

Le triangle culinaire

par Claude Lévi-Strauss

Où le maître explique comment la méthode structurale peut s'appliquer à tous les domaines de la culture. Y compris, et peut-être d'abord, la cuisine

« La cuisine italienne nous a récemment enseigné à consommer les crudités plus "crues" que ne faisait la cuisine française traditionnelle, déterminant ainsi un élargissement de la catégorie du cru. »

Dans toutes les langues du monde, des systèmes complexes d'oppositions entre les phénomènes ne font rien d'autre qu'élaborer dans de multiples directions un système plus simple et commun à toutes, soit le contraste entre consonne et voyelle, qui, par le jeu d'une double opposition entre compact et diffus, aigu et grave, engendre ce que l'on a pu appeler (1) le « triangle vocalique » d'une part

a
u i
k
p t
et, d'autre part, le « triangle consonantique »

Or il semble que le principe méthodologique qui inspire de telles distinctions soit transposable à d'autres domaines, notamment à celui de la cuisine, dont on n'a pas assez souvent souligné qu'avec le langage elle constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle [...]. On partira de l'hypothèse que cette activité (la cuisine) suppose un système qui se situe – selon des modalités très diverses en fonction des cultures particulières qu'on voudra considérer – au sein d'un champ sémantique triangulaire, dont les sommets correspondent respectivement aux catégories du cru, du cuit et du pourri. Il est clair que, par rapport à la cuisine, le cru constitue le pôle non marqué, et que les deux autres le sont fortement, mais dans des directions opposées : en effet, le cuit est une transformation culturelle du cru, tandis que le pourri en est une transformation naturelle. Sous-

jacente au triangle primordial, il y a donc une double opposition entre *élaboré/non-élaboré*, d'une part, et entre *culture/nature*, d'autre part.

Sans doute ces notions constituent-elles des formes vides : elles ne nous apprennent rien de la cuisine de telle ou telle société particulière, puisque seule l'observation peut nous dire ce que chacune entend par « cru », « cuit » et « pourri », et qu'on peut supposer que ce ne sera pas la même chose pour toutes. La cuisine italienne nous a récemment enseigné à consommer les crudités plus « crues » que ne faisait la cuisine française traditionnelle, déterminant ainsi un élargissement de la catégorie du cru. Et l'on sait, par quelques incidents qui ont suivi le débarquement des Alliés en 1944, que les militaires américains concevaient la catégorie du pourri de façon beaucoup plus large puisque l'odeur – pour eux de cadavre – qu'exhalaient les fromageries normandes les ont parfois incités à les détruire. [...]

Considérons maintenant, pour des cuisines dont les catégories nous sont relativement familières, les diverses modalités de la cuisson. Il en existe certainement deux principales, comme l'attestent, dans d'innombrables sociétés, les mythes et les rites qui mettent leur contraste au premier plan : ce sont le rôti et le bouilli. En quoi consistent leurs différences ? La nourriture rôtie est directement exposée au feu, elle réalise avec celui-ci une conjonction non médiatisée, tandis que la nourriture bouillie est doublement médiatisée : par l'eau, dans laquelle on l'immerge, et par le récipient qui les contient l'une et l'autre.



Préparation d'un festin chez les Indiens de Floride. Gravure de Théodore de Bry extraite de « Brevis Narratio » (1591)

Le paradoxe du rôti

A un double titre, par conséquent, on peut dire que le rôti est du côté de la culture. Réellement, puisque le bouilli requiert l'usage d'un récipient, objet culturel : symboliquement, pour autant que la culture est une médiation des rapports de l'homme et du monde, et que la cuisson par ébullition exige une médiation (par l'eau) du rapport entre la nourriture et le feu, absente dans le cas du rôtissage.

Les indigènes de la Nouvelle-Calédonie, qui ignoraient la poterie jusqu'à l'arrivée des Français au siècle dernier, ressentent ce contraste avec une particulière vivacité : « *Auparavant, relate J.-J. Burrau, on ne faisait que griller et rôtir, que "brûler" comme disent aujourd'hui les autochtones. L'usage de la marmite et la consommation de tubercules bouillis sont considérés avec fierté... comme une preuve de... civilisation.* » [...]

Il reste à découvrir l'autre opposition fondamentale que nous avons retenue : celle entre élaboré et non élaboré.

Sous ce rapport, l'observation s'avère une double affinité : celle du rôti avec le cru, c'est-à-dire le non élaboré, et celle du bouilli avec le pourri, qui est un des deux modes de l'élaboré. L'affinité du rôti avec le cru provient de ce qu'il n'est jamais également cuit, soit de tous les côtés à la fois, soit en dehors et

en dedans. Un mythe des Indiens Wyandot de l'Amérique du Nord évoque bien ce qu'on pourrait appeler le paradoxe du rôti : le créateur fit jaillir le feu et ordonna au premier homme d'embrocher une pièce de viande sur un bâton et de la faire rôtir. Mais l'homme était si ignorant qu'il la laissa jusqu'à ce qu'elle fût carbonisée d'un côté tandis qu'elle restait crue de l'autre. [...]

Si l'ébullition est supérieure au rôtissage, note Aristote, c'est qu'elle enlève la crudité des viandes : « *Les viandes rôties étant plus crues et plus sèches que les viandes bouillies* » (cit. par Reinach, 1.c).

Quand au bouilli, son affinité avec le pourri est attestée dans de nombreuses langues européennes, par des locutions telles que « pot pourri », *olla podrida*, désignant différentes sortes de viandes assaisonnées et cuites ensemble avec des légumes ; en allemand *zu Brei zerkochtes Fleisch* « une viande pourrie de cuire ». [...]

Ces distinctions sont loin d'épuiser la richesse et la complexité du contraste entre rôti et bouilli. Le bouilli est cuit au dedans (d'un récipient), tandis que le rôti l'est par dehors : l'un évoque donc le concave et l'autre, le convexe. Aussi le bouilli relève le plus souvent de ce qu'on pourrait appeler une « endo-cuisine » : faite pour l'usage intime et destinée à un petit groupe clos, tandis que le rôti relève de l'« exo-

« Le bouilli est cuit au dedans (d'un récipient), tandis que le rôti l'est par dehors : l'un évoque donc le concave et l'autre, le convexe. »

cuisine » : celle que l'on offre à des invités. Dans l'ancienne France, la poule au pot était pour le souper de famille, la viande rôtie pour le banquet (dont elle marquait même le point culminant : servie obligatoirement après les viandes bouillies et les herbes du début et accompagnée des « fruits extraordinaires », tels que melons, oranges, olives et câpres).

La même opposition se retrouve dans les sociétés exotiques, bien qu'autrement formulée. Les très primitifs Guayaki du Paraguay rôtissaient tous les gi-

la communauté villageoise) et la vie sédentaire (à l'intérieur du village). D'où une association subsidiaire du rôti avec les hommes, du bouilli avec les femmes. C'est le cas notamment chez les Trumai, les Yagua, les Jivaro d'Amérique du Sud, et, dans l'extrême Nord, du continent, chez les Ingalik. Ou bien la relation est inversée : les Assiniboine des plaines septentrionales de l'Amérique du Nord réservent la préparation de la nourriture bouillie aux hommes engagés dans une expédition guerrière, tandis que les

femmes au village n'utilisent jamais de récipients, et font seulement rôtir la viande. Certaines informations suggèrent qu'entre certains pays de l'Europe orientale on pourrait relever la même inversion des affinités du bouilli et du rôti avec les genres féminin et masculin.

L'existence de ces systèmes inversés pose naturellement un problème et elle conduit à penser que les axes des oppositions sont plus nombreux encore qu'on ne le soupçonnait, et que les peuples chez qui ces inversions se manifestent se réfèrent à d'autres axes que ceux qu'on avait d'abord isolés. Par exemple, le bouilli offre une méthode de conservation intégrale de la viande et de ses sucs, tandis que le rôti s'accompagne de destruction et de perte. L'un connote donc l'économie, l'autre la prodigalité, celle-ci est aristocrate, celui-là peuple. Cet aspect res-

sort au premier plan dans des sociétés qui prescrivent des différences de statut entre les individus ou les groupes. Chez les anciens Maori, dit Johansen, un noble pouvait faire lui-même rôtir sa nourriture, mais il évitait tout contact avec le four à étuver, qu'on abandonnait aux esclaves et aux femmes de basse extraction. Aussi, quand les marmites et les casseroles furent introduites par les Blancs, elles apparurent comme des ustensiles infectés. Inversion saisissante par conséquent, de l'attitude que nous avons signalée chez les Néo-Calédoniens.

Le fumage

Ces différences d'estimation du bouilli et du rôti, selon que la personne du groupe est démocratique ou aristocratique, s'observent aussi dans la tradition occidentale. La démocratique, « Encyclopédie » de Diderot et d'Alembert se livre à une véritable apologie du bouilli : « *Le bouilli est un des aliments de l'homme le plus succulent et le plus nourrissant... On pourrait dire que le bouilli est par rapport aux autres mets ce que le pain est par rapport aux autres sortes de nourriture...* » (art. « bouilli »). Arguments dont un



Indiens faisant griller des animaux. Gravure de Théodore de Bry (« Brevis Narratio »)

« Les très primitifs Guayaki rôtissaient tous les gibiers, sauf quand il préparaient de la viande, nécessairement bouillie, destinée aux rites servant pour déterminer le nom d'un jeune enfant. »

biers, sauf quand ils préparaient la viande, nécessairement bouillie, destinée aux rites servant pour déterminer le nom d'un jeune enfant. Les Kaingang du Brésil méridional interdisent la viande bouillie au veuf et à la veuve, ainsi qu'au meurtrier d'un ennemi. Dans tous ces cas la prescription du bouilli accompagne un resserrement, celle du rôti une distension des liens familiaux ou sociaux.

En suivant cette piste on pourrait inférer que le cannibalisme (qui par définition est une endo-cuisine par rapport à l'espèce humaine) adopte plus volontiers la technique du bouilli que celle du rôti, et que les cas de rôtissage du cadavre, attestés par la littérature ethnographique, doivent être plus fréquents pour l'exo-cannibalisme (consommation du corps d'un ennemi) que pour l'endo-cannibalisme (consommation d'un parent). Il serait intéressant de mener une enquête statistique sur ce point.

Pour les guerriers

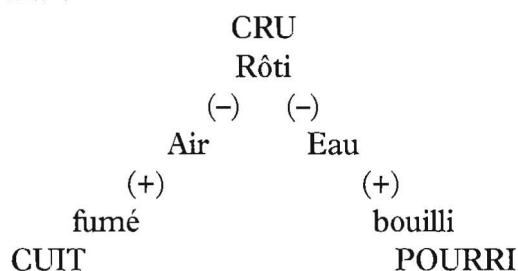
Parfois aussi, comme souvent en Amérique et sans doute ailleurs, les affinités respectives du rôti et du bouilli seront avec la vie en brousse (extérieurs à

demi-siècle plus tard le dandy Brillat-Savarin prendra l'exact contre-pied : « *Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : le bouilli est de la chair, moins son jus... Cette vérité commence à percer et le bouilli a disparu dans les dîners véritablement soignés : on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote.* » (« Physiologie du goût », VI, § 2.) [...]

A l'intérieur du triangle culinaire primordial formé par les catégories du cru, du cuit et du pourri, nous avons donc inscrit deux termes qui se situent, l'un, le rôti, dans le voisinage du cru, l'autre, le bouilli, dans le voisinage du pourri. Il manque un troisième terme, illustrant la forme concrète de cuisson des aliments présentant au plus haut point une affinité avec la catégorie abstraite du cuit. Cette forme nous paraît être le fumage qui, comme le rôtissage, implique une opération non médiatisée (sans récipient et sans eau), mais qui, à sa différence et cette fois comme l'ébullition, est une forme de cuisson lente donc profonde et régulière à la fois. [...]

Les deux axes

Revenons, pour finir, au triangle culinaire. A l'intérieur de celui-ci nous avons tracé un autre triangle, qui intéresse les recettes tout au moins les plus élémentaires, puisque nous n'avons considéré ici que trois types de cuisson : le rôti, le bouilli et le fumé. Le fumé et le bouilli s'opposent quant à la nature de l'élément intermédiaire entre le feu et la nourriture, qui est soit l'air, soit l'eau. Le fumé et le bouilli s'opposent quant à la nature de l'élément intermédiaire entre le feu et la nourriture, qui est soit l'air, soit l'eau. Le fumé et le rôti s'opposent par la place relative, plus ou moins importante de l'élément air ; le rôti et le bouilli par la présence ou l'absence de l'eau. La frontière entre la nature et la culture, qu'on imaginera parallèle, soit à l'axe de l'air, soit à celui de l'eau, met, quant aux moyens, le rôti et le fumé du côté de la nature, le bouilli du côté de la culture, ou quant aux résultats, le fumé du côté de la culture, le rôti et le bouilli du côté de la nature :



La valeur opératoire de notre schéma serait très réduite s'il ne se prêtait à toutes les transformations requises pour admettre d'autres modes de cuisson. Dans un système culinaire où la catégorie du rôti se dédouble en rôti et en grillé, c'est ce dernier terme (connotant le moindre éloignement de la viande et du feu) qui se placera au sommet du triangle des recettes, le rôti s'inscrivant alors, toujours sur l'axe de l'air, à mi-chemin entre le grillé et le fumé. On procédera de manière analogue si le système culinaire

considéré fait une distinction entre cuisson à l'eau et cuisson à la vapeur : cette dernière, où l'eau est éloignée de la nourriture, se placera à mi-chemin entre le bouilli et le fumé.

Une grille

Une transformation plus complexe sera nécessaire pour introduire la catégorie du frit. Au triangle des recettes, on substituera alors un tétraèdre rendant possible d'élever un troisième axe : celui de l'huile, en plus de ceux de l'air et de l'eau. Le grillé restera au sommet, mais sur l'arête reliant le fumé et le frit on pourra placer, au milieu, le rôti au four (avec adjonction de matière grasse), qui s'oppose au rôti à la broche (sans cette adjonction). De même, sur l'arête reliant le frit et le bouilli s'inscrira la cuisson à l'étouffée (dans un fond d'eau et de matière grasse), s'opposant à la cuisson à la vapeur (sans matière grasse et à distance du fond d'eau) ainsi qu'au rôtissage du four (avec un fond de matière grasse et sans eau).

Le schéma sera encore développé, s'il est besoin, par adjonction de l'opposition entre nourriture animale et nourriture végétale (si l'une et l'autre comportent des modes de cuisson différentiels), et par la distinction de la nourriture végétale en céréales et légumineuses, puisque, à la différence des premières (qu'on peut se contenter de griller), les secondes ne sauraient être cuites sans eau ou sans matière grasse, ou sans les deux (à moins qu'on ne fasse fermenter les céréales, ce qui exige de l'eau mais exclut le feu pendant que se déroule la transformation). Enfin, les condiments prendront place dans le système, selon les combinaisons admises ou exclues avec tel ou tel type d'aliment.

Après que le schéma aura été ainsi élaboré pour y intégrer toutes les caractéristiques d'un système culinaire déterminé (et sans doute y en a-t-il d'autres, intéressant la diachronie et non plus la synchronie, ainsi celles qui concernent l'ordre, la présentation et les gestes du repas), il conviendra de chercher la façon la plus économique de l'orienter comme une grille, pour la rendre superposable à d'autres contrastes, de nature sociologique, économique, esthétique ou religieuse : hommes et femmes, famille et société, village et brousse, économie et prodigalité, noblesse et roture, sacré et profane, etc. Ainsi peut-on espérer découvrir, pour chaque cas particulier, en quoi la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins qu'elle ne se résigne, toujours inconsciemment, à y dévoiler ses contradictions. **C. L.-S.**

Ce texte a été écrit pour un numéro spécial Lévi-Strauss de « l'Arc », revue trimestrielle dirigée par Stéphane Cordier, qui a paru de 1958 à 1986.



Lévi-Strauss dans les années 1960

« A l'intérieur du triangle culinaire formé par les catégories du cru, du cuit et du pourri, nous avons donc inscrit deux termes qui se situent, l'un, le rôti, dans le voisinage du cru, l'autre, le bouilli, dans le voisinage du pourri. »