

## MANGER POUR « VIVRE UNE HEURE DE L'ÉTERNITÉ »

**Olivier Bauer**

---

Dernière version « auteur » de l'article :

Bauer, O. (2017). Karen Blixen. In *Luther! 95 Treasures—95 People. Book to accompany the national special exhibition* (p. 500-501). Hirmer Verlag.

---

Dans son *Dîner de Babette*, Karen Blixen (danoise et unitarienne) donne une piètre image de la manière protestante de s'alimenter.

Pour Martine et Philippa (les deux filles d'un pasteur fondateur d'une secte pieuse à Berlewaag en Norvège), manger doit maintenir la force du corps et le corps soutenir la force de l'âme. Tendrant vers la Nouvelle Jérusalem, considérant le luxe comme un péché, donnant « l'exemple d'une sainte vie luthérienne », les deux sœurs se nourrissent de morue et de soupe au pain et à la bière. Par austérité, mais aussi par générosité : si leur propre nourriture est aussi simple que possible, c'est aussi pour offrir aux pauvres des marmites de soupe et des paniers de provisions.

L'arrivée inopinée de Babette (une « papiste » française qui « sait faire la cuisine ») va les confronter à ce qu'elles réprouvent : un art de la cuisine, un plaisir de bien manger et de bien faire manger. Babette prépare la morue et la soupe au pain et à la bière aussi bien que quiconque né et élevé à Berlewaag. Ses marmites de soupe et ses paniers de provisions font plus que fortifier les pauvres et les malades, ils confortent leurs maux. Et quand vient le temps de célébrer l'anniversaire du pasteur, elle tient à offrir (à même son propre argent) un dîner de fête. Elle fait alors découvrir à la petite congrégation ce que manger veut dire : Clos-Vougeot 1846, Amontillado, Veuve Clicquot 1860 (venus de Paris, bien entendu), potage à la tortue, blinis Demidoff, cailles en sarcophage, raisins, pêches et figues fraîches (en plein hiver).

Et les convives, tout luthériens qu'ils soient, apprécient ce « charmant dîner », comme Martine le qualifie.

À mesure qu'ils mangent et qu'ils boivent, ils se sentent devenir « de plus en plus légers matériellement et légers de cœur ». Le champagne les emporte « au-delà de la terre, dans une sphère plus pure, plus éthérée ». L'un d'entre eux se souvient d'une cuisinière parisienne (c'était Babette, évidemment) capable de transformer un repas en « une affaire d'amour de la catégorie noble et romanesque, qui ne fait pas

Olivier Bauer – [olivier.bauer@unil.ch](mailto:olivier.bauer@unil.ch)

Institut lémanique de théologie pratique – Faculté de théologie et de sciences des religions

Université de Lausanne (Suisse)

---

de distinction entre l'appétit physique et l'appétit spirituel ». Les convives (ils étaient douze, comme par hasard) comprennent qu'ils ont mangé les raisins de la vallée d'Eshkol, qu'ils ont bu le vin des Noces de Cana. Ils avaient accepté de s'abandonner « à la volonté du Seigneur », ils réalisent qu'ils ont aperçu « la véritable face du monde », qu'ils ont « vécu une heure de l'Éternité ».

Ces luthériens ont-ils été convaincus ? Le dîner de Babette les a-t-il convertis ? Les derniers mots de Philippa sonnent ambigus : « Je sens, Babette, que ce n'est pas la fin. Au paradis, vous serez la grande artiste que Dieu a faite de vous. [...] Combien vous enchanterez les anges ! » A-t-elle compris que Dieu a donné à Babette le talent d'enchanter les hommes et les femmes ? Continuera-t-elle d'attendre le paradis ? Peut-elle jouir de la vie que Dieu lui donne, maintenant ? Nous savons ce que Luther aurait choisi.