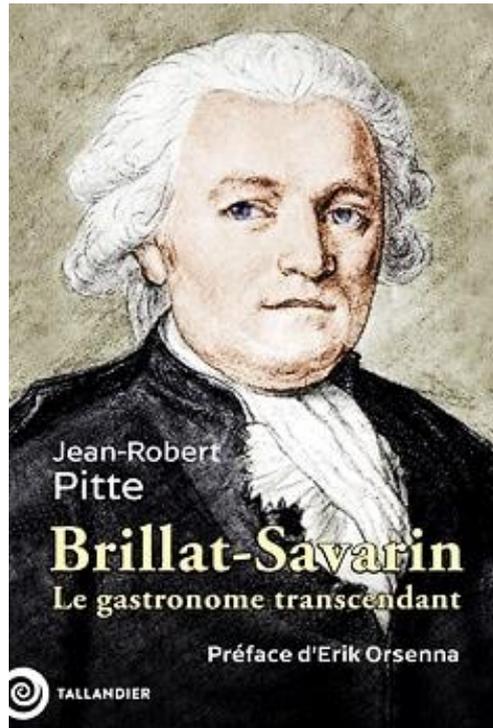


Jean-Robert Pitte

**Préface par
Erik Orsenna**

Brillat-Savarin
Le gastronome transcendant¹



**Présentation par
Jean-Michel Besancenot²**

Le président de la Société de géographie, Jean-Robert Pitte, nous fait découvrir un humaniste et un gastronome, Jean Anthelme Brillat-Savarin, dont le patronyme n'évoque pour beaucoup qu'un savoureux fromage triple-crème !

Dans la célèbre « *Physiologie du Goût* » se cache un personnage attachant, haut en couleur.

En 1755, Jean Anthelme voit le jour à Belley, ville du Bugey, dans l'Ain. Né dans une « *famille de robe* » aisée, il sera le second d'une fratrie de 12 enfants. Jean Anthelme va suivre la même voie que son père dans la magistrature ; ses études supérieures à Dijon l'ouvriront aussi sur la médecine et la chimie...ce qui lui sera utile pour appréhender plus tard « *la Physiologie du Goût* ». On sait peu de chose sur ses

¹ Éditions Tallandier, janvier 2024, 304 pages, EAN : 9791021053533, 22,5 € (livre broché).

² Membre émérite de l'Académie d'agriculture de France (section 3), Directeur honoraire de la Maison de l'élevage d'Ile-de-France.

amours de jeunesse...en revanche on sait qu'il a porté sa vie « *une affection platonique* » pour sa cousine Juliette Recamier

Magistrat, il a 34 ans quand Louis XVI convoque en 1789 les Etats généraux, il est élu comme délégué du Tiers état pour le baillage de Belley ; Brillat-Savarin s'opposera au découpage départemental de la France « *en rectangles* », préférant une prise en compte des spécificités géographiques locales. Elu Maire de Belley, attaché au Roi, il devra composer avec la Révolution, ce qui lui sera de plus en plus difficile et en 1793, destitué, il quittera par sécurité la France, se défendant d'être « *un émigré* » Reçu en Amérique par un ami, il découvrira la gastronomie d'outre-Atlantique, appréciant particulièrement « *le dindon à l'américaine* » et « *le jambon comme en Nouvelle Angleterre* ». A court d'argent, il donnera des leçons de musique.

En 1796, sous des temps apaisés, il rejoindra la France. Il reprendra ses fonctions de magistrat, nommé en 1797 président du tribunal de l'Ain puis commissaire pour les tribunaux de Seine-et-Oise...il retrouve Versailles mais l'ambiance a changé ! Jean Anthelme sera un des membres fondateurs de la Société d'encouragement pour l'industrie nationale, s'intéressant particulièrement à l'agriculture. Il connaîtra l'Empire et la Restauration. De Napoléon, il disait « *qu'il avait peu d'affinité gastronomique...et qu'il mangeait vite et mal* »

A Paris, Brillat-Savarin vivra au 11 de la rue des Filles Saint-Thomas et c'est là qu'il s'éteindra en 1828 suite à un coup de froid lors de la messe en mémoire de Louis XVI.

L'écriture de la *Physiologie du Goût* débutera en 1820 .L'ouvrage qu'il ne signe pas de son nom, aura pour titre « ***Physiologie du Goût ou Méditation de gastronomie transcendante*** » ; aimé ou critiqué, son ouvrage « *est plein d'anecdotes piquantes et de recettes précieuses* »...c'est une déclaration d'amour à la gourmandise, à ne pas confondre avec « *la glotonnerie !... et c'est une honte que de ne pas être gourmand* » ; Brillat-Savarin conseille les bonnes boutiques où l'on trouve les bons produits, il apprécie particulièrement les produits de sa ferme de Vieu en Bugey ; amateur de charcuterie, il apprécie aussi chapons et poulardes, même si on a dû les « *martyriser* » pour les engraisser...déjà le souci du bien-être animal ! C'est un pionnier des accords mets-vins, avec des goûts originaux comme « *le vieux Sauternes sur les huitres* ». Il ne s'éternise pas trop sur les fromages même s'il nous dit qu'un « *dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil* »...c'est certainement pour cela qu'en 1930, le Maître-fromager Androuet a donné le nom de Brillat-Savarin à ce « *foie gras du fromage* », un triple-crème Briard et Bourguignon bénéficiaire d'une IGP.

« Brillat-Savarin, le gastronome transcendant », un ouvrage passionnant de Jean-Robert Pitte, préfacé par Erik Orsenna, qui nous fait découvrir la vie extraordinaire de ce précurseur du « repas gastronomique des Français » reconnu par l'UNESCO.
