

La poétique de l'art culinaire dans *La Cheffe, Roman d'une cuisinière* de Marie Ndiaye

KAHNAMOUIPOUR Jaleh

Professeure

Université de Téhéran

E-mail: jkahnmoi@ut.ac.ir

(Date de réception: 17/10/2020 – date d'approbation: 17/03/2021)

Résumé

Cet article est une étude de la littérature culinaire dans le célèbre roman de Marie Ndiaye, intitulé *La Cheffe, roman d'une cuisinière* (2016). Il s'agit d'abord d'une étude sur le personnage principal et le regard qu'il porte sur les goûts de luxe et les goûts de nécessité dans sa vie et dans sa carrière de cuisinier. Cette partie est suivie d'une étude de style en rapport avec les phrases longues de Marie Ndiaye qui se déploient lentement et la fiction culinaire de l'auteure qui mène son héroïne vers une quête de simplicité et de sobriété parfaite qui aboutira au couronnement de la longue cérémonie de sa carrière. Tout en étudiant la poétique de l'art culinaire nous allons essayer d'évoquer les situations qui thématisent plusieurs problématiques concernant l'enfance, la famille, la société contemporaine et le respect de la nature et de l'environnement.

Mots-clés: Art Culinaire, Identité, Simplicité, Distanciation, Etrangeté, Respect De La Nature.

Etudier la façon de se nourrir et d'utiliser les différents aliments est un sujet inépuisable qui n'épargne pas la littérature depuis des siècles. La notion de banquet a toujours existé dans la littérature, depuis l'Antiquité où les banquets sont souvent organisés par les dieux pour prendre des décisions importantes, jusqu'au XVIII^e siècle où Rousseau parle des banquets rustiques qui réunissent les paysans et les patrons sans tenir compte de la hiérarchisation des classes sociales et où le banquet apparaît comme marque de solidarité (cf. *Julie ou la Nouvelle Héloïse*). Voltaire, 'autre écrivain du XVIII^e siècle, parle, à plusieurs reprises des délices orientaux dans ses ouvrages. Avant lui, au XVII^e siècle où la cuisine, par rapport aux siècles précédents, était devenue plus raffinée dans l'aristocratie française, nous voyons la quête de la nourriture chez certains auteurs comme Molière, lequel dans son *Tartuffe* nous présente des scènes dans lesquelles les gens commandent à boire et à manger. A partir du XIX^e siècle, la littérature présente un ensemble mêlant à la fois le cadre de la salle à manger, les détails de la table et des mets, et ceci aussi bien dans les espaces privés (intérieur bourgeois) que publics (restaurants, banquets ruraux). Prenons l'exemple de Balzac dans ses longues descriptions de la pension Vauquer dans *Le père Goriot*, ou dans celle du banquet de Taillefer dans *La peau de chagrin*. Il est également intéressant d'étudier les scènes de repas dans *l'Education sentimentale* ou dans *Madame Bovary* de Flaubert, les scènes qui mettent en valeur la façon de vivre et de manger chez les bourgeois de province ou plutôt chez les nouveaux-riches. Bon nombre d'œuvres de Zola nous parlent de la maigre gastronomie chez les ouvriers, prenons le cas de *L'Assommoir* où aux dires de l'auteur, *les plats en sauce sont ce qu'aiment les ouvriers, car ils se mangent avec du pain et remplissent l'estomac, tout en se faisant distingués à cause de la sauce* (cf. *l'Assommoir*, 1996:136). Du côté de la littérature champêtre, George Sand se plaît essentiellement à décrire des repas campagnards plus idylliques que réalistes. Les personnages maupassantiens se mettent fréquemment à table et prennent beaucoup de plaisir à manger et à boire.

Dans la littérature du XX^e siècle on mange peut-être moins mais on continue toujours à parler de l'art culinaire: on pourra penser à Marcel Proust, qui parle bien sûr des sensations que provoquent sur lui «ces petits gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblaient avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques» (cf. *A la recherche du temps perdu*), à Paul Morand, en 1928 (*Magie Noire*), qui décrit les coutumes qu'il observe aux États-Unis et qui parle de New York comme d'"une ville mangeuse de viande». Marguerite Duras donne des conseils pour la réussite d'une soupe aux poireaux dans un ouvrage posthume édité par son fils, *La cuisine de Marguerite*, et de conclure par ces mots: «Rien, dans la cuisine française, ne rejoint la simplicité, la nécessité de la soupe aux poireaux». Dans ce même ouvrage, l'auteure fait le lien entre l'acte d'écrire et celui de cuisiner: «Le steak. Ça se rate toujours comme la tragédie. Mais à des degrés différents. Et comme pour la tragédie on peut toujours essayer». Marguerite Duras aimait la vie et la nourriture. Elle aimait dîner dans son quartier d'adoption, Saint-Germain-des-Prés, que ce soit au Pré aux Clercs, ou à la terrasse du Petit Saint Benoît, une table rustique en bas de chez elle.

Au XX^e siècle, le rapport à la nourriture change, en littérature comme dans la société, les aliments, les repas, les usages ou la modification de ces usages sont regardés de plus près, analysés et se voient chargés d'une force symbolique supplémentaire. Dans le nouveau roman, on apportera une importance toute particulière à la description d'une précision devenue presque chirurgicale: pensons au fameux quartier de tomate d'Alain Robbe-Grillet dans *Les Gommages*, 1953. Dans *Mythologies* (1957), Roland Barthes parle du grand marqueur de la tradition gourmande française: le bifteck-frites. Ainsi dans un article publié en 1961, intitulé «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine», précise-t-il à quel point la nourriture est un système organique, incorporé organiquement à un type défini de civilisation.

Au XXI^e siècle, la littérature romanesque continue à s'ouvrir à la représentation des plaisirs de la table avec des auteures comme Marie Ndiaye

qui consacre un roman entier, *La Cheffe, roman d'une cuisinière*, à la vie et la carrière d'une cuisinière pour qui «la cuisine est vécue comme une aventure spirituelle» (2016: deuxième couverture). Chargés des significations, les repas dont nous parlent Ndiaye dans son roman, tout en jouant le rôle de véritables carrefours sémiologiques, sont porteurs des codes qui prescrivent des normes relationnelles, économiques, identitaires, ce qui nous pousse à voir la nourriture comme un marqueur social dont la manière de préparer les ingrédients et la façon de servir dit beaucoup sur la hiérarchisation du goût et par là sur la hiérarchisation sociale. La poétique dont il est question dans ce roman de Ndiaye, que ce soit celle de l'art culinaire ou celle de narration, est une poétique de réticence qui gagne aussi bien le narrateur que le personnage principal, réticence pour parler de l'art culinaire de son personnage, réticence pour rejoindre les autres, réticence face aux clients qui viennent lui présenter leurs compliments, une réticence qui est propre à l'univers ndiayien.

Parmi les études consacrées à la nourriture et son rapport avec la classe sociale en France, on peut parler, entre autres, d'un ouvrage écrit en 1979 par Pierre Bourdieu, *La Distinction: critique sociale du jugement*, auquel nous référons dans cet article, tout en essayant de montrer comment, dans *la Cheffe, roman d'une cuisinière* de Marie Ndiaye, les mots sont porteurs de rapport entre la cuisine et les classes sociales? Comment chez Ndiaye l'écriture poétique gastronomique ne décrit pas seulement les produits alimentaires et la façon de les manipuler mais elle crée un discours qui s'élève du simple descriptif au symbolisme, un discours où la rhétorique de réticence fait rarement défaut? Quels sont les critères de la cuisinière de Ndiaye pour le choix de ses repas, pour le choix de ses clients? Comment l'hybridité propre à Ndiaye, qui fait partie des caractéristiques de son écriture, se fait jour dans ce roman, dans le comportement de son héroïne et finalement comment le langage de Ndiaye place-t-il le repas dans le texte, non comme un ornement anodin ou aléatoire, mais comme une séquence dotée d'une fonction et d'une signification essentielles dans l'économie d'ensemble du texte?

1- L'omniprésence de la nourriture

Dans *La Cheffe, roman d'une cuisinière*, Marie Ndiaye dresse le portrait d'une femme qui a consacré sa vie à la cuisine: «le narrateur raconte la vie et la carrière de la Cheffe, une cuisinière qui a connu une période de gloire, dont il a longtemps été assistant – et l'amoureux sans retour» (2016: deuxième couverture). La Cheffe est une femme complexe sans nom et sans visage qui se cache derrière sa fonction de cuisinière. Le roman s'ouvre sur l'enfance de cette cuisinière qui sait lire mais à peine écrire, on la voit engagée dès quatorze ans chez un couple bourgeois, comme simple bonne, ce qui lui permet d'observer à loisir le peu d'inspiration de l'ancienne cuisinière de ce couple et de comprendre, au fur et à mesure, à quel point elle se sent forte, précise et créative en cuisinant. La cheffe (toujours appelée ainsi par l'auteure même quand elle est enfant) est une personne au caractère droit et sincère, exigeante mais jamais mesquine.

Les termes ayant trait à la nourriture et à la cuisine prolifèrent dans ce roman; d'ailleurs le titre de l'ouvrage en dit beaucoup et plonge le lecteur dans l'univers de la littérature culinaire. La nourriture chez Ndiaye se désigne donc souvent elle-même tout en ayant une portée symbolique mouvante de sorte que par exemple le poulet, une fois transformé en carcasse dont l'intérieur est rempli de farce, fascinera le patron de la cuisinière: «Monsieur Clapeau s'écria à la seule vue de l'étrange chair débordante: elle a fait un cromesquis du poulet tout entier !» (2016: 119)

Mais la même bête préparée par un «miracle d'habileté» de la Cheffe semble être «brutalisée, dépecée puis remodelée, en une sorte de blague macabre» (2016: 74), qui évoque la mauvaise conscience de la cuisinière: la Cheffe ne se pardonnera jamais pour cette brutalité commise de sa part contre cette bête innocente et elle «haïrait le simulacre, plus tard», et durant toute sa vie elle se reprochera cette férocité de l'apprentie cuisinière qu'elle était, férocité contre ce pauvre poulet qui devait subir toutes les tortures pour que la jeune fille puisse lever «les troupes de ses diverses qualités de vaillance(...) d'invention et d'audace» afin de prouver son don de cuisinière

à ses patrons et de «déployer devant les Clapeau tous les talents qu'elle était certaine d'avoir» (2016:70).

Dans son ouvrage intitulé *La Distinction: critique sociale du jugement*, Pierre Bourdieu tout en se livrant à une analyse sociologique de la population française, base son étude sur toutes les strates sociales, à partir de laquelle il tire des conclusions sur l'habitus: selon Bourdieu, le goût se définit socialement et la classe sociale est l'élément faisant varier le goût; d'autre part, la hiérarchie du goût est elle-même un reflet de la hiérarchie des classes sociales. Ainsi précise-t-il qu'il existe une opposition entre les goûts de luxe et les goûts de nécessité. Les goûts de luxe sont ceux des bourgeois que le pouvoir économique éloigne de la nécessité, alors que les goûts de nécessité sont une expression des besoins élémentaires de la classe ouvrière (1979/1984: 204). Dans *La Cheffe* de Marie Ndiaye, cette classification du goût se fait sentir tout au long du roman: tout d'abord la tendance de la Cheffe à préparer des repas simples mais délicieux dont l'apparence montre parfaitement le naturel des aliments aussi bien que son horreur de la sophistication, est un goût qu'elle a hérité de ses parents paysans et qu'elle a maintenu pendant toute sa vie. De son retour des Landes, en compagnie des Clapeau, ses patrons lui conseillent «d'aller se reposer deux ou trois jours chez ses parents» (2016: 132), et lui propose de préparer plusieurs plats pour amener à ces derniers, y compris «des paupiettes de bœuf farcies de poireaux et d'épinards, une terrine de canard aux amandes, un bouillon de poule aux boulettes de fromage et aux boulettes de pintadeau, et, pour ses jeunes frères et sœurs, trois dizaines de beignets de maquereau fumé» (*Ibid*) sans savoir que «l'élégante excentricité de ce qui entrait chez (les parents), les (déconcerterait), l'effort leur (semblerait) gaspillé, extravagant, le travail de leur fille profondément inutile (...) ils ne (pourraient) approuver ni comprendre d'aussi vaines performances et cela les (tracasserait)» (2016: 132-133), tandis que ces mêmes parents, en l'honneur de la venue de leur propre fille, avaient préparé des «plats simples qu'elle avait aimés et aimait encore, une soupe de légumes, de la semoule aux raisins secs, un civet de

lapin au sang et aux lardons» (2016:133) même «ses frères et sœurs n'apprécièrent pas les beignets de maquereau fumé» (*Ibid*) et finalement l'ensemble des plats qui semblaient si appétissant et délicieux aux yeux des Clapeau, «fut goûté avec contrainte puis ignoré dans une atmosphère de désarroi affligé et c'est presque intacts que (les mets) réintégrèrent le coffre de monsieur Clapeau deux jours plus tard» (*Ibid*), quand il était venu chercher leur cuisinière. Cette attitude des parents n'a aucunement gêné ni étonné la Cheffe malgré ses efforts pour préparer toutes ces nourritures, par contre «elle s'en allait soulagée, triste cependant, mais pas abattue, elle savait que l'erreur était de la croire dévoyée, l'erreur n'était pas de son côté» (*Ibid*).

Ce «goût de nécessité» des parents de la Cheffe, est en contraste avec le «goût de luxe» de ses patrons bourgeois, et la cuisinière en tant qu'employée venant d'un milieu paysan mais travaillant au service de ses patrons bourgeois, et plus tard elle-même devenue la patronne d'un restaurant réputé, vacille entre les deux goûts de nécessité et de luxe et finalement à la fin du roman on la voit complètement détournée au sein de la nature pour s'asseoir, en pleine simplicité, «à une petite table posée sur l'herbe au milieu de poules noires et de poules blanches qui picoteraient librement à l'entour des cerisiers chargés de fruits» tandis qu'«entre les arbres poussaient comme par hasard carottes, roquette, pois et fèves, que becquetaient de-ci de-là les poules rondes et propres, avec une étrange délicatesse et comme si, par ailleurs comblées, elles n'agissaient ainsi que pour la forme, pour les exigences du tableau» (2016:275) et quand le narrateur lui prétendit qu'il a faim, la Cheffe «se redressa et, tendant le bras, elle montra les poules, les jeunes légumes, les cerises déjà mûres» tout en lui disant «que le repas était là, sobre, magnifique et parfait» (2016: 276). N'est-ce pas un signe pour louer la nature et refuser toute tâche qui détruit les ressources naturelles? C'est-à-dire à la fin du roman le goût de la nécessité qui aboutit à l'harmonie avec l'environnement, n'est-il pas le dernier message de l'auteure qui, de la simple appréciation des aliments naturels, va vers un dernier mot plus

humanitaire, vers l'amour de la nature, une nature où elle voit un décor vivant et vivifiant, un lien maintenu avec la plénitude originelle, un refuge de paix et de vérité? D'ailleurs c'est une tendance dont on parle beaucoup en ce moment: notre devoir de protéger la nature. Par là on peut dire que le dernier mot du roman de Ndiaye, entre autres, est un appel à la protection de l'environnement et au respect de la nature. La dernière page du roman tout en nous plongeant dans une rhétorique de trouble qui est également propre à certains incipits de l'univers romanesque de Marie Ndiaye, semble être une ouverture vers un monde pure et spirituel à la fois.

2- La chaleur torride propice à la création culinaire

Le rapport à la nature et à ses ressources est une dimension importante dans la construction d'une culture culinaire. Normalement chaque société élabore sa cuisine d'abord en fonction des ressources disponibles dans son environnement immédiat et aussi le cycle des saisons entretient-il un lien étroit avec le contenu de l'assiette du mangeur, en raison de la disponibilité des aliments selon les époques de l'année. Mais dans ce roman de Ndiaye, il y a absence de commentaires sur les produits saisonniers peut-être parce que plus on avance dans le XX^e siècle, plus le phénomène de désaisonnalisation se déploie car depuis que les réseaux de transport et de distribution ont dompté les distances, que les techniques de conservation ont été améliorées et que les produits exotiques nous parviennent à 'longueur d'année, il semble que les choix alimentaires ne sont plus soumis à aucune contrainte naturelle. Cependant l'inspiration de création culinaire ne vient à l'idée de la Cheffe qu'en plein été, saison où le génie de la cuisine s'installe pour jamais dans son cœur: la Cheffe s'est toujours dit que le ciel morose de l'hiver ne lui aurait pas permis de reconnaître l'esprit de la cuisine et «qu' elle serait restée, elle la Cheffe, invisible, méconnue d'elle-même également, touchée par rien si la lumière de l'été de ses seize ans n'avait pas été là pour dénoncer ce qui, en elle, aurait pu rester voilé interminablement» (2016:68).

Ainsi, précise le narrateur:

La Cheffe n'a jamais pu séparer l'exaltation culinaire, l'effervescence de la pensée tournée entièrement vers l'intention d'un repas, de la chaleur extrême et ingrate, de la clarté livide, fluide, chatoyante d'une fin de matinée d'été dans le sud-ouest de la France, elle fermait le restaurant les mois d'hiver, l'imagination lui manquait à cette période de l'année, elle était triste et dure (2016:67).

Un peu plus loin, le narrateur écrit:

Saviez-vous, que les meilleures recettes de la Cheffe (...), elle les a toujours conçues et élaborées dans le plein de l'été, quand on ne pouvait se tenir dans la cuisine du restaurant sans haleter ni sentir les creux de sa propre chair déborder d'une sueur huileuse, et la Cheffe était au sommet de sa force, (...), (elle) était au sommet de son instinct durant ces semaines torrides et à l'apogée de sa joie aussi (...), l'épuisement, l'insupportable sensation de chaleur, l'air raréfié et lourd, la grâce joyeuse de la créativité absorbait tout, sa peau brillait d'un éclat mat, frais et contenu (2016:69).

La chaleur torride des nuits d'été qui chassait le narrateur de son studio, poussait la Cheffe à «expérimenter, seule dans la cuisine, ce dont son imagination lui avait donné l'idée» (Ibid).

L'ensemble du roman baigne dans une atmosphère de printemps et, en grande partie, d'été. On n'y voit qu'une allusion à l'hiver où la Cheffe, adolescente de quatorze ans, contrairement à son propre désir, commence son travail chez les Clapeau: «sur la recommandation d'un fermier pour qui il leur arrivait de travailler, les parents envoyèrent la Cheffe dans une famille de Marmande apparentée à cet homme, comme c'était l'hiver et qu'ils trouvaient eux-mêmes difficilement à s'embaucher, comme d'autre part, ces gens de Marmande recherchaient une petite bonne...» (2016:30), et une autre allusion à l'automne où le narrateur conduit la Cheffe de Bordeaux à Grignols pour acheter des canards gras chez un éleveur renommé; racontant ce trajet, le

narrateur décrit le profil de la Cheffe assise à côté de lui: «La lumière limpide, argentine, hautaine de cette matinée de novembre détournait si exactement la tête de la Cheffe, ses cheveux tirés vers l'arrière où elle emprisonnait sur la nuque en un chignon implacable (...) que j'eus l'impression fugace que la Cheffe n'était pas là près de moi sur le siège de passer...» (2016: 21). Autrement ce n'est qu'au début d'été que la Cheffe accompagne les Clapeau dans les Landes pour passer toute la période des vacances auprès d'eux et remplacer leur cuisinière habituelle de Marmande, et c'est également en été que toute l'auto-formation culinaire se met en œuvre dans la personne de cette adolescente de seize ans (cf. 2016:56). Plus tard, au bout d'un certain temps d'arrêt de travail, c'est dans un après-midi de printemps qu'elle ouvre la fenêtre pour prendre un peu de layette au fil à linge et que l'air léger pousse «jusqu'à ses narines une odeur de pâté de viande en train de cuir au four» et que la Cheffe, toute en la humant avidement, éprouve la sensation violente de se couler dans ce corps de la jeune femme qu'elle voit clairement dans la cuisine des Clapeau, cette femme dont les pensées font «se mouvoir les mains habiles, les mains industrielles» (cf.2016:151); c'est au même printemps et au lendemain de ce même après-midi que la Cheffe, se sentant revenir à la vie, autrement dit à elle, décide de confier sa petite fille à ses parents à Sainte-Bazille, pour aller chercher du travail à Bordeaux: «Elle confia l'enfant à ses parents (...). Elle monta ensuite dans le train pour Bordeaux où elle n'était encore jamais allée de sa vie» (2016:153). Après avoir travaillé un peu plus de deux ans chez un restaurateur, elle ouvre son propre restaurant à Bordeaux le 3 avril 1973: «Elle ouvrit *la Bonne heure* le 3 avril 1973, avec une carte qu'elle avait fait imprimer sur un papier bleu ciel» (2016: 191), la couleur préférée de la Cheffe. C'est un jeudi à l'aube, toujours du même printemps qu'elle court à Sainte-Bazille pour chercher sa fille de chez ses parents dans l'intention de l'emmener chez elle à Bordeaux. C'est la même année, au milieu de l'été que sa sœur Ingrid arrive de Sainte-Bazille pour travailler chez elle et s'occuper de l'enfant à la sortie de l'école, la petite fille qui n'a que trois ans: «Ingrid

arriva de Sainte-Bazeille au milieu de l'été et la Cheffe mit à exécution le projet dont l'idée lui était venue quand, de plus en plus souvent, elle avait répondu, à des clients désireux d'entrer, qu'il n'y avait plus de place» (2016:198). Cette «idée» n'est que d'acheter des tables supplémentaires, de les installer sur le trottoir, assez large et bien ensoleillé, pour ne pas faire repartir ses clients dont le nombre s'augmente de plus en plus. Et finalement la dernière page du roman aussi se termine-t-elle dans une atmosphère d'été où la Cheffe, dans une robe de coton blanc, assise à une petite table sur l'herbe, reçoit son seul invité qui n'est que le narrateur, et célèbre avec lui, en pleine simplicité de la nature, «la longue cérémonie qu'avait été sa carrière» (2016: 275). Et trois jours plus tard, toujours en été, elle meurt.

3- La cuisine de l'identité

Dans un entretien réalisé le 21 novembre 2016, en réponse à la question de la journaliste, Solène Reyner, qui lui demande si *La Cheffe* est une biographie et dans ce cas pourquoi elle l'appelle «roman», Ndiaye répond: «Cela ne me serait pas venu à l'idée d'intituler ce livre «biographie», terme qui, à mes yeux, implique qu'on parle de quelqu'un ayant existé ou existant encore, et non d'un personnage de fiction, ce qu'est ma Cheffe absolument. Ce n'est pas parce qu'il y a un narrateur qu'il ne s'agit pas d'un roman». Mais cela n'empêche qu'il y a sûrement des traces biographiques dans ce roman, surtout en rapport avec l'enfance de Ndiaye qui elle-même est élevée loin de son père, ce qui est le cas de la fille de la Cheffe dans le roman. Mais on ne peut pas dire si le personnage principal, La Cheffe, ressemble ou non à Ndiaye. D'après sa propre déclaration publiée dans *L'Express* du 22 octobre 2016, ce roman est loin d'être un autoportrait de l'auteure:

Cela m'ennuierait qu'on le lise comme tel, car ce n'était pas mon intention. Mais, bien sûr, je ne contrôle pas les impressions qui peuvent naître dans l'esprit du lecteur, et si celle-ci en fait partie, il y a nécessairement quelque chose de vrai. Je vois plutôt tout ce en quoi la

Cheffe ne me ressemble pas: elle n'aime rien en dehors de son métier, elle a horreur de l'amour, horreur des relations humaines. Son côté obstiné, buté, je l'ai certainement, en revanche.

Tout au long du roman le personnage se définit par sa vocation, c'est d'ailleurs la raison pour laquelle, selon Ndiaye, elle ne lui a donné ni prénom ni nom. C'est aussi ainsi que le narrateur, son employé, l'a toujours appelée en lui-même. A la fin, la Cheffe est morte, le récit de sa vie s'achève, on peut connaître son prénom. Cependant le nom du narrateur ne sera jamais révélé. Dans ce roman de Ndiaye, comme certains de ses autres romans, les noms sont en défaut. Cette opacité fait tourner le dos du récit aux codes réalistes et nous montre que les personnages ndiayiens sont perpétuellement en quête d'eux-mêmes, de leur identité, mais aussi d'un groupe social auquel appartenir. Une sorte d'étrangeté singularise les personnages de Ndiaye de sorte qu'ils ont souvent du mal à s'intégrer dans le monde de leur entourage et cette étrangeté se fait jour chez la Cheffe qui, à la fin du roman, en réponse à la question du narrateur qui, venu en tant qu'invité, chez elle, lui demande: où sont ses amis, déclare: «Quels amis? Il n'y a que toi» A ce propos, Dominique Rabaté écrit:

L'étrange fatalité qui accable et singularise les héros de Marie NDiaye réside dans cette faculté malheureuse qu'ils ont de ne pas savoir ni pouvoir se fondre dans le flux. Ils vivent douloureusement la résistance subjective qu'ils opposent malgré eux au monde, comme si, précisément, cette seule et incompréhensible barrière, celle d'être encore un sujet moral, leur interdisait d'accéder enfin au Réel, les empêchait d'accepter sans plus de scrupule le devenir amoral du monde (2008:73).

Cette étrangeté crée «un sentiment confus chez les personnages ndiayiens de ne pas correspondre à leur environnement, de ne pas être acceptés» (2009,14-15).

Est-les recettes auxquelles le narrateur fait allusion dans le roman sont-elles familières à Ndiaye? Pourquoi certains magazines, comme *Express* par exemple, à la publication de ce roman, prétendirent qu'il y a bien des éléments qui font penser, à tort ou à raison, que Marie Ndiaye se livre plus que jamais dans *La Cheffe, roman d'une cuisinière*? Par exemple, le plat qui a valu au personnage toute sa célébrité s'appelle le "gigot d'agneau en habit vert": s'agirait-il d'un clin d'œil de l'auteure à son *Autoportrait en vers*, un autre roman écrit en 2004? Il y a bien sûr d'autres recettes présentant la fiction culinaire de Ndiaye, des recettes telles que le foie gras sur radis noir et betterave rouge, la tourte aux écrevisses, le pigeon froid Chantilly aux épices, la terrine de canard et d'épinards, les filets de sole transparents ou une tarte aux pêches des Landes, mets qui aura une place décisive dans le récit. Mais rarement il y a allusion aux repas exotiques, aucune allusion aux repas sénégalais, à ceux de son origine sénégalaise.

Chez ses premiers patrons, les Clapeau, on aime manger avec un goût prononcé pour la viande. Ils ont une vraie fureur pour la viande. A leur contact, la petite campagnarde de quatorze ans va comprendre qu'on peut avoir du plaisir avec la nourriture et qu'il y a des mots pour exprimer cette satisfaction. «Ce sont les Clapeau qui, les premiers, lui ont donné un exemple de délectation que peuvent faire éprouver les mots de la cuisine, ils les prononçaient soigneusement, les répétaient sans nécessité, les gardaient en bouche autant que possible avant de passer au mot suivant» (2016:45). Elle travaille sans compter comme un petit soldat et le soir, dès qu'elle s'allonge dans son lit, par habitude, elle ne dort jamais

sans avoir fait une revue de tous les aliments consommés dans la journée, sans avoir évalué, analysé et jugé tout ce qu'elle avait eu en bouche comme tout ce qu'elle avait scruté de son regard qui voyait tout, arrangement des couleurs sur une assiette, la sévère beauté des cocottes de fonte dont elle avait senti déjà tout l'intérêt esthétique et appétissant de les apporter sur la table plutôt [...], que de transvaser ce

qui y avait mijoté, [...] dans une soupière décorée de fleurettes niaisées, dans un plat d'argent dont le poli grisâtre rendait tristes, rébarbatives les viandes brunes, a-t-elle toujours pensé, et c'est la raison pour laquelle elle n'a jamais rien servi dans l'argent une fois qu'elle eut son restaurant, pour laquelle également elle a toujours très soigneusement choisi la teinte de ses cocottes émaillées en fonction des nuances que prenaient les mets en fin de cuisson (2016:61).

Même dès le premier soir où elle commence à devenir la cuisinière des Clapeau dans les Landes, au lieu de servir sa soupe de poisson dans une «soupière ornée de roses peintes», elle préfère de la servir «dans une cocotte de fonte érodée» avec un lourd couvercle là-dessus. Il est à préciser qu'à l'époque où Ndiaye écrit ce roman, les spécialistes de l'alimentation ont assez révélé le rôle majeur que les hygiénistes, diététiciens et économistes domestiques ont joué dans la promotion d'une cuisine saine, basée sur les principes scientifiques en vigueur à chaque époque. C'est pourquoi nous voyons la cuisinière de Ndiaye se tourner vers des plats plus modérés et les desserts où le sucre n'occupe pas de place prépondérante, comme sa fameuse tarte aux pêches dont la préparation démarre au cours de sa première expérience dans sa cuisine des Lande.

En effet l'héroïne de *La Cheffe* débute sa carrière de cuisinière à seize ans, ce qui est un peu en parallèle avec le parcours réel de Ndiaye dans sa propre vie: en lisant la biographie de la Cheffe on songe spontanément à la fillette ayant grandi à Bourg-la-Reine, repérée à 17 ans par Jérôme Lindon, qui publia en 1985 sous l'égide des éditions de Minuit son premier roman, *Quant au riche avenir*. Une nouvelle Françoise Sagan, disait-on à l'époque, sans se rendre compte que l'écriture, la personnalité modeste et mutique et l'univers de la jeune romancière - de mère française et de père sénégalais – sont bien différents de ceux de Françoise Sagan.

Les livres qui ont suivi la première publication de Ndiaye (*En famille*, *La Sorcière...*), affirmèrent la singularité de cette romancière jusqu'à

l'attribution en 2001 du prix Femina à *Rosie Carpe*. Huit ans plus tard, c'est le jury Goncourt qui la sacre de ses lauriers pour *Trois Femmes puissantes*.

Pourtant ce style somptueux de *Rosie Carpe*, a gagné une certaine simplicité dans *La Cheffe, roman d'une cuisinière*, une simplicité que Marie Ndiaye reconnaît elle-même en déclarant: «C'était là également, à mes yeux, l'intérêt de faire s'exprimer l'employé de la Cheffe; il parle à sa façon qui n'est pas exactement la mienne lorsque je suis l'écrivain surplombant» (*Express* du 22 octobre 2016).

Pour une éthique du style tendu et refusant des explications trop attendues

J'avais d'abord pensé, dit Marie Ndiaye, à raconter la vie de mon héroïne à la troisième personne du singulier, sans le truchement d'un narrateur. Puis j'ai eu envie d'un regard amoureux porté sur elle, me disant qu'on comprendrait peut-être mieux ainsi que cette femme pouvait être aimable, bien qu'elle s'en défendît. J'étais tentée aussi par le regard nécessairement subjectif, orienté, de son employé, qui ne peut nous dire, évidemment, qu'une partie de la vérité, la sienne, sur ce personnage de la Cheffe" (*Express* du 22 octobre 2016).

C'est par un style tendu et refusant des explications trop attendues que Marie Ndiaye nous plonge dans l'univers d'un roman de cuisine, appétant et qui évoque remarquablement la manière d'associer les aliments. On y est témoin de longues phrases avec de multiples virgules mais la ponctuation est volontairement débarrassée de tout point à l'intérieur du paragraphe. On ne voit point de chapitres dans le roman, par contre de nombreux apartés en italique racontent le présent du narrateur et selon Ndiaye: «Quand le narrateur interrompt son récit (oral, il parle à quelqu'un), les pensées concernant sa vie actuelle envahissent de nouveau son esprit» (Interview avec Solène Reynier le 21 novembre 2016). Les apartés en italique intègrent une sorte d'hybridité, caractéristique à Ndiaye. L'ensemble du texte est parfois alourdi par un excès d'adjectifs et d'adverbes et contrairement à la

simplicité désirée par la cheffe dans la préparation de ses repas dont la sauce semble toujours être sobre, léger mais délicieux, la sauce littéraire est parfois trop épaisse. En lisant les longues phrases du roman on se demande ce qui nous attend à la fin et il faut dire que la fin du roman nous surprend comme un dessert succulent qui couronne un repas de chef.

Le roman qui est sous forme d'une conversation fleuve et d'une seule voix retranscrite, nous présente un narrateur qui s'adresse à un personnage ou à des personnages anonymes. Cette narration à la troisième personne crée une forme de distance avec le personnage de la Cheffe qui n'est vu qu'à travers le filtre d'un amour à sens unique. C'est sûrement un procédé de style de la part de Ndiaye pour éloigner le personnage principal du commun des lecteurs et l'entourer toujours d'un halo de mystère. D'ailleurs à plusieurs reprises le narrateur parle de cette distance qui éloigne la Cheffe de ses employés, de ses patrons et même de ses proches bien qu'elle soit toujours à côté d'eux.

Elle fut la première, je pense -précise le narrateur - à proposer à tel habitué qui tergiversait, ne sachant que choisir, de lui faire la surprise de plats qu'elle sélectionnerait pour lui [...] comme on le fait avec des amis qu'on reçoit chez soi, la Cheffe ne jouait pas à l'amie, elle n'était pas familière, elle pouvait être distante mais elle acquérait rapidement une fine connaissance des gens et tenait, avec une absolue sincérité, à ce qu'on se sente bien chez elle, aussi bien que chez une étrange amie un peu froide qui ne se livre pas mais en sait beaucoup sur vous et, à sa façon réservée, presque rude, travaille à vous satisfaire bien au-delà de ce que vous pouvez imaginer (2016: 199).

A la publication de son roman, Ndiaye déclare:

Il y a longtemps que ce sujet m'intéresse: pourquoi choisit-on ce métier particulièrement accaparant, parfois ingrat et très exigeant physiquement? Qui est-on pour le choisir, qu'en attend-on? Les

cuisiniers œuvrent dans l'ombre, on ne les voit pas, on ne sait pas qui ils sont- je parle, bien sûr, des cuisiniers ordinaires, non pas des chefs réputés et étoilés -, et ils sont pourtant à l'origine de notre désir de revenir dans tel ou tel restaurant» (*Ibid*).

Dans les grands restaurants on parle plutôt des cuisiniers que des cuisinières mais dans le roman de Ndiaye son héroïne va féminiser et sublimer cet art culinaire. Les personnages qui accompagnent cette héroïne sont ses complices, ses aides dont fait partie le narrateur, un ancien commis, secrètement amoureux d'elle, qui raconte la vie de cette femme énigmatique qu'il a admirée sans pouvoir percer son mystère. L'emploi du mot «cheffe» qui se répète à chaque page et à diverses reprises dans le roman, est une tâche de la part de Marie Ndiaye pour la féminisation du mot chef. Cette forme n'existe pas, «alors que c'est une orthographe qui existe parfois au Québec» regrette Marie Ndaye, «c'est important de féminiser» revendique-t-elle dans son entretien avec Solène Reynier (21 novembre 2016).

4- Une figure mutique et défiée

Dans l'univers romanesque de *La Cheffe*, bien que *le Guide* de Bordeaux «soit venu attribuer une étoile à la *Bonne Heure* en cette matinée de 1992» (2016:230) nous sommes loin de l'atmosphère de ces grands restaurants étoilés et de ces chefs qui se prennent pour des dieux. Au lieu de jouir de «cette gloire soudaine et juste» et d'être fière qu'elle soit devenue «la seule femme étoilée de sa génération», la Cheffe pense qu'«un grand malheur était advenu dans son existence», c'est pourquoi elle dit au narrateur: «si on me récompense, c'est que j'ai démerité». Ainsi «à l'affirmation d'un journaliste sur la fierté qu'auraient éprouvée ses pauvres parents s'ils étaient encore de ce monde, elle répliqua avec un accent de passion douloureuse: oh non, ça ne leur aurait pas plu du tout, ils auraient été désolés pour moi !» (2016: 231)

On dirait que se sentant obligée de s'incliner un peu vers ce goût de luxe pour entretenir son restaurant, elle éprouve une sorte de culpabilité envers

son enfance, ses parents, cette pauvreté subie, voulue par ses parents comme une grâce, des parents pour qui le travail était un moyen de nourrir une famille où le luxe est inutile, suspect. D'ailleurs ce sont ses parents qui lui ont enseigné la probité, la rigueur, le dépouillement. Et la Cheffe durant toute sa vie est restée fidèle à cet esprit du goût de nécessité.

Outre l'opposition entre les goûts de luxe et les goûts de nécessité auxquels fait allusion Bourdieu dans son ouvrage, *La distinction: critique sociale du jugement*, il y fait également des remarques sur la différence dans les choix de nourriture exercés des femmes par rapport aux hommes: selon Bourdieu les femmes mangent une nourriture plus simple que les hommes et ont tendance à se priver pour laisser les meilleurs morceaux aux autres. Dans le cas de la Cheffe la question est un peu différente, sa cuisine émergera de cette simplicité dans laquelle elle est née. A quatorze ans ses parents la mettront au service de la famille Clapeau. Après de leur cuisinière, elle va découvrir l'univers du milieu bourgeois où on a l'habitude de recevoir régulièrement des amis à table et où, selon Bourdieu, le repas a une fonction sociale, nécessitant des règles de bonne conduite, et faisant ressortir le côté esthétique de la table (cf. 1979/1984:213). Ces bourgeois écartent ainsi les goûts de nécessité pour faire place à la théâtralité sociale et faire ressortir des valeurs esthétiques.

Bourdieu indique qu'il ne faut pas regarder les produits eux-mêmes mais plutôt les préparations culinaires, la création/invention du goût qui éclaire l'idée d'étiquette, car elles permettent de distinguer les classes sociales entre elles. La nourriture est un élément quotidien nécessaire dans la vie de chacun, mais prend différentes perspectives et significations en fonction de la classe sociale prise en considération (1979/1984: 215). Dans ce roman, il est intéressant de noter que, d'une part, la cheffe est à la recherche d'une «cuisine de plus en plus simple», ayant le souci de présenter dans son restaurant «des assiettes copieusement remplies, d'apparence épurée (pas plus de trois couleurs juxtaposées)» et de contenter «le regard amateur de beauté aussi bien qu'anxieux de savoir si la faim serait assouvie, l'appétit

satisfait»; et, d'autre part, en travaillant chez les Clapeau, elle voit ces derniers, pendant le repas, s'impatienter et se soucier de savoir ce que leur cuisinière va servir à leurs invités, elle voit que la pièce la plus importante de la maison pour ces bourgeois de province n'est que la cuisine, «une grande pièce moderne et claire donnant sur le petit jardin de ville clos de murs hauts, abondamment planté de poiriers et de pêchers en espalier – et dont les Clapeau étaient si fiers qu'ils la montraient aux invités en proclamant d'une voix faussement ironique: La pièce la plus importante de la maison !»(2016:49-50). Nourrir leurs invités est important pour les Clapeau et les surprendre l'est aussi: «Ils pressaient la cuisinière de leur faire découvrir ce qu'ils ne savaient pas nommer et, ne pouvant le nommer, ne pouvant le décrire, ils la plaçaient sans s'en rendre compte dans une situation désagréable, où elle se trouvait sommée de leur cuisiner ce dont ils n'avaient même pas l'idée» (2016:51).

La présence de la viande est très importante à chaque repas, aussi bien que le nombre de mets différents: «Les Clapeau ne pouvaient imaginer recevoir dignement et même, d'une certaine façon, affectueusement, sans servir une entrée de charcuterie, une seconde entrée de poisson en sauce, un plat de viande rôtie ou mijotée accompagnée de plusieurs légumes, une salade verte systématiquement agrémentée de généreux croutons, un vaste plateau de fromages, une tarte ou un gâteau, tout cela encore suivi de fruits, de chocolats, de friandises» (2016:44) Il s'agit d'un dîner luxueux où le mot d'ordre n'est que la nourriture, l'auteure ne dit rien sur l'échange d'idées au cours du repas, sur les sujets de discussion des invités ni à propos de l'âge et la classe sociale des invités mais certes ils appartiennent à la même classe sociale que les Clapeau ou bien ils sont les jeunes de la famille.

En ce qui concerne l'importance de la viande aux tables des bourgeois français, selon Schmitt, Pauline Pantel, dans son article «Manger entre citoyens» publié dans *Tables d'hier, tables d'ailleurs* (1999), la viande n'a pas changé sa place ni son importance dans le repas français depuis le Moyen Age jusqu'au XX^e siècle: «Ce qui reste presque immuable, du

Moyen Age au XX^e siècle, c'est l'ordre de succession des mets. En France, les viandes rôties ont toujours été servies au centre du repas, précédées par les potages et les entrées, et suivies par les entremets et les desserts».

Une vraie fureur pour la viande, c'est ce que le lecteur sent chez les Clapeau et d'ailleurs ils n'hésitent pas à s'exclamer parfois «avec un accent de fierté exagérée, saugrenue: Nous, ce qui nous intéresse, c'est la bidoche ! – espérant ainsi masquer qu'ils aimaient manger de tout...» (2016:45). Face à cette «gourmandise fervente et intraitable» qui dominait le couple et «les obligeait à placer la nourriture au premier plan de leur pensée» la pauvre adolescente n'«était pas troublée. Sans se le dire, sans presque en avoir conscience, elle comprenait profondément les Clapeau, elle les acceptait comme ils étaient, avec leur folie» (2016:80). Ceci rejoint les différences relevées par Bourdieu dont nous avons parlé, c'est-à-dire que les classes supérieures sont toujours dotées d'un capital économique et culturel, leur permettant d'avoir accès aux meilleures choses et de les réaliser dans le goût et les manières qu'elles souhaitent. Cependant la Cheffe, partie de rien, au lieu d'être envieuse du confort des Clapeau, au lieu de comparer leur richesse à la pauvreté de ses parents, pensait sans cesse que ces derniers «étaient heureux d'être pauvres» et qu'«ils estimaient ou (qu'ils) ressentaient plutôt, qu'ils auraient perdu beaucoup en sortant de cette pauvreté qui leur collait aux os» Mais «perdu quoi?» certes «ce qu'il y avait de meilleur en eux». Et c'est ce «meilleur» que la Cheffe a hérité de ses parents – c'est pourquoi d'ailleurs elle nomme son restaurant *La Bonne heure*, pensant toujours aux souvenirs de bonheur de son enfance –, elle a également hérité le mutisme exemplaire de ses parents, mutisme devant la pauvreté, un mutisme qui la pousse à supporter, dès son adolescence, l'indifférence exagérée des autres personnels de la maison des Clapeau, et plus tard, en travaillant chez Declaerck, avant d'ouvrir son propre restaurant, l'indignation du cuisinier Millard vis-à-vis des femmes, à supporter le «caquetage permanent, informe, farceur et baveux, auquel se livraient» cet homme et son maigre commis gloussant. C'est toujours ce même mutisme,

jamais en défaut, qui lui fait fuir les compliments, tout en voyant son art dans un souci de perfection, presque comme une ascèse, ne cherchant jamais à flatter la gourmandise. Et finalement c'est le même mutisme qui l'empêche de refuser quoi que ce soit, à sa fille, présentée par le narrateur comme un personnage perfide et ingrat.

5- Le réalisme magique et le débat gastronomique

Dans ce roman de Marie Ndiaye, le réalisme magique vient nous proposer deux univers plus ou moins opposés, l'un de la réalité et l'autre de l'irréalité avec la spécificité formelle suivante: les deux nous sont présentés de telle façon qu'aucune hiérarchisation ni aucune tension entre les deux ne nous est transmise par la voix narrative. Amaryll Chanady, dans la définition des caractéristiques formelles du réalisme magique, en faisant allusion à *l'hésitation* todorovienne, transforme le terme en *antinomie* tout en précisant que le propre du réalisme magique c'est que l'on a affaire à une «antinomie résolue» (cf. 1985). Autrement dit selon Chanady dans le réalisme magique les deux univers, celui du réel et celui de l'irréel sont présentés sur un pied d'égalité. C'est ce qui est le cas dans quelques passages de l'univers romanesque de Ndiaye dans *La Cheffe* où l'auteure fait une description de la maison des Landes, maison dans laquelle les Clapeau passaient leurs vacances d'été: «les Clapeau (étaient) avachis dans les fauteuils encore couverts de housse poussiéreuse mais sur les branches desséchées des pins si vieux que seule leur cime était verte, de sorte qu'on ne voyait des fenêtres de la maison que des arbres qui semblaient morts, des branches roussâtres et dénudées qui parfois pesaient contre les vitres»(2016: 62). Puis l'auteure ajoute: la maison «était au centre d'une couronne roussâtre desséchée qui s'étendait jusqu'à l'océan dont la Cheffe entendait pour la première fois de sa vie la rumeur languide» et la cuisine «était une petite pièce à l'arrière de la maison, au carrelage couvert de sable et que le large tronc pelé d'un pin planté juste devant l'étroite fenêtre à barreaux rendait obscure à tout moment de la journée»(2016:63). Mais dans cette cuisine enténébrée et sinistrement

défendue par le vieux tronc du pin qui bloque la fenêtre, une sensation de calme et de bonheur envahit la Cheffe parce que pour la première fois elle est seule à décider ce qu'elle doit faire. Dans cette atmosphère singulière et âpre, elle est heureuse et seule avec son endurance, son hardiesse, sa confiance en ses capacités. Tandis que plus loin quand le narrateur nous décrit cette atmosphère morose, le lecteur sent à quel point le descripteur est horrifié de voir les très hauts «pins redoutables», avec «les troncs écaillés», entourer la maison, une maison inhabitée dont les portes sont ouvertes, à laquelle l'accès est libre et, en tout cas, une maison qui n'est plus réglementée par rien ni personne. Une fois se rapprochant de cet espace *autre*, c'est ainsi que le narrateur s'exprime:

je marchai jusqu'à la maison puis, m'interdisant de réfléchir pour ne pas me priver de l'audace nécessaire, j'appuyai sur la poignée de la porte et la porte s'ouvrit et j'entrai [...]. Le sol carrelé de la cuisine était couvert de sable, la vieille table sale et poussiéreuse. L'énorme pin devant la fenêtre ne laissait passer qu'une lumière cendreuse, alors le pin s'adressa à moi et je compris, jetant les yeux affolés vers les murs aux étagères arrachées, vers le plafond d'où pendait une ampoule brisée [...] que la maison était morte, c'est ce que le pin me souffla dans un chuchotement tout à fait dénué de gentillesse et qui, par ailleurs, me recommandait de décamper. Je me hâtais de sortir, cours sur le chemin, tous les pins susurraient maintenant mais je m'obligeai à ne pas tenter de les comprendre car ils ne me voulaient aucun bien... (2016:129-130).

La personnification des pins, leurs voix qui s'adressent au narrateur, la peur qui l'envahit, sa fuite involontaire, sont tous des signes qui semblent diriger le roman de Ndiaye vers une sorte de démasquement de la friabilité de notre réalité, par le biais des moyens spécifiques du réalisme magique, comme d'ailleurs Xavier Garnier le remarquait aussi très justement en parlant de l'ensemble de l'œuvre de Marie Ndiaye: «En ouvrant les brèches

dans l'univers souvent étouffant du récit réaliste, la romancière révèle des perspectives vertigineuses à l'écriture qui, loin de se vouer à l'exploration d'un hypothétique au-delà du réel, manifestent l'extrême fragilité de cette construction qui nous est si familière et que l'on appelle la réalité» (Garnier 1998: 89).

Un autre signe qui déstabilise le cadre réaliste du récit c'est le lien fatidique entre la mort violente des parents de la Cheffe et la voiture qu'elle avait offerte à ceux derniers, juste une semaine auparavant: «Ses parents sont morts tous les deux ensemble dans une voiture que le père conduisait et que la Cheffe leur avait achetée une semaine plus tôt» (2016: 109). Certes cet accident ne pourrait être qu'un simple produit du hasard surtout que le père n'ayant passé son permis au service militaire, «n'avait jamais eu de voiture avant cette Fiat toute neuve», mais les méchantes rumeurs ne cessaient de parler de cette insistance de la Cheffe pour vouloir absolument offrir quelque chose à ces parents qui avaient tout refusé. «La Cheffe a dû souffrir suffisamment de ce hasard affreux pour qu'on n'aille pas, en plus fouir dans une plaie que je me figure toujours à vif» (*Ibid*).

Et finalement la marginalisation de la Cheffe à la fin du roman nous fait voir une sorte de métamorphose dans le personnage de celle-ci, qui démultiplie le rapport au réel puisqu'on voit, dans le terme du récit, une cohabitation de réalisme magique et d'in vraisemblance qui tend à résoudre l'antinomie entre le naturel et le surnaturel et qui facilite ainsi l'acceptation de l'incongru.

Conclusion

Regardant la littérature dans sa perspective synchronique et également diachronique, on peut tomber sur des scènes gastronomiques, même très évoluées, dans bon nombre d'ouvrages littéraires appartenant aux différentes époques mais c'est rare de trouver une œuvre littéraire consacrée en grande partie à la cuisine, ce qui est le cas de *La Cheffe, roman d'une cuisinière*, de Marie Ndiaye. Nous avons vu que dans ce roman, la nourriture ouvre

probablement une fenêtre sur des souvenirs perdus de l'auteure et lui sert de catalyseur, de déclencheur à l'écriture. D'habitude durant plusieurs siècles la cuisine a touché plus directement au travail des femmes et à la vie quotidienne mais les grands chefs cuisiniers ont toujours été des hommes. On dirait que d'une part, dans ce roman, Marie Ndiaye, l'espace de quelques pages, nous fait pénétrer, dans l'univers d'un personnage, adolescent à l'ouverture du roman, qui a partie liée avec une enfance présentée en victime du monde des adultes, dans l'univers d'une jeune fille qui, au lieu de souffrir de sa situation, n'agit qu'avec réticence, avec résignation, avec un amour vif pour apprendre; et d'autre part, Ndiaye n'hésite pas de féminiser une profession et même un mot qui ont toujours appartenu au domaine des hommes. L'auteure raconte la vie de sa Cheffe cuisinière, tout en portant un regard sur l'enfance, sur la famille, sur la société contemporaine, sur la hiérarchisation sociale, sur le respect de la simplicité, sur le respect de la nature surtout et le respect de l'environnement, ce qui rejoint l'œuvre de Marie Ndiaye à un sujet de l'actualité qui n'est que la protection de l'environnement et la préservation de l'avenir de l'humanité. Parallèlement à un parcours stylisé dans la vie et la carrière d'une cuisinière qui a connu une période de gloire, Marie Ndiaye, dans ce roman, s'attache de nouveau à l'enfance, soit insérée dans le personnage de la jeune cuisinière, soit présentée sous le portrait de la fille de la protagoniste. Selon Colette Sarrey-Strack, «L'instance narrative des romans de Marie NDiaye est caractérisée par une adhésion totale au sort des enfants» (2002: 97). Les deux personnages, la cuisinière aussi bien que sa fille, restent sans nom tout au long du roman, ce qui crée une sorte de distanciation entre le personnage et le lecteur et pousse ce dernier à réfléchir au leitmotiv de la quête d'identité et de reconnaissance, aux familles déficientes, ces familles que Dominique Rabaté qualifie de «volatiles et fuyantes, comme si subtilement et indiscutablement toute l'échelle des valeurs sociales avait basculé» (2008: 10), ces familles qui peuplent l'univers romanesque de Marie Ndiaye. Ce roman où Ndiaye fait apparemment hommage à la cuisine et aux cuisiniers,

peut paraître comme un roman de genre à part entière, un roman de cuisine mais il est toujours un roman fort et mélancolique, dans lequel la stupéfiante maîtrise de la langue et de la narration ne prend jamais le pas sur le destin des personnages, un roman qui fait partie de la littérature que Dominique Viart et Bruno Vercier appellent «déconcertante» (cf. 2008: 12).

Bibliographie

- Barthes, Roland (1957), *Mythologies*, Paris, Edition Du Seuil
- (1961), «Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine», In: *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 16th année, N. 5, pp. 977-986
- Bourdieu, Pierre (1979/1984), *La Distinction: critique sociale du jugement*, Paris, Editions de Minuit
- Chanady, Amaryll (1985), *Magic Realism and the Fantastic, Resolved versus Unresolved antinomy*, Garland Publishing
- Cotille-Foley, N. (2009), «Les mots pour ne pas le dire, ou encore l'indicibilité d'une visibilité frottée de fantastique dans l'œuvre de Marie NDiaye», *Revue des Sciences Humaines*, n°293, janvier, pp. 13-23.
- Duras, Marguerite (1999), *La Cuisine de Marguerite*, Paris, Benoit Jacob
- Garnier, Xavier (1998), «Métamorphose réaliste dans les romans de Marie Ndiaye», dans *Le Réalisme merveilleux*, Université Paris 13, Centre d'études francophones Littéraires et Comparées, L'Harmattan, «Itinéraires et contacts des cultures», vol. 25
- Liger, Baptiste, (2016), https://www.lexpress.fr/culture/livre/marie-ndiaye-cuisine-et-independance_1842957.html
- Morand, Paul (1928/2014), *Magie Noire*, Paris Grasset
- Ndiaye, Marie (2016), *La Cheffe, roman d'une cuisinière*, Paris, Gallimard, NRF
- Proust, Marcel (1919 /1992), *A la Recherche du Temps Perdu*, Paris, Gallimard, NRF
- Rabate, Dominique (2008), *Marie NDiaye*, Paris, Textuel, INA, Auteurs.

- Reyner, Solène (2016), *Entretien avec Marie Ndiaye*, <https://zone-critique.com/2016/11/21/entretien-avec-marie-ndiaye/>
- Robbe Grillet, Alain (1953), *Les Gommages*, Paris, Gallimard, NRF
- Rousseau J-J, (1761/2018), *Julie ou la nouvelle Héloïse*, Paris, GF
- Sarrey-Strack, Colette (2002), *Fictions contemporaines au féminin, Marie Darrieusecq, Marie NDiaye, Marie Nimier, Marie Redonnet*, Paris, l'Harmattan, «Eespaces Littéraires»
- Schmitt, Pauline Pantel (1999) «Manger entre citoyens» publié dans *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, pp.39-57
- Viart, Dominique et vercier Bruno (2008), *La littérature française aujourd'hui, Héritage, modernité, mutation*, Paris, Bordas.
- Zola, Emile (1877/1996), *L'Assommoir*, Paris, Gallimard, Coll. Livre de poche