Archives de la MFO II. Le philosophe et le cuisinier : Jacques Derrida, Christian Picaud et une bouteille de Dubonnet

Anne Dunan-Page

▶ **To cite this version:**

Anne Dunan-Page. Archives de la MFO II. Le philosophe et le cuisinier : Jacques Derrida, Christian Picaud et une bouteille de Dubonnet. 2019. halshs-02489434

HAL Id: halshs-02489434
https://shs.hal.science/halshs-02489434

Submitted on 24 Feb 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Anglistique

ARCHIVES DE LA MFO II. LE PHILOSOPHE ET LE CUISINIER : JACQUES DERRIDA, CHRISTIAN PICAUD (ET UNE BOUTEILLE DE DUBONNET)

30/07/2019 | ANNE PAGE | UN COMMENTAIRE

La liste des intellectuels français envoyés en « tournée » britannique dans les années 1970 est impressionnante, la MFO constituant un point intermédiaire entre l'Institut Français de Londres au sud et celui d'Écosse au nord. Outre celle de Pierre Mendès France, on connaît les visites de Jacques Derrida, Jacques Lacan, Roland Barthes, Gérard Genette, Hubert Beuve-Méry, Michel Tournier, et d'à peu près tous les historiens : Emmanuel Le Roy-Ladurie, Michel Vovelle, Robert Mandrou, Jacques Le Goff, Jean Delumeau, Philippe Ariès. Sans compter les scientifiques : Pierre-Gilles de Gennes (1975), Claude Cohen-Tannoudji (1976) ou encore Yves Coppens (1977) pour n'en citer que quelques-uns.

Comme on peut s'y attendre, les archives des directeurs et de la secrétaire générale permettent de retracer l'histoire intellectuelle de la MFO et, plus largement, les fluctuations de la diplomatie culturelle française à la veille du rapport Rigaud. Mais elles permettent aussi de saisir le fonctionnement et le vécu quotidien de l'institution et de jeter un regard différent sur certains événements.

Le 5 décembre 1979, Jacques Derrida, arrivé de Londres le matin même et accueilli pour déjeuner par la formidable Ann Wordsworth—éditrice de l'*Oxford Literary Review* à laquelle Derrida avait contribué par un article l'année précédente—donnait à Oxford une conférence intitulée « L'enseignement de la philosophie », présidée par son ami Alan Montefiore. Avant de reprendre l'avion pour Édimbourg dès le lendemain matin depuis Heathrow, selon son itinéraire conservé dans les archives, il dîna, et coucha, à la MFO.

Depuis l'installation à Norham Road en 1967 et jusqu'en 1980 (les années qui couvrent les mandats de Jean Lequiller et d'Henry Bouillier ainsi que l'intérim de la secrétaire générale, Jeanne Gandrey de Quercize, suite au décès brutal de Lequiller) on possède les menus « ordinaires » préparés chaque semaine du trimestre par le cuisinier en résidence et les menus des dîners donnés par le directeur. Ont également été conservés les plans de table et la correspondance avec les convives triés sur le volet (entre 20 et 30 personnes), qui comprenaient systématiquement des boursiers de la MFO et un ou plusieurs membres du personnel.

Le 5 décembre avait été notamment choisi pour représenter les étudiants de la MFO un certain Wilfrid Rotgé (dont on pressentait peut-être déjà qu'il présiderait quarante ans plus tard la Société des Anglicistes de l'Enseignement Supérieur !).

La spécialité des conférenciers déterminait ensuite la liste des convives. Le 5 décembre 1979, outre Henry Bouillier, Jeanne Gandrey de Quercize, Alan Montefiore, et Ann Wordsworth (accompagnée par son mari Jonathan) déjà cités, on trouve Isaiah Berlin, Michael Dummett, et des professeurs de littérature française : C.A. Robson, R. Golthorpe, P. Hoy, ainsi que leurs conjoint.e.s.

Plan de table, dîner en l'honneur de Jacques Derrida, 5 décembre 1979 (Archives MFO, III DIR 9).

Les spécialistes d'histoire intellectuelle peuvent sans doute imaginer une conversation entre Derrida, Montefiore, Dummett, Berlin et Wordsworth. Grâce aux archives de la MFO, on peut aussi imaginer ce qui se passait en cuisine. La cuisine, en effet, n'était certainement pas étrangère à la qualité des relations culturelles entre la France et l'Angleterre. L'un des personnages-clés de l'histoire de la MFO, Claude Schaeffer, avait déjà suggéré en avril 1945 qu'une cuisine devrait être dirigée « par un chef français ou une bonne cuisinière française » (« Maison Française dans l'Université d'Oxford », 19 avril 1945, archives MFO). Il précise qu'il s'agirait ainsi d'assouvir « le secret espoir » de « pouvoir discourir des affaires de nos deux pays à l'occasion d'un repas à la française, accompagné d'un vin de notre pays choisi dans la cave généreuse de la Maison » (note non datée, 1946? , archives MFO). Henri Fluchère héritera en fait plus modestement d'une cuisinière britannique, Mrs Holland, *cockney* de surcroît, que Marie-Louise Fluchère qualifiera par la suite de «baroque » (*La Maison Française à Oxford il y a cinquante ans, 1946-1996*).

À la fin des années 70, le «cuisinier-pâtissier », encore en résidence, était toujours un jeune homme « célibataire », engagé pendant neuf mois en qualité d'agent de l'État détaché à l'étranger pour un salaire moyen de £200-250, selon son expérience, et qui était logé dans l'une des chambres de Norham Road. La MFO passait chaque année des petites annonces dans la presse spécialisée, comme *L'Hôtellerie*, ou s'adressait directement à des lycées hôteliers, en règle générale de la région parisienne. Il fallait chaque année trouver un candidat qui accepte un salaire moindre que celui auquel il pouvait prétendre en France, attiré par une expérience à l'étranger et la volonté d'apprendre l'anglais. Il était tenu d'arriver avec sa tenue et ses couteaux.

En mars 1979, une exception fut faite lorsque le jeune cuisinier quitta son poste sans crier gare un soir de *guest night* en laissant simplement, selon sa note gribouillée sur un morceau de papier, un « dessert au frigo » et une « omelette au four » ! En toute urgence, la secrétaire générale fit alors appel à la jeune Caroline Gibbs pour le dernier trimestre (et pour un salaire moindre que son prédécesseur, qui possédait déjà trois ans d'expérience dans des hôtels quatre étoiles en France). Caroline, candidate « locale », s'était apparemment présentée l'année précédente, accompagnée de sa mère, mais

écartée au profit d'un jeune homme français au profil sans doute plus classique et à l'expérience avérée (IV SEC/GEN 4).

Caroline n'est pas restée au-delà de l'été, mais c'est Christian Picaud, le précédent cuisinier arrivé fin septembre 1977 et reparti en juin 1978 faire son service militaire, qui reprit du service à la MFO dès octobre 1979 (II SEC GEN 4 et 14). Pourquoi ?

Si Picaud a été rappelé pour un second contrat, suite à son service militaire, c'est qu'Henry Bouillier lui vouait une immense estime et en avait fait un personnage-clé de la « réputation » de la cuisine française. Voici un extrait de la lettre de recommandation datée du 20 juin 1978 que Bouillier écrivit pour Picaud juste avant qu'il ne quitte Oxford pour sa caserne de Limoges :

Sa tâche consistait à assurer les simples repas quotidiens d'une communauté d'environ 15 personnes et à faire environ six dîners d'un très haut niveau pour 25 personnes par trimestre. Dans les deux cas, M. Picaud a manifesté des qualités professionnelles tout à fait remarquables. Il a une incontestable vocation de cuisinier, aime beaucoup son métier, et s'efforce d'atteindre la perfection. Qu'il s'agisse de la qualité des plats ou de leur présentation, M. Picaud n'a jamais mérité que des éloges. Je suis convaincu qu'un brillant avenir se présente à lui. Malgré sa jeunesse, il a toujours fait preuve de beaucoup de maîtrise et, tout récemment, pour une Garden Party de 450 personnes, il a assuré à lui seul la confection de petits fours salés, sucrés et de gâteaux qui ont été très vivement appréciés de tout le monde. Ses qualités personnelles et morales d'intelligence, d'amabilité, d'honnêteté vont de pair avec ses qualités professionnelles. C'est à mon très grand regret que je le vois regagner la France pour son service militaire. Au cours des neuf mois qu'il a passés à Oxford, il a parfaitement soutenu la réputation de la cuisine française (II SEC/GEN 4, archives MFO, une traduction en anglais est également conservée).

Henry Bouillier menait au même moment un combat pour le jeune Picaud et ses successeurs. Le 6 avril 1978, il avait en effet reçu un courrier du Ministère des Affaires Étrangères, se plaignant que trois des quinze pièces de la MFO avaient été « distraites » au profit de certains personnels de service, à savoir la gardienne, le couple de « factotum » et le cuisinier. Le Ministre priait Bouillier de remédier à cette situation « critiquable » qui privait la MFO d'une source de revenus. Un mois plus tard, le 8 mai 1978, Bouillier plaida alors, en des termes particulièrement vifs, les intérêts de tout son personnel, et en particulier ceux de son cuisinier, tout en rappelant, plans de construction de 1967 à l'appui, qu'il était « totalement inexact » de considérer que les trois pièces avaient été « distraites de leur destination primitive » :

Le cuisinier est toujours un jeune garçon, souvent moins âgé que les étudiants et moins doué intellectuellement. Isolé, ne parlant pas anglais, il risquerait de passer par des états psychologiques difficiles s'il lui fallait retourner le soir à un logement médiocre, dans un milieu étranger. Pourquoi ne pas le considérer comme un troisième boursier français, avec cette différence qu'il paie lui-même une partie de sa bourse par son travail ? Travail extrêmement utile à la Maison Française…De plus, nous avons souvent à lui demander de préparer un repas en dehors de ses heures de service pour des artistes après leur récital ou leur représentation. On ne peut lui demander ce service bénévole que

parce qu'il habite sur place et qu'il n'est pas considéré comme un simple salarié (III DIR 3, archives MFO).

C'est donc à ce jeune cuisinier, Christian Picaud, que Bouillier allait confier l'année suivante la tâche d'officier auprès de Jacques Derrida. Picaud figure fièrement comme « chef » (et non comme « cuisinier-patissier ») au bas de la liste des invités (III DIR 9, archives MFO).

Si on s'attend à des dépenses oxoniennes somptuaires lors de la venue de personnalités, ce n'est semble-t-il pas du côté de la prudente MFO et de « l'intelligent, aimable et honnête » Picaud qu'il faudrait les chercher. Parce que l'intelligence de Picaud résidait aussi dans le maintien d'un art culinaire à la française, sans ostentation et avec un œil sur la bourse. Le dîner revint, tout compris pour vingt personnes, à £89.90 (environ £450 en 2019), somme qui inclut la rémunération de deux serveurs (Bill Young et Armando Perisi, engagés pendant 3 heures et demie) et les compositions de fleurs disposées sur la table. Les ingrédients furent sourcés par Picaud chez les fournisseurs habituels de la MFO—Argyle à Banbury Road pour le poisson et les Frères Hedges pour la viande—et Picaud se garda d'être trop créatif en la circonstance : soupe de poisson (moules, baudroie, haddock, morue et saumon), coq au vin (composé davantage de poulets que de chapons !) et pommes paille, salade, fromage et omelette norvégienne. Furent commandés (à défaut d'être consommés, si Picaud a cuisiné son plat, comme le veut la tradition, avec le vin servi à table) 6 Château Livran 1971 et 3 Pouilly Fumé 1976, choix qui témoigne, là encore, d'une (relative) sobriété, ainsi que du sherry, du cointreau et une bouteille de Dubonnet (III DIR 9, archives MFO).

Au-delà de l'histoire culturelle, intellectuelle et scientifique de la MFO, des personnalités du monde des arts, de la culture et de la science qui s'y sont succédé, les archives, quand elles seront exploitées, offriront aussi une histoire intime de l'institution. On y voit le fonctionnement et le vécu quotidien d'une communauté appelée à gérer à la fois son intégration à la vie locale, des relations complexes avec le Ministère, et une « réputation » bien souvent sans commune mesure avec les moyens financiers qui lui étaient alloués. C'est une histoire qui appelle un regard croisé sur les archives personnelles et institutionnelles, sur les papiers des directeurs comme ceux du secrétariat général, sur les comptes rendus des comités parisien et oxonien comme sur les cartons d'invitation et les programmes culturels et scientifiques.

L'histoire ne dit pas si Christian Picaud fut présenté à Jacques Derrida à la fin du dîner mais la façon dont le jeune cuisinier de talent apprit à Oxford à sublimer un poulet-frites-Dubonnet avant de revenir dans la chambre que lui refusait un ministre, témoigne peut-être de la nécessité d'entamer aujourd'hui une histoire alternative de la MFO. Les postes de cuisinier, d'aide bibliothécaire et de secrétaire de la secrétaire générale seront supprimés en 1981. Ce sera un des grands regrets de Bouillier à la veille de son départ d'Oxford.