



*Saint-John Perse :*  
*Atlantique et Méditerranée*  
Colloque international – Tunis, 15-16 avril 2004

**Menu "Leger" en Méditerranée:  
Les nourritures poétiques de Saint-John Perse**

Carol Rigolot  
Université de Princeton

*J'ai faim, j'ai faim pour vous de choses étrangères (Amers, 310)*

Dans une lettre sans doute apocryphe que Saint-John Perse a composée pour l'édition de la Pléiade, il décrivait pour Mina Curtiss sa vie méditerranéenne, en déclarant : "je mange des figues comme Caton, sans oublier Carthage et la leçon du voisinage d'Afrique." Ici, aux environs de Carthage, je propose de prendre ces figues comme point de départ d'une réflexion sur les denrées méditerranéennes qui a comme épigraphe le vers d'*Amers*: *J'ai faim, j'ai faim pour vous de choses étrangères. (p. 310)*.

Si tout le monde connaît la réputation des repas proustiens, peu de gens se sont intéressés aux menus persiens. En fait, cela n'a rien de surprenant. Depuis la brillante étude de Jean-Pierre Richard d'il y a quarante ans sur la maigreur et l'acuité chez Perse, nous avons tendance à envisager le héros persien (et le poète lui-même) sous un jour ascétique. Rappelons la célèbre déclaration de Richard: "Que le chef, que l'homme doivent être maigres, c'est là chez Perse une évidence imaginaire que nul ne semble devoir même contester"<sup>1</sup> (594). En effet, on n'a guère mis en cause cette conception d'un héros étique, c'est-à-dire fin, délié, émacié et "subtil," au sens étymologique que nous rappellent Colette Camelin et Joëlle Gardes Tamine dans *La "rhétorique profonde" de Saint-John Perse.*<sup>2</sup> Ce Prince persien est attiré par son semblable: il fuit la Reine "parfaitement grasse" (60) afin de fréquenter "les filles les plus minces" (67).

Un tel royaume semblerait peu propice à une exploration gastronomique; mais, en réalité, la nourriture y joue un rôle beaucoup plus important qu'on ne le soupçonne. Il suffit de feuilleter un des livres préférés du poète, le *Dictionnaire analogique* de Charles Maquet, pour voir avec quelle assiduité il soulignait

les références à la nourriture.<sup>1 3</sup> Dans la poésie persienne, les verbes *goûter* et *nourrir* figurent plus de cent fois.<sup>4</sup>

Je me propose de parcourir rapidement les différents cycles de poèmes en retraçant la nature et la fonction des rituels de table afin d'établir un horizon d'attente sur lequel se détachera les années méditerranéennes.

Le menu persien comprend deux types d'aliments: d'un côté des mets à consommer; de l'autre des plats métaphoriques dont la forme, la couleur, l'arôme ou la saveur -- l'aspect visible ou sensuel -- sert de déclic pour créer un univers imaginaire. Ces aliments littérales et figuratifs jouent un rôle à la fois thématique et poétique. Au niveau de l'intrigue des poèmes, le protagoniste se révèle par ce qu'il mange ... et ne mange pas; en regardant son régime, on peut tracer les étapes de son trajet. Au niveau de l'imaginaire persien, les aliments reflètent et communiquent la tonalité de chaque recueil.

L'œuvre de Perse commence, comme une célébration homérique, par l'arôme alléchante de grillades. Dans le paradis sensuel d'*Eloges*, "Les viandes grillent en plein vent" (33), et le goût est un instrument privilégié pour appréhender le monde."<sup>5</sup> Dans ce royaume d'harmonie entre corps et esprit, le bien-être passe par une abondance de nourritures: "O la fable généreuse, ô table d'abondance" (28). Pour retrouver son enfance, le narrateur passe par des souvenirs gustatifs: non pas la saveur de la madeleine mais de fruits exotiques, de poisson, de coco, et de bonbons.

*Eloges* est un banquet où les mets ont des fonctions multiples. En plus du symbolisme paradisiaque des fruits, les aliments offrent au poète un puits d'images pour évoquer un monde où les lunes pendent "comme des mangues" (30), l'aube a un "goût de fruit vert" (12), la mer "se [gorge] de fruits d'or" (28), et par temps calme, les eaux marines s'évalent comme une nappe de lait (37).<sup>6</sup>

L'exil de Vendredi se signale, précisément, par un changement de menu. En Europe, les fruits édeniques cèdent à l'épaisseur des sauces et des graisses. Les poubelles font aussi leur apparition, et la nourriture prend un tout autre sens. Laissant derrière l'abondance naturelle des îles pour arriver en pleine civilisation européenne, le poète décrit à sa manière le passage du cru au cuit, tel que l'énonce Lévi-Strauss. La transformation du menu persien d'une abondance naturelle et largement crue aux sauces cuites et cuisinées mime le passage entre la nature et la culture, entre le principe de plaisir et le principe de réalité lié à l'âge adulte.

Chez le Prince de la *Gloire des Rois*, "plus maigre qu'il ne sied au tranchant de l'esprit" (65), autant désespérer de faire bombance. Le héros se "nourri[t] des souffles de la terre" (65). Pour ses invités la

confiance du Prince est un "mets de prédilection" (69). Voilà qui arrive à propos car les convives risquent de ne pas avoir d'autre banquet que ce *convivio* de l'esprit.

Par contraste avec son protagoniste, le poète lui-même reste attentif à la nourriture si l'on en juge par sa lecture contemporaine des *Mémoires de Baber* où il annote abondamment les références à toutes sortes d'aliments: melons, raisins, grenades, abricots, amandes, rhubarbe, concombres et autres mets.<sup>7</sup> C'est un inventaire qui lui servira bien pour garnir les comptoirs d'*Anabase*. Dans ce poème un régime plus normal reflète un plus grand équilibre entre corps et esprit. Perse signale cette harmonie dès la première strophe par une allusion à des substances nutritives: "Maître du grain, maître du sel, et la chose publique sur de justes balances!" (93). Il semble se délecter, en poète au moins, devant la liste encyclopédique des mets évoqués: depuis les viandes (111) jusqu'aux confitures de roses à miel (103), en passant par le pain d'orge et de sésame, les beignets, les fritures, le poivron et les framboises (112). La "moisson d'orges," deux fois évoquée (96, 97) augure bien de la nouvelle ville, où les mots d'ordre seront "Abondance et bien-être, bonheur" (102). Le protagoniste lui-même goûtera aux laitages et aux fruits (110).

Dans cet hymne à la communauté humaine, les aliments dénotent à la fois le particulier, comme le ver de palmes des pays tropicaux (112), et l'universel, comme le grain et la farine, communs à tant de civilisations. A la fin du poème, c'est encore une référence alimentaire qui porte le sens profond de l'œuvre au moment où le protagoniste part vers des moissons plus abstraites, suivant des graines qu'il espère transformer en paroles fertiles.

Pour l'exilé qui arrive aux Etats-Unis en 1940, l'Amérique est un désert culinaire. (Perse se plaint d'ailleurs dans ses lettres à Lilita de ses ennuis digestifs.<sup>8</sup>) Dans les poèmes d'*Exil*, le mot *goût* revient dix-sept fois, mais c'est pour marquer une déception, à l'image du "fruit de cendre" (129). Les aliments ressemblent aux denrées des entrepôts qui figurent dans le texte.<sup>9</sup> Ces denrées sont disponibles à des fins métaphoriques, mais peu comestibles. Leur potentiel poétique permet à l'auteur d'évoquer une journée qui "s'épaissit comme un lait" (130), mais les aliments eux-mêmes laissent sur les lèvres un "goût d'argile" (146).

Le protagoniste de *Vents*, lui aussi, vivra son drame en termes gustatifs. Avidé de révélation divine, il fuit la communauté humaine où "l'infection [est] dans tous les mets" (211). Son cri d'appel est de "S'émacier, s'émacier jusqu'à l'os!" (211). En même temps il est tenté de renouer avec un monde quotidien où les femmes ont un "goût de seigles et d'agrumes et de froment" (200). Son itinéraire est jalonné de métaphores alimentaires jusqu'au dernier vers, où un arbre insolite le propulse (avec nous) vers l'avenir, grâce à "son chargement de fruits nouveaux" (251).

Les multiples réconciliations d'*Amers* -- entre l'Étranger et l'humanité, l'homme et la femme, le corps et l'esprit -- s'accompliront sous le signe de métaphores alimentaires. "[N]ourrice du plus grand art" (291), la Mer s'appelle la Table des Grands (366) et un repas s'annonce: "la fraîcheur du linge est sur les tables, l'argenterie du dernier soir tirée des coffres de voyage" (317).

La faim, le plus souvent métaphysique chez Perse, prend une dimension érotique dans *Etroits sont les vaisseaux* où le désir sexuel se communique par l'envie de goûter et d'absorber l'objet aimé. Dans un portrait qui rappelle les compositions d'Arcimboldo, l'amant transforme son amie en un objet comestible. Façonnée "[d]u meilleur de nos grains, du meilleur de nos fruits" (356), la bouche de l'amante est un "fruit à consommer" (328). Son visage se prête aussi à la consommation: "comme fruit d'outre-mer: la mangue ovale et jaune, rose feu" (331). La faim des amants mène à une consommation qui est à la fois acte sexuel et symbole d'unions spirituelles, comme le suggère l'allusion à la femme comparée à un "pain d'offrande sur l'autel" (333). Dans ce poème, la nourriture est intimement liée au sacré. Le narrateur souhaite une apparition divine, la Visitation du Prince, pour que "l'Hôte enfin s'attable avec ses commensaux" (368). Il a faim d'un repas céleste où "le dieu même [sera] consommé dans ses espèces les plus saintes..." (368).

Toute la poésie de Perse est une longue préparation à cet ultime festin spirituel. Mais quelle commensalité peut-il y avoir entre le divin et l'humain? La question se prolongera au cours de l'époque méditerranéenne sur laquelle nous aboutissons enfin.

*Chronique* (1959) est le premier poème signé du Presqu'île de Giens, par le nouveau propriétaire des Vigneaux.<sup>10</sup> Ici, comme auparavant, Perse puise dans le lexique alimentaire et convivial une source de métaphores à l'image des armoires "tout miel et or" (395) évoquées dans le poème. Mais le protagoniste lui-même vise à laisser derrière "les fruits du sol" (404). Ni son lit ni sa table n'est tiré dans l'espace ordinaire. Sa question est la suivante: "Et qu'est ce mets, sur toutes tables offert, qui nous fut très suspect en l'absence de l'Hôte?" (394) Des réponses partielles et sérielles seront proposées dans les poèmes suivants, à commencer par *Oiseaux*, signé de Washington (1963), mais marqué des séjours annuels en Provence.

Les oiseaux sont présentés précisément comme "nos commensaux" (409), mais dans cet art poétique qui chante par deux fois l'"Ascétisme du vol" (409, 416), il s'agit surtout de "nourrir [l]a passion" (409) plutôt que le corps du protagoniste. Le corps d'ailleurs 'a que deux dimensions -- aucun risque de prendre de l'enbonpoint. Ici, la faim est une avidité d'être, et la seule consommation qui s'y fait est celle de l'envol et du survol (422). Le peintre et le poète veillent à des moissons qui ne sont pas terrestres. Mais la nourriture reste présente comme métaphore privilégiée de l'œuvre d'art. La page blanche de l'artiste offre un "espace nourricier" (420). Les oiseaux peints "ont mûri comme des fruits, ou mieux comme des mots: . . ." (417). Le

lien entre les fruits et les mots est renforcé par une autre métaphore puisé dans le registre comestible: les "graines ailées" (423) qui permettront aux mots d'atteindre et de nourrir de futurs lecteurs.

Lorsque le poète s'installa en Provence, il vit pleinement l'influence de la Méditerranée, comme nous l'avons vu avec les fameuses figes. Plusieurs sources nous éclairent sur ces années, à commencer par le carnet de croisière de 1967 avec ses menus de repas réels pris dans des restaurants italiens lors des escales. Ces notes de bord donnent accès à un côté peu exploré de l'imaginaire du poète.<sup>11</sup> Si l'on voulait assembler une documentation sur les goûts culinaires d'Alexis Leger et leur métaphorisation par Saint-John Perse, c'est dans ce cahier qu'on chercherait les pistes les plus sûres: depuis l'odeur d'ail et d'oignons qui se dégage de la cuisine de l'équipage (49, 51) jusqu'aux plats et aux vins consommés le long du trajet. Dans une première catégorie de notations se trouvent les menus de repas dégustés. En voici quelques exemples:

A Capri: *Jambon de Parme - Pâtes - Riz - poisson: Sarre (sic = sar) - Pâtisseries* (107).

A Ischia: *Denteix, Langue rouge de bœuf, et brioches aux pommes - Vin Ipomeo* (131).

A Porto Ercole: *Jambon cru du pays, macaronis, veau à l'italienne (au vin blanc) . . .* (225).

A Portofino: *jambon, pâtes (Lassagnes), excellents scampi, grillés ou frits - Pêches de vigne - Vin blanc sec et râpeux du pays* (241).

A Biotte: *Beignets de courgettes, pintade et ratatouille (poivrons) - gelée de pomme et mousse au chocolat. Petit vin rouge du pays au cruchon* (293).

Une chose qui frappe dans ces menus c'est leur banalité à côté d'autres notations alimentaires dans le même cahier qui, elles, sont pleines de couleur et de saveur. Regardons par contraste, quelques-unes de ces autres notes, où Perse puise dans la richesse poétique de la nourriture. Il y trouve toute une palette de couleurs, comme les "murs aux moellons nougat" (61); le cyprès "plus noir q[ue] noir d'olive et que truffe" (17); ou le volcan couleur "de chocolat et de cannelle" (67). En plus des couleurs, le poète trouve dans les mets des ressources suggérées par leur forme. C'est ainsi que des rochers au large de Sicile ressemblent à une "Vieille meringue flottante" (47). Ces notes griffonnées par le voyageur à l'usage du poète, communiquent les premières impressions non-censurées de l'écrivain et nous montrent dans quelle mesure Perse percevait le monde à travers une grille alimentaire

La dimension érotique de la nourriture n'est point absente du cahier de croisière. Attentif à la sensualité des femmes autour de lui, Perse n'hésite pas à évoquer les charmes de sa propre épouse Dorothy, en recourant à des images alimentaires: "chair de belle espèce, belle denrée, beau fruit" (161, 163). Dans le journal de voyage, comme dans *Amers*, la nourriture acquiert également une valeur symbolique liée au divin.

Mais c'est plutôt à des fins ironiques. Contemplant la tranche de citron qui nage dans son Schweppes au Gin, le poète la transforme en "rosace, rondelle, hostie" (29). Curieuse transposition de la transsubstantiation!

L'intérêt culinaire du poète pendant les années méditerranéennes se reflète aussi dans ses lectures. Son exemplaire du *Guide des Champignons*, publié en 1969, en est un bon exemple. Perse y souligne tour à tour des données historiques et des dimensions onomastiques des champignons.<sup>12</sup>

Alexis Leger a toujours fait attention à sa santé, comme le montre sa fameuse lettre à Gabriel Frizeau, datée de 1907, où il explique ses théories à propos de la digestion et la respiration (729).<sup>13</sup> Avec l'âge, cette attention devient une véritable préoccupation. Perse se passionne pour la valeur nutritive et médicinale des plats pour se prémunir contre certaines maladies dont il souffrait peut-être, notamment l'artériosclérose, les insomnies nerveuses, l'arthrite et les néphrites.<sup>14</sup>

Un des livres les plus annotés de sa bibliothèque s'intitule *Mangeons bien pour rester en forme* par la célèbre nutritionniste américaine Adele Davis. Dans l'édition américaine de 1970, *Let's Eat Right to Keep Fit*, le poète octogénaire souligne un conseil clé du livre: petit-déjeuner comme un roi; déjeuner comme un prince; dîner comme un pauvre. Ce rythme royal a dû avoir un sens tout particulier pour l'auteur de la *Gloire des Rois* (bien qu'il ne soit pas celui du colloque, où nous sommes des rois à chaque repas!). Dans le même livre de diététique Perse corne aussi la liste des plats à consommer pour avoir un régime équilibré.<sup>15</sup> Dans un autre livre également de 1970, il annote les mets "conseillés" et "défendus," surtout "pour les rhumatisants," en soulignant plusieurs fois les qualités nutritives et médicinales du cresson.<sup>16</sup> Ces traits au crayon nous aident d'ailleurs à résoudre l'un des petits mystères du volume de la Pléiade.

En 1950, Leger remercia Katherine Biddle de son hospitalité en faisant particulièrement l'éloge des "excellents potages"<sup>17</sup> servis chez elle. Vingt ans plus tard, Perse révisé la lettre en vue de sa publication dans la Pléiade. Le voici maintenant qui parle d'"excellents potages au cresson" (912). Comment expliquer cette précision ajoutée après coup? Y avait-il vraiment des cressonnières sur le Cape Cod en 1950? Ce n'est pas impossible mais ce qui est certain c'est que vingt ans plus tard Perse avait très présents à l'esprit les bienfaits alimentaires du cresson. De là à l'insérer dans sa lettre après coup, il n'y avait qu'un pas. . . ou une botte.<sup>18</sup>

En réalité l'époque méditerranéenne est imprégnée de réflexions alimentaires, à commencer par *Sécheresse* (1974). Sans pluie, la terre "a dépouillé ses graisses" (1396); mise à nue, elle "montre ses clavicules" (1399) et offre à l'humanité des leçons de "maigreur et soif et faveur d'être" (1399). A première vue, nous penserions retrouver la maigreur de *l'Amitié du Prince*, mais le propos de *Sécheresse* n'est plus celui du poème de 1924. Cinquante ans plus tard, poète et narrateur sont à la fois plus accueillants des forces vitales et moins sereins pour l'avenir. Ils font l'éloge de la maigreur tout en attendant et en prophétisant le

retour des pluies et de l'abondance. Cet optimisme est tempéré pourtant par le doute et la déception. Au terme d'une vie riche en accomplissements, le narrateur reste sur sa faim: "Plus que denrées d'Afrique ou qu'épices latines, nos mets abondent en acides, et nos sources sont furtives" (1400). C'est une autre faim qui nourrit sa quête frénétique du divin: "nous avançons un soir en terre de Dieu comme un peuple d'affamés qui a dévoré ses semences" (1400).

Quelle union serait possible entre l'humain et le divin? En poursuivant ce questionnement dans *Nocturne* (1972) Perse fait appel une fois de plus à l'image du fruit en combinant le sens littéral et figuré: "Les voici mûrs, ces fruits d'un ombrageux destin" (1395). Ces fruits sont les produits d'une vie entière. A l'image des œuvres littéraires, ce "sont les fruits du long souci [et] du long désir." Mais le cultivateur est insatisfait; il estime ses œuvres "éparses" et ses "blés sans moisson" (1395) et il vise d'autres fruits qui pourront mûrir dans l'au-delà.

Le dernier poème du cycle, composé en réalité en premier (dès 1968), illumine ces fruits convoités. *Chanté par celle qui fut là* se déroule dans une Provence mythologique où Cérès elle-même, déesse des moissons, "ouvre les fruits du grenadier et les noix du Quercy" (431). Une femme narrateur évoque l'intensité de vie que le couple a connue ensemble: "Amour, ô mon amour, immense fut la nuit, immense notre veille où fut tant d'être consumé" (431). Le mot *consumé* est révélateur, surtout lorsqu'on le compare au moment dans *Etroits sont les vaisseaux*, où une autre amante -- qui est peut-être la même -- déclare: "Je t'aime - tu es là - et tout l'immense bonheur d'être qui là fut consommé" (341). La distance entre ces deux verbes -- le *consummé* d'*Amers* et le *consumé* de *Nocturne* permet de mesurer la différence entre les deux poèmes et la singularité du cycle méditerranéen.

Par une étymologie médiévale, le mot latin *consummare*, qui veut dire *faire la somme*, donne au verbe *consommer* son sens de *mener une entreprise à son terme*. Le mot est approprié dans le contexte d'*Amers*, où il suggère à la fois une union sexuelle et une œuvre d'art accomplie. Au XVI<sup>e</sup> siècle, de nouvelles définitions, en contradiction avec les premières, s'y ajoutent et *consommer* acquiert les sens que nous connaissons aujourd'hui: *utiliser, user, absorber, manger et anéantir*.

Le verbe *consume*, moins ambigu, vient du latin *consumere* voulant dire détruire, d'où les sens de *dissiper, épuiser, et réduire au néant*. Dans *Amers* qui célèbre l'union et la création, l'amante proclame son bonheur *consummé* ou accompli. Dix ans plus tard, le poète prête à sa femme narrateur une déclaration plus mesurée; elle commémore l'existence qui a été *consumée* comme un repas, ou comme le feu de braise par lequel elle propose de brûler des éléments du passé. Mais ce ne sera pas la fin, car cette vie commune se

prolongera dans son cœur. Une dernière image alimentaire propulse la vie et le poème vers l'avenir. Il s'agit du lait d'un cheval tartare dont la femme gardera la mémoire.

Perse termine ainsi son œuvre par le mot *mémoire* et par un souvenir gustatif -- ultime avatar d'un riche imaginaire alimentaire. Au cours de son trajet poétique, certains de ses protagonistes ont trouvé les mets suspects, mais le poète, pour sa part, est resté sensible à la richesse alimentaire. Pour cet homme, amoureux de langage, le plaisir gustatif est inséparable de l'avidité de la parole. L'appétit du savoir génère un banquet textuel, où l'abondance est racontée sinon consommée. Au cours de la longue rêverie alimentaire, les mets se changent en mots. Contrairement à ce que nous pourrions penser, la nourriture fournit à Saint-John Perse un vocabulaire privilégié. Même dans le royaume de l'homme maigre, la nourriture constitue une sorte d'arrière-cuisine où un poète-chef puise de quoi préparer les festins langagiers de ses poèmes.

---

<sup>1</sup> Jean-Pierre Richard, "Pour une Géographie de l'Acuité," in *Etudes sur la Poésie moderne*, Ed. du Seuil, 1964. Repris dans *Honneur à Saint-John Perse*, Gallimard, 1965, 593-600. Cette citation se trouve à la page 596.

<sup>2</sup> Colette Camelin, Joëlle Gardes Tamine, *La "rhétorique profonde" de Saint-John Perse*, Champion, 2002, 109.

<sup>3</sup> Perse s'est penché tout particulièrement sur les coquillages, les enveloppes végétales, sur les fruits, la fève et la figue (manifestant autant d'intérêt pour les allitérations en "f" que pour les aliments ainsi désignés). Je remercie Caite Panzer, étudiante de l'université de Princeton et stagiaire à la Fondation Saint-John Perse en 2002 de m'avoir signalé les annotations du poète dans son exemplaire du *Dictionnaire analogique*.

<sup>4</sup> Pour toutes statistiques nous renvoyons à Eveline Caduc pour son *Index de l'Œuvre poétique de Saint-John Perse*, Champion 1993, et à Etienne Brunet, auteur du *Logiciel hypertexte pour le traitement documentaire et statistique des corpus textuels*, CNRS, 1999. Ces outils complètent le travail de pionnier que fit Roger Little dans *Word Index of the Complete Poetry and Prose of Saint-John Perse*, Southhampton, Great Britain, University of Southhampton, 1967.

<sup>5</sup> . Sandra Areia a bien étudié cet univers où tout s'offre à la dégustation: "Non seulement les aliments, mais aussi l'espace tout entier sont appréhendés par le goût." Voir "Corps et poésie dans l'œuvre poétique de Saint-John Perse," Thèse de maîtrise, Paris III, 1996-1997, 44.

<sup>6</sup> Les aliments ne sont pas seulement poétisés; la précision botanique avec laquelle ils sont situés les ancre, avec la poésie, dans une géographie tropicale.

<sup>7</sup> Catherine Mayaux, "Le Référent chinois dans l'œuvre de Saint-John Perse," Thèse de doctorat, Université de Pau et des pays de l'Adour, 1991, t. 2, 558.

<sup>8</sup> Saint-John Perse, *Lettres à l'Etrangère*, éd. Mauricette Berne, Gallimard, Cahiers de la NRF, 1987, 62, 78.

<sup>9</sup> "... le relent des grands silos et entrepôts de denrées coloniales, là où l'épice et le grain vert s'enflent aux lunes d'hivernage comme la création sur son lit fade;" (134).

<sup>10</sup> Rappelons qu'en 1958 le mécène américaine Mina Curtiss acquiert à l'intention du poète une villa sur la Presqu'île de Giens. D'autres amis, rassemblés par le poète américain Katherine Biddle, contribuent un fonds pour l'ameublement et l'entretien de la maison. Alexis Leger et sa femme Dorothy s'y installent en 1958. Pendant plusieurs années ils y passent six mois avant de s'y installer définitivement.

- 
- <sup>11</sup> "Croisière aux Iles Eoliennes (Aspara), éd. Albert Henry, *Cahiers Saint-John Perse* 8-9, Gallimard, 1987. Toutes références à ce carnet de voyage seront indiquées entre parenthèses dans le texte.
- <sup>12</sup> Gérard Bory et Henri Philippon. *Guide des Champignons*, Sélection du Reader's Digest, 1969, 9, 6, 39..
- <sup>13</sup> Voir le commentaire de Michel Philippon sur cette lettre, "Discours de la Rééducation volontaire: la lettre à Frizeau de mars 1907," in *Saint-John Perse: Les années de formation*, éd. Jack Corzani, C.E.L.F.A./L'Harmattan, 1996, 195-204.
- <sup>14</sup> Brault, *op. cit.*, 9, 10, 13, 36.
- <sup>15</sup> Adele Davis, *Let's Eat Right to Keep Fit*, New York: New American Library, Harcourt, Brace, 1970, 28.
- <sup>16</sup> Maurice Mességué, *Des Hommes et des plantes*, Laffont, 1970, 354-357.
- <sup>17</sup> Lettre du 13 septembre 1950. *Courrier d'Exil: Saint-John Perse et ses amis américains*, éd. Carol Rigolot, Gallimard, Les Cahiers de la NRF, 2001, 180.
- <sup>18</sup> La cuisinière des Biddle cultivait des légumes l'été pour sa cuisine. Madame Frances Biddle, belle-fille des Biddle, qui séjournait sur la propriété de ses beaux-parents en même temps que Saint-John Perse, n'a pas de souvenir de soupe de cresson.