée magyare, ce traître d'anthologie pouvait déjà se vanter avant même sa naissance qu'il existât, dans son royaume ancestral, une pâtisserie populaire portant son nom, l'Esterházy torta, née des cuisines du comte Moric Esterházy. Ce fait connu de toute la profession était propre à susciter l'émulation de la gent toquée ; encore fallait-il jouer cette carte osée sans en payer la note. Lorsque l'inspiration esterházyenne s'avisait de titiller les maîtres queux, ce ne fut donc pas le titre princier, trop voyant, qui fut choisi, mais le prénom Charles accommodé, par compensation, de la graphie hongroise Károly, qui le rapprochait fort à propos de l'antique caroleuse débaptisée par les vicissitudes de la mode, ainsi que de la toute jeune caroline, consacrée par les mêmes aléas. L'anti-modèle de l'entremets salé présentait l'avantage, outre la consonance de son prénom, de posséder un double patronyme, dont la première articulation le liait autant à la danse, considérée sous l'angle interlope, que son mode de vie déréglé, jalonné de frasques retentissantes : il avait hérité le sceau de « Walsin » de l'obscur sobriquet germanique de « valseuse » dont sa noble aïeule Marie-Anne avait affublé son fils Jean-Marie-

Auguste à sa naissance en 1767, tout en le déclarant de père et de mère inconnus... Les Hongrois innocents, informés de l'outrage culinaire qui venait de se perpétrer, refusèrent de se coltiner la poisse du renégat récidiviste dont les Français semblaient se défausser lâchement sur eux. Bouclant la boucle, ils ripostèrent à l'insinuation gauloise par une crêpe Esterházy non moins retorse, dont le succès fulgurant détourna les sarcasmes avec l'efficacité d'un paratonnerre. Cuite sur une seule face, elle dissimulait son verso collant sous la demi-lune rissolée d'un camaïeu d'ocres aromatiques, scindé par un pli rectiligne en sorte que sa garniture surprise, d'ordinaire très anodine, s'agglutinait à la pâte en une fine liaison double, à la fois molle et serrée, des plus agréables aux papilles, en dépit de la finalité première du stratagème, qui était d'aplatir la caroleuse une fois pour toutes... D'une économie magistrale, la leçon fut appréciée à sa juste valeur ; cerise sur le gâteau, cette palacsinta de circonstance, souvent attribuée à tort au comte Moric, devait au siècle suivant l'emporter haut la main, dans la famille des desserts esterházyens, sur l'aristocratique torta, savoureuse pâtisserie fondante, à la noisette, à l'amande ou à la noix, voilée de crème onctueuse mais déclassée par les atours malingres d'une bayadère bourlingueuse.

La guerre secrète des carolines, dont l'épisode transleithanien constitue l'escarmouche finale, s'acheva sans que le peuple gourmet se fût laissé persuader de prendre parti dans une lutte aussi factice à son goût qu'étrangère à son intime conviction touchant au cloisonnement sucré-salé, dont la loi d'airain, modulable au seul titre de l'exception jurisprudentielle, est au fondement d'un droit des mets supérieur, qu'aucune plainte envieuse, d'aucune des parties contractantes de la scène gourmande, n'a jamais réfuté, loin s'en faut. D'une bonne foi plaisamment odieuse et d'un sans-gêne à l'avenant, le malotru plébéien clamait à tue-tête qu'il avait le flair trop exercé pour tomber dans pareil piège à con. L'immixtion sous des bannières à caroles contrefaites de salaisons moussues d'un substrat toujours plus douteux démontrait à ses yeux, chez l'engeance saumâtre, la volonté de marquer le pré carré pâtissier d'une griffe sacrilège avant d'y prendre pied ; mais si la trahison des chefs français poussait à l'acceptation de secours étrangers, la sincérité des brigades allogènes n'en excusait ni l'impéritie notoire, ni l'arrière-pensée revancharde. Étoffée des compromis fertiles picorés en douce à même la pâture salée de ces paniers percés, la résistance passive et généralisée s'avérait la meilleure stratégie contre l'errance du palais réduit aux relents gélifiés du prêt-à-manger tubulaire. C'est donc au ras des pâquerettes mordant avec panache sur la ligne de démarcation, que les ingrédients de bonne composition, louvoyant de garde-à-vous en cessez-le-feu sous la menace d'un couvre-feu piaculaire, vauquaient sans trêve au commerce des corps sapides à l'heure où le mépris viscéral essuyé par l'offensive traîtresse enlisait son arrogance contre nature dans le maillage distendu de citadelles déconfités.

Depuis belle lurette, il était communément admis que la crêpe folâtre se fit galette de sarrasin quand il lui chantait d'être goulue d'amalgames carnés et roboratifs ; révolutionnaire à son échelle de roudoudou, l'invention tardive du caramel au beurre salé ne fut, dans cette perspective, que la blanche écume épurée d'une force tellurique travaillant en sous-œuvre les frontières de la culture sucrée. Elle n'en posa pas moins la première pierre d'une nouvelle alliance, qui conforta le dogme dans son humilité jusqu'alors empesée, par la révélation, sous l'aiguillon d'une pointe de sel, de sa grandeur intrinsèque. À l'avant-garde des missionnaires de la bonne parole s'illustrait doublement la crêpe : sa pâte s'était toujours targuée d'une pincée de ladite substance et son mariage avec le caramel miraculeux régala la langue d'une fusion si nécessaire qu'elle plongeait dans l'oubli les desserts concurrents. Sa prédication ravivée renouait, en sus, avec une prouesse antérieure d'un millénaire à la découverte du Nouveau Monde, puisque c'est bien de crêpes qu'espéraient se voir récompenser les pèlerins parvenus à Rome confiants en la promesse du pape Gélase, architecte en moins d'une olympiade d'une Renaissance de mémoire éternelle. Le compilateur du missel avait su, par cette libéralité sans précédent, phagocyter en douceur la fête païenne célébrée en l'honneur du Dieu Pan à grand renfort de ces courses au flambeau qui sont à l'origine de la chandeleur chrétienne. Capable d'enter la ferveur sur la joie de vivre sans que dépérísse le franc ni le sauvageon, la politique visionnaire du pape kabyle fit la gloire d'un âge d'or dont les pontifes, lassés de la litanie ronflante des Pieux, Urbains, Bénis, Innocents et Célestins, ne répugnaient pas, déguisés d'oripeaux latins ou grecs, à des pseudonymes un rien débonnaires, tels que Bonne Trogne ou Rieur, sous la protection symbolique duquel s'intronisa, non sans raison, le premier des Gélases, sanctifié subito.

Plus proche de cette histoire savante qu'il n'y paraît de prime abord, la pratique populaire ne retient de la crêpe qu'acrobaties de confection et surtout liberté de mise, car le spectacle gracile de sa silhouette tournoyant au firmament ne pouvait se satisfaire de rebondir sur un simple empilement cylindrique. En demi-cercle, en portefeuille ou en triangle, pliée, chiffonnée, lacérée, voilà la fille de l'air enduite à l'envi de confitures épicées, coupées d'une déliquescence de glaces tiédies à jouter les sauces. Fourrée des mêmes, il s'en faudrait d'un doigt qu'elle ne mime un roulé dont la farce-attrape, dévorée d'un bout, s'écoule de l'autre, au désespoir des apôtres d'une propreté cucul bernés par sa fausse innocence enfantine — la désolation de ces bagnards de la table serait même absolue s'ils soupçonnaient le menu des réjouissances du Mardi gras que leur mijote la friponne. Passée caroleuse, la crêpe gonflée pour deux se monte en épingle d'un coup de cuiller à pot, gainée de zestes d'orange effilés et de rubans soyeux, quelquefois secourus in extremis de cure-dents masquant leurs biseaux dans la pulpe émincée de fruits fantasques. Hors de portée du regard paternel, des garnements l'attaquent du bout des lèvres à l'image affalée des Romains égrenant leurs grappes de muscat tête en arrière et bouche béante, incapables pour autant d'engloutir d'un coup le baluchon malléable, qui se rétracte sous leurs dents de lait pressantes dès la première tentative de rabattage. Dans un effort bientôt conjoint d'arrimage de la sphère arraisonnée survient alors, en éclairer timide, un menton câlin contournant par le dessous sa panse délicate, épaulé d'une pointe de nez papillonnante, qui l'éperonne à revers sur son flanc. Mais, déjoué par l'ondulation hypnotique de la caroleuse trop longtemps morfondue, l'appendice s'abaisse à faire mine de s'excuser de ses à-coups pointillistes, afin de mieux passer en coulisse le relais de son treuillage hypocrite. À cette esquisse de baiser lapon menée cahin-

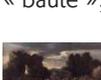
caha succèdent les dispositions alambiquées d'une langue officieuse, dont l'effleurement insinuant n'est que le préliminaire au déchaînement carnassier des babines, car l'imminence d'une étreinte incisive ne fait plus le moindre doute. Et la baudruche de déverser sans crier gare son sacrosaint bagage sur un éclat de rire tonitruant, secoué des quintes de toux provoquées par la compote avalée de travers : en écho fébrile à la canonnade de particules ainsi régurgitées, de piètres lambeaux de corolle famélique échappés au geyser tremblent aux doigts gélatineux du sale gosse éructant, comblé d'atteindre à si peu de frais l'au-delà du delirium tremens.

Embourbé dans l'âge tendre, le petit monstre recroquevillé de plaisir pêche par l'excès de candeur indissociable de son humanité concupiscente en devenir. Il lui faudra s'armer d'une patience angélique et prendre ses distances avec ses pairs ô combien patauds, s'il veut goûter un jour à l'allégresse estomacante de se faire le chorégraphe encensé des virevoltes de la danseuse étoile, seul à mériter la bénédiction de l'envoyer valdinguer enfin dans les règles de l'art. À l'aube claire d'un solstice biblique, queue de poêle à main droite, écu patiné à main gauche, l'écu crispé dans l'anticipation de ses appuis cambrés se campe au centre de l'arène mystagogique et ravale sa salive, pénétré par l'enjeu crucial de sa prestidigitacion débutante. En cet écrin de blancheur jonché d'une panoplie rutilante de chromes qu'il affecte d'ignorer, l'apprenti marmiton, l'œil rivé sur la pâte roussie et cloquée par le feu, guette le tangage de ses spectres annulaires qui vacillent et tressautent au rythme des relances, à contre-jour d'un soleil électrique presque éclipsé chaque fois qu'elle le frôle de toute son envergure, au sommet de sa parabole. Sous son meilleur profil, la trajectoire invertébrée du précieux projectile résume avec une touche de Sturm und Drang la course échevelée d'un croissant de lune battant de l'aile sans trop d'espoir d'arriver à bon port. Mais cette gloriole inédite, dont la coquette se faisait une fierté d'esthète, se délite en peau de chagrin, sabotée par l'illusion parallactique qui frappe la pupille au déboulé du foyer circonscrit dardant ses rayons crus, tandis que de part et d'autre du disque en transit intemporel le long de son axe de sustentation, globe oculaire et halo baladeur, alignés au cordeau, se repaissent de la houle en lévitation qui menace de les gagner. La basse continue des ramassages au poêlon s'égaille alors dans les aigus d'un crépitement de coups de gueule baveux, dont la cacophonie bouillonnante achève d'exaspérer la marionnette trampolineuse, déjà durement éprouvée par la tangence de ses parades entre deux envolées jubilatoires. Plus concentrée que jamais sur les artifices de propulsion décriés naguère, elle se prend à rêver d'une dérive égoïste et détourne à cette fin les vagues insidieuses imprimées d'un manche complice de son escalade. Échauffée pour de bon, la future caroleuse bifurque tout à trac en artiste du grand écart, ravie de s'escamoter dans les limbes, cap fixé sur le plafond tant attendu, qu'elle percute de plein fouet dans un hurlement de sirène amüi. Qu'elle s'en décolle d'un bruit moite de ventouse et repose tout son soûl sur l'armoire : rejailie de ses pirouettes porte-bonheur comme d'un coup de baguette magique, une béatitude tenace irradie désormais le cœur régénéré de l'enfant prodige, au front touché par la grâce du saint rieur.

# LA CAROLEUSE

L'indétermination  malicieuse dont se trouve affligé le genre du caroleur introduit une pointe d'ambiguïté rafraîchissante au cœur  des arrière-salles névralgiques où, le petit doigt sur  la couture du pantalon, se bâtit la légende des métiers  de bouche, à la cadence du râle sibilant des chefs aussitôt répercuté en cascade par  les jappements de la valetaille soumise. Car c'est au  labeur fiévreux de ces antres infernales que  la caroleuse doit de s'incarner en une bourse de crêpe  empreinte des ardeurs de cuissons maîtrisées, tour à tour pommelée de  brun, de roux, de blond. Stoïque et résigné,  le patient artisan du dressage de l'entremets ferme  les yeux sur le cataclysme consécutif au défronçage  pressenti de sa fine collerette, conscient de la vanité de sa lutte contre  la propension de la compotée juteuse à déborder ses digues dérisoires, tant il les sait déjà perméables  aux effluves entêtants de caramel, exhalés à profusion, dont regorge le ballottin  rebondi. Fétiche happé par une ronde inextricable d'appétits et d'espérances, poussant la quête  de modelage de soi sur la voie d'une sublimation de la matière brute et cependant brinquebalé  à qui mieux mieux jusqu'à basculer dans la consommation jouissive d'icelle au prix de sa propre annihilation par autrui, le caroleur  est un Janus des cuisines dont la moindre  ambivalence est le doute inspiré par son genre. À peine  refoulé d'un furtif froncement de sourcil, toléré dents serrées jusqu'au  Saint des Saints des maisons étoilées, le va-et-vient de la bavaroise au bavarois — pour s'en tenir à l'exemple  canonique — a toujours été régi par des conventions  strictes, de sorte que leur inobservance blâmable émane à coup sûr de la seule ignorance. Si la bavaroise est une crème  irréprochable, délicate et parfumée, le bavarois  familial, également légitime, consiste ainsi, de l'aveu général des amateurs  de belle ouvrage, en l'incorporation viciée de sa susdite moitié dans un morne  entassement d'appareils, dont il n'émerge, épais, flasque et sans fruit, que mieux dispensé de toute fantaisie. Le caroleur,  en revanche, ne doit sa défaite indubitable, concédée de longue date à la caroleuse,  qu'au triomphe d'une préférence arbitraire pour son envers  féminin, érigé a posteriori en norme de bon goût. Souveraine,  la langue a choisi ; dès lors, il ne reste plus qu'à s'incliner sans regret,  tout au plaisir de ses gambades espiègles en contrée pâtissière.

Le  présent cas prend sa source au moyen âge. En ces temps reculés, la carole désignait  une ronde festive, accompagnée de chants.  « Danser » se disait parfois caroler, tandis que caroleur signifiait tout bonnement « danseur ».  Mais l'archaïque caroleresse qui lui répondait ne devait pas survivre  aux prémisses du baroque : moins en veine que la blancheresse, qui parvint à préserver  son statut culinaire face à la blanchisseuse de profession, elle se laissa supplanter par la caroleuse,  qui n'en fut pas moins contrainte, au fil des siècles, de se replier  sur son acception crêpière, à mesure que s'intensifiait  la concurrence d'un vocabulaire chorégraphique toujours  enrichi d'apports dialectaux, voire étrangers. S'il est vrai que la langue  est un système d'oppositions tel que le mot n'a de sens que de n'être pas ce que sont les autres mots—  sans la moindre garantie, du reste, de son identité à lui-même — a fortiori nul couple de vocables  ne saurait atteindre à la synonymie parfaite. La paire formée par la crêpe et la caroleuse  en fournit une illustration palpable, puisque la seconde n'a pour raison d'être que de se démarquer  de la première en donnant consistance au mythe — car c'est bien de mythe  qu'il retourne — d'une crêpe qui ne s'aplatit pas :  la drôlesse a beau dégouliner, s'affaisser,  se vautrer, se répandre, les sectateurs  de sa combinaison aérienne de la galette et du  fourrage douceâtre persistent à ne voir au spectacle  de sa décrépitude que la caresse enjôleuse de sa farce enfin débusquée,  dévalant son relief originel en un lèchement suave. À l'évidence,  la ci-devant caroleuse demeure bien en cour, même dépossédée  depuis des lustres, par l'inculture envahissante de la classe bâfreuse, de ses lettres  de noblesse en ancien français abâtardi. Néanmoins, son sort  n'a rien de comparable avec la damnatio memoriae du juge, car loin d'être honnie, elle a été victime  de son succès, comme en témoigne son recyclage par une suite impressionnante de modes anecdotiques,  qui ne font que trahir la rémanence d'un fonds culturel primordial, commun à la civilisation européenne des plaisirs.

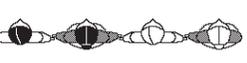
La parenté de la crêpe et de la danse  fait ainsi partie des évidences inconscientes  qui dépassent largement le cas singulier de la caroleuse.  Dès le moyen âge, le terme générique de « bault », dérivé de la « baule »,  c'est-à-dire de la danse, désignait pêle-mêle confitures et pâtisseries.  Mais la dernière attestation majeure et bien documentée d'une collusion inexplicée  de ces deux mondes en apparence éloignés remonte à la naissance de la crêpe-dentelle à Quimper en 1886,  des œuvres de Dame Cornic, dite Mâm'Katell. C'est sous le nom de baptême de « gavotte » que la divine douceur  devait être appelée trente ans plus tard à conquérir l'ensemble du territoire national. Cette gavotte comestible  est élaborée dans le respect d'un corpus de prescriptions strictes, à partir d'une pâte à crêpe  aussi fine, voire ajourée, qu'une pièce de dentelle, enroulée

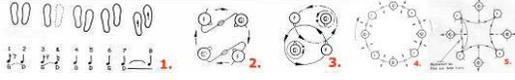
 à chaud sur une lame de couteau soigneusement affûtée à la meule. Son débrogage  n'intervient qu'au terme d'un assèchement poussé, dotant le fourreau de fortune 

d'un croustillant d'une incomparable légèreté, qui trouve de nombreux emplois en pâtisserie comme en chocolaterie.  Bien malin qui saura fonder sur le seul constat des données factuelles

immédiates et sans la moindre modélisation  anthropologique préalable sa justification du rapprochement avec la gavotte proprement dite,  qu'est la gavotte à danser. Cette danse

populaire à rythme binaire  est née au XVI<sup>e</sup> siècle dans le Sud de la France et s'est diffusée dans tout le pays sous les formes les plus diverses,  de la ronde traditionnelle à la danse

en couple ou en chaîne,  s'immisçant jusque dans la musique savante de Bach et de Rameau. De la bourrée, du branle  et de la sarabande,  dont la

pratique réjouie animait  à la veillée les mêmes réunion  saccadées par l'enchaînement des figures,  seule la gavotte a prospéré sur

sa lancée féconde,  en enrichissant la langue du désubstantival « gavotter », synonyme de « guincher ». Or c'est sur la terre  de Bretagne, qu'avait tout juste auréolée la manne

 propagée par la fille Cornic, que le verbe connut  son plus grand rayonnement. La prise en considération  d'une telle conjoncture linguistique ne donne qu'un pâle

avant-goût de l'accumulation d'effets inattendus  nés de la confrontation de l'antique caroleuse médiévale à l'onomastique clinquante  de la cuisine bourgeoise du début du XX<sup>e</sup>

siècle. C'est une véritable constellation entremettière  qui prend tournure, pour peu que les formes appétissantes de la crêpe faite caroleuse  aient d'abord été appréciées en regard

d'une analyse sans complaisance  de la posture sociale de la danseuse depuis l'Ancien Régime.

Minée  par la prophétie de l'âpre toucher des pales en fer siccatif,  la crêpe mutine, imbue d'elle-même et de son ascension  salvatrice, n'avait de cesse qu'elle eût remisé son

négligé  de limande alanguie. Car si ses vagues bosselettes,  perlées d'une suée de beurre mat, suffisaient à lui gagner l'éphémère  valeur sentimentale qui lui était

attachée, nulle mièvrerie n'avait jamais amorti le coût  exorbitant de son liseré de guipure tentateur, dont la finition de haute volée,  journallement déshonorée de tartinages

insanes, requérait l'industrie précieuse  d'une main-d'œuvre experte. Ce saut-de-lit tourneboulé  à la va-vite en un frêle traversin goûteux  pouvait bien ménager à

l'aspirante une ébauche  de monticule aux allures de prie-dieu rembourré, le confort  des genoux éthérés dont sa robe embobelineuse, marouflée  de fantaisie léopardine,

occultait l'attrait fuselé  vainement envisagé, ne la consolait pas davantage de sa vocation bridée plafonnant à mi-course.  Enfin sœur converse et franchement

pigeonnante à l'issue de ce noviciat,  la caroleuse exhaussée s'est pourtant fait connaître  et reconnaître, prise dans son sens  le plus étroit, comme la version sucrée

 de l'aumônière, qui assure la pitance salée  des rares gourmets rétifs à son accroche mielleuse.  Le nom de sa contrepartie saline lui venait  de sa ressemblance

avec la bourse à coulant,  suspendue à la ceinture, dont le mitan, serré par une lanière de cuir, isole  le volume plein du contenant, situé en sa partie inférieure et fonctionnelle, du

plissement  décoratif symétrique, qui le surmonte en corolle chiffonnée. Cet accessoire  de mode féminin, parfois très raffiné, n'était à l'origine qu'un vulgaire porte-monnaie,

 demeuré indifférent au sexe de son détenteur jusqu'au jour  où l'aumône putative qui lui avait conféré quelque apparence de noblesse  ne fut plus celle des piécettes

qui en sortaient au profit des nécessiteux, mais des flux qui s'y engouffraient  à fonds perdus, pour l'assouvissement négocié des menus plaisirs de la récipiendaire. La subite 

appropriation féminine de l'article de bourrellerie,  aussi sensible dans les faits, celés aux âmes pieuses ou godiches, que ressassée  avec gourmandise, aux lèvres des pipelettes

de service, suggéra aux cuisiniers,  fins observateurs des mœurs de leur temps, que le tutu siérait mieux que la bure  à l'édifice de crêpe cintré  qu'ils avaient coutume d'appeler

« aumônière ».  C'est ainsi que le droit naturel concéda les desserts à la caroleuse, tandis que le poids  des traditions conserva les mets salés à l'ancien monopole.

L'entrée  en scène d'une caroleuse à croquer à pleine bouche  reposait avant tout sur l'équivalence admise des deux protagonistes de l'aventure, la crêpe  et la danse,

parfaitement interchangeables. Elle était en outre  facilitée par l'esthétique lascive, faite de pleins et de déliés, de galbes  et d'échancrures, d'une douceur crêpière à l'assise

moelleuse emballée  de crinoline et ployant sous le feu d'artifice d'un  bustier délacé. Mais cette promotion pâtissière n'était que la juste  sanction d'un nouvel équilibre des

forces : la caroleuse pouvait  tenir la dragée haute aux riches aumônières d'antan, car elle s'était hissée,  non sans étincelles, à un rang très supérieur  à celui qu'elle occupait

au moyen âge. La métamorphose était si criante, qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle la figure emblématique de la danseuse,  incarnée par la Guimard, était au cœur de la théorisation morale des mécanismes

économiques  régissant selon Diderot la vie de la cité. « Dans la nature,  toutes les espèces se dévorent ; toutes les conditions  se dévorent dans la société. Nous faisons

justice  les uns des autres sans que la loi s'en mêle. La Deschamps autrefois, aujourd'hui la Guimard  venge le prince du financier ; et c'est la marchande de modes, le bijoutier, le

tapissier,  la lingère, l'escroc, la femme de chambre, le cuisinier, le bourrellier  qui vengent le financier de la Deschamps. » Étonné de la violence des diatribes que lui inspirait l'étho

s supputé  prédateur de la danseuse, Diderot prit le parti frileux conforme à son habitude de placer ses piques dans la bouche de son substitut  cynique, le neveu de Rameau, dont il ne sut dès lors réfréner l'acrimonie.  « Si un voleur vole l'autre, le diable s'en rit », s'exclamait-il. Et de conclure,  impitoyable : « Au milieu de tout cela il n'y a que  l'imbécile ou l'oisif qui soit lésé sans avoir vexé personne,  et c'est fort bien fait. »

L'analyse  du père de l'Encyclopédie ne manque pas d'acuité, qui décèle l'universalité,  dénuée de tout caractère intime, des rapports de domination  et de vengeance réciproques ; mais elle pèche par l'exigüité  de son champ d'investigation, trop étriquée de se fier à l'esbroufe  chorale d'une poignée de raisons sociales concaténées, dont l'encombrement  vaudevillesque biaise la réflexion du naturaliste en herbe.  Certes, le surnom de « tripot lyrique »,  que s'est acquis l'Opéra en sa qualité de fournisseur  d'accortes jeunesse « encataloguées »  pour leur souplesse au-dessus de tout soupçon, ne figure  pas à son tableau d'honneur ; le fait est, néanmoins,  qu'après de ses caudataires vénaux, l'Alma Mater  des petits rats  se gargarise en catimini des retombées  de cette aura sulfureuse, alors  qu'elle rougit de la revanche cannibale  savourée par ses enfants de chœur aux dépens  de leurs suborneurs. Et puisqu'il est textuellement  question de s'entre-dévoré, encore faut-il savoir qui mange quoi, si ce n'est qui baise qui,  à chaque maillon de ce jeu du chat et de la souris ;  qu'un nanti « entretienne une danseuse » et nul doute, en effet, qu'à l'étroit  dans leur volière, in petto, les deux tourtereaux  se perdent en conjectures tant la réponse  est incertaine. La valse-hésitation peut même gagner jusqu'aux échanges  entre « mécènes » et cocottes apprivoisées  par la pratique du « bénéfice », qu'Ostrovski  en son temps dépeignait comme une survivance  du servage. Mais les raccords sont trop parfaits  des larmes de crocodiles des unes aux fanfaronnades des autres. Or qu'elle rampe  ou qu'elle « lèse », cette faune déplumée ne saurait voler bien haut. Les décrets  de la nature sont infrangibles et le bât blesse sitôt que le parasite se plaît à s'imaginer en ordonnateur capital de la chaîne alimentaire,  car il saute aux yeux qu'un rien lui ronge le lard,  au point que sa complexion viscéralement déficitaire intrigue. Alors que mange-t-il, au juste ? Il n'est fin limier  qui ne remonte la piste d'une traite, partant du constat qu'en bons ratés,  « l'imbécile » et « l'oisif » du philosophe se sont toujours faits forts  d'entretenir une danseuse en la personne effarouchée d'un violon  ou de quelque autre exutoire inerte  au boulochage duquel leurs mandibules chétives ne couraient pas grand risque. Est-ce leur instinct ruminant qui se retrouve  perverti dans sa fringale maligne o

u bien singent-ils ainsi la pulsion  dominatrice du méchant glouton ? Le dilemme  attrape-nigaud de l'œuf et de la poule coupe court  à sa pavane stérile, foulé au pied

de la vérité nue,  surgie du puits de science percé par les Lumières : malgré sa prétention féline,  le charognard partage bel et bien  la ration misérable du ramasse-miettes,

 qu'il accule en retour à paraître ce qu'il est —.  paralysé le museau pris dans l'engrenage, le nuisible n'en est pas moins pendable.

La fonction  assignée à la danse au sein de l'horlogerie libidinale  qui devait présider quelques décennies plus tard à l'apothéose  de la cuisine bourgeoise n'avait

manifestement plus rien de l'innocent creuset  de sociabilité joyeuse où s'initiait la jeunesse paysanne, entraînée par la spirale enivrante  d'une carole dont le charme bon

enfant ne laissait pas insensible la fine fleur de l'aristocratie.  Danse à chansons, propice à la participation de chacun, la carole était la danse des fêtes populaires,  une danse de

rencontre en terrain familier. Structurée par des règles,  elle répartissait les rôles entre les danseurs pour mieux les faire glisser de l'un à l'autre en cours de manœuvre,  selon

un code implicite mais partagé. Cette alliance de la convergence générale  et de la permutation circulaire en fait une curiosité des plus anachroniques à l'aune du défouloir 

cloisonné des trémoussements modernes, mais elle condamnait  déjà la carole à la marginalité lorsque se sont imposées les premières danses  de spectacle, accomplies pour

le plaisir d'un œil extérieur, en guise  d'apéritif à la consommation des spécimens mis à l'étalage. Aussi la carole  en cotillon s'éclipsa-t-elle sur les pointes et se trouva-t-elle réduite

 à la portion congrue de la voix et des instruments. Cette dénaturation  malsaine n'était toutefois pas assez cruelle. La carol mutilée  fut embrigadée Outre-Manche

et au-delà des mers,  sous la livrée humiliante d'écholalies de Noël fredonnées d'une voix blanche  à des quidams assaillis au seuil de leur domicile par des commandos 

de bigots sans vergogne ; ces dignes séides des stratèges du porte-à-porte  et de la vente forcée se prétendaient mus par le devoir sacré  de faire pénétrer dans la sphère intime, à la nuit

tombante, la sainte parole d'un Art auxiliaire  de leurs bons sentiments diurnes, hélas passés inaperçus de leurs obligés,  trop heureux de goûter les fruits de cet intérêt 

qui leur épargnait, par le labeur d'une vie,  les affres de la solitude, du vice et de l'ennui. La déchéance de la carole avait beau compromettre durablement l'avenir du mot, moyennant

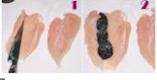
 quelques contorsions la gourmandise qui la personnifiait ne devait pas en être  affectée, soutenue dans ses avatars par la hiérarchie du stupre,  dont la solidarité à

toute épreuve réclamait à cor et à cri sa réincarnation.

Le Ciel  ne devait pas rester sourd à cet appel et, par une nuit  zébrée d'éclairs, une étoile filante annonça la naissance de la caroline promise.  Homme de peu de foi — mais il en est tant d'autres — un « anthroposociologue  de la cuisine et des manières de tables », ignorant tout de ce qui vient d'être dit comme  de ce qui va suivre, rapporte, avec une naïveté confondante, que ce mets si  controversé serait l'invention d'un certain Coquelin, présenté sous les traits d'un « excellent professionnel  doué d'un grand sens de la créativité ». Selon ses dires blasphématoires, le coquin par anagramme l'était aussi  pour ses nombreuses conquêtes féminines. « Afin d'honorer l'une d'elles, la Belle Otéro,  danseuse espagnole qui faisait alors tourner la tête  aux dîneurs de Chez Maxim's, le galant pâtissier baptisa de son prénom Caroline  les petits éclairs qu'il venait de créer. » C'est beau  comme l'antique, mais il y aurait beaucoup à dire de la véracité du conte,  qui en apprend davantage sur les tristes habitudes de l'historiographie gastronomique que sur son objet supposé.  Tout d'abord, Caroline Otéro n'est pas née Caroline,  mais Agustina Otero Iglesias : il faudrait donc commencer par expliquer l'élection  des trois syllabes auxquelles sa vie d'hétaïre s'est efforcée de faire honneur.  Or poser la question revient à donner la réponse :  pour une caroleuse, qu'elle danse ou qu'elle se dévore,  le prénom Caroline est le signe de sa prédestination, stigmaté toujours préférable du reste au raccourci Carla,  d'une inconsistance putassière rédhibitoire. En second lieu, les chroniqueurs sont formels, il n'y a pas trace  d'un quelconque Coquelin sur la longue liste des amants dûment répertoriés de la Belle.  Ses thuriféraires portaient des noms beaucoup moins romantiques,  réduits à des chiffres cabalistiques auxquels seule cette joueuse  compulsive savait trouver un charme rédempteur, sonnante et trébuchant.  C'était le 2, pour Léopold, Guillaume  et Nicolas, sans doute frères, qui se relayaient  à son chevet de Belgique, de Prusse et de Russie ; le 7, pour Édouard, un Anglais de passage ; le 13,  déjouant le mauvais œil, pour Alphonse, un compatriote... Prompt à clouer  le bec aux mauvaises langues chauvines, Aristide Briand,  président du Conseil,  peut toutefois certifier que sa mante religieuse  favorite n'avait rien contre les Français, ni même les Grecs  s'il le fallait — pourvu qu'ils fussent en mesure de doter   ses bonnes œuvres d'un écot vénérable, aurait-il précisé au grand dam de Coquelin. De fait, sauf dans les rêves éveillés  d'un érudit de pacotille, le pauvre bougre n'avait aucune chance d'approcher une courtisane de cet acabit;  l'abatteuse invétérée visait la suite royale  et non le modeste brelan, impair et manque. Que diable ce pâtissier venait-il donc faire  dans cette galère ? Rien, car ce n'est tout simplement pas le bon Coquelin;  d'ailleurs, l'autre, l'histrion, n'est pas le bon non plus et

Caroline elle-même n'avait pas sa place dans ce ballet  de portes claquées, digne d'une comédie de boulevard. L'un des représentants  de la fameuse dynastie des Coquelins, engendrée—  c'est une coïncidence — par un boulanger de Boulogne-sur-Mer, s'est malgré tout dévoué pour endosser la méprise entérinée depuis.  Convaincu d'expérience que c'est au poulailler  qu'on se fait une place au paradis de la postérité,  Constant, dit l'Aîné, aurait effectivement pu croiser sa consœur à la mode  de Bretagne, mais la gastronomie française n'aurait rien eu à retenir de leurs accointances fortuites. En revanche,  les belles lettres gardent un souvenir ému de la complicité dudit Coquelin  avec Edmond Rostand, qui écrit à son intention le rôle éponyme de Cyrano de Bergerac;  dans cette pièce, l'acteur donnait la réplique à un personnage secondaire du nom de Raguenaou,  illustre pâtisier du XVII<sup>e</sup> siècle, inventeur d'une tartelette à la crème d'amande,  baptisée « amandine », dont le deuxième acte contient la recette déclamée en vers de mirliton.  Tels sont les ingrédients hétéroclites de la tambouille improbable concoctée par l'archéogastrologue. Mélangez  le tout, puis laissez décanter quelques décennies au minimum,  avant d'égoutter le dépôt à la louche. Au moment de servir, liez la sauce  et saupoudrez de bris de spéculoos : vous n'aurez aucun mal  à obtenir une fable dans le goût des amours de la Belle Otéro  et de Maître Coquelin. En ces matières, la mansuétude  est pourtant de mise et c'est à juste titre, car la Providence a voulu  qu'une telle façon de procéder, scientifiquement indigne, épousât peu ou prou,  à son corps défendant, la propre marche de l'Histoire  et son mécanisme de déconstruction aveugle, par pans entiers,  des réalités humaines, dégluties  en fournées disparates afin de mieux passer au tamis  d'idiosyncrasies individuelles ou nationales et de s'agglomérer  derechef en d'éphémères récupérations anarchiques.  Édifiante à cet égard, la « Charlotte Talma », que devait immortaliser  le Mémoire du Pâtissier-Entremettier, prend la forme d'une bavaroise  à l'ananas, versée dans un moule  chemisé d'éclairs garnis « pour moitié en crème à la pistache et  pour moitié en crème à la fraise ». Inspiré par une logique dont il ne fait pas de doute  que le mystère échappait à l'auteur de l'hommage, ce dessert accomplit  le tour de force quasi trinitaire de gratifier le siècle  d'une « Charlotte » à l'ananas de « Carolines » à la fraise,  vouée à la résurrection sacrificielle,  sinon d'un compère « caroleur », du moins d'un enfant de la balle,  le grand acteur tragique François Talma. Outre le décalque intuitif de l'arbitraire des processus historiques,  ces joyeuses divagations tant manuelles qu'intellectuelles  ont l'intérêt de mettre en lumière le penchant prononcé  de la nomenclature culinaire bourgeoise à l'endroit des appellations féminines  rehaussées d'allusions exotiques et de fantasmes nobiliaires ou culturels. 

La consultation des répertoires d'époque permet d'établir que les prénoms de femmes  font belle figure à la rubrique des « consommés clairs ».  C'est ainsi qu'en guise de mise en bouche, Alexandra  brandit de tendres quenelles imbibées de bouillon  sur une chiffonnade aux touches de laitue ; d'un même élan,  Aurore mouille de son fumet rougeoyant  des bâtonnets de volatiles blanchis en filets,  tandis que Belle Gabrielle entreprend sans ambages d'inculquer le fondant  de la mousseline aux queues d'écrevisses surnageantes.  Quant à Lorette, « condimentée au piment », elle emmagasine  avec soin sa garniture de truffes et de « pointes d'asperges  pluches », mais sert à part  les « petites boules de pommes » agencées avec doigté  qui suivent toujours de près. L'énumération est alléchante,  pour la bonne et simple raison qu'il était prévu qu'elle le fût dès la première mouture de la recette:  au catalogue de la cuisine bourgeoise, en effet, le Verbe a précédé l'existence de la soupe originelle,  quitte à ce que sa composition soit revue et corrigée à l'épreuve des fourneaux, car il allait de soi  que seuls les plats mangeables fussent homologués pour la postérité.  Dès lors, comment s'étonner que Messaline  assaisonne ses rognons de coq  d'une julienne de piments doux ? Ce mode  d'exploration gustative aléatoire, qui fait d'un mot un gage, d'une recette un pari  à relever, domine dans la plupart des catégories d'agrément, des entrées jusqu'aux desserts, comme en atteste le défilé des « veloutés » qui voit,  dans le sillage d'Élisa, se bousculer, parmi tant d'autres, Irma, Juanita, Viviane  ou encore Xavier, tel un cheveu sur la soupe. Aussi la lecture de ces grimoires désuets  n'est-elle pas seulement distrayante ou instructive;  elle est salutaire en ce qu'elle offre aux pâtissiers  bateleurs une occasion unique de se mesurer à l'ingéniosité de leurs glorieux  devanciers, dont le laconisme enseigne la modestie  propice à l'invention et surtout le silence,  condition nécessaire à la dégustation.

Qu'ils sachent donc que le velouté Mogado  n'est pas une « exquise » association  d'abricot, d'orange et d'ananas, encore moins un « subtil » accord  de fruit de la passion et de chocolat au lait, mais un velouté à la purée de foie gras,  garni de julienne de volaille et placé sous les auspices d'un extravagant duo « langue et truffe ».  Quant aux œufs Mogador, ce sont des croûtons de pomme Marquisse  surmontés d'un œuf, à son tour nappé de sauce suprême au foie gras, puis couronné du fol attelage  susmentionné. Par conséquent, le noyau dur du Mogador s'avère, sans contestation possible,  l'accolement maniériste de la langue à la truffe,  en une imbrication bénie  par l'onction d'une sauce épaisse. Travestir en douceur fruitée de fin de repas cet étouffe-chrézien  prétentieux requerrait, pour ne pas sombrer dans le ridicule, une imagination  débordante

inaccessible aux élucubrations pompeuses,  mâtinés de rêveries coloniales, qui assurent le boniment  des dernières tendances de la pâtisserie contemporaine. S'il est plus sage  
 de renoncer, c'est tout de même  avec profit que les plumitifs concernés reliront les recettes précédentes, une fois avisés qu'elles rendent hommage  cum grano salis, non pas à  
 l'industrie touristique d'Essaouira,  mais à Céleste Mogador, danseuse née dans le ruisseau sous le nom de Veinard,  qui avait brièvement épousé le comte de Chabrilla, Lionel de  
 Moreto,  petit-fils du duc de Choiseul. Tarabustée sans répit par l'affectueuse pression  des siens, très remontés contre son inclination sensuelle,  cette mauvaise graine  
 indolente, ultime drageon d'une branche condamnée,  s'était irrémédiablement amourachée des talents orchestraux hors pair  de la douce manipulatrice. Mais la morale est  
 presque sauve, puisqu'en dépit  des asticotages de son escouade de notaires, pétris de la fureur obsidionale  habituelle à tout factotum mercenaire, et malgré les trésors de rouerie  
 déployés en pure perte à graisser la patte  des collatéraux Praslin,  déjà plus qu'opulents, venus prendre langue  par souci d'apaisement, la ballerine vorace   
 ne sut se garantir, du legs gelé à l'arraché  de son admirateur béat, que le reliquat  fluet d'un avancement d'hoirie fait au comte alité. Jusqu'au bout  tête en l'air et sans  
 retenue, Moreton-Chabrilla,  de roi fainéant ravalé coursier pour autrui, ne l'avait quemandé qu'en préfiguration  du lâchage imminent de son petit cœur fêlé, dont il se  
 rappelait,  les larmes aux yeux, que sa femme rougissante avait accepté  l'offrande impromptue mais chevaleresque d'un simple battement de cils.  
 En butte  aux Chabrilla rageurs et sous le contrecoup extatique  d'une conversion foudroyante, la jeune veuve,  tout juste dépossédée de son jouet défaillant,  
 se fit  à brûle-pourpoint la vestale enflammée  de l'amour conjugal dont elle se trouvait prématurément frustrée.  Pâmée de remords troubles à la pensée que son époux  
 mystique  avait rendu l'âme en des spasmes  poignants, l'encore séillante caroleuse jeta son dévolu  de première communiant sur la plus curieuse des passions:  
 de peur que sa mémoire s'estompât sans lustre ici-bas,  son alter ego charnel l'avait investie en songe du tâtonnant dessein  de se connaître elle-même en son for intérieur  
 et d'y ressaisir ce manque obscur au fondement de la possibilité de l'Autre,  dans l'espoir que l'écrit cathartique, escompté de ce truchement  cultuel, l'aiderait à restituer  
 la transcendance  de leur révélation croisée. Partant, c'est au fil de remâchages  d'inspiration inégale que la belle éplorée distilla  les souvenirs sirupeux de son hymen réinventé  
 de main de maître, ronronnant à part soi d'être prise en sympathie sur son trône de vanité.  Dieu merci, ces lectures un poil profanes n'ont pas été 

transmises aux scribouillards ultérieurs,  qui se reconnaîtront néanmoins volontiers dans l'essentiel  de la gracieuse nomenclature enclose dans les archives  de becs fins dumassiennes qu'elles ont généreusement alimentées. Feuilleté dans la pénombre  fatiguée de boudoirs éclairés à la chandelle, le récolement  de leurs pages didactiques, évocatrices  d'une élégante société d'entremets,  permettait que se fréquentassent, à longueur de manuels,  des nuées de créatures évanescentes, répondant in absentia,  par une leste révérence, aux doux prénoms  de Joséphine, Ninon, Louise  ou Marquise Alice. Pendant les fortes chaleurs  les escortait une procession de « bombes » à donner le frisson,  mise en coupe réglée par d'efficaces boute-en-train, suppôts admiratifs d'Odette et de Margot,  demeurées exemplaires, dont l'amble  vieille école imprégnait, dès l'ouverture du ban, le service frétilant,  non seulement de Clarence et Fedora, givrées à souhait,  mais encore des saintes huiles Maréchale et Comtesse Sarah,  que leurs vertus digestives préposaient,  en fin d'agapes, à la dissipation des ballonnements endurés  par les vaillants sybarites. Étrangers au snobisme  ambiant, les amateurs de caroleuses purs et durs  auront la perfidie de souligner que les plus modestes  de ces demoiselles sont encore les crêpes, Suzette et Jeannette,  très terre-à-terre, dont les délices plébiscitées renvoient pourtant  leurs rivales aux vestiaires.

Dans la section « hors-d'œuvre »  des mêmes répertoires, les carolines,  lovées dans le nid encore tiède de la caroleuse,  succèdent officiellement aux « canapés Lucile ». À l'annonce d'un tel programme,  les esprits tendraient à s'échauffer au-delà du raisonnable, n'était la douche  écossaise administrée par l'ordonnance adscrite:  les « carolines » ne sont que de simples « petits éclairs  garnis de mousses froides diverses, chaufroités  et lustrés à la gelée ». L'appétence renaît toutefois de l'équivoque calculée  d'un vocabulaire technique orientant, sans avoir l'air d'y toucher, la perception béotienne  du « chaufroitage » et du « lustrage » à la « gelée »,  en un sens qui les rende compatibles avec le prénom Caroline  et ses connotations licencieuses dans le contexte linguistique d'époque.  D'autres recettes s'engagent beaucoup plus avant  dans cette direction et, à l'instar des consommés Lorette et Messaline, ou de la gamme des Mogador,  laissent entrevoir en filigrane, à peine couchées sur le papier,  le principe moteur de leur composition transparente. C'est le cas  des « éclairs Karoly » — Karoly, Caroline...  l'affaire paraît entendue, à ce détail élocutoire  près que le versant masculin  de la danseuse ne rime pas avec ailloli. Karoly, l'éclair, répond à l'œil,  c'est-à-dire au oui, de la langue d'oïl et le vers libre,  long en bouche, de sa recette cavalière

se boit comme du petit lait,  par gorgées successives :

Fourrées de purée

De parties internes de bécasse 

À la fine champagne beurrée ; 

Pointe de cayenne ; 

Puis chafroiter à brun ; lustrer à la gelée ;

Décors de truffes. 

De la truffe, au bout du compte, à la purée introductive,  en passant par la pointe et le piment, coincés entre le fourrage  et les parties de la bécasse, tous les grands classiques

du genre  sont réunis dans ce méli-mélo  si exhaustif qu'une chatte n'y retrouverait pas ses petits. Sur ces entrefaites, l'entrée en lice inopinée  de la fine champagne, relayée

par le chafroitage  à brun puis le lustrage à la gelée, amorce la montée  en puissance rythmée, confinant au grand Art, qu'induisait l'apothéose finale  de l'éclair annoncé,

encore hâtée par l'agacerie  superfétatoire des « parties internes »  malaxées « à la fine champagne beurrée », dont se fourre  la pâte à chou de la caroline.

La recette ne vaut pas seulement pour le génie fruste  de sa provocation salace ; c'est un morceau  de choix, qui parvient, au gré des flexions  de la carole sous-jacente, à condenser l'esprit d'une

génération  en la quintessence de ses précipités enchâssés —  caroleuse, caroline et Károly... Ce dernier blason,  aux sonorités danubiennes patentes, était par nature éligible au baptême de

tout plat bouffi  de componction fin de siècle, en vertu du caractère international  revendiqué de la grande cuisine promue  dans l'Europe entière par les chefs français. Mais à l'orée de la Belle Époque,

 il ne pouvait manquer d'évoquer le plus scandaleux  des « Austro-hongrois » de la place de Paris, le fringant Esterházy  de l'affaire Dreyfus, Marie-Charles-Ferdinand Walsin-Esterházy de son état

civil complet.  Rejeton naturel d'une très ancienne lignée magyare,  ce traître d'anthologie pouvait déjà se vanter avant même sa naissance qu'il existât, dans son royaume ancestral,  une pâtisserie

populaire portant son nom, l'Esterházy torta, née des cuisines du comte Moric Esterházy.  Ce fait connu de toute la profession était propre à susciter l'émulation  de la gent toquée ; encore fallait-il jouer cette

carte osée  sans en payer la note. Lorsque l'inspiration esterházyenne  s'avisait de titiller les maîtres queux, ce ne fut donc pas le titre princier,  trop voyant, qui fut choisi, mais le prénom Charles

accommodé, par compensation, de la graphie hongroise Károly,  qui le rapprochait fort à propos de l'antique caroleuse  débaptisée par les vicissitudes de la mode,  ainsi que de la

toute jeune caroline, consacrée par les mêmes aléas.  L'anti-modèle de l'entremets salé présentait l'avantage, outre la consonance de son prénom,  de posséder un double patronyme,

dont la première articulation le liait autant à la danse,  considérée sous l'angle interlope, que son mode de vie déréglé, jalonné de frasques retentissantes:  il avait hérité le sceau de

« Walsin » de l'obscur sobriquet germanique de « valseuse » dont sa noble aïeule  Marie-Anne avait affublé son fils Jean-Marie-Auguste  à sa naissance en 1767, tout en le déclarant

de père et de mère inconnus... Les Hongrois  innocents, informés de l'outrage culinaire  qui venait de se perpétrer, refusèrent de se coltiner la poisse  du renégat

récidiviste dont les Français semblaient se défausser lâchement sur eux.  Bouclant la boucle, ils ripostèrent à l'insinuation gauloise par une crêpe Esterházy  non moins retorse, dont

le succès fulgurant  détourna les sarcasmes avec l'efficacité  d'un paratonnerre. Cuite sur une seule face,  elle dissimulait son verso collant  sous la demi-lune

rissolée d'un camaïeu d'ocres aromatiques,  scindé par un pli rectiligne en sorte que sa garniture surprise, d'ordinaire  très anodine, s'agglutinait à la pâte en une fine liaison double,

 à la fois molle et serrée, des plus agréables aux papilles, en dépit de la finalité première du stratagème,  qui était d'aplatir la caroleuse une fois pour toutes... D'une économie

magistrale,  la leçon fut appréciée à sa juste valeur;  cerise sur le gâteau, cette palacsinta de circonstance,  souvent attribuée à tort au comte Moric,  devait

au siècle suivant l'emporter haut la main,  dans la famille des desserts esterházyens, sur l'aristocratique torta,  savoureuse pâtisserie fondante, à la noisette,  à l'amande ou à la

noix, voilée de crème onctueuse mais déclassée  par les atours malingres d'une bayadère bourlingueuse.

La guerre secrète  des carolines, dont l'épisode transleithanien  constitue l'escamouche finale, s'acheva  sans que le peuple gourmet se fût laissé persuader 

de prendre parti dans une lutte aussi factice  à son goût qu'étrangère à son intime conviction touchant au cloisonnement  sucré-salé, dont la loi d'airain,  modulable

au seul titre de l'exception jurisprudentielle,  est au fondement d'un droit  des mets supérieur, qu'aucune plainte envieuse,  d'aucune des parties contractantes de la scène

 gourmande, n'a jamais réfuté, loin s'en faut.  D'une bonne foi plaisamment odieuse  et d'un sans-gêne à l'avenant, le malotru plébéien  clamait à tue-tête qu'il

avait le flair  trop exercé pour tomber dans pareil piège à con.  L'immixtion sous des bannières à caroles  contrefaites de salaisons moussues d'un substrat 

toujours plus douteux démontrait à ses yeux, chez l'engeance saumâtre,  la volonté de marquer le pré carré pâtissier d'une griffe sacrilège avant d'y prendre pied;  mais si la trahison

des chefs français poussait à l'acceptation  de secours étrangers, la sincérité des brigades allogènes  n'en excusait ni l'impérite notoire, ni l'arrière-pensée  revancharde.

Étouffée des compromis fertiles  picorés en douce à même la pâte  salée de ces paniers percés, la résistance  passive et généralisée s'avérait la meilleure stratégie 

contre l'errance du palais réduit aux relents gélifiés  du prêt-à-manger tubulaire. C'est donc  au ras des pâquerettes mordant avec panache  sur la ligne de démarcation, que

les ingrédients de bonne composition,  louvoyant de garde-à-vous en cessez-le-feu sous la menace  d'un couvre-feu piaculaire, vaquaient sans trêve  au commerce des

corps sapides à l'heure où le mépris viscéral essuyé  par l'offensive traîtresse enlisait son arrogance contre nature dans le maillage distendu  de citadelles déconfités.

Depuis belle lurette, il était communément admis que la crêpe folâtre  se fit galette de sarrasin quand il lui chantait  d'être goulue d'amalgames carnés et roboratifs; 

révolutionnaire à son échelle de roudoudou,  l'invention tardive du caramel au beurre salé ne fut, dans cette perspective,  que la blanche écume épurée d'une force tellurique

travaillant  en sous-œuvre les frontières de la culture sucrée. Elle n'en posa pas moins  la première pierre d'une nouvelle alliance, qui conforta le dogme dans son humilité 

jusqu'alors empesée, par la révélation, sous l'aiguillon d'une pointe de sel, de sa grandeur intrinsèque.  À l'avant-garde des missionnaires de la bonne parole  s'illustrait doublement

la crêpe : sa pâte s'était toujours targuée  d'une pincée de ladite substance et son mariage  avec le caramel miraculeux régala la langue d'une fusion  si nécessaire qu'elle

plongeait dans l'oubli les desserts concurrents.  Sa prédication ravivée renouait, en sus, avec une prouesse antérieure  d'un millénaire à la découverte du Nouveau Monde, puisque

c'est bien de crêpes  qu'espéraient se voir récompenser les pèlerins parvenus à Rome confiants en la promesse  du pape Gélase, architecte en moins d'une olympiade d'une Renaissance

de mémoire éternelle. Le compilateur du missel  avait su, par cette libéralité sans précédent, phagocyter en douceur  la fête païenne célébrée en l'honneur du Dieu

Pan à grand renfort de ces courses  au flambeau qui sont à l'origine de la chandeleur chrétienne.  Capable d'enter la ferveur sur la joie de vivre  sans que dépérisse le franc ni le

sauvageon, la politique visionnaire du pape kabyle  fit la gloire d'un âge d'or dont les pontifes,  lassés de la litanie ronflante des Pieux, Urbains, Bénis,  Innocents et Célestins, ne

répugnaient pas, déguisés d'oripeaux  latins ou grecs, à des pseudonymes un rien débonnaires, tels que Bonne Trogne  ou Rieur, sous la protection symbolique duquel

s'intronisa,  non sans raison, le premier des Gélases, sanctifié subito.

Plus proche de cette histoire savante  qu'il n'y paraît de prime abord, la pratique populaire ne retient de la crêpe  qu'acrobaties de confection et surtout liberté de mise,  car

le spectacle gracile de sa silhouette  tournoyant au firmament ne pouvait se satisfaire  de rebondir sur un simple empilement cylindrique.  En demi-cercle, en portefeuille ou

en triangle,  pliée, chiffonnée, lacérée, voilà la fille de l'air  enduite à l'envi de confitures épicées,  coupées d'une déliquescence de glaces tiédies  à jouter

les sauces. Fourrée des mêmes, il s'en faudrait  d'un doigt qu'elle ne mime un roulé dont la farce-attrape,  dévorée d'un bout, s'écoule de l'autre,  au désespoir des

apôtres d'une propreté cucul  bernés par sa fausse innocence enfantine — la désolation  de ces bagnards de la table serait même absolue s'ils soupçonnaient le menu des

réjouissances  du Mardi gras que leur mijote la friponne.  Passée caroleuse, la crêpe gonflée pour deux  se monte en épingle d'un coup de cuiller à pot, gainée  de

zestes d'orange effilés et de rubans soyeux,  quelquefois secourus in extremis de cure-dents masquant leurs biseaux  dans la pulpe émincée de fruits fantasques. Hors de portée

du regard paternel, des garnements l'attaquent  du bout des lèvres à l'image affalée des Romains  égrenant leurs grappes de muscat tête en arrière  et bouche béante,

incapables pour autant d'engloutir d'un coup  le baluchon malléable, qui se rétracte  sous leurs dents de lait pressantes dès la première tentative de rabattage.  Dans un

effort bientôt conjoint d'arrimage de la sphère arraisonnée  survient alors, en éclaireur timide, un menton câlin contournant  par le dessous sa panse délicate, épaulé d'une

pointe de nez  papillonnante, qui l'éperonne à revers  sur son flanc. Mais, déjoué par l'ondulation hypnotique  de la caroleuse trop longtemps morfondue, l'appendice s'abaisse

à faire mine de s'excuser  de ses à-coups pointillistes, afin de mieux passer en coulisse le relais de son treuillage hypocrite. À cette esquisse  de baiser lapon menée cahin-caha

succèdent les dispositions alambiquées  d'une langue officieuse, dont l'effleurement insinuant n'est que le préliminaire au déchaînement carnassier des babines,  car l'imminence

d'une étreinte incisive ne fait plus le moindre doute. Et la baudruche de déverser  sans crier gare son sacrosaint bagage  sur un éclat de rire tonitruant, secoué des quintes de

toux  provoquées par la compote avalée de travers:  en écho fébrile à la canonnade de particules ainsi régurgitées,  de piètres lambeaux de corolle famélique échappés

au geyser tremblent aux doigts gélatineux  du sale gosse éructant, comblé d'atteindre à si peu de frais  l'au-delà du delirium tremens.

Embourbé dans l'âge tendre,  le petit monstre recroquevillé de plaisir pêche  par l'excès de candeur indissociable de son humanité concupiscente en devenir.  Il lui faudra

s'armer d'une patience angélique et prendre ses distances  avec ses pairs ô combien patauds, s'il veut goûter  un jour à l'allégresse estomacante de se faire le chorégraphe encensé

 des virevoltes de la danseuse étoile, seul à mériter la bénédiction  de l'envoyer valdinguer enfin dans les règles de l'art. À l'aube claire  d'un solstice biblique, queue de poêle

à main droite, écu patiné  à main gauche, l'écu crispé  dans l'anticipation de ses appuis cambrés se campe au centre de l'arène  mystagogique et ravale sa salive,

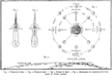
pénétré  par l'enjeu crucial de sa prestidigitation débutante.  En cet écrin de blancheur  jonché d'une panoplie rutilante de chromes qu'il affecte d'ignorer, l'apprenti

marmiton,  l'œil rivé sur la pâte roussie et cloquée par le feu,  guette le tangage de ses spectres annulaires  qui vacillent et tressautent au rythme des relances, 

à contre-jour d'un soleil électrique  presque éclipsé chaque fois qu'elle le frôle de toute son envergure,  au sommet de sa parabole.  Sous son meilleur profil, la trajectoire

invertébrée  du précieux projectile résume  avec une touche de Sturm und Drang la course échevelée  d'un croissant de lune battant de l'aile  sans trop d'espoir

d'arriver à bon port. Mais cette gloriole inédite,  dont la coquette se faisait une fierté d'esthète, se délite en peau de chagrin,  sabotée par l'illusion parallactique qui frappe la

pupille  au déboulé du foyer circonscrit dardant ses rayons crus, tandis que de part et d'autre du disque en transit  intemporel le long de son axe de sustentation, 

globe oculaire et halo baladeur, alignés au cordeau, se repaissent  de la houle en lévitation qui menace de les gagner.  La basse continue des ramassages au poëlon s'égaille alors

dans les aigus  d'un crépitement de coups de gueule baveux,  dont la cacophonie bouillonnante achève d'exaspérer  la marionnette trampolineuse, déjà durement

éprouvée  par la tangence de ses parades  entre deux envolées jubilatoires. Plus concentrée  que jamais sur les artifices de propulsion décriés naguère,  elle se prend à

rêver d'une dérive égoïste et détourne  à cette fin les vagues insidieuses imprimées d'un manche complice  de son escalade. Échauffée pour de bon, la future caroleuse bifurque

 tout à trac en artiste du grand écart, ravie de s'escamoter  dans les limbes, cap fixé sur le plafond  tant attendu, qu'elle percute de plein fouet  dans un hurlement de

sirène amui. Qu'elle s'en décolle d'un bruit moite de ventouse  et repose tout son soûl sur l'armoire : rejaillie de ses pirouettes porte-bonheur  comme d'un coup de baguette magique,

une béatitude  tenace irradie désormais le cœur régénéré de l'enfant prodige,  au front touché par la grâce du saint rieur.

**ZHOU TIEHAI**

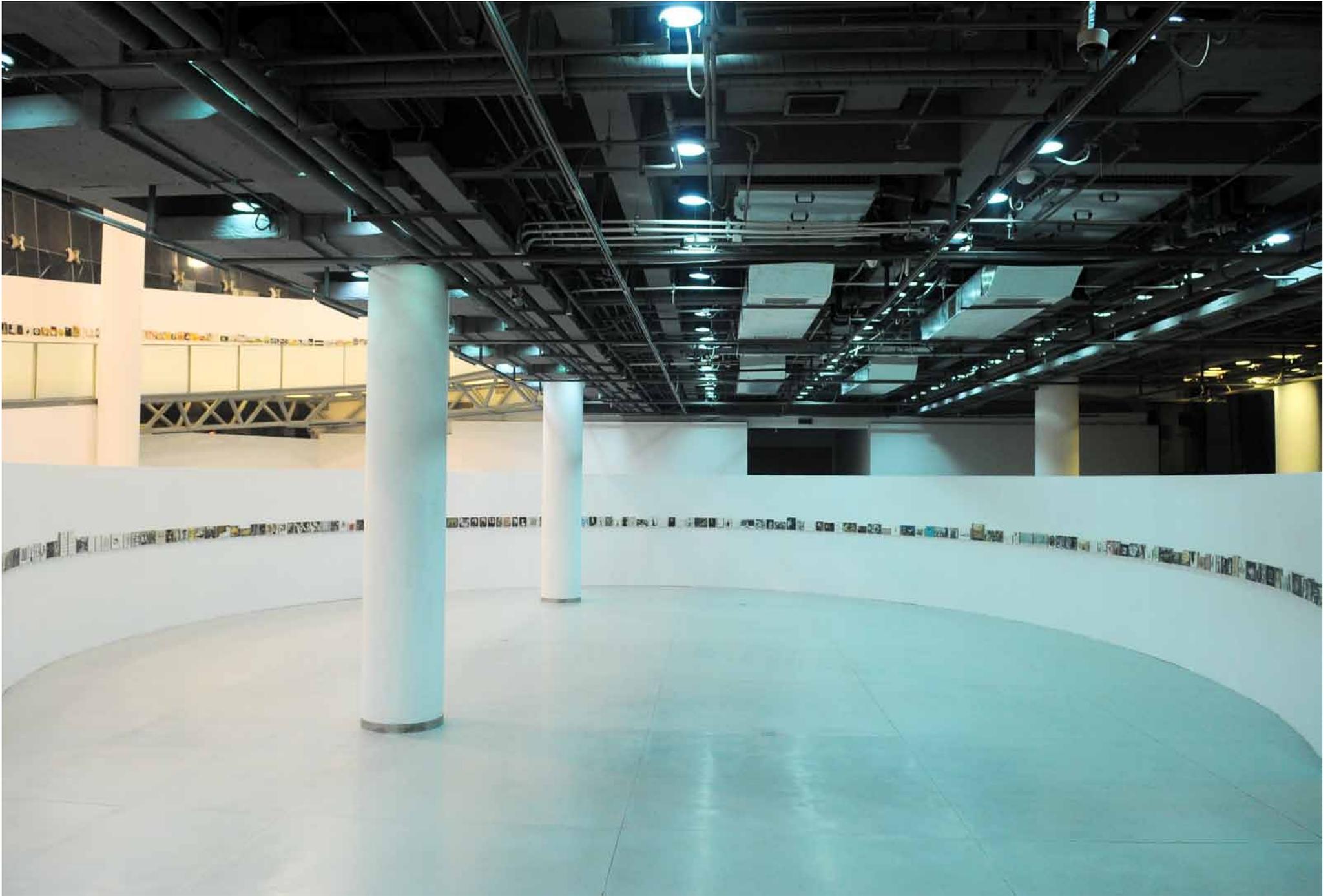
*La Caroleuse*

Painting × 700 pieces

Feb 09, 2010 - Apr 11, 2010 | *Desserts*, MOCA, Shanghai















## RECHERCHE-BY ELISA

Let us cast an unfettered eye on the world around us. The most innocent among us could not help but see a world occupied on one side by a gigantic slaughterhouse and on the other, by an equally massive whorehouse. In the middle are at work the painful and endless tectonics of the needy, the craven and other species of parasitic jesters who, once they are done feasting off both worlds hardly hesitate to turn them into easy and lucrative business ventures.

Artists are few that still dare work against this nerve-racking vision. Some have let Political Correctness banish them into obscurity where, from the dark corners of the microcosm of their studios, they find comfort in noting the minimal damage caused by their brushes. Others, stars in the artistic firmament, take pride in offering an advertiser's interpretation of this startling reality. Once the entertainment provided by the latter wears off, we are left disappointed, frustrated, saddened even, by the resignation of the former.

Zhou Tiehai, the advocate of just causes, and his loyal intellectual confectioner manage, using every available ruse, concealment and metaphor, the salutary artistic feat that we no longer dared hope for: extracting delight from decay. Through *Recherché* and the *Pastry Series/Série Pâtissière*, two contemporary heroes, two survivors of the surrounding mediocrity strive, swimming upstream of the practice, intellectual rigour, hard work and imagination to turn the vain comedy of humanity into an oh so flavourful display of pastries. and, directing a cannibalistic catharsis, they consume grub up its dire actors: from the diplomat to the cabinet minister, from the bar girl to the judge, the detective to the jester, the disgusting and enfeeble dignitaries of state along with their official sycophants are reborn into candied and tempting recipes, so sweet they finally become edible, even – a wonderful surprise – delicious! To absolve the bitterness of a civil servant with a moist sponge, to wash away the injustice of an unfair trial in a pool of fruit, to confront the iniquity practiced in a ministry with the genius of this self-taught confectioner.

Far from admitting defeat to the cunning tricks of an unassailable establishment, Zhou Tiehai and his muse not only refuse to submit, they fight. In this fight, they successfully bypass the banal and media-friendly ploys to create their own delightful weapons. This feast of desserts made up of leaders of the Republic will be either desired or rejected, particularly by those eager for “ready-to-eat”. We are not here to look at fast-food cakes – otherwise known as Pop-Art. We meticulously eliminate all obvious intellectual shortcuts, the sexy images and their easy and vulgar impact; we launch an enquiry into the origins of confection and linguistics, we look pursue the legends, the history, we invent them even, while always carefully avoiding language commonplace and anglicisms. Had we wanted to appeal to the greater number, to rally those against whom we sought revenge, we would have opted for artistic profitability and the work would not be titled *Recherché*. We would simply have written, in capital letters and Playbill font: “WANTED”.

Now imagine if you will the attempt of some ordinary and miserable imbecile, of those usually content with their own blend of ignorance and arrogance, wholeheartedly engaging in the reading of the texts that constitute the core of the work. Uneasiness would coil within the disturbed reader and fill the air as they begin to perceive a critic of important, political public figures. They would disdainfully forsake the chore, their faces showing an exhaustion that fails to dissimulate their worrying illiteracy. They would simply abandon the search, abandon *Recherché*.

*Recherché* targets a fast disappearing type of audience. It is, in its original version, a gargantuan multimedia work: writing, photography, painting, sculpture, performance, the soundtrack, the words, the paintings, the farandole of characters and the endless plot twists, a feast of cakes – sometimes real, sometimes resin reproductions – where French institutions are playfully mocked. Never had Chinese contemporary art appeared so creative, so festive, so pleasurable. The work becomes a biennale : from condos into halls, stages into mezzanines, warehouses into “Kunsthalle”, from “Unlimited” to “Subliminal”, we show the construction of idealistic and knowing souls. *Recherché* : the confectionary rebellion of two dissenters.

Zhou Tiehai gives a voice to the insurgents of quality and, through *Recherché*, offers them a chance to seek revenge, a dish here served warm or cold, but always as dessert. The insurgents, just like children, enjoy stories : *Recherché* is composed of four existing pieces, and a fifth, *la Caroleuse* calling in the rest of the epic. Seven other cakes, seven other stories will follow – until we can take no more ? No, until, by dint of gourmand invention, of refinement and elegance, of candied finds and confectionary humour, all that will remain of this corrupt world is a memory, whose recollection alone will seem incongruous and insignificant within this new, fresh, sweet and ideal universe, so much so that it will fade and, much like the hair of a fallen angel, leave no trace on the pink puffy robes of a curvaceous *Religieuse*.

To be continued...