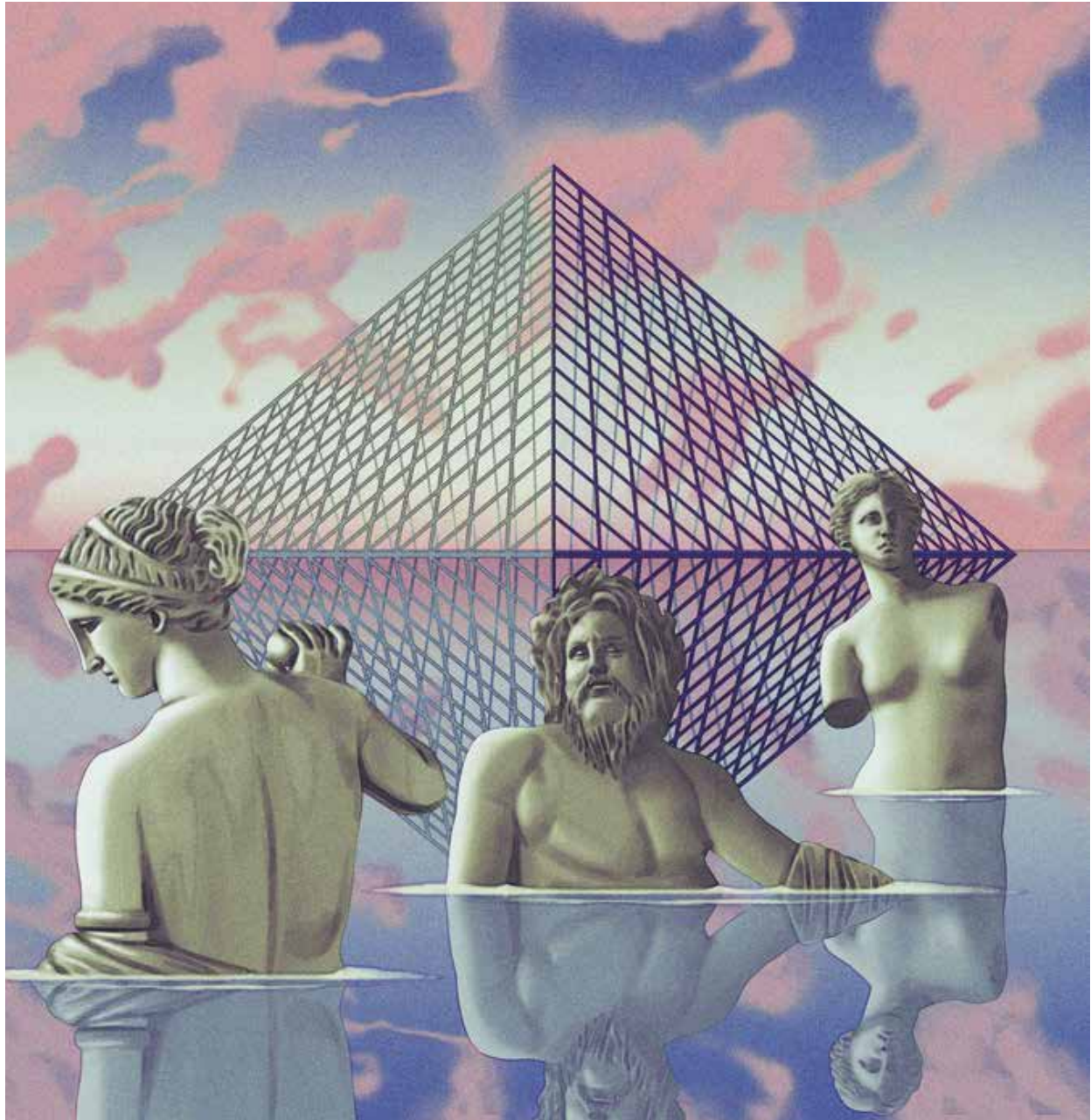


THE BEST OF FRENCH CULTURE

JUNE 2021

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



Volume 14, No. 6 USD 19.99 / CAD 25.50

GUIDE TV5MONDE USA

STATUES, SINGERS, AND TV SHOWS AT THE LOUVRE

Statues, starlettes et séries au Louvre

GEEK CHICK

Aurélien Jean, la chercheuse qui défie les codes
Taking the Code Less Traveled

TAILOR-MADE HOMES

Robert Couturier, la philosophie dans le boudoir
Philosophy in the Living Room

FOOD FETISH

Jim Harrison: l'appétit vient en écrivant
Writing to Whet the Appetite

JIM HARRISON

L'appétit vient en écrivant
Writing to Whet the Appetite

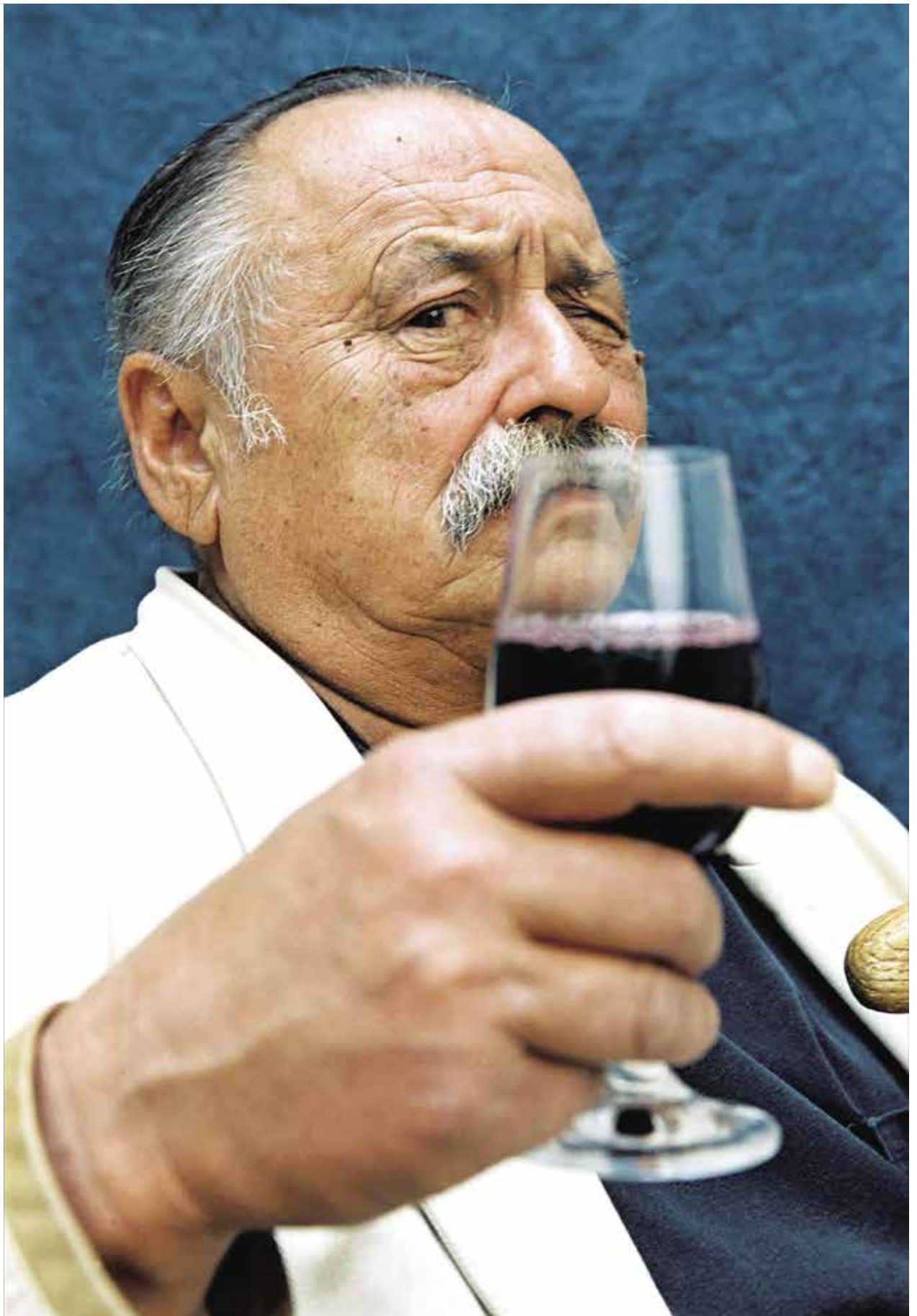
Lycéen dans le Michigan, il rêvait d'être ami avec Rabelais. Mais c'est Gargantua qui vient à l'esprit lorsqu'on pense à l'auteur américain Jim Harrison, dont le classique *Légendes d'automne* sera porté au cinéma avec Brad Pitt et Anthony Hopkins. Amoureux de la cuisine française, gourmand insatiable et buveur devant l'éternel, il s'est levé de table en 2016, à l'âge de 78 ans. Il laisse derrière lui deux savoureux recueils d'articles sur l'art de manger avec appétit sans passer pour « un cochon répugnant ».

While in high school in Michigan, Jim Harrison dreamed of being friends with Rabelais. But Gargantua is who actually comes to mind when thinking of the American writer, whose classic *Legends of the Fall* was made into a movie starring Brad Pitt and Anthony Hopkins. A lover of French cuisine, an insatiable gourmand, and an almost religiously fervent drinker, he excused himself from the dinner table in 2016 at the age of 78. He left behind two delicious collections of articles on the art of eating with gusto without looking like "a pathetic piggy."

« Si vous êtes au trente-sixième dessous, buvez un grand verre de vin rouge français », disait Jim Harrison, photographié ici en 2002.

"If you're emotionally distressed, drink a big glass of French red wine," Jim Harrison – photographed here in 2002 – used to say.

© Ulf Andersen/Gamma





Jim Harrison et l'auteur français Gérard Oberlé avaient en commun une passion pour le gibier à plumes, les repas sans fin et les bouteilles sans fond.

Jim Harrison and French author Gérard Oberlé shared a passion for game birds, endless meals, and bottomless bottles. © Gérard Oberlé

Un ours noir est entré dans Grand Marais. Dans le village où vit Jim Harrison, sur les rives du lac Supérieur, la communauté est en émoi. Des chasseurs sont arrivés avec leurs chiens pour traquer l'animal en maraude. En ce jour de 1991, l'écrivain est au saloon. Il se remémore les trois jours qu'il vient de passer à Paris : choucroute garnie à la brasserie Lipp, salade de lentilles et filet de bœuf aux Gourmets des Ternes, foie gras et tête de veau sauce gribiche au Voltaire, salade de raie pochée, pigeon rôti et tarte aux figues au Bellecour, un bouchon lyonnais à deux pas des Invalides... Les aboiements qui filtrent par la porte du bar interrompent sa rêverie. « Soudainement », écrit le gourmand dans *Esquire*, « je me suis retrouvé très très loin de Paris ».

Il est comme ça, Jim Harrison. D'une page à l'autre, il passe des forêts du Michigan aux meilleures tables de la capitale, d'une partie de chasse à la bécasse – sa cible préférée – à un déjeuner au Fouquet's, sur les Champs-Élysées, avec flan aux aubergines, confit d'oie et pommes de terre rissolées. « J'ai fini par comprendre que j'aimais à la fois la nourriture sauvage et la nourriture sophistiquée », confie-t-il en 1999 à son ami et compagnon de ripaille Gérard Oberlé, un auteur français et collectionneur de livres anciens à qui il dédie le recueil *Aventures d'un gourmand vagabond*. « C'est la 'banlieue' entre les deux qui m'embête. »

One day, a black bear ambled into the village of Grand Marais on the banks of Lake Superior where Jim Harrison lived, striking fear into the community. A group of hunters soon arrived with their dogs to track the marauding animal. On that afternoon in 1991, the American writer was at a saloon, reminiscing about the three days he had just spent in Paris: *choucroute garnie* at Brasserie Lipp, lentil salad with beef fillet at Les Gourmets des Ternes, foie gras and *tête de veau* with gribiche sauce at Le Voltaire, and poached ray salad, roast pigeon, and fig tart at Le Bellecour, a Lyonnais restaurant next to Les Invalides... The sound of barking mutts outside the bar interrupted his daydreaming. “Suddenly,” wrote the gourmand in *Esquire*, “I was a very long way from Paris.”

That's Jim Harrison's trademark. From one page to the next, he jumps from the backwoods of Michigan to the finest restaurants in the French capital, from hunting woodcock – his favorite game – to lunching at Le Fouquet's on the Champs-Élysées, tucking into eggplant flan, goose confit, and fried potatoes. “It has occurred to me that I love both wild food and sophisticated food,” he said in 1999 to his friend and fellow feaster Gérard Oberlé, a French author and collector of ancient books, to whom his collection *The Raw and the Cooked* is dedicated. “It's the ‘suburbs’ in between that are boring.”

“ It has occurred to me that I love both wild food and sophisticated food. ”



« Big Jim » et son chien, devant sa cabane dans le Michigan, en 2004.
 "Big Jim" and his dog outside his cabin in Michigan, 2004. © Jürg Ramseier

Cet entre-deux qui le dégoûte tant, c'est la « bouffe morte », les chaînes de fast food, le jambon en conserve Spam, la Jell-O verte, le muesli et la *cuisine minceur* (« une fumisterie encore pire que la psychiatrie »). Selon sa classification périodique des aliments, les plats industriels appartiennent au fond du gouffre. Au « sommet de l'excellence » trône la gastronomie française – notamment le bandol rouge du domaine Tempier, dans le Var, et les poulardes en demi-deuil de Marc Meneau, le chef triplement étoilé (et décédé en décembre dernier) du restaurant bourguignon L'Espérance, à Saint-Père-sous-Vézelay.

These “suburbs” that inspired such disdain included “dead food,” fast-food chains, Spam, green Jell-O, granola, and *cuisine minceur* or weight-loss cooking, which he described as “a method even more fraudulent than psychiatry.” According to his periodic table of food, ready-meals belonged at the bottom of the trash can. The height of excellence was French gastronomy – particularly Bandol red wine from Domaine Tempier in the Var *département* and truffled chicken by Marc Meneau, a triple Michelin-star chef (who died last December), at the restaurant L'Espérance in Saint-Père-sous-Vézelay in Burgundy. ●●●



Gourmand des champs

Ironiquement, Jim Harrison est tombé amoureux de la cuisine française à New York. Il a grandi dans la campagne du Michigan, biberonné à la morue salée et au hareng par ses grands-parents suédois, initié par son père à l'art de la subsistance en milieu rural : cueillette, jardinage, chasse, pêche. Ses parents sont aussi d'avidés lecteurs : en découvrant Keats, à l'âge de 14 ans, le jeune James contracte « la maladie de l'écriture ». Au lycée, il sèche la chimie pour lire *L'Être et le Néant* de Jean-Paul Sartre (un « bouquin [...] parfaitement illisible ») et s'imaginer déjà en Don Juan dans un café de la Rive Gauche.

Jim Harrison (à gauche) revient de la pêche avec son frère et sa sœur.

Jim Harrison (left), returns from fishing with his brother and sister.

© Special Collections and University Archives, Grand Valley State University

Suivront des études de littérature comparée à l'université d'État du Michigan, où il apprend le français pendant deux ans, sans grands résultats. (Ce qui ne l'empêche pas de citer Baudelaire, Rimbaud, Char et Apollinaire.) Il vagabonde ensuite entre New York et Boston, publie un recueil de poèmes et atterrit à l'université de Stony Brook, à Long Island, où il est bombardé professeur assistant. Chargé d'accueillir le poète français Eugène Guillevic, il l'emmène au Brittany du Soir, un bistro breton de Manhattan. « Il m'a montré à quel point un vrai poète devait manger et boire », se souviendra-t-il en 1999. « Après cette soirée fatale, j'ai dû renoncer à ma carrière pourtant prometteuse de mannequin. »

Dans l'équipe de football de son lycée, à Haslett, dans le Michigan, Jim Harrison se fera « bousiller le portrait sur le terrain ». Une expérience qui le poussera à se tourner plutôt vers la littérature.

On his high school football team in Haslett, Michigan, Jim Harrison "[got] his face crushed" on the field. The experience pushed him to turn instead to literature.

© Special Collections and University Archives, Grand Valley State University



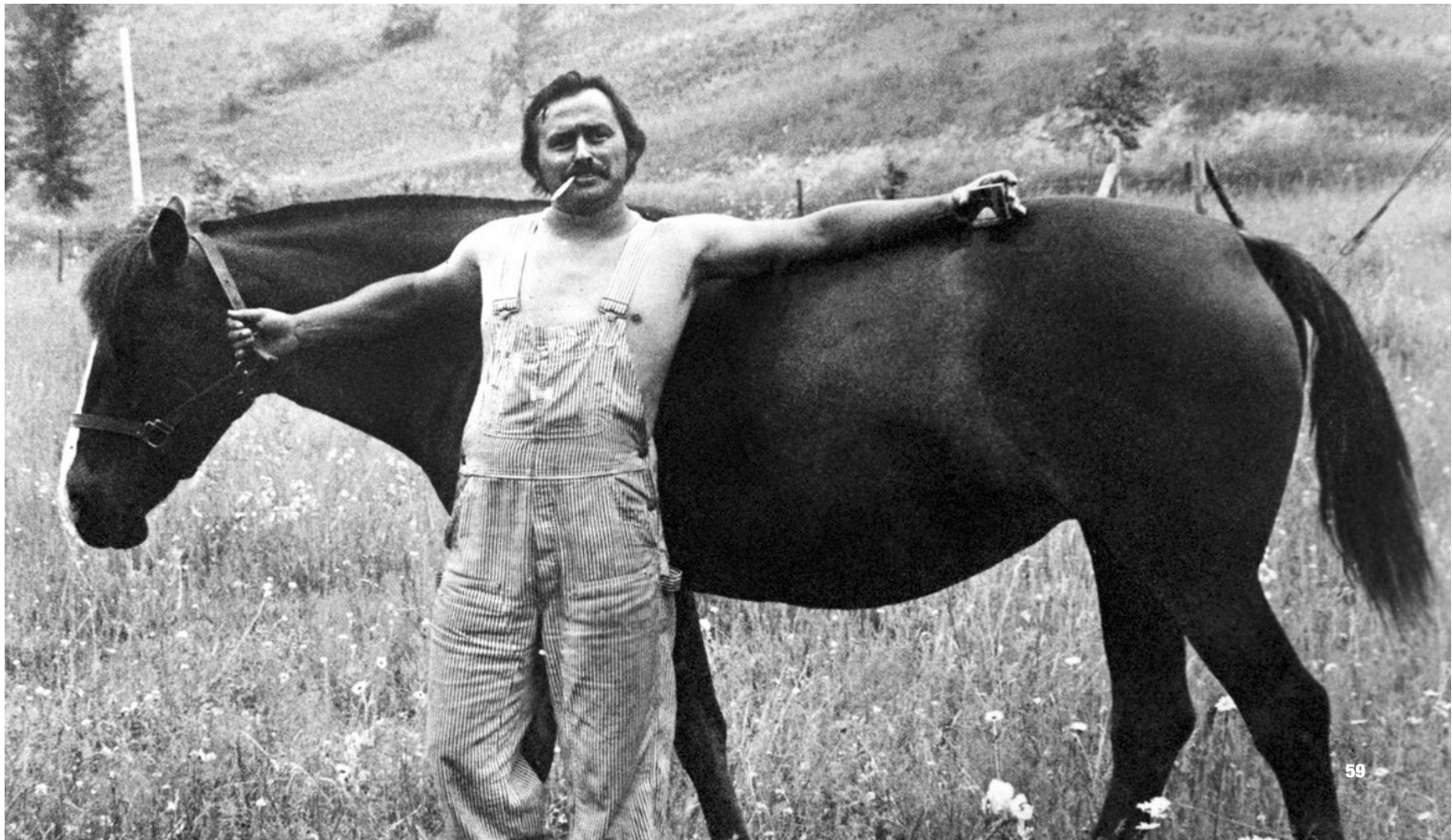
A Rural Gourmand

Ironically, Jim Harrison fell in love with French cuisine in New York. He grew up in rural Michigan, raised on salted cod and herring by his Swedish grandparents, and was introduced to subsistence farming by his father, who taught him foraging, gardening, hunting, and fishing. His parents were also avid readers, and after discovering Keats at the age of 14, the young James contracted “the disease of writing.” In high school, he “flunked chemistry” while reading Jean-Paul Sartre’s *Being and Nothingness* (“the book was inscrutable”) and imagined himself as Don Juan in a café on the Left Bank.

Jim Harrison dans le Michigan, en 1971.
Jim Harrison in Michigan, 1971.
© John Schulz/Colorado State University
Archives/Everett

Jim Harrison avait en horreur le terme « francophile ». Il regrettait cependant que les Américains ne puissent se rendre en France en voiture !
Jim Harrison hated the term “Francophile.” He regretted, however, that Americans could not just drive to France! © Harrison Family

He later studied comparative literature at Michigan State University, where he spent two years trying to learn French with little success. (However, this did not stop him from quoting Baudelaire, Rimbaud, Char, and Apollinaire.) He then roamed from New York to Boston, published a collection of poetry and ended up at Stony Brook University in Long Island, where he was catapulted into a position of assistant professor. Tasked with hosting a visit from French poet Eugène Guillevic, he took him to Brittany du Soir, a Breton bistro in Manhattan. “He demonstrated to me just how much a poet should properly eat and drink,” he wrote in 1999. “From that point on, I could never resume my career as a male model.” ●●●



La tournée des grands ducs

Jim Harrison n'aura de cesse de manger et de boire. Après des années de vaches maigres, viennent les premiers succès littéraires, les bourses d'écriture et les scénarios pour Hollywood. L'écrivain qui chassait pour nourrir sa famille voit son train de vie s'améliorer sensiblement. Il enchaîne les gueuletons, les parties de pêche à Key West et les séjours de chasse dans le Montana avec ses amis, le peintre paysagiste Russel Chatham, l'écrivain Thomas McGuane et Guy de la Valdène, un aristocrate français né aux États-Unis, auteur et photographe animalier. Règle numéro un : « Les petites portions sont pour les personnes chétives et inactives. » Règle numéro deux : « Quand je cuisine, personne n'a le droit de sniffer de la cocaïne avant le repas. »

Paris, qu'il a découvert fauché, prend un nouveau visage. « J'ai découvert que nous avions tous les deux changé », écrit-il en 1991. « Big Jim » marche beaucoup (pour s'ouvrir l'appétit) et vit comme un prince : les billets de première classe sur Air France et la chambre au Plaza Athénée sont aux frais des studios et il reste assez de temps entre deux entretiens avec la presse pour un pique-nique improvisé au rayon traiteur du Bon Marché. Foie gras, fromage, pain, deux ou trois bouteilles de gigondas, « et je me dois de tout manger car il n'y a pas de réfrigérateur dans la chambre. Le vin peut se garder quelques heures, mais guère plus longtemps. »

Toutes les occasions sont bonnes pour traverser l'Atlantique : une commande du magazine *Esquire*, une entrevue avec son amie Jeanne Moreau ou une céré-

À Key West, en Floride. Selon Jim Harrison, « la vie serait invivable sans le vin, la pêche et les chiens ».
In Key West, Florida. According to Jim Harrison, "life would be impossible without wine, fishing, and dogs."
© Guy de la Valdène



Jim Harrison et ses amis épicuriens – en partant de la gauche : Guy de la Valdène, Thomas McGuane et Russell Chatham – à Key West, en 1988.
Jim Harrison and his gang of gourmands – from left: Guy de la Valdène, Thomas McGuane, and Russell Chatham – in Key West, 1988. © Stephen Collector

Jim Harrison à Paris, « de loin la ville la plus splendide de la Terre entière ».
Jim Harrison in Paris, "far and away the most gorgeous city on earth." © Sophie Bassouls/Bridgeman Images



Jim Harrison aux fourneaux, au milieu des années 1970, immortalisé par sa femme Linda.
Jim Harrison at the stove, in the mid-1970s, captured by his wife Linda. © Harrison Family

The Tour of the Grand Dukes

Jim Harrison never stopped eating and drinking. After endless belt-tightening came the first literary successes, writing grants, and Hollywood screenwriting commissions. The author who used to hunt to feed his family saw his quality of life improve significantly. He attended copious dinners, took fishing trips to Key West, and went hunting in Montana with his friends, landscape artist Russel Chatham, writer Thomas McGuane, and Guy de la Valdène, a French aristocrat, author, and wildlife photographer born in the United States. He only had two rules. Number 1: "Small portions are for smallish and inactive people." And number 2: "No one is allowed to use cocaine before the meal when I cook."

Having been penniless when first visiting Paris, he saw a new side to the city. "I discovered both of us had

changed," he wrote in 1991. "Big Jim" walked for miles (to work up an appetite) and lived like a king. First-class flights with Air France and rooms at the Plaza Athénée were paid for by the studios, and he always found time between two press interviews for an impromptu picnic in the food aisle of the chic Bon Marché department store. The improvised menu would include foie gras, cheese, bread, and two or three bottles of Gigondas wine. "And I have to eat everything because my room has no refrigerator," he protested. "The wine will keep a couple of hours but not much longer."

Jim Harrison found any excuse to cross the Atlantic, whether an assignment from *Esquire*, a meet-up with his friend Jeanne Moreau, or a ceremony to receive a medal from the City of Lyon in 2007. During the 1990s, he was part of the jury – along with Alain Robbe-Grillet ●●●

monie, en 2007, pour recevoir la médaille de la Ville de Lyon. Dans les années 1990, il fait partie du jury – aux côtés d’Alain Robbe-Grillet et de Gérard Depardieu – des Journées nationales du livre et du vin à Saumur. Il y fera la connaissance de Gérard Oberlé et découvrira avec lui la Bourgogne. « Je lui faisais du fromage de tête et des harengs au petit déjeuner, ça lui rappelait sa mère d’origine suédoise », confiera ce dernier au quotidien *Libération*. « Jim et moi, c’était une histoire d’amour. »

Un tour de France culinaire

Jim Harrison avait déjà mémorisé, au cours de ses innombrables voyages en voiture, les meilleures épiceries et restaurants des États-Unis. Il fera de même en France, découvrant l’Hexagone par ses terroirs et ses spécialités régionales, des huîtres de Cancale à l’ossau-hiraty basque en passant par la bouillabaisse de Gérald Passadat à Marseille. Sans oublier les marchés, qu’il préfère aux cathédrales et aux musées. Dans une scène érotico-comique pour *Martha Stewart Living*, il décrit une rotisserie sur le marché d’Aix-en-Provence : assis sur les escaliers de l’église d’où s’échappent quelques notes de Bach, Jim Harrison, la bedaine rebondie et la moustache de phoque, lorgne sur les poulets.

Le paroxysme de ce tour de Gaule aura lieu le 17 novembre 2003, un lundi. L’auteur américain, Gérard Oberlé et une dizaine d’autres épicuriens triés sur le volet se retrouvent à L’Espérance, chez Marc Meneau, pour un repas particulier : un marathon de trente-sept plats recréés à partir de livres de cuisine anciens, dont *Les Délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons, agronome et valet de chambre de Louis XIV. Un « déjeuner d’amphitryons », écrit Jim Harrison dans le *New Yorker*, arrosé de dix-neuf vins différents !

Du consommé de volaille à la pyramide de fruits, les convives passeront treize heures à table. Pas de quoi dégoûter Jim Harrison, toujours avec le bon mot. « Si l’on m’annonçait que je n’avais plus que six mois à vivre, j’irais aussitôt à Lyon faire la tournée des bistrotiers dans une énorme poussette manœuvrée par un végétarien. »

■ CLÉMENT THIERY

and Gérard Depardieu – of a book and wine festival in Saumur. It was there that he met Gérard Oberlé, and the pair explored Burgundy together. “I would make him head cheese and herring for breakfast, which reminded him of his mother’s Swedish roots,” said the French writer in an interview with daily newspaper *Libération*. “Jim and I were as thick as thieves!”

A Culinary Tour de France

Throughout his extensive road trips, Jim Harrison had already memorized the finest delicatessens and restaurants in the United States. He did the same in France, delving into its regions and local specialties to discover Cancale oysters, Ossau-Hiraty cheese from the Basque Country, and bouillabaisse fish stew cooked up by chef Gérald Passadat in Marseille. And then, of course, there were the local markets, which he far preferred to the country’s cathedrals and museums. In a comical scene with erotic undertones written for *Martha Stewart Living*, he described a rotisserie on the market in Aix-en-Provence. Sitting on the church steps listening to Bach, Jim Harrison, of ample paunch and walrus-like bristles, shamelessly ogled the roasting chickens.

This tour of Gaul culminated on Monday, November 17, 2003. The American author, Gérard Oberlé, and a dozen other carefully selected hedonists all met at L’Espérance, Marc Meneau’s restaurant, for a highly singular meal. They were greeted by an epic, 37-course feast inspired by ancient cookbooks, including *Les Délices de la campagne* by Nicolas de Bonnefons, an agronomist and valet to Louis XIV. A “really big lunch,” wrote Jim Harrison in the *New Yorker*, washed down with nineteen different wines!

From the clear soup of poultry to a towering fruit pyramid, the guests spent thirteen hours around the table. But even this was no match for Jim Harrison, who was never short of a pithy remark. “If I were given the dreary six months to live, I’d head at once to Lyon and make my way from bistro to bistro in a big stroller pushed by a vegetarian.”

■ TRANSLATED FROM FRENCH BY ALEXANDER UFF

Aventures d’un gourmand vagabond de Jim Harrison, traduit de l’anglais par Brice Matthieussent, Christian Bourgois, 2002.
Un sacré gueuleton : Manger, boire et vivre de Jim Harrison, traduit de l’anglais par Brice Matthieussent, Flammarion, 2018.

The Raw and the Cooked: Adventures of a Roving Gourmand by Jim Harrison, Grove Press, 2002.
A Really Big Lunch: The Roving Gourmand on Food and Life by Jim Harrison, Grove Press, 2017.