



Le banquet de Trimalchion sans l'orgie

GASTRONOMIE Une nuit durant, à la villa Médicis, sous la direction d'un maître de cérémonie, douze convives ont reconstitué le célèbre festin en douze plats du « Satiricon » de Pétrone. Mais on était loin de la démesure romaine...

De notre envoyé spécial à Rome

LE WEEK-END DERNIER, Emmanuel Giraud, pensionnaire à la Villa Médicis s'est lancé dans une interprétation du célèbre banquet de Trimalchion, du *Satiricon* de Pétrone. Nous étions dans les fourrés de l'Académie de France à Rome. Il devait être minuit, lorsque deux vestales, hélas sobrement vêtues, ont massé, lavé et oint les pieds des douze invités de ce banquet très spécial.

Depuis un an, Emmanuel Giraud, gastronome éclairé, a travaillé dans le cadre de la Villa Médicis sur le fameux banquet de Trimalchion, en se proposant de sortir de l'« archéologie culinaire » et tenter une voie minimale, ou si vous préférez une représentation ironique de l'excès. Ce soir-là, la nuit avait un talent inouï

(pleine lune, nuages argentés, cieux bleu marine), les fourrés beaucoup d'ampleur, mais ils restèrent muets et chastes. Les amateurs de derrières fessus, de gorges scandaleuses et de ruts gothiques pouvaient renrouler leur langue : il s'agissait

d'une démonstration hautement sérieuse de cuisine à travers des saynètes culinaires, espacées sadiquement de demi-heure en demi-heure au rythme de plats elliptiques, et de boissons admirables mais chichement mesurées.

Il fut donc impossible de s'enivrer, rouler dans l'herbe, agonir son prochain, éventrer votre hôte, jouir de Rome. Une bonne compagnie en quelque sorte, sage et lâche, cornaquée par un maître de cérémonie insupportable et odieux, glissé subrepticement à dessein par Emmanuel Giraud pour rappeler que ce festin est un repas en trompe l'œil, dédié au travestissement, à la falsification.

Vêtus de toge, nous étions donc douze à déambuler dans les jardins divins de la Villa Médicis, sous l'œil de quelques caméras et d'une cinquantaine de spectateurs invités à suivre ce dîner expérimental divisé en douze plats, tombant dans nos gosiers comme la goutte sur le front d'un supplicié. La table ne manquait pas d'allure pourtant et les astuces culinaires avaient de quoi détendre plus d'un grin-

cheux : homard et boudin en croûte d'argile et peau de cochon croustillante, lièvre au cacao épicé; tête de veau et huîtres en gelée de thé fumé, sanglier fumé aux aiguilles de pin, granité au sirop de laurier de la Villa Médicis...

Il y eut même des instants de grâce, comme ce dé à coudre de château-chàlon 1911, ou encore l'irruption du boucher (Yves-Marie Le Bourdonnec, du Couteau d'Argent, à Asnières) surgissant d'un bassin vêtu d'une feuille de vigne. Mais qu'on était loin de la démesure, du rire et de l'orgie, des tétines et des matrices de truie, des prunes de Syrie et des grains de Grenade, des gitons et des gredines.

À 7 heures du matin (!), on aurait presque voulu renverser la table, réclamer des œufs sur le plat servis par une diablesse en gorge, rire, roter, mais l'arythmie de la soirée avait eu raison de notre fougue ; le désir était en quenouille, l'appétit en vac. Pétrone s'était vengé, les jardins de la Villa Médicis pouvaient savourer ce désastre savant.

FRANÇOIS SIMON