

# Octobre \ Novembre 2021



Éditions de l'Olivier

**7 octobre**

**Rachel Cusk**  
L'œuvre d'une vie

**14 octobre**

**Mariame Tighanimine**  
Dévoilons-nous

**4 novembre**

**Bill Buford**  
À la française  
**Roberto Bolaño**  
Les Détectives sauvages

**30**  
**ans**

**LA BIBLIOTHÈQUE DE L'OLIVIER**

**14 octobre**

**Agnès Desarthe**  
Mangez-moi

**28 octobre**

**Alice Munro**  
Trop de bonheur  
**Stewart O'Nan**  
Un mal qui répand  
la terreur

**James Salter**  
Un sport  
et un passe-temps

**25 novembre**

**Aharon Appelfeld**  
Histoire d'une vie  
**Jonathan Franzen**  
Freedom  
**Jonathan Safran Foer**  
Tout est illuminé

# Rachel Cusk

## L'œuvre d'une vie

### Devenir mère

essai

traduit de l'anglais  
par Lori Saint-Martin et Paul Gagné  
en librairie le 7 octobre 2021



« Si j'avais eu un jour la possibilité de voir ce que l'avenir me réservait, j'aurais avant tout voulu savoir si j'allais avoir des enfants. Plus que l'amour, plus que le travail, plus que le nombre d'années ou la quantité de bonheur auxquels j'aurais droit, cette question était pour moi le mystère central. »

Toute femme, qu'elle désire des enfants ou non, est confrontée à la question de la maternité. Aujourd'hui encore, ce sujet reste entouré de tabous, comme s'il était impossible de donner la vie sans obéir à la fiction rassurante de la félicité.

Au-delà de l'amour infini et de la joie qui l'ont envahie lorsqu'elle est devenue mère, Rachel Cusk explore, dans *L'Œuvre d'une vie*, le chaos qui succède à la béatitude. Avec un humour tranchant et une absolue sincérité, elle dynamite les clichés et raconte les bouleversements qui accompagnent l'arrivée d'un enfant dans la vie d'une femme, ce moment de transition entre la perte d'une identité et l'émergence d'une autre.

**Rachel Cusk est née en 1967 au Canada. Romancière et essayiste, elle a été finaliste du Booker Prize avec *Egypt Farm*. En France, les Éditions de l'Olivier publient son œuvre depuis *Arlington Park* (2007).**

## Extrait

Dès le début, j'ai eu envie de m'exprimer sur le sujet de la maternité, mais cette volonté est restée souterraine, enfouie sous la nouvelle configuration de ma vie. Quelques mois à peine après la naissance de ma fille Albertine, elle s'était volatilisée. J'avais sciemment oublié tous les sentiments que j'avais pourtant éprouvés avec force peu de temps auparavant : ils m'étaient devenus insupportables. J'avais pour le monde un appétit insatiable, omnivore, né de la nostalgie du moi perdu, effacé par la maternité, et de la liberté dont ce moi avait joui ou qu'il avait gaspillée. La maternité était pour moi une sorte d'enclave. Je passais mon temps à chercher des moyens d'y échapper. Lorsque je suis de nouveau tombée enceinte, alors qu'Albertine avait six mois, j'ai réintégré mon ancienne cellule avec la résignation morose d'une condamnée appréhendée en pleine cavale. Ce que j'avais prudemment commencé à prendre pour une forme de liberté s'est changé en un hamac étroit, tendu entre les troncs de deux grossesses : j'étais piégée, et c'est à ce moment précis que l'étrange réalité de la maternité s'est à nouveau imposée à moi. J'ai écrit ce livre au cours de ma grossesse et des premiers mois de vie de ma deuxième fille, Jessye, pour éviter qu'il me glisse une fois de plus entre les doigts. [...]

Il ne s'agit ni d'un compte rendu ni d'une étude de la maternité ; il ne s'agit pas non plus, au cas où quiconque conserverait encore cet espoir, d'un traité sur l'art d'être mère. Je me suis contentée de décrire mon expérience de la maternité en espérant que d'autres s'y reconnaîtront. [...]

Dans l'immédiat, il s'agit d'une lettre que j'adresse aux femmes qui veulent bien la lire, avec l'espoir qu'elles trouveront, dans le récit de mes expériences, une forme d'accompagnement.

## Mariame Tighanimine

### Dévoilons-nous

#### Manifeste antiraciste et féministe

essai / collection Les Feux  
en librairie le 14 octobre 2021



Mariame Tighanimine a d'abord suivi un destin tracé d'avance : née en banlieue parisienne, dans une famille croyante et pratiquante, elle a revêtu le voile comme une évidence. En 2008, elle crée avec sa sœur un webzine – *Hijab & The City* – qui présentait une vision moderne de l'islam. Les deux jeunes filles évoquaient des sujets comme la mode, la religion, le mariage... Petit à petit, Mariame Tighanimine comprend que tout ce qu'elle dit, écrit, pense est regardé par le monde extérieur à travers son voile. Après un long cheminement intellectuel et personnel, elle décide de le retirer.

Ce livre-manifeste, qui assume le courage de la nuance dans un débat qui l'est souvent peu, explore les questions que le voile soulève pour celles qui le portent et, au-delà, pour toute la société française.

**Née en 1988, Mariame Tighanimine est actuellement doctorante en sociologie et enseignante. De 2007 à 2018, elle a été entrepreneure et a notamment fondé le pure-player *Hijab & The City*, premier webzine à avoir donné la parole aux femmes françaises de culture musulmane. Elle a publié en 2017 *Différente comme tout le monde* chez Le Passeur Éditeur. Depuis janvier 2020, elle travaille avec Ariane Chemin, grande reporter au *Monde*, écrivaine, et le réalisateur Frédéric Laffont sur un documentaire.**

### Extrait

Il m'a semblé important de raconter une petite (mais significative) partie de l'histoire du voile musulman pour comprendre comment moi, une Française née à plus de cinq mille kilomètres du Caire et de La Mecque, j'ai pu porter le voile de mes dix à mes vingt-huit ans. Comment moi, enfant de la République, j'ai pu porter un bout de tissu sur la tête sans aucune arrière-pensée séparatiste ou revendication politique alors que, malgré tout, il contient en lui ce que je pensais rejeter, notamment le sexisme et la domination des hommes ?

Je suis une humaine imparfaite qui reconnaît aujourd'hui qu'elle a porté malgré elle un symbole d'exclusion. Une féministe qui s'inscrit activement dans une démarche émancipatrice, altruiste et universaliste. C'est d'ailleurs pour cela que je parle à la première personne du singulier. Pour témoigner, et tenir une position équilibrée entre :

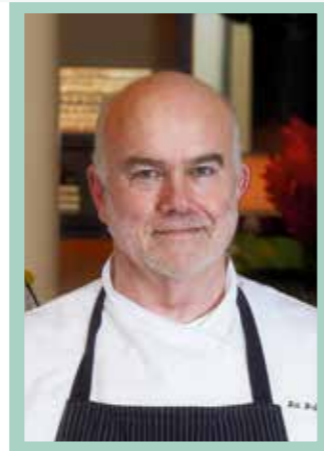
– d'un côté, celles et ceux qui déshumanisent ces femmes en prétendant vouloir les sauver. Mais comment les sauver en demandant qu'elles soient exclues des activités et lieux publics au nom d'une lecture dévoyée de la laïcité ?

– de l'autre, les défenseurs de l'expression de particularismes problématiques pour leur féminité et leur humanité.

## Bill Buford

### À la française

*ou les aventures lyonnaises d'un Américain, apprenti cuisinier et père de famille, à la recherche des secrets de la gastronomie*



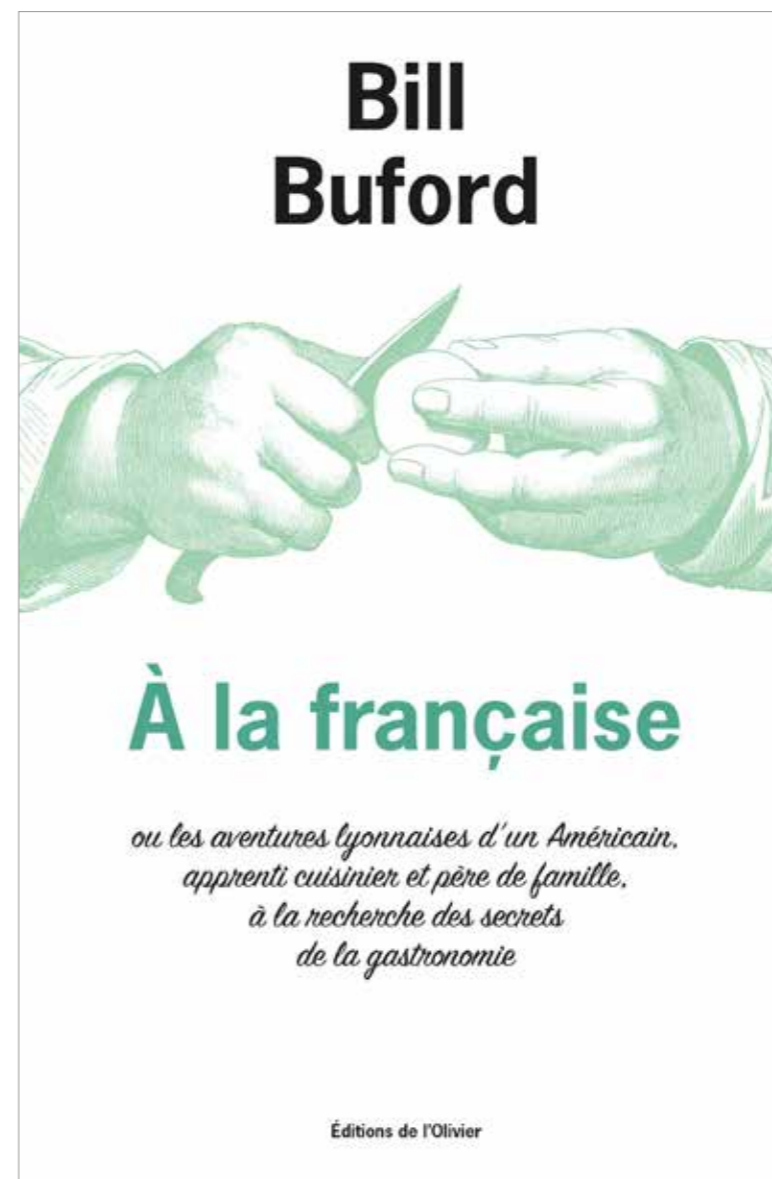
© Thomas Schauer

récit

traduit de l'anglais (États-Unis) par Olivier DeParis  
en librairie le 4 novembre 2021

Bill Buford décide un beau jour de quitter New York pour s'installer à Lyon avec sa femme et ses deux jumeaux de deux ans. Son but : s'initier aux secrets de la cuisine française. Pendant six mois, il fait son apprentissage chez La Mère Brazier, puis ponctuellement auprès des plus grands chefs et artisans de la région lyonnaise. Reportage au long cours sur la gastronomie française, dont il célèbre l'excellence, ce livre écrit comme un roman d'aventures enchaîne les morceaux de bravoure (la rencontre avec Paul Bocuse, une démonstration sur l'art de tuer le cochon, une plongée dans le monde impitoyable des cuisines, une formation chez le meilleur boulanger de la ville qui donnera lieu à une véritable amitié, etc.). Il est la suite logique de *Chaud brûlant*, dans lequel Bill Buford racontait son stage dans un célèbre restaurant italien new-yorkais. Son sens de l'observation, son humour plein d'autodérision – et son ignorance des usages français – font de lui un compagnon idéal à la découverte d'un de nos trésors nationaux : la cuisine.

**Bill Buford est né en 1954 en Louisiane. Il a dirigé la revue *Granta* avant d'être nommé Fiction Editor du *New Yorker*. Après *Parmi les hooligans* et *Chaud brûlant*, qui a figuré dans la sélection des dix meilleurs livres du *New York Times*, Bill Buford s'affirme comme l'une des voix les plus originales de la *narrative non-fiction*.**



## Extrait

C'est par une belle et fraîche après-midi de l'automne 2007 que j'ai rencontré le chef Michel Richard, l'homme qui allait bouleverser ma vie – ainsi que celle de ma femme, Jessica Green, et de nos jumeaux alors âgés de deux ans –, sans trop savoir qui il était, et certain que, de toute façon, je ne le reverrais jamais.

Ma femme et moi venions de fêter nos cinq ans de mariage et nous trouvions devant une porte d'embarquement en gare d'Union Station à Washington, en tête d'une file d'attente pour monter à bord d'un train qui devait nous ramener à New York. Au dernier moment, l'homme dont j'ignorais encore qu'il était Michel Richard est apparu sur le côté. Essoufflé, imposant – pas grand mais rond –, il ne passait pas inaperçu. Il portait une modeste barbe blanche et une ample chemise noire par-dessus un pantalon noir flottant. (Un pantalon de chef, je m'en rends compte aujourd'hui.) Je l'ai observé, songeur. Sa tête me disait quelque chose.

Évidemment ! Par quel algorithme de la mémoire et de l'intelligence ai-je pu ne pas le reconnaître ? Il était l'auteur du livre *Happy in the Kitchen* (« Heureux en cuisine ») – dont le hasard avait voulu que je possède deux exemplaires, offerts par des amis –, et, six mois plus tôt, il avait réalisé un doublé à la cérémonie de remise des prix James Beard à New York, où il avait remporté ceux du « Meilleur service pour le vin » et du « Meilleur chef des États-Unis », cérémonie à laquelle j'avais assisté. Il se trouve que les chefs français (pour des raisons que je m'apprêtais à révéler à ma femme) occupaient alors mes pensées, et voilà que s'en présentait un devant moi, considéré par beaucoup comme l'esprit culinaire le plus délicieusement inventif de l'hémisphère nord. Pour l'heure, disons-le, il n'avait l'air ni délicieux ni inventif : il sentait le vin rouge à plein nez, la sueur, aussi, et quelque chose me disait qu'une analyse au microscope de sa chemise noire où les taches, s'il y en avait, étaient invisibles, aurait révélé une histoire

bactérienne d'une grande richesse. Aussi, pour cette raison et d'autres, je conclus que non, cet homme ne pouvait pas être la personne dont le souvenir m'échappait et que c'était surtout un resquilleur qui, en quête d'un point d'entrée dans la file d'attente, avait décidé de s'y insérer devant ma femme. D'une seconde à l'autre, la porte allait s'ouvrir. J'ai attendu en me demandant s'il y avait de quoi se formaliser. Plus le temps passait, plus je sentais la colère me gagner, si bien que lorsque la porte s'est enfin ouverte, j'ai agi de manière mesquine.

Au moment où il s'est élancé, je lui ai barré la route et, boum ! nous nous sommes percutés. Le choc a été si violent que, déséquilibré, j'ai basculé mollement contre son ventre – c'est ce qui m'a empêché de tomber – et, j'ignore comment, je me suis retrouvé dans ses bras. Nous nous sommes regardés fixement. Nous aurions pu nous embrasser, tellement nous étions proches. Son regard allait et venait entre ma bouche et mon nez. Puis il a ri, d'un rire franc et décomplexé, une sorte de gloussement. On aurait cru entendre un petit garçon qu'on chatouille. Ce rire, aigu, parfois irrépressible, j'allais apprendre à le connaître et à l'aimer. La file s'est ébranlée. Il a disparu. Je l'ai aperçu au loin, filant d'un pas léger sur le quai.

[...]

Nous avons vécu un an en Toscane et, d'une manière générale, je m'y suis plutôt bien intégré, au point que – et je ne cessais de m'en étonner –, quand j'ouvrais la bouche et articulais une pensée, elle sortait (plus ou moins) en italien. Tout de suite après, j'ai voulu « faire » la France. Je ne suivais pas une liste (« Ensuite, on “fera” le Japon ! »). Il s'agissait d'un rêve que je nourrissais en secret depuis le début de ma vie d'adulte : travailler dans une cuisine française et être capable de tenir ma place, ayant été « formé en France » (la magie durable de ces mots !). Mais ce rêve, je n'avais jamais eu l'imagination nécessaire pour le réaliser. Notre séjour en Italie m'a montré que ce n'était pas une question d'imagination : il suffisait de se rendre sur place et de se débrouiller.

## Roberto Bolaño

### Les détectives sauvages

roman

traduit de l'espagnol (Chili)  
par Robert Amutio

en librairie le 4 novembre 2021



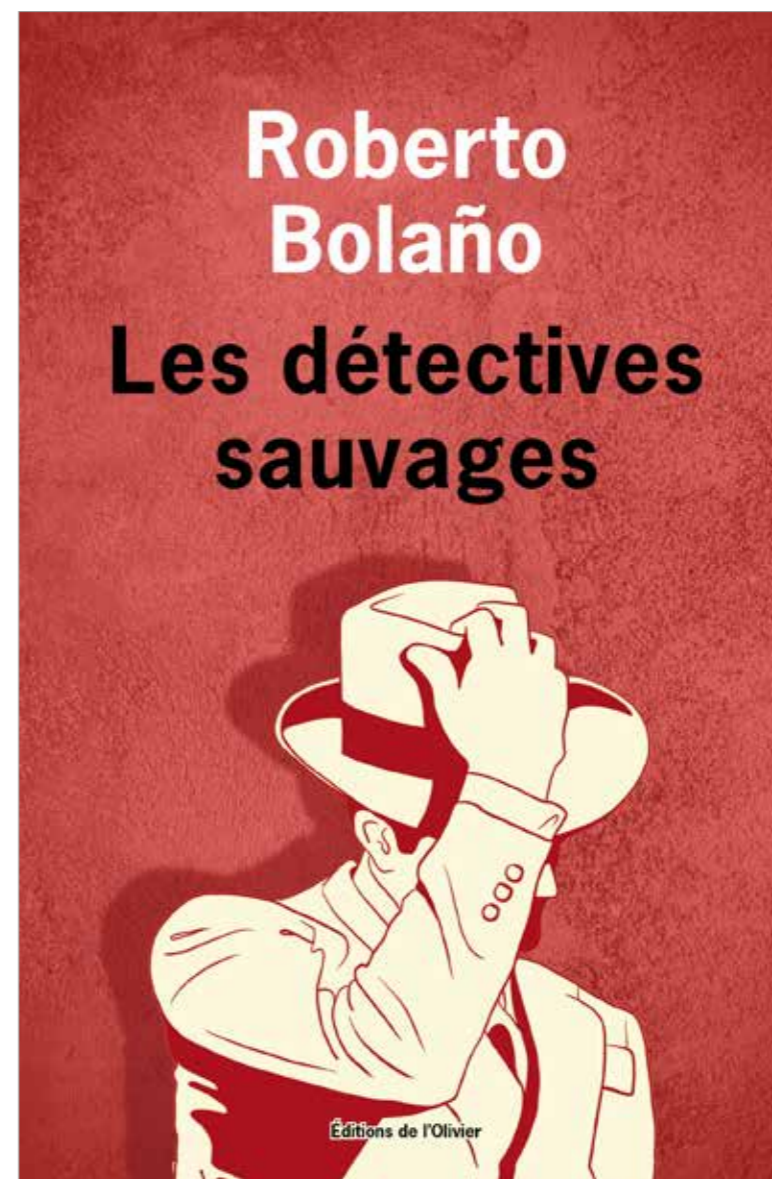
« Mon roman comporte autant de lectures qu'il contient de voix. Il peut se lire comme une agonie. Mais aussi comme un jeu. » Roberto Bolaño

Abandonnant ses études de droit, Juan Garcia Madero plonge dans les bas-fonds de Mexico. Avant de partir, en compagnie d'une prostituée nommée Lupe, à la recherche de Cesàrea Tinajero, poétesse mythique dont la trace se perd dans le désert... Parviendront-ils à la retrouver ?

De Barcelone à Paris, d'Israël à la Californie, Roberto Bolaño nous offre l'épopée lyrique d'hommes en quête de la vraie vie, « le voyage infini de gens qui furent jeunes et désespérés mais ne s'ennuyèrent jamais » (Enrique Vila-Matas).

Ce roman extraordinaire marque le début d'une nouvelle ère dans la littérature latino-américaine. La critique internationale l'a comparé aux œuvres majeures de Cortázar, de Borges et de Kerouac.

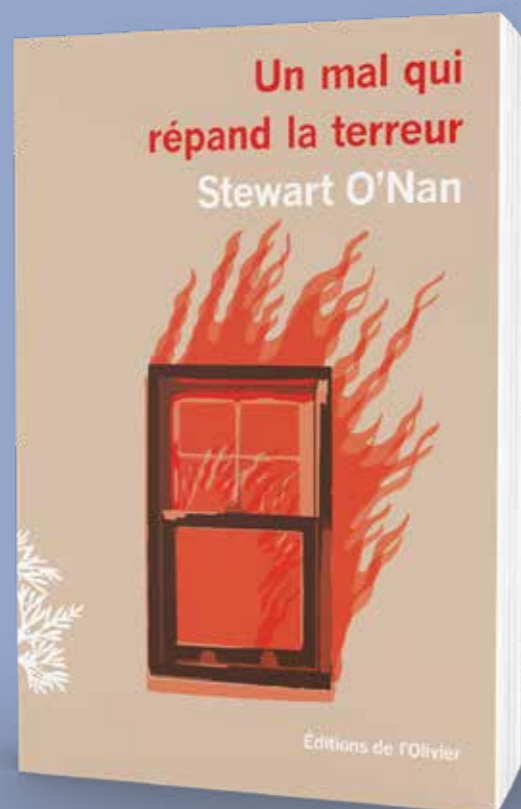
**Roberto Bolaño est né à Santiago du Chili en 1953. Il quitte son pays natal en 1973 après le coup d'état qui renverse Allende, s'installe en Espagne puis commence à publier des poèmes. S'il ne délaissera jamais la poésie, qui occupe une place capitale dans son œuvre comme le montre le tome I des *Œuvres complètes*, il se fait connaître par ses romans et nouvelles : *La Littérature nazie en Amérique*, *Étoile distante*, *Les Détectives Sauvages* ou encore *2666*, publié à titre posthume. Roberto Bolaño est mort en juillet 2003.**



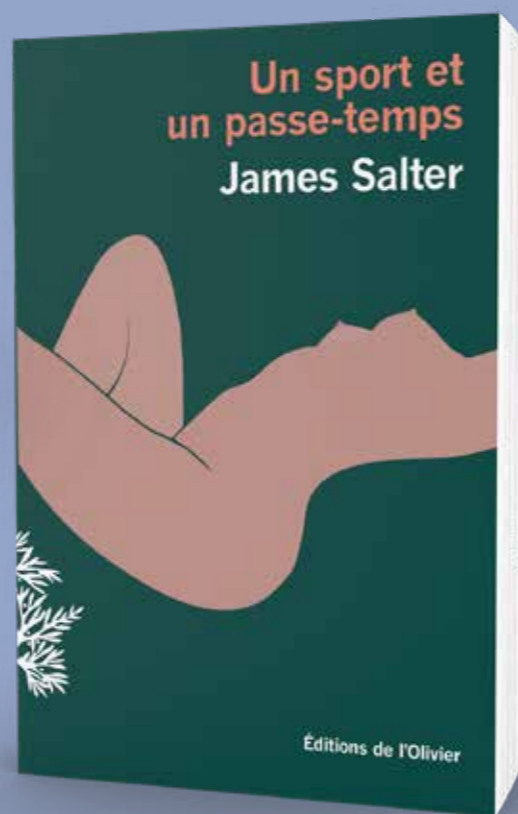
# 30 ans



25 novembre 2021



28 octobre 2021



couverture provisoire



*Mangez-moi*, d'Agnès Desarthe, initialement prévu en septembre, paraîtra le 14 octobre.


## LA BIBLIOTHÈQUE DE L'OLIVIER




retrouvez notre catalogue, nos  
événements et avant-premières  
sur notre site :

[www.editionsdelolivier.fr](http://www.editionsdelolivier.fr)

 Editions de l'Olivier

 EdLOlivier

 editionsdelolivier

## Éditions de l'Olivier

96, boulevard du Montparnasse

75014 Paris

01 70 96 88 30

[editionsdelolivier@editionsdelolivier.fr](mailto:editionsdelolivier@editionsdelolivier.fr)

### **Maud Boulaud**

Attachée de presse

01 70 96 89 38 [mboulaud@editionsdelolivier.fr](mailto:mboulaud@editionsdelolivier.fr)

### **Nathalie Compagnot**

Relations libraires / salons

01 70 96 89 14 [office@nathcompagnot.com](mailto:office@nathcompagnot.com) (mail provisoire)