



HAL
open science

L'Autre siècle de Messer Gaster ? Physiologies de l'estomac au XIXe siècle

Bertrand Marquer

► To cite this version:

Bertrand Marquer. L'Autre siècle de Messer Gaster ? Physiologies de l'estomac au XIXe siècle. Hermann, 2017, "Hors collection". <hal-03005150>

HAL Id: hal-03005150

<https://hal.science/hal-03005150v1>

Submitted on 13 Nov 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire HAL, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

**L'AUTRE SIÈCLE DE MESSER
GASTER ?**

**Physiologies de l'estomac dans la littérature du
XIX^e siècle**

Bertrand Marquer

Du même auteur

Les Romans de la Salpêtrière. Réceptions d'une scénographie clinique : Jean-Martin Charcot dans l'imaginaire fin-de-siècle, Genève, Droz, coll. « Histoire des idées et Critique Littéraire », 2008.

Naissance du fantastique clinique. La crise de l'analyse dans la littérature fin-de-siècle, Paris, Hermann, coll. « Savoir lettres », 2014.

Pour Anne-Laure, Lise et Lucie.

INTRODUCTION

« Holà ! Messer Gaster, voici votre règne ! »

Lorsqu'il entend rendre compte de la portée philosophique de *La Peau de chagrin*, Philarète Chasles associe le XIX^e siècle à l'accomplissement du « règne » de « Messer Gaster¹ », l'allégorie de l'estomac symbolisant, selon lui, la domination du matérialisme. Dans ce texte de 1831, la satire politique est sous-jacente, et pourrait à première vue expliquer à elle seule l'allusion à l'apologue rabelaisien. En faisant du règne de Gaster le sens même de l'histoire contemporaine, Philarète Chasles témoigne néanmoins d'une association excédant la simple mention de circonstance, et il formalise un attelage caractéristique du siècle dans son ensemble. Avec l'essor de la gastronomie, l'estomac constitue en effet l'emblème d'un nouveau savoir-vivre, voire d'un nouveau vivre-ensemble, étroitement liés à l'avènement d'une classe sociale et de ses valeurs. Constitué en instrument de mesure du *goût* de la bourgeoisie, il participe plus largement de l'édification d'une norme – sociale, politique, mais aussi hygiénique – dont le champ littéraire peut s'emparer pour la reproduire, la contourner, ou la parodier. Envisager le XIX^e siècle comme *l'autre siècle* de Messer Gaster revient par conséquent à prendre en considération un faisceau de représentations dont l'estomac est le point nodal, mais dont les ramifications peuvent être d'ordre physiologique, idéologique et, bien sûr, esthétique.

Dans une telle optique, la « littérature de l'estomac » dont cet essai voudrait proposer une lecture systématique doit être comprise comme un vaste ensemble associant des œuvres de fiction, des écrits scientifiques et gastronomiques, et plus généralement des textes faisant de l'estomac le sujet, réel ou métaphorique, d'un système de représentations excédant, *stricto sensu*, le domaine de la physiologie médicale. Si l'analyse des représentations littéraires de l'estomac au XIX^e siècle constitue un point d'aboutissement, elle ne peut en effet faire l'économie d'une démarche ayant au préalable interrogé la constitution de l'estomac en objet de savoirs multiples, et exploré la diversité des discours auxquels cette constitution a pu donner lieu. Une telle démarche implique d'intégrer à l'analyse littéraire l'histoire de l'alimentation et de ses pratiques, d'interroger son lien avec les transformations politiques, sans pour autant mésestimer la permanence de structures métaphoriques (comme la symbolique du Ventre ou les représentations organiques de la totalité) et anthropologiques (le cru et le cuit ; l'oral et l'anal) dont l'ethnocritique a montré l'intérêt pour l'étude de textes littéraires². Ainsi envisagée, la « littérature de l'estomac » constituera un prisme permettant d'analyser les mutations dont le XIX^e siècle a pu être l'objet, en mettant en relation une histoire des mentalités et une histoire des formes – esthétiques et métaphoriques.

¹ Honoré de Balzac, *La Peau de chagrin* [1831], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 1974, p. 407.

² Voir sur ce point les travaux de Marie Scarpa, en particulier *Le Carnaval des Halles. Une ethnocritique du « Ventre de Paris » de Zola*, CNRS éditions, 2000.

Fondée sur un corpus à la fois interdisciplinaire et séculaire, une telle enquête se distingue, par son objet et sa démarche, de la plupart des ouvrages littéraires (majoritairement des recueils collectifs), qui abordent la « littérature de l'estomac » en privilégiant une approche comparatiste et trans-séculaire, et mettent en avant un imaginaire anthropologique sans réellement l'ancrer dans une problématique historique³. Les ouvrages spécifiquement dix-neuviémistes se sont quant à eux concentrés sur la poétique du discours gastronomique ou des pratiques de table, en se limitant presque exclusivement au roman et à la nouvelle⁴. L'enjeu de cette enquête est en revanche d'analyser un corpus littéraire non délimité génériquement, afin de cerner la spécificité historique et esthétique des représentations *gastronomiques* qu'il met en œuvre, en les ancrant résolument dans l'imaginaire porté par la physiologie. Celui-ci n'a été que très peu mobilisé sur un tel sujet, si ce n'est sous la forme plus globale d'une hygiène du corps liant étroitement la nutrition et la reproduction⁵. Or, la physiologie de l'estomac domine les représentations « organiques » traversant le siècle, que celles-ci touchent à la biologie (c'est alors le rapport estomac-cerveau, moins étudié, qui sera privilégié) ou à la société, dont l'harmonie est souvent pensée en termes d'assimilation et de digestion. L'enjeu d'un tel corpus est par conséquent moins de faire ressortir des constantes culturelles, idéologiques et symboliques, que de montrer la manière dont elles s'ancrent dans un « imaginaire social » propre à l'époque. Par-delà la diversité des champs mobilisés, le principe d'organisation que l'estomac permet d'évoquer ou de justifier témoigne en particulier de la polymathie de la « physiologie » au XIX^e siècle, à la fois domaine de connaissance spécialisé, méthode d'analyse et d'exposition, « genre » esthétique volontiers parodique, et manière d'appréhender le corps social.

La restriction du corpus d'étude au seul XIX^e siècle français se justifie donc du fait de son ampleur, mais aussi de la spécificité de l'imaginaire physiologique mobilisé. Les bouleversements révolutionnaires constituent de ce point de vue une rupture majeure dans les représentations du corps social (hautement symbolique, la décapitation du roi marque l'entrée dans une nouvelle physiologie du corps politique), même si la dimension interdisciplinaire de la « littérature de l'estomac » suppose d'envisager des chronologies décalées selon les champs d'étude. Malgré

³ C'est le cas par exemple de *L'Imaginaire des nourritures* (Simone Vierre éd., Presses U. de Grenoble, 1989) ; *Nourritures et écriture* (Andrée Jeanne Baudrier éd., Nice, Université de Nice, 2 t., 1999-2000) ; *Le Roman et la nourriture* (Marie-Hélène Cotoni éd., Presses U. de Franche-Comté, 2003) ; *Les Mots de la faim : les écrivains et la nourriture* (Paul Aron éd., *Textyles, Revue des lettres belge de langue française*, n° 23, 2003) ; *Écritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique* (Karin Becker et Olivier Leplatre éd., Francfort, Peter Lang, 2007) ; *Manger et être mangé. L'alimentation et ses récits* (Florence Fix éd., Paris, Orizons, 2016).

⁴ Geneviève Sicotte, *Le Festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans* [1999], Montréal, Liber, 2008 ; Marie-Claire Bancquart, *Fin de siècle gourmande, 1880-1900*, Paris, PUF, coll. « Perspectives littéraires », 2001 ; Joëlle Bonnin-Ponnier, *Le Restaurant dans le roman naturaliste*, Paris, Honoré Champion, 2002, et *Les Goncourt à table*, L'Harmattan, 2010 ; Catherine Gautschi-Lanz, *Le Roman à table. Nourritures et repas imaginaires dans le roman français (1850-1900)*, Genève, Slatkine Érudition, 2006 ; Carine Goutaland, *À table : fonctions et représentations du repas dans la littérature naturaliste*, thèse de doctorat, Université Lumière-Lyon II, 2012 ; Karin Becker, *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, Orléans, Éditions Paradigmes, 2017.

⁵ C'est par exemple la perspective que retient Julia Przybos dans le cadre plus large des « aventures du corps masculin », en abordant une « *imagination physiologique* » issue de Bichat, mais centrée sur le lien bouche-sexe (*Les Aventures du corps masculin*, Paris, Corti, coll. « Les Essais », 2012, p. 9).

l'évolution de la médecine, le discours diététique peut ainsi accuser une certaine constance, perceptible dans le maintien des théories humorales, tandis qu'une approche anthropologique amène à constater un certain nombre d'invariants symboliques. Le choix de la borne chronologique finale est quant à lui plus difficile à établir, dans la mesure où le bouleversement historique bornant le « long » XIX^e siècle n'a pas les mêmes répercussions symboliques : la gastronomie poursuit son essor au XX^e siècle, qui consolide par ailleurs le phénomène de « patrimonialisation⁶ » initié au siècle précédent. Ce regard rétrospectif tend néanmoins à conforter la cohérence du XIX^e siècle, considéré comme un moment fondateur, voire un siècle d'or. S'il se maintient jusqu'à nos jours, le personnage du gourmet demeure ainsi un personnage typique du XIX^e siècle, comme le montre par exemple le roman de Marcel Rouff, *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* (1924). Dans le domaine littéraire, les années d'après-guerre semblent en outre marquer une forme d'essoufflement du paradigme digestif au profit du paradigme nerveux, qui tend à s'imposer comme modèle poétique exclusif. L'imaginaire « nerveux » est certes très représenté au XIX^e siècle, mais il s'accompagne, de Balzac à Nietzsche, d'une réflexion proprement diététique, absente, par exemple, chez Paul Valéry⁷. La réflexion sur la mémoire entreprise par Proust illustre, de ce point de vue, le passage du *goût* à la connexion nerveuse, tout comme ses références à la psychothérapie témoignent de sa volonté de se détacher de la perspective physiologique des « littérateurs attardés » pour lesquels l'estomac constitue un organe de référence⁸. Non totalement opératoire d'un point de vue purement historique, la limite séculaire fonctionne quoi qu'il en soit sur le plan de l'imaginaire – y compris scientifique, comme en témoigne la curieuse théorie du docteur Albert Dastre affirmant, en 1900, l'inutilité physiologique de l'estomac, après avoir constaté que son ablation n'était pas létale :

« Il y a ainsi, en histoire naturelle, un certain nombre d'organes déchus, que les révolutions scientifiques ont précipités du trône. Il y en aurait assez pour remplir l'hôtellerie de Candide à Venise, en temps de carnaval, si jamais Venise eût été un asile pour la physiologie. Et la liste n'est pas close. À la vérité, il y en a quelques uns qu'une nouvelle révolution a replacés au pinacle, et c'est le cas du foie, restauré par Claude Bernard, et dont la zone d'influence s'étend de jour en jour ; mais il y en a d'autres aussi qui semblaient bien assurés de leur royauté et que les vicissitudes scientifiques ont dépouillés de tout prestige.

La plus récente de ces victimes du mouvement scientifique, c'est l'estomac⁹. »

⁶ Julia Csergo, « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France 19^e-début 20^e siècle », *In Situ* [En ligne], 15 | 2011.

⁷ Voir, sur ce point, l'article de Hugues Marchal, « Physiologie et théorie littéraire », *Fabula / Les colloques*, Paul Valéry et l'idée de littérature, URL : <http://www.fabula.org/colloques/document1416.php>.

⁸ Voir sur ce point la note de Proust à sa traduction de John Ruskin, *Sésame et les lys* : « Les médecins disaient il n'y a pas longtemps (et les littérateurs attardés le répètent encore) qu'un pessimiste c'est un homme qui a un mauvais estomac. Aujourd'hui le Dr Dubois imprime en toutes lettres qu'un homme qui a un mauvais estomac c'est un pessimiste. Et ce n'est pas son estomac qu'il faut guérir si l'on veut changer sa philosophie, c'est sa philosophie qu'il faut changer si l'on veut guérir son estomac. » (cité par Edward Bizub, *Proust et le moi divisé*, Genève, Droz, 2006, p. 168).

⁹ Albert Dastre, « Les Membres et l'estomac. La fable et la physiologie », *La Revue des Deux Mondes*, 1900, t. 162, p. 216.

Un an plus tard, le journaliste et écrivain Paul Vibert prend d'ailleurs acte, dans « La vie chimique de l'avenir », de cette libération programmée des fonctions gastriques :

Et voyez, comme immédiatement la vie de l'homme du même coup se trouvera épurée, agrandie, ennoblie. Du moment qu'il n'y a plus de nourriture lourde et solide et que la chimie et les parfums pourvoient à tout, non seulement il n'y a plus de maux d'estomac et de ventre, mais plus de gouttes, presque plus besoin de sommeil, car plus que toutes les autres fatigues, c'est la table qui tue l'homme et le force à perdre la moitié de sa vie dans cette mort passagère et tyrannique qui s'appelle le sommeil.

Les plus grands travaux de l'esprit pourront être menés à bonne *fin* sans être troublés trois fois par jour par la cruelle *dito*, sans jeu de mot. Ça n'empêchera pas les hommes de se reposer, mais vous verrez le penseur, l'artiste, l'amoureux, tout à leur rêve de gloire, de bonheur ou de jouissance quasiment divin et non plus tourmentés par ce despote vil et lâche que nos pères appelaient *master gaster*¹⁰. »

Le XX^e siècle marquerait ainsi la fin du règne de Messer Gaster, totalement dissocié du paradigme de la digestion¹¹, et devenu à ce titre une forme vaine, au pouvoir allégorique éventé.

La présente étude voudrait donc rendre compte des différentes facettes de ce règne séculaire, en mettant en pratique une approche pluridisciplinaire dont la physiologie est le fil directeur. Axée sur l'essor de la gastronomie, ses causes et ses conséquences, la première partie entend proposer un panorama des bouleversements engendrés par la « révolution » gastronomique, afin de démontrer l'ascendant de Gaster sur le XIX^e siècle – ascendant qui se dissocie très largement de l'impératif physiologique de la faim. En tant que figure symbolique, l'estomac se retrouve en effet au cœur d'un ensemble de pratiques culturelles et sociales redéfinies ou réévaluées à l'issue de la Révolution française. Il peut, à ce titre, participer de l'édification de normes nouvelles, et constituer un enjeu dans leur affirmation. La deuxième partie explore alors plus précisément les conséquences de ces normes sur le champ littéraire, en analysant leur impact sur la formulation du goût esthétique. Avec l'émergence de la figure du gourmet, le discours gastronomique tend à devenir un outil d'évaluation critique, voire un trait de poésie, au point de donner une extension proprement littéraire à l'art culinaire. Celui-ci se concrétise notamment dans la « littérature industrielle¹² », dont l'évaluation controversée et les termes employés pour la formuler sont révélateurs des débats suscités par l'emprise du goût physiologique. Sa dimension poétique n'en demeure pas moins incontestable, et elle traduit le rapport étroit que de nombreux auteurs établissent entre nutrition et création. Construite autour de la relecture d'œuvres classiques où la préoccupation alimentaire relève de l'évidence, la dernière partie propose enfin une réévaluation de cette poésie physiologique. Dans cette

¹⁰ Théodore Vibert fils [Paul Vibert], « La vie chimique de l'avenir », *Pour lire en automobile. Nouvelles fantastiques*, Paris-Nancy, Berger-Levrault, 1901, p. 239-240. Je remercie Émilie Pézard de m'avoir communiqué cette référence.

¹¹ « Les physiologistes d'il y a cinquante ans n'avaient aucun doute sur la primauté de l'estomac et sur son rôle capital et quasi unique dans la digestion. La science d'aujourd'hui ne peut plus souscrire à cette affirmation ; et, les modernes, renversant la proposition de leurs prédécesseurs, déclarent que l'estomac ne sert pas à la digestion, mais plutôt, qu'il y nuit. », *Id.*, p. 217.

¹² Charles-Augustin Sainte-Beuve, « De la littérature industrielle », *Revue des Deux Mondes*, 1^{er} septembre 1839.

optique, la diététique, le discours gastronomique, mais aussi la symbolique des pratiques alimentaires sont mobilisés au profit de l'analyse d'une œuvre ou d'un auteur spécifiques, afin de démontrer l'intérêt esthétique d'une approche interdisciplinaire de la « littérature de l'estomac ».

PREMIÈRE PARTIE : *GASTRONOMIANA*¹³
PHYSIOLOGIE DU CORPUS GASTRONOMIQUE

« *gaster sum, et nihil gastrici a me alienum puto* »
(parodie de Terence)¹⁴

¹³ J'emprunte ce terme à Léon-Augustin-Fortuné de Fos, auteur d'un traité à la fois hétéroclite et récapitulatif sur la gastronomie, publié par Georges d'Heylli sous le titre *Gastronomiana, proverbes, aphorismes, préceptes et anecdotes en vers, précédés de notes relatives à l'histoire de la table*, par Georges d'Heylli, Paris, Rouquette, 1870.

¹⁴ Cité en par Ernest Monin, *L'Hygiène de l'Estomac. Guide pratique de l'alimentation*, Paris, O. Doin, s.d., avec une préface de Théodore Banville, p. 383.

La littérature de l'estomac se trouve au centre d'un vaste champ de représentations pluridisciplinaires, dont il s'agit de mesurer l'étendue et de faire apparaître les convergences. La première d'entre elles est la mobilisation d'un imaginaire physiologique incarnant le nouvel équilibre entre le corps et la pensée établi au tournant du siècle par les Idéologues¹⁵, et très largement relayé par un discours gastronomique soucieux de proposer une réflexion sur l'homme en général.

La promotion de la gastronomie ne peut néanmoins être séparée de la reconfiguration politique dans laquelle elle s'opère. Présentée comme un moyen de reconstruire l'édifice social et le vivre-ensemble malmenés par la Révolution française, la gastronomie est en effet une pièce maîtresse dans l'affirmation politique de la bourgeoisie : elle symbolise un passage de relais entre l'aristocratie et l'oligarchie, tout en apparaissant comme une création de la société issue de la Révolution, voire l'allégorie d'un ordre nouveau. Aussi « la Gastronomie » peut-elle être considérée comme « la reine du monde » par des écrivains soucieux de consacrer le « pouvoir de cette souveraine cosmopolite¹⁶ », en l'adossant à un ensemble de règles sociales et pratiques (chapitre 1).

La physiologie joue un rôle central dans l'édification de cette norme gastronomique, en affirmant la nouvelle centralité de Gaster, et la nécessité de se conformer à ses lois. Cependant, ainsi que le laisse entendre le titre et le rôle fondateurs de l'ouvrage du magistrat et gastronome Jean Anthelme Brillat-Savarin (*Physiologie du goût*), l'approche physiologique suppose également l'emploi d'une forme particulière, caractérisée par un ton, voire un style propre à la littérature panoramique du premier tiers du siècle. Physiologique, la gastronomie l'est donc également parce qu'elle participe de la construction d'une identité bourgeoise qui ne soit pas uniquement politique, mais culturelle. Le *ton* du discours gastronomique cultive ainsi une filiation proprement rabelaisienne contrastant avec l'apparente gravité de l'appareil normatif qu'il est censé élaborer : le gastronome (*gaster sum*) n'est pas Monsieur Prudhomme (*homo sum*), bien que l'un et l'autre soient des visages emblématiques du nouvel ordre bourgeois. Rabelais « l'allégoriste¹⁷ » demeure quoi qu'il en soit au cœur des représentations politiques de ce nouvel ordre, qu'il s'agisse de le promouvoir ou de le critiquer. L'antique apologue des Membres et de l'Estomac acquiert en effet, avec les bouleversements révolutionnaires du tournant du siècle, une nouvelle actualité, en même temps qu'une nouvelle configuration. Les métaphores organicistes utilisées pour dire le corps social prennent en compte la redistribution hiérarchique dont la bourgeoisie sort gagnante, et affirment la nouvelle *centralité* de ce corps intermédiaire, à la fois

¹⁵ Sur l'influence de la thèse de Cabanis, *Rapports du physique et du moral*, voir la synthèse proposée par Jean-Louis Cabanès, *Le Corps et la maladie dans les récits réalistes (1856-1893)*, Paris, Klincksieck, 1991, t. 1, p. 45 *sqq.*

¹⁶ Horace Raison, *Code gourmand, Manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre* [1827], Bruxelles, Librairie Aug. Wahlen – Imprimerie de la Cour, 1828 (quatrième édition, revue et augmentée), p. 5.

¹⁷ L'expression « allégoriste » est de Ferdinand Brunetière, « François Rabelais », *La Revue des Deux Mondes*, août 1900, p. 632.

diffus et caractérisé par un système de valeurs spécifique. Le Gaster de Rabelais devient dès lors une allégorie fondatrice (chapitre II).

Étroitement liée à des représentations politiques, la physiologie de l'estomac est donc un vecteur privilégié de l'idéologie, ce que confirme sa place centrale dans le discours hygiéniste. Plus largement, le discours médical sur l'estomac confirme les mutations politiques en cours, et participe de l'édification d'une nouvelle norme, par le biais d'« idéologies scientifiques » épousant, tout au long du siècle, une physiologie de la digestion tantôt considérée comme une matrice de la pensée, tantôt comme un instrument de régulation sociale. Dans un cas comme dans l'autre, l'analogie physiologique légitime le glissement de la norme médicale à la norme morale, et fait bien de Gaster le pivot symbolique d'un système axiologique au champ d'application très vaste (chapitre III).

1. Le « pouvoir » d'une « souveraine cosmopolite »

« Manger et boire se situent à la rencontre du biologique, du social et du culturel¹⁸ ». Ce constat, le XIX^e siècle n'en a certes pas la primeur, mais il lui donne, avec la gastronomie, la visibilité d'un nouveau champ disciplinaire relevant tout à la fois de l'art et de la science.

Popularisé par le poète Joseph Berchoux dès 1801, le terme est en effet loin de renvoyer au seul « art de faire bonne chère » auquel le cantonne Émile Littré. Les « stratégies de bouche¹⁹ » élaborées par le discours gastronomique ont une fonction éminemment politique : elles visent à mettre en place un nouvel ordre symbolique se traduisant par une intense activité réglementaire. Si le discours gastronomique ne naît pas au XIX^e siècle, qui ne découvre pas non plus ses potentialités métaphoriques²⁰, il n'en est pas moins considéré comme fondateur dans une société soumise, au sortir de la Révolution, à la nécessité de se réinventer. Symbole d'une véritable « folie bourgeoise²¹ », la gastronomie apparaît ainsi comme une nouvelle norme aux ramifications multiples, en adéquation avec les valeurs promues par la société post-révolutionnaire. En essayant de baliser le champ d'application de cette « grande loi des estomacs²² », il s'agira donc de mettre au jour les raisons historiques et culturelles de l'emprise de Gaster sur le XIX^e siècle.

Une Révolution gastronomique ?

L'histoire politique et l'histoire culturelle ont bien montré l'impact de la Révolution sur les « pratiques épiques²³ » de l'Ancien Régime, mises à mal par l'émigration massive de la noblesse, et par l'émergence d'un nouvel *habitus*. La gastronomie, comprise comme un ensemble de pratiques et de normes, devient dès lors un enjeu en ce qu'elle incarne une forme de continuité dans l'« identité » française, un système pérenne de représentations, et qu'elle véhicule dans le même temps une axiologie enregistrent, elle, les mutations et les évolutions de la société.

La Révolution est en effet *aussi* gastronomique. Pris dans la tourmente, les grands cuisiniers, qui étaient jusqu'alors attachés à une table aristocratique, furent contraints d'émigrer à leur tour, ou de s'adapter aux us et valeurs d'une nouvelle

¹⁸ Martin Bruegel, Bruno Laurioux, *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, coll. « Littératures », 2002, p. 10. Voir également l'ouvrage de Claude Fischler, qui souligne que « [l']homme biologique et l'homme social, la physiologie et l'imaginaire, sont étroitement, mystérieusement mêlés dans l'acte alimentaire » (*L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, coll. « Points », [1990], 1993, p. 13).

¹⁹ Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table. Stratégies de bouche*, Paris, Odile Jacob, coll. « Poches », 2006.

²⁰ Jean-François Revel (*Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Plon, 1995) situe les origines de la littérature gastronomique dans l'Antiquité. Robert J. Courtine, dans son ouvrage consacré à *La Gastronomie* (Paris, PUF, coll. « Que sais-je ? », 1970), fait remonter le discours gastronomique au Moyen Âge.

²¹ L'expression est de Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle. Une folie bourgeoise : la nourriture*, Paris, Robert Laffont, 1973.

²² *La Gastronomie, Revue de l'art culinaire ancien et moderne*, n° 1, 6 octobre 1839.

²³ Philippe Meyzié, *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire, XV^e siècle-XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, coll. « U », 2010.

clientèle essentiellement bourgeoise. Les écrits de Carême, que Jean-Claude Bonnet considère comme « le dernier officier de bouche à la façon de l’Ancien Régime et le premier cuisinier artiste de la culture bourgeoise²⁴ », sont à cet égard significatifs, dans la mesure où ils rendent compte des bouleversements de l’univers de la table et de sa nouvelle *économie* : diminution du nombre de plats et réduction de la magnificence de la table ; développement du service « à la russe » qui recentre le repas autour de quelques pièces consommées les unes à la suite des autres²⁵ ; disparition relative du souper, devenu obsolète, comme les mœurs aristocratiques²⁶ ; valorisation, à l’inverse, du déjeuner, plus en phase avec l’emploi du temps de Bourgeois affairés.

Cette « rationalisation de la table » qui permet de « gagn[er] en efficacité²⁷ » ne s’accompagne pas pour autant d’un désinvestissement de la dimension sociale du repas, bien au contraire. Les nombreuses rééditions de *La Cuisinière bourgeoise*²⁸ et, surtout, les manuels de civilité que sont les « almanachs » ou « codes » gourmands²⁹ témoignent tous d’une réélaboration de la *mondanité* de la table, qui tend à remplacer dans ses fonctions l’espace du salon, et à s’affirmer comme le lieu d’une nouvelle centralité stratégique.

Horace Raison constate ainsi qu’« [en 1827], la table est bien véritablement *la goutte d’huile* de ce bon M. Beugnot³⁰. Elle met en mouvement le vaste rouage des affaires. La politique, la littérature, la finance, la galanterie, le commerce, ont besoin

²⁴ Voir Jean-Claude Bonnet, « Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative », *Romantisme*, 1977, n° 17, p. 23. Carême est notamment l’auteur de *L’Art de la Cuisine Française au XIX^e siècle*.

²⁵ Le service à la russe est cependant loin de s’imposer rapidement, comme en témoigne le journaliste culinaire et gastronome Léon Brisse, dit Baron Brisse : « Il y a deux manières également en usage de servir les mets : le service à la Française et le service à la Russe. [...] Chacune de ces méthodes a ses avantages et ses inconvénients. Le service à la Française laisse souvent refroidir des mets qui doivent être mangés chauds et le service à la Russe prive les convives de l’impression agréable que l’on éprouve à la vue de belles pièces intelligemment présentées. C’est à l’amphitryon à choisir entre ces deux méthodes, suivant les ressources dont il dispose. » (*Les 366 Menus du Baron Brisse* [1868], Paris, E. Donnaud, 1874, p. IV-V).

²⁶ Voir par exemple Eugène Briffault, *Paris à table*, Paris, Hetzel, 1846, p. 120 : « Le souper : si nous eussions écrit ce livre il y a un siècle, il eût fallu céder la place d’honneur au souper ; il régnait alors. Aujourd’hui, ce n’est plus qu’une grandeur déchu. C’était un astre radieux et brillant, une colonne lumineuse qui rayonnait dans la nuit de Paris ; maintenant c’est une leurterne qui se cache, qui ferme les fenêtres, les volets et les rideaux, pour ne pas être aperçue du dehors. Le souper était en honneur ; actuellement, il est en suspicion ; la police le traque et le tracasse comme un malfaiteur de nuit, et souvent même elle le conduit à la barre de la police correctionnelle. » Dans son numéro du 4 avril 1830, *Le Gastronomiste, journal universel du goût, rédigé par une société d’hommes de bouche et d’hommes de lettres*, note cependant que « [p]armi les usages empruntés à l’ancien régime, celui des soupers reprend tout-à-fait la vogue. Cette excellente prière du soir de l’épicurien plaît à tout le monde, et déjà on invite à souper comme à dîner. Les plus riches maisons adoptent cette méthode fashionable ».

²⁷ Jean-Marc Albert, *Aux tables du pouvoir. Des banquets grecs à l’Élysée*, Paris, Armand Colin, 2009, p. 181.

²⁸ Attribué à Menon et rédigé au XVIII^e siècle, *La cuisinière bourgeoise, suivie de l’office, à l’usage de ceux qui se mêlent des dépenses de maisons*, connaît tout au long du XIX^e siècle de nombreuses rééditions, révisées « par une maîtresse de maison », et précédées d’un « manuel prescrivant les devoirs qu’ont à remplir les personnes qui se destinent à entrer en service dans les maisons bourgeoises ».

²⁹ Grimod de la Reynière débute son *Almanach des gourmands ou calendrier nutritif* en 1803 et le prolonge par un *Manuel des Amphitryons* en 1808. Horace Raison publie quant à lui, de 1825 à 1827, un *Nouvel almanach des gourmands*, en collaboration avec Léon Thiessé, suivi d’un *Code gourmand* (1827). Sur cette codification des rites de la table, voir infra, « Codes du bon goût, lois de la table », p. XXX.

³⁰ « M. Beugnot, ex-ministre, ex-député, aujourd’hui pair en expectative, s’est immortalisé par la comparaison de la police à la goutte d’huile. » [nda]. La *Biographie des Ministres français* précise que Beugnot « lança une espèce de manifester sur les attributions de la police : il la comparait à une goutte d’huile qui filtre dans les ressorts du gouvernement, et les empêche de se rouiller. La goutte d’huile fit rire les Français, habitués à rire de tout » (Bruxelles, H. Tarlier et Grignon, 1826, p. 23).

de son secours. Point de promotions, point de couronnes académiques, point d'affaires, point de conquêtes, point de marchés, qui ne se fassent à table ; le cuisinier est un autre destin³¹ ». L'auteur du *Code gourmand* résume ici le constat dressé la même année par l'homme de lettres Antoine Caillot, qui insistait, quant à lui, sur la nouvelle forme que prend, dans la société postrévolutionnaire, la mondanité épulatoire :

« On peut, sans exagérer, évaluer à plus de trois mille le nombre des restaurateurs et traiteurs de la ville de Paris, et à environ soixante mille celui des personnes qu'ils reçoivent journalièrement dans leurs salles à manger. S'il faut compter les gargotiers et les marchands de vin traiteurs, nous trouverons cent mille individus, au moins, qui dînent habituellement hors de chez eux. [...] »

Que faut-il conclure du nombre des restaurants et de ceux qui les fréquentent, si ce n'est que la table est aujourd'hui, plus que jamais, le centre de réunion de la plupart des gens d'affaires, et de ceux que l'ennui dévore quand ils prennent leurs repas seuls ou au milieu de leur famille. N'est-ce pas à un déjeuner chez les restaurateurs que les habitués de la Bourse raisonnent entre eux sur le cours de la veille des effets publics, et sur le cours probable qu'ils auront dans la journée ! N'est-ce pas là que le plaideur propose ses raisons à son avocat, et qu'il en reçoit des conseils ? que le débiteur tâche de fléchir son créancier ? que l'homme qui a besoin d'argent fait ses offres à un capitaliste, et profite d'un instant de gaieté pour s'en faire donner ou promettre la somme dont il a besoin ? qu'un marchand arrête ses comptes avec un autre, et conclut un nouveau marché ? Dans ce cabinet, deux pères de famille, après s'être consultés entre une bouteille de vin de Beaune et une bouteille de Champagne sec, arrêtent le mariage de leur fils et de leur fille. Dans un cabinet voisin, les deux jeunes amants, presque assurés de leur union prochaine, s'expriment leur tendresse mutuelle par des soupirs que leurs deux pères n'entendent pas. À ces mêmes déjeuners, des journalistes *ultra*, constitutionnels, ministériels, fabriquent les lettres particulières qui se trouveront datées le lendemain, dans leurs feuilles, de Londres, de Madrid, de Vienne, de Berlin, de Pétersbourg, des îles Ioniennes, voire même de Constantinople, de Philadelphie et de Mexico.

L'Académie Française ne tient pas toujours ses séances à l'Institut. Un bon nombre de ses membres ne dédaignent point les déjeuners de Grignon ou de Véry. Heureux le candidat qui trouve dans sa bourse le moyen de les régaler chez ces grands restaurateurs ! Comment un si aimable et si généreux Amphitryon [sic] n'aurait-il pas les talents requis pour s'asseoir parmi les quarante, puisqu'il en est une douzaine qui le jugent alors le seul de tous ses rivaux, qui soit digne du fauteuil ?

Qui peut dire le nombre des pièces de théâtre qui ont pris et prennent, tous les jours, naissance aux déjeuners à la fourchette ? Pensez-vous que ces jolis calembours, ces fines ariettes et ces bons mots qui divertissent les spectateurs, soient sortis d'estomacs à jeun, et de cerveaux creux ? Non, non : c'est au fond des bouteilles du Chablis ou du Champagne mousseux que tout cela se trouve, et, c'est en les vidant qu'on le fait jaillir.

Honneur donc aux restaurateurs et à leurs déjeuners ! Ah ! s'il était possible d'en faire l'histoire, que de traits amusants et satiriques elle offrirait aux lecteurs ! Que de grands événements nous verrions naître de ces petites causes ! [...] Restaurateurs, vous ne savez pas tout ce que vous valez. Apprenez votre importance dans la société. Avec vos déjeuners, vous êtes les régulateurs de l'opinion, des finances, des intérêts des familles, des votes de l'Institut, et quelquefois peut-être de ceux de la Chambre élective. Vous assurez le triomphe des auteurs, et augmentez, par votre influence sur l'art dramatique, les plaisirs de la scène. Dans notre belle France, tout roule sur vos tables et autour de vos bouteilles³². »

« Nos aïeux mangeaient au *cabaret*, nos pères allaient chez le *traiteur*, nous dînons chez le *restaurateur*³³ » résume le journaliste Eugène Briffault quelque vingt ans plus

³¹ Horace Raison, *Code gourmand*, *op. cit.*, p. 175-176.

³² Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, Paris, Dauvin, 1827, t. I, p. 357-361.

³³ Eugène Briffault, *op. cit.*, p. 148.

tard. Le formidable essor du restaurant au XIX^e siècle est en effet une des conséquences de la démocratisation des arts de la table, ainsi que de l'institutionnalisation du déjeuner « à la fourchette » né, selon Jean-Paul Aron, « du rendez-vous de la diététique et du commerce³⁴ ». Lieu incontournable (« Il y a, aujourd'hui, des restaurateurs pour toutes les classes de la société³⁵ »), le restaurant devient rapidement un *topos* littéraire³⁶, le lieu emblématique d'une comédie sociale où se côtoient intrigues et drames, même si la réalité à laquelle il renvoie peut être plurielle – « depuis la pièce d'or de quarante francs pour un dîner, jusqu'à la somme modeste d'un franc cinquante centimes³⁷ ».

Réelle dans les faits, l'importance du restaurant dans la société postrévolutionnaire relève également de l'imaginaire social : symbole d'une nouvelle norme, le restaurant est présenté par les contemporains comme une véritable « invention » du XIX^e siècle, et constitue à ce titre un des éléments de la nouvelle mythologie sociale en cours d'élaboration³⁸. Les études historiques ont en effet rappelé que le restaurant était déjà bien implanté en Italie et en Angleterre avant la Révolution, et que l'anecdote qui explique, en France, son origine, relevait en grande partie d'une reconstruction fantaisiste³⁹. La présence massive du restaurant dans le discours postrévolutionnaire n'en traduit pas moins le « succès de la formule et du vocable⁴⁰ », succès à l'origine d'une « histoire formatrice » validant le fait que « c'est à Paris que s'invente la communauté imaginaire des restaurants et de leurs fidèles⁴¹ ».

Cette « histoire » puisant sa source dans le moment révolutionnaire avait également une autre fonction : associer l'émergence d'un nouveau savoir-vivre à l'avènement d'une classe sociale pour laquelle la gastronomie constituait un enjeu

³⁴ Jean-Paul Aron, *op. cit.*, p. 180.

³⁵ Antoine Caillot, *op. cit.*, p. 357.

³⁶ Voir Joëlle Bonnin-Ponnier, *Le Restaurant dans le roman naturaliste*, Paris, Honoré Champion, 2002. Mais ce *topos* se développe dès le début du siècle, chez Balzac bien entendu, et dans le vaudeville. Sur Balzac, voir l'article de Patrick Berthier (« Chez Balzac, les illusions se perdent à table », in Andrée-Jeanne Baudrier (dir.), *Le Roman et la nourriture*, *op. cit.*, p. 41-48) et, pour une approche plus biographique de *La Comédie humaine*, l'essai d'Anka Muhlstein, *Garçon, un cent d'huile ! Balzac et la table*, Paris, Odile Jacob, coll. « histoire », 2010. Sur le vaudeville, voir infra, p. XXX.

³⁷ Antoine Caillot, *op. cit.*, p. 357.

³⁸ Voir par exemple le discours tenu par Alexandre Dumas, dans son *Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1873, p. 32 : « Enfin, un homme de génie se trouva, qui, jugeant de l'opportunité d'une création nouvelle, comprit que, si un dîneur s'était présenté pour manger une aile de poulet, un autre ne pouvait manquer de se présenter pour manger la cuisse. La variété des mets, la fixité des prix, le soin donné au service, amèneraient la vogue chez celui qui commencerait avec ces trois qualités. / La Révolution, qui démolit tant de choses, créa de nouveaux restaurateurs : les maîtres d'hôtel et les cuisiniers des grands seigneurs, se voyant sans place par l'émigration de leurs maîtres, devinrent philanthropes et imaginèrent, ne sachant à quel saint se vouer, de faire participer tout le monde à leur science culinaire. »

³⁹ Cette « origine » est, entre autres, rappelée par Antoine Caillot : « Le premier restaurateur de Paris fut un boulanger, qui, s'étant rendu célèbre par l'excellent bouillon d'un énorme pot-au-feu qu'il mettait dans son four, attira dans sa boutique autant d'amateurs de ce maître bouillon, que d'acheteurs de ses pains de quatre livres. "Allons, disait-on, nous restaurer l'estomac avec le consommé de cet homme de génie." Ce verbe *restaurer*, et son participe présent *restaurant*, ne tardèrent pas à devenir à la mode avec cette signification. Quelques traiteurs s'en furent bientôt emparés, et peu à peu les places et les rues de la capitale se décorèrent d'enseignes, sur lesquelles on lisait le mot imposant de *Restaurateur*. », *op. cit.*, p. 353.

⁴⁰ Florent Quellier, *La table des français. Une histoire culturelle (XVI^e-XIX^e siècle)* [2007], Presses universitaires de Rennes-Presses universitaires François-Rabelais, 2013, p. 116.

⁴¹ Voir Anthony Rowley, *op. cit.*, p. 217.

symbolique fort⁴². L'univers de la table contribue en effet à la définition d'un *ethos* bourgeois où le « savoir-manger » devient le pendant du traditionnel « savoir-vivre » de la noblesse. Comme l'a montré Jean-Marc Albert, « l'imitation » des « us et coutumes commensaux des anciennes aristocraties » est un « processus [qui] anticipe et accompagne la prise de fonctions politiques par les bourgeoisies au XIX^e siècle⁴³ ». Dans la représentation que la bourgeoisie veut donner d'elle-même, la gastronomie constitue à ce titre une « valeur de prestige », « le signe de sa promotion sociale⁴⁴ », et elle devient par conséquent l'enjeu d'une récupération symbolique des valeurs nobiliaires. L'évolution dans la dénomination des plats en est un exemple représentatif, qui témoigne d'un changement de paradigme entre les « mets » et les « mots ». À partir de Carême, l'invention culinaire prend pour référence le grand homme, et non plus l'aristocrate, ainsi que le fait remarquer le marquis de Cussy, auteur, en 1844, d'un *Art culinaire* :

« Potages Condé, Boïeldieu, Broussais, Roques, Ségalas (savants et aimables médecins) ; Lamartine, Dumesnil (l'historien), Buffon, Girodet, et, pour être juste avec tout le monde, le grand praticien que l'art culinaire a perdu [il s'agit de Carême] n'avait point oublié avant de mourir de donner à l'un de ses meilleurs potages le nom de Victor Hugo⁴⁵... »

Plus généralement, Jean-Paul Aron a bien montré que la gastronomie permettait à la bourgeoisie de transposer, dans l'univers de la table, les valeurs aristocratiques de la bravoure et de la démesure, notamment par le biais de défis culinaires constituant une véritable « relique nobiliaire⁴⁶ ». Grimod de la Reynière en est le père fondateur, lui dont les « déjeuners philosophiques » faisait cohabiter esprits de mystification et de provocation, comme le rappelle avec admiration le polygraphe Charles Monselet :

« Les déjeuners philosophiques de Grimod de la Reynière avaient lieu deux fois par semaine, le mercredi et le samedi : pour peu que l'on connût l'amphitryon, on avait le droit de s'y présenter, et même, dès qu'on y avait été admis une fois, on pouvait amener un compagnon. À votre arrivée, un introducteur s'emparait de votre épée, de votre canne, de votre chapeau, de votre croix de Saint-Louis ; puis il levait une énorme barre de fer qui scellait la porte de la salle à manger. Cette barre de fer était ensuite soigneusement remise, ce qui annonçait qu'on ne serait pas libre de sortir à son gré. Au milieu de la salle du festin, une table d'acajou était entourée de sièges tous égaux, sauf un seul plus élevé pour le président, à la manière des clubs anglais. On renouvelait ce président à chaque déjeuner. Du reste, les règlements, tracés sur le mur en lettres d'or, se présentaient aux yeux des convives, qui avaient tout le loisir de s'en pénétrer en attendant l'arrivée du maître.

⁴² Florent Quellier montre ainsi que « loin de tuer la créativité culinaire et de faire table rase de la culture alimentaire aristocratique des deux derniers siècles de l'Ancien Régime, [la Révolution] a affermi le transfert de cet art vers la bourgeoisie en confortant un nouveau lieu de repas » (*op. cit.*, p. 117). En réalité, ce lieu n'est pas uniquement le restaurant, bien qu'il soit chronologiquement premier : au sein de l'espace domestique, la *salle à manger* tend à s'affirmer comme un lieu spécifiquement bourgeois, « en rupture avec une tradition ancienne qui voulait qu'on dressât la table n'importe où et que le dîner vînt à vous » (Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, coll. « Cahiers des Annales », 1967, p. 39). Dans la seconde moitié du siècle, c'est d'ailleurs, selon Joëlle Bonnin-Ponnier, « [l]a salle à manger, plus encore que le salon, [qui] définit le logement bourgeois » (*op. cit.*, p. 32).

⁴³ Jean-Marc Albert, *op. cit.*, p. 180-181.

⁴⁴ Jean-Paul Aron, *op. cit.*, p. 13.

⁴⁵ *L'Art culinaire*, cité par Jean-Claude Bonnet, art. cité, p. 26.

⁴⁶ Jean-Paul Aron, *op. cit.*, p. 171.

Grimod de la Reynière ne sortait de son cabinet qu'à midi un quart, accompagné d'un petit bonhomme qui lui servait de jockey et de clerc. Aidé de ce clerc, il apportait une pyramide de tartines de beurre, qu'il posait sur la table. D'autres valets suivaient, avec deux brocs, l'un de café, l'autre de lait. Il fallait boire vingt-deux tasses de café au maximum, ou dix-huit, au minimum. Celui qui le premier avait avalé les vingt-deux tasses, était élu président, et prenait place sur le fauteuil élevé. Les deux brocs taris et les tartines épuisées, il arrivait un aloyau de l'espèce la plus forte, auquel on faisait faire solennellement trois fois le tour de la table, et le repas s'achevait à fond avec ce mets substantiel, mais unique⁴⁷. »

Maintes fois évoquée, la tyrannie culinaire de Grimod relève certes en partie de la farce carnavalesque. La mise en scène du « déjeuner philosophique » permet néanmoins de comprendre que les enjeux symboliques de la gastronomie, ses codes et valeurs, se distinguent de l'imaginaire républicain, où le banquet est « pensé comme la métaphore de la nation⁴⁸ » : la table du gastronome cherche moins à « éloigner le spectre de la lutte des classes⁴⁹ » qu'à promouvoir une nouvelle oligarchie, et formaliser ainsi un passage de relais.

De ce point de vue, le discours de l'auteur de l'*Almanach gourmand* et du *Manuel des Amphitryons* est bien emblématique. Nostalgique du faste de l'Ancien Régime et de son art de vivre, Grimod de la Reynière entreprend en effet d'évangéliser les nouvelles élites gastronomiques issues des bouleversements révolutionnaires. Convaincu que les « *Éléments de Politesse gourmande* » constituent la « partie la plus importante » de son *Manuel*, il entend ainsi fournir « une espèce de catéchisme⁵⁰ » aux nouveaux convertis de la « science gastronomique [...] devenue à la mode⁵¹ ». D'abord publiés à partir de 1806 dans *L'Épicurien français*, avant d'être repris et développés par l'écrivain et pharmacien Charles-Louis Cadet de Gassicourt dans son *Cours gastronomique*, les « Diners de Manant-Ville », avaient déjà la même fonction : éduquer la nouvelle classe aux affaires par l'intermédiaire de dialogues entre un « professeur » en « *phagotechnie* » annonçant Brillat-Savarin⁵², et un nouveau Trimalcion mâtiné de Monsieur Jourdain, qui « naguère petit porte-balle de province, puis fournisseur, puis millionnaire, veut par l'éducation de son fils faire oublier son village⁵³ ». Loin d'être schismatique, la nouvelle parole gastronomique recherche donc une transition apaisée avec le modèle aristocratique de l'Ancien Régime, en vantant par exemple les mérites des « visites nutritives », « d'appétit »

⁴⁷ Charles Monselet, *Les originaux du siècle dernier : les oubliés et les dédaignés*, Paris, M. Lévy frères, 1864, p. 329-330.

⁴⁸ Vincent Robert, « Présentation », *Romantisme*, (« Les Banquets »), Armand Colin, 2007, n° 137, p. 7. Voir, du même, *Le Temps des banquets. Politique et symbolique d'une génération (1818-1848)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010. Brillat-Savarin comme Horace Raison soulignent d'ailleurs que Bonaparte n'était pas un gastronome. La rigueur spartiate du Consul rejoint de ce point de vue l'imaginaire républicain, tout en mesure et pragmatisme.

⁴⁹ Vincent Robert, « Le banquet selon Jean Reynaud », *Romantisme*, *op. cit.*, p. 47.

⁵⁰ *Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux et des éléments de politesse par l'auteur de l'Almanach des gourmands*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 24.

⁵¹ *Id.*, p. 19.

⁵² Voir Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique, ou, Les diners de Manant-ville : ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*, Paris, Capelle et Renand, 1809, p. 18 : la « *phagotechnie* » est une « science unique, universelle, dont la racine explique le but suprême : c'est l'art de bien manger, qui conduit à l'art de bien vivre ; et l'homme qui sait la phagotechnie sait tout autant d'histoire, de physique, de philosophie, de littérature qu'il lui en faut pour briller dans les plus illustres cercles... ». *Physiologie du goût* fut d'abord publié de manière anonyme, par un « professeur, membre de plusieurs sociétés savantes ».

⁵³ Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *op. cit.*, p. 17.

ou « de digestion⁵⁴ » scandant le rituel social que la gastronomie a vocation à pérenniser. En dépit de la « révolution opérée dans les fortunes » qui « mi[t] les nouvelles richesses à la disposition d'hommes étrangers jusqu'ici à l'art d'en user et d'en jouir noblement⁵⁵ », Grimod de la Reynière réaffirme un modèle social fondé sur la convivialité, avec « les mêmes devoirs à exercer », même si ce ne sont plus « les mêmes individus qui d[oi]vent les remplir⁵⁶ ». C'est dans cette perspective qu'il faut comprendre sa défense du souper lors des longues « réflexions préliminaires » du chapitre VII, consacré au « menu pour les déjeuners à la fourchette » :

« Il est à croire que, par une succession de temps, dont il est difficile de pouvoir au juste fixer la durée, mais dont l'époque est peut-être moins éloignée qu'on ne pense, le dîner, toujours retardé, deviendra enfin un véritable souper [...]. Nous reviendrons donc ainsi naturellement, et sans secousses, aux mœurs de nos pères. L'on pourra, sans danger pour son estomac, faire comme autrefois deux repas chauds et solides, à des distances raisonnables. L'heure des spectacles ne sera plus, avec celle de notre dîner, dans une telle disproportion, qu'il faut quitter la table en toute hâte pour voir une représentation tronquée, pendant laquelle on ne fait qu'une digestion laborieuse et pénible, au lieu de goûter un plaisir que l'état dans lequel se trouve alors notre estomac, empêche notre esprit de sentir. Enfin, de ce nouvel ordre de choses, naîtra le souper, qui est le repas vraiment national, parce que c'est celui où l'on peut se livrer avec le plus d'agrément et le moins de contrainte à tous les plaisirs de la table, et à tous les charmes de la société et de l'intimité⁵⁷. »

Dans le cas de Grimod de la Reynière, l'éloge du souper renvoie à sa sympathie pour l'Ancien Régime, et sa défense des mœurs épulaires ne peut être dissociée d'un appel implicite à la *restauration*⁵⁸. Dans la nouvelle mythologie dont la table constitue une des figures, la métaphore de la restauration désigne cependant moins un système politique qu'un moment symbolique où la gastronomie, invention bourgeoise, acquiert ses lettres de noblesse. Le journal *Le Gastronom*, pourtant partisan d'une cuisine « tricolore » et fervent thuriféraire du « déjeuner à la fourchette »⁵⁹, peut ainsi écrire dans son premier numéro que la gastronomie « voit

⁵⁴ « Des visites nutritives » est le titre du chapitre VIII du *Manuel des amphitryons* de Grimod, qui définit les « visites de digestion » comme servant à « prouver que ce n'est pas leur cuisinier seul qui nous attire chez eux, quoiqu'à parler sans fard la table soit maintenant à Paris le premier lien de toute Société » (*op. cit.*, p. 309). Le même chapitre précise que des « visites d'appétit » doivent se pratiquer « [q]uinze jours environ après la Visite de digestion » (*Id.*, p. 312).

⁵⁵ *Id.*, p. 16.

⁵⁶ *Id.*, p. 17. Ce modèle social allégorisé par la table est décrit au chapitre IX (« Des devoirs respectifs des Convives et des Amphitryons ») : « Tout est réciproque dans la vie, et la Société ne se soutient que par un enchaînement de devoirs respectifs qui lient l'inférieur au supérieur, le bienfaiteur à l'obligé, et l'Amphitryon au Convive. C'est par une suite de cet enchaînement de devoirs, que l'harmonie du corps social s'entretient sans efforts, et que chacun se trouve circonscrit dans un cercle d'obligations, dont il serait dangereux de chercher à s'écarter, et de vouloir sortir. », *Id.*, p. 315.

⁵⁷ *Id.*, p. 243-244.

⁵⁸ Charles Monselet rappelle ainsi que, bien que « reçu assez froidement par Louis XVIII », « l'auteur de l'*Almanach des Gourmands* avait toujours été fidèle à ses rois », et « ne s'était jamais rallié à Napoléon » (*op. cit.*, p. 387).

⁵⁹ Voir « Du déjeuner et de ses conséquences », *Le Gastronom*, n° 15, 2 mai 1830 : le déjeuner y est présenté comme « une des conquêtes [...] de notre civilisation », « une répétition générale du grand drame du dîner », tout en « n'exige[ant] pas la solennité du costume : redingote, chapeau rond, la cravate à l'avenant, c'est assez pour ce repas tout d'intimité, d'épanchement, sans appareil, sans potage enfin ». L'expression « tricolore » est par ailleurs employée plusieurs fois et reprise par le Bibliophile Jacob, alias Paul Lacroix, directeur du *Gastronomie*, dans une lettre qu'il adresse au *Gourmet*, « journal des intérêts gastronomiques » qui se présente comme son continuateur : « Après les *glorieuses*, le ventre sembla devoir mourir, et nos abonnés s'en allèrent comme la saison

refleurir son âge d'or », puisque « le vocabulaire gastronomique s'est introduit par figures de rhétorique dans la littérature, la politique, la conversation » :

« Autrefois les rois de France étaient baptisés : *le long, le gros* (le menu manque), *le grand, le chevelu* : c'était comme des cheveux sur la soupe. Mais on n'a pas trouvé pour Louis XVIII, l'auteur de la Charte, de surnom plus noble et plus illustre que celui de *Restaurateur de la monarchie détruite*⁶⁰. »

Cet éloge de la Charte n'est certes pas dénué d'ironie, mais il participe du projet plus général d'une légitimation de la gastronomie jouant avec la polysémie de la *Restauration*, indépendamment des prises de position politiques. Proche en sa jeunesse du fondateur du *Gastronome*, qui lui communique sa bibliophilie, Octave Uzanne ne cesse par exemple de regretter, sous la III^e République, cette époque bénie où « [l]es prérogatives de l'amphitryon étaient [...] fixées par des règles qui en faisaient le roi de la table » chargé de « veiller en bon père de famille au bien-être des estomacs confiés à sa sollicitude⁶¹ ». 1815 apparaît d'ailleurs comme une année fondatrice. Brillat-Savarin note que la défaite de l'Empire et la nécessité de payer un tribut aux alliés ont en réalité servi le règne de la gastronomie, en mettant sous son emprise la gourmandise des vainqueurs⁶². Pour Horace Raison, la « nouvelle ère culinaire » s'ouvre de même en 1814-1815⁶³, puisque c'est « [d]epuis l'établissement du régime constitutionnel en France, [que] l'art culinaire a marché à pas de géant⁶⁴ ». Aussi le « code » dont il entreprend la rédaction peut-il tout aussi bien s'appeler « charte gourmande⁶⁵ » : pour ce « Solon nouveau », la Gastronomie, « [a]mie des

des fraises. Je m'accuse de ce désabonnement : je faisais de la politique *tricolore* dans le *Gastronome* » (1^{er} numéro, 21 février 1858).

⁶⁰ *Le Gastronome*, n° 1, 14 mars 1830, p. 4-5. Voir également le n° 19 du 16 mai 1830 : « Ce n'est que de nos jours que la perfectibilité humaine s'est développée en gastronomie : les travaux des Brillat-Savarin et des Carême sont les monuments de notre supériorité culinaire, qui n'est pas restée en arrière de nos institutions. La Charte a changé la France en un vaste couvent constitutionnel ; elle a fait des électeurs et des éligibles autant de chanoines, pour le sérieux comme pour l'appétit ; ce ne sont que banquets électoraux et festins ministériels : accord vraiment sublime, Sainte-Alliance de la gastronomie et de la politique ! »

⁶¹ Octave Uzanne, *Le miroir du monde : notes et sensations de la vie pittoresque*, Paris, Maison Quantin, 1888, p. 127.

⁶² Voir Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs Sociétés savantes* [1825], Paris, Charpentier, 1839, p. 165 : « Ils mangeaient, ces intrus, chez les restaurateurs, chez les traiteurs, dans les cabarets, dans les tavernes, dans les échoppes, et jusque dans les rues. [...] Les observateurs superficiels ne savaient que penser de cette mangerie sans fin et sans terme ; mais les vrais Français riaient et se frottaient les mains en disant : "Les voilà sous le charme, et ils nous auront rendu ce soir plus d'écus que le trésor public ne leur en a compté ce matin." »

⁶³ « Sur les progrès de l'art, depuis la nouvelle ère culinaire (1814-1815) » est le titre d'une rubrique du *Code gourmand*, *op. cit.*, p. 174.

⁶⁴ *Id.*, p. 174. Même constat, avec une pointe d'humour, dans le 1^{er} numéro de *La Gastronomie* (6 octobre 1839) : « Sous la Restauration, le pouvoir de la *gastronomie* fut porté à son apogée. Les chambres, les élections, tout la servit à souhait. Louis XVIII mangeait à son déjeuner douze côtelettes de pré-salé. Plusieurs grands officiers de la Couronne moururent d'indigestion. » Plus sérieux, Octave Uzanne remarque que « [l]'art culinaire déjà si délicat, si varié dans les soupers et les *ambigus* du XVIII^e siècle, a marché rapidement vers son apogée à dater de l'établissement du régime constitutionnel en France. Dès 1815, après l'affaiblissement de plus de vingt années de troubles, de guerres et de conquêtes, on sentit le besoin de se refaire un sang moins anémié, et la Restauration mérita son nom dans l'opinion de tous ceux qui affirmaient que les grandes pensées viennent de l'estomac. La gastronomie eut alors de véritables jours de gloire, et les promenades gourmandes dans Paris purent être marquées par d'étonnantes étapes ; les Véry, les Frères provençaux, le Café anglais, le Café Corazza, Véfour, Carchi, le Rocher de Cancale, le Bœuf à la mode, Bignon, Le Doyen (à la place Louis XV), Magny, les Quatre Sergents de la Rochelle et vingt autres restaurateurs et restaurants acquirent une juste célébrité dans une population de gourmets raffinés dont le type tend à disparaître. », *op. cit.*, p. 123-124.

⁶⁵ Horace Raison, *op. cit.*, p. 7.

aristocraties » et « alliée des républiques⁶⁶ », est avant tout le ferment d'un vivre-ensemble conciliant tradition aristocratique et modernité bourgeoise. Horace Raison prolonge bien, de ce point de vue, l'entreprise de réconciliation initiée par Grimod de la Reynière, dont il est l'un des « disciples zélés⁶⁷ ». Là où l'*Almanach* essayait de reconstruire une nouvelle civilité, Raison entend cependant l'entériner, en « recueil[ant] en un corps de doctrines les instructions éparses, que l'usage, ainsi que l'exemple et les écrits des grands maîtres, avaient isolément consacrées⁶⁸ ». En 1827, la Révolution gastronomique a donc vécu : quelque vingt-cinq ans après le Code civil, la table a retrouvé des règles capables de « rivalis[er] de durée comme d'utilité avec les *Institutes* de Justinien⁶⁹ ».

Codes du bon goût, lois de la table : de la physiologie à la sociologie du goût

C'est en effet durant le premier tiers du XIX^e siècle que la réflexion sur les « rites prandiaux⁷⁰ » se révèle être à la fois la plus dense et la plus inventive sur le plan formel, combinant dimensions normative et descriptive pour dire l'emprise de la gastronomie.

Par l'ampleur de son succès et son ambition polymathique, *Physiologie du goût*, publié en 1825 et régulièrement réédité, fait dans cette perspective figure d'ouvrage fondateur : composé d'aphorismes, de trente « méditations gastronomiques », et d'une section « Variétés » comportant des recettes, chansons, et autre anecdotes, l'ouvrage de Brillat-Savarin propose une réflexion sur l'alimentation à la fois pratique, culinaire, philosophique, et sociopolitique, dans la lignée du Montesquieu de *De l'esprit des lois*⁷¹. L'auteur s'y dépeint comme un « médecin-amateur », mais aussi comme un « physicien, chimiste, physiologue », et même « un peu érudit⁷² », puisque le discours se veut à la fois savant, technique et complet – tout en restant accessible (l'auteur souhaite « présent[er] à [s]es lecteurs de la science facile à digérer⁷³ »).

Situés avant la préface, les aphorismes font figure de frontispice, et condensent les différentes facettes de l'œuvre⁷⁴, tout en annonçant formellement sa visée

⁶⁶ *Id.*, p. 5.

⁶⁷ *Id.*, p. 91.

⁶⁸ *Id.*, p. 5.

⁶⁹ *Id.*, p. 7.

⁷⁰ L'expression est de Geneviève Sicotte, *Le Festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans* [1999], Montréal, Petite collection Liber, 2008.

⁷¹ Montesquieu est d'ailleurs cité dans le « Dialogue entre l'auteur et son ami », qui fait figure d'avis au lecteur chargé de justifier, de la part d'un éminent conseiller à la Cour de cassation, le choix d'un sujet « à la mode » : « d'ailleurs – le rassure son ami –, pouvez-vous ignorer que les plus graves personnages ont quelquefois fait des ouvrages légers ? Le président de Montesquieu, par exemple. », Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 19.

⁷² *Id.*, p. 29-30.

⁷³ *Id.*, p. 31.

⁷⁴ Les aphorismes de Brillat-Savarin alternent pensées philosophiques (« I. L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit. » ; « IV. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es. »), considérations morales (« X. Ceux qui s'indigent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger. »), et considérations pratiques

prescriptive, non exempte d'une forme d'humour (« XIV. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil. » ; « XV. On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur. »⁷⁵). Les « méditations gastronomiques » constituent ensuite le cœur de l'ouvrage, et regroupent sous le concept lâche de « physiologie » des développements sur les sens (méditations I et II), les sensations (« De l'appétit » ; « De la soif ») ou les états physiologiques (la digestion, le repos, le sommeil ou le rêve), des considérations sur les aliments (la septième méditation propose une surprenante « Théorie de la friture ») ou encore des entreprises typologiques (« Des gourmands » ; « Des restaurateurs ») intégrant un éclairage historique (dont une « Histoire philosophique de la cuisine »). Avant les « Variétés » qui font presque un quart de l'ouvrage, une « transition » rappelle alors le « double but » de l'auteur : « poser les bases théoriques de la *gastronomie*, afin qu'elle puisse se placer, parmi les sciences, au rang qui lui est incontestablement dû » ; « définir avec précision ce qu'on doit entendre par *gourmandise* » afin de « séparer pour toujours cette qualité sociale de la glotonnerie et de l'intempérance⁷⁶ ».

Bien qu'elle doive être modulée par une forme d'ironie propre aux physiologies littéraires⁷⁷, la double ambition de l'ouvrage est donc révélatrice de l'importance et de la dignité désormais accordées à des « fonctions si essentielles, si continues, et qui influent d'une manière si directe sur la santé, sur le bonheur, et même sur les affaires⁷⁸ ». Brillat-Savarin donne en effet à la gastronomie une ampleur inédite :

« La gastronomie est la connaissance raisonnée de toute ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. [...]

La gastronomie tient :

À l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ;

À la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ;

À la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréable au goût ;

Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;

Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations⁷⁹. »

Dans son ouvrage, Brillat-Savarin fait donc de la gastronomie une science polymathique, à l'image, en somme, de la physiologie, considérée depuis les Idéologues comme la « Science de l'Homme⁸⁰ » par excellence. Le large spectre de

(« XI. L'ordre des comestibles et des plus substantiels aux plus légers. » ; « XII. L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées. »). Aphorismes également présents dans le *Mannet de l'Amphitryon* et dans l'*Almanach des gourmands*. Voir sur ce point les commentaires de Charles Monselet, qui souligne que certains sont passés « à l'état de proverbes » (*op. cit.*, p. 383-384).

⁷⁵ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 13.

⁷⁶ *Id.*, p. 351.

⁷⁷ Sur ce point, voir infra, chapitre II, « Rabelais 1800 ».

⁷⁸ *Id.*, p. 29.

⁷⁹ *Id.*, p. 65.

⁸⁰ Pierre-Jean-George Cabanis utilise alternativement la « médecine » et la « physiologie » pour désigner cette « science de l'homme » capable, pour les Idéologues, d'opérer la synthèse entre la « philosophie qui remonte à la source des idées », et la « philosophie qui remonte à la source des passions » (Pierre-Jean-Georges Cabanis, *Du degré de certitude de la médecine* [1797], Genève et Paris, éd. Champion-Slatkine et éd. de la Cité des sciences et de l'industrie, 1989, p. 9). Sur ce point, voir Mariana Saad, « La médecine constitutive de la nouvelle science de l'homme : Cabanis », *Annales historiques de la Révolution française* [En ligne], 320 | avril-juin 2000,

son influence fait alors explicitement passer la gastronomie d'une marque de *civilité* à un enjeu de *civilisation*, puisque la « destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent », et que « l'homme d'esprit seul sait manger⁸¹ ». Analysé dès la seconde méditation, le *goût* est logiquement la pierre angulaire de cette « science nouvelle » issue du « pouvoir combiné du temps et de l'expérience », car il permet de faire le lien entre le physiologique et le culturel : « les sensations, à force de se répéter et de se réfléchir, ont perfectionné l'organe et étendu la sphère de ses pouvoirs ; [...] le besoin de manger, qui n'était d'abord qu'un instinct, est devenu une passion influente, qui a pris un ascendant marqué sur tout ce qui tient à la société⁸² ». Associée au progrès des mœurs et à un ferment de sociabilité, la *gourmandise*⁸³ peut dès lors être définie comme une passion éminemment positive :

« Sous le rapport de l'économie politique, la gourmandise est le lien commun qui unit les peuples par l'échange réciproque des objets qui servent à la consommation journalière⁸⁴. »

Brillat-Savarin annonce ainsi sur le mode léger la « gastrosophie » que Charles Fourier définira comme la « gastronomie appliquée à l'attraction industrielle et à l'hygiène⁸⁵ ». Associée à un « *goûtisme politique*⁸⁶ », elle fournit en effet à l'utopie fouriériste un patron à la cohésion sociale⁸⁷, « l'attraction gastronomique dite gourmandise⁸⁸ » permettant d'introduire l'indispensable lien passionnel dans le « système industriel », afin de le rendre conforme au « système de la nature ». Dans « l'état sociétaire » imaginé par Fourier, le gourmand se distingue par conséquent du

<http://ahrf.revues.org/144>. Sur le lien entre Brillat-Savarin et la pensée des Idéologues, voir Pascal Ory, « Brillat-Savarin dans l'histoire culturelle de son temps », *Gastronomie et identité culturelle française* (Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard éd.), Paris, Nouveau monde édition, 2007, p. 39-50.

⁸¹ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 11 (aphorismes II et III). Voir également la « profession de foi » du *Gastronome*, n° 1, 14 mars 1830 : « Le plus pauvre comme le plus riche mange de la même manière, sinon de même. La civilisation n'est autre chose que le perfectionnement des plaisirs de la vie : la civilisation est donc essentiellement gastronomique. »

⁸² Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 61.

⁸³ Dans la onzième méditation (« De la gourmandise »), Brillat-Savarin aborde les « effets de la gourmandise sur la sociabilité » (*op. cit.*, p. 168).

⁸⁴ *Id.*, p. 162.

⁸⁵ Charles Fourier, *Le Nouveau monde industriel et sociétaire*, Paris, Bossante Père-P. Mongié aîné, 1829, p. IV. Sur la fortune et la signification du banquet chez Fourier, voir Bernard Desmars, « Festins harmoniens ou réunions militantes ? Les banquets phalanstériens de 1838 à 1849 », *Romantisme*, *op. cit.*, p. 25-35. Sur le « socialisme gastronomique » de Fourier, voir également Thomas Bouchet, *Les Fruits défendus. Socialismes et sensualité du XIX^e siècle à nos jours*, Paris, Sotck, 2014, p. 21-33.

⁸⁶ L'expression est forgée par Henri Desroche, à partir d'une citation de Fourier : « j'use du mot goûtisme parce qu'il comprend les deux sens : le matériel et le politique » (« Sociologie religieuse et liturgie sociale dans l'œuvre de Charles Fourier », *Archives des sciences sociales des religions*, n° 33, 1972, p. 26).

⁸⁷ Voir Charles Fourier, *op. cit.*, p. 304 : « l'industrie doit former ses liens par les Séries gastronomiques ; elles conduisent par passion, des débats de la table aux fonctions de cuisine et de conserve, puis aux cultures, enfin à la formation des échelles de tempérament, et des préparations culinaires adaptées au régime sanitaire de chaque échelle. [...] Aucune passion n'a plus d'influence que celle du goût, pour opérer l'engrenage des fonctions ». L'annonce du monde harmonien se fait par ailleurs en des termes que Brillat-Savarin n'aurait pas désavoués : « Vous allez connaître la vanité des prétentions civilisées, la faiblesse de vos prétendus raffinements. Vous allez voir le Dieu des festins distribuer ses palmes de gloire avec plus d'éclat que celles de Mars et d'Apollon ; vous verrez les empires mettre en lutte gastronomique de nombreuses armées pour déterminer la perfection des moindres mets dans chacune de ses variétés et la renommée des nations s'établir sur des omelettes soufflées ou même crème fouettée », Charles Fourier, *Le Nouveau Monde amoureux* [1967], éd. S. Debout-Oleszkiewicz, Genève, Slatkine, 1979, p. 339.

⁸⁸ Charles Fourier, *Le Nouveau monde industriel et sociétaire*, *op. cit.*, p. 297.

« *gastrolâtre*⁸⁹ », caractérisé par sa passion égoïste, et incarne la « qualité sociale » que Brillat-Savarin entendait distinguer de la « glotonnerie » et de « l'intempérance ».

Physiologie du goût amorce donc la réflexion philosophico-politique dont la gastronomie deviendra le support ou la métaphore, une fois adoptée la définition extensive qu'en propose Brillat-Savarin⁹⁰. L'ouvrage esquisse parallèlement les deux voies dont s'emparera le discours gastronomique postérieur, en croisant constamment l'observation et la théorie, l'entreprise typologique et la visée prescriptive.

Deux ans après Brillat-Savarin, Horace Raison publie ainsi un *Code gourmand* programmant dès le titre la nouvelle ampleur sociale (ou *civile*) acquise par la gastronomie. L'ambition, déjà évoquée, semble limpide : ce « manuel complet de gastronomie » (c'est le sous-titre) entend énumérer les règles de conduite pour l'amphitryon et ses convives, dans une structure évoquant la nouvelle législation napoléonienne, gage d'actualité et de pérennité. Les préceptes énoncés se répartissent ainsi en trois « titres », composés respectivement de trois, six et douze chapitres, eux-mêmes subdivisés en « articles » – du moins dans les deux premières sections (« Titre I^{er} », « Titre II »). Le style se veut juridique⁹¹, mais le « code » tel qu'Horace Raison l'utilise apparaît en premier lieu comme une forme récapitulative permettant de faire la synthèse entre le manuel (type Grimod) et la physiologie (type Brillat). Les vingt-et-un chapitres du « code gourmand » proprement dit – et ainsi désigné dans le corps du texte, mais non dans la table des matières – ne font en effet qu'une trentaine de pages sur un ouvrage qui en comporte presque deux cents. Ils sont notamment précédés d'un important « calendrier gastronomique perpétuel⁹² » imité de l'*Almanach des gourmands ou calendrier nutritif*, débuté en 1803, et suivis d'une importante rubrique intitulée « Règles, applications, exemples » débutant par des « méditations sur la vie animale⁹³ » et incluant une section nommée « Aphorismes, applications, anecdotes⁹⁴ ». L'influence de Brillat-Savarin y est palpable, et quelque peu encombrante : bien que la *Physiologie du goût* soit présentée comme « le livre le plus remarquable du siècle⁹⁵ », Raison est ainsi obligé de concéder que sa publication lui « a amené un cruel désappointement⁹⁶ » en lui coupant, laisse-t-il entendre, l'herbe sous le pied : la section intitulée « Du repos, du sommeil, des songes », dédiée à l'analyse de « l'action soit active, soit passive, de ces

⁸⁹ *Id.*, p. 304.

⁹⁰ Cette définition extensive ne sera plus remise en question. Voir par exemple la « profession de foi » du *Gastronome* (n° 1, 14 mars 1830) : « je me fais fort de démontrer par A plus B que sciences, arts, gouvernements, tout dépend de la gastronomie naturelle, spéciale ou transcendante, oui, tout se rapporte à ce centre unique qui est partout et dont la circonférence n'est nulle part. »

⁹¹ Voir par exemple l'article 5 du premier chapitre (« Des invitations ») : « celui qui reçoit l'invitation est tenu d'y répondre dans le courant de la journée. Aussitôt qu'il a accepté, il ne s'appartient plus. Engagé volontaire, il doit, au grand jour, être présent sous le drapeau » (Horace Raison, *op. cit.*, p. 38).

⁹² *Id.*, p. 11-34.

⁹³ *Id.*, p. 67-72.

⁹⁴ *Id.*, p. 111-140. Le « panthéon gourmand » (*id.*, p. 108-111) qui la précède réserve d'ailleurs une place de choix à Brillat-Savarin, qualifié de « Voltaire de la gastronomie » (*id.*, p. 110).

⁹⁵ *Ibid.*

⁹⁶ *Id.*, p. 162.

importants phénomènes sur l'existence et le bien-être du gourmand⁹⁷ » apparaît de fait comme une pâle synthèse des « méditations de gastronomie transcendante » XVII à XX consacrées aux mêmes sujets⁹⁸.

Plus globalement, c'est la structure du *Code gourmand* elle-même qui semble illustrer les qualités que Raison prête à la *Physiologie du goût*, ouvrage auquel il « trouve à la fois de la manière de Sterne et de celle de Montaigne⁹⁹ ». Le « code » d'Horace Raison comme la « physiologie » de Brillat sont en effet loin de se caractériser par la rigueur de leur architecture¹⁰⁰, les deux ouvrages comportant une *coda* ayant tendance à s'étirer, et dont le registre est loin d'être stable. La rubrique terminale du *Code gourmand* (« Règles, applications, exemples ») est ainsi la plus conséquente, et comporte pêle-mêle un menu¹⁰¹, un dialogue théâtralisé mettant en scène un « auteur, un premier rôle tragi-comique, un journaliste, un dandy (muet pour cause)¹⁰² », un embryon d'anthologie poétique, des « considérations » (sur le café), des « réflexions » (sur les huîtres), et des entreprises typologiques fondées soit sur le moment du repas (« Des apéritifs », « Du déjeuner », « Du Dîner » suivis d'un « Éloge du souper »), soit sur une approche plus sociologique du repas (« Du repas de chasseur », « De la partie fine », « Des repas de corps »).

Cette démarche typologique se retrouve d'ailleurs dans le « code gourmand » proprement dit, qui semble progressivement se défaire de son modèle juridique. La répartition par sections et articles disparaît ainsi dans le « Titre troisième » consacré aux « trouble-fêtes » : les chapitres s'y convertissent en une galerie de portraits caustiques évoquant les « physiologies » publiées dans la presse¹⁰³. Quant aux « articles » des deux premiers « Titres », ils semblent parfois bien proches d'« aphorismes » dont ils peuvent partager la concision et le ton péremptoire, leur caractère prescriptif relevant alors moins de la règle que du jugement de valeur¹⁰⁴. La forme du « code » semble donc constituer, pour Raison comme pour le Balzac du *Code des gens honnêtes*, le « [p]oint de glissement du manuel prescriptif à une ethnographie plus descriptive et analytique¹⁰⁵ » portée, notamment, par la *Physiologie*. Dans cette perspective, le « Code » peut apparaître comme un modèle par défaut, ce que le « désappointement » éprouvé par Raison à la publication de la

⁹⁷ *Ibid.*

⁹⁸ Respectivement « Du repos », « Du sommeil », « des Rêves », « De l'influence de la diète sur le repos, le sommeil et les songes ».

⁹⁹ *Id.*, p. 110.

¹⁰⁰ Un des aphorismes du *Code gourmand* acquiert dans ce contexte une curieuse dimension métapoétique : « La symétrie est le plus dangereux ennemi de la bonne chère. », *id.*, p. 120. Contrairement au *Code civil*, le code Raison est soucieux de maintenir un plaisir de la lecture en adéquation avec son sujet.

¹⁰¹ *Id.*, p. 133-134.

¹⁰² *Id.*, p. 136.

¹⁰³ « Des maladroits et mal-appris » (chap. I) ; « Des conteurs » (chap. II) ; « Des difficiles (restitution d'un dialogue) » (chap. III) ; « Des bégueules » (chap. IV) ; « Des convalescents » (chap. V) ; « Des aphones, des myopes, des sourds » (chap. VI) ; « Des malpropres » (chap. VII) ; « Des valets et animaux domestiques » (chap. VIII) ; « Des enfants et des vieillards » (chap. IX) ; « Des visiteurs » (chap. X) ; « Des officieux » (chap. XI) ; « Des accidents culinaires » (chap. XII).

¹⁰⁴ C'est le cas, par exemple, de l'article 10 du chapitre consacré aux « convives » : « Le convive qui quitte la table mérite le sort du soldat qui déserte. », *Id.*, p. 46.

¹⁰⁵ Boris Lyon-Caen, « Du sérieux à l'essai : lecture du *Code des gens honnêtes* (Balzac) », *Romantisme*, n° 164, 2014, p. 43. On sait par ailleurs que Balzac et Raison ont collaboré, et que la paternité des œuvres sorties de « l'atelier Raison » est loin d'être clairement établie.

Physiologie du goût semble confirmer. La vogue des *Codes*¹⁰⁶ qui suit le *Code gourmand* (si l'on laisse de côté le *Code des gens honnêtes*, publié en 1825, attribué à Balzac) peut ainsi être interprétée à la lumière de cet empêchement fondateur : le paradigme juridique jouerait en partie le rôle de succédané, même si la *Physiologie* n'a pas, par essence, de dimension prescriptive, mais descriptive. La simple consultation du *Code du littéraire et du journaliste*, publié en 1829, confirme néanmoins cette hypothèse d'une analogie en partie forcée, tant l'approche monographique utilisée évoque celle de la *Physiologie* : dans ce nouveau « Code » Raison, les chapitres dessinent avant tout des « types » (« Le courtier littéraire », « L'homme de lettres monarchique », « Le bon homme de lettres », « L'écrivain à la mode », « Le sinécuriste »...), plus qu'ils ne prescrivent des règles à suivre¹⁰⁷.

À partir des années 1830, c'est en effet la démarche typologique qui s'impose, les « gourmands », « gourmets », « gastrôlatres » et autres « culinosophes¹⁰⁸ » apparaissant comme les nouveaux *caractères* d'un XIX^e siècle gastronome, tandis que les lieux de bouche font l'objet d'un travail d'inventaire ethnographique s'émancipant très largement du simple guide gastronomique¹⁰⁹. Jacques Arago publie ainsi en 1842 un *Comme on dîne à Paris*, suite réclamée de son *Comme on dîne partout*, qui conserve les codes du voyage exotique¹¹⁰. Eugène Briffault publie cinq ans plus tard *Paris à table*, convaincu que « chez l'homme, ainsi que chez les autres animaux », c'est à table que « les instincts originels se manifestent avec plus d'énergie et de franchise¹¹¹ ». La cartographie gastronomique vaut ici explicitement photographie sociale, et restitution de sa hiérarchie :

« Quels tableaux que ceux des dîners de Paris ! Au sommet, dans les zones radieuses et resplendissantes, les mœurs se reflètent et se mirent avec vanité et avec orgueil dans le luxe de la table ; en descendant nous trouverons des plaisirs brillants encore, mais moins éblouissants ; le regard plus tranquille pourra les contempler avec complaisance ; à chaque degré de l'échelle, nous verrons le bien-être succéder au luxe avec intelligence, jusqu'à ce que, parvenus dans les régions moyennes, nous y rencontrions ces franchises qui n'existent pas plus haut, et cette aisance qu'on ne connaît point plus bas. Dans ce

¹⁰⁶ *Code civil, Manuel complet de la Politesse, du Ton, des Manières de la bonne Compagnie ; Code de la Toilette ; Code du littéraire et du journaliste.*

¹⁰⁷ La préface précise d'ailleurs qu'il s'agit d'une « méditation » dédiée aux « débutants dans la carrière des lettres » centrée sur une pragmatique, plus que sur un règlement (*Code du littéraire et du journaliste*, Paris, L'Huillier, 1829, p. I).

¹⁰⁸ L'expression est utilisée dans le premier numéro du *Gastronome* (14 mars 1830).

¹⁰⁹ Selon Pascal Ory, le guide des restaurants, antérieur au guide touristique proprement dit, joue néanmoins d'emblée avec la dimension ethnographique de la découverte culinaire. Dans *Le Guide des dîneurs*, publié en 1814, Honoré Blanc se compare ainsi à Chateaubriand : « Itinéraire de Paris à Jérusalem, et de Jérusalem à Paris, vous êtes sans contredit un livre sublime que l'imagination la plus brillante a enfanté, que l'érudition et l'esprit ont embelli, vous serez lu avec ravissement par plusieurs classes de la société ; mais vous ne serez pas lu par toutes, et quand vous aurez été lu dix fois, on vous placera, bien proprement relié, dans une bibliothèque, où vous dormirez à côté des *Lettres persanes*, des voyages d'Anarchasis, de Milton et de l'Arioste, tandis que *Le Guide des dîneurs* sera feuilleté 365 jours dans l'année. » (Paris, Sue, 1814, p. 2-3, cité par Pascal Ory, *op. cit.*, p. 92)

¹¹⁰ Voir par exemple la description des célèbres « dîners Lavielleuse » : « Ce n'est pas la table qui vous attire ici, ce ne sont pas les mets préparés par un demi-cordon-bleu assez insouciant de sa réputation : c'est le monde étrange dont vous allez être entouré, c'est la conversation plus étrange encore qui va se dérouler à vos oreilles et vous empêcher d'apprécier le mérite du potage, le confortable d'un rosbif ou le fumet d'un flacon de Bordeaux. / Vous tombez des nues, vous avez l'air d'arriver des Antipodes. Des mots inconnus, pareils à des syllabes cabalistiques, se pressent, se croisent, se heurtent et forment un cliquetis bruyant, indestructible, qui vous fait douter de votre intelligence. », Jacques Arago, *Comme on dîne à Paris*, Paris, Berquet et Pétiou, 1842, p. 161-162.

¹¹¹ Eugène Briffault, *op. cit.*, p. 1.

trajet, nous assisterons à ces repas graves et somptueux où prennent place l'ambition, la politique et l'ennui : la sottise et la vanité des parvenus, la trivialité de certaine opulence, le ridicule bourgeois, la parcimonie, l'indigence cachée sous le luxe, se montreront successivement à nous. La vie incertaine, active et animée de la jeune population, les plaisirs d'une existence ivre, la gourmandise, la galanterie, les mystères du tête-à-tête à table, nous fourniront aussi des peintures ; pour compléter l'ensemble de ces tableaux, nous nous armerons de zèle et de courage : il n'y aura pas d'asile impénétrable à nos efforts, nous irons nous asseoir à toutes les tables, à côté des plus puissants et des plus abaissés, avec le voluptueux et avec l'artisan et l'ouvrier. Nous serons de toutes les fêtes : le palais, l'hôtel, les cercles, la taverne, salons de banquiers et salons de restaurateurs, le cabaret et l'arrière-boutique, la mansarde, l'atelier, le *tapis franc*, et quelquefois la pitance que mange sous le pouce [sic] le *lazzarone* parisien, nous trouveront tour à tour assidus à saisir la nature sur le fait, comme ceux qui, pour étudier les animaux, choisissent le moment où ils dévorent leur proie¹¹². »

L'ethnographe Briffault semble ici transposer et étendre la technique des « éprouvettes gastronomiques » présentées par Brillat-Savarin comme une sorte d'étalon de mesure des « puissances dégustatrices »¹¹³ du convive. La méditation XIII, qui leur est consacrée, propose en effet à l'amphitryon des menus adaptés à la qualité éminemment sociale du *goût* de ses invités, classés en trois séries allant d'un « revenu présumé » de 5000 francs à l'opulence excédant les 30 000 francs. Brillat-Savarin associe à chaque « série » des mets spécifiques (de la « rouelle de veau avec lard » aux « cailles truffées », de la « choucroute » au « foie gras de Strasbourg »), mais également une forme de sociolecte répertoriant les expressions correspondantes : du « Peste ! voilà qui a bonne mine : allons, il faut y faire honneur¹¹⁴ ! » caractéristique de la médiocrité à l'idiote de la richesse (« Ah ! monsieur ou monseigneur, que votre cuisinier est un homme admirable ! on ne rencontre ces choses-là que chez vous¹¹⁵ ! »). Présente chez Brillat-savarin, la forme prescriptive a néanmoins disparu chez Briffault, qui se contente de consigner les mœurs et usages dont la table demeure la révélatrice, et la gastronomie la norme implicite.

Qu'il prenne pour référence le domaine médical (la physiologie), juridique (le code) ou ethnographique (le récit de voyage ou le guide touristique), le discours gastronomique issu de Brillat-Savarin a donc pour objectif d'inscrire les règles édictées et les observations consignées dans un champ disciplinaire édificateur de normes. Cet emprunt disciplinaire permet à la gastronomie de se constituer en tant que « science » polymathique, bien que sa fonction première soit de (re)définir un savoir-vivre *bourgeois*, et d'en faire une référence pour la société postrévolutionnaire. Les principes de ce savoir-vivre sont clairement établis avant 1830, au point d'incarner très vite un passage obligé de l'étude de mœurs, révélateur de l'importance symbolique accordée aux pratiques éculaires.

Du fait de son ambition normative, le discours gastronomique pourrait apparaître comme une composante de « l'esprit de sérieux » associé à la bourgeoisie.

¹¹² *Id.*, p. 12-13.

¹¹³ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 188.

¹¹⁴ *Id.*, p. 191.

¹¹⁵ *Id.*, p. 192.

Dans le cas de la gastronomie, cependant, la définition de règles s'accompagne, dès le début du siècle, d'un pas de côté ironique ou humoristique, comme si la formulation de la norme ne pouvait se défaire d'une esthétique de l'écart. La volonté parodique et l'ambition édicatrice vont ainsi de pair dans les ouvrages de Brillat-Savarin ou d'Horace Raison, fondés tous deux sur un emprunt formel. De la même manière, Jean-Baptiste Gouriet, auteur en 1826 d'*Antigastronomie*, présente littéralement son ouvrage « trouvé dans un pâté » comme un *pasticcio* de Berchoux¹¹⁶, qui rend lui-même un hommage en partie parodique à la poésie didactique de Delille¹¹⁷. Malgré le sérieux de ses enjeux, le discours gastronomique adopte donc volontiers un ton empreint de légèreté, où résonne souvent un rire que le premier tiers du XIX^e siècle considère comme *rabelaisien*.

¹¹⁶ Le titre complet de l'ouvrage de Gouriet est *Antigastronomie ou l'homme de ville sortant de table, poème en IV chants. Manuscrit trouvé dans un pâté et augmenté de remarques importantes*. « Pastiche » vient de l'italien *pasticcio* (« paté »).

¹¹⁷ Le titre complet de l'ouvrage de Berchoux est *La Gastronomie ou l'homme des champs à table, pour servir de suite à l'"Homme des champs" par J. Delille*.

2. Rabelais 1800

Vienne donc maintenant un homme comme Rabelais¹¹⁸ !

Discrédité durant les siècles classiques, redécouvert par les Lumières qui font de lui un « philosophe », voire un « allégoriste¹¹⁹ » durant le tournant révolutionnaire, François Rabelais figure dans le panthéon bourgeois du XIX^e siècle, quitte à ce que sa reconnaissance demeure l'« histoire d'un malentendu ». Marie-Ange Fougère a en effet montré que « [l]e Rabelais du XIX^e siècle s'apparent[ait] à une créature fabriquée de toutes pièces, non pas à partir de romans qui furent rarement lus, mais à partir de valeurs, d'aspirations et de regrets qui lui étaient étrangers¹²⁰ ». Régulièrement rééditée durant tout le siècle, l'œuvre de Rabelais est à la fois une référence constante (en particulier dans la presse¹²¹) et un référent aux contours flous, souvent élaboré à partir de représentations suscitées par des morceaux choisis. Il est malgré tout possible, selon l'enquête menée par Marie-Ange Fougère, de dégager un « fil rouge » dans la convocation de la figure de Rabelais : « la critique de l'esprit de sérieux »¹²², commune à la presse et au « Gustavus Flaubertus Bourgeoisophobus¹²³ », mais également présente dans le discours gastronomique, non mentionné par Marie-Ange Fougère.

Même codifiée et promue signe de distinction sociale, la « science de gueule » continue en effet d'alimenter une forme de gaieté fondée, bien souvent, sur le décalage entre le sujet et la « gravité et contenance magistrale » adoptées pour le traiter¹²⁴. Or, si l'humour et l'ironie sont loin d'être absents de l'œuvre de Montaigne, c'est majoritairement à Rabelais que le discours gastronomique choisit de s'identifier. Lorsqu'il évoque « les docteurs du grand *art de la gueule* », l'auteur de *Gastronomiana* précise ainsi par une note qu'il s'agit d'une « [e]xpression rabelaisienne employée par Montaigne »¹²⁵, comme si le sujet (Gaster) l'emportait sur le ton adopté, qu'il s'agisse de desservir une forme de comique physiologique, ou de se

¹¹⁸ Gustave Flaubert, *Rabelais*, dans *Œuvres de jeunesse inédites (1839-1842)*, Paris, Louis Conard, 1910, t. II, p. 156.

¹¹⁹ Voir l'ouvrage de Pierre-Louis Guinguené, auteur, en 1791, d'un *De l'Autorité de Rabelais dans la révolution présente et dans la constitution civile du clergé, ou institutions royales, politiques et ecclésiastiques, tirées de « Gargantua » et de « Pantagruel »*. L'expression « allégoriste » est de Ferdinand Brunetière, art. cité, p. 632.

¹²⁰ Marie-Ange Fougère, *Le rire de Rabelais au XIX^e siècle. Histoire d'un malentendu*, Dijon, EUD, coll. « Écritures », 2009, p. 161.

¹²¹ Voir le chapitre consacré aux « avatars rabelaisiens dans la presse » : « Qui consulte la liste des journaux et revues ayant paru tout au long du siècle ne peut être que stupéfait devant le nombre de titres à consonance rabelaisienne : environ une quarantaine. », *id.*, p. 27.

¹²² *Id.*, p. 44.

¹²³ Voir Philippe Desan, « Gustavus Flaubertus Bourgeoisophobus ou Flaubert émule de Rabelais », dans *Le lecture/la lettura di Flaubert*, (a cura di Liana Nissim), Milano, Monduzzi editore, « Quaderni di Acme », n° 42, p. 31-46. C'est ainsi que Flaubert signe sa lettre du 26 décembre 1852 adressée à Louis Bouilhet. Philippe Desan analyse dans son article l'« étude de philosophie et de littérature » portant sur Rabelais, rédigée vers 1838-1839. Il y montre, à la lumière de la correspondance de Flaubert notamment, que Rabelais incarne pour l'écrivain un rire dévastateur, dont la cible n'est plus les « rois » ni « Dieu », mais « l'homme moyen, c'est-à-dire [le] bourgeois » (art. cité, p. 40).

¹²⁴ L'expression est de Montaigne (*Essais*, I, chap. LI, « De la vanité des paroles »).

¹²⁵ Léon-Augustin-Fortuné de Fos, *op. cit.*, p. 31. Voir également Guy de Maupassant, pour qui « tous les grands hommes ont pratiqué ce que Rabelais appelle énergiquement "l'art de la gueule" » (« Amoureux et primeurs », *Le Gaulois*, 30 mars 1881).

placer sous l'égide de l'« allégoriste » pour faire du Ventre un personnage à part entière.

Gastronomie et rire physiologique : de Montaigne à Rabelais

« Les Anglais vivent pour manger,
Et les Français mangent pour rire¹²⁶. »

Dans son analyse des raisons de l'engouement pour Rabelais, Marie-Ange Fougère note que le Bourgeois, qui constituait jusqu'alors un « type comique », devient au XIX^e siècle un « consommateur de rire¹²⁷ ». De plus en plus active sur le plan politique, la bourgeoisie accèderait donc également à une forme de maîtrise de *l'humour*, cette autre valeur aristocratique que le discours gastronomique permet d'expérimenter sous une forme *physiologique*.

Bien qu'elle puisse être définie comme la « loi ou le culte du ventre¹²⁸ », la gastronomie, fondée sur la bienséance, laisse pourtant très peu de place à un comique du « bas corporel » tel qu'il a pu être utilisé par le Balzac des *Contes drolatiques*¹²⁹. Sa dimension *rabelaisienne* n'est d'ailleurs clairement revendiquée qu'à partir des années 1830, dans la presse se présentant comme l'héritière de la *Physiologie du goût*. La « profession de foi » du *Gastronome* se conclut ainsi par un éloge de « Gaster, Ventre, inventeur de tous les arts, comme a dit Rabelais » :

« Voilà que j'entonne un hymne sans fin à ton honneur. Écoute-moi, bien que ventre affamé n'ait pas d'oreilles ; protège-moi, bien que tu sois un pauvre dieu sans les membres, tes serviteurs obligés. Ô Ventre, le monde entier est occupé à te servir : les plus grands seigneurs, ainsi que les plus vils animaux, sont tes esclaves. Bienheureux les gens d'esprit qui t'adorent : que d'autres te sacrifient fortune et même santé : moi, je te consacre ma plume pour la plus grande gloire de ta divinité !

Et vous tous, adorateurs de messire Gaster, prêtez-moi votre esprit, sinon votre pieux appétit ! À moi, Rabelais, qui n'écrivais [sic] qu'à table les prouesses gastronomiques de Gargantua¹³⁰ ! »

En faisant du « gastrolâtre » l'ancêtre du gastronome, le premier numéro de *L'Entracte du gastronome* fait également de Rabelais une sorte de figure tutélaire trônant à côté de Brillat-Savarin :

« Rabelais, dans *Pantagruel*, donne le nom de *gastrolâtres* (*gaster* ventre, *latreia* adoration) aux moines dont l'amour des jouissances matérielles et des plaisirs de la table était passé en proverbe. Le mot méritait de rester dans la langue.

¹²⁶ Léon-Augustin-Fortuné de Fos, *op. cit.*, p. 18.

¹²⁷ « Le bourgeois, après avoir constitué, depuis le Moyen Âge un type comique dont se sont régalés les Scarron et autres Furetière, devient donc, au XIX^e siècle, un consommateur de rire. », Marie-Ange Fougère, *op. cit.*, p. 6.

¹²⁸ C'est « d'après l'étymologie grecque », la définition de la *gastronomie* « (*gaster* ventre, *nomos* loi) », comme le rappelle le premier numéro de *L'Entracte du gastronome : nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris* (14 décembre 1851).

¹²⁹ Voir par exemple le prologue du premier dizain des *Cent contes drolatiques*, écrit en avril 1832 : « Cecy est un livre de haute digestion, plein de déduicts de grant goust, épicez pour ces goutteux très-illustres et beuveurs très-prétieux auxquels s'adressoyt nostre digne compatriote, esternel honneur de Tourayne, François Rabelays », dans Honoré de Balzac, *Nouvelles et contes, I, 1820-1832*, Paris, Gallimard, coll. « Quarto », 2005, p. 1235.

¹³⁰ *Le Gastronome*, n° 1, 14 mars 1830.

La passion du gastronome est la plus égoïste de toutes ; elle ne souffre pas qu'une autre vienne lui disputer l'empire qu'elle exerce. Partout où elle règne, elle règne sans partage. Elle interdit souvent à son sectateur jusqu'à l'amour du jeu et au désir de la reproduction, quoique ce soit les deux penchants pour lesquels on la trouve en général le moins intraitable¹³¹. »

De manière générale, cette presse associe Rabelais à une forme de sybaritisme joyeux dont la gastronomie serait à la fois le fer de lance et la forme la plus policée. Si donc le rire demeure le propre de l'homme, celui de « l'homme d'esprit » qu'est le gastronome¹³² se doit de respecter le cadre du savoir-vivre, et refuser la gaudriole dans laquelle le père de Gargantua s'est pourtant si souvent complu. Auteur d'un poème publié en 1886, Jules-Adrien de Lérue résume en deux alexandrins la contrainte gastronomique de la référence à Rabelais :

« L'art de Gaster, s'il est traité trop basement,
D'un esprit délicat choque le sentiment¹³³. »

Le « style familial » qu'adopte Lérue en suivant « les pas de Brillat¹³⁴ » n'en est pas moins révélateur de l'inflexion physiologique que la gastronomie impose, par son sujet même, à l'inspiration poétique :

« C'est en vain qu'Apollon parfois vers moi s'incline :
Je déserte l'Olympe et cours à la cuisine [...]
Le boire et le manger ne sont point balivernes ;
Et si quelque grincheux trouvait mes sujets ternes,
Je dirais que la table où Gaster nous conduit
Aux rois comme aux bergers offre le même fruit ;
Qu'on ne saurait toujours vivre de poésie ;
Qu'un gigot bien doré vaut mieux que l'ambrosie ;
Et qu'enfin du Réel, qui nourrit l'univers,
Le naturel penchant fera goûter mes vers¹³⁵. »

Sans verser dans le bas corporel, la poésie du ventre se revendique donc moins d'Apollon que de « Gasterea », la « dixième » et « la plus jolie des muses¹³⁶ » qui, selon Brillat-Savarin, « préside aux jouissances du goût¹³⁷ ».

Lorsqu'il fait, dans sa préface, l'éloge du « charmant badinage » auquel se livre l'auteur de la *Physiologie du goût*, Balthasar Anthelme Richerand, chirurgien de Louis XVIII promu Baron par Charles X, évoque certes, tout comme Horace Raison avant lui, la figure de Montaigne et non celle de Rabelais¹³⁸. Dans l'article qu'il rédige pour la *Biographie universelle*, Balzac prend également soin d'opposer Brillat-Savarin au curé de Meudon : même si « le comique sous la bonhomie » propre à sa *Physiologie* possède le « caractère spécial de la littérature française dans la grande époque qui commença lors de la venue de Catherine de Médicis en France », Brillat,

¹³¹ *L'Entr'acte du gastronome : nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris*, n° 1, 14 décembre 1851.

¹³² Voir le deuxième aphorisme de Brillat-Savarin : « Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger » (*op. cit.*, p. 12).

¹³³ Jules-Adrien de Lérue, *La Gastronomie*, Rouen, E. Cagniard, 1886, p. 6.

¹³⁴ *Id.*, p. 1.

¹³⁵ *Ibid.*

¹³⁶ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 201.

¹³⁷ *Id.*, p. 343.

¹³⁸ Baron Richerand, « Préface », *id.*, p. 8.-9. Horace Raison, on s'en souvient, « trouve à la fois de la manière de Sterne et de celle de Montaigne » à la *Physiologie du goût* qui, il est vrai, procède bien souvent « à sauts et à gambades ».

précise Balzac, « n'est point un fanfaron de cuisine. Ne le prenez point pour un Rabelais, lequel n'usait que sobrement de la dive bouteille¹³⁹ ». La distinction, qui porte sur les mœurs de l'auteur, et non sur son style, ne doit cependant pas faire oublier le *rapprochement* qui la motive, et que la presse gastronomique rendra par la suite explicite, en se plaçant sous le double patronage de Gaster et de l'auteur des « méditations de gastronomie transcendante ». Le *rire physiologique* rattaché à la tradition rabelaisienne trouve en réalité avec Brillat-Savarin un « genre comique¹⁴⁰ » conforme à « l'esprit délicat » du gastronome. La *Physiologie du goût* constitue en effet une des premières – si ce n'est la première¹⁴¹ – concrétisation de cette veine panoramique reposant sur un mélange de sérieux à prétention savante et de pastiche parfois burlesque. L'emphase avec laquelle Brillat définit les enjeux de la gastronomie est par exemple emblématique de ce discours de spécialité en partie ironique dont Valérie Stiénon fait une des caractéristiques de la Physiologie littéraire¹⁴² : la gastronomie transcendante mise en œuvre se confond à bien des égards avec la *blague*, dont elle peut, déjà, adopter le « point de vue supérieur¹⁴³ ». Le côté sentencieux des aphorismes peut d'ailleurs s'accompagner d'une discrète incursion dans le scatologique, comme dans cette réflexion sur l'« influence de la digestion » :

« La digestion est de toutes les opérations corporelles celle qui influe le plus sur l'état moral de l'individu.

Cette assertion ne doit étonner personne, et il est impossible que cela soit autrement. [...]

Ainsi, la manière habituelle dont la digestion se fait, et surtout se termine, nous rend habituellement tristes, gais, taciturnes, parleurs, moroses ou mélancoliques, sans que nous nous en doutions, et surtout sans que nous puissions nous y refuser.

On pourrait ranger, sous ce rapport, le genre humain civilisé en trois grandes catégories : les réguliers, les resserrés et les relâchés. [...]

Pour me faire comprendre par un exemple, je le prendrai dans le vaste champ de la littérature. Je crois que les gens de lettres doivent le plus souvent à leur estomac le genre qu'ils ont préférablement choisi.

Sous ce point de vue, les poètes comiques doivent être dans les réguliers, les tragiques dans les resserrés, et les élégiaques et pastoureaux dans les relâchés : d'où il suit que le

¹³⁹ Article « Brillat-Savarin » [1835], *Biographie universelle* (Louis-Gabriel Michaud éd.), Paris, Plon, 1843, t. V, p. 536-537.

¹⁴⁰ Voir Valérie Stiénon, selon laquelle « [l]a Physiologie se donne d'emblée comme un genre comique », *La Littérature des physiologies. Sociopoétique d'un genre panoramique (1830-1845)*, Paris, Classiques Garnier, 2012, p. 209.

¹⁴¹ Voir la synthèse de Valérie Stiénon sur les rapports Brillat-Balzac, et sur la fausse antériorité de la *Physiologie du mariage*, *id.*, p. 34-40.

¹⁴² Voir en particulier « Dires et rires de la Physiologie », *id.*, p. 209-249.

¹⁴³ L'expression est utilisée par Flaubert dans une lettre à Louise Colet du 7 octobre 1852 (Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. II, p. 168). Sur le lien entre blague et physiologie chez Flaubert, voir mon article *Masticat ridendo mores* : Flaubert et le comique physiologique », *Revue Flaubert*, n° 13, 2013 (<http://flaubert.univ-rouen.fr/revue/article.php?id=125>). Voir également le commentaire du Baron Richerand (Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 8) : « On aurait en effet de l'auteur une bien fautive idée si l'on prenait au sérieux les préceptes que [Brillat-Savarin] a tracés en se jouant avec toute la gaieté de son esprit et de son caractère ». Brillat met d'ailleurs lui-même en scène cette posture ironique, notamment par une sorte de didascalie entre les méditations 2 et 3 : « Ici le professeur, plein de son sujet, laissa tomber sa main, et s'éleva dans les hautes régions. / Il remonta le torrent des âges, et prit dans leur berceau les sciences qui ont pour but la gratification du goût ; il en suivit les progrès à travers la nuit des temps ; et voyant que, pour les jouissances qu'elles nous procurent, les premiers siècles ont toujours été moins avantagés que ceux qui les ont suivis, il saisit sa lyre, et chanta sur le mode dorien la Mélopée historique qu'on trouvera parmi les VARIÉTÉS. (Voyez la fin du volume.) », *id.*, p. 62.

poète le plus lacrymal n'est séparé du poète le plus comique que par quelque degré de coction digestionnaire¹⁴⁴. »

Qu'il aborde les « maladroits et mal-appris » (chap. I), les « malpropres » (chap. VII) ou les « accidents culinaires » (chap. XII), Horace Raison manie également, dans son *Code gourmand*, un style évoquant la Physiologie, bien éloigné de la sècheresse et de la neutralité de son modèle juridique, comme dans cet article extrait du chapitre consacré aux convives :

« Art. 4. Toute phrase commencée doit être suspendue à l'arrivée d'une dinde aux truffes¹⁴⁵. »

De manière générale, le ton est volontiers badin, voire franchement caustique, à l'image de cet « article unique » consacré à un cas particulier du « voisinage à table » :

« Le seul parti à prendre lorsqu'on a le malheur de se trouver le voisin d'un enfant, c'est de le griser au plus vite, afin que sa maman lui fasse quitter la table¹⁴⁶. »

Les emprunts à l'architecture du *Code civil* desservent, on le voit, une réécriture globalement parodique (au sens d'imitation ludique, sans vocation satirique), un sérieux *pour la forme* contredit par les enjeux souvent subsidiaires de la « civilité » codifiée, qu'il s'agisse d'aborder la reconnaissance du ventre¹⁴⁷ ou l'« Accord de la Politesse avec l'Égoïsme¹⁴⁸ ». Le rire rabelaisien se nicherait donc dans cette *posture physiologique* où l'ironie se déploie, profitant de l'écart entre la pompe des énoncés et la légèreté de ce qu'ils énoncent.

Cette rhétorique emphatique est particulièrement mobilisée dans *Le Gourmet*, créé par Charles Monselet en 1858. Le premier numéro de ce « Journal des intérêts gastronomiques » choisit ainsi d'exhiber ses adhésions prestigieuses en les regroupant par poids, sur le mode de l'étal ou du tableau de chasse, la typographie soulignant par ailleurs le principe du classement :

« ADHESIONS DE QUELQUES LITTERATEURS GRAS

La tradition des écrivains faméliques disparaît de jour en jour ; nous n'en voulons pour preuve que les adhésions qui nous parviennent, et qui sont signées par les auteurs les mieux portants de Paris :

ÉMILE SOLIÉ (100 kilog.),
LOUIS ULBACH (110 kilog.),
ANDRÉ THOMAS (90 kilog.),
H. DE VILLEMESSANT (100 kilog.),
ALBÉRIC SECOND (100 kilog.),
GUSTAVE BOURDIN (94 kilog. 3 gr.),
EUGÈNE WOESTYN (102 kilog.),
ÉMILE DE LA BÉDOLLIÈRE (85 kilog.),

¹⁴⁴ *Id.*, p. 218-219.

¹⁴⁵ Horace Raison, *op. cit.*, p. 45.

¹⁴⁶ *Id.*, p. 48.

¹⁴⁷ Voir l'article 8 du Chapitre II, Titre II (« Des convives ») : « Un convive serait coupable s'il médisait de l'amphitryon pendant les trois heures qui suivent le repas : la reconnaissance doit durer au moins autant que la digestion. », *id.*, p. 46.

¹⁴⁸ Titre du chapitre VI, Titre II. Voir, par exemple, l'article 3 : « Il ne faut qu'un peu de dextérité lorsqu'on découpe une grosse pièce, pour escamoter aux regards le meilleur morceau. Alors, en se servant le dernier, on se trouve le mieux partagé [sic] », *id.*, p. 50.

AMÉDÉE ROLLAND (100 kilog.),
ROGER DE BEAUVOIR (90 kilog.),
GUICHARDET (100 kilog.).

LITTÉRATEURS SIMPLEMENT DODUS.

ARMAND BARTHET,
G. DE LA LANDELLE,
CHARLES ASSELINEAU,
HENRY MURGER,
BALATHIER DE BRAGELONNE,
ANGELO DE SORR,
ALFRED BUSQUET,
HENRI DE LA MADELEINE, etc¹⁴⁹. »

L'enjeu du tableau est explicite : rallier d'emblée « les cœurs hardis, les estomacs solides, qui ont le courage de leurs opinions et de leurs digestions¹⁵⁰ », et qui revendiquent à ce titre une éthique littéraire opposée au modèle romantique. Cette héroïsation du mangeur parcourt les différents numéros du *Gourmet*, et alimente une forme d'épique culinaire proprement rabelaisien¹⁵¹. L'humour est en effet souvent potache, qu'il s'agisse de faire l'éloge des boudins sous la forme d'un poème en prose¹⁵², ou de célébrer le « cochon, cet animal encyclopédique¹⁵³ ». L'appendice que Théophile Gautier, collaborateur régulier du *Gourmet*, ajoute à son recueil *Les Jeunes-France*, est de la même veine : en abordant, avec le ton du professeur dissertant, le problème de « l'obésité en littérature », Gautier dresse une galerie de portraits héroïcomiques, où les corps à la fois grotesques et sublimes des artistes encensés permettent de renouer avec l'épique par le biais de la *démésure gourmande*. Balzac est ainsi « un muid plutôt qu'un homme. Trois personnes, en se donnant la main, ne peuvent parvenir à l'embrasser, et il faut une heure pour en faire le tour ». Rossini est quant à lui « un hippopotame en culottes » « de la plus monstrueuse grosseur », tandis que « [le] monde et la redingote de M. Hugo ne peuvent contenir sa gloire et son ventre : tous les jours un bouton saute, une boutonnière se déchire ; il ne pourrait plus entrer dans son habit des *Feuilles d'automne*¹⁵⁴ ». La « tradition des écrivains faméliques » rejetée par *Le Gourmet* a donc bel et bien vécu :

¹⁴⁹ *Le Gourmet*, n° 1, 21 février 1858.

¹⁵⁰ *Le Gourmet*, n° 4, 4 mars 1858 (lettre de Solié félicitant Monselet pour son initiative éditoriale).

¹⁵¹ Éric Woestyn esquisse d'ailleurs une « physiologie du dîneur » qui, après avoir cité Brillat-Savarin (« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es »), dresse un portrait des dîneurs « de différentes espèces » se revendiquant de « Rabelais et Balzac », ces « deux maîtres en l'art de *jouer des mangeoires* » (*Le Gourmet*, n° 16, 6 juin 1858).

¹⁵² Edmond Duranty, « Les boudins », *Le Gourmet*, n° 7, 4 avril 1858. Le poème met en scène « le peintre Gautier », sortant de ses poches « deux grands boudins, l'un blanc, l'autre noir » : « Je ne savais vraiment quel était le meilleur du peintre Gautier ou des boudins », poursuit Duranty ; « mais lorsque j'eus étendu sur un gril ces deux bâtons de fine graisse qui eussent fait envie à Polichinelle, je me suis dit : non, jamais le peintre Gautier, cuit sur le gril, ne sentirait si bon et ne serait si agréable à manger que le boudin noir ou le boudin blanc ». Le poème se conclut néanmoins sur un parallèle, puisque « les cochons songent au soleil dans le fumier, presque comme des poètes ».

¹⁵³ Xavier Aubryet, « Le cochon », *Le Gourmet*, n° 6, 28 mars 1858.

¹⁵⁴ « De l'obésité en littérature », *Les Jeunes-France, romans goguenards, suivis de Contes humoristiques*, Paris, Charpentier et Cie, 1880, p. 365. Le texte a été publié une première fois, de manière anonyme, dans *Le Figaro* du 24 octobre 1836, sous le titre « Les littérateurs obèses », puis ajouté sous son titre définitif au recueil *les Jeunes-France*, lors de sa réimpression en 1873 (je remercie Paolo Tortonese de m'avoir fourni ces indications). Le texte est ensuite

« Un teint d'orange ou de citron, les cheveux en flamme de pot à feu, des sourcils paraboliques, des yeux excessifs, et la bouche dédaigneusement bouffie par une fatuité byronienne, le vêtement vague et noir, et la main *nonchalamment* passée dans l'hiatus de l'habit.

En vérité, je ne me figurais pas autrement un homme de génie et je n'aurais pas admis un poète lyrique pesant plus de quatre-vingt-dix-neuf livres ; le quintal m'eût profondément répugné : il est facile de comprendre par tous ces détails que j'étais un romantique pur sang et à tous crins. [...]

J'avais alors la conviction intime que le génie devait être maigre comme un hareng sauret, d'après le proverbe : *La lame use le fourreau*, et le vers des Orientales : *son âme avait brisé son corps*. Je m'étais arrangé là-dessus avec d'autant plus de sécurité que je n'étais pas fort gras à cette époque.

Depuis, en confrontant ma théorie avec la réalité, je reconnus que je m'étais grossièrement trompé, comme cela arrive toujours, et j'en vins à formuler cet axiome parfaitement antithétique à mon premier, c'est à savoir : *L'homme de génie doit être GRAS*.

Oui, l'homme de génie du dix-neuvième siècle est obèse et devient aussi gros qu'il est grand : la race du littérateur maigre a disparu, elle est devenue aussi rare que la race des petits chiens du roi Charles. [...]

La poésie, au sortir de ce long jeûne, étonnée, ravie d'avoir à manger, se mit à travailler de mâchoires de si bon courage, qu'en très peu de temps elle prit du ventre¹⁵⁵. »

Si l'ironie peut être mordante, puisque les grognards de la bataille d'*Hernani* se sont, somme toute, cruellement embourgeoisés, Gautier, à travers son texte, redonne à cette pléthore physiologique santé et vigueur, en remplaçant un mythe (« la race du littérateur maigre ») par un autre :

« Quant à M. Théophile Gautier, il renouvellera incessamment l'exploit de Milon de Croton de manger un bœuf en un jour (les cornes et les sabots exceptés, bien entendu) : ce que ce jeune poète élégiaque consomme de macaroni par jour donnerait des indigestions à dix lazzarones¹⁵⁶. »

Loin, donc, de renvoyer au triomphe des « hommes de chair » stigmatisé par Musset dans *La Confession d'un enfant du siècle*, la démesure gourmande, qui associe à la vie artiste une physionomie peu en adéquation avec la consommation romantique¹⁵⁷, permet ici de renouer avec l'épique « goguenard » ou rabelaisien déjà présent dans la poésie gastronomique¹⁵⁸. Dès 1802, en effet, Joseph Berchoux choisissait « le Dieu joufflu de la mythologie » afin de « chante[r] l'Homme à Table¹⁵⁹ », et promouvoir ainsi une poésie qui ne soit plus vaine :

retouché, les allusions aux Jeunes-France (notamment Alphonse Brot) étant allégées. C'est cette version qui est ici citée.

¹⁵⁵ *Id.*, p. 364-365.

¹⁵⁶ *Id.*, p. 368. L'exemple du bœuf de Milon de Croton est également utilisé dans la préface de *Mademoiselle de Maupin*, pour remettre en question l'idée de progrès : « Quel économiste nous élargira l'estomac de manière à contenir autant de beffsteaks que feu Milon le Crotoniate, qui mangeait un bœuf ? », Théophile Gautier, *Mademoiselle de Maupin* [1835], dans *Œuvres* (Paolo Tortonese éd.), Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 1995, p. 194.

¹⁵⁷ Sur la consommation romantique, associant phthisie et maigreur, voir Jean Starobinski, « Sur la chlorose », *Romantisme*, 1981, n° 31, p. 113-130. Bram Dijkstra montre quant à lui le lien entre le romantisme et le « sublime consomptif », *Les Idoles de la perversité. Figures de la femme fatale dans la culture fin de siècle*, Paris, Seuil, 1992 [*Idols of Perversity*, New York, Oxford University Press, 1986].

¹⁵⁸ Sur les liens entre Gautier et Rabelais, et plus largement sur la « nostalgie de [la] *copia* » rabelaisienne au XIX^e siècle, voir Jean-Louis Cabanès, « La parole copieuse », dans *La Cuisine de l'œuvre. Regards d'artistes et d'écrivains au XIX^e siècle* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 51-62.

¹⁵⁹ Joseph Berchoux, *La Gastronomie ou l'homme des champs à table* [1802], Paris, Chez Giguet et Michaud, 1803, p. 27.

« Je ne suis point jaloux du poète lyrique
Qui semble se nourrir de fleurs de rhétorique,
Qui, *plein de son sujet*, sans en être moins creux,
Parle souvent à jeun le langage des dieux¹⁶⁰. »

Ses imitateurs pousseront plus avant le paradigme rabelaisien en choisissant le pastiche comme Jean-Baptiste Gouriet, ou la forme « héroï-comique » comme le professeur Danzel. *L'Antigastronomie* narre ainsi l'histoire d'Angoulafre, personnage aux sonorités gargantuesques manifestement emprunté au *Songe d'une nuit d'été* de Shakespeare, pour en faire une sorte d'anti-modèle. L'auteur du « manuscrit trouvé dans un pâté » qui se présente comme un émule de Luigi Cornaro, noble vénitien que sa sobriété a rendu centenaire, clôt alors de manière tragicomique son poème par le « récit lamentable / De cette histoire épouvantable / Dont l'approche glace [son] cœur¹⁶¹ » :

« Frémissez du sort d'Angoulafre
En tête d'un groupe joyeux
Qu'enflammait un destin splendide,
Angoulafre, silencieux,
Entraînait sous sa dent avide
Des mets qu'à son ventre intrépide
Paraissaient disputer ses yeux.
Gigot, jambon, pâté, boulette,
Tout s'engloutissait dans son sein,
Le canard suivait le lapin,
La grive suivait la mauviette.
Une d'elles... l'infortuné !
Tel est de son art le prestige
Qu'en vain à son œil étonné
Devait s'opérer un prodige !
L'arme terrible allait frapper ;
Mauviette fixe le convive,
Et laisse, d'une voix plaintive,
Ces mots douloureux s'échapper :
"Je cède à ta rage fatale,
"Homme barbare ! mais bientôt..."
Mauviette s'arrête ; à ce mot,
Que fait Angoulafre ? il l'avale.
Mais mauviette avait prononcé.
Déjà sur le seuil s'est placé
Le monstre affreux qui tout moissonne,
Le noir essaim qui l'environne
Dans le salon s'est élancé.
Angoulafre, en voyant la troupe,
S'empare d'un vin pétillant,
Du nectar qui remplit sa coupe
Trois fois il abreuve son flanc,
Trois fois sa bouche qui murmure
Hume à longs traits une onde pure ;
Soin tardif ! inutile effort !
Soudain son cœur mourant palpite...
Une défaillance subite...
Ô terreur ! il se lève, il sort,
À la hâte il se précipite

¹⁶⁰ *Id.*, p. 25-26.

¹⁶¹ Jean-Baptiste Gouriet, *L'Antigastronomie*, Paris, Chez Hubert et C^{ie}, 1806, p. 139.

D'un plomb pressé dans chaque main
Il bat l'air : il saute, il s'agite...
Et pourtant qu'il s'agite en vain,
Que, tremblant, il crie, il implore,
Qu'il fuit, s'arrête et fuit encore,
Ses amis joyeux, dont Bacchus
Sans doute obscurcissait la vue
En son absence inaperçue
Poursuivaient les jeux de Comus¹⁶². »

Revenu d'entre les morts, Angoulafre réapparaît ensuite pour formuler la morale d'un poème dont Jean-Baptiste Gouriet regrette, dans des « commentaires¹⁶³ » annonçant le faux sérieux de la Physiologie littéraire, le « ton de frivolité qui contraste ridiculement avec la gravité [du] sujet », puisque l'« [o]n ne traite point avec tant de légèreté un objet de cette importance¹⁶⁴ ».

La prosopopée sur laquelle est construit *La Stomaciade* troque quant à elle le tragicomique pour le grotesque : le poème donne la parole non à un fantôme, mais au « prince estomac », « ce héros, premier des potentats » à qui l'auteur veut rendre un « pur hommage » en disant ironiquement vouloir « des mots pompeux [rejeter] l'excès¹⁶⁵ ». Mise au service de la fable, la personnification de *La Stomaciade* peut certes évoquer l'apologue de Ménénus Agrippa¹⁶⁶. La tonalité « héroï-comique » du poème éloigne cependant tout esprit de sérieux de cette allégorie politique, au profit d'une épopée parodique rappelant davantage la visite de l'île de Messer Gaster dans le *Quart Livre*.

La fortune proprement comique de l'expression « Quart d'heure de Rabelais » confirme par ailleurs l'étroite association du champ de la gastronomie au créateur de Gargantua. Le vaudeville s'empare en effet gaiement du *drame* que constitue une addition impossible à honorer, de Chrétien-Siméon Le Prévost d'Iray¹⁶⁷ à Jules Verne¹⁶⁸, en passant par Frédéric de Courcy, qui multiplie dans son « tableau-vaudeville » de 1828 les clins d'œil à Brillat-Savarin : Dupré, le personnage qui régale ses amis pour fêter son futur mariage, est ainsi présenté comme « un gaillard ferré sur le code gourmand ; et à cheval sur la physiologie du goût¹⁶⁹!... », tandis que Louis, le premier garçon du restaurant, annonce dès la troisième scène « juge[r] tout de suite les personnes à la manière dont elles commandent leur dîner... Dis-moi ce

¹⁶² *Id.*, p. 140-142. Le dernier vers (« les jeux de Comus ») est une allusion à l'ouvrage du maître d'hôtel François Marin publié en 1739, *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine réduit en pratique*.

¹⁶³ Cette structure était déjà présente chez Berchoux, qui l'emprunte à la poésie scientifique de l'abbé Delille. Sur ce point, voir Hugues Marchal (dir.), *Muses et ptérodactyles. La poésie de la science de Chénier à Rimbaud*, Paris, Seuil, 2013, p. 118-122 et 441-450.

¹⁶⁴ *Id.*, p. 147.

¹⁶⁵ *La Stomaciade. Poème héroï-comique en quatre chants, par le professeur Danzel, de la Société d'Émulation d'Abbeville et de l'Union antipiratique de l'Allemagne, dédié aux quatre règnes de la nature*, Paris, Chez les Libraires qui tiennent des nouveautés, 1821, p. 9-10.

¹⁶⁶ Le professeur Danzel évoque par exemple les « ministres zélés » qui « sans cesse en harmonie, / Secondaient jour et nuit [la] savante chimie » du « prince estomac » (*id.*, p. 10).

¹⁶⁷ *Le Quart-d'heure de Rabelais, comédie en 1 acte, en prose, mêlée de vaudevilles*, Paris, théâtre du Vaudeville, 14 janvier 1799.

¹⁶⁸ *Le Quart d'heure de Rabelais* [1848], dans Jules Verne, *Théâtre inédit* (Christian Robin éd.), Paris, Le Cherche Midi, 2005.

¹⁶⁹ Frédéric de Courcy, Hippolyte Lassagne, *Le Restaurant ou le quart d'heure de Rabelais*, Paris, théâtre du Vaudeville, 12 juin 1828, p. 18.

que tu manges et je te dirai qui tu es¹⁷⁰... ». Le théâtre de Labiche, que Gautier aimait à qualifier de « drolatique¹⁷¹ », sera en partie l'héritier de cette veine comique considérée comme rabelaisienne, incarnée plus largement par un vaudeville affectionnant les scènes de table et les personnages « épulatoires¹⁷² ».

Associé à un rire physiologique, Rabelais apparaît donc bien comme un père putatif de cette gastronomie soucieuse de filiation symbolique. Bien qu'il puisse reposer sur une analogie entre la chère et la chair, et confondre les appétits (notamment au sein du cabinet privé des restaurants, abondamment sollicité par le vaudeville), ce rire physiologique demeure policé, car il participe du transfert que la gastronomie permet d'opérer entre valeurs aristocratiques et valeurs bourgeoises. La figure tutélaire de Rabelais constitue par conséquent un marqueur social ambigu : si le créateur de Gargantua demeure du côté de la *blague*, du « réel » dont le Bourgeois est issu, il est dans le même temps utilisé comme une référence esthétisée permettant au gastronome de s'émanciper des représentations populaires. Bien qu'il bannisse l'esprit de sérieux, ce Rabelais n'est pas un véritable adepte du charivari ni de l'inversion carnavalesque : l'ironie qu'il mobilise n'a pas pour but de déstabiliser la hiérarchie sociale, mais au contraire de la *décentrer* légèrement, ou avec légèreté, afin que le « prince estomac » puisse confirmer et incarner le nouvel ordre politique dont la gastronomie entend être le reflet¹⁷³.

La référence à Rabelais peut dans ce cadre être à double tranchant, dans la mesure où l'allégorie de Messer Gaster est loin d'être interprétée de manière positive au XIX^e siècle, dès lors qu'elle n'est plus mobilisée dans un contexte gastronomique, mais explicitement politique.

« Du ventre en matière politique (paradoxe) » : allégories de Messer Gaster

« À peine sorti du lit j'ai repris la lecture de ce bon Rabelais que j'avais un peu négligé depuis quelque temps mais j'ai continué avec un nouveau plaisir et je touche à la fin. Je te recommande le chapitre où il est question de M^e Gaster. – Mon Rabelais est tout bourré de notes et commentaires philosophiques, philologiques, bachiques, bandatiques, etc.¹⁷⁴ »

¹⁷⁰ *Id.*, p. 12.

¹⁷¹ Dans son étude des comptes rendus que Gautier consacre aux pièces de Labiche, François Brunet note la récurrence du terme « drolatique », signe selon lui que pour Gautier « Labiche est un vrai disciple d'Aristophane et de Rabelais ». Voir François Brunet, « Articles critiques de Théophile Gautier sur le théâtre de Labiche », *Belphegor : Littérature Populaire et Culture Médiaïque*, volume 8, n° 1, novembre 2008, http://dalspace.library.dal.ca/bitstream/handle/10222/47762/08_01_brunet_gautie_fr_cont.pdf?sequence=1

¹⁷² À côté des œuvres de Labiche comme *Un garçon de chez Véry* (1850), la *Bibliographie gastronomique* de Gabriel Vicair (1890) mentionne, pour le XIX^e siècle, un nombre très important de vaudevilles. On citera, pour exemple, *Mars en Carême ou l'Olympe au rocher de Cancale* (1806), *Je cherche un dîner* (1810), *Un dîner à Pantin ou l'amphitryon à la diète* (1820), *La Cuisinière mariée* (1834), *Les deux Gourmands* (1834), *Un dîner de famille* (1879), etc. Jean-Claude Yon a par ailleurs montré la fonction comique de l'aliment dans le théâtre d'Offenbach. Voir « Un vrai opéra-bouffe : manger chez Offenbach », dans *Gastronomie et identité culturelle française*, *op. cit.*, p. 105-122.

¹⁷³ Sur ce « décentrement », voir mon article « De l'épigastre au ventre : *aconomia animale* et économie du corps social », *Romantisme*, n° 154, 2011, p. 53-64.

¹⁷⁴ Lettre à Ernest Chevalier [28 octobre 1838], Gustave Flaubert, *Correspondance* (Jean Bruneau et Yvan Leclerc éd.), Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1973, t. I, p. 30-31.

Dans son numéro du 31 juillet 1830, *Le Gastronomes* publiait une chronique pointant le « paradoxe » agitant la politique lors des journées révolutionnaires :

« Du nom de ventru, synonyme de bon vivant, de gastronome, d'homme au cœur expansif, aux mœurs douces et faciles, n'a-t-on pas fait le synonyme flétrissant d'homme sans conscience et sans patrie, d'homme sans amour pour le pays où sa bouche s'ouvrit pour la première fois !

Toi aussi, bon et grand Béranger, tu t'es joint à nos ennemis ! Tu as frappé d'un coup irréparable ce ventre à qui tu dois bien des moments de bonheur, plus durables que les amours de Lisette. Hé quoi ! lorsque tu laissas tomber de ta lyre immortelle une iambe contre le ventru, ne sentis-tu pas ton ventre ingrat se plaindre en un long gémissement¹⁷⁵ ? »

L'auteur de ce texte – très probablement le Bibliophile Jacob – entend prendre la défense du gastronome rabelaisien, en le présentant comme un adepte de la « cuisine tricolore » et en le dissociant de l'image satirique du Ventru utilisée par Béranger ou Daumier, qui en font tous deux un personnage emblématique du nouveau régime parlementaire issu de la Restauration¹⁷⁶ : le ventre du gastronome n'aurait rien à voir avec celui du « Gros », du Riche¹⁷⁷, lui-même souvent associé au Spéculateur, qu'il soit Loup-cervier comme chez Balzac, ou Crocodile comme chez Émile de la Bedollière¹⁷⁸.

Si l'embonpoint ne signifie pas, dans la tradition du discours gastronomique, le profit égoïste, mais le plaisir d'une table partagée¹⁷⁹, le « paradoxe » souligné par le Bibliophile Jacob témoigne malgré tout de l'assimilation du gastronome au « phénotype¹⁸⁰ » du Bourgeois rentier, abondamment brocardé dans la littérature ou la presse satiriques, qui voient en lui l'héritier non seulement des valeurs, mais également de la position aristocratiques¹⁸¹. D. Anarchasis présente ainsi l'*Épître d'un ventru à son estomac* comme l'adresse d'un « cuisinier bourgeois » au « tendre et fidèle ami » qui « traçant [sa] conduite a dicté [ses] discours¹⁸² », tandis qu'Émile de la Bedollière fait de son Crocodile un « gastronome distingué, rentier » enrichi par la Révolution, qui « n'avait de remarquable que son ventre, dont il était fier¹⁸³ ». La « *gastrophorie*¹⁸⁴ » de Brillat-Savarin peine elle-même à conserver sa spécificité, et

¹⁷⁵ « Du ventre en matière politique (paradoxe) », *Le Gastronomes*, n° 131, 31 juillet 1830.

¹⁷⁶ Béranger, mentionné par le Bibliophile Jacob, est l'auteur de « Le Ventru, ou compte rendu de la session de 1818 », « Le Ventru aux élections de 1819 ». Daumier est l'auteur du *Ventre législatif* (*L'Association mensuelle de lithographie*, janvier 1834) ou encore du « député ventrigoulard achevant sa fonction législative ou digestive » (*Le Charivari*, 22 mai 1834). La caricature du Ventru traverse par ailleurs le siècle. Voir, par exemple, « Pensées d'un ventru » de Roubille (*L'Assiette au beurre*, 21 janvier 1905).

¹⁷⁷ Sur ce point, voir Georges Vigarello, *Les Métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité*, Paris, Seuil, 2010.

¹⁷⁸ Voir « Les contrariétés d'un Crocodile », dans *Vie privée et publique des animaux*, Paris, Hetzel, 1867.

¹⁷⁹ Voir par exemple « Proclamation de la salle à manger », *Le Gastronomes*, n° 40, 5 août 1830 : « Non, la gastronomie n'est pas un égoïsme complet qui n'a d'émotions que pour les jouissances sensuelles : la doctrine du bon abbé de Saint-Pierre est douce à pratiquer ; et dans les temps de paix et de prospérité générale, on peut, sans crime, travailler à ses plaisirs. Mais Épicure aurait couru aux armes pour sauver la république en danger. D'ailleurs, les plus beaux sentiments viennent du ventre ou s'accordent avec lui. »

¹⁸⁰ Karin Becker, « L'embonpoint du bourgeois gourmand dans la littérature française du XIX^e siècle », dans *Trop gros ? L'obésité et ses représentations* (Julia Csergo éd.), Paris, Autrement, coll. « Mutations », n° 254, 2009, p. 67.

¹⁸¹ Sur ce point, voir Georges Vigarello, *op. cit.*, p. 186-191.

¹⁸² D. Anarchasis, « *Épître d'un ventru à son estomac, suivie d'une Ode à la patrie* », Paris, Ladvocat, 1822, p. 5 et 8.

¹⁸³ Émile de la Bedollière, *op. cit.*, p. 105.

¹⁸⁴ « Il est une sorte d'obésité qui se borne au ventre ; je ne l'ai jamais observée chez les femmes : comme elles ont généralement la fibre plus molle, quand l'obésité les attaque, elle n'épargne rien. J'appelle cette variété

menace de se confondre avec l'image d'Épinal d'une bourgeoisie ventripotente et prudhommesque. Henry Monnier illustre d'ailleurs en 1829 la *Physiologie du goût*, et l'édition de 1848 accompagne le ventre « vaincu et fixé au majestueux¹⁸⁵ » du « gastrophore » Brillat-Savarin d'une illustration de Bertall présentant le gastronome sous les traits caricaturaux d'un ventru infatué¹⁸⁶.



Illustration de Bertall à l'édition de 1848 de la *Physiologie* (Méditation XXI, « De l'obésité »)

La « transposition bourgeoise d'un ventre gros et ferme en signe possible d'autorité¹⁸⁷ » tend ainsi à unifier sa signification allégorique, pour faire du ventre le blason du pouvoir bourgeois, quitte à gommer les nuances politiques ou les implications plurielles de l'autorité ainsi personnifiée. Quelques jours avant la Révolution de Juillet, le même *Gastronome* concédait d'ailleurs que la « protubérance de messire Gaster est nécessaire, surtout à l'homme d'état », puisque « c'est la condition *sine qua non* de la dignité » :

« Le lieutenant général et l'aumônier, le philosophe et le courtisan, le juge et l'avocat figurent mal, s'ils ne réunissent cette éminente qualité à celles qu'ils ont déjà ou qu'ils

gastrophorie, et *gastrophores* ceux qui en sont atteints. Je suis même de ce nombre » (Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 246-247).

¹⁸⁵ « Je n'ai pas moins toujours regardé mon ventre comme un ennemi redoutable ; je l'ai vaincu et fixé au majestueux ; mais, pour le vaincre, il fallait le combattre : c'est à une lutte de trente ans que je dois ce qu'il y a de bon dans cet essai. », *id.*, p. 247.

¹⁸⁶ *Id.*, p. 210. Pour une synthèse sur l'assimilation du Bourgeois au Ventru, voir mon article « De l'épigastre au ventre », *op. cit.* Voir également les analyses de Georges Vigarello, *op. cit.*, p. 186 : « Le gastrophore semble posséder une identité : celle du bourgeois. Le personnage s'est spécifié depuis les rondeurs fluctuantes des financiers et négociants d'Ancien Régime. Une stabilité semble campée, avec l'ovale ventral, affirmant plus clairement une "respectabilité". »

¹⁸⁷ *Id.*, p. 187.

sont sensés [sic] avoir. Un gros ventre a tous les talents et toutes les vertus : c'est la clef des honneurs et le gage des succès ; il entre partout, quel que soit son volume, et trouve place partout comme à table. La fable et l'histoire nous le montrent chez les dieux et les grands personnages. Bacchus et Silène furent bien fournis en ventre, de même que ces empereurs romains dont Suétone nous a donné si exactement les dimensions. Rarement corps efflanqué siégea sur un trône, et, s'il y apparut, il ne tarda pas à s'arrondir : ainsi fait un fournisseur général des armées.

Un ventre plat nous annonce au contraire des idées creuses, un esprit à jeun, de l'inaptitude, et, qui pis est, peu d'appétit. Où trouver dans un individu rétréci, dans une moitié d'homme, de ces digestions pensantes, de ces vastes conceptions d'après-dîner dont le centre a montré de si héroïques exemples ? De quel poids serait une opinion émise d'une tribune ou d'un fauteuil qu'un ventre majestueux ne remplit pas de sa rotondité¹⁸⁸ ? »

Bien qu'elle puisse évoquer la fable des Membres et de l'Estomac¹⁸⁹, cette physionomie du pouvoir est très souvent rattachée à la figure de Rabelais, considéré comme le véritable « allégoriste » du Ventre¹⁹⁰. Dans sa « Proclamation de la salle à manger », le Gastronomiste réutilise ainsi l'argument de l'apologue de Ménénios (« Dieu sait ce qui adviendrait, si la révolte de l'estomac devenait le plus saint des devoirs¹⁹¹ ») tout en l'inscrivant dans une satire proprement rabelaisienne. Après avoir comparé le « roi constitutionnel » au « maître de maison » (« car rien ne ressemble tant à un dîner bien ordonné qu'un état dirigé par la Charte »), l'auteur fustige cette « figure mangeante » contraire à son libéralisme, et la compare à Picrochole :

« Tels sont les faits mis à notre portée par l'aveuglement coupable d'un roi et la méchanceté de ses ministres. Charles X a faussé les serments du Sacre, il a osé enfoncer le couteau dans la Charte, il a cru des flatteurs qui lui conseillaient de vouloir ; tout pacte entre ses sujets et lui fut brisé, et maintenant, de roi de France qu'il était par la grâce de Dieu et de la nation, il est tombé au niveau des plus minces aubergistes. Peut-être aurait-il même destinée que Picrochole [sic], roi de Lerné, vaincu par Gargantua : "Toutefois on m'a dit, raconte Rabelais, qu'il est de présent pauvre gagnedenier à Lyon, colère comme devant, et toujours se guermente à tous étrangers de la venue des Croquecigrues, espérant certainement, selon la prophétie de la vieille, être à leur venue réintégré à son royaume." Va-t-en voir si elles viennent, ajoute le commentateur¹⁹². »

C'est de même le personnage allégorique du *Quart-Livre* que Philarète Chasles convoque dans son introduction à *La Peau de chagrin* pour stigmatiser implicitement, en 1831, l'arrivée au pouvoir d'un monarque n'ayant rien à voir avec l'Estomac de la fable de La Fontaine¹⁹³, mais consacrant à l'inverse le règne du matérialisme et de l'intérêt égoïste. Balzac, selon Chasles, aurait ainsi construit son roman

¹⁸⁸ « Les gros ventres », *Le Gastronomiste*, n° 29, 20 juin 1830. Dans la première version de « De l'obésité en littérature », Gautier insistait également, avec humour, sur l'autorité et la connotation politique que donne un « ventre majestueux » : « M. Théophile Gauthier [sic] devient d'un embonpoint assez véhément. Quoiqu'il ne soit guère *progressif*, son ventre est en *progrès* et proteste contre lui ; il faudra diablement de génie à M. Théophile Gauthier pour avoir le génie d'un tel ventre. », « Les littérateurs obèses », *op. cit.*

¹⁸⁹ Voir la profession de foi du 1^{er} numéro du *Gastronomiste*, 14 mars 1830 : « Entre mille paradoxes de la philosophie moderne, on a pu imaginer une société d'athées ; mais une société de jeûneurs ne sera jamais mise en problème ; car la fable des Membres et de l'Estomac est aussi vraie en 1830 que du temps d'Ésope ».

¹⁹⁰ Pour Anatole France, qui reprend le jugement de Brunetière, « Rabelais fait de Messere Gaster un personnage et pousse loin l'allégorie », *Le Génie latin*, Paris, A. Lemerre, 1913, p. 70.

¹⁹¹ « Proclamation de la salle à manger », *Le Gastronomiste*, n° 40, 5 août 1830.

¹⁹² *Ibid.*

¹⁹³ « Les Membres et l'Estomac », Livre III, 2, 1668.

philosophique sur une sorte de contre-allégorie rabelaisienne – non en ce qu'elle la désavoue, mais en ce qu'elle inverse son sens polémique :

« Ainsi, partout l'égoïsme : égoïsme de la famille, égoïsme physique, personnalités féroces qui naissent d'une civilisation sensuelle et raffinée. Tel est spécialement le fonds de la pensée créatrice de *La Peau de chagrin*.

Rabelais, dans un autre temps, avait vu l'étrange effet de la pensée religieuse, qui, à force de pénétrer la société, achevait de la dissoudre. L'âme, divinisée par le christianisme, avait tout envahi. Le spiritualisme effaçait la matière. Le symbole, l'idéalisation régnaient sans partage ; pour un symbole, l'Occident s'était rué sur l'Orient. Il dominait la poésie qu'il réduisait à l'état de fantôme, en multipliant les personnifications allégoriques, en bannissant de son domaine les êtres vivants, la chair et le sang humains. Rabelais s'arma d'un symbole pour faire la guerre au symbole.

Holà ! Messer Gaster, voici votre règne ! Tonnes pleines d'hypocras, bons saucissons, chargés d'épices, bombance gigantesque, culte de la Dive bouteille, douce abbaye de Thélème, dont le *rien faire* est la liturgie ; venez !... Et dans une épopée immense, donnez-nous l'apothéose de ce corps humain que l'on foule aux pieds, et que le curé de Meudon ne se contente pas de remettre à sa place. Il l'installe sur un trône. Or, voici l'ère de Gargantua. On boit plus sec, on mange sans perdre jamais l'appétit : l'élément physique de l'homme se trouve déifié par cette ironie matérialiste, qui semble une prédiction du XVIII^e siècle, et un oracle des destinées futures auxquelles le monde est réservé.

Passes joyeusement la vie et ris-toi du reste ! Trinque : comme l'a dit M. de Balzac dans *La Peau de chagrin*, voilà le sens des amères dérisions du Pantagruel, et peut-être l'arrêt définitif de ce livre.

Certes, Rabelais, s'il n'eût pas vécu au commencement du XVI^e siècle, tout à la fin de ce qu'on appelle le Moyen Âge, n'eût rien écrit de pareil. Dans *Pantagruel* et *Gargantua*, il résuma le passé, railla le présent et s'empara de l'avenir, qu'une civilisation matérielle allait isoler de l'ancienne société chrétienne et spiritualiste, de l'avenir qu'un philosophe sensualiste allait dominer et mouler à son plaisir.

L'ère de Rabelais a expiré. Celle qu'il annonçait parcourt son cycle et l'accomplit. Ce ne sont plus les ravages de la pensée idéaliste, mais ceux du sensualiste analytique, que le conteur philosophe peut retracer aujourd'hui¹⁹⁴. »

L'égoïsme du Ventru annonce ici le « débordement des appétits¹⁹⁵ » zolien, et son association à Gaster confirme le fait que l'allégorie rabelaisienne constitue une référence de la satire politique, quitte à ce que soit perdue de vue son ambivalence fondamentale¹⁹⁶ : le « Gaster-vertu » encensé par le discours gastronomique s'efface totalement au profit du « Gaster-Manduce », Dieu ventripotent « archétype de la voracité » selon François Rigolot¹⁹⁷. Hugo, pour qui « Rabelais a fait cette trouvaille, le ventre », choisit ainsi d'assimiler Gaster au matérialisme corrompé qui menace l'évolution même de l'humanité :

« Le serpent est dans l'homme, c'est l'intestin. Il tente, trahit, et punit. [...] Le ventre étant le centre de la matière est notre satisfaction et notre danger ; il contient l'appétit, la satiété et la pourriture [...]. Le ventre est pour l'humanité un poids redoutable ; il rompt à chaque instant l'équilibre entre l'âme et le corps ; il emplit l'histoire. Il est responsable de presque tous les crimes. Il est l'outrage des vices¹⁹⁸. »

¹⁹⁴ Honoré de Balzac, *La Peau de chagrin* [1831], *op. cit.*, p. 407-408.

¹⁹⁵ Selon la célèbre formule utilisée par Zola dans sa préface à *La Fortune des Rougon*.

¹⁹⁶ Sur cette ambivalence, voir Michel Jeanneret, « Quand la fable se met à table. Nourriture et structure narrative dans *Le Quart Livre* » [1983], dans *Le Défi des signes : Rabelais et la crise de l'interprétation à la Renaissance*, Orléans, Paradigme, 1994.

¹⁹⁷ Sur ce point, voir François Rigolot, *Les Langages de Rabelais* [1972], Genève, Droz, 2009, p. 154.

¹⁹⁸ Victor Hugo, *Ceuvres complètes. William Shakespeare, post-scriptum de ma vie*, Paris, Albin Michel, 1937, t. 2, p. 39.

Bref, il faut, pour Hugo, « se défier du ventre¹⁹⁹ », et tirer les leçons de la « parodie²⁰⁰ » maniée par Rabelais. Dans cet « [é]tat final de toutes les sociétés où l'idéal s'éclipse », où « le ventre mange l'homme », l'auteur de *Gargantua*, en effet, a su « prend[re] acte de ce ventre qui est le monde » :

« Rabelais, médecin et curé, tâte le pouls à la papauté. Il hoche la tête, et il éclate de rire. Est-ce parce qu'il a trouvé la vie ? non, c'est parce qu'il a senti la mort. Cela expire en effet. Pendant que Luther réforme, Rabelais bafoue le moine, bafoue l'évêque, bafoue le pape ; rire fait d'un râle. Ce grelot sonne le tocsin. Hé bien, quoi ! j'ai cru que c'était une ripaille, c'est une agonie ; on peut se tromper de hoquet. Rions tout de même. La mort est à table. La dernière goutte trinque avec le dernier soupir. Une agonie en goguette ; c'est superbe. L'intestin colon est roi. Tout ce vieux monde festoie et crève. Et Rabelais intronise une dynastie de ventres, Grandgousier, Pantagruel et Gargantua. Rabelais est l'Eschyle de la mangeaille ; ce qui est grand, quand on songe que manger c'est dévorer. Il y a du gouffre dans le goinfre. Mangez donc, maîtres, et buvez, et finissez²⁰¹. »

La vision hugolienne du « règne » de « Messer Gaster » évoque très fortement l'utilisation qu'en fait Balzac dans *La Peau de chagrin*, en particulier dans le célèbre épisode du festin chez le banquier Taillefer destiné à célébrer la mystification dont le « roi-citoyen²⁰² » est l'instrument. Alpagué par Émile Blondet au sortir de chez l'antiquaire, Raphaël, promu roi de Carnaval²⁰³, est invité par ses amis à « faire, suivant l'expression de maître Alcofribas, un fameux *tronçon de chiere lie*²⁰⁴ », afin de « passer une vie à la Panurge²⁰⁵ ». La « grande voix » de l'orgie, « composée de cent clameurs confuses²⁰⁶ » prolonge ensuite le parallèle rabelaisien, en accentuant encore la dimension mortifère que prête Hugo à la « mangeaille » :

« Furieuse et burlesque, la discussion fut en quelque sorte un sabbat des intelligences. Entre les tristes plaisanteries dites par ces enfants de la Révolution à la naissance d'un journal, et les propos tenus par de joyeux buveurs à la naissance de Gargantua, se trouvait tout l'abîme qui sépare le dix-neuvième siècle du seizième. Celui-ci apprêtait une destruction en riant, le nôtre riait au milieu des ruines²⁰⁷. »

Bien que dans sa « Moralité », Balzac fasse mine de se morigéner d'« avoir osé mener un corbillard sans saulce, ni jambons, ni vin, ni paillardise, par les joyeux chemins de maître Alcofribas », il suit bien, dans cet épisode, les pas du « plus terrible des dériseurs²⁰⁸ » : ceux qui se présentent comme les « véritables sectateurs du dieu Méphistophélès²⁰⁹ » font de l'orgie le pendant burlesque du pacte faustien qui vient d'être conclu entre l'antiquaire et Raphaël. La « Moralité » confirme en outre sur le mode du calembour le lien symbolique entre les deux allégories du désir mortifère que sont le Ventre de Rabelais et la Peau de chagrin :

¹⁹⁹ Voir *Post-scriptum de ma vie*, *op. cit.*, p. 534 : « Le progrès difforme est possible. C'est la prépondérance de la matière. Défiez-vous du ventre. »

²⁰⁰ *Id.*, p. 39.

²⁰¹ *Id.*, p. 40.

²⁰² Honoré de Balzac, *op. cit.*, p. 70.

²⁰³ « Nous te destinions les rênes de cet empire macaronique et burlesque », *id.*, p. 71.

²⁰⁴ *Id.*, p. 74.

²⁰⁵ *Id.*, p. 71.

²⁰⁶ *Id.*, p. 80.

²⁰⁷ *Id.*, p. 81.

²⁰⁸ *Id.*, p. 406.

²⁰⁹ *Id.*, p. 70.

« François Rabelais, docte et prude homme, bon Tourangeau, Chinonnais de plus, a dit :

Les Thélémites estre grands mesnagiers de leur peau et sobres de chagrins.

Admirable maxime ! – insouciant ! – égoïste ! – Morale éternelle !...

*Le Pantagruel fut fait pour elle ; ou, elle, pour le Pantagruel*²¹⁰. »

Si donc il y a bien, dans le roman de Balzac, « toute une époque²¹¹ », c'est par le truchement de Rabelais que celle-ci est représentée, et dotée de sa portée satirique et philosophique.

En privilégiant « le rut à la nourriture grasse et à la belle digestion tranquille²¹² », *Le Ventre de Paris* participe de la même veine allégorique. Dans ce roman où « l'influence d'Hugo est aisément repérable », la « rhétorique de l'antithèse²¹³ » se construit sur l'opposition bien connue des Gras et des Maigres, de Carnaval et de Carême. Or, si les allusions à *Notre-Dame de Paris* sont évidentes, le pivot symbolique du roman évoque également la tirade rabelaisienne de *William Shakespeare* :

« L'idée générale est : le ventre ; – le ventre de Paris, les Halles où la nourriture afflue, s'entasse, pour rayonner sur les quartiers divers ; – le ventre de l'humanité, et par extension la bourgeoisie {dif} digérant, ruminant, cuvant en paix {ses bonheurs et} ses joies et ses honnêtetés moyennes ; – enfin, le ventre, dans l'empire, non pas l'éréthisme fou de Saccard lancé à la chasse des millions, les voluptés cuisantes de l'agio, de la danse formidable des écus ; mais le contentement large et solide de la faim, la bête broyant le foin au râtelier, la bourgeoisie appuyant sourdement l'empire, parce que l'empire lui donne {ma} la pâtée matin et soir, la bedaine pleine et heureuse se ballonnant au soleil et roulant jusqu'au charnier de Sedan.

Cet engraissement, cet entripaillement est le côté philosophique et historique de l'œuvre. Le côté artistique est les Halles modernes, les gigantesques natures mortes des huit pavillons, l'éboulement de nourriture qui se fait chaque matin au beau milieu de Paris²¹⁴. »

Lisa, la « Halle faite femme²¹⁵ », incarne dans le roman cette logique du « ventre²¹⁶ », et constitue à ce titre « une nouvelle allégorie du régime²¹⁷ » – allégorie rabelaisienne dans sa modalité, mais non dans sa tonalité. La dimension carnavalesque du roman²¹⁸ n'a en effet aucune fonction comique ni parodique, mais dessert au contraire un drame satirique centré sur la physiologie du ventre. La démesure y prend néanmoins la forme d'un « pléthorique descriptif²¹⁹ » dont l'« effet-

²¹⁰ *Id.*, p. 406. Il conviendrait d'ajouter que, par sa dérision, la morale tirée de l'orgie fait écho à la « Moralité » qui terminait l'ouvrage dans l'édition originale : « Hélas ! reprit Émile d'un air tristement bouffon, je ne vois pas où poser les pieds entre la géométrie de l'incrédule et le *Pater noster* du pape. Bah ! buvons ! *Trinc* est, je crois, l'oracle de la divine bouteille et sert de conclusion au *Pantagruel*. [...] Notre cher Rabelais a résolu cette philosophie par un mot plus bref que *Carymary*, *Carymara* ; c'est *peut-être*, d'où Montaigne a pris son *Que sais-je ?* », *id.*, p. 95 et 111.

²¹¹ L'expression est de Philarète Chasles : « Dans ce livre il y a toute une époque. », *id.*, p. 409.

²¹² F° 49/3, 50/4, cité par Éléonore Reverzy, *La Chair de l'idée : poétique de l'allégorie dans Les Rougon-Macquart*, Genève, Droz, 2007, p. 116.

²¹³ Éléonore Reverzy, *op. cit.*, p. 115.

²¹⁴ F° 47/1 et 48/2, cité par Éléonore Reverzy, *op. cit.*, p. 115.

²¹⁵ F° 63/17, cité par Éléonore Reverzy, *op. cit.*, p. 116.

²¹⁶ Éléonore Reverzy rappelle que Lisa est à plusieurs reprises désignée sous ce terme dans l'ébauche, notamment au F° 68/22 : « Lisa se sent compromise. Le ventre est inquiet ».

²¹⁷ Éléonore Reverzy, *op. cit.*, p. 116.

²¹⁸ Voir sur ce point Marie Scarpa, *Le Carnaval des Halles. Une ethnocritique du Ventre de Paris de Zola*, Paris, CNRS éditions, 2000.

²¹⁹ *Id.*, p. 28.

*matérialité*²²⁰ » évoque, dans le procédé, les fameuses « listes » utilisées par Rabelais pour faire « passe[r] du registre épique dans celui de l'alimentaire²²¹ ». L'inversion carnavalesque est quoi qu'il en soit au cœur de la « stratégie de l'illégitimité²²² » mobilisée par Zola, à une époque où, comme le rappelle Marie Scarpa, le carnaval est lui-même associé à Rabelais²²³.

L'on peut certes légitimement considérer, comme le fait Laurence Besse, que *Le Ventre de Paris* est « un roman anti-rabelaisien », puisque que « l'univers d'un Gargantua associait, dans un même excès, les plaisirs de la table et les plaisirs du lit », alors que le roman de Zola les dissocie, en laissant entendre que « l'abondance de bonne chère empêche le péché de chair²²⁴ ». Même si la substitution remplace l'émulation, l'analogie entre la nourriture et la sexualité, l'estomac et le sexe, demeurent néanmoins centrale dans *Le Ventre de Paris*, qui en fait bien un nœud interprétatif et un constant point de référence. Zola rompt donc l'harmonie joyeuse des appétits pour les faire jouer l'un *contre* l'autre, son « anti-rabelaisianisme » consistant avant tout en un jeu avec la symbolique rabelaisienne, qui conserve sa charge polémique et politique. Comme le montre l'épisode de la descente dans la resserre, narrée au chapitre IV, le ventre de Lisa demeure d'ailleurs potentiellement un sexe : l'indécence des oies grasses²²⁵ auxquelles Marjolin, devenu « très bel homme²²⁶ », semble associer Lisa, s'expose ensuite au grand jour, sous la forme allégorique de la « nature morte étonnante » de Claude, dominée par une « grande dinde » qui montre « sa poitrine blanche, marbrée » et que Lisa trouve « indécente ». Or, cette indécence, c'est bien celle d'un ventre « en gloire²²⁷ » qui renvoie ici à ce qu'il tente de cacher : le bas-ventre, la pulsion sexuelle, et indirectement les bas appétits de la classe normative des « honnêtes gens », dont Zola laisse entendre qu'ils participent bien du « débordement » général du second Empire, sous la forme du « rut à la nourriture grasse ».

La référence à Rabelais n'a donc pas pour seule fonction d'alimenter un comique physiologique. Bien que la dérision joyeuse soit majoritaire dans le discours gastronomique, l'esprit de sérieux s'empare de l'allégorie de Messer Gaster pour en faire l'instrument d'une violente satire du siècle. Par-delà la diversité de ses cibles

²²⁰ *Id.*, p. 26.

²²¹ Sur ce point, voire Michel Jeanneret, *op. cit.*, p. 160.

²²² Marie Scarpa, *op. cit.*, p. 77.

²²³ Marie Scarpa cite par exemple l'ouvrage de Benjamin Gastineau, qui définit le carnaval comme « le quart d'heure de Rabelais » (*Le Carnaval*, Paris, Gustave Havard, 1855, cité p. 164). Dans *Ce qu'on voit dans les rues de Paris* (A. Delahays, 1858). Victor. Fournel dit par ailleurs se « représenter[r] souvent Paris sous la forme d'un Pantagruel incommensurable » (cité par Marie Scarpa, *op. cit.*, p. 168). Pour Maupassant, « l'audace du mot propre, du mot cru » fait d'ailleurs de ce roman l'héritier des « traditions de la vigoureuse littérature du XVI^e siècle » (*Émile Zola*, Paris, Quantin, 1883, cité p. 162). Sur l'association du Carnaval à Gargantua, dont il serait « le dieu caché », voir également Alain Faure, *Paris Carême-Prenant. Du carnaval à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 1978, p. 10.

²²⁴ Laurence Besse, « "Le feu aux graisses" : la chair sarcastique dans *Le Ventre de Paris* », *Romantisme*, 1996, n° 91, p. 36. Le lit des charcutiers, dont Zola précise qu'il est « fait pour dormir », en est un exemple flagrant.

²²⁵ Zola insiste sur « la masse énorme [de leur] ventre, rougeâtre sous le fin duvet, se ballonnant ainsi qu'une nudité », *Le Ventre de Paris* [1873], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 2002, p. 280.

²²⁶ *Id.*, p. 286.

²²⁷ *Id.*, p. 296.

politiques, le « culte du ventre » stigmatise alors un matérialisme triomphant aussi bien dans les sphères du pouvoir que chez ceux qui espèrent le conquérir – faux maigres de Zola ou socialistes de Flaubert²²⁸. Le gastronome se trouve par conséquent pris dans la dénonciation de l'esprit du siècle auquel il entendait contribuer : son ventre trahit son appartenance à une classe dont les valeurs sont ramenées au profit matériel et égoïste, alors même que la gastronomie entendait incarner une nouvelle forme de civilité.

La physionomie que la « gastrolâtrie » façonne a donc pour corollaire une physiologie du corps biologique *et* social, puisque le déséquilibre organique incarné par le ventre « au majestueux » appelle moins une réponse diététique que politique. La condamnation, à travers le Gaster rabelaisien, de la primauté néfaste du Ventre constitue dans ce cadre une entorse au scénario de la fable des Membres et de l'Estomac, qui subit quelques modifications dans son fonctionnement allégorique et axiologique. Cette fable demeure néanmoins « aussi vraie en 1830 que du temps d'Ésope²²⁹ », car elle traduit l'investissement symbolique dont l'estomac est l'objet, et témoigne de sa centralité dans les représentations du corps social.

L'utilisation allégorique de l'estomac excède en effet le champ de la satire politique, et ne peut être réduite à la figuration de l'injustice sociale : elle participe plus largement de la reconfiguration symbolique dont la société postrévolutionnaire est l'enjeu, et alimente un imaginaire social calqué sur la physiologie.

²²⁸ Voir 1a lettre à Louise Colet du 26 mai 1853 : « Ô socialistes, c'est là votre ulcère, l'idéal vous manque. Et cette matière même, que vous poursuivez, vous échappe des mains comme une onde. L'adoration de l'humanité pour elle-même et par elle-même [...] ce culte du ventre, dis-je, n'engendre que du vent (passez-moi le calembour) », Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, t. II, p. 334. Sur le « culte du ventre » chez Flaubert, voir Didier Philippot, *Vérité des choses, mensonge de l'Homme dans Madame Bovary de Flaubert. De la Nature au Narcisse*, Paris, Honoré Champion, 1997, p. 323-330.

²²⁹ *Le Gastronom*, n°1, 14 mars 1830.

3. Imaginaire social et paradigme de la digestion

Au XIX^e siècle, la physiologie de la digestion cautionne l'émergence de représentations politiques positives visant à conforter le nouvel ordre « organique » de la société : la décapitation du roi, qui avait pour fonction symbolique de mettre un terme à la « fiction physiologique abstraite²³⁰ » de l'Ancien Régime, fait de la primauté de la Tête une représentation périmée du corps politique. L'estomac permet alors de substituer au modèle mystique de la monarchie le paradigme biologique d'un organe « médian », régulateur et essentiel, centralisant les flux indispensables au bon fonctionnement de l'ensemble²³¹. Ce déplacement symbolique n'a cependant pas que des implications étroitement politiques. Le paradigme physiologique aide à la constitution et au déploiement de véritables « idéologies scientifiques²³² » qui font du processus d'assimilation-transformation de la digestion le modèle d'une bonne gestion des flux, que ceux-ci renvoient aux mouvements de la pensée ou de la société.

Le « second cerveau » : diététique et idéologie

« N'est-ce pas une farce que cette étude continue et exclusive de la fonction du cerveau, sous le prétexte que le cerveau est l'organe noble²³³ ? »

Popularisée par Théophile de Bordeu et reprise dans le discours de vulgarisation scientifique, l'image du « triumvirat, trépied de la vie²³⁴ » conforte, très tôt dans le siècle, l'importance physiologique de l'estomac au détriment des deux autres centres vitaux que sont le cœur et le cerveau²³⁵. Loin d'être cantonnée au strict domaine de la physiologie générale, cette reconfiguration anatomique a pour première conséquence d'affirmer avec force le lien entre nutrition et reproduction, en faisant de l'estomac le creuset de la vie²³⁶. Elle met cependant en place un autre type de rapport analogique, comme le laisse entendre le premier couplet de la « chanson à digérer » publiée dans *Le Gastronomes* :

²³⁰ Ernst Kantorowicz, *Les Deux corps du roi* [1957], Gallimard, coll. « Bibliothèque des histoires », 1989, p. 18.

²³¹ Voir sur ce point mon article « De l'épigastre au ventre », *op. cit.*

²³² Voir Georges Canguilhem : « les idéologies scientifiques sont des systèmes explicatifs dont l'objet est hyperbolique relativement à la norme de scientificité qui leur est appliquée par emprunt » (*Idéologie et rationalité dans les sciences de la vie*, Paris, Vrin, 1977, p. 44).

²³³ Émile Zola, *L'Œuvre* [1886], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 1983, p. 191.

²³⁴ Théophile de Bordeu, *Recherches sur les maladies chroniques et Analyse médicale du sang* [1775], Paris, Gabon, 1800, p. 73.

²³⁵ Sur ce point, voir mon article « De l'épigastre au ventre », *op. cit.* Sur la réception de Bordeu au XIX^e siècle, voir également Alexandre Wenger, *Le Médecin et le philosophe. Théophile de Bordeu selon Diderot*, Paris, Hermann, coll. « Fictions pensantes », 2012, p. 101-105.

²³⁶ Pour le médecin et docteur ès lettres Joseph-Michel Guardia, par exemple, « la génération elle-même n'est qu'une suite de la nutrition : c'est la nutrition étendue, transformée, se répandant hors d'un être vivant pour former un être semblable » (*La Médecine à travers les siècles : histoire-philosophie*, Paris, Baillière, 1865, p. 452). Dans sa première méditation gastronomique, Brillat-Savarin met également en relation le goût avec le « sens génésique », qui « a envahi les organes de tous les autres sens » (*op. cit.*, p. 38). Balzac y fait allusion dans son *Traité des excitants modernes*, lorsqu'il pose comme « axiome » que « [l']alimentation est la génération » (Honoré de Balzac, cité d'après l'édition de 1839 de la *Physiologie du goût*, éd. cit., p. 452).

« AIR DE LA PETITE GOUVERNANTE.
 Mangeant, buvant, les physiologistes
 Ont découvert, en système nouveau,
 Que nos humeurs sont joyeuses ou tristes
 Par l'estomac et non par le cerveau.
 De là dépend tout le bonheur : en somme,
 Petite cause amène grands effets !
 Comme le style, ah ! le ventre est tout l'homme...
 Digérez bien, pour devenir parfaits²³⁷ ! »

Inaugurée par Cabanis, pour qui « le cerveau digère les impressions et [...] fait organiquement la sécrétion de la pensée²³⁸ », l'analogie entre l'estomac et le cerveau fonctionne en effet très rapidement dans les deux sens, au point de donner à l'image balzacienne du « second cerveau, placé dans le diaphragme²³⁹ » une étonnante prégnance. Ce rapport métaphorique peut certes être utilisé pour appuyer, comme le fait finalement Cabanis, une idéologie matérialiste. C'est le cas dans le discours gastronomique, qui accommode volontiers physiologie et apologue dans un but à la fois stratégique et ludique. « Menenius Agrippa » et son « immortelle fable » sont ainsi convoqués dans le journal *La Gastronomie* pour confirmer les hautes fonctions de l'estomac, « foyer de la vie animale » et « receveur général du corps humain » : si « la tête est le siège de la volonté, de l'intelligence et autres mièvetés fort douteuses, la tête n'en est pas moins la très-humble servante de l'estomac ; à son gré, il la maintient légère ou la rend pesante ; il lui fait supporter le châtement de ses fautes²⁴⁰ ». Le long « dialogue philosophico-médico-gastronomico-littéraire » entre le cerveau et l'estomac inventé par le Bibliophile Jacob va dans le même sens :

« Je pense : donc j'existe, disait en lui-même un cerveau tout plein des méditations de Descartes.

– Je digère : donc je vis, murmura sourdement une voix qui venait d'en bas.

– Qui parle au rez-de-chaussée ? dit le monsieur de l'étage supérieur.

– Qu'appellez-vous rez-de-chaussée, mon camarade ? répondit la voix. C'est voir mal que voir de trop haut. Seigneur Cervelet, mettez-vous à la fenêtre, ou regardez par l'escalier : vous reconnaîtrez que je ne suis pas au rez-de-chaussée, mais bien au premier étage au-dessus de l'entresol : c'est là que logent les mangeurs ; les penseurs sont aux mansardes.

LE CERVEAU. C'est pour cela qu'ils voient dans les cieux. Vous autres, là-bas, ne connaissez que les choses de la terre.

L'ESTOMAC. Il y a de bonnes choses sur la terre.

LE CERVEAU. Et de belles là-haut.

L'ESTOMAC. Oui, tout cela est bel et bon ; mais si je ne m'occupais de la terre, que sauriez-vous des cieux ?

LE CERVEAU. Ruste ! peux-tu te comparer à moi !, confondre la vie animale avec l'intellectuelle, les phénomènes nutritifs avec les phénomènes de relation !...

L'ESTOMAC. Doucement, ne vous animez pas ; cela troublerait mon repos : quand on demeure au-dessus des gens, il ne faut pas faire tant de bruit.

²³⁷ P. M. Dehayes, « Chanson à digérer », *Le Gastronomiste*, n° 33, 11 juillet 1830. L'avant-dernier vers est une allusion à la célèbre affirmation de Buffon, prononcée en 1753 devant l'Académie française : « Le style est l'homme même ».

²³⁸ Pierre-Jean-Georges Cabanis, *Rapport du physique et du moral de l'homme* [1802], cité par Nicole Edelman, *Histoire de la voyance et du paranormal, du XVIII^e siècle à nos jours*, Paris, Seuil, 2006, p. 112.

²³⁹ Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons* [1847], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 1973, p. 36. Sur *Le Cousin Pons*, voir infra, troisième partie, chapitre I.

²⁴⁰ M. de V., « Les caprices de l'estomac », *La Gastronomie. Revue de l'art culinaire ancien et moderne*, n° 14, 5 janvier 1840. Fondée en 1839 par Achille Carrère, cette revue reprend le créneau laissé vacant par *Le Gastronomiste*.

LE CERVEAU. Vil égoïste !

L'ESTOMAC. Allons, pas tant de crânerie ; ne m'échauffez pas la bile. J'avalerais dix cervelles comme vous, et ce ne serait pas la première fois. Parlons sans nous fâcher, car j'ai aujourd'hui quelques observations à vous faire.

LE CERVEAU. De quoi s'agit-il ?

L'ESTOMAC. Un moment : je n'aime pas converser debout. Dites au corps de s'asseoir.

LE CERVEAU. Je ne veux pas, moi. En avant, marche !... Hein ! qui est le maître de nous deux ?

L'ESTOMAC. Nous allons voir : à moi, une colique !... Vite, qu'on s'assoie !... Hein ! qu'en dit mon maître ?

LE CERVEAU. Sotte bête ! voyons, finira-t-elle, cette colique ? Je ne sais plus ce que je dis. Si tu veux causer, commence par me laisser tranquille.

L'ESTOMAC. Soit ; mais restons assis.

LE CERVEAU. C'est bon. J'écoute : si tu me romps la tête, je t'enverrai une gastrite.

L'ESTOMAC. Maintenant, traitons d'égal à égal ; car je suis autant que toi, et je voudrais te persuader, une fois pour toutes, que ma figure vaut la tienne, que mes fonctions sont plus étendues, plus importantes que tu ne crois, et que tes produits, sans les miens, ne seront jamais que des rêves creux²⁴¹ [...]. »

Bien que son propos soit ironique, l'article déjà évoqué sur « Les gros ventres » aboutit au même constat : en se fondant sur la « supériorité reconnue dans ce qu'on appelle les gros messieurs », l'auteur reprend « l'idée d'établir le siège de l'âme humaine dans les viscères abdominaux » pour envisager une « gastrologie » sur le modèle de la « crânologie du docteur Gall », puisque la « conformation [de « messire Gaster »], sa capacité offrirait [...] la juste mesure de notre intelligence »²⁴². De manière générale, la presse gastronomique reprend avec humour et légèreté la réflexion physiologique sur l'influence de la diète, soulignant ici la nécessité du jeûne²⁴³, là l'impact de tel régime excitant ou émouline. Le lien entre le cerveau et l'estomac est dans ce cas d'autant plus facile à instaurer que le discours diététique reprend en grande partie la théorie des tempéraments²⁴⁴. Le docteur Léandre-Moise Lombard établit ainsi, à partir des « six espèces de tempéraments admis par Cabanis

²⁴¹ « Le cerveau et l'estomac. Dialogue philosophico-médico-gastronomico-littéraire », *Le Gastronom*, n° 2, 18 mars 1830.

²⁴² « Les gros ventres », *Le Gastronom*, n° 29, 20 juin 1830. Voir également Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *Le Gastronom français, ou L'art de bien vivre*, Paris, Charles-Béchet, 1828, p. 7 : « Pourquoi n'a-t-il été donné qu'une étroite habitation à notre cerveau, tandis que le ventre a plus de capacité, de souplesse et de puissance que tout le reste de notre corps ? N'est-ce pas parce qu'il est le sanctuaire où sont recelés tous les mystères de la vie, le réservoir de toutes nos sensations, le principe de toutes nos idées, l'œuvre dans laquelle s'est complu l'artiste éternel ? »

²⁴³ Voir par exemple « Le jeûne », *Le Gastronom*, n° 97, 20 février 1831 : « Pourquoi tant maudire le jeûne, si l'on a bien dîné ? Tout se repose dans la nature, et le jeûne est le repos de l'estomac. Les fonctions digestives ne peuvent pas toujours être en haleine ; et ne voyez-vous pas l'arc toujours bandé perdre son ressort et se détendre ? Il leur faut, comme à celle de l'esprit, une suspension momentanée pour retremper leur mécanisme, tant il y a de rapport entre le cerveau et la panse ! Et telle est la sympathie qui règne entre ces deux facultés constitutives de notre organisme, la digestion et la pensée, qu'elles procèdent toutes deux par les mêmes moyens [...]. »

²⁴⁴ Florent Queller fait remarquer qu'au XVIII^e siècle s'opère « une franche rupture d[es] codes alimentaires », qui « s'émancipe[nt] d'une tradition diététique fortement marquée par l'ancestrale théorie humorale » (*op. cit.*, p. 169). Si la diététique hippocratique est abandonnée, la théorie des humeurs demeure néanmoins un constant point de référence, faussement métaphorique comme le montre Jean Starobinski pour la mélancolie (voir *L'Encre de la mélancolie*, Paris, Seuil, coll. « La librairie du XXI^e siècle », 2012, en particulier p. 80-81). Dans le cas de la diététique, la référence au tempérament est quoi qu'il en soit récurrente. Voir par exemple la sixième méditation de *Physiologie du goût* (« Des spécialités »), au cours de laquelle Brillat-Savarin évoque les peuples consommateurs de poisson : « On a remarqué que ces peuples ont moins de courage que ceux qui se nourrissent de chair ; ils sont pâles, ce qui n'est point étonnant, parce que, d'après les éléments dont le poisson est composé, il doit plus augmenter la lymphe que réparer le sang. », *op. cit.*, p. 107.

et Richerand²⁴⁵ », une typologie de régimes fondés sur une alimentation « rafraîchissante », « relâchante » et « tonique²⁴⁶ », le pouvoir « aphrodisiaque » des aliments n'étant évoqué que pour être relativisé²⁴⁷. L'essentiel est, pour le médecin, « de faire accorder la libre activité du cerveau avec celle de l'estomac », puisqu'« au lieu de se nuire, l'un aide à l'autre [*sic*], et qu'une digestion prompte et facile ajoute à la lucidité et à la pénétration de l'intelligence²⁴⁸ ». Lors de la constitution de son « encyclopédie critique en farce²⁴⁹ », Flaubert consacre de même une note à l'« influence des organes digestifs », concluant que « la digestion exerce [...] sur l'intellect l'ascendant le plus fréquent et souvent le plus puissant » : « chacun pense suivant son cerveau, comme chacun digère suivant son estomac²⁵⁰ ». Rien d'étonnant, par conséquent, à voir Théodore de Banville préfacer l'ouvrage du docteur Ernest Monin, pour souligner tout le bien qu'il pense de l'« admirable livre » qu'est l'*Hygiène de l'estomac* :

« Lisez le docteur Monin, pesez bien ses conseils, et s'il se peut, tâchez de les suivre. Car l'hygiène de l'estomac, c'est aussi l'hygiène de l'esprit et celle de l'âme : c'est le courage, c'est la clarté de la pensée, c'est la vertu, c'est la bravoure²⁵¹ ! »

Les « rapports sympathiques²⁵² » entre les fonctions intellectuelles et digestives relèvent donc de l'évidence, et supposent – voire imposent – des précautions diététiques. Lorsqu'il aborde le « régime alimentaire des hommes d'étude », Léandre-Moïse Lombard attire l'attention sur le danger que représente la « névrose intestinale²⁵³ », tandis que le docteur Ernest Monin, « l'un des coryphées de la vulgarisation hygiénique²⁵⁴ », donne au célèbre aphorisme de Brillat-Savarin (« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ») une vérité physiologique, en soulignant que « [c]hacun a, si l'on peut dire, son individualité gastrique²⁵⁵ ». L'« influence très étendue » de la digestion « sur les idées, sur les passions, sur les habitudes, en un mot sur l'état moral²⁵⁶ » n'a donc pas pour seule conséquence le

²⁴⁵ Léandre-Moïse Lombard, *Le Cuisinier et le médecin*, Paris, L. Curmer, 1855, p. 6.

²⁴⁶ L'« alimentation rafraîchissante » est composée d'« aliments qui contiennent un principe légèrement acide » – végétaux ou fruits rouges (*id.*, p. 44) ; l'« alimentation relâchante » d'aliments gras, et « produit, en un mot, le tempérament *lymphatique* » (*id.*, p. 45) ; l'« alimentation tonique » repose sur des « substances végétales et amères » (*ibid.*, p. 46), ou se compose de viandes dans sa variante « très réparatrice » (*id.* p. 47).

²⁴⁷ Lombard prend par exemple ses distances avec le discours attribuant des vertus aphrodisiaques aux truffes et aux artichauts, ou avec la croyance que « les peuples ichtyophages [sont] essentiellement procréateurs » (*id.*, p. 47).

²⁴⁸ *Id.*, p. 117.

²⁴⁹ Lettre à Edma Roger des Genettes, 19 août 1872, dans Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. IV, p. 559.

²⁵⁰ Dossier G226 – vol. 7, respectivement f° 173- verso et f° 176 verso, consultables sur le site <http://www.dossiers-flaubert.fr/>

²⁵¹ Préface de Théodore Banville à Ernest Monin, *L'Hygiène de l'Estomac. Guide pratique de l'alimentation*, Paris, O. Doin, s.d., p. VIII. Dans son « Scénario général sur l'hygiène de l'estomac » (chap. LVI), Monin reprend d'ailleurs avec sérieux l'axiome pourtant rabelaisien de Brillat-Savarin : « Toute joie vient du ventre ; et, d'après Brillat-Savarin, "le poète lacrymal n'est souvent séparé du plus comique que par quelque degré de coction digestionnaire" », p. 383-384.

²⁵² Léandre-Moïse Lombard, *op. cit.*, p. 134.

²⁵³ *Id.*, p. 127.

²⁵⁴ Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modifications de l'homme par l'alimentation*, avec une préface de Charles Monselet, Paris, Les libraires, 1889-1891, p. XIV.

²⁵⁵ Ernest Monin, « Hygiène de l'estomac », dans Joseph Favre, *op. cit.*, p. V.

²⁵⁶ Pierre-Jean-Georges Cabanis, *Rapports du physique et du moral de l'homme* [1802], Paris, Masson et fils, 1867, t. II, p. 133.

développement ou à l'inverse l'atrophie des fonctions intellectuelles : elle donne naissance à une véritable physiologie de la pensée où l'alimentation n'est pas le simple reflet du goût de celui qui consomme, mais détermine sa personnalité.

Aussi « l'imagination de l'estomac²⁵⁷ » évoquée par Edmond de Goncourt dans son *Journal* ne renvoie-elle pas uniquement à l'art culinaire du gastronome. Elle exprime le rapport étroit entre vie de l'estomac et vie de l'âme, et fait même de l'influence de l'alimentation sur la génération évoquée dans le *Traité des excitants modernes* un simple cas de figure du lien plus global entre digestion et création :

« Il serait intéressant qu'un littérateur intelligent fit plusieurs livres d'imagination : l'un au régime du café, l'autre au régime du thé, l'autre au régime du vin et de l'alcool, et qu'il étudiait sur lui les influences de ces excitants sur sa littérature et qu'il en fit part au public... Moi, si jamais j'écris mon ÉTUDE OBSCÈNE, je l'écrirai au thé – au thé très fort, comme on le fait pour les déjeuners en Angleterre.

[...]

Je crois que la nourriture a une grande action sur la production littéraire. À défaut du même travail – si l'on pouvait oublier –, que je voudrais deux fois faire avec deux alimentations diverses, un de ces jours, je tenterais de faire une nouvelle ou un acte, avec une nourriture restreinte et lavée de beaucoup de thé, et un autre acte ou nouvelle, avec une nourriture très puissante et beaucoup de café²⁵⁸. »

En accueillant la « folle du logis », le « second cerveau » peut dès lors en récolter les désagréments, abondamment soulignés dans les traités d'hygiène. Dès le début du siècle, en effet, la nosographie des maladies mentales établie par Esquirol situait les passions et leur zone d'influence pathologique « dans la région épigastrique²⁵⁹ », l'auteur précisant que les « mélancoliques » se caractérisaient par « le déplacement du colon transverse²⁶⁰ », lésion qui donnait un siège à l'antique « bile noire, captive et morose », dont Jean Starobinski fait « l'image d'une intériorité contrainte²⁶¹ ». « L'altération évidente des organes épigastriques²⁶² » devient donc le signe distinctif des monomanes, et prépare l'association du mélancolique au dyspeptique, réunis à la

²⁵⁷ L'expression est utilisée à plusieurs reprises, à propos d'un dîner chez Zola le 9 mars 1882 (« Un dîner de gourmets, assaisonné d'une originale conversation sur les choses de la gueule et l'imagination de l'estomac ») ou encore le 11 février 1885 : « Autant c'est *chafriolant* d'entendre causer cuisine par des gens curieux de nourriture délicate, raffinée, originale, des mangeurs, enfin, qui ont l'imagination de l'estomac, autant c'est répugnant et même un peu dégoûtant d'entendre les Banville, et surtout la femme Banville, parler tricot avec les yeux rapetissés d'une chatte qui se gave de mou et un bout de langue remueur, dans une rotation pourléchante. », Edmond et Jules de Goncourt, *Journal. Mémoires de la vie littéraire*, Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 1989, t. II, p. 929 et p. 1130.

²⁵⁸ *Id.*, t. III (9 juin 1889 et 24 août 1893), p. 279 et p. 866. Voir également la méditation XVI de Brillat-Savarin (« De la digestion »), dans laquelle l'auteur prend divers exemples de recettes pour « les tempéraments faibles » ou « les caractères indécis » : « J'ai été conduit à ce dernier magistère par une paire de littérateurs qui, me voyant dans un état assez positif, ont pris confiance en moi, et, comme ils disaient, ont eu recours à mes lumières. / Ils en ont fait usage et n'ont pas eu lieu de s'en repentir. Le poète, qui était simplement élégiaque, est devenu romantique ; la dame, qui n'avait fait qu'un roman assez pâle et à catastrophe malheureuse, en a fait un second beaucoup meilleur, et qui finit par un beau et bon mariage. », *op. cit.*, p. 387. Sur la question plus générale de la « diète littéraire », voir *La Cuisine de l'œuvre* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), *op. cit.*, p. 13-90.

²⁵⁹ Cité par Marcel Gauchet et Gladys Swain, *La Pratique de l'esprit humain*, Paris, Gallimard, coll. « NRF », 1980, p. 330 : « Les passions appartiennent à la vie organique : leurs impressions se font sentir dans la région épigastrique ; que ce soit primitivement ou secondairement, elles ont là leurs foyers ; elles altèrent sensiblement la digestion, la respiration, la circulation, les excréments, dont les organes forment le centre épigastrique ».

²⁶⁰ Jean-Étienne Esquirol, *Des maladies mentales*, Paris, J. B. Baillière, 1838, t. I, p. 445.

²⁶¹ « L'encre de la mélancolie », dans *Mélancolie : génie et folie en Occident*, (Jean Clair dir.), Paris, Réunion des musées nationaux/Gallimard, 2005, p. 24.

²⁶² Jean-Étienne Esquirol, *Des passions considérées comme causes, symptômes et moyens curatifs de l'aliénation mentale*, Paris, Imprimerie Didot Jeune, 1805, p.18.

fin du siècle sous la bannière pathologique des « ralentis de la nutrition²⁶³ ». Désignée comme la « maladie des gens de lettres²⁶⁴ », la dyspepsie hérite finalement de la symbolique liée à la mélancolie, en devenant une maladie de l'homme d'esprit.

Cette association met par ailleurs en relief l'impact de l'imagerie sociale dans cette conception physiologique de la pensée, calquée sur la (bonne) digestion : les considérations hygiéniques s'appuyant sur la diététique peuvent réactiver ou conforter les représentations sociales, et participer de la stigmatisation de certains modes de vie, comme dans le cas de l'homme de lettres. En témoigne le « *Gendelettra morbus* » inventé par un certain « Colin Tampon » pour répondre avec humour à une chronique sur la dyspepsie rédigée par Maurice de Fleury :

« À peine sommes-nous préservés de la crainte du choléra que déjà l'on signale l'apparition d'une épizootie qui fait de terribles ravages parmi les bêtes à plumes : elles ne meurent pas toutes, mais toutes sont frappées, et c'est fait de la littérature, si l'on ne prend pas de mesures énergiques pour enrayer le fléau. [...] »

La statistique médicale va placer au premier rang des professions insalubres à côté des préparations de céruse, des tailleurs de pierre, des porions, des jockers de steeple-chase et des souffleurs de verre, ces braves gens de lettres qui affrontent journellement un sort aussi cruel sans que personne ait jusqu'ici rendu hommage à leur bravoure.

Sans doute, de tout temps, les familles ont vu d'un mauvais œil leurs rejetons s'engager dans une carrière où il était fréquent que l'on mourût de faim, mais mourir de faim à la manière d'autrefois c'était peut-être moins cruel que de succomber à la diète, en buvant de la camomille, avec un roman dont on a tiré vingt-cinq éditions ou une pièce de théâtre qui a franchi sa Centième ! Tendres mères, tremblez pour votre progéniture et sauvez-là de cette affreuse maladie qui s'élève des marécages de l'encrier²⁶⁵. »

De la bile noire aux marécages de la dyspepsie, « homme de lettres » demeure un métier à risque, le discours hygiéniste relayant la doxa sociale sur la marginalité de l'artiste. Puisqu'elle ne conditionne pas uniquement une physionomie, mais également une psychologie, la diète a en effet tendance à étayer une norme excédant très largement le strict plan physiologique. Dans son chapitre consacré aux « Règles d'hygiène et variabilité de la digestion suivant les professions », le docteur Lombard donne ainsi une extension surprenante au régime tel que Cabanis le définissait, en attribuant une connotation politique à « la liaison de [s]es effets avec ceux qu'on appelle purement *moraux*²⁶⁶ » :

« Plus robuste, plus saine d'esprit et de corps, vit à côté et au-dessus de la classe ouvrière, la bourgeoisie travailleuse, celle qui exerce dans nos grandes villes le commerce de détail et l'industrie ; cette partie laborieuse de nos populations urbaines possède l'aisance et s'efforce par le travail, par l'ordre, par les habitudes d'économie, par la simplicité des mœurs, d'arriver à l'indépendance. C'est dans cette classe que se recrutent

²⁶³ Voir Maurice de Fleury, *Introduction à la médecine de l'esprit*, Paris, Félix Alcan, 1897, p. 263. Pour une analyse plus précise de cette convergence, *via* la neurasthénie, voir mon article « Portrait de l'artiste en dyspeptique », dans *La Cuisine de l'œuvre*, *op. cit.*, p. 63-75.

²⁶⁴ Dans son chapitre sur la « dyspepsie d'origine cérébrale », Jules Seure rappelle que « certains auteurs ont [...] donné à la dyspepsie qui se développe dans ces conditions, la dénomination de maladie des gens de lettres », *Dyspepsie et dyspeptiques, étude pratique sur les maladies de l'estomac et des organes digestifs dans leurs rapports avec la dyspepsie, traitement alimentaire, médication proprement dite*, Paris, A. Cocoz, 1885, p. 251.

²⁶⁵ Colin Tampon, « Gendelettra morbus », *Le Figaro. Supplément littéraire du dimanche*, 5 juillet 1890. Maurice de Fleury, qui collabore au *Figaro* sous le pseudonyme d'Horace Bianchon, reprendra, dans son *Introduction à la médecine de l'esprit*, la chronique à laquelle Colin Tampon fait allusion.

²⁶⁶ Pierre-Jean-Georges Cabanis, *op. cit.*, p. 133.

les hommes d'élite qui marchent à la tête du pays ; c'est elle qui a fourni la plupart des esprits sérieux qui, depuis soixante ans, l'ont illustré. C'est aussi dans cette portion de la société que les bonnes mœurs, la vie régulière, l'alimentation choisie, le contentement de l'âme, l'exercice modéré du corps et de l'intelligence, maintiennent les digestions faciles et par suite la vigueur et la santé²⁶⁷. »

La diététique a donc également des conséquences axiologiques : associé à une hygiène prescriptive et à une philosophie de l'*aurea medocritas*, le régime bourgeois semble fournir à la physiologie de la digestion une norme embrassant corps biologique et social, la « maîtrise de la digestion » participant d'une « ambition scientifique et culturelle²⁶⁸ » de classe.

La physiologie fournit de fait des arguments et des images aux « idéologies scientifiques » reprises ou discutées dans les textes littéraires. Jean-Louis Cabanès a ainsi bien mis en valeur le rôle des « clichés physiologiques » sur le corps gras dans la stigmatisation d'une bourgeoisie « capitalis[ant] [...] les chairs²⁶⁹ », ou d'un prolétariat pour lequel la graisse devient une métaphore de la maladie, à l'image de l'alcoolique Coupeau. Parce qu'elle se définit comme un art de la tempérance et contribue à la sanction d'appétits excessifs, la diététique participe, en particulier, de ces détournements idéologiques du discours savant, et ce d'autant plus facilement que la médecine du XIX^e siècle fait de l'estomac un organe stratégique, à surveiller et à choyer en priorité. La longévité, dans ce domaine, de la théorie de l'irritation élaborée par François Broussais²⁷⁰ est particulièrement significative : malgré la préemption des thèses vitalistes, l'estomac continue d'être considéré comme la porte d'entrée de tous les déséquilibres pathologiques, confirmant ainsi la prégnance et l'étendue de la « métaphore épigastrique²⁷¹ » dans le domaine de la nosographie. Dans son *Dictionnaire*, Flaubert se fait l'écho de cette « physiologie imaginaire » fondée sur une « géographie fantasmatique du corps²⁷² », en hissant au rang d'« idée reçue » la thèse (simplifiée) de Broussais : « Toutes les maladies viennent de l'estomac²⁷³ ».

²⁶⁷ Léandre-Moïse Lombard, *op. cit.*, p. 112.

²⁶⁸ Georges Vigarello, *op. cit.*, p. 205.

²⁶⁹ Jean-Louis Cabanès, *Le Corps et la maladie dans les récits réalistes, op. cit.*, p. 464.

²⁷⁰ Voir la synthèse que propose un certain H. Gouraud dans la *Revue des Deux Mondes* : « Il fallait à M. Broussais un appareil d'organes qui fût le support de son irritation et de son inflammation, le siège habituel du mal local qui, dans sa pensée, était le point de départ de toute affection générale. Il prit l'estomac et les organes digestifs ; toutes les maladies si variées de ces organes qui, par le fait, sont souvent en souffrance, ne furent plus que des inflammations, depuis le malaise épigastrique de l'hypochondriaque jusqu'aux dépravations de goût de la jeune fille chlorotique. De plus, toutes les maladies qu'on ne sut à quel mal local rattacher furent des inflammations de l'estomac et des intestins ; tous les phénomènes anormaux qui se produisaient dans les autres appareils ne furent que des phénomènes sympathiques de la phlegmasie de l'estomac et du canal intestinal. De là, le règne de la *gastrite* et de la *gastro-entérite*, et la médication appropriée, le *pansement* forcé. », « Illustrations scientifiques – Broussais », *La Revue des Deux Mondes*, 1839, t. 18, p. 353.

²⁷¹ L'expression est utilisée par Gladys Swain et Marcel Gauchet à propos d'Esquirol (voir *La Pratique de l'esprit humain, op. cit.*, p. 330-338). Selon leurs analyses, cette métaphore permit à Esquirol de doter les maladies mentales d'un substrat matériel, sur le modèle physiologique de Broussais : l'hallucination et la mélancolie découleraient d'une irritation de l'estomac.

²⁷² *Id.*, p. 335.

²⁷³ Gustave Flaubert, *Dictionnaire des idées reçues*, dans *Bouvard et Pécuchet*, Paris, Gallimard, coll. « Folio classique », 1979, p. 513. Voir également l'entrée « Bâillement » (« Il faut dire : "Excusez-moi, ça ne vient pas de l'ennui, mais de l'estomac." », *id.*, p. 491), qui reprend la thèse formulée par Broussais dans son *Traité de physiologie appliquée à la pathologie*, chapitre « De l'ennui », Paris, Melle, Delaunay, 1822, t. 1, p. 232-233 : « Quelle que soit la cause de l'ennui, il s'annonce par un sentiment pénible que l'on rapporte à l'épigastre. On y sent une espèce de vide, un

Dans ces conditions, la diététique pouvait aisément appuyer une véritable prophylaxie sociale indépendante de l'histoire politique des émeutes de la faim, même si les représentations de la marginalité sollicitées se rejoignent en partie. En appuyant une norme à la fois culturelle et physiologique du savoir-vivre, le *savoir-digérer* participe, en négatif, de la définition d'une déviance dont font partie le prolétaire vorace ou l'artiste dyspeptique. Le fameux repas donné par Gervaise dans *L'Assommoir* est à cet égard emblématique. Les invités, endimanchés un lundi, singent maladroitement les codes du repas bourgeois avec la volonté de « s'en coller une bosse », et finissent par rendre, littéralement, ce qu'ils ont consommé :

« La bouche ouverte, le menton barbouillé de graisse, ils avaient des faces pareilles à des derrières, et si rouges, qu'on aurait dit des derrières de gens riches, crevant de prospérité. [...] »

Ce que chacun déclarait peu propre, c'était la conduite de Clémence, une fille à ne pas inviter, décidément ; elle avait fini par montrer tout ce qu'elle possédait, et s'était trouvée prise de mal de cœur, au point d'abîmer entièrement un des rideaux de mousseline. Les hommes, au moins, sortaient dans la rue ; Lorilleux et Poisson, l'estomac dérangé, avaient filé raide jusqu'à la boutique du charcutier. Quand on a été bien élevé, ça se voit toujours²⁷⁴. »

Comme dans le rituel carnavalesque, l'inversion du cycle physiologique de la digestion symbolise une remise en cause de l'ordre établi, un écart par rapport à une norme à la fois biologique et politique. Dans *Le Ventre de Paris*, la « réécriture » du « combat de Carnaval et de Carême²⁷⁵ » repose sur la même logique : associé, via le couple des Quenu, aux « honnêtes gens », « le groupe des gras, groupe dominant, a tendance à faire reconnaître le trop-plein comme la vraie mesure du bien-être social et transforme le manque en repoussoir²⁷⁶ ». Ainsi, pour Lisa Quenu, un « homme capable d'être resté trois jours sans manger était [...] un être absolument dangereux », car « jamais les honnêtes gens ne se mettent dans des positions pareilles²⁷⁷ » : le Maigre, dans une société bourgeoise devenue « un cosmos cannibale²⁷⁸ », ne peut qu'être anti-social, puisqu'il semble régi par un principe physiologique contre-nature. Toute l'habileté de Zola consiste alors à révéler les soubassements idéologiques de la diététique mise en scène, et à dénoncer son instrumentalisation politique en renversant les catégories du sain et du malsain – lors de la scène de la fabrication du boudin²⁷⁹, et plus largement en présentant le corps sanglé de la belle charcutière comme constamment menacé d'implosion (« elle se serrait à étouffer dans ses corsets »), voire de décomposition (c'est l'hypothèse de

froid, un relâchement particulier qui semble se répéter dans l'appareil locomoteur. Le bâillement a lieu, les pandiculations le suivent : on éprouve un malaise qui paraît universel. Alors ceux qui sont disposés au sommeil s'endorment ; les autres s'agitent, et ne peuvent trouver une position du corps qui les soulage de leur tourment. / Si l'on veut avoir égard à ce qui se passe alors dans les viscères, on verra que la sensation de l'ennui est distinctement perçue dans leurs tissus. En effet, la douleur de l'estomac est évidente ; c'est elle qui produit les bâillements [...] ».

²⁷⁴ Émile Zola, *L'Assommoir* [1877], Paris, Gallimard, coll. « Folio classique », 1978, p. 261 et 279.

²⁷⁵ Marie Scarpa, *op. cit.*, p. 231.

²⁷⁶ Jean-Louis Cabanès, *op. cit.*, p. 545.

²⁷⁷ Émile Zola, *Le Ventre de Paris*, *op. cit.*, p. 148.

²⁷⁸ Karin Becker, « L'embonpoint du bourgeois gourmand dans la littérature française du XIX^e siècle », dans *Trop gros ?*, *op. cit.*, p. 74.

²⁷⁹ Sur cette scène cannibale, voir les analyses de Marie Scarpa, *op. cit.*

sa rivale « la belle Normande », pour qui « elle devait être affreuse en déshabillé²⁸⁰ »). L'image du « ventre boutiquier, le ventre de l'honnêteté moyenne, se ballonnant, heureux, luisant au soleil²⁸¹ » résume à elle seule la dialectique perverse de la diététique zolienne, en faisant du « ventre au majestueux », emblème de la santé bourgeoise, une possible charogne baudelairienne.

De manière plus générale, cependant, la maîtrise de la digestion symbolise et relaie la hiérarchie sociale. Les raisons physiologiques de la dyspepsie, parmi lesquelles Réveillé-Parise range l'usage de la « *liqueur intellectuelle* » des poètes (le café qui « débêtise²⁸² »), et Émile Laurent la « soif des poisons²⁸³ », ont ainsi très tôt croisé des raisons idéologiques²⁸⁴. Chez Max Nordau, la capacité à digérer sert même de critère à la définition du génie : à l'image de la plante à chlorophylle qui est la seule à pouvoir transformer le carbone et l'azote en nutriments, le « génie transforme, avec les organes digestifs intellectuels que lui seul possède, les impressions des sens en une œuvre d'art compréhensible, digestible pour les autres humains²⁸⁵ ». La dyspepsie devient, dans ces conditions, le signe du « non génie [qui] ne peut digérer la nature, se l'assimiler, la transformer en parties constitutives de sa propre conscience²⁸⁶ ». Définie comme « une fonction qui consiste dans l'affinité de *soi pour soi*, dans l'attraction des éléments similaires²⁸⁷ », la digestion garantit à l'inverse la *reconnaissance* d'un talent partagé, et participe bien d'un *ethos* bourgeois. Réveillé-Parise fait d'ailleurs explicitement le lien entre le repas dysphorique, envers du repas bourgeois, et la « maladie des gens de lettres²⁸⁸ », en remarquant que « ces hommes connaissent rarement ce qu'on appelle l'*économie du bonheur* », passant « avec une incroyable rapidité du nécessaire au superflu », et des « privations » aux « indigestions²⁸⁹ ». Le docteur Seure relie quant à lui la dyspepsie de Byron au fait

²⁸⁰ Émile Zola, *Le Ventre de Paris*, *op. cit.*, p. 209. Pour Jean-Louis Cabanès, l'apoplexie guette Lisa, et l'insistance de Zola sur le « maintien » artificiel de son corps semble vouloir suggérer que sa rondeur lisse et appétissante rejoint la graisse explicitement morbide d'un Coupeau, voire d'un Hannon, qui « illustre exemplairement le désastre physiologique d'un corps bourgeoisement gavé » (*op. cit.*, p. 465).

²⁸¹ Émile Zola, *Le Ventre de Paris*, *op. cit.*, p. 205.

²⁸² Voir Joseph-Henri Réveillé-Parise, *Physiologie et hygiène des hommes livrés aux travaux de l'esprit* [1834], Paris, Baillière, 1881, p. 237.

²⁸³ Voir le chapitre XV (« La soif des poisons ») de *La Poésie décadente devant la science psychiatrique*, Paris, Alexandre Maloine, 1897, p. 107-112.

²⁸⁴ Pour une analyse plus précise, voir mon article « Portrait de l'artiste en dyspeptique », *op. cit.*

²⁸⁵ Max Nordau, *Psycho-physiologie du génie et du talent*, Paris, Félix Alcan, 1897, p. 58.

²⁸⁶ *Id.*, p. 56-57. Le même argument est utilisé, plus tôt dans le siècle, pour disqualifier l'œuvre de Dumas. Nordau ne fait, de ce point de vue, qu'objectiver une métaphore. Voir par exemple Hippolyte Romand, « Poètes et romanciers modernes de la France. IX. Alexandre Dumas », *Revue des deux mondes*, 15 janvier 1834, p. 160 : « On ne trouve pas assez, dans les drames de M. Dumas, cet élan de l'âme, ce courage du bien, cette plénitude du cœur qui nous transporte à la lecture de Corneille. Que le sentiment de l'humanité, si remarquable dans *Gaule et France*, plane aussi sur son théâtre comme un soleil, et le pénètre, et l'éclaire et le vivifie. Le mouvement et l'intérêt qu'il verse à pleines mains sur tous ses ouvrages en deviendront plus puissants et plus dignes. Artiste d'exécution plutôt que d'invention, il rétablira l'équilibre par le travail et la conscience. Doué d'une mémoire persécutive, il doit s'en servir comme d'un ami quand il lit, et s'en défier comme d'un ennemi quand il écrit. L'âme, pas plus que le corps, ne se nourrit d'elle-même. Imitation, assimilation, deux lois qui président aux fonctions de l'estomac et du cerveau. Mais prenez garde que l'un doit, comme l'autre, détruire, digérer, transformer les aliments qu'il emploie. »

²⁸⁷ Joseph-Henri Réveillé-Parise, *op. cit.*, p. 234.

²⁸⁸ La dyspepsie est souvent présentée par cette périphrase, en vertu de l'axiome de Tissot, immanquablement cité : « L'homme qui pense le plus, est celui qui digère le plus mal ; toutes choses égales d'ailleurs, celui qui pense le moins, est celui qui digère le mieux » (*De la santé des gens de lettres* [1766], Paris, Baillière, 1826, p. 32).

²⁸⁹ Joseph-Henri Réveillé-Parise, *op. cit.*, p. 47 et 48.

que « lady Byron avait fait un enfer de leur salle à manger et que, pour en sortir le plus vite possible, lord Byron abrégait ses repas, au détriment de son estomac²⁹⁰ ».

L'appréciation médicale des estomacs « persillés » de la décadence n'apparaît donc pas comme une exception, mais comme l'aboutissement d'un processus faisant de l'estomac (et de sa santé) le lieu clinique d'un diagnostic esthétique. À une époque où le *faisandé* s'impose comme un goût esthétique et où la maigreur est considérée comme un symptôme d'hystérie²⁹¹, le discours médical a en effet tendance à faire de la bonne digestion un signe de santé littéraire, et à prescrire, en conséquence, un contenu autant alimentaire qu'esthétique. Ainsi, pour Nordau, les symbolistes Moréas et Guaita manient un « bric-à-brac d'érudition », où « les noms de Schopenhauer, Darwin, Taine, Renan, Shelley, Goethe, [...] servent d'étiquette à des rognures informes et méconnaissables, à des balayures de bribes non digérées²⁹² ». Quant à Maeterlinck le mystique, « il s'est gavé l'estomac de Shakespeare et rend les morceaux non digérés, mais transformés d'une manière répugnante et avec un commencement de décomposition putride. Cette image n'est pas ragoûtante, mais elle peut seule donner une idée claire du processus intellectuel qui se produit lorsque des dégénérés font ce qu'ils appellent "créer"²⁹³ ».

Sans surprise, l'hygiène est du côté de l'académisme, la diététique appliquée à la littérature visant à conforter les normes structurant l'imaginaire social. À l'origine reliée à une posture sédentaire²⁹⁴, la « maladie des gens de lettres » en vient à signifier sa viscérale marginalité, l'artiste rejoignant la cohorte des marginaux exclus de ce que Jean-Paul Aron nommait la « folie bourgeoise ».

Si pour des Esseintes, en effet, « "manger pour vivre" devient la plus complexe des opérations²⁹⁵ », si les invités de Gervaise finissent par *rendre* ce qu'ils ont consommé, ou si les aliments ne profitent pas au Florent du *Ventre de Paris*²⁹⁶, c'est que tous ces personnages ne maîtrisent pas la logique des flux que la « digestion heureuse²⁹⁷ » de nombreux bourgeois permet à l'inverse de symboliser. L'expression, utilisée par Octave Mirbeau pour caractériser le bien-être satisfait d'un savant darwinien, s'inscrit dans la tradition satirique des « Prudhomme, ventru[s] comme une calebasse²⁹⁸ ». Mais, de manière significative, elle associe également la manifestation du bonheur à une théorie de l'évolution sociale dans laquelle l'organe de la digestion joue un rôle métaphorique central.

²⁹⁰ Jules Seure, *op. cit.*, p. 251.

²⁹¹ Voir sur ce point Jean de Palacio, qui rappelle que « [t]ous les cliniciens unanimes ont vu dans la maigreur un des symptômes majeurs de l'hystérie », « Poétique de l'hystérie, ou de la maigreur en littérature », *Configurations décadentes*, Peeters, 2007, p. 218.

²⁹² Max Nordau, *Dégénérescence*, Paris, Félix Alcan, 1894, t. I, p. 181.

²⁹³ *Id.*, p. 420.

²⁹⁴ Voir sur ce point Alexandre Wenger, *La Fibre littéraire. Le discours médical sur la lecture au XVIII^e siècle*, Genève, Droz, 2007, en particulier p. 182 : « les problèmes d'estomac et les multiples déclinaisons particulières dont ils font l'objet sous la plume des médecins sont, par leur importance, la première infirmité attachée à la condition même des gens de lettres ». Pour une analyse plus développée de ce glissement, voir mon article « Portrait de l'artiste en dyspeptique », *op. cit.*

²⁹⁵ Françoise Grauby, *op. cit.*, p. 164.

²⁹⁶ « C'est singulier, vous ne mangez pas mal, maintenant, et pourtant vous ne devenez pas gras... Ça ne vous profite pas » (*op. cit.*, p. 219).

²⁹⁷ Octave Mirbeau, *Le Jardin des supplices* [1899], Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1991, p. 44.

²⁹⁸ Théodore de Banville, *Odes funambulesques*, Alençon, Poulet-Malassis, 1857, p. 41.

Digestion et darwinisme social

Les écrivains, en particulier les naturalistes, se sont en effet montrés sensibles aux théories du *struggle for life*²⁹⁹. L'organicisme sur lequel est construit le cycle des *Rougon-Macquart* est ainsi, selon Robert J. Niess, une indication « des plus probantes des liens qui attachaient Zola au social-darwinisme contemporain³⁰⁰ ». Celui-ci apparaît en premier lieu sous la forme d'une logique carnassière permettant au romancier de dépendre de manière critique la politique du second Empire. La métaphore de la curée, qui donne son titre au second volume du cycle, est à cet égard la plus explicite, dans la mesure où elle est pour le romancier l'image la plus juste de la politique impériale, et qu'elle permet d'en formuler les lois. À son frère qui s'impatiente³⁰¹, Eugène Rougon rappelle ainsi que « la méthode la plus commode pour régner » consiste à savoir attendre le moment de l'hallali :

« Les hommes comme toi sont précieux. Nous comptons bien choisir nos bons amis parmi les plus affamés. Va, sois tranquille, nous tiendrons table ouverte, et les plus grosses faims seront satisfaites. C'est encore la méthode la plus commode pour régner... Mais, par grâce, attends que la nappe soit mise, et, si tu m'en crois, donne-toi la peine d'aller chercher toi-même ton couvert à l'office³⁰². »

Menée pour le bon plaisir de l'empereur, la curée littéraire décrite dans le sixième tome prendra ensuite le relais des « comparaisons aimables » d'Eugène, et confirmera que « la table » est bien « ouverte » pour satisfaire les « plus grosses faims³⁰³ ».

²⁹⁹ Pour une synthèse, voir Jean-Marc Bernardini, *Le Darwinisme social en France (1859-1918). Fascination et rejet d'une idéologie*, Paris, CNRS Éditions, 1997 (en particulier le chapitre III, « 1878-1900 : les principaux diffuseurs des diverses thèses darwiniennes et lamarckiennes sociales », p. 137-214).

³⁰⁰ Robert J. Niess, « Zola et le capitalisme : le darwinisme social », *Les Cahiers naturalistes*, n° 54, 1980, p. 62. Voir par exemple les « Notes générales sur la marche de l'œuvre » prises par Zola, où « la bousculade des ambitions et des appétits » (f° 3) reprend l'idée de la lutte pour l'existence. Voir également la synthèse de Sébastien Roldan, article « Darwin, darwinisme » du *Dictionnaire des naturalismes* (Colette Becker et Pierre-Jean Dufief éd.), Paris, Honoré Champion, à paraître. Il y montre que « les trois plus importantes hypothèses que la fin du XIX^e siècle attribue à la théorie de Darwin logent au cœur du système de représentations qui structure les vingt volumes de la grande fresque zolienne : la sélection naturelle, la lutte pour l'existence et l'origine animale de l'homme ». Il montre ainsi les points de rencontre entre « l'arbre généalogique des Rougon-Macquart » et le « *Tree of Life* » de Darwin.

³⁰¹ « Il aspirait ces souffles encore vagues qui montaient de la grande cité, ces souffles de l'Empire naissant, où traînaient déjà des odeurs d'alcôves et de tripots financiers, des chaleurs de jouissances. Les fumets légers qui lui arrivaient lui disaient qu'il était sur la bonne piste, que le gibier courait devant lui, que la grande chasse impériale, la chasse aux aventures, aux femmes, aux millions, commençait enfin. Ses narines battaient, son instinct de bête affamée saisissait merveilleusement au passage les moindres indices de la curée chaude dont la ville allait être le théâtre. », Émile Zola, *La Curée* [1872], Paris, Gallimard, coll. « Folio classique », 1981, p. 85.

³⁰² *Id.*, p. 86.

³⁰³ Voir Émile Zola, *Son Excellence Eugène Rougon* [1876], Paris, Le Livre de Poche, 2003, p. 236 : « Les chiens se ruèrent, se vautrèrent sur les débris ; leurs abois furieux s'apaisaient dans un grognement sourd, un tremblement convulsif de jouissance. Des os craquaient. Alors, sur le balcon, aux fenêtres, ce fut une satisfaction ; les dames avaient des sourires aigus, en serrant leurs dents blanches ; les hommes soufflaient, les yeux vifs, les doigts occupés à tordre quelque cure-dent apporté de la salle à manger. Dans la cour, il y eut comme une soudaine apothéose ; les piqueurs sonnaient des fanfares ; les valets de chiens secouaient les torches ; des flammes de Bengale brûlaient, sanglantes, incendiant la nuit, baignant les têtes placides des bourgeois de Compiègne, entassés sur les côtés, d'une pluie rouge, à larges gouttes. »

Récurrente, l'alternance d'une violence figurée et littérale confirme la complémentarité du darwinisme naturel et du darwinisme social dans le système zolien. Les deux scènes de repas qui encadrent le récit de *La Curée* en sont un autre exemple, le second repas ayant vocation à révéler la viscérale brutalité que le premier tentait de policer :

« Quand on ouvrit la porte de la salle à manger, transformée en buffet, avec des dressoirs contre les murs et une longue table au milieu, chargé de viandes froides, ce fut une poussée, un écrasement. Un grand bel homme qui avait eu la timidité de garder son chapeau à la main, fut si violemment collé contre le mur, que le malheureux chapeau creva avec une plainte sourde. Cela fit rire. On se ruait sur les pâtisseries et les volailles truffées, en s'enfonçant les coudes dans les côtes, brutalement. C'était un pillage, les mains se rencontraient au milieu des viandes, et les laquais ne savaient à qui répondre, au milieu de cette bande d'hommes comme il faut, dont les bras tendus exprimaient la seule crainte d'arriver trop tard et de trouver les plats vides. Un vieux monsieur se fâcha, parce qu'il n'y avait pas de bordeaux, et que le champagne, assurait-il, l'empêchait de dormir.

"Doucement, messieurs, doucement, disait Baptiste de sa voix grave. Il y en aura pour tout le monde !"

Mais on ne l'écoutait pas. La salle à manger était pleine, et des habits noirs inquiets se haussaient à la porte. Devant les dressoirs, des groupes stationnaient, mangeant vite, se serrant. Beaucoup avalaient sans boire, n'ayant pu mettre la main sur un verre. D'autres, au contraire, buvaient, en courant inutilement après un morceau de pain.

"Écoutez, dit M. Hupel de la Noue, que les Mignon et Charrier, las de mythologie, avaient entraîné au buffet, nous n'aurons rien, si nous ne faisons pas cause commune... C'est bien pis aux Tuileries, et j'y ai acquis quelque expérience... Chargez-vous du vin, je me charge de la viande."

Le préfet guettait un gigot. Il allongea la main, au bon moment, dans une éclaircie d'épaules, et l'emporta tranquillement, après s'être bourré les poches de petits pains³⁰⁴. »

Calquée sur l'analogie balzacienne entre « espèces sociales » et « espèces zoologiques », l'animalisation pratiquée par Zola est, de manière plus générale, mise au service d'une symbolique darwiniste superposant lutte pour la vie et lutte pour le pouvoir. En assimilant les Faujas (alors encore nommés Bonnard) à des rongeurs³⁰⁵, l'ébauche de *La Conquête de Plassans* confirme ainsi que l'« [i]sotopie darwiniste de la dévoration crue du plus faible (et de ses biens matériels) [...] renvoie à la "colossale ripaille" que constitue le second Empire aux yeux de Zola³⁰⁶ ». Parce qu'elle répète, « avec une régularité obsessionnelle l'union du technique et du biologique, la contagion fascinante du mécanique et du vivant³⁰⁷ », la machine zolienne joue également un rôle central dans la mise en place de cette isotopie. Elle permet, comme dans le cas du grand magasin, de témoigner de la modernité de la symbolique darwiniste qui, loin de disparaître avec le progrès, profite du principe de mise en concurrence qui succède à la lutte pour la vie :

³⁰⁴ Émile Zola, *La Curée*, *op. cit.*, p. 293-294. Le repas comme lieu romanesque du *struggle for life* a été étudié par Geneviève Sicotte *op. cit.*. Voir par exemple p. 91 : « Le repas [...] sert de mini-cadre narratif permettant de penser des problèmes sociaux et romanesques, et met en texte les rapports de pouvoir, la pauvreté et la richesse, la "lutte pour la vie", les progrès déstabilisants de la science, la famille toute-puissante et aliénante. »

³⁰⁵ Voir l'« Ébauche » du roman, f° 21 : « Les montrer tous les deux en bataille ouverte, prêts à dévorer la première proie, tombant chez les Mouret comme dans un trou, où ils vont tout ronger ».

³⁰⁶ Sophie Ménard, « L'Empire de la cuisine chez Zola : ethnocritique de *La Conquête de Plassans* », dans *La Cuisine de l'œuvre*, *op. cit.*, p. 146. La « colossale ripaille » est une expression utilisée par Zola dans *L'Argent*.

³⁰⁷ Jacques Noiray, *Le Romancier et la machine. L'image de la machine dans le roman français (1850-1900)*, tome I (L'univers de Zola), Paris, José Corti, 1981, p. 252.

« Tous, d'ailleurs, dans le rayon, depuis le débutant rêvant de passer vendeur, jusqu'au premier convoitant la situation d'intéressé, tous n'avaient qu'une idée fixe, déloger le camarade au-dessus de soi pour monter d'un échelon, le manger s'il devenait un obstacle ; et cette lutte des appétits, cette poussée des uns sur les autres, était comme le bon fonctionnement même de la machine, ce qui enrageait la vente et allumait cette flambée du succès dont Paris s'étonnait. Derrière Hutin, il y avait Favier, puis derrière Favier, les autres, à la file. On entendait un gros bruit de mâchoires. Robineau était condamné, chacun déjà emportait son os³⁰⁸. »

Plus subtilement, Zola fait de la machine un nouveau corps organique dont la logique carnassière pervertit le principe darwinien de la sélection naturelle : qu'elle prenne la forme de la mine, du laminoir, du magasin ou des Halles, la machine zolienne est un ogre qui n'est plus mis au service de la santé de l'espèce, mais préfigure au contraire son affaiblissement, en réclamant toujours plus de sacrifices au profit d'une minorité³⁰⁹. À l'image du Voreux, présenté comme un véritable Minotaure³¹⁰, la machine zolienne est constamment associée à un monstre au sens physiologique, et relève à ce titre du hors-nature, voire du contre-nature. Les allusions mythologiques parasitent donc, littéralement, la symbolique social-darwiniste, et véhiculent une condamnation morale, comme dans *Happe-chair* de Camille Lemonnier³¹¹, ou encore *La Nouvelle Carthage* de Georges Eekhoud. Dans ce roman-charge contre le capitalisme, l'écrivain belge compare les courroies des machines confectionnant les bougies aux « longs bras d'un poulpe », et les dote ainsi d'une forme de perversité proprement monstrueuse, soulignée par leur capacité de métamorphose :

« Ces bandes sans fin se bobinent et se débobinent avec une grâce et une légèreté éloignant toute idée de sévices et d'agressions. Elles vont si vite qu'elles en semblent immobiles. Il y a même des moments qu'on ne les voit plus. Elles s'échappent, s'envolent, retournent à leur point de départ, repartent sans se lasser, accomplissent des milliers de fois la même opération, évoluent en faisant à peine plus de bruit qu'un battement d'ailes ou le ronron d'une chatte câline, et lorsqu'on s'en approche leur souffle vous effleure tiède et zéphyréen.

À la longue l'ouvrier qui les entretient et les surveille ne se défie pas plus de leurs atteintes que le dompteur ne suspecte l'apparente longanimité de ses félins. [...] Elles profiteront même de son débraillé. Une chemise bouffante, une blouse lâche, un faux pli leur suffira. Maîtresses d'un bout de vêtement, les courroies de transmission, adhésives ventouses, les chaînes sans fin, tentacules préhensiles, tirent sur l'étoffe et, avant qu'elle se déchire, l'aspirent, la ramènent à eux, et le pauvre diable à sa suite. Vainement il se débat. Le vertige l'entraîne. Un hurlement de détresse s'est étranglé dans sa gorge. Les tortionnaires épuisent sur ce patient la série des supplices obsolètes. Il est

³⁰⁸ Émile Zola, *Au bonheur des dames* [1883], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 1980, p. 203.

³⁰⁹ Jacques Noiray fait d'ailleurs des Halles un « archétype » (*op. cit.*, p. 252) de la machine zolienne, parce qu'elles mélangent le biologique et le technique, mais aussi parce que, véritable « machine à gaver » (*id.*, p. 256), elles symbolisent la logique de dévoration du capitalisme impérial.

³¹⁰ Pour une synthèse sur la représentation de la mine en « monstre anthropophage », voir les développements de Niklas Bender sur « La mine, entre mythe et réalité », dans *La Lutte des paradigmes. La littérature entre histoire, biologie et médecine (Flaubert, Zola, Fontane)*, Amsterdam-New York, Rodopi, coll. « Faux titre », 2010, p. 340-346.

³¹¹ « Constamment, sans hâte et sans répit, le monstre aboyait, rauquait, grondait, hurlait là-bas, au fond de la désolation des ténèbres diurnes, usant, broyant, pilant sous ses marteaux, à ses creusets, dans ses multiples et tourbillonnants engrenages, formidable et inapitoyé, les misères, les désastres, les deuils de la contrée pour en faire le chyle et le sang de ses incessantes élaborations. Et dans le silence de l'hiver morne, ses tonnerres montaient, roulaient comme la force et la colère d'une grande brute assouvie, digérant avec tranquillité une hécatombe de chair humaine. » Cité par Jacques Noiray, *op. cit.*, p. 118.

étendu sur les roues, épiauté, scalpé, charcuté, dépecé, projeté membre à membre, à des mètres de là comme la pierre d'une fronde, ou exprimé comme un citron, entre les engrenages qui aspergent de sang, de cervelle et de moelles les équipes ameutées, mais impuissantes³¹². »

Chez Eekhoud ou chez Zola, les créations techniques symbolisant le Progrès deviennent donc proprement tératologiques, liant ainsi darwinisme social et dégénérescence. La dévoration s'en trouve réduite à un mécanisme essentiellement mortifère, incapable de perpétuer la force vitale. C'est d'ailleurs par le « péril de la congestion » que Zola choisit de représenter la menace planant sur la machine, premier rouage d'un système social en surchauffe : « l'indigestion » apparaît comme « son état nécessaire³¹³ », à l'image des Halles³¹⁴, ou encore du Voreux qui, « au fond de son trou, avec son tassement de bête méchante, s'écrasait davantage, respirait d'une haleine plus grosse et plus longue, l'air gêné par sa digestion pénible de chair humaine³¹⁵ ».

La pensée darwiniste de Zola peut certes excéder la charge contre le second Empire, et rejoindre, à travers le motif de la « bête humaine » une anthropologie fondée sur la dévoration. C'est le cas dans *La Joie de vivre*, ainsi que l'a montré Éléonore Reverzy³¹⁶, ou encore dans *Le Ventre de Paris*, où « la bataille des Gras et des Maigres » mettant en scène « deux groupes hostiles dont l'un dévore l'autre, s'arrondit le ventre et jouit », est pour Claude « tout le drame humain³¹⁷ ». La lutte pour la vie demeure donc pour Zola un principe épistémologique, mais celui-ci ne semble pas pouvoir résister à son annexion par une pensée politique – quelle qu'elle soit. Dans *Germinal*, roman s'il en est de la lutte sociale, la « lecture mal comprise » de Darwin par Étienne Lantier prend dans ces conditions des allures de mise en garde : en discréditant l'« idée révolutionnaire du combat pour l'existence, les maigres mangeant les gras, le peuple fort dévorant la blême bourgeoisie³¹⁸ », Zola semble moins vouloir dénoncer une aberration au regard des théories naturelle et sociale de l'évolution qu'énoncer la vérité implicite qui traverse les *Rougon-Macquart* : changé en credo politique, le darwinisme ne peut que faire le lit du nihilisme, et se convertir en principe de mort au nom même de la défense de la vie. Le radicalisme de Souvarine apparaît, de ce point de vue, comme le prolongement *naturel* du darwinisme social, au même titre que l'exploitation mortifère incarnée par le Voreux :

³¹² Georges Eekhoud, *La Nouvelle Carthage* [1888], dans *La Belgique fin de siècle* (Paul Gorceix éd.), Bruxelles, Éditions complexe, 1997, p. 433-434.

³¹³ Jacques Noiray, *op. cit.*, p. 362.

³¹⁴ Dans *Le Ventre de Paris*, l'image de l'indigestion est récurrente. Elle apparaît dès l'incipit (en arrivant dans la « ville gourmande » qu'est Paris, Florent sent le « souffle colossal, épais encore de l'indigestion de la veille », Émile Zola, *op. cit.*, p. 44), et lors de la fameuse scène de la fabrication du boudin, où règne « un air chargé d'indigestion » (*id.*, p. 148).

³¹⁵ Émile Zola, *Germinal* [1885], Paris, Le Livre de Poche, 2000, p. 39.

³¹⁶ Voir Éléonore Reverzy, *op. cit.*, p. 137 : « ce n'est plus le darwinisme social, ce n'est plus le "lâchage des appétits" qu'a permis le second Empire – *La Joie de vivre* est un roman aussi anhistorique que *La Faute de l'abbé Mouret* – qui impose ce schème signifiant, c'est uniquement le maintien de la "bête humaine" sous la bonté ou l'honnêteté, et partant la coexistence dans l'homme des tendances plus opposées. »

³¹⁷ Émile Zola, *Le Ventre de Paris*, *op. cit.*, p. 301.

³¹⁸ Émile Zola, *Germinal*, *op. cit.*, p. 493.

« Mais Souvarine s'emporta, se répandit sur la bêtise des socialistes qui acceptent Darwin, cet apôtre de l'inégalité scientifique, dont la fameuse sélection n'était bonne que pour des philosophes aristocrates. Cependant, le camarade s'entêtait, voulait raisonner, et il exprimait ses doutes par une hypothèse : la vieille société n'existait plus, on en avait balayé jusqu'aux miettes ; eh bien, n'était-il pas à craindre que le monde nouveau ne repoussât gâté lentement des mêmes injustices, les uns malades et les autres gaillards, les uns plus adroits, plus intelligents, s'engraissant de tout, et les autres imbéciles et paresseux, redevenant des esclaves ? Alors, devant cette vision de l'éternelle misère, le machineur cria d'une voix farouche que, si la justice n'était pas possible avec l'homme, il fallait que l'homme disparût. Autant de sociétés pourries, autant de massacres, jusqu'à l'extermination du dernier être. Et le silence retomba³¹⁹. »

S'il en emprunte les principes, le cycle des *Rougon-Macquart* est donc également le lieu d'une problématisation du darwinisme social en ce qu'il en expérimente les conséquences naturelles et politiques ultimes. Loin de le cantonner à un simple principe de réalité, Zola cherche en effet à questionner la manière dont le darwinisme peut s'appliquer à la société sans la conduire à la catastrophe³²⁰. À cette interrogation, le célèbre article publié par l'écrivain à l'occasion de l'anniversaire de la défaite de Sedan apporte un élément de réponse *a priori* surprenant :

« La guerre, mais c'est la vie même ! Rien n'existe dans la nature, ne naît, ne grandit, ne se multiplie que par un combat. Il faut manger et être mangé pour que le monde vive. Et seules, les nations guerrières ont prospéré ; une nation meurt dès qu'elle désarme. La guerre, c'est l'école de la discipline, du sacrifice, du courage, ce sont les muscles exercés, les âmes raffermies, la fraternité devant le péril, la santé et la force³²¹. »

Pourtant, même si l'éloge de la guerre peut surprendre, il traduit l'assimilation, constante chez l'écrivain, du second Empire à l'avènement du social-darwinisme : d'abord présenté comme une logique carnassière, c'est lui qui permet au romancier d'incarner le « débordement des appétits » assurant à la société impériale sa dynamique interne ; mais c'est également lui qui explique la « débâcle », au nom d'une logique certes cruelle, mais conforme à l'idéologie naturaliste. Paradoxal à plus d'un titre, l'éloge de la guerre prononcé en 1891 a en effet pour corollaire celui de la défaite de Napoléon III, qui constitue la face cachée de cette célébration d'un mal pour un bien : symptôme de la « dégénérescence de la race, qui expliquait comment la France victorieuse avec les grands-pères avait pu être battue dans les petits-fils³²² », l'effondrement de l'Empire marque également, pour Zola, la possibilité d'une régénérescence du corps politique.

Cette célébration de la guerre conjure donc une hantise très présente à la fin du siècle, et à laquelle le social-darwinisme contribue grandement. Au-delà du retour de l'atavique et du primitif³²³, le mythe de l'affaiblissement de la race sous l'effet du progrès s'appuie en effet sur le constat supposé d'un épuisement du système

³¹⁹ *Id.*, p. 493.

³²⁰ La question que se pose Étienne à la fin de *Germinal* peut, de ce point de vue, être considérée comme celle que se pose aussi l'écrivain : « Darwin avait-il donc raison, le monde ne serait-il qu'une bataille, les forts mangeant les faibles, pour la beauté et la continuité de l'espèce ? » (*id.*, p. 565). Question ouverte, donc, qui relance le débat quant à la manière d'appliquer les principes darwinistes à la vie sociale.

³²¹ Émile Zola, « Sedan », *Le Figaro*, 1^{er} septembre 1891.

³²² Émile Zola, *La Débâcle*, cité par Éléonore Reverzy, *op. cit.*, p. 100.

³²³ Sur le lien plus général entre darwinisme et hantise de la décadence, voir Evaghélia Stead, *Le Monstre, le singe et le fatus. Tétragonie et Décadence dans l'Europe fin-de-siècle*, Genève, Droz, 2004.

digestif, conséquence de l'éréthisme. « Notre estomac ne peut marcher du même pas que notre cerveau et notre système nerveux », constate ainsi Nordau lorsqu'il dresse l'étiologie de la dégénérescence : l'épuisante modernité impose un « énorme accroissement de dépense organique » à des Européens « incapables de [...] digérer³²⁴ » en proportion. La dyspepsie apparaît dès lors comme le premier syndrome d'une dégénérescence visant sournoisement la *tête*. Dans le discours clinique fin-de-siècle, les « ralentis de la nutrition³²⁵ » regroupent ainsi pêle-mêle les grands esprits, les épileptiques et les neurasthéniques – auxquels il conviendrait d'ajouter les anémiques, selon Charles Bouchard³²⁶, mais également les hystériques, dont le tympanisme spectaculaire relève de fait de la dyspepsie.

Le dégoût devient dès lors l'indice de cette dégénérescence dont la littérature est le premier document. Les romans de Huysmans en sont, bien entendu, l'exemple le plus symptomatique, tant ils semblent constituer les potentiels chapitres de l'ouvrage qu'Octave Uzanne appelle ironiquement de ses vœux : « LA PHYSIOLOGIE DU DEGOUT, *Méditations de cacositie transcendante*, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux précieux dyspeptiques parisiens³²⁷ ». Le darwinisme de Huysmans se mélange en effet à la philosophie de Schopenhauer et au malthusianisme³²⁸ pour faire du dégoût la manifestation des vaincus : incapables de participer au grand cycle de la vie, ceux-ci ne peuvent ni se nourrir, ni se reproduire.

Si l'homme de la seconde moitié du XIX^e siècle est bien « malade de progrès », son estomac est donc parmi les premiers touchés. En 1888, Octave Uzanne constate avec regret la disparition de la « chère si rabelaisienne » incarnée par « [c]et art gastronomique, dont Alexandre Dumas, Rossini, le baron Brisse et Monselet furent les derniers représentants³²⁹ ». Désormais, « [o]n ne s'aventure plus franchement dans la dégustation de tous les services, on s'observe, on craint les représailles de la digestion et on met quelque peu son estomac en interdit³³⁰ » car, « [à] mesure que l'intelligence des vivants a déployé ses ailes, leurs moyens digestifs

³²⁴ Max Nordau, *op. cit.*, t. I, p. 121.

³²⁵ L'expression, on s'en souvient, est de Maurice de Fleury, *op. cit.*, p. 263.

³²⁶ Voir ses *Leçons sur les maladies par ralentissement de la nutrition*, Paris, Librairie F. Savy, 1890.

³²⁷ Octave Uzanne, *op. cit.*, p. 128.

³²⁸ Voir par exemple le célèbre épisode de la lutte pour la tartine observée par des Esseintes au chapitre XIII : « Les marmots se battaient maintenant. Ils s'arrachaient des lambeaux de pain qu'ils s'enfonçaient, dans les joues, en se suçant les doigts. Des coups de pied et des coups de poing pleuvaient et les plus faibles, foulés par terre, ruaient, et pleuraient, le derrière raboté par les caillasses. / Ce spectacle ranima des Esseintes ; l'intérêt qu'il prit à ce combat détournait ses pensées de son mal ; devant l'acharnement de ces méchants mômes, il songea à la cruelle et abominable loi de la lutte pour l'existence, et bien que ces enfants fussent ignobles, il ne put s'empêcher de s'intéresser à leur sort et de croire que mieux eût valu pour eux que leur mère n'eût point mis bas. » (Joris Karl Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 282) ; ou encore dans *À van- l'eau* : « "Non, il faut être juste : chaque état a ses inquiétudes et ses tracas ; et puis, c'est une lâcheté lorsqu'on n'a pas de fortune que d'enfanter des mioches ! – C'est les vouer au mépris des autres quand ils seront grands ; c'est les jeter dans une dégoûtante lutte, sans défense et sans armes ; c'est persécuter et châtier des innocents à qui l'on impose de recommencer la misérable vie de leur père. – Ah ! Au moins, la génération des tristes Folantin s'éteindra avec moi !" Et, consolé, M. Folantin lapait sans se plaindre, une fois sorti du bain, l'eau de vaisselle de son bouillon, et déchiquetait l'amadou mouillé de sa viande. » (Joris Karl Huysmans, *op. cit.* [1882], dans *Nouvelles*, Paris, Flammarion, coll. « GF », 2007, p. 101-102).

³²⁹ Octave Uzanne, *op. cit.*, p. 115.

³³⁰ *Id.*, p. 128.

se sont rétrécis³³¹ ». Calqué avec humour sur la Théogonie d'Hésiode³³², ce principe de « gastronomie transcendante » formulé en 1839 est repris sans distance à la fin du siècle, et avec beaucoup moins de poésie. Pour Maurice de Fleury, « c'en est fait du temps de 1830, où nos poètes, taillés en hercules, se surmenaient sans en souffrir, ne causaient qu'à voix de stentor, pouvaient se passer de sommeil, digéraient des repas de réître, vidaient d'un trait des flacons d'eau-de-vie et ne se sentaient jamais plus dispos au travail que quand ils étaient un peu gris³³³ ». « Votre romancier favori, Madame, digère déplorablement », poursuit-il en une tirade médico-burlesque : « [a]près chacun de ses repas, il devient rouge, il a sommeil, il se sent alourdi ; son estomac se gonfle et son gilet le gêne : soyez sûre qu'il le déboutonne s'il dîne en famille ; s'il dîne en ville il se contente d'en desserrer furtivement la boucle³³⁴ ».

Dans sa sixième méditation (« De l'appétit »), Brillat-Savarin avait certes déjà eu recours à une sorte de mythe des ogres des premiers temps³³⁵ et Joseph Berchoux regrettait, avant lui, « l'estomac de nos pères³³⁶ ». Pour le médecin fin-de-siècle, cependant, la détérioration, proportionnelle à la marche du progrès, s'accélère et prend une tournure autrement plus dramatique. Pour Brillat-Savarin, comme pour les nutritionnistes tels le docteur Lombard, la courbe de la civilisation était censée épouser celle de la maîtrise nutritionnelle, qui déterminait la hiérarchie entre les nations et expliquait l'inégalité entre les classes, voire entre les races. Lorsqu'il étudie les effets de l'alimentation, en particulier de la féculé, Brillat-Savarin se livre ainsi à quelques considérations alliant diététique et géopolitique :

« On a observé qu'une pareille nourriture amollit la fibre et même le courage. On en donne pour preuve les Indiens, qui vivent presque exclusivement de riz, et qui se sont soumis à quiconque a voulu les asservir³³⁷. »

À la fin du siècle, cette hiérarchie nutritionnelle accuse des ratées, et consomme le divorce entre l'efficacité diététique et la civilisation, alors même que la colonisation paraît confirmer la suprématie du régime français. L'excès alimentaire pouvait certes avoir, pour Brillat-Savarin et d'autres, les mêmes effets débilitants que le manque, suivant l'exemple de la Rome décadente. La peur du Barbare à la fin du siècle repose cependant moins sur la thématique de l'orgie que sur le constat de son

³³¹ « Gastronomie transcendante. Les quatre menus, par M. E. Burat de Gurgy », *La Gastronomie*, n° 7, 17 novembre 1839.

³³² Pour Edmond Burat de Gurgy, l'« estomac humain a eu ses phases comme les générations et son cycle d'or comme le monde ». À « l'âge d'or » correspond un menu datant de l'Empereur Claudius Albinus, à « l'âge d'argent » celui de l'époque de François I^{er}, et à « l'âge d'airain » un menu de l'an VIII. « L'âge de fer » illustre « le pauvre laisser-aller des mâchoires contemporaines » (art. cité).

³³³ Maurice de Fleury, *op. cit.*, p. 122.

³³⁴ *Id.*, p. 123. C'est ce passage qui est raillé par Colin Tampon dans son article du *Figaro*.

³³⁵ « Quand on voit, dans les livres primitifs, les apprêts qui se faisaient pour recevoir deux ou trois personnes, ainsi que les portions énormes qu'on servait à un seul hôte, il est difficile de se refuser à croire que les hommes qui vivaient plus près que nous du berceau du monde ne fussent aussi doués d'un bien plus grand appétit. », Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 74.

³³⁶ « Hélas ! nous n'avons plus l'estomac de nos pères. / Il en faut convenir : les progrès des Lumières / Et de la vérité, la hauteur des esprits, / Semblent avoir changé nos premiers appétits... / Bons humains du vieux temps, race d'hommes robustes, / Notre siècle vous fait des reproches injustes / Sur vos antiques mœurs : notre siècle a grand tort. / Je dois en convenir, vous n'aviez pas encor / Atteint l'âge avancé de la mélancolie ; / Mais vous digérez bien, et je vous porte envie... », Joseph Berchoux, *op. cit.*, p. 46.

³³⁷ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 82-83.

impossibilité, et sur la hantise d'un carnage qui ne serait pas le fait des peuples civilisés, mais le résultat de la supériorité de la diète sauvage. Bien qu'il soit majoritairement à la gloire de l'épopée coloniale, le « roman d'aventures géographiques³³⁸ » peut ainsi refléter l'ambivalence de cette lecture darwinienne du régime alimentaire. En apparence, la découverte relatée sert à confirmer la suprématie de la civilisation sur la barbarie, en confrontant notamment les rites alimentaires, réels ou fantasmés³³⁹. L'axiologie véhiculée par l'opposition entre le cru et le cuit ou par le franchissement de tabous comme l'anthropophagie³⁴⁰ se heurte néanmoins à une forme de fascination pour la supériorité *naturelle* des estomacs colonisés ou en phase de l'être. Chez Jules Verne comme chez le médecin et romancier populaire Louis Bousсенard ou l'ancien militaire des colonies Louis Noir, ce n'est ainsi que fascination pour l'« organe étonnant qu'[est] un estomac australien³⁴¹ », ou pour « la contenance [des] estomacs³⁴² » du Peau-Rouge et ses « propriétés absorbantes³⁴³ », quand il ne s'agit pas de se demander si « l'estomac d'un Cafre n'est pas capable de tout³⁴⁴ ». La réduction de l'Autre à sa voracité est par conséquent à double tranchant : elle l'animalise en faisant de lui un glouton, mais témoigne dans le même temps de sa problématique capacité d'adaptation, à un moment où les théoriciens de la dégénérescence font de la dyspepsie le revers du progrès.

Le règne de Gaster se traduit donc globalement par l'élaboration d'un système normatif définissant un *savoir-vivre* renvoyant à un comportement social de référence, mais également à une physiologie en partie imaginaire. Dans les deux cas, l'estomac dicte sa loi, en devenant un organe à la fois allégorique et métonymique : de sa physiologie découle celle du cerveau, de la pensée, et finalement du corps dans son ensemble, dont le comportement est scruté à partir de ce que sa nutrition ou sa digestion peuvent signifier. La nouvelle norme que Gaster contribue à façonner suppose par conséquent une redéfinition du goût physiologique, mais également esthétique : l'art de vivre auquel la gastronomie est associée inclut une évaluation de l'art lui-même, et des canons esthétiques qui le caractérisent.

³³⁸ Matthieu Letourneux, *Le Roman d'aventures (1870-1930)*, Limoges, Pulim, 2010, en particulier p. 288.

³³⁹ Dans son étude sur le roman colonial, Jean-Marie Scillan note que les « affabulations culinaires » sont nombreuses, comme dans *Les Mangeurs d'hommes* – l'un des épisodes du *Tour du monde d'un gamin de Paris* de Louis Bousсенard (1880) : « Pour le petit déjeuner, on sert au roi des rognons de rhinocéros au coulis de fourmis rouges en purée ; pour le dîner des mains de gorilles farcies aux langues de flamands roses et aux œufs de fourmis rouges, le roman comparant cette subtilité gastronomique aux menus servis dans les restaurants parisiens lors du siège de 1870-1871. » (*Aux sources du roman colonial (1863-1914). L'Afrique à la fin du XIX^e siècle*, Paris, Karthala, 2006, p. 468-469).

³⁴⁰ Sur la récurrence de l'épisode anthropophagique, voir Jean-Marie Scillan, *op. cit.*

³⁴¹ Louis Bousсенard, *À travers l'Australie. Les Dix millions de l'Opossum Rouge*, M. Dreyfous, 1879, p. 14.

³⁴² Louis Bousсенard, *Aux antipodes*, C. Marpon et E. Flammarion, 1890, p. 113.

³⁴³ Louis Noir, *Le secret du dompteur : grand roman d'aventures*, Librairie des publications à 5 centimes, 1883, p. 19.

³⁴⁴ Jules Verne, *L'Étoile du Sud, le Pays des diamants*, Paris, Hetzel, 1884, p. 164.

DEUXIÈME PARTIE : L'ART CULINAIRE

L'analyse du discours gastronomique et du paradigme physiologique qu'il mobilise a démontré leur rôle dans l'édification d'un nouvel ordre social dont l'estomac, symbole de l'ordre bourgeois, constitue l'organe-roi. L'importance de l'œuvre de codification initiée par Brillat-Savarin ainsi que la large diffusion du discours gastronomique, en particulier dans la presse, ont parallèlement mis en relief l'impact proprement esthétique de la gastronomie. Les normes produites n'ont en effet pas que des conséquences diététiques ou sociales : l'idéologie qu'elles desservent suppose également une réflexion sur la forme destinée à la transmettre. L'entreprise de codification gastronomique se double par conséquent d'un art poétique plus ou moins conscient et élaboré, destiné quoi qu'il en soit à épouser et soutenir le *goût* de l'époque. C'est de cet art culinaire dont il sera désormais question, de ses acteurs, de ses principes et de ses formes.

Le XIX^e siècle n'a pourtant pas, de ce point de vue, la dimension révolutionnaire qu'il peut avoir dans le domaine des pratiques épicuriennes : le lien entre les mets et les mots, entre l'art de dîner et celui de converser, est une constante qui échappe aux bouleversements de l'Histoire et passe outre les régimes politiques. Si Gaster peut constituer une allégorie du siècle, c'est néanmoins que l'estomac devient une matrice inédite du goût esthétique : inédite parce que résolument physiologique, et non plus simplement métaphorique ; inédite également par l'ampleur qu'acquiert le paradigme de la *consommation* au cours du siècle.

Grimod de la Reynière joue dans cette perspective un rôle charnière : son œuvre à la fois critique et gastronomique assure la transition entre une esthétique du goût fondée sur la métaphore culinaire, et une physiologie du goût esthétique, dont le type du gourmet constitue le promoteur (chapitre I).

Mais la consommation a également des implications plus strictement littéraires, en lien avec l'avènement de la presse. L'analogie entre la lecture et l'ingestion est en effet confortée par le développement d'une « littérature industrielle³⁴⁵ » qui reflète la transformation des modalités de production, et témoigne des évolutions de l'horizon d'attente. Cet art culinaire doit donc également être envisagé dans le sens que lui donne Hans Robert Jauss³⁴⁶, puisque le paradigme alimentaire permet de traduire, au XIX^e siècle, les mutations affectant le champ littéraire, et qu'il irrigue les polémiques qui en découlent, notamment autour du roman feuilleton (chapitre II).

Qu'elle soit critique ou feuilletonnesque, la littérature médiatique est donc un vecteur fondamental de l'art culinaire. Sa vocation « panoramique » y est sans doute pour beaucoup. La connaissance transmise repose en effet essentiellement sur la sélection et l'assimilation quotidiennes, de telle sorte que dans la presse, conformément à la formule de Bachelard, « le réel est de prime abord un

³⁴⁵ Charles-Augustin Sainte-Beuve, art. cité.

³⁴⁶ « On appelle "écart esthétique" la distance entre l'horizon d'attente préexistant et l'œuvre nouvelle dont la réception peut entraîner un "changement d'horizon" en allant à l'encontre d'expériences familières ou en faisant que d'autres expériences, exprimées pour la première fois, accèdent à la conscience. [...] Lorsque cette distance diminue et que la conscience réceptrice n'est plus contrainte à se réorienter vers l'horizon d'une expérience encore inconnue, l'œuvre se rapproche du domaine de l'art "culinaire", du simple divertissement. » Hans Robert Jauss, *Pour une esthétique de la réception*, Paris, Gallimard, 1978, p. 53.

aliment³⁴⁷ ». Héritière de l'optique panoramique, la *mimesis* réaliste lie également de manière étroite les processus de narration et de digestion. L'analogie entre les mets et les mots y est mise au service d'une écriture physiologique à travers laquelle l'homme de lettres ambitionne de « manger son siècle³⁴⁸ » pour le transformer en une œuvre médiatrice de savoirs : zolienne, cette formule excède très largement l'esthétique naturaliste, et permet alors de cerner le principe poétique d'un art culinaire largement partagé (chapitre III).

³⁴⁷ Gaston Bachelard, *La Formation de l'esprit scientifique, Contribution à une psychanalyse de la connaissance objective*, Paris, Vrin, 1986, p. 169.

³⁴⁸ Émile Zola, « Les droits du romancier », *Le Figaro*, 6 juin 1896.

1. L'avènement du gourmet

« Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine³⁴⁹. »

Lorsqu'il commente les écrits de Grimod de la Reynière, Jean-Claude Bonnet définit la gastronomie comme une « restriction esthétisante du culinaire » et voit à travers elle « l'avènement du gourmet³⁵⁰ ». La constitution du gourmet en véritable type social a en effet pour point de départ manifeste la personnalité de Grimod, considéré par les gastronomes comme « le premier d[es] écrivains de cuisine³⁵¹ ». Fondateur de la Société épicurienne en 1806, Grimod s'inscrit d'emblée dans la lignée de la Société du Caveau qui, depuis sa fondation en 1729 et sa perpétuation sous différentes formes, allie chansons et repas, appréciations culinaires et commentaires esthétiques³⁵². Dans ce qui s'apparente à des mémoires communs, Grimod et Cadet de Gassicourt évoquent ainsi « [l]es bons mots, les saillies, les observations qui avaient lieu aux dîners de la *Société épicurienne*³⁵³ » et célèbrent par là même la « succulente mémoire³⁵⁴ » des mets et des mots. Bien que ce rapprochement ne soit pas novateur³⁵⁵, il marque durablement la société postrévolutionnaire qui, si l'on en croit Charles Monselet, fut fascinée par les soupers de Grimod, auquel ce dernier sut très vite donner l'ampleur d'un événement³⁵⁶. Qu'il s'agisse du « souper commémoratif de mademoiselle Quinault » ou du « souper funèbre » repris par Huysmans dans *À rebours*, le dîner-prié a pour l'auteur du *Journal des Gourmands et des belles* une dimension publique excédant le cercle étroit de ses invités, et concilie volontiers célébration mondaine et entreprise publicitaire³⁵⁷. Rangé parmi les « oubliés et les dédaignés » par Monselet, Grimod de la Reynière a donc survécu à travers ses « œuvres », imitées par Rétif de la Bretonne

³⁴⁹ Épigraphe de *La Gastronomie, revue de l'art culinaire ancien et moderne*.

³⁵⁰ Jean-Claude Bonnet, « Présentation », *Écrits gastronomiques. Almanach des gourmands (Première année : 1803) suivi de Manuel des Amphitryons (1808) par Grimod de la Reynière* [1978] (Jean-Claude Bonnet éd.), Paris, U.G.E., coll. « Bibliothèques 10/18 », 1997, p. 51.

³⁵¹ Charles Monselet, *Les originaux du siècle dernier*, op. cit., p. 317.

³⁵² Voir sur ce point Brigitte Level, *À travers deux siècles, le Caveau, société bachique et chantante, 1726-1939*, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, Paris 1988.

³⁵³ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *Le Gastronomes français, ou L'art de bien vivre*, op. cit., p. VII.

³⁵⁴ *Id.*, p. VI.

³⁵⁵ Voir, bien sûr, l'ouvrage de Michel Jeanneret, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.

³⁵⁶ Voir Charles Monselet, *Les originaux du siècle dernier*, op. cit., p. 339 : « À Paris, où l'on se passionne aussi vite que l'on se dégoûte, on se passionna pour les soupers de Grimod de la Reynière, auxquels le comte d'Artois lui-même voulut assister incognito. »

³⁵⁷ *Id.*, p. 339. Sur le souper « Quinault », qui a coûté « plus de dix mille livres », voir le récit qu'en fait le Bibliophile Jacob [Paul Lacroix] dans *Mystificateurs et mystifiés : histoires comiques*, Paris, chez tous les libraires, 1875. Le terrible « mystificateur » qu'était Grimod justifie ainsi la dépense auprès de son père, fermier-général : « il avait voulu faire honte aux héritiers collatéraux de cette actrice célèbre [qui venait de mourir], lesquels n'avaient pas envoyé de billet d'enterrement à ses amis, et s'étaient bornés à la faire enterrer presque en cachette. / – La meilleure manière d'honorer les morts, dit-il, c'est de faire acte de bon vivant, en mémoire d'eux. » (*id.*, p. 119). L'amphitryon aurait cependant, selon le Bibliophile Jacob, précisé à la fin de chacun des services son fournisseur, qui est toujours un membre de sa famille... Quant au souper ayant inspiré le « dîner de faire-part d'une virilité momentanément morte » d'*À rebours*, il accompagnait, avec force réclame, la publication, par Grimod, de ses *Réflexions philosophiques sur le plaisir ; par un célibataire* (1784).

ou Hugo, avant de fournir un modèle au trublion fin-de-siècle qu'est des Esseintes³⁵⁸.

Du gourmand au gourmet : émergence d'un nouveau type

La principale innovation attribuable à Grimod est néanmoins d'ordre définitionnel. Alain Drouard rappelle en effet que « "gourmand" est encore synonyme de "glouton", de "goulu" dans le dictionnaire de l'Académie française de 1787 et s'y oppose à "gourmet", celui qui sait apprécier la qualité des vins et des mets³⁵⁹ ». L'*Almanach* de Grimod opère de ce point de vue une révolution sémantique, que confirme et explicite le « Discours préliminaire » du *Gastronome français* : Grimod et Cadet de Gassicourt y confessent vouloir « examiner sérieusement si l'opinion des sobres sur la gourmandise a d'autres fondements qu'un mauvais estomac », afin de lutter contre les « préjugés » qui « ont une telle influence sur les têtes faibles³⁶⁰ ». Aux « détracteurs de l'appétit », qui « sont parvenus à faire considérer comme une vertu un vice d'organisation³⁶¹ », les membres de la Société épicurienne opposent donc les « qualités morales³⁶² » du gourmand, arguant du fait que « [l]a plupart des rites religieux sont des actes de dégustation³⁶³ ». Dans sa onzième méditation, consacrée à la gourmandise, Brillat-Savarin tiendra le même discours, convaincu que « la gourmandise est l'apanage exclusif de l'homme³⁶⁴ » :

« J'ai parcouru les dictionnaires au mot *Gourmandise*, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la *gourmandise* proprement dite avec la *gloutonnerie* et la *voracité* : d'où j'ai conclu que les lexicographes, quoique très-estimables d'ailleurs, ne sont pas de ces savants aimables qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Laffitte ou du Clos-Vougeot³⁶⁵. »

Le discours du gastronome aura donc pour fonction de se substituer aux « charlatans, digérant mal et parlant bien³⁶⁶ », en incarnant une nouvelle alliance, épicurienne, entre les mets et les mots³⁶⁷. À partir de Grimod de la Reynière, la gourmandise suppose en effet un appétit métaphorique, une fringale de mots que seul le dîner fin, réalisé par des « gens d'esprit », peut satisfaire. Dans son *Dictionnaire de cuisine*, Dumas fait sienne la leçon de l'auteur du *Manuel de l'amphitryon*, au point de

³⁵⁸ Selon Charles Monselet, les soupers de Grimod auraient également servi de modèle « à Rétif de la Bretonne dans *Le Drame de la vie*, et à Victor Hugo dans le dernier acte de *Lucrece Borgia* » (*op. cit.*, p. 339).

³⁵⁹ « La science de gueule », dans *La gourmandise. Délices d'un péché* (Catherine N'Diaye éd.), Paris, Autrement, coll. « Mutations/Mangeurs », 1993, p. 149.

³⁶⁰ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *op. cit.*, p. 1.

³⁶¹ *Id.*, p. 1-2.

³⁶² *Id.*, p. 3.

³⁶³ *Id.*, p. 5.

³⁶⁴ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 59.

³⁶⁵ *Id.*, p. 160-161.

³⁶⁶ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *op. cit.*, p. 1.

³⁶⁷ Jean-Claude Bonnet note par ailleurs que « [l]es estampes frontispices de l'*Almanach* indiquent constamment le rapport mets/mots. », « Présentation », *op. cit.*, p. 23.

considérer la gourmandise comme une caractéristique de l'homme civilisé³⁶⁸. Quant à Maupassant, il achève, à la fin du siècle, la réhabilitation de ce péché capital, en voyant dans la gourmandise la passion « la plus digne des artistes en raffinements³⁶⁹ », voire une forme supérieure de la sensualité et de l'intelligence :

« De création purement humaine, inconnue aux premiers vivants, perfectionnée d'âge en âge, grandissant avec les civilisations, dédaignée des barbares et de la plèbe, incomprise des médiocres, méprisée des sots, ce qui est une gloire ; peu appréciée des femmes, ce qui l'idéalise ; variable à l'infini malgré les siècles et les travaux des grands cuisiniers, – la *gourmandise* réside dans l'exquise délicatesse du palais et dans la multiple subtilité du goût, que peut seule posséder et comprendre une âme de sensuel cent fois raffiné³⁷⁰. »

La gourmandise peut dès lors devenir la garantie – voire la condition – du sens esthétique :

« Un homme qui ne distingue pas une langouste d'un homard, un hareng, cet admirable poisson qui porte en lui toutes les saveurs, tous les arômes de la mer, d'un maquereau ou d'un merlan, et une poire crassane d'une duchesse, est comparable à celui qui confondrait Balzac avec Eugène Sue, une symphonie de Beethoven avec une marche militaire d'un chef de musique de régiment, et l'Apollon du Belvédère avec la statue du général de Blamont³⁷¹ ! »

Bien que, dans *Le Rosier de Madame Husson*, le docteur Marambot ne se définisse pas comme gourmet, il concède que « [m]anquer de goût, c'est être privé d'une faculté exquise, de la faculté de discerner la qualité des aliments, comme on peut être privé de celle de discerner les qualités d'un livre ou d'une œuvre d'art³⁷² ». Sa définition de la gourmandise confirme ainsi la porosité de la frontière entre le gourmand et le gourmet, le premier héritant de l'aura de connaisseur du second, qui voit en retour son champ d'expertise s'élargir.

S'il faut en effet attendre 1873 pour que le Littré précise que le gourmet est aussi, « par extension », un « fin gourmand³⁷³ », l'emploi du terme dans ce sens est bien antérieur. « Le repas terminé », le professeur Delteil de Champfleury pousse, dès 1857, « un soupir de béatitude tel qu'on l'aurait entendu d'un gourmet mangeur de truffes³⁷⁴ », et dans *Celle-ci et celle-là*, nouvelle publiée en 1833, Gautier avait déjà utilisé le terme comme synonyme de connaisseur en matière de bonne chère³⁷⁵. Les exemples sont nombreux, et témoignent en premier lieu de la prégnance de la gastronomie, dont la connaissance spéciale suppose des ajustements sémantiques, voire une forme d'inventivité lexicale.

³⁶⁸ Voir Alexandre Dumas, *Le Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1873, p. 2 : « Mais, quelque part que l'homme soit né, il faut qu'il mange ; c'est à la fois la grande préoccupation de l'homme sauvage et de l'homme civilisé. Seulement, sauvage, il mange par besoin. / Civilisé, il mange par gourmandise. »

³⁶⁹ Guy de Maupassant, « Amoureux et primeurs », *Le Gaulois*, 30 mars 1881.

³⁷⁰ *Ibid.*

³⁷¹ Guy de Maupassant, *Le Rosier de Madame Husson*, Paris, Quantin, 1888, p. 8.

³⁷² *Id.*, p. 7.

³⁷³ *Dictionnaire de la langue française*, Paris, Hachette, 1873, t. 2, p. 1900.

³⁷⁴ Champfleury, *Les Souffrances du professeur Delteil*, Paris, Michel Lévy frères, 1857, p. 69.

³⁷⁵ « Avec des connaisseurs comme vous, je ne puis farcir ma dinde de marrons au lieu de truffes ; vous êtes trop fins gourmets pour ne pas vous en apercevoir tout de suite, et vous crieriez haro sur moi, ce que je veux éviter par-dessus toute chose. », Théophile Gautier, *Celle-ci et celle-là*, dans *Œuvres, op. cit.*, p. 133.

L'évolution définitionnelle du couple gourmand/gourmet s'accompagne en effet, à l'époque des physiologies littéraires, d'une intense activité typologique, traduisant les tâtonnements à l'œuvre. Se revendiquant de Gall et Lavater³⁷⁶, Balzac entame ainsi dans *La Silhouette* du 24 juin 1830 une « Physiologie gastronomique » respectant les « grandes divisions de la science » que sont « le glouton ; – le mangeur ; – le gourmand ; – le friand ; – le gastronome ; – l'ivrogne ; – le buveur ; – le sommelier [sic] ; – le dégustateur ; – le gourmet³⁷⁷ ». Si seuls les portraits du glouton et du mangeur sont finalement réalisés, le premier numéro de *L'Entr'acte du gastronome* achève l'entreprise en faisant le tour des « classes digérantes », du « gourmet » au « tube digestif » :

« Le *gourmet* et le *gourmand* sont, dans la langue scientifique, deux subdivisions du gastronome. Le *gourmet* est celui qui sait apprécier les vins et les boissons ; le *gourmand* s'attache surtout à la bonne chère : ce sont les deux moitiés du gastronome ; il faut les réunir pour reconstruire l'entier.

Par une confusion déplorable, l'un et l'autre de ces mots ont été détournés de leur sens primitif. Le gourmet se prend souvent pour le gastronome de profession, pour l'homme dont l'état est de bien connaître les boissons, de distinguer le cru d'un vin, le degré d'une liqueur.

Le *gourmand* et la *gourmandise* sont devenus le pécheur et le péché. Chez le gastronome tout était vertu et perfection ; chez le gourmand il y a mélange de vice. C'est un type imparfait ; c'est un gastronome avorté qui voudrait atteindre son modèle, mais qui préfère trop souvent la quantité à la qualité, l'apparence à l'essence. L'enfant est né gourmand ; s'il a de l'esprit il devient gastronome ; s'il en manque, il tombe dans la gloutonnerie, à moins que d'une nature indécise et puérile il ne reste gourmand ou qu'il ne dissimule son incapacité sous les dehors de la sobriété. Alors il fait de nécessité vertu.

Le *friand* est un gourmand d'élite qui n'est alléché que par quelques espèces d'aliments délicats, des bonbons, des sucreries, des crèmes, des entremets et, surtout des pâtisseries. C'est l'enfant gâté devenu gastronome.

Le *glouton*, le *goulu*, le *goïnfre*, variétés d'un même genre, sont des êtres dont la voracité est trop grande pour être domptée, trop inintelligente pour être dirigée. [...]

Au dernier degré de l'échelle des gloutons, on rencontre le tube digestif. Il ne faut pas lui demander comment il vit ; il végète. C'est une plante qui se nourrit sans avoir la conscience bien nette des qualités du terroir dont elle tire ses sucs. C'est de l'idiotisme mêlé à de la gourmandise ou à de la gloutonnerie³⁷⁸. »

Dans un cas comme dans l'autre, le boire et le manger renvoient à « deux catégories distinctes », Balzac soulignant même que « [l']homme qui réunirait la qualité de *gastronome* au même degré que celle de *gourmet*, serait un phénomène, un monstre dans la nature³⁷⁹ ». *L'Entr'acte du gastronome* témoigne néanmoins déjà d'une

³⁷⁶ « Lavater, Gall et autres physiologistes, ont trouvé le secret de deviner les affections morales, physiques et intellectuelles des hommes, par l'inspection méditée de leurs physionomies, de leur démarche, de leurs crânes. [...] Les bosses de la tête, le feu des yeux, les battements du cœur ont été analysés ; mais on a négligé la délicatesse du palais, la capacité et les mouvements de l'estomac. », [Honoré de Balzac], « Physiologie gastronomique », *La Silhouette*, 15 août 1830.

³⁷⁷ *Ibid.*

³⁷⁸ André Borel d'Hauterive, « Des diverses espèces de gastronomes », *L'Entr'acte du gastronome : nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris*, n° 1, 14 décembre 1851. Voir également l'article de J. W. Romand dans *L'Entremets du gastronome* (nouveau titre du journal) du 4 janvier 1852 : « De la gastronomie. Première Partie – Physiologie. Deuxième partie – physionomie ». Le journaliste y définit « trois manières de manger » : « la gloutonnerie, la gourmandise et la gastronomie », avant de noter que « le gastronome se distingue du gourmand en ce qu'il a le front plus développé, le nez moins épais (les grands nez sont presque tous amis de la bonne chère) ; ses lèvres sont fines et cependant saillantes. Règle générale, la lippe, c'est-à-dire la lèvre inférieure plus forte que l'autre, dénote un penchant à la gourmandise plus ou moins raffinée. Le gastronome a la figure ovale et quelque fois amaigrie. »

³⁷⁹ Honoré de Balzac, art. cité.

évolution, en faisant du gourmand un type (dans « la langue scientifique ») et de la gourmandise une qualité commune : la notion de raffinement s'en trouve finalement reportée vers un nouveau type (le « gourmand d'élite » qu'est le « *friand*³⁸⁰ »), alors que le gourmet incarne à lui seul l'idée du buveur distingué. Il faudrait d'ailleurs ajouter à cette typologie déjà complexe le cas du « viveur » décrit dans la vaste entreprise physiologique des *Français peints par eux-mêmes* :

« Loin de Paris, le viveur mourrait de chagrin ou de consommation. "La province, me disait Nollis, n'est à mes yeux qu'un immense garde-manger, je ne veux pas plus y aller que je ne veux passer par la cuisine avant de me mettre à table. En province les estomacs n'ont pas d'esprit ; ils mangent, mais ils ne savent pas manger ; le viveur de département n'est qu'un glouton, ce n'est pas même un gourmand³⁸¹". »

Alors, donc, que le fin mangeur voit proliférer ses dénominations, dont l'appréciation est qui plus est à géographie variable (puisque « le viveur de département n'est qu'un glouton »), le fin buveur assoit son identité de *connaisseur*, au point de grignoter celle du gastronome, comme en témoigne le titre choisi par Monselet pour prolonger les revues des années 1830 : *Le Gourmet, journal des intérêts gastronomiques*.

« Frère du dandy, de l'amateur, du lettré³⁸² », le gourmet impose donc progressivement sa marque, en incarnant la dimension esthète du discours gastronomique, cette « saveur du style » à laquelle Balzac attribue la « raison du succès rapide de la *Physiologie du goût*³⁸³ ». Car si Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin ont souvent été opposés – chacun ayant ses partisans³⁸⁴ – le discours gastronomique renverra, tout au long du XIX^e siècle, moins à une « manière de faire » qu'à une « manière de dire³⁸⁵ ». Brillat-Savarin est finalement, de ce point de vue, le plus explicite, lorsqu'il souligne dans sa préface la nécessité de se faire « *néologue* », voire « *romantique*³⁸⁶ » pour traduire la richesse de son objet, en empruntant aux cinq langues dont il possède, laisse-t-il entendre, le goût. La complémentarité entre le plaisir des mots et le « plaisir de la table » est d'ailleurs au cœur de la méditation qui lui est consacré : après avoir livré une recette inspirée par « Gasterea », Brillat-Savarin présente l'anecdote racontée comme « un bonbon qu'[il] me[t] dans la bouche du lecteur, pour le récompenser de la complaisance qu'il a de [le] lire avec plaisir³⁸⁷ ». *Le Gourmet* convertira en formule cette association du récit technique au récit poétique, mais en inversant leur hiérarchie, à l'image du poème de Duranty sur « Les boudins », accompagné d'une « Note sur la cuisson des boudins

³⁸⁰ André Borel d'Hauterive, art. cité.

³⁸¹ Eugène Briffault, « Le viveur », dans *Les Français peints par eux-mêmes*, Paris, Léon Curmer éd., 1840, t. I, p. 371.

³⁸² Jean-Claude Bonnet, « Présentation », *op. cit.*, p. 51.

³⁸³ Article « Brillat-Savarin » [1835], *Biographie universelle, op. cit.*, p. 536.

³⁸⁴ Pour Monselet, par exemple, « Brillat-Savarin, semblable à un autre Améric Vespuce [sic], a hérité de toute la gloire qui revenait à Grimod de la Reynière », bien qu'il soit « un buveur d'eau de seltz, un petit-maître qui se préoccupe autant de faire briller son esprit que son appétit » (Charles Monselet, *op. cit.*, p. 395). Se dire « gourmet » au sens large de « gastronome », c'est donc plutôt s'inscrire dans la lignée de Grimod.

³⁸⁵ Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, coll. « Archives », 1998, p. 53.

³⁸⁶ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 34.

³⁸⁷ *Id.*, p. 202.

dont il est question dans le poème³⁸⁸ ». La lettre que Solié, l'un des « littérateurs gras » de la première heure, adresse à Monselet formalise avec plus ou moins de bonheur le cahier des charges que doit, selon lui, remplir *Le Gourmet* :

« Sois le Malherbe de la gourmandise ; deviens le législateur de la poésie de la table ;

D'un *mets* mis en sa place enseigne le pouvoir

Et tu auras mieux mérité de l'humanité que les conquérants qui ont affamé le monde, ou que les philosophes qui ont préconisé l'oignon au gros sel³⁸⁹. »

Bien qu'elle prenne la forme désacralisante du calembour (Solié concède ensuite « prêche[r] comme saint Jean, dans le *dessert*³⁹⁰ »), l'analogie entre l'ordonnement des mots et l'ordonnance de la table a malgré tout, pour le gourmet, le même sérieux que la frivolité pour le dandy. Évoquée sur le ton de la blague, cette transformation d'un art poétique en art culinaire est au fondement même de la gastronomie, et elle participe d'un mouvement plus vaste de « *culinarisation*³⁹¹ » du goût esthétique.

Critique et gastronomie : le goût des mots

L'avènement du gourmet a en effet pour corollaire l'émergence d'un discours critique où la gastronomie tend à devenir une mesure universelle du goût, en particulier lorsqu'il s'agit de caractériser des œuvres plastiques ou picturales³⁹², comme chez Gautier³⁹³, Zola³⁹⁴ ou Huysmans³⁹⁵. De manière plus générale, l'énoncé gastronomique permet d'attester des pouvoirs du langage, ainsi que le montre Roland Barthes dans sa « Lecture de Brillat-Savarin³⁹⁶ ». Le discours du gourmet

³⁸⁸ *Le Gourmet*, n° 7, 4 avril 1858.

³⁸⁹ « Correspondance », *Le Gourmet*, n° 4, 14 mars 1858. Le vers de Solié pastiche celui de Boileau : « Enfin Malherbe vint, et, le premier en France, / Fit sentir dans les vers une juste cadence, / D'un mot mis en sa place enseigna le pouvoir, / Et réduisit la muse aux règles du devoir. » (*Art poétique*, chant I, v. 131-134).

³⁹⁰ *Ibid.*

³⁹¹ J'emprunte l'expression à Frédérique Desbuissons, « Les couleurs de l'alimentation : la peinture française au prisme de la nourriture, 1860-1880 », dans *La Cuisine de l'œuvre, op. cit.*, p. 185.

³⁹² Sur ce point, voir Frédérique Desbuissons, *op. cit.*

³⁹³ Voir sur ce point Alain Montandon, pour qui « [J]es écrivains au XIX^e siècle, Gautier en premier, se sont saisis de l'onomastique savoureuse qui accumule termes rares et souvent hermétiques au profane, avec ces entassements oxymoriques qui font se voisiner la neige et le feu, le sucré et le salé, le doux et le pimenté. », *La Cuisine de Théophile Gautier*, Paris, Éditions Alternatives, 2010, p. 31. Gautier est par ailleurs un collaborateur régulier du *Gastronome*. Marie-Claude Schapira (« Notes et documents. Th. Gautier, l'orient et le "Gastronome" », *RHLF*, mars-avril 1970, p. 815-828) lui attribue « L'Arabe et le Persan » (7 novembre 1830), « Un repas au désert de l'Égypte » (24 mars 1831), « Le festin de Balthazar » (8 mai 1831), « L'incendie de Persépolis » (19 mai 1831), et Alain Montandon « Le cauchemar d'un mangeur » (22 mai 1831). Gautier publiera par ailleurs dans *Le Gourmet* « La gastronomie britannique » (18 mars 1858) et « Dîner turc » (20 juin 1858).

³⁹⁴ Sur ce point, voir Colette Becker, « Zola, un critique gourmet », dans *La Cuisine de l'œuvre, op. cit.*, p. 171-184. L'équation « art = cuisine » est également étudiée par Jean-Pierre Leduc Adine, « Le vocabulaire de la critique d'art en 1866 ou "les cuisines des beaux-arts" », *Les Cahiers Naturalistes*, n° 54, 1980, p. 138-153.

³⁹⁵ L'obsession alimentaire de Huysmans est bien connue, et s'exprime en premier lieu dans son activité critique, qu'il s'agisse de tourner en dérision « le Jésus à la mayonnaise de M. Merson », « la Vénus à la crème de Cabanel » (*L'Art moderne* [1883], Paris, Stock, 1902, p. 29 et 263), ou encore « ces pâtisseries de l'art où la vue peut goûter aux crèmes de Boucher et aux flans de Greuze » (*De tout*, Paris, Stock, 1902, p. 137-138).

³⁹⁶ Pour Barthes, « le signe appelle les délices de son référent à l'instant même où il en trace l'absence », *Le Bruissement de la langue*, Paris, Seuil, coll. « Points Essais », 1984, p. 317.

fournit un paradigme au pouvoir de la représentation esthétique, centrée sur le désir et régie par la « bathmologie » – cette « science des degrés » que Barthes compare alors à l'effet produit par le champagne³⁹⁷.

Présente chez Brillat-Savarin, cette convergence du culinaire et de l'esthétique est néanmoins d'abord mise en œuvre par Grimod de la Reynière, qui lui donne en outre une tournure propre au XIX^e siècle. Si les auteurs de *Physiologie du goût* et de *L'Almanach gourmand* s'inscrivent tous deux dans la tradition des « délices de la table » incarnée par *Les Dons de Comus*, seul le second, en effet, s'est livré à la double activité de critique artistique et de critique gastronomique³⁹⁸. Dans le « discours préliminaire » du *Censeur dramatique*, Grimod de la Reynière témoigne d'ailleurs d'une forme de porosité entre les deux exercices, qui constitueront par la suite l'armature de la presse gastronomique :

« Le goût du Théâtre, qui, depuis quelques années surtout, s'est étendu sur toutes les classes de la Société, semble être devenu une fureur plus encore qu'un besoin. Le Peuple Romain demandait *panem et circenses* ; *circenses* seulement est devenu le cri du peuple de Paris. Il a supporté patiemment quatre mois de la plus affreuse disette ; nous doutons qu'il pût supporter, pendant un seul, la clôture de tous les Théâtres³⁹⁹. »

Le parallèle entre goût culinaire (*panem*) et esthétique (*circenses*) prend certes la forme d'une expression consacrée dont l'objectif est avant tout d'affirmer la supériorité d'un besoin sur un autre (puisque la « disette » de théâtre est la plus insupportable). *L'Alambic littéraire*, qui reprend en 1803 la formule du *Censeur dramatique*, propose néanmoins dans son préambule une justification du titre intéressante en ce qu'elle pousse plus avant le parallèle pour, semble-t-il, dégager une forme commune :

« Essayons d'abord de justifier ce que le titre de cet ouvrage pourrait présenter de bizarre à l'esprit de plus d'un Lecteur ; car, l'on n'aperçoit pas du premier coup-d'œil, quel rapport il peut y avoir entre un Alambic et un livre.

Mais que l'on prenne la peine de réfléchir un instant, avant de taxer l'auteur de singularité, et l'on se convaincra sans peine, que non seulement ce titre s'adapte très bien à l'Écrit que nous publions ; mais qu'il était peut-être celui qui pouvait le mieux lui convenir. Qu'est-ce en effet que cet ouvrage ? Un recueil d'Extraits raisonnés, dans lesquels on n'a rien épargné pour analyser avec soin les nouveautés qu'ils ont pour objet, pour offrir au Lecteur le résultat de leurs éléments, en quelque sorte leur esprit. Or, un Alambic sert-il, dans les sciences naturelles, à d'autres usages ? C'est par son moyen qu'on dégage les substances végétales de leurs principes grossiers, de leur flegme, de leurs parties terrestres, pour en obtenir cet esprit recteur, qui, s'il est permis de s'exprimer ainsi, est l'âme des corps inanimés⁴⁰⁰. »

³⁹⁷ « La bathmologie ce serait le champ des discours soumis à un jeu de degrés. Certains langages sont comme le champagne : ils développent une signification postérieure à leur première écoute, et c'est dans ce recul du sens que naît la littérature. », *id.*, p. 285.

³⁹⁸ « On a oublié, en effet, que Grimod de la Reynière a occupé pendant vingt ans une position élevée dans la critique », rappelle d'emblée le Bibliophile Jacob dans sa présentation de Grimod (*Mystificateurs et mystifiés*, *op. cit.*, p. 87).

³⁹⁹ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, *Le Censeur dramatique, ou journal des principaux théâtres de Paris et des départements, par une société de gens-de-lettres*, Paris, Desenne, Petit, Bailly, 1797, t. 1, p. 3.

⁴⁰⁰ Grimod de la Reynière, *L'Alambic littéraire, ou analyses raisonnées d'un grand nombre d'ouvrages publiés récemment*, Chez L'Auteur, 1803, t. I, p. V.

Souvent utilisée pour qualifier le processus de transformation propre à la digestion⁴⁰¹, l'image de l'alambic, moins érudite et plus physiologique que l'expression *Panem et circenses*, trahit la proximité de l'ouvrage avec l'*Almanach des gourmands*, lancé la même année. Le *modus operandi* est en effet le même : tandis que, dans son œuvre culinaire, le « vieil amateur » se présente à sa table, trônant devant une bibliothèque de mets⁴⁰², le critique théâtral manieur d'alambic s'efforce de dégager, avant des Esseintes, quelque chose comme « l'osmazôme » de la littérature de son époque⁴⁰³.

Ce « style culinaire qui associe la gastronomie à l'écriture⁴⁰⁴ » sert de modèle à la « curieuse tentative » entreprise par la presse gastronomique « pour unir l'art culinaire et la littérature⁴⁰⁵ ». De manière assez attendue, il se concrétise en premier lieu par le recours massif aux métaphores alimentaires pour énoncer un jugement de goût dans le domaine artistique, comme dans la rubrique des « Lectures substantielles » du *Gourmet*⁴⁰⁶, qui collectionne les textes où le repas est central, ou propose des « tranches de poème », « servi[es] froides, par livraison » et laissées à l'appréciation du « bon goût » du lecteur⁴⁰⁷. Même si l'ambition de constituer une anthologie de la littérature gastronomique est très présente, la dimension littéraire de cette presse ne se limite cependant pas à la publication de morceaux choisis, poème ou feuilleton, ni à la collecte de bons mots assimilés à un « dessert » (c'est le titre d'une rubrique récurrente du *Gastronome*), ou à un « Vol-au-vent » (dans *L'Entracte du gastronome*). Cette approche culinaire de l'art s'articule également à un discours critique s'appliquant tout autant aux mets qu'aux œuvres. À l'image du sous-titre de *La Salle à manger*, la « chronique de la table » y est effectuée « par des gourmets littéraires et des maîtres de bouche⁴⁰⁸ », sans que les uns ne prennent jamais explicitement le pas sur les autres.

Le journal *La Table* est à cet égard significatif : « fondé pour former un lien entre les membres épars et misérablement exploités du corps d'état des cuisiniers,

⁴⁰¹ Pour Horace Raison, par exemple, « L'homme est un sublime alambic. / Les sensations, les actes, les passions, l'imagination, tout enfin dans l'admirable appareil que l'on nomme corps, concourt à un but unique, la digestion. », *op. cit.*, p. 67.

⁴⁰² Voir la fameuse description du « sujet du frontispice » dans le premier numéro de l'*Almanach des gourmands*, Paris, Imprimerie de Cellot, 1803, p. IV : « Au fond d'un cabinet, décoré dans le goût le plus moderne, c'est-à-dire, avec des meubles du stile [*sic*] le plus antique, se trouve un corps de bibliothèque, sur les tablettes duquel on aperçoit, au lieu de livres, toute espèce de provisions alimentaires, parmi lesquelles on distingue un cochon de lait, des pâtés de diverses sortes, d'énormes cervelas, et autres menues friandises, accompagnées d'un bon nombre de bouteilles de vin, de liqueurs, bocaux de fruits confits et à l'eau-de-vie, etc. / Du plafond pend, en guise de lanterne, un monstrueux jambon de Bayonne. / Sur le devant de la scène est une table chargée de mets recherchés, servie pour plus de quinze personnes, et sur laquelle on voit seulement deux couverts. [...] On lit en bas de l'Estampe : *La Bibliothèque d'un Gourmand du XIX^e siècle.* »

⁴⁰³ Joris-Karl Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 320.

⁴⁰⁴ Jean-Claude Bonnet, « Présentation », *op. cit.* p. 22.

⁴⁰⁵ Marie-Claude Schapira, art. cité, p. 816.

⁴⁰⁶ « Il est aussi bon de se préparer à un festin par des lectures engageantes que par des apéritifs. Certaines méditations équivalent à ce *sommeil salé* dont parle Rabelais. C'est pourquoi sous la rubrique ci-dessus, nous classerons des extraits de nos écrivains les plus exquis et les mieux intentionnés. », *Le Gourmet*, n° 1, 21 février 1858.

⁴⁰⁷ *Le Gourmet*, n° 4, 4 mars 1858.

⁴⁰⁸ Le titre complet de cette éphémère revue de 1864-1865 est *La Salle à manger. Chronique de la table par des gourmets littéraires et des maîtres de bouche.*

pâtisseries et autres de bouche⁴⁰⁹ », ce journal militant a pour premier objectif de proposer une critique sans concession des restaurants, épinglant les gloires trop établies comme le Café anglais, et luttant plus largement contre une forme de mercantilisation de la gastronomie. La réaction virulente de son rédacteur semble dès lors très logique, lorsqu'il découvre que « l'Argus, journal de théâtre », propose lui aussi une rubrique sur les lieux de restauration :

« L'Argus est de tous les journaux de théâtre celui qui peut-être est le plus compétent en la matière. Mais l'Argus, qui jure par Saint-Bouhardy, et qui promet un avenir quelconque à *lady Seymour* de la Porte-Saint-Martin⁴¹⁰, devrait bien nous dire pourquoi un autre journal, la *France théâtrale*, a l'air de *promettre* (déjà !) une féerie des frères Cogniard ? Est-ce que par hasard *lady Seymour* ne *promet* pas de nombreuses représentations ? Je serais porté à le croire sans les réclames qui chantent que le talent des artistes peut seul soutenir cette pièce médiocre, mais larmoyante.

L'Argus nous pardonnera cette question indiscrète ; et si nous nous mêlons de son ménage, c'est pour lui apprendre à se mêler du nôtre.

Pour dresser sa liste de restaurants, est-ce que l'Argus connaît les *macaronis* de la Maison Dorée, les *gratins* du Café Anglais ou les *filets* du Bœuf-à-la-mode ? Et d'un autre côté, l'Argus voit-il double, pour mettre les Vendanges de Bourgogne et le Bœuf provençal, infimes traiteurs de son voisinage, au rang des grandes maisons qu'il cite ? – Quant à ses cafés, nous n'avons qu'à nous taire : il paraît que l'Argus est bien renseigné. Les café P... et du Cirque, disent les feuilles de tribunaux, regorgeaient en effet, il y a huit jours ; seulement l'Argus n'a pas honoré les cafés Doux et de la Régence en les accouplant à ces repaires si fréquentés.

L'Argus a vu clair⁴¹¹. »

Bien qu'elle soit censée retourner l'inélégance du procédé contre le journal qui l'a initié, la « question indiscrète » posée à *L'Argus* affirme en réalité la supériorité de *La Table* dans les deux domaines du litige, d'autant que ce « journal culinaire » publie avec une certaine régularité une chronique des théâtres relativement fournie et – l'argument utilisé contre *L'Argus* le confirme – bien informée. Le rapprochement revendiqué dans le prospectus du journal acquiert dans ce contexte une savoureuse ironie, et prend la forme d'un aveu inconscient :

« Nous serons enfin ce que sont les journaux de théâtre. Là, il est permis de parler du mauvais goût et de l'incurie d'un directeur, de l'esprit ennuyeux d'un auteur, du jeu détestable d'un artiste : Nous, nous nous permettrons d'examiner ce qu'on sert au public ; nous lui dirons si les mets de telle ou telle maison sont bien ou mal *rendus*. Nous serons pour l'estomac ce que sont d'autres journaux pour l'esprit : les défenseurs du bon goût public⁴¹². »

A priori spécialisé, *La Table* se veut donc en premier lieu un journal de connaisseurs jugeant de l'art d'accommoder la réalité. La table y est conçue comme un prolongement de la scène, car elle est également un espace soumis aux impératifs du goût et de la mondanité : le critique gastronomique se rend au restaurant comme d'autres vont au spectacle, et prolonge ainsi le parallèle déjà bien établi entre amphitryon et metteur en scène, dans la droite ligne de Grimod de la Reynière, « dont les travaux persévérants, le bon goût, le bon ton, et toutes les qualités qui

⁴⁰⁹ *La Table, journal culinaire*, n° 32, 6 avril 1845.

⁴¹⁰ *Lady Seymour* est un drame de Charles Duveyrier. Joseph Bouhardy est un auteur de mélodrames populaires, et les frères Cogniard sont des vaudevillistes.

⁴¹¹ *La Table, journal culinaire paraissant tous les dimanches*, n° 27, 16-23 février 1845.

⁴¹² *La Table*, n° 1, 13 juin 1844.

distinguent le vrai gourmand, ont fait revivre au commencement de ce siècle l'Art de la Cuisine en France⁴¹³ ». Jean-Claude Bonnet a en effet bien montré que les activités de critique dramatique et de gastronome étaient, chez Grimod, régies par un « système de correspondances », perceptible par exemple dans la *Revue des comédiens*⁴¹⁴, où « le visage et surtout le grain de la voix sont caractérisés par les métaphores du goût : figure "appétissante" ; voix "fraîche, pure" ; prononciation "âpre". Inversement, pour décrire un écart culinaire, la référence au théâtre est utilisée⁴¹⁵ ». L'*Almanach des gourmands* multiplie ainsi les parallèles, soulignant ici qu'« il y a autant de distance entre [l'alouette] et la caille que le public en met entre le grand Racine et tel autre grand tragique de nos jours⁴¹⁶ », envisageant là de « parl[er] du Théâtre du Vaudeville, considéré dans ses rapports avec la Gourmandise », avant de préciser en note qu'« il n'est à Paris aucun Théâtre où la digestion d'un bon dîner se fasse plus agréablement qu'au Vaudeville⁴¹⁷ ».

Cette critique « au point de vue digestif⁴¹⁸ » est reprise avec une certaine inventivité dans la presse gastronomique des années 1830, en particulier dans *Le Gastronomer*. Le sommaire du premier numéro énumère ainsi les « incroyables richesses renfermées dans une spécialité qui tient à toutes les autres », et propose, parmi d'autres rubriques plus conventionnelles⁴¹⁹, une « Digestion dramatique⁴²⁰ » qui semble fortement inspirée de Grimod de la Reynière. La première critique, qui porte sur « *Hernani – Henri V et ses Compagnons* », témoigne néanmoins de l'inclination proprement physiologique de ce nouveau censeur dramatique, qui privilégie le « point de vue digestif » avec un certain humour :

« Le drame de M. Victor Hugo porte un grand préjudice à la gastronomie : la foule se presse tellement aux représentations, qu'il faut, pour y trouver place, avancer l'heure du dîner, et même ne pas dîner du tout plutôt que de mettre les morceaux doubles. Ensuite, l'effet produit par cette œuvre de génie semble exiger un estomac à jeun ou légèrement nourri. Pendant les premiers actes, on se sent enivré d'une poésie grande et neuve, capable de réveiller les esprits les plus blasés : l'oreille se livre tout entière à cette bonne chère de pensées sublimes, de vers superbes ou délicieux : mais l'émotion devient plus vive d'acte en acte [...] qu'une digestion, commencée au doux bercement de l'alexandrin, pourrait s'arrêter tout à coup et déranger le système gastronomique : *Nefandum !* [...] Ce n'est pas que le gastronome doive éviter cet *Hernani*, auquel l'Académie, la censure et les membres du Caveau classique voudraient bien rendre tous

⁴¹³ *La Table*, n° 20, 25 décembre 1844. Cette présentation introduit un « feuilleton » intitulé « Des réveillons et de la veille de Noël », extrait des écrits de Grimod.

⁴¹⁴ *Revue des comédiens ou critique raisonnée de tous les acteurs, danseurs et mimes de la capitale*, Paris, Chez Favre, 1808.

⁴¹⁵ Jean-Claude Bonnet, « Présentation », *op. cit.*, p. 42-43.

⁴¹⁶ *Almanach des gourmands*, Paris, Chez J. Chaumerot, 1810, vol. 1, p. 146.

⁴¹⁷ *Id.*, p. 192. Voir également, dans le volume 8, la rubrique « Du théâtre du vaudeville considéré dans ses rapports avec la table », *op. cit.*, 1812, p. 139-151.

⁴¹⁸ *Le Gastronomer* précise dans son 1^{er} numéro (21 février 1858) que « [l]e compte-rendu des théâtres – au point de vue digestif – sera rédigé par M. LOUIS GOUDALL ». Cette rubrique ne sera malheureusement jamais réalisée...

⁴¹⁹ « APHORISMES culinaires, gastronomiques, en prose et en vers ; Code gourmand ; Préceptes de l'École de Salerne ; Devises, blason du gastronome, etc., etc. » ; « LITTÉRATURE envisagée dans ses avantages, son influence et ses rapports gastronomiques. » ; « DESSERT du gastronome. Nouvelles diverses, etc., etc. Revue de Paris et des départements. » ; « POÉSIE GASTRONOMIQUE. Chansons de table ; chansons bachiques ; stances anacréontiques, épicuriennes, etc. Le Caveau romantique, par les premiers poètes et chansonniers, etc., etc. », *Le Gastronomer*, n°1, 14 mars 1830.

⁴²⁰ « DIGESTION DRAMATIQUE. Compte-rendu des pièces représentées sur tous les théâtres de Paris. »

les sifflets qui firent justice de leurs ouvrages : bien au contraire. [...] Laissons les bévueuleries littéraires dire qu'*Hernani* est une composition qui blesse le goût⁴²¹ ! »

Hostile au « Caveau classique », la gastronomie suppose ici clairement un parti-pris esthétique, et se range sous la bannière de la modernité romantique, du côté d'une digestion épanouie. Dans le deuxième numéro, la rubrique, consacrée à « *François I^{er} à Chambord – Zoé, ou l'Amant prêté. – Hocrani* », file la métaphore de manière négative. Qualifiée de « petit ouvrage sans conséquence, sentant le monarchique d'une lieue, et bénin, innocent à faire mal au cœur », la première pièce a ainsi malgré tout des vertus eupéptiques car, en provoquant un rire involontaire, elle fait sortir le spectateur de son « incapacité stomachique⁴²² ». Tout aussi médiocre, la pièce de Scribe, qui passe « comme une potion anodine », n'a pas même cette qualité :

« La digestion est plus lente au Gymnase qu'ailleurs, parce que l'esprit coquet et musqué demande une attention plus passive, et ne produit jamais ces bienfaites crises de rire, qui mènent à bien le repas le plus compliqué⁴²³. »

Quant aux parodistes d'Hugo, comparés « aux harpies, qui souillaient les mets pour empêcher les convives d'y goûter⁴²⁴ », leur pièce consomme le divorce entre le goût esthétique et le goût culinaire. Malheureusement, elle sonne également le glas de l'inventivité du critique, qui disqualifie *Hocrani* en ayant recours aux catégories plus traditionnelles de l'écœurant et du dégoûtant. Difficile à renouveler, l'analogie entre effets physiologique et esthétique est rapidement abandonnée au profit d'une rhétorique beaucoup plus classique, souvent purement informative.

La critique dramatique n'en demeure pas moins un passage obligé pour les successeurs du *Gastronome*, qui prolongent tous la double veine du *goût* initiée par Grimod de la Reynière. *L'Entracte du gastronome* est de ce point de vue le plus explicite : dirigé par André Borel d'Hauterive, ce « nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris » propose conjointement une revue des théâtres et une « carte du restaurant », toujours en deuxième page. Le spécimen indique d'ailleurs clairement le lectorat visé par ce journal distribué « dans les principaux restaurants de Paris » :

« L'habitant de Paris ou de la banlieue, sorti de chez lui, et livré pieds et poings liés par la faim à la merci du restaurateur, n'est pas moins dépaysé que le voyageur. Tous deux également sont tirés en tous sens par l'attrait du plaisir. Les théâtres, les concerts, les bals, les séances fantastiques se disputent l'avantage de les enchanter. Un mentor impartial et sévère est plus indispensable à l'un et l'autre qu'au fils d'Ulysse. C'est là le rôle ambitieux que convoite cette petite chronique ; et rien ne sera épargné pour le bien remplir⁴²⁵. »

⁴²¹ « Digestion dramatique : *Hernani – Henri V et ses Compagnons* », *Le Gastronome*, n°1, 14 mars 1830.

⁴²² « Digestion dramatique : *François I^{er} à Chambord – Zoé, ou l'Amant prêté. – Hocrani* », *Le Gastronome*, n° 2, 18 mars 1830.

⁴²³ *Ibid.*

⁴²⁴ *Ibid.*

⁴²⁵ *L'Entracte du gastronome*, spécimen, 30 novembre 1851. Rebaptisé *L'Entremets du gastronome*, et devenu « nouvelliste de tous les plaisirs, repas, voyages, bals », le journal inclura ensuite des articles sur la mode et les toilettes féminines. Sa devise demeure « *Panem* [parfois *Panis*] et *Circenses* ».

D'abord définie comme une « *causerie dramatique, littéraire et fashionable*⁴²⁶ », la rubrique « Après dîner » de *La Gastronomie* se convertit de même en une « Rubrique des théâtres », annoncée telle quelle dans le sommaire du journal. Bien que les deux expressions renvoient à un même moment de la journée (c'est après dîner que l'on va au théâtre), l'évolution du titre de la rubrique obéit en réalité à une autre logique, esquissée dès le premier numéro :

« C'est une fort bonne chose que de dîner, surtout quand on dîne bien. Mais il est une chose non moins importante, c'est de digérer et l'on ne digère jamais mieux que lorsqu'on s'amuse. C'est pourquoi nous indiquerons avec soin à nos lecteurs tout ce qui peut activer chez eux cette grande opération de la vie : la digestion⁴²⁷. »

Or, lorsque la saison des bals n'est pas ouverte, les théâtres sont pour le gourmet la seule « planche de salut », et le meilleur digestif qui soit :

« Qu'il fasse chaud, qu'il fasse froid, nous sommes toujours sûrs de les trouver en sortant de table. Les pièces sont plus ou moins bonnes ; mais avec Bouffé, Vernet, Odry, Arnal et Alcide-Tousez, y-a-t-il moyen de ne pas rire ? par conséquent de ne pas faire une bonne digestion⁴²⁸ ? »

Le compte rendu des théâtres « au point de vue digestif » s'inscrit donc dans la même logique que la « parole copieuse » telle que la définit Jean-Louis Cabanès : le langage y est envisagé dans sa matérialité, afin de rapprocher sensation esthétique et sensation physiologique. L'« éloquence, si grasse, si succulente, et si bien nourrie⁴²⁹ » des propos de cuisine repose d'ailleurs, dans *Le Capitaine Fracasse*, sur la même alliance du théâtre et du culinaire : non seulement « [l]es mots s'imposent comme matière apéritive » à Hérode, Blazius et Scapin, mais ils se transforment également en véritable spectacle, et « nourrissent » ainsi à double titre « l'imaginaire des comédiens⁴³⁰ ». La description de la cuisine « grande à y pouvoir accommoder à l'aise le dîner de Gargantua ou de Pantagruel⁴³¹ » est en outre immédiatement précédée d'une allusion à *L'Illusion comique*⁴³², comme pour confirmer la dimension théâtrale de cette scène de cuisine, où « s'agit[e] tout un monde de cuisiniers, prosecteurs, gâte-sauces », et « se crois[ent] dans un gai tumulte les propos substantiels et mots de gueule justifiant mieux leur titre que les mots de gueule gelés entendus de Panurge à la fonte des glaces polaires, car ils [ont] tous rapport à quelque mets, condiment ou friandise⁴³³ ». La « métaphore gustative⁴³⁴ » y a certes une tout autre ampleur que dans les comptes rendus dramatiques publiés dans la presse gastronomique, mais elle repose sur le même principe, au cœur de la critique

⁴²⁶ *La Gastronomie*, n° 1, 6 octobre 1839.

⁴²⁷ « Après dîner », *La Gastronomie*, n° 1, 6 octobre 1839.

⁴²⁸ *Ibid.*

⁴²⁹ Théophile Gautier, *Le Capitaine Fracasse*, dans Théophile Gautier, *Œuvres*, Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 1995, p. 1260.

⁴³⁰ Jean-Louis Cabanès, « La parole copieuse », *op. cit.*, p. 53.

⁴³¹ Théophile Gautier, *op. cit.*, p. 1258.

⁴³² « C'était là qu'Hérode avait fixé, comme en un lieu propice, le campement de sa horde théâtrale. Le brillant état de la caisse permettait ce luxe ; luxe utile d'ailleurs, car il relevait la troupe en montrant qu'elle n'était point composée de vagabonds, escrocs et débauchés, forcés par la misère à ce fâcheux métier d'histrions de province, mais bien de braves comédiens à qui leur talent faisait un revenu honnête, chose possible comme il appert des raisons qu'en donne M. Pierre de Corneille, poète célèbre, en sa pièce de *L'Illusion comique*. », *id.*, p. 1258.

⁴³³ *Id.*, p. 1259.

⁴³⁴ Jean-Louis Cabanès, « La parole copieuse », *op. cit.*, p. 53.

tel que le gourmet la conçoit : le plaisir des mots passe par leur incarnation, et suppose une approche physiologique qui peut être placée, comme chez Gautier, sous le signe de Rabelais, mais qui procède plus largement d'une esthétique hédoniste, dont l'estomac constitue, une nouvelle fois, le principe.

Bien qu'il participe de l'*ethos* du connaisseur, par essence élitiste, cet hédonisme résolument matérialiste prend donc le contrepied de la marginalité romantique telle que la définit Sainte-Beuve à travers Vigny et sa « tour d'ivoire⁴³⁵ » : proche du dandy, le gourmet ne peut rompre avec la société qui l'entoure, et qui le fait vivre. Comme le laisse entendre la carrière de Grimod de la Reynière, l'avènement du gourmet s'inscrit dans le cadre plus général de la « civilisation du journal⁴³⁶ », durant laquelle le métier d'hommes de lettres se convertit en véritable – quoique parfois très potentiel – gagne-pain. Indépendamment de l'utilisation d'un paradigme exprimant le goût en termes physiologiques (comme chez Huysmans ou Zola), la rhétorique culinaire appliquée à des fins esthétiques laisse également transparaître la manière dont les écrivains se positionnent dans le champ socio-artistique : le jugement critique du gourmet littéraire engage sa propre conception de l'œuvre, de l'art, mais aussi de la « cuisine » qui les rendent possibles.

⁴³⁵ Voir *Pensées d'août, Notes et sonnets, Un dernier rêve* (Nouvelle édition revue et augmentée), Paris, Michel Lévy frères, 1863, p. 231. Sainte-Beuve précise en note que l'image de la « tour d'ivoire » utilisée dans son poème « est devenue inséparable du nom de M. de Vigny ; le mot a couru, et il est resté ».

⁴³⁶ Cette expression donne son titre à l'ouvrage monumental dirigé par Dominique Kalifa, Philippe Régnier, Marie-Ève Thérenty et Alain Vaillant (*La Civilisation du journal. Une histoire de la presse française au XIX^e siècle*, Paris, Nouveau Monde éditions, coll. « Opus magnum », 2011).

2. La « littérature qui mange »

« J'ai fait la belle Elmire de La Bruyère – trop longtemps. C'est un peu manger à la gamelle que de viser à la popularité, mais que voulez-vous ? Il le faut⁴³⁷. »

Lorsque Barbey d'Aurevilly affirme que la « littérature du XIX^e siècle est une littérature qui mange⁴³⁸ », la cible du célèbre polémiste est moins l'esthétique réaliste que la mode grandissante de la « réclame⁴³⁹ » à laquelle participent les « dîners littéraires », devenus l'événement lui-même en lieu et place de l'œuvre créée⁴⁴⁰. Les allusions de Barbey aux fêtes impériales montrent en outre que l'objet de son courroux (le « dîner du Palais-Pompéien⁴⁴¹ », ancien palais du prince Napoléon) est également une littérature en tout point « officielle ». Obséquieuse et académique, cette « littérature qui mange » synthétise donc en une formule ce que Barbey rejette : son époque, soumise à l'Opinion, à la Matière et au parti de l'Ordre bourgeois qu'incarne, à ses yeux, le second Empire.

Emblématique du siècle, la formule peut être mise en relation avec l'avènement d'une « littérature industrielle », dont le journal est le principal relais : associée à un « art culinaire » (Hans Robert Jauss) confortant l'horizon d'attente d'un lectorat bourgeois, cette littérature alimentaire constitue une des mutations majeures affectant la pratique et l'image de l'homme de lettres.

Gastronomie et culture médiatique

Placé sous le double patronage de la *Physiologie* de Brillat-Savarin et du *Journal des Gourmands et des belles* de Grimod⁴⁴², le discours gastronomique est, au même titre que la « littérature panoramique », le produit d'une culture médiatique en plein essor, à laquelle il s'adapte sans grandes difficultés. Les revues gastronomiques ont certes toutes une durée de vie relativement courte (une année en moyenne), du

⁴³⁷ Jules Barbey d'Aurevilly, *Lettres de J. Barbey d'Aurevilly à Trebutien* [26 février 1845], Paris, A. Blaziot éd., 1908, p. 108.

⁴³⁸ Jules Barbey d'Aurevilly, « La littérature qui mange », dans *Les Ridicules du Temps* [1883], Phénix éditions, 1999, p. 147.

⁴³⁹ « Ainsi, ce n'est donc qu'une réclame ! La réclame au dîner comme à l'enterrement ! La réclame, cette lèpre, passée dans le sang, et qui vicie toujours davantage les mœurs, de plus en plus publiques, théâtrales, cabotines ! » (*id.*, p. 151).

⁴⁴⁰ « Et pourquoi se tortilleraient-ils pour trouver des mots, puisqu'il suffit, pour qu'on parle d'eux et pour qu'ils en parlent eux-mêmes, de s'asseoir là, chacun, devant son couvert mis, et de faire comme au restaurant ?... », *id.*, p. 150. Voir également « Les Dîners littéraires », *Le Réveil*, 9 janvier 1858 : Barbey gausse dans cet article les dîners organisés par Villemessant, directeur du *Figaro* et fondateur, en 1857, d'une « Société d'encouragement pour l'amélioration de l'esprit français ». Ces repas avaient lieu deux fois par mois dans les luxueux salons de Véfour, et étaient ouverts à toutes les célébrités du monde littéraire, moyennant une souscription de dix francs. Barbey y voit « une bonne bouffonnerie de *haute graisse*, comme dirait Rabelais », incapable de réveiller l'esprit français, même si « c'est la plus puissante inspiration du cerveau de ce temps qu'une bonne digestion stimulée » (Jules Barbey d'Aurevilly, *Œuvre critique*, VI, Paris, Les Belles Lettres, 2014, p. 920 et 923).

⁴⁴¹ *Id.*, p. 145.

⁴⁴² Initié par Grimod de la Reynière, *Le Journal des gourmands et des belles ou L'Épicurien français* est présenté comme « rédigé par quelques littérateurs gourmands, plusieurs convives des *Dîners du Vaudeville*, un Docteur en médecine, etc., etc., etc. ». Le « Premier service » du numéro de janvier 1807 a pour sous-titre « Littérature gourmande ».

moins jusqu'à leur réelle spécialisation à partir des années 1880⁴⁴³. Cette brièveté n'a cependant rien d'exceptionnelle dans la petite presse, et ne doit pas conduire à préjuger de l'implantation grandissante du discours gastronomique dans les journaux du XIX^e siècle.

Le cas d'Ildefonse-Léon Brisse est à cet égard révélateur : ancien garde forestier converti à la gastronomie, le « baron » Brisse abandonne la direction de *La Salle à manger*, fondé en 1864, pour s'occuper de la rubrique gastronomique du quotidien *La Liberté*, racheté en 1866 par Émile de Girardin, qui veut en faire un concurrent du *Petit Journal*. Le succès de ces rubriques est tel qu'elles sont publiées en volume l'année suivante sous le titre *Les 365 menus du baron Brisse*, puis en 1868 sous une version remaniée et complétée⁴⁴⁴. Les adversaires d'Émile de Girardin font rapidement de ces menus l'emblème d'une presse jugée trop commerciale, en jouant, comme Théophile Gautier dans la préface de *Mademoiselle de Maupin*, sur la polysémie du terme de *recette*⁴⁴⁵. Dans *Le Figaro*, Jules Richard prend ainsi la défense d'une presse exigeante telle que l'incarne à ses yeux le *Journal de Paris*, et se livre à une critique sans concession du « baron Brisse de la presse » qu'est pour lui Émile de Girardin :

« Lisez la *Liberté* – elle est rédigée comme un menu du baron Brisse : des titres ronflants qui recouvrent une cuisine plus que médiocre.

Voici le menu d'hier au soir.

Potage : Une nécessité.
Hors-d'œuvres [*sic*] : Chute des illusions.
Relevé de potage : L'ingérence étrangère.
Roti : L'enquête sur l'expédition mexicaine.
Légumes : Lettres écrites en courant.
Entremets : Avis aux abonnés.
Dessert : Les différents mondes.

Quand vous sortez d'avaloir le dîner du baron Brisse, vous avez faim : quand vous avez lu la *Liberté*, vous n'avez rien dans la tête.

[...] Je n'ai pas le droit de faire le procès au public, – mais j'avoue que je suis étonné qu'il prenne encore aujourd'hui au sérieux M. Émile de Girardin, le baron Brisse de la presse⁴⁴⁶. »

⁴⁴³ *Le Gastronomiste* est publié du 14 mars 1830 au 18 août 1831 ; *La Gastronomie* du 6 octobre 1839 au 29 décembre 1840 ; *La Table* du 13 juin 1844 au 18 mai 1845 ; *L'Entracte du gastronome* du 30 novembre au 28 décembre 1851, puis du 1^{er} janvier au 5 juin 1852 sous le titre *L'Entremets du gastronome* ; *Le Gourmet* du 21 février au 1^{er} août 1858 ; *La Salle à manger* du 1^{er} juin 1864 au 1^{er} septembre 1866. Devenues plus techniques, les revues se multiplient dans les années 1880 et peuvent alors avoir une certaine longévité, comme *L'Art culinaire*, fondée en 1883 et à laquelle participe Auguste Escoffier. Voir sur ce point Alain Drouard, *Histoire des cuisiniers en France. XIX^e-XX^e siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2004.

⁴⁴⁴ *Les 366 menus du baron Brisse*, Paris, E. Donnau, 1868. Sur le baron Brisse, voir Pascal Ory, *op. cit.*, p. 93. Dans le journal, exclusivement culinaire, qui porte son nom, le baron Brisse rappelle que c'est « [à] M. Émile de Girardin [qu']appartient l'idée de grouper en un livre des MENUS quotidiens » (*Le Baron Brisse*, n° 1, 2^e année, janvier 1868).

⁴⁴⁵ Voir Théophile Gautier, « Préface » à *Mademoiselle de Maupin*, dans *Œuvres*, *op. cit.*, p. 180-181 : ironisant sur la mode du « journaliste moral », Gautier présente les « deux recettes [...] convenablement variées [qui] suffisent à la rédaction » avant de conclure qu'« [il] est effrayant de songer qu'il y a, de par les journaux, beaucoup d'honnêtes industriels qui n'ont que ces deux recettes pour subsister eux et la nombreuse famille qu'ils emploient. »

⁴⁴⁶ Jules Richard, « Chronique de Paris – Un menu du baron de Girardin », *Le Figaro*, 26 septembre 1867.

Cette expansion du « monde gastronomique » est également brocardée dans un long et savoureux article du journal satirique *La Lune*, où un certain « Nox » s'attaque, à travers l'opportunisme de Brisse, à la stratégie médiatique du « célèbre publiciste » Émile de Girardin :

« Le *Monde gastronomique* envahit tous les autres *Mondes* de la *Liberté*, qui, décidément, n'est pas une comtesse du noble faubourg Saint-Germain, vu que les comtesses du noble faubourg Saint-Germain n'aiment pas tant que ça l'odeur du graillon.

Partout on cuisine maintenant dans les colonnes de ce journal : à la cave, au rez-de-chaussée, au premier étage et jusqu'au grenier.

Baron Brisse, qu'as-tu fait de notre *Liberté*, – *Liberté* chérie, – seul bien de la vie, – 15 centimes le numéro, – baron Brisse, qu'en as-tu fait ?

On t'y avait confié, sans penser à mal, un petit coin pour confectionner le menu du jour, pour initier le public français aux mystères du potage à la jambe de bois, pour lui dévoiler la succulence des escaloppes [*sic*] d'huîtres, des puddings à la chipolata, des pommes portugaises, des charlottes russes et autres fantaisies de la gueule.

Le résultat de cette combinaison, S. V. P. ?

Tu en es arrivé, baron Brisse, à faire déteindre ton style sur celui de tes collaborateurs, à opérer une liaison dangereuse entre le *Monde gastronomique* et le *Monde politique*.

Ton petit bout d'article, – pardonne-moi de te tutoyer, – ton petit bout d'article quotidien a fait la tache de beurre : il a graissé tout le papier.

Ces gens-là, laissez-les prendre un pied Sainte-Menehould chez vous, ils en auront bien quatre.

Notez que je ne plaisante pas du tout.

L'autre jour, un de mes amis va demander le secrétaire de la rédaction de la *Liberté*.

– Vous ne pouvez le voir, lui répondit le marmiton de bureau : M. Virmaître fait sa cuisine.

– Et M. Pessard ?

– M. Pessard soigne ses filets.

Mon ami se retira, et, en se retirant, il remarqua que ça sentait la soupe aux choux dans les escaliers.

Ce n'est pas tout.

La terrible *influenza* importée dans la maison par le baron Brisse s'est étendue sur M. Émile de Girardin lui-même.

Il s'est presque fâché avant-hier contre un de ses aides qui l'avait gratifié de son titre de rédacteur en chef.

– Désormais, daignez m'appeler chef tout court, lui dit-il d'un ton sec.

[...] Est-ce assez clair ?

M. de Girardin ne se gêne pas pour nous dire qu'il sait casser les œufs et faire des omelettes.

Que d'articles, – aux petits oignons, – cela nous promet pour l'avenir.

[...] Mais où l'on rira le plus, sans contredit, ce sera le jour où M. de Girardin, fidèle à une vieille habitude, se décidera à faire paraître en volume la série de ses nouveaux articles, – système Brisse.

Le voyez-vous d'ici cherchant un titre à mettre en tête de son in-octavo ?

Moi, bon garçon, je propose d'avance à l'illustre chef celui de : *Questions sauciales*, à moins qu'il ne préfère : *l'Art d'accueillir les restes*.

On en mangerait⁴⁴⁷. »

En renvoyant à la tentation de la recette, la rubrique gastronomique symbolise donc, pour Nox comme pour le journaliste du *Figaro*, la réduction de la presse à une

⁴⁴⁷ Nox, « Les omelettes de M. de Girardin », *La Lune*, 30 septembre 1866.

activité purement alimentaire. Présentée ici comme une des dérives de « l'ère médiatique » dont Girardin est l'instigateur⁴⁴⁸, la rubrique du baron Brisse ne fait cependant que formaliser des liens déjà anciens entre discours gastronomique et publicitaire, le gourmet alliant étroitement, depuis Grimod de la Reynière, critique et promotion des mets et lieux de bouche⁴⁴⁹.

La rhétorique à l'œuvre dans la presse gastronomique imposait d'ailleurs de faire du succès la mesure du talent. Le Bibliophile Jacob en fait même l'argument de sa profession de foi éditoriale dans le premier numéro du *Gastronome*, bien que le journal prenne plutôt la défense d'une littérature novatrice⁴⁵⁰ :

« Dans la littérature, les moins nécessaires ne sont-ils pas les meilleurs écrivains *qu'on lit* (lisez, *qu'on lit*) ? Les théories font merveille ; mais la pratique seule est raisonnable. Je ne crois pas à l'inspiration d'un poète à jeun, n'en déplaise à Apollon et à la docte cabale⁴⁵¹. »

Le jeu de mots a certes pour principale fonction de discréditer la tendance idéalisante d'une certaine littérature, mais il contribue à faire du discours gastronomique un discours du réel et de la nécessité physiologique, où l'activité littéraire n'est pas séparée des conditions matérielles de sa production. L'argument utilisé par Balzac pour stigmatiser une littérature désincarnée⁴⁵² parcourt la presse gastronomique, et rappelle ainsi à l'homme de lettres les dures lois de la réalité⁴⁵³.

À l'inverse, la « scène d'orgie » est « [u]n expédient récurrent pour croquer quelques journalistes », ainsi que le rappelle Marie-Ève Thérénty⁴⁵⁴. C'est le cas, exemplairement, dans *La Peau de chagrin*, où le dîner donné par Taillefer, « amphitryon⁴⁵⁵ », banquier et fondateur d'un journal opportuniste, permet également de dresser le portrait d'Émile Blondet en « journaliste qui avait conquis plus de gloire à ne rien faire que les autres n'en recueillent de leurs succès⁴⁵⁶ ». La « religion des sociétés modernes⁴⁵⁷ » affectionne les libations non symboliques, au

⁴⁴⁸ Sur ce point, voir Marie-Ève Thérénty, Alain Vaillant, *1836, l'an I de l'ère médiatique. Analyse littéraire et historique de La Presse de Girardin*, Paris, Nouveau Monde édition, 2001.

⁴⁴⁹ La presse gastronomique se plaît en effet à mentionner ses meilleurs fournisseurs, sans que la frontière avec la « réclame » soit toujours bien nette. Charles Monselet, rédacteur en chef du *Gourmet*, est ainsi également l'auteur de douze sonnets à la gloire des *Potages Feyeux* (1868).

⁴⁵⁰ Voir supra, la défense d'*Hernani* et l'accueil plutôt froid des pièces de Scribe, p. XXX.

⁴⁵¹ *Le Gastronome*, n° 1, 14 mars 1830.

⁴⁵² Voir Honoré de Balzac, *Falthurne* [1820], Paris, Corti, 1950, p. 34 : « les auteurs s'inquiètent peu de l'estomac de leurs héros ; ils leur font faire des courses, ils les enveloppent dans des aventures qui ne les laissent pas plus respirer que la lecture et jamais ils n'ont faim [...] C'est à mon avis ce qui discrédite le plus ces ouvrages. Mange-t-on dans *René* ? Peignez donc l'époque, et à chaque époque, on a dîné. »

⁴⁵³ Voir par exemple « Physiologie du goût chez tous les peuples. Sauvages du Brésil », *Le Gastronome*, n° 31, 27 juin 1830 : « Qui de nous, à la lecture d'un roman de Mme Cotin ou d'Anne [sic] Radcliff, n'a gémi de voir ses héros aller, venir, voyager, aimer, et surtout bavarder, sans jamais boire ni manger ! *Quis temperet a lacrymis*, en songeant à l'héroïne malheureuse, innocente et persécutée qu'on enlève à minuit, et à qui l'on fait faire vingt lieues au grand galop, sans qu'elle ait le temps de prendre un riz au lait ou une bavaroise ! On conviendra que MM. les romanciers négligent trop le déjeuner et le dîner, ces importants, ces indispensables épisodes de la vie qui tiennent plutôt du sublime que du grotesque. Les auteurs de *Jakaré-Onasson*, chronique brésilienne, ont bien senti cette invraisemblance : aussi ont-ils eu grand soin de nourrir leurs personnages, persuadés qu'ils sont de la vérité de cet axiome, *qu'on ne saurait vivre sans manger, voire même avec les sentiments les plus délicats.* »

⁴⁵⁴ Marie-Ève Thérénty, *Mosaïques. Être écrivain entre presse et roman (1829-1836)*, Paris, Honoré Champion, 2003, p. 217.

⁴⁵⁵ Honoré de Balzac, *La Peau de chagrin*, op. cit., p. 71.

⁴⁵⁶ *Id.*, p. 74.

⁴⁵⁷ *Id.*, p. 73.

point de confondre le mot et la chose, la fin et le moyen. Le fait que l'orgie de Balzac ait servi de modèle au *Bol de Punch* de Gautier participe ainsi de l'ironie caustique avec laquelle l'auteur fait « l'histoire naturelle⁴⁵⁸ » des jeunes-France. Placée sous le signe de la duplication et de la reproduction – d'une œuvre d'art, d'une scène à faire⁴⁵⁹ –, la démesure « échevelée » revendiquée par Philadelphie et ses amis apparaît en effet comme un produit de la mode⁴⁶⁰, soumis à l'emprise médiatique. Le procédé rabelaisien de la liste prend dans ces conditions une connotation particulière. L'énumération des nombreux objets ornant la chambre, et en particulier la table de Philadelphie⁴⁶¹, permet *a priori* d'inscrire la nouvelle dans la disparate bohème, le joyeux chaos artiste qui, par son orgie, entend bousculer l'ordre bourgeois des lecteurs du *Constitutionnel* ou de *La Gazette*⁴⁶². Pourtant, cette logique carnavalesque s'efface rapidement, puisqu'il s'agit au contraire de reproduire un modèle dont le romantisme échevelé est présenté comme proprement *fictif*. C'est d'ailleurs *La Cuisinière bourgeoise* que le narrateur finit par « transcri[re] littéralement⁴⁶³ » afin de donner corps à l'orgie qu'il raconte, cédant davantage à la logique du recyclage qu'à celle de l'inventaire rabelaisien. L'imitation se fait ici explicitement recette, dans un aveu confirmant la supériorité du manuel bourgeois sur l'inventivité supposée des jeunes-France :

« Après, après, vous croyez, vous autres, qu'un dîner se compose aussi facilement qu'un poème. Un cuisinier ferait plutôt une bonne tragédie, qu'un auteur tragique ne ferait un bon dîner⁴⁶⁴. »

De manière générale, la nouvelle explicite les ficelles qu'elle mobilise, au nom d'un impératif proprement feuilletonnesque :

« En vérité, je ne sais trop pourquoi j'ai pris la forme du dialogue pour vous narrer ce conte véridique ; il est clair qu'elle s'y adapte fort mal, et la page précédente est un chef-d'œuvre de mauvais goût. Je ne crois pas qu'il soit possible d'écrire d'une manière plus prétentieuse et plus fatigante : chaque interlocuteur prend le dernier mot de l'autre, et le renvoie comme un volant avec une raquette.

Je pense que le seul motif qui m'a poussé à cette abomination, est le désir de faire le plus de pages possibles avec le moins de phrases possibles. Je souhaite de tout mon cœur que ce bienheureux conte, intitulé *Le Bol de Punch*, aille jusqu'à la page 370, qui est la colonne d'Hercule où je dois arriver, et que je ne dois pas dépasser, parce que dans

⁴⁵⁸ La métaphore revient à plusieurs reprises. Dans *Le Bol de punch*, Gautier entreprend « d'écrire la physiologie du bipède nommé jeune France » (*op. cit.*, p. 157), ce qui établit un lien entre son projet « goguenard » et la littérature panoramique » dont relève la Physiologie.

⁴⁵⁹ Voir la quadruple épigraphe de la nouvelle : « L'orgie échevelée. De Balzac. / L'orgie échevelée. Jules Janin. / L'orgie échevelée. P.-L. Jacob. / L'orgie échevelée. Eugène Sue », Théophile Gautier, *op. cit.*, p. 154.

⁴⁶⁰ « Rien n'est plus à la mode que l'orgie » (*id.*, p. 159).

⁴⁶¹ Voir l'énumération de la « foule d'objets de formes baroques et disparates » (*id.*, p. 155), présentée sous la forme d'une liste.

⁴⁶² « Un abonné du *Constitutionnel*, le même, qui fait des remarques si ingénieuses au quatrième acte d'*Antony*, prétendit que c'était un conciliabule de jésuites, attendu que plusieurs de ces messieurs avaient des cheveux longs ; ce qui est éminemment jésuitique. / Un abonné de *La Gazette* jura ses grands dieux que c'était le comité directeur qui s'assemblait secrètement pour se guillotiner lui-même et manger des petits enfants, ainsi qu'il en a contracté la vicieuse habitude. », *id.*, p. 163.

⁴⁶³ *Id.*, p. 167.

⁴⁶⁴ *Id.*, p. 166. Il s'agit là d'un lieu commun de la « littérature gourmande » telle que Grimod l'envisage : selon lui, « il en est à peu près d'un Menu comme d'un sonnet » (*Manuel des Amphitryons, op. cit.*, p. 105).

l'un ou l'autre de ces deux cas mon volume serait galette ou billot : écueil également à redouter⁴⁶⁵. »

Dans ces conditions, la liste initiale d'objets hétéroclites apparaît davantage comme une roublardise, un *truc* de feuilletonniste, que comme un réel procédé esthétique, le narrateur soulignant par ailleurs lui-même l'artifice que constitue la description⁴⁶⁶. En faisant de la recette à suivre la matrice de sa nouvelle, Gautier brocarde donc une certaine manière de concevoir la littérature, fondée sur la reproduction de scènes à faire, et reposant sur un goût finalement formaté. Cette satire de la *fabrique* littéraire parvient certes à faire œuvre d'originalité. Le décalage comique entre les effets attendus de l'imitation du modèle et ceux que produit son application concrète permet à Gautier de renouer avec une forme de grotesque rabelaisien⁴⁶⁷. Littéralement tapissée d'œuvres, la chambre de Philadelphie, décrite dans l'incipit, semble de ce point de vue définir l'espace même de la nouvelle, en faisant de la saturation de références un procédé carnavalesque bousculant non *l'inventio*, mais la *dispositio* :

« Les gravures, les eaux-fortes, se pressaient au long des lambris si serrés et si mal en ordre, qu'on ne pouvait en voir une seule sans en déranger deux ou trois.

Rembrand heurtait Watteau du coude, une fête galante de Pater couvrait la figure d'une sibylle de Michel-Ange, un Tartaglia de Callot donnait du pied au cul au portrait du grand roi, par Hyacinthe Rigaud, une nudité charnue et sensuelle de Rubens faisait baisser les yeux à un dessin ascétique de Moralès, une gouache libertine de Boucher montrait impudemment son derrière à une prude madone du rigide Albert Dürer, la muraille était hérissée d'antithèses comme une tragédie du temps de l'empire⁴⁶⁸. »

L'« orgie échevelée » martelée en épigraphe sera par conséquent purement formelle : elle découle, avant Flaubert, de la collection de clichés mis à distance comme autant de formes du prêt-à-penser.

À l'origine du *Bol de punch*, la répétition d'un motif attendu rejoint la satire de la littérature alimentaire, dont la presse est le principal canal de diffusion. Comme pour la « littérature qui mange » (« *eructans gaudium suum* », selon Barbey⁴⁶⁹), la condamnation de l'emprise économique et idéologique du journal passe en effet bien souvent par la métaphore de la rumination, de la parole remâchée n'ayant d'autre finalité que sa propre alimentation. Ainsi, pour Gautier, les journaux « font que, toute la journée, nous entendons, à la place d'idées naïves ou d'âneries individuelles, des lambeaux de journaux mal digérés qui ressemblent à des omelettes crues d'un côté et brûlées de l'autre⁴⁷⁰ ». Dans leur *Journal*, les Goncourt se moquent également de ces « gens qui aiment à digérer en lisant une prose claire comme un

⁴⁶⁵ Théophile Gautier, *op. cit.*, p. 159.

⁴⁶⁶ Voir *id.*, p. 164 : « En attendant qu'ils soient tout à fait ivres morts, je vais, pour passer le temps, vous faire, ami lecteur, une toute petite description qui, Dieu et les épithètes aidant, n'aura guère que cinq ou six pages. »

⁴⁶⁷ Voir la mise en pratique bien prudente – et très théâtrale – du « *Si tu n'avais pas les deux pieds sur cette ravissante Aquilina...* » de *La Peau de chagrin* : « c'est moi qui fais Raphaël, et Rosette Aquilina. [...] *Philadelphie ôte ses bottes : deux ou trois de ses camarades prennent Rosette et la couchent par terre. Philadelphie pose légèrement son pied dessus. Rosette crie, se débat, et finit par rire : c'est par où elle aurait dû commencer.* », *id.*, p. 170-171.

⁴⁶⁸ *Id.*, p. 155.

⁴⁶⁹ Barbey d'Aurevilly, « La littérature qui mange », *op. cit.*, p. 147.

⁴⁷⁰ Théophile Gautier, *Mademoiselle de Maupin*, *op. cit.*, p. 203.

journal⁴⁷¹ ». Quant à Jules Verne, il jouera littéralement, en 1895, sur le sens propre et figuré d'une production alimentaire, en imaginant, dans *L'Île à bélice*, qu'une partie de la presse de « *Standard-Island* » (« une douzaine de feuilles cercleuses, soiristes et boulevardières, consacrées aux mondanités courantes ») n'aient « d'autre but que de distraire un instant, en s'adressant à l'esprit... et même à l'estomac » :

« Oui ! quelques-unes sont imprimées sur pâte comestible à l'encre de chocolat. Lorsqu'on les a lues, on les mange au premier déjeuner. Les unes sont astringentes, les autres légèrement purgatives, et le corps s'en accommode fort bien. [...] Voilà des lectures d'une digestion facile ! observe judicieusement Yvernès.
– Et d'une littérature nourrissante ! répond Pinchinat. Pâtisserie et littérature mêlées, cela s'accorde parfaitement avec la musique hygiénique⁴⁷² ! »

Appliquée à la littérature, la rhétorique de la « cuisine » est donc rarement positive. Elle est même très présente dans la querelle du roman-feuilleton qui traverse les années 1830-1840⁴⁷³, où elle participe du discrédit jeté sur une littérature populaire envisagée en termes purement alimentaires.

Roman feuilleton et « roman feuilleté » : l'art culinaire (Jauss)

Dépravé parce qu'il corrompt le goût, le roman-feuilleton est rapidement assimilé à une nourriture néfaste destinée à satisfaire les grossiers appétits du plus grand nombre. Les métaphores culinaires stigmatisent alors la « littérature industrielle » que Sainte-Beuve compare à un véritable « Gargantua⁴⁷⁴ ». La critique du roman-feuilleton porte en effet autant sur la qualité du produit offert aux lecteurs, que sur sa quantité. Pour Cuvillier-Fleury, « la consommation de romans, bons ou mauvais, qui se fait, à Paris et en province » suppose ainsi une adaptation du marché à la demande, au détriment de la qualité :

« [C]omment assouvir cet immense appétit qui attend, la bouche ouverte, sa pitance littéraire de chaque jour, si la denrée n'abondait sur le marché, si les pourvoyeurs n'étaient zélés et intelligents et si, dans la production de la marchandise, l'improvisation rapide et aventureuse n'avait remplacé le travail sérieux et réfléchi, si le nombre ne tenait lieu de la qualité ; en un mot, si le roman tel que nos pères aimaient à le lire, le roman de mœurs tel que l'écrivaient Lesage, Fielding, l'abbé Prévost, avec une observation si judicieuse et un soin de style si minutieux et si sévère, n'avait cédé la place au roman-feuilleton, puisqu'il faut l'appeler par son nom⁴⁷⁵. »

⁴⁷¹ Edmond et Jules de Goncourt, *Journal, op. cit.*, t. I (10 Mai 1856), p. 169.

⁴⁷² Jules Verne, *L'Île à bélices* [1895], Paris, Hachette, 1916, vol. 1, p. 155-156. Le roman a pour héros un « quatuor Concertant ».

⁴⁷³ Voir sur ce point Lise Dumasy, *La Querelle du roman-feuilleton : littérature, presse et politique, un débat précurseur (1836-1848)*, Grenoble, Ellug, 1999.

⁴⁷⁴ « Les journaux s'élargirent ; l'annonce naquit, modeste encore pendant quelque temps ; mais ce fut l'enfance de Gargantua, et elle passa vite aux prodiges. Les conséquences de l'annonce furent rapides et infinies. On eut beau vouloir séparer dans le journal ce qui restait consciencieux et libre de ce qui devenait public et vénal : la limite du *filet* fut bientôt franchie. », Sainte-Beuve, « De la littérature industrielle », *Revue des Deux Mondes*, 1^{er} septembre 1839.

⁴⁷⁵ Alfred-Auguste Cuvillier-Fleury, « M. Eugène Sue. *Le Morne-au-Diable ou l'Aventurier*. », *Journal des débats*, 14 juin 1842, cité par Lise Dumasy, *op. cit.*, p. 68. Même constat chez Paul Limayrac, qui fait de la quantité un facteur de dilution d'une qualité par essence limitée : « À mesure que le goût des romans se propage et que les lecteurs deviennent de plus en plus avides et insatiables, le talent des romanciers baisse. Le nombre et l'appétit

Le « besoin toujours plus impérieux d'une nourriture forcément malsaine⁴⁷⁶ » est par conséquent proportionnel au développement d'une littérature de rez-de-chaussée, dont Émile de Girardin est une nouvelle fois considéré comme le néfaste instigateur. Pour Eugène de Mirecourt, qui reprend en 1854 les arguments utilisés par le député Chapuys-Montlaville lors de la querelle des années 1840⁴⁷⁷, c'est bien le patron de *La Presse* qui est à l'origine de la lente corruption du jugement esthétique de ses contemporains :

« Un mot du feuilleton de la *Presse*.

Comme tous les hommes à utopies gouvernementales et qui chevauchent à nu sur l'idée, M. de Girardin professe un souverain mépris pour la littérature pure et simple, dégagée de tout élément politique.

Le roman se trouvant au goût du jour, il est obligé de lui abandonner le rez-de-chaussée de son journal ; mais, afin de s'épargner un embarras ou une étude sur des matières si peu dignes de lui, il se crée des fournisseurs attirés, dont la réputation le met à couvert aux yeux du public.

– Eh ! s'écrie-t-il, quand on le blâme de cette injustice faite à la jeune littérature, peu m'importe ! je n'ai pas le temps de lire. Si Dumas et Eugène Sue écrivent ou font écrire des billevesées, le lecteur, sur la foi du drapeau, prend cela pour des chefs-d'œuvre. L'estomac s'habitue à la cuisine qu'on lui donne⁴⁷⁸. »

La critique contre le romanesque devient ici critique contre l'horizon d'attente de toute une époque, dont la « recette » du feuilleton constitue l'emblème.

« Romancier et cuisinier », Alexandre Dumas est dans ce cadre la cible privilégiée des contempteurs d'une littérature considérée comme purement alimentaire, puisqu'il peut, selon l'expression de Michelle S. Cheyne, « se vanter justement de dresser le couvert pour son siècle et donne à dîner à toute une génération⁴⁷⁹ ». Le long portrait satirique de Dumas publié dans *Le Figaro* du 11 février 1858 est à ce titre caractéristique du rôle joué par la rhétorique culinaire dans la charge contre le « roman feuilleté » :

« Il y a douze ou quinze ans, M. Dumas, ainsi que Vatel, commandait un régiment de gâte-sauces. Il avait des marmitons pour éplucher ses herbes, des correspondants chargés de le fournir de primeurs, de pourvoyeurs qui se rendaient pour lui au marché tous les matins. M. Fiorentino faisait lever en Italie le gibier exotique, tandis que M. Paul Meurice plumait une demi-douzaine de mauviettes à la maison, et que M. Maquet, son braconnier ordinaire, courait s'embusquer dans les parcs royaux de l'histoire. Le soir venu, les chasseurs vidaient leurs gibecières, et M. Alexandre Dumas, passant, en guise de broche, la grande rapière de d'Artagnan au travers des chevreuils, des faisans et des

des consommateurs vont croissant, et la récolte diminue. Il n'y a pas très loin de là à une disette. », « Du roman actuel et de nos romanciers », *La Revue des deux mondes*, 11, 1845, p. 942.

⁴⁷⁶ Gaschon de Molènes, « Revue littéraire », *Revue des Deux Mondes*, 15 décembre 1841, cité par Lise Dumasy, *op. cit.*, p. 179.

⁴⁷⁷ Sur la personnalité du député Chapuys-Montlaville, et sur ses charges successives contre le roman-feuilleton (1843, 1845, 1847), voir Sándor Kálai, « "Tout n'est que série, succession, suite et feuilleton ici-bas" », *CONTEXTES* [En ligne], 10 | 2012, URL : <http://contextes.revues.org/4910>. Hostile au roman-feuilleton pour des raisons en partie tactiques, Chapuys-Montlaville craignait pour le peuple français, selon la formule caustique d'Alexandre Weill, « les indigestions des romans de George Sand, d'Eugène Sue et d'Alexandre Dumas » (Alexandre Weill, « La politique et la littérature. Le feuilleton et la Chambre », *La Démocratie pacifique*, 11 avril 1847, cité par Lise Dumasy, *op. cit.*, p. 118).

⁴⁷⁸ *Textuel* [note de l'auteur]. Eugène de Mirecourt, « Émile de Girardin », dans *Les Contemporains*, n° 3, Paris, J.-P. Roret et Cie, 1854, p. 81-82.

⁴⁷⁹ Michelle S. Cheyne, « *Lettres sur la cuisine : Dumas père et la "gastrophisation" de la création littéraire française au XIX^e siècle* », dans *Gastronomie et identité culturelle française : Discours et représentations (XIX^e-XX^e siècles)* (Françoise Hache-Bissette, et Denis Saillard édés). Paris, Nouveau Monde, 2007, p. 55.

poulardes, faisant cuire cinq ou six rôtis à la fois. Ces rôtis étaient servis sur la table des *Débats*, de la *Presse*, du *Siècle*, du *Constitutionnel* et de la *Démocratie pacifique*.

Permettez-moi de donner ici le menu de ces bombances du romantisme ; le voici textuellement copié sur le livre de cuisine du grand homme.

POTAGES :

Collaborateurs à la julienne et au macaroni.

ENTRÉES ET RELEVÉS DE POTAGE :

Abattis de Schiller, sauce *Henri III* ; – *Christine* à la mode de Shakespeare ; – *Charles VII* à la purée de *Racine*.

HORS-D'ŒUVRE CHAUDS :

Capilotade de *Marion Delorme* sautée à l'*Antony* ; *Richard d'Arlington* à l'écarlate ; *Tour de Nesle* au vin de Bourgogne ; *Teresa et Angèle* au miroton ; *Mémoires d'Alexandre Dumas* en papillotes.

ROTIS :

Monte-Cristo doré ; brochette de Mousquetaires.

ENTREMETS :

Mobicans en buisson d'écrevisses ; Romans feuilletés ; Charlotte de Comédies aux confitures.

FROMAGES GLACÉS :

L'*Orestie* ; – le *Verrou de la reine* ; – les *Compagnons de Jéhu*.

DESSERT :

Fruits secs ; – Causeries fouettées.

Les admirateurs du beau talent de M. Alex. Dumas ont payé, sans en rien rabattre, l'*addition* du restaurateur, c'est-à-dire un total rondelet de millions et de bravos. L'or, qui est un métal, échappant à une main insouciant, a roulé sur le sol où d'obscurs quidams l'ont ramassé ; la réputation seule, qui est une fumée, a monté au nez du romancier. À d'autres la fortune, s'est-il dit, à moi l'encens ! Il est vrai qu'au besoin il le fabrique lui-même, et que, pouvant économiser sur la matière première, il sera toujours assez riche pour payer sa gloire⁴⁸⁰. »

Le journaliste reprend ici l'argument de la « fabrique de romans » déjà employé par Eugène de Mirecourt dans son pamphlet contre le célèbre feuilletonniste⁴⁸¹, mais il l'insère dans une rhétorique culinaire transformant en identité l'analogie entre la production de Dumas et une recette. Le « menu » inventé par Benoît Jouvin mobilise un procédé en passe de devenir récurrent, comme en témoigne la célèbre caricature de Cham parue dans *Le Charivari*, un peu plus d'un mois après l'article du *Figaro* : ce dessin, dans lequel on voit le romancier remuer une poêle et une casserole remplies de personnages tirés des *Gardes Forestiers*, fige la représentation d'un Dumas cuisinier, qui deviendra quasi archétypale en 1858⁴⁸².

⁴⁸⁰ Benoît Jouvin, « Profils à la plume des romanciers contemporains (première série) », *Le Figaro*, 11 février 1858.

⁴⁸¹ Eugène de Mirecourt, *Fabrique de romans. Maison Alexandre Dumas et compagnie*, Paris, Chez tous les marchands de nouveauté, 1845.

⁴⁸² Voir sur ce point l'*Iconographie d'Alexandre Dumas père*, Cahier Dumas, n° 18, 1991.



Caricature de Cham parue dans *Le Charivari*, 31 mars 1858.

Les « lettres sur la cuisine » que le romancier commence à publier dans *Le Petit Journal* en décembre 1863 constituent dans ce cadre une réponse ironique aux attaques dont il fait l'objet⁴⁸³. La recette y est littérale, mais elle comporte bien évidemment une dimension littéraire : les conseils prodigués sur la cuisson du poulet à la ficelle ou du macaroni visent à asseoir la maestria d'un écrivain qui entend retourner contre ses détracteurs leurs propres armes, en nouant à son tour étroitement – et à son profit – cuisine et littérature. Ainsi que l'a montré Michelle S. Cheyne, la reprise de ces textes pour publication en plaquette trahit d'ailleurs la réactivité de l'écrivain aux arguments de ses adversaires, en particulier Mirecourt et Jouvin, afin qu'« [i]njures et accusations so[ie]nt transformées en preuves de son autorité culinaire⁴⁸⁴ » et, par contiguïté, littéraire : accusé de corrompre le goût de ses lecteurs, voire de les empoisonner insidieusement⁴⁸⁵, Dumas fait dans ces lettres

⁴⁸³ Voir par exemple la première lettre, dans laquelle Dumas dit avoir été « irrité » par les propos du « prétendu gourmand napolitain » auquel il s'adresse : « j'ai remarqué dans votre second article que celui de mes mérites dont vous paraissez le moins convaincu est mon talent pour la cuisine. / Ce seul doute a changé en irritation tout cet agréable chatouillement qu'avaient produit sur mon système nerveux vos autres éloges. / On a dit : *Genius irritabile vatum*. Celui qui a fait cet hémistiche ne connaissait pas les cuisiniers » (*Le Petit journal*, 1^{er} décembre 1863).

⁴⁸⁴ Michelle S. Cheyne, art. cit., p. 65.

⁴⁸⁵ Voir sur ce point Eugène de Mirecourt, « Alexandre Dumas », dans *Les Contemporains*, Paris, Gustave Havard, 1856, p. 104-105 : « Oui, Monsieur Dumas, vous avez tué la littérature. Vous l'avez tuée, en rassemblant autour de vous des écrivains sans conscience qui répudient la dignité de la plume, qui se cachent honteusement sous l'anonyme, et auxquels, dès lors, il importe peu de jeter au sein des masses le levain du mauvais goût, les principes corrupteurs. / Avec le secours de ces ouvriers ténébreux, vous manipulez un poison lent qui s'infiltré

œuvre de raffinement culinaire ; alors qu'on lui reproche de pratiquer le « tripotage hideux » de la falsification⁴⁸⁶, il livre des recettes inédites ou iconoclastes, vantant ici la « supériorité du poulet rôti à la ficelle sur le poulet rôti à la broche⁴⁸⁷ », détaillant là « un tournebroche dont la création [lui] appartient en propre » et pour lequel il a « pris un brevet d'invention⁴⁸⁸ ».

Dans son *Roman pour les cuisinières*, publié en 1834, Émile Cabanon avait déjà manié une ironie du même ordre, en faisant de la recette, au sens propre, le but de son récit. « Songez », écrit-il, « que c'est pour arriver là que nous avons conçu, intrigué, développé ce drame, cette histoire, cette série d'idées et d'événements⁴⁸⁹. » La recette que le narrateur dit avoir « copié textuellement », et qu'il livre à son lecteur en guise de « conclusion », est alors censée faire « pardonner ce que ce livre peut avoir de défectueux et d'incomplet⁴⁹⁰ ». Ironique, le renversement de la hiérarchie esthétique semble certes avoir pour cible les travers de la littérature industrielle, et non, comme chez Dumas, une défense de l'écriture feuilletonnesque. Ainsi que l'a montré Marie-Ève Thérénty, « [l]e petit texte introductif met en scène l'activité de recopie et dénonce par l'absurde son assimilation – possible en 1830 – à un acte productif de scripteur⁴⁹¹ ». Les « cailles vives, fourrées et dodues⁴⁹² » qui constituent le principal ingrédient de la recette relatée au dernier chapitre peuvent dans ce cadre renvoyer métaphoriquement aux lectrices « cuisinières » (ou « femmes de chambre⁴⁹³ »), qu'il s'agit également d'« emmaillot[er] » et de « ficel[er] » dans du « papier convenable » précédemment « beurr[é]⁴⁹⁴ ». Le narrateur met néanmoins en garde ceux de ses lecteurs qui dénigraient le « savoureux magistère⁴⁹⁵ » de la recette :

« Ne dédaignez pas comme venant d'un profane, une formule dont nul patricien rival n'aura eu le secret avant vous. – Je connais l'importance de votre position sociale, je ne mets en doute ni votre érudition, ni votre sagacité. La recette ci-jointe est le chef-

dans les veines du corps social ; vous mettez au pétrin l'histoire avec le mensonge, et vous en faites un amalgame indigeste que vous donnez au peuple pour sa nourriture intellectuelle. [...] Vous propagez enfin cette littérature galvanique et furibonde qui remue les passions mauvaises, fouette le sang, et réveille les organes des hommes blasés. Grâce à vous, grâce aux cuisiniers qui manœuvrent sous vos ordres, le public refuse toute nourriture saine. Il n'aime plus que les ragoûts affreusement épicés. »

⁴⁸⁶ L'expression est utilisée par Amédée Pommier, dans ses « satires » sur « les trafiquants littéraires », parues dans *La Revue des deux mondes*, 4, 1844, p. 897. Dans ses vers, le satiriste déplore que « [c]es gâteaux dont chacun a repêtri la pâte » ne dégoûte pas un public qui à l'inverse « [d]évore goulument, et de grand appétit / De vieux mets rhabillés qu'on lui sert à la chaude, / Et ne s'aperçoit point qu'on le pipe et le fraude. / Le public se compose en grande part d'oisons / Capables de happer les plus vilains poisons, / Et d'avalier tout doux quelque horrible mixture, / Sous prétexte de prose et de littérature ». De nouveau, la culture médiatique est en cause : « On vante des journaux la fabuleuse enchère : / Je trouve qu'ils nous font pourtant bien maigre chère. » (*id.*, p. 897 et 901).

⁴⁸⁷ *Le Petit journal*, 7 décembre 1863.

⁴⁸⁸ *Le Petit journal*, 8 décembre 1863.

⁴⁸⁹ Émile Cabanon, *Un roman pour les cuisinières*, Paris, E. Renduel, 1834, p. 277-278. Cette recette, dont le principal ingrédient est les « cailles » constitue le dernier chapitre.

⁴⁹⁰ *Id.*, p. 278-279.

⁴⁹¹ Marie-Ève Thérénty, *op. cit.*, p. 113.

⁴⁹² Émile Cabanon, *op. cit.*, p. 282.

⁴⁹³ L'expression est utilisée par Stendhal dans sa fameuse lettre à Salvagnoli, comportant un projet d'article sur *Le Rouge et le Noir*.

⁴⁹⁴ Émile Cabanon, *op. cit.*, p. 282.

⁴⁹⁵ *Id.*, p. 283.

d'œuvre d'une tête pensante et d'un estomac éprouvé. Une semblable découverte vaut un diplôme d'initié⁴⁹⁶. »

L'ironie n'ôte pas totalement à la recette son efficacité pragmatique, et ne disqualifie pas le plaisir qu'elle procure. Si cette dernière a bien le statut d'un art poétique, le narrateur prend donc soin de lui maintenir une forme de crédibilité.

La querelle autour du roman-feuilleton est quoi qu'il en soit révélatrice de la manière dont « le discours gastronomique peut se situer, dès le milieu du XIX^e siècle, au cœur de stratégies d'affrontements intellectuels et d'enjeux capitaux », au premier rang desquels figure « la question de la démocratisation de la littérature et du goût⁴⁹⁷ ». De ce point de vue, l'analogie entre littérature et gastronomie est aussi historique : le roman feuilleton prolonge le mouvement d'ouverture affectant la restauration au début du siècle, en l'appliquant à des produits culturels. Le succès du paradigme culinaire dans la construction et l'énoncé d'un jugement esthétique souligne par ailleurs l'évolution de la consommation littéraire vers une conception très concrète : consommation de masse dans le cas du « roman feuilleté », plus élitiste dans le cadre du discours « gourmet ». Cette convergence de la lecture et de la consommation n'est certes pas en soi une nouveauté, mais le XIX^e siècle en accentue le caractère physiologique, en rendant totalement profane la métaphore biblique du Livre nourricier, afin de pointer les dangers d'une démocratisation du roman : que la victime soit la femme ou le lectorat plus large de la littérature de « rez-de-chaussée », le discours hygiéniste des censeurs du roman repose désormais sur une diététique dont l'art culinaire constitue un enjeu.

Le paradigme de la consommation n'a cependant pas pour seul champ d'application une esthétique de la réception. Il peut également avoir des implications proprement poétiques, différentes de la diététique de la création, déjà abordée⁴⁹⁸. Ainsi que l'a montré Alain Vaillant, l'avènement de la culture médiatique entraîne en effet un changement dans la « culture de l'écrit » qui participe d'une forme de *culinarisation* de la création : le passage, à partir de la fin des années 1820, d'un « modèle fondamentalement argumentatif et rhétorique » à un « nouveau paradigme [...] représentatif et narratif⁴⁹⁹ » favorise la mise en place d'une *mimesis* proprement vorace, reposant sur une assimilation physiologique de la réalité restituée. Puisque « l'écrit sert désormais à *représenter* le réel, à en offrir un analogon discursif⁵⁰⁰ », les

⁴⁹⁶ *Id.*, p. 278-279.

⁴⁹⁷ Françoise Hache-Bissette, et Denis Saillard, « Introduction », *Gastronomie et identité culturelle française, op. cit.*, p. 21. Geneviève De Viveiros montre également que « les romans de Dumas ne sont considérés ni plus ni moins que comme des "plats" préparés pour être consommés par des lecteurs qui ne peuvent résister à leur "manne quotidienne" d'émotions et d'aventures » (« Du roman-feuilleton au "roman-feuilleté" : Alexandre Dumas ou le triomphe du fast-food littéraire », dans *La consommation littéraire*, Equinoxes, n° 7, 2006, http://www.brown.edu/Research/Equinoxes/journal/Issue%207/eqx7_deviveiros.html).

⁴⁹⁸ Voir supra, « Le "second cerveau : diététique et idéologie », p. XXX.

⁴⁹⁹ Alain Vaillant, « Invention littéraire et culture médiatique au XIX^e siècle », dans *Culture de masse et culture médiatique en Europe et dans les Amériques (1860-1940)* (Jean-Yves Mollier, Jean-François Sirinelli et François Vallotton éd.), Paris, PUF, 2006, p. 14-15.

⁵⁰⁰ *Id.*, p. 15.

métaphores alimentaires permettent également à l'homme de lettres d'exprimer son rapport au monde, et de formuler une poétique résolument physiologique.

3. Raconter, digérer

« *Se nourrir* est tout un livre dont *manger* est l'introduction⁵⁰¹. »

Dans le premier numéro du *Gourmet*, Charles Monselet précise que son journal « ne donnera pas de feuilleton, mais [qu']il donnera en revanche une mosaïque de menus les plus variés⁵⁰² ». Loin d'avoir une visée critique, le parallèle entre le roman et la recette souligne ici un processus commun de production, dont l'usage du terme de *mosaïque* est l'indice⁵⁰³. Il formalise également une équivalence entre les mets et les mots qui n'est plus fondée sur la saveur (le goût), mais sur le savoir transmis : le menu apporte, en lieu et place du feuilleton, une connaissance sur le réel en le « racontant » à sa manière, pour constituer à son tour, du fait de sa variété, « l'équivalent textuel du monde contrasté⁵⁰⁴ ». Centrale dans le discours gastronomique, cette équivalence entre approche alimentaire et compréhension du réel se retrouve dans la *mimesis* réaliste. La restitution des mœurs épulaires y a bien évidemment pour fonction d'assurer une forme de vraisemblance physiologique et sociologique, qui culmine dans la scène de repas : l'acte de manger comme celui de digérer font partie des choses de la vie, et l'écrivain réaliste ne peut les passer sous silence. Au-delà de leur rôle de *realia*, les fonctions nutritive et digestive peuvent cependant exprimer un lien plus profond avec la *mimesis* romanesque, en lui fournissant un principe de composition gouvernant tantôt la narration, tantôt la création elle-même.

Edere et audire : « l'ouïe du ventre »

« [...] car l'ouïe du ventre devient alors plus fine que celle de l'oreille⁵⁰⁵. »

La coutume d'écouter une histoire au cours d'un repas remonte à l'Antiquité⁵⁰⁶, et sert de modèle à Érasme dans son *Convivium fabulosum*, où l'un des personnages,

⁵⁰¹ Jean Macé, *Les Serviteurs de l'estomac, pour faire suite à L'Histoire d'une bouchée de pain*, Paris, Hetzel, coll. « Bibliothèque d'éducation et de récréation », 1875, p. 2.

⁵⁰² Charles Monselet, « Invitation à la table », *Le Gourmet, le Journal des intérêts gastronomiques*, n° 1, 21 février 1858.

⁵⁰³ L'écriture « mosaïque » est en effet, selon Marie-Ève Thérénty (*op. cit.*), une caractéristique de la littérature de l'ère médiatique.

⁵⁰⁴ Alain Vaillant, art. cité, p. 16. Dans *La Salle à manger*, d'Aubarède annonce sa « Chronique des Mille et Une nouvelles » sur un mode identique : « Une chronique est un menu. J'y ferai entrer des extraits de l'univers entier, des assortiments de toutes les parties du monde ; on voudra bien accepter les hors-d'œuvre ; il est des gourmets et des lecteurs qui adorent les parties accessoires. Pardonnez-moi les bons mots des autres comme les miens. », *La Salle à manger*, n° 2, 10 juin 1864.

⁵⁰⁵ Théophile Gautier, *Mademoiselle de Manpin*, *op. cit.*, p. 325.

⁵⁰⁶ Voir par exemple *Les règles et préceptes de santé*, dans *Œuvres morales de Plutarque*, traduites du grec par Amyot, Paris, Imprimerie de Cussac, 1802, t. 17, p. 93-94 : « Comme ceulx qui veulent que lon meuve le corps après le repas, ne commandent que lon coure à toute bride, ny que lon escrime à toute oultrance, ains que lon se promene à l'aise tout bellement, ou que lon danse tout doucement : ainsi estimerons nous qu'il fault exercer noz entendemens après le soupper, non point d'affaires de profonde meditation, ny de disputes sophistiques qui tendent ou à ostentation de grand et vif esprit, ou qui esmeuvent à contention : mais il y a plusieurs questions naturelles, plaisantes à disputer, et faciles à decider, et plusieurs beaux contes, dont il se peult tirer beaucoup de bonnes considerations et instructions pour former les meurs, qui ont celle fecilité, que le poëte Homere appelle

chargé du rôle de conteur, déclare qu'il est plus facile et profitable d'écouter et manger simultanément (« *edere et audire* ») que de parler et de manger⁵⁰⁷. Dans son ouvrage sur la Renaissance, Michel Jeanneret a analysé la fortune de la formule, en mettant en perspective les fonctions de ce procédé narratif⁵⁰⁸. Ce dernier perdure au XIX^e siècle, mais légèrement décentré, la copule liant *edere* et *audire* supposant bien souvent une succession, là où Érasme entendait une simultanéité.

Les écrivains utilisant, au XIX^e siècle, le dispositif de la narration d'après repas donnent en effet une inflexion physiologique au « fabuleux festin » qui, chez Érasme, nouait étroitement les mets et les mots. L'enjeu, désormais, est moins d'associer le récit au repas que de le lier à la digestion, comme pour souligner le pouvoir eupéptique de la narration. C'est ainsi « la tête renversée, les bras pendants, le ventre caressé par une digestion heureuse⁵⁰⁹ » que le savant du *Jardin des supplices* lance, dans le « Frontispice », la discussion sur la loi du meurtre qui est au principe même du récit, comme l'indiquent les premières lignes du roman :

« Ayant copieusement dîné, ils disputaient sur le meurtre, à propos de je ne sais plus quoi, à propos de rien, sans doute⁵¹⁰. »

Le point de départ est très souvent le même dans les nouvelles de Maupassant, où l'après-dîner semble constituer une des conditions de possibilité récurrentes de la narration⁵¹¹. Chez les deux auteurs, celle-ci apparaît comme la conséquence naturelle de « l'engourdissement chaud des digestions⁵¹² », et elle oralise un bien-être qui a finalement peu à voir avec la traditionnelle convivialité prônée depuis l'antiquité.

La situation d'énonciation évoque certes celle du *Decameron* de Boccace, où les nouvelles n'accompagnent pas le repas, mais lui succèdent⁵¹³. Les récits relatés apparaissent néanmoins comme le prolongement des « conversations plaisantes »

Menoeces, c'est-à-dire, cedant au courroux, et ne point résistant. Voilà pourquoi aucuns appellent plaisamment cest exercice de mouvoir et resoudre des questions historiales, ou poëtiques, l'ysse de table et le dessert des hommes studieux et doctes. Encore y a il d'autres devis plaisants, comme d'ouïr des contes faits à plaisir, parler du jeu de la fluste, ou de la lyre, qui donne quelquefois plus de contentement, que d'ouïr la fluste ou la lyre mesme. »

⁵⁰⁷ « Eh bien, vous êtes capables, je ne dirais pas d'avaloir et de parler, chose difficile selon Plaute, mais de manger et d'écouter simultanément, chose très facile, je commencerai sous de bons auspices ma charge de conteur » (Érasme, *Cinq banquets (Convivia)*, texte latin et trad. française par J. Chomarat, D. Ménager, Paris, Vrin, 1981, p. 116-117).

⁵⁰⁸ Voir en particulier la sous-partie « Raconter en mangeant », *op. cit.*, p. 107 sq.

⁵⁰⁹ Octave Mirbeau, *op. cit.*, p. 44.

⁵¹⁰ *Id.*, p. 43.

⁵¹¹ Voir sur ce point Joëlle Bonnin-Ponnier, « La faim dans l'œuvre de Maupassant », dans *La Cuisine de l'œuvre*, *op. cit.*, en particulier p. 223-224. Dans sa thèse, Carine Goutaland souligne également que « [l]e laisser-aller du "dîner d'hommes" est un motif récurrent dans les *Contes et nouvelles* de Maupassant, qui l'utilise fréquemment comme point de départ d'un récit secondaire », *À table : fonctions et représentations du repas dans la littérature naturaliste*, thèse de doctorat, Université Lumière-Lyon II, 2012, p. 187.

⁵¹² Guy de Maupassant, « Magnétisme » [*Gil Blas*, 5 avril 1882], cité par Joëlle Bonnin-Ponnier, art. cité, p. 223.

⁵¹³ « [...] *entrati in una sala terrena, quivi le tavole messe videro con tovaglie bianchissime e con bicchieri che d'ariento parevano, e ogni cosa di fiori di ginestra coperta; per che, data l'acqua alle mani, come piacque alla reina, secondo il giudizio di Parmeno tutti andarono a sedere. Le vivande delicatamente fatte vennero e finissimi vini fur prestati: e senza più, chetamente li tre famigliari servirono le tavole. Dalle quali cose, per cio che belle e ordinate erano, rallegrato ciascuno, con piacevoli motti e con festa mangiarono.* » [En entrant dans une salle du rez-de-chaussée, ils virent les tables mises, des nappes étincelantes de blancheur, des verres qui semblaient d'argent, et des fleurs de genêt couvrant tout. On porta l'eau pour les mains, et, quand il plut à la reine, tous prirent les places que leur désignait Parménon. On présenta des mets finement cuisinés et des vins exquis. Le service était simplement et sans bruit assuré par les trois valets. Cette belle ordonnance égayait tous les cœurs, et le repas se déroula dans la joie et les conversations plaisantes.], Giovanni Boccaccio, « Introduzione », *Decameron* (Vittore Branca éd.), Torino, Einaudi Editore, 1980, p. 45-46.

(« *piacevoli motti* ») permises par le banquet initial, dont la fonction principale est bien d'instaurer la convivialité indispensable au jeu – littéralement⁵¹⁴ – de la narration. Le festin est dans le *Décameron* essentiellement spirituel, comme dans le *Convivio* de Dante, deux œuvres qui s'inscrivent dans la tradition allégorique du banquet des Évangiles⁵¹⁵. Or, bien qu'elle puisse jouer avec les similitudes d'une situation d'énonciation, la nouvelle « digestive » du XIX^e siècle rompt nettement avec cette tradition, en insistant sur le laisser-aller de corps dont « l'écoute » apparaît comme la conséquence d'un lâcher-prise physiologique. Dans *L'Auberge rouge*, Balzac abandonne ainsi toute dimension spirituelle lorsqu'il introduit son « nouveau conte philosophique » :

« En ce moment, les convives se trouvaient dans cette heureuse disposition de paresse et de silence où nous met un repas exquis, quand nous avons un peu trop présumé de notre puissance digestive. Chaque convive avait le dos appuyé sur sa chaise, le poignet légèrement soutenu par le bord de la table, et les doigts indolemment occupés à jouer avec la lame dorée d'un couteau. Quand un dîner arrive à ce moment de déclin, il y a des gens qui tourmentent le pépin d'une poire ; d'autres roulent une mie de pain entre leur pouce et l'index ; les amoureux tracent dans leurs assiettes des lettres informes avec les débris des fruits ; les avars comptent leurs noyaux et les rangent comme des comparses au fond d'un théâtre. Ce sont de petites félicités gastronomiques dont Brillat-Savarin, auteur si complet d'ailleurs, n'a pas tenu compte dans son livre.

Les valets avaient disparu. Le dessert était comme une escadre après le combat, tout désemparé, pillé, flétri. Les assiettes éparses erraient sur la table malgré l'obstination avec laquelle la maîtresse du logis essayait de les remettre en place. Quelques personnes regardaient des vues de Suisse magnifiquement encadrées et symétriquement accrochées sur les parois grises de la salle à manger ; mais nul convive ne s'ennuyait, car nous ne connaissons point d'homme qui se soit encore attristé pendant la digestion d'un bon dîner. Alors, nous aimons à rester dans je ne sais quel calme, espèce de juste milieu entre la rêverie du penseur et la satisfaction des animaux ruminants. C'est la mélancolie matérielle de la gastronomie.

Aussi les convives se tournèrent-ils spontanément vers le bon Allemand, enchantés tous d'avoir une ballade à écouter, fut-elle même sans intérêt. Pendant cette benoîte pause, la voix d'un conteur semble toujours délicieuse à nos sens engourdis dont elle favorise le bonheur négatif⁵¹⁶. »

À l'image du « bonheur » qu'elle produit, la digestion façonne ici une convivialité en négatif. Loin de provoquer une adhésion positive au récit, l'« heureuse disposition de paresse et de silence » de l'après-repas engendre au contraire une attention par défaut (une « ballade à écouter, fut-elle-même sans intérêt »), utilisée à des fins eupéptiques. La narration attendue du « bon Allemand » est en effet ramenée à une nécessité physiologique : celle de faire passer « la mélancolie matérielle de la gastronomie », comme si le chyle menaçait de se transformer en bile noire, et que seul un récit pouvait empêcher sa sédimentation. La convivialité traditionnellement attribuée au banquet est ici factice : la description des « petites

⁵¹⁴ On se souvient que, dans le *Décameron*, la narration est soumise à une règle ludique : chaque convive doit raconter une histoire à tour de rôle, en fonction du thème choisi par le roi ou la reine du jour.

⁵¹⁵ Sur ce point, voir Raffaele Morabito, dont ces analyses s'inspirent, et qui prend pour exemple le banquet de noces du fils du roi (Mathieu, 22, 1-14), et la parabole du banquet (Luc, 14, 15-24), « Images du banquet et de la convivialité dans la littérature italienne », dans *Lieux d'hospitalité. Hospices, hôpital, bostellerie* (Alain Montandon éd.), Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, coll. « Littératures », 2001, p. 431-444.

⁵¹⁶ Honoré de Balzac, « L'Auberge rouge », *Nouvelles et contes, I, 1820-1832, op. cit.*, p. 908-909. Publiée dans la *Revue de Paris*, les 21 et 28 août 1831, la nouvelle a ensuite été reprise dans les *Nouveaux contes philosophiques* chez Gosselin en 1832, puis dans *Études philosophiques* chez Delloye-Lecou en 1837. Elle conserve cette place dans l'édition Furne de 1845.

félicités gastronomiques » de la digestion juxtapose en réalité les solitudes, « [c]haque convive » errant dans ses pensées ou en lui-même, fuyant l'échange (la contemplation des « vues de Suisse ») car se suffisant à soi-même (« nul convive ne s'ennuyait »).

Ironique, voire parodique si l'on considère que le texte de Balzac joue avec la tradition liant banquet et art de la conversation, la situation d'énonciation (l'après-repas) n'en demeure pas moins signifiante, puisque le récit-cadre assoit la symbolique de ce « nouveau conte philosophique ». Comparée à un champ de bataille (« Le dessert était comme une escadre après le combat »), la table annonce le contexte de l'histoire narrée par le banquier Hermann⁵¹⁷, tout comme le « pillage » qu'elle reflète préfigure la morale du récit : la confraternité théoriquement permise par le banquet n'est chez Balzac que de façade, et elle ne peut que déboucher sur un récit de la rapacité et de l'égoïsme. Le meurtre raconté par le banquier Hermann a d'ailleurs pour origine la même situation d'énonciation que le récit-cadre : l'industriel pillé et assassiné durant son sommeil l'est pour avoir trop parlé à table, sous l'emprise, sans doute, de ce « bonheur négatif » de la digestion, qui fait que l'on parle pour soi, en oubliant les appétits de ceux qui écoutent. Le tableau physiologique de l'après-repas comporte donc bien une charge satirique. Il permet à Balzac d'introduire le récit des fondations qui parcourt *La Comédie humaine*, et qui fait du vol – spoliation légalisée (la question des biens nationaux) ou crime ténébreux –, la véritable origine de la société du XIX^e siècle. Parallèlement, il stigmatise le tournant matérialiste du vivre-ensemble, en faisant du temps de la digestion un symbole de l'« autolâtrie » naissante⁵¹⁸.

Flaubert et Zola procéderont de même, en dressant le tableau d'une bourgeoisie *digérante* autant que ruminante, à l'image de Charles Bovary, « idole pantouflarde » du culte du Ventre selon Didier Philippot⁵¹⁹ : « ruminant son bonheur, comme ceux qui mâchent encore, après dîner, le goût des truffes qu'ils digèrent⁵²⁰ », le personnage incarne à sa manière le « triomphe du matérialisme bourgeois » dont l'histoire des Bovary est le récit, en témoignant du fait que « le moment heureux, c'est d'abord celui de la *digestion*⁵²¹ ». Le « bonheur négatif » que cette dernière procure apparaît en premier lieu comme la négation de l'entente conjugale, et symbolise à ce titre la *bêtise* de Charles, à la fois bête et bœuf. Mais il désigne également la forme particulière d'annulation de soi caractéristique du personnage, qui propose à ce titre une variation sur la conscience vide du Bourgeois : conscience vide renvoyant ici à la vacuité de Charles – ce *rien* maintes fois commenté –, là à l'absence de véritable

⁵¹⁷ L'histoire, qui met en scène deux chirurgiens militaires, se passe en 1799, à Andernach, où une demi-brigade de l'armée française est stationnée.

⁵¹⁸ J'emprunte ce terme à Didier Philippot, qui fait de l'autolâtrie une caractéristique « homaisienne ». Voir sur ce point *Vérité des choses, mensonge de l'Homme*, *op. cit.*, en particulier la partie « Du culte de l'Homme au culte du Ventre », p. 323-330. À partir d'une analyse de l'épisode des comices agricoles, Didier Philippot montre que « ceux qui ont participé au cérémoniel autolâtrique viennent tout naturellement célébrer dans un nouveau rituel (le rituel du festin qui termine toute fête collective) la gloire de Messire Gaster » (*id.*, p. 327).

⁵¹⁹ *Id.*, p. 329.

⁵²⁰ Gustave Flaubert, *Madame Bovary*, Paris, GF Flammarion, 2014, p. 93.

⁵²¹ Didier Philippot, *op. cit.*, p. 328-329.

conviction (Frédéric Moreau), et quoi qu'il en soit à cette *ontologie bourgeoise* dont Flaubert traque les manifestations à travers la Bêtise, le Néant et la Paix⁵²².

Dans *Pot-bouille*, roman sur l'envers des mœurs bourgeoises, c'est de même à travers la « digestion lente et égoïste⁵²³ » de Duveyrier, Trublot, Gueulin et de l'oncle Bachelard que Zola synthétise l'obsession qui structure le roman. Si, selon Bachelard, « les femmes font du tort aux truffes » et « gâtent la digestion », la conversation que les quatre hommes entament « l[e] ventr[e] sur la table⁵²⁴ » tourne en réalité exclusivement autour d'elles et des fantasmes qu'elles suscitent. Bien que le restaurant soit censé s'opposer à la « pot-bouille » des ménages, le discours digestif confirme l'*ordinaire* bourgeois, en consacrant le statut métaphorique de la femme dans le récit : objet de toutes les frustrations et de toutes les chimères, elle apparaît comme un paradoxal bien de consommation que l'on ne peut, par convenance autant que par égoïsme, inviter à table, et qui demeure par conséquent condamné à rester à l'état de discours. Si Zola reprend, à travers cette scène d'une conversation d'après-repas, une topique romanesque de la convivialité, c'est avant tout pour faire ressortir la fondamentale bestialité d'une Bourgeoisie autolâtre. La digestion ne s'oppose donc pas à la dévoration, mais la complète⁵²⁵. Elle définit, au même titre que la voracité, un *habitus* de la bourgeoisie du second Empire, et participe de l'histoire critique de son accession au pouvoir : la description des plaisirs qu'elle procure est mise au service de la condamnation morale d'un « débordement des appétits » où l'individualisme triomphe, non le partage convivial.

Particulièrement marquée dans les textes réalistes, cette inflexion physiologique du récit d'après-dîner ne suppose certes pas la disparition totale d'une forme de spiritualité du banquet. Barbey d'Aurevilly semble par exemple inscrire certains de ces récits dans la tradition du *Décameron*, quoiqu'il le fasse lui aussi sur le mode de la dissonance : qu'il s'agisse de dénoncer la « dégoûtante salade politique et sociale⁵²⁶ » issue de la Révolution, ou de proposer une spiritualité « à la renverse⁵²⁷ » comme dans la nouvelle « À un dîner d'athées », le banquet, chez Barbey, reflète en premier lieu la désagrégation morale de la société du XIX^e siècle. Dans *Une histoire sans nom*, le

⁵²² Selon le mot de Napoléon III lui-même, repris dans le *Dictionnaire des idées reçues* : « L'Empire, c'est la paix ». Sur cette *ontologie bourgeoise*, voir Juan Rigoli, qui a montré, à propos de *Bouvard et Pécuchet*, la « valeur de parabole » des expériences de perspiration et de digestion, qui font de la physiologie « la plus profonde et la plus sûre des connaissances de soi », « Digérer sans le savoir », *Être et se connaître au XIX^e siècle*, (John E. Jackson, Juan Rigoli et Daniel Sangsue éd.), Genève, Metropolis, 2006, p. 47 (voir en particulier la section « Les « plaisirs du bourgeois gentilhomme » *id.*, p. 51-68).

⁵²³ « Tous quatre, ils se regardèrent en ricanant. Ils avaient la peau tendue, la digestion lente et égoïste de quatre bourgeois qui venaient de s'emplier, à l'écart des ennuis de la famille. Ça coûtait très cher, personne n'en avait mangé avec eux, aucune fille n'était là pour abuser de leur attendrissement ; et ils se déboutonnaient, ils mettaient leurs ventres sur la table. Les yeux à demi clos, ils évitèrent même d'abord de parler, absorbé chacun dans son plaisir solitaire. », Émile Zola, *Pot-bouille* [1882], Paris, Flammarion, coll. « GF », 1979, p. 231.

⁵²⁴ *Id.*, p. 230.

⁵²⁵ Voir sur ce point Joëlle Bonnin-Ponnier, qui a montré que le roman naturaliste se plaisait à « traque[r] obsessionnellement les traces » d'une « bestialité » trahie par « l'avachissement de la digestion ». La gastronomie, « inséparable de la convivialité », s'en trouve réduite à la portion congrue, car elle est « incompatible avec la vision naturaliste de la vie », *Le Restaurant dans le roman naturaliste, op. cit.*, p. 571.

⁵²⁶ Jules Barbey d'Aurevilly, *Une histoire sans nom* [1882], Paris, Flammarion, coll. « GF », 1990, p. 143.

⁵²⁷ J'emprunte l'expression à « La vengeance d'une femme » (un « sublime à la renverse »), qui fait à bien des égards figure d'art poétique des *Diaboliques* (Jules Barbey d'Aurevilly, *Les Diaboliques* [1874], Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1973, p. 330).

dîner du comte du Lude, que l'amphitryon surnomme lui-même « la réunion des trois ordres⁵²⁸ », est ainsi le symbole d'une convivialité aristocratique dégradée : « à présent, précise le narrateur, on n'y dansait plus. Autre temps, autres mœurs ! Mais on y dînait. Les dîners y avaient remplacé les contredanses⁵²⁹ ». Quant au matérialisme de Mesnilgrand, il a en réalité tout de la révolte satanique, et il comporte à ce titre une part de spiritualité sacrilège qui distingue les « trois ou quatre heures de buveries et de mangeries blasphématoires » du dîner d'athées du « piètre cabinet de restaurant, où quelques mandarins chinois de la littérature ont fait dernièrement leur petite orgie à cinq francs par tête, contre Dieu »⁵³⁰. Pour le terrible athée de Barbey, c'est en effet l'idée du blasphème qui prime :

« On y mariait fastueusement le poisson à la viande, pour que la loi de l'abstinence et de la mortification, prescrite par l'Église, fût mieux transgressée... Et cette idée-là était bien l'idée du vieux M. de Mesnilgrand et de ses satanés convives ! Cela leur assaisonnait leur dîner de faire gras les jours maigres, et, par-dessus leur gras, de faire un maigre délicieux⁵³¹. »

Que ce soit chez Zola ou chez Barbey, le « festin en paroles⁵³² » permet donc de rendre compte d'une société où le matérialisme triomphe, et où la convivialité se délite. De manière générale, la mise au premier plan du processus physiologique de la digestion participe de la satire idéologique, en dévoyant le motif du *convivium* au profit d'un cérémonial sans échange véritable, et sans autre écoute que celle de ses propres désirs. Si « l'alimentation et les relations de sociabilité à table disent le rapport que les convives entretiennent avec le monde et avec les gens », la scène postprandiale fait également de la digestion la « métaphore concrète⁵³³ » d'un individualisme impérieux. Son originalité est alors de mettre entre parenthèse la « trame dysphorique⁵³⁴ » du repas, pour dire, à travers le « bonheur négatif » de la digestion, la négation de l'autre : autotélique, « l'ouïe du ventre » parasite l'échange, impose sa propre nécessité, et réduit le discours convivial à un simple artifice diététique où chacun peut s'écouter parler, comme il s'écoute digérer. Si le roman réaliste affectionne la scène d'après-repas, ce n'est donc pas simplement au nom de la vraisemblance, mais également de la vérité : le Bourgeois s'y révèle tel qu'en lui-même, par le biais d'un processus physiologique objectivant ce que le roman entend dénoncer.

Le savoir que la digestion permet d'exprimer ne peut cependant être réduit à un contre-modèle, même s'il participe, au niveau narratif, du portrait à charge de la bourgeoisie. La *mimesis* réaliste, qui s'appuie bien souvent sur une perception

⁵²⁸ Jules Barbey d'Aureville, *Une histoire sans nom*, *op. cit.*, p. 152.

⁵²⁹ *Id.*, p. 142. Dans ce récit qui ne cesse de « décliner [le] paradigme de l'aveu comme aliment » (Julien Bogoratz, « À bas bruits », *La Revue des Lettres Modernes*, Paris, Minard, 1994, p. 194), le repas du comte du Lude est en outre le moment où l'histoire se dénoue, et où l'innommable accède enfin à la parole par l'intermédiaire de l'épicier Bataille. Sur ce point, voir mon article « L'art de passer à table : une mise en fiction du politique au XIX^e siècle », dans *Les Fables du politique des Lumières à nos jours* (Romuald Fonkoua, Pierre Hartmann, Éléonore Reverzy éd.), Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2012, p. 357-370.

⁵³⁰ Barbey d'Aureville, *Les Diaboliques*, *op. cit.*, p. 243-244.

⁵³¹ *Id.*, p. 242-243.

⁵³² J'emprunte l'expression à Jean-François Revel, *op. cit.*

⁵³³ Geneviève Sicotte, *op. cit.*, p. 173-174.

⁵³⁴ *Id.*, p. 174.

alimentaire du réel, fait également de la digestion une métaphore de la création et de sa visée épistémologique.

« manger le monde » : le réel comme aliment

« *Saint-Antoine* est-il bon ou mauvais ? Voilà par exemple ce que je me demande souvent. Lequel de moi ou des autres s'est trompé ? Au reste, je ne m'inquiète guère de tout cela ; je vis comme une plante, je me pénètre de soleil, de lumière, de couleurs et de grand air. Je mange : voilà tout. Restera ensuite à digérer, puis à chier, – et de bonne merde ! C'est là l'important⁵³⁵. »

La critique a noté à maintes reprises le rapport alimentaire que la littérature réaliste pouvait entretenir avec le réel. Pour Geneviève Sicotte, le repas est ainsi « un motif acoquiné au réalisme⁵³⁶ », à tel point que « la fourchette et la plume⁵³⁷ » s'activent de concert. D'un point de vue stratégique, les dîners littéraires, Magny ou autres, fonctionnent en effet comme « une métonymie *in praesentia* des luttes de position littéraires », en traduisant « une présence au monde accrue, un contact plus immédiat avec la matière, bref, un certain "réalisme" alimentaire⁵³⁸ ». D'un point de vue esthétique, « la table est un éventaire inépuisable de métaphores matérialisant la relation de l'individu aux mots », si bien que « l'analogie se double et se nourrit le plus souvent d'un rapport de contiguïté entre l'acte de manger et celui d'écrire⁵³⁹ ». D'un point de vue poétique, enfin, « le lien qui unit la démarche de l'ingestion à la démarche de l'écriture⁵⁴⁰ » prend, chez les réalistes, une tournure proprement physiologique : avec eux, « [l]a bouche qui parle [...] se rappelle qu'elle est aussi une bouche qui consomme et consume, dans ce double mouvement d'instauration et d'épuisement qui est celui de l'élaboration d'une œuvre⁵⁴¹ ». Certes, « la vie et la personnalité de celui qui écrit entre inévitablement en jeu dans la dialectique de la *mimesis* et de la *poiesis*⁵⁴² », et puisque « [l]e romancier naturaliste est un mangeur⁵⁴³ », son œuvre ne pourra que refléter le « prisme alimentaire⁵⁴⁴ » à travers lequel il perçoit la réalité. Ce « prisme » témoigne cependant d'un rapport cognitif plus profond entre nutrition et création. Il recoupe le « mythe de la digestion » que Bachelard rattache à la pensée préscientifique, mais qui irrigue également l'épistémologie réaliste : pour elle, en effet, « la connaissance des objets et la

⁵³⁵ Lettre à sa mère, 5 janvier 1850, dans Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, p. 562.

⁵³⁶ Geneviève Sicotte, *op. cit.*, p. 96.

⁵³⁷ *Id.*, p. 105.

⁵³⁸ *Id.*, p. 104.

⁵³⁹ Carine Goutaland, *op. cit.*, p. 482.

⁵⁴⁰ Simone Vierne, présentation de la section « Écrire, lire, déguster, dévorer », dans *L'Imaginaire des nourritures* (Simone Vierne éd.), Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 1989, p. 91.

⁵⁴¹ Marie-Claire Bancquart, *Fin de siècle gourmande, 1880-1900*, Paris, PUF, coll. « Perspectives littéraires », 2001, p. XIV.

⁵⁴² Catherine Gautschi-Lanz, *Le Roman à table. Nourritures et repas imaginaires dans le roman français (1850-1900)*, Genève, Slatkine Erudition, 2006, p. 243.

⁵⁴³ Carine Goutaland, *op. cit.*, p. 473.

⁵⁴⁴ L'expression est utilisée par Christopher Lloyd à propos de Huysmans (« *À vau-l'eau* : le monde indigeste du naturalisme », *Bulletin de la Société J.-K. Huysmans*, n° 71, 1980, p. 47).

connaissance des hommes relèvent du même diagnostic et, par certains de ses traits, *le réel est de prime abord un aliment*⁵⁴⁵ ».

Réelle « obsession » chez Flaubert, le « besoin essentiel de se repaître » apparaît ainsi comme le symptôme d'une physiologie gourmande⁵⁴⁶, mais il constitue également l'indice d'une véritable poétique de la manducation. Perceptible dans la correspondance de l'écrivain⁵⁴⁷, cette « gustation du monde⁵⁴⁸ » n'est pas que « simple métaphore⁵⁴⁹ » : elle dit le rapport très concret que Flaubert entretient avec le monde qui l'entoure, et elle laisse entendre que l'assimilation a pour le romancier une dimension résolument physiologique. C'est le cas en particulier pour la bêtise, qui est l'un des sujets centraux de l'œuvre flaubertienne, mais aussi l'un de ses paradoxaux objets de connaissance⁵⁵⁰. La *mimesis* ambitionnée dans l'œuvre suppose alors chez son auteur une forme de mimétisme douloureux, qui s'exprime en termes somatiques : « engloutir et vomir⁵⁵¹ ».

En disciple convaincu, Maupassant reconduira lui aussi la poétique du maître, dont il formule le principe fondamental dans sa célèbre chronique « La Vie d'un paysagiste » :

« Vrai, je ne vis que par les yeux [...]. Mes yeux ouverts, à la façon d'une bouche affamée, dévorent la terre et le ciel. Oui, j'ai la sensation nette et profonde de manger le monde avec mon regard, et de digérer les couleurs comme on digère les viandes et les fruits⁵⁵². »

À l'influence de Monet⁵⁵³ s'ajoute en effet celle de l'ermite de Croisset, à qui Maupassant reprend ce transfert de la vision à la gustation, ainsi que l'image plus

⁵⁴⁵ Gaston Bachelard, *op. cit.*, p. 169. Bachelard prend d'ailleurs soin de préciser, dans un sens non exclusivement esthétique il est vrai, que le « réaliste est un mangeur » (*ibid.*).

⁵⁴⁶ Jean-Pierre Richard, *Littérature et sensation*, Paris, Le Seuil, 1954, p. 120. Pour la critique, Flaubert, « cousin de ces héros rabelaisiens qu'il aimait tant », « est devant les choses comme un géant attablé » (*ibid.*).

⁵⁴⁷ Voir par exemple la lettre à Louis Bouilhet du 24 août 1856 : « En m'en revenant, j'ai senti un grand besoin de manger d'un pâté de venaison et de boire du vin blanc ; mes lèvres en frémissaient et mon gosier s'en séchait. – Oui, j'en étais malade. C'est une chose étrange comme *le spectacle de la nature* (loin d'élever mon âme vers le Créateur), excite mon estomac. L'Océan me fait rêver *buîtres* et la dernière fois que j'ai passé les Alpes, un certain gigot de chamois que j'avais mangé quatre ans auparavant au Simplon, me donnait des hallucinations. C'est ignoble, mais c'est ainsi. / Aurais-je eu des envies, moi ! et de piêtres ! », Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, t. II, p. 626.

⁵⁴⁸ J'emprunte la formule à David Le Breton, qui rappelle que « [p]our définir une culture, on parle couramment de vision du monde, faisant ainsi de la vue un primat sensoriel, mais [qu']on pourrait tout autant évoquer une gustation du monde tant les catégories alimentaires ordonnent le monde à leur manière, commandent justement le goût de vivre » (*La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006, p. 353).

⁵⁴⁹ Dans son analyse, Jean-Pierre Richard montre que les « métaphores alimentaires évoquent un processus de transformation intérieure par lequel la sensation devient plus seulement mienne, mais moi » (*op. cit.*, p. 123).

⁵⁵⁰ Sur ce point, voir mon article « *Masticat ridendo mores...* », *op. cit.*

⁵⁵¹ Christine Ott, « Diététique littéraire et poétique alimentaire chez Flaubert », dans *Nouvelles lectures de Flaubert. Recherches allemandes* (Jeanne Bem et Uwe Dethloff éd.), Tübingen, Gunter Narr Verlag, 2006, p. 21-22. Voir également la fameuse lettre à Ernest Feydeau du 29 décembre 1872, qui associe travail de copie et travail critique, « dégueulage » et jet de bile : « J'avale des pages imprimées et je prends des notes pour un bouquin où je tâcherai de vomir ma bile sur mes contemporains. Mais ce dégueulage me demandera plusieurs années » (Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, t. IV, p. 627).

⁵⁵² Guy de Maupassant, « La Vie d'un paysagiste » [*Gil Blas*, 28 septembre 1886], dans *Œuvres posthumes*, Paris, Louis Conard, 1930, t. II, p. 84.

⁵⁵³ Sur cette « entrevue », transformée dans la chronique « en une emblématique initiation au regard créateur », voir Jean-François Campario, « Monet/Maupassant, Etretat – 1885 : ces Horribles travailleurs du réel », *Revue d'histoire littéraire de la France*, 2003/1, vol. 103, p. 93-110.

précise de la « digestion des couleurs⁵⁵⁴ ». L'éloge de la gourmandise, particulièrement marqué dans « Amoureux et primeurs⁵⁵⁵ », peut dès lors se comprendre à la lumière de cet art poétique qui, par une oralité positive, s'efforce de dépasser la propre obsession – scopique, cette fois – de l'auteur de « Lettre d'un fou » et du « Horla⁵⁵⁶ » :

« L'œil, le plus admirable des organes humains, est indéfiniment perfectionnable ; et il arrive, quand on pousse, avec intelligence, son éducation, à une admirable acuité. Les Anciens, on le sait, ne connaissaient que quatre ou cinq couleurs. Nous notons aujourd'hui d'innombrables tons ; et les vrais artistes, les grands artistes s'émeuvent bien plus des modulations et des harmonies obtenues dans une seule note que des éclatants effets appréciés de la foule ignorante.

Tout le combat terrible que Zola raconte dans son *Œuvre* admirable, toute cette lutte infinie de l'homme avec la pensée, toute cette bataille superbe et effroyable de l'artiste avec son idée, avec le tableau entrevu et insaisissable, je les vois et je les livre, moi, chétif, impuissant, mais torturé comme Claude, avec d'imperceptibles tons, avec d'indéfinissables accords que mon œil seul, peut-être, constate et note ; et je passe des jours douloureux à regarder, sur une route blanche, l'ombre d'une borne en constatant que je ne puis la peindre⁵⁵⁷. »

Bien qu'elle vise à souligner le risque d'une commune impuissance, l'allusion finale au peintre fictif de Zola trahit chez les deux auteurs le même lien entre manducation et création, qui s'exprime d'ailleurs par la même image⁵⁵⁸. Dans *L'Œuvre*, le ventre que Claude s'évertue à peindre a pourtant davantage à voir avec la procréation qu'avec la digestion, même s'il provoque la même voracité. C'est en effet l'analogie entre création et enfantement que Zola sollicite pour dire le calvaire de l'artiste. Lorsque le ventre renvoie à la nutrition, c'est avant tout pour souligner que l'activité créatrice n'échappe pas aux contraintes matérielles et, à ce titre, physiologiques⁵⁵⁹. À la fois modèle pictural concret et matrice poétique, le « ventre » obsédant Claude s'inscrit donc dans la tradition des « rapports métaphoriques entre la bouche et le sexe⁵⁶⁰ ». Chez Zola, le désir de créer propose néanmoins cette originalité de finalement opposer, sur le plan de la signification poétique, le ventre qui engendre et le ventre qui digère : quand le premier sert à dire la douleur et l'échec de la création, le second définit une poétique positive fondée sur l'appétence et la conquête⁵⁶¹.

⁵⁵⁴ Jean-Pierre Richard a montré que la comparaison entre la couleur et la nourriture était fréquente chez Flaubert. Voir, par exemple, la lettre du 2 juillet 1853 à Louise Colet : « La couleur, comme les aliments, doit être digérée et mêlée au sang des pensées. », Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. II, p. 372.

⁵⁵⁵ Voir supra, p. XXX.

⁵⁵⁶ Sur cette obsession scopique, voir Bertrand Marquer, *Naissance du fantastique clinique. La crise de l'analyse dans la littérature fin-de-siècle*, Paris, éditions Hermann, coll. « Savoir Lettres », 2014, p. 52-54.

⁵⁵⁷ Guy de Maupassant, « La Vie d'un paysagiste », *op. cit.*, p. 84.

⁵⁵⁸ Voir la confidence de Claude : « Le ventre, moi, ça m'a toujours exalté. Je ne puis en voir un, sans vouloir manger le monde. C'est si beau à peindre, un vrai soleil de chair ! » (Émile Zola, *L'Œuvre*, *op. cit.*, p. 277)

⁵⁵⁹ Voir par exemple : « La pensée, la pensée, eh ! tonnerre de Dieu ! la pensée est le produit du corps entier. Faites donc penser un cerveau tout seul, voyez donc ce que devient la noblesse du cerveau, quand le ventre est malade ! », *Id.*, p. 191.

⁵⁶⁰ Julia Przybos, *Les Aventures du corps masculin*, *op. cit.*, p. 76.

⁵⁶¹ De ce point de vue, le romancier naturaliste semble plus proche du Voreux que du peintre Claude. Voir Émile Zola, *Germinal*, *op. cit.*, p. 31 : « Cette fosse, tassée au fond d'un creux, avec ses constructions trapues de briques, dressant sa cheminée comme une corne menaçante, lui semblait avoir un air mauvais de bête goulue, accroupie là pour manger le monde. »

Zola partage en effet avec Maupassant et Flaubert une « gueulardise » doublée, selon le caustique Edmond de Goncourt, d'une véritable « science de la cuisine qui lui fait dire aussitôt ce qui manque à un plat » :

« D'un œuf à la coque, en examinant la chambre, il vous indique professoralement combien l'œuf a de jours, a d'heures. [...] C'est drôle, chez un homme de pensée, cette occupation quotidienne du manger. Je comprends le caprice d'imagination d'estomac qui vous pousse, un certain jour, à faire un fin et délicat et original dîner ; mais manger bien tous les jours me serait insupportable. Décidément, tous les Méridionaux sont gourmands ; il y a plus : ils sont un rien cuisiniers⁵⁶². »

Relatée avec un mélange de dérision et d'étonnement, l'anecdote semble annoncer le portrait de l'écrivain naturaliste en « ventre cérébral⁵⁶³ ». La capacité de déchiffrement qu'Edmond prête à cette « science de la cuisine » entre néanmoins en résonance avec la méthode prônée par Zola, selon laquelle l'observation permet toutes les déductions – à l'image de l'œuf dont la « science de la cuisine » permet de raconter l'histoire. Zola finit d'ailleurs par lui-même revendiquer ce rapport boulimique au réel pour en faire un droit poétique et une qualité nécessaire au romancier naturaliste :

« Il m'est revenu, autrefois, qu'un de mes amis m'appelait le Requin. Je me suis tâté pour savoir si j'étais blessé ou flatté. J'entends bien, le requin qui suit le navire et qui avale tout. Eh ! n'importe ! le requin, en somme, c'est flatteur. Oui, oui, j'en suis fier, je veux bien être le requin. Un requin qui avale son époque. C'est mon droit, et, si vraiment je fais cela, ce sera ma gloire. Un grand producteur, un créateur n'a pas d'autre fonction, manger son siècle pour le recréer et en faire de la vie⁵⁶⁴. »

D'abord utilisée comme une variation sur le thème du romancier stercoraire⁵⁶⁵ et opportuniste, l'image du requin, animal « qui avale tout » en se contentant de « suiv[re] le navire », devient sous la plume de Zola une figure positive de disponibilité, compatible avec la poétique *omnivore* du roman expérimental : à l'image du requin, vorace et peu sélectif dans son alimentation, la littérature naturaliste a pour objectif de tout représenter en faisant fi des hiérarchies esthétiques ; comme lui, elle aborde et assimile le réel à l'aide « d'une formule, d'une méthode générale, s'appliquant aussi bien aux duchesses qu'aux filles⁵⁶⁶ ». La « gueulardise » peut dès lors devenir synonyme de maîtrise objective du réel, et la phagocytose une vertu poétique. En se disant « fier » d'être « requin », Zola reprend en effet le procédé utilisé par la caricature, mais il en change la signification axiologique : l'animal-totem revendiqué en 1896 a la voracité du cochon, mais sans sa connotation paillard. Rattachée au requin, la « métaphore alimentaire » ne renvoie plus uniquement à une poétique cherchant à « s'approprier le réel jusque dans ses aspects les moins

⁵⁶² Edmond et Jules de Goncourt, *Journal, op. cit.*, t. II (15 octobre 1876), p. 712.

⁵⁶³ Jules Barbey d'Aureville, « L'Assommoir par M. Émile Zola », *Le Constitutionnel*, 29 janvier 1877.

⁵⁶⁴ Émile Zola, « Les droits du romancier », *Le Figaro*, 6 juin 1896.

⁵⁶⁵ Sur le « régime stercoraire de l'écriture » à la fin du siècle, voir Jean de Palacio, « La coprolalie : mode et modèle de discours fin de siècle », *Fins de siècle. Terme, évolution, révolution ?* (Gwenhaél Ponnau éd.), Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, 1989, p. 253-261.

⁵⁶⁶ Émile Zola, « L'argent dans la littérature », *Le Roman expérimental*, Paris, Charpentier, 1881, p. 264.

appétissants⁵⁶⁷ » : elle vise également à asseoir l'autorité du romancier-squale, dont l'appétit de savoir force le respect.

En reprenant l'association de la manducation à la domination, la stratégie de légitimation adoptée par Zola traduit en outre une forme de sécularisation de la métaphore employée dans la *Genèse* :

« Que tous les animaux de la terre, et tous les volatiles du ciel, et toutes les bêtes qui se meuvent sur le sol, soient frappés de terreur et tremblent devant vous. Tous les poissons de la mer ont été mis sous votre main. Et tout ce qui se meut et qui vit sera votre nourriture⁵⁶⁸. »

Le « requin » Zola fait certes disparaître « l'exception » mentionnée dans la Bible, peu compatible avec l'exhaustivité naturaliste et sa logique darwiniste⁵⁶⁹. Fondé sur la manducation, l'*ethos* de l'écrivain n'en repose pas moins sur une omniscience symbolique, avant d'être narrative : « comme Dieu dans l'univers, présent partout, et visible nulle part⁵⁷⁰ », le romancier doit, pour pouvoir faire corps avec son texte, au préalable « manger le monde » qu'il entend recréer.

Cette logique associant manducation et domination est également au cœur de la poétique du roman « d'exploration » de la seconde moitié du XIX^e siècle. Dans ce type de roman populaire lié à l'expansion coloniale, l'estomac constitue, en soit, un ressort narratif et cognitif. Ses besoins tout comme ses découvertes gustatives scandent l'aventure, et permettent d'articuler dimension didactique et dimension romanesque : arpenter le monde revient à le goûter, et à franchir les épreuves d'une réalité exotique en se l'appropriant par assimilation⁵⁷¹. Dans ces romans où cohabitent savoir anthropologique et perspective coloniale, la métaphore de la manducation traduit donc la découverte et dit la conquête politique : à l'image des Indiens Guaharibos de Jules Verne, les explorateurs, relais de la poétique à l'œuvre, apparaissent comme de métaphoriques « géophages⁵⁷² » dont la formidable capacité à ingérer le monde oriente l'aventure.

Les *Voyages extraordinaires* sont en effet exemplaires à cet égard, dans la mesure où l'appétit de découverte y régit le système symbolique et l'activité créatrice. Lorsqu'il analyse la « nature alimentaire de l'espace vernien⁵⁷³ », Christian Chelebourg montre

⁵⁶⁷ Carine Goutaland, *op. cit.*, p. 473.

⁵⁶⁸ *Genèse*, 9, 2-4, cité par Philippe Buc, *L'Ambiguïté du Livre. Prince, pouvoir, et peuple dans les commentaires de la Bible au Moyen Âge*, Paris, Beauchesne Éditeur, 1994, p. 208. L'auteur consacre en outre un chapitre au lien entre « Manducation et domination », pour montrer sa prégnance – mais aussi son ambiguïté – dans le domaine de l'anthropologie politique, où, bien souvent, « [l]e gouvernant mange le gouverné » (*ibid.*, p. 207).

⁵⁶⁹ *Genèse*, 9, 2-4 : « Je vous ai tout donné [en pâture] y compris les légumes verts. À une exception près : vous ne mangerez pas de chair saignante ». Sur la logique darwiniste de l'œuvre de Zola, voir supra, « Digestion et darwinisme social », p. XXX.

⁵⁷⁰ Lettre à Louise Colet [9 décembre 1852], Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, t. II, p. 204.

⁵⁷¹ Voir sur ce point Matthieu Letourneux (*op. cit.*, en particulier p. 288), qui montre que la nécessité de trouver à manger et la découverte de mets nouveaux sont des passages obligés du « roman d'aventures géographiques » où « l'épisode de la chasse » est un véritable *topos*.

⁵⁷² Jules Verne, *Le Superbe Orénoque*, 1898, cité par Christian Chelebourg, dont je reprends ici l'analogie : « Le voyageur, qu'il s'appelle Fergusson ou Phileas Fogg, Robur ou Nemo, Hatteras ou Kin-Fo, est un dévoreur d'espace, un mangeur de terre. En grec, qui est la langue des savants, cela s'appelle un *géophage*. Les héros verniens sont fondamentalement géophages, dans un sens que l'idiotele élargit : ils ne se contentent pas de manger la terre, ils dévorent notre planète, la Terre. » (*Jules Verne, l'œil et le ventre. Une poétique du sujet*, Paris-Caen, Lettres modernes Minard, coll. « Bibliothèque des lettres modernes », n° 41, 1999, p. 154-155).

⁵⁷³ *Id.*, p. 143.

ainsi que « l'espace littéraire des "Voyages" », « représenté comme une étendue comestible que les personnages sont chargés de consommer⁵⁷⁴ », est également le reflet du rapport boulimique que le romancier entretient avec l'écriture. Cette convergence de la *diegesis* et de la *poiesis* est particulièrement nette dans *Les Enfants du capitaine Grant*, roman où Verne confie également un rôle métaphorique au requin, quoiqu'il s'agisse moins, pour l'écrivain, de se reconnaître dans l'animal que de le mettre à mort afin de s'attribuer symboliquement ses vertus. Le roman commence ainsi par la « pêche curieuse » d'un « balance-fish », cette « espèce de requins qui se rencontre dans toutes les mers et sous toutes les latitudes⁵⁷⁵ ». Loin de les décourager, la trivialité de l'animal attise au contraire la « curiosité » des passagers, qui veulent « tenter l'aventure » d'un « émouvant spectacle et [d']une bonne action⁵⁷⁶ ». La première « exploration⁵⁷⁷ » des futurs aventuriers est donc, littéralement, celle de l'estomac d'un requin, qu'il est d'ailleurs « d'usage à bord de tout navire de visiter soigneusement », puisque la « voracité peu délicate » de l'animal réserve généralement « quelque surprise⁵⁷⁸ ». Une fois pêché et ouvert, le squalo réalise de fait les souhaits des passagers, en livrant son « secret⁵⁷⁹ » : l'appel à l'aide trouvé dans le poisson éventré permettra aux passagers de réaliser la véritable « bonne action » annoncée en partant à la recherche du capitaine Grant, et d'offrir ainsi au lecteur, après de nombreux rebondissements, l'« émouvant spectacle » de retrouvailles familiales. Dans ce roman, l'estomac à explorer fait figure d'espace matriciel de l'aventure : il annonce et conditionne le récit à venir en incarnant le danger de la découverte (la « voracité peu délicate » du « monstre⁵⁸⁰ » préfigure celle des terribles anthropophages maoris⁵⁸¹) ; il allégorise le rapport physiologique que Verne entretient avec l'écriture, lui dont la « psychomythie » relie étroitement la « poésie » et le « ventre⁵⁸² ». Pour l'auteur des *Voyages extraordinaires*, aventure de l'écriture et écriture de l'aventure ne s'opposent pas, mais traduisent la même volonté métaphorique de « manger le monde ».

L'ambition mimétique des grands romanciers de la seconde moitié du XIX^e siècle s'exprime donc volontiers en termes alimentaires. Ceux-ci ne caractérisent pas uniquement une esthétique (réaliste), ni même une rhétorique (matérialiste), mais

⁵⁷⁴ *Id.*, p. 151-152.

⁵⁷⁵ *Les Enfants du capitaine Grant* [1868], Paris, Hetzel, 1893, p. 2.

⁵⁷⁶ *Id.*, p. 2.

⁵⁷⁷ Le terme est employé, avec des guillemets, pour qualifier l'ouverture du squalo : « Lady Glenarvan ne voulut pas assister à cette répugnante "exploration", et elle rentra dans la dunette. », *id.*, p. 4.

⁵⁷⁸ *Id.*, p. 4.

⁵⁷⁹ « – Quoi ! s'écria Lord Glenarvan, c'est une bouteille que ce requin a dans l'estomac ! / – Une véritable bouteille, répondit le maître d'équipage. Mais on voit bien qu'elle ne sort pas de la cave. / – Eh bien, Tom, reprit lord Edward, retirez-la avec précaution, les bouteilles trouvées en mer renferment souvent des documents précieux. », *id.*, p. 4.

⁵⁸⁰ *Id.*, p. 3.

⁵⁸¹ « Les Néo-Zélandais sont les plus cruels, pour ne pas dire les plus gourmands des anthropophages. Ils dévorent tout ce qui leur tombe sous la dent. », *id.*, p. 477.

⁵⁸² Christian Chelebourg, *op. cit.*, p. 160. Le critique montre, à travers une étude de la correspondance de Verne notamment, que l'écrivain associe « l'héritage Allotte » (les troubles digestifs et l'imagination de sa mère, Sophie Allote) à sa veine créatrice. De telle sorte que, selon la « psychomythie vernienne », la « poésie [...] vient du ventre ».

permettent également de cerner une poétique fondée sur la manducation. Dans cette perspective, la saveur du monde ingéré est finalement moins importante que le savoir conféré par le processus d'ingestion lui-même, puisque de la capacité d'assimilation découle la possibilité d'une gustation. Cette poétique de la manducation se distingue par conséquent du simple lien entre les mets et mots pratiqué par l'art culinaire inspiré du discours gastronomique : la dimension physiologique de l'écriture y franchit une étape supplémentaire en renvoyant au processus même de l'activité créatrice.

Dans son article sur la « parole copieuse », Jean-Louis Cabanès proposait de revisiter l'histoire littéraire en fonction du rapport que chaque écrivain entretient avec la *copia*, afin de restituer toute sa « multiplicité [à] ce qu'on nomme d'un nom équivoque et trop monologique, la modernité⁵⁸³ ». L'analyse du lien entre *mimesis* et manducation peut rejoindre ce projet, en le centrant non plus sur « la prégnance de données rhétoriques anciennes⁵⁸⁴ », mais sur celle d'un modèle physiologique de la création. Une telle optique permet en effet de réévaluer le réalisme souvent mobilisé pour caractériser une filiation esthétique, en lui substituant une approche physiologique finalement moins inféodée à un mouvement littéraire. Le « prisme alimentaire » adopté par Balzac, Flaubert, Huysmans ou Le Roy traduit ainsi leur rapport au réel, sans pour autant que celui-ci ne se réduise à une vision réaliste. La manière dont ces auteurs se positionnent par rapport à la plus vaste « littérature de l'estomac » de leur siècle peut dès lors apporter un éclairage nouveau sur des poétiques étroitement liées à la *mimesis*.

⁵⁸³ Jean-Louis Cabanès, « La parole copieuse, *op. cit.*, p. 62.

⁵⁸⁴ *Ibid.*

TROISIÈME PARTIE : *TROPHISMES* LITTÉRAIRES

Surpris de la fréquence de la « gastronomie littéraire⁵⁸⁵ », et de la relative absence de critique à son sujet, Ronald W. Tobin appelait à la mise en pratique d'une « gastrocritique », qu'il définissait comme une « approche pluridisciplinaire qui relie gastronomie et critique littéraire », et « suppose une vaste entreprise de recherche dans les sciences humaines qui explore les liens entre l'alimentation et l'art⁵⁸⁶ ».

Une telle approche peut constituer, dans le cas du XIX^e siècle, un outil herméneutique fécond, qui conduit à croiser les perspectives sur la « littérature de l'estomac », afin de les mettre au service d'une analyse littéraire précise. Qu'il s'agisse de la diététique balzacienne (chapitre I), du phénomène du cannibalisme chez Flaubert (chapitre II), du « souci trophique⁵⁸⁷ » chez Huysmans (chapitre III), ou de l'éloge de la nourriture du terroir chez Le Roy (chapitre IV), la poétique de ces textes émanant d'auteurs majeurs repose en effet sur un dialogue avec différents champs disciplinaires, dialogue qui témoigne d'une forme de tropisme pour les processus réel et symbolique de la nutrition. Ce *trophisme* est revendiqué chez Balzac, dont le discours diététique prolonge les méditations de Brillat-Savarin, tout en jouant sur une physiologie en grande partie imaginaire, au service de sa théorie de la force vitale. Bien que les références soient chez Flaubert toujours implicites, l'anthropophagie mise en scène dans *Salammbô* doit de même beaucoup aux lectures physiologiques de l'auteur : loin d'être une concession à une forme d'exotisme terrifiant, elle est au cœur des significations potentielles du roman, auquel elle semble même conférer un « style ». De même, si « [m]anger, chez Huysmans, [...] est toute une affaire, malheureuse le plus souvent⁵⁸⁸ », l'intertexte gastronomique n'en demeure pas moins fondamental pour comprendre la manière dont l'écrivain construit ses récits à rebours de la *doxa*, ou dans un « à côté » bien souvent source de décalage comique. Enfin, la symbolique politique attribuée aux aliments consommés par les paysans périgourdiens d'Eugène Le Roy permet de mesurer l'originalité de ses romans rustiques, qui prennent souvent le contrepied des représentations du terroir véhiculées par le discours gastronomique.

À travers le cas particulier de ces quatre auteurs, l'enjeu de cette confrontation des discours est donc de démontrer que la « littérature de l'estomac » peut également s'envisager comme un vaste intertexte dont l'étude d'œuvres emblématiques peut tirer profit, en questionnant le singulier *trophisme* de la littérature du XIX^e siècle.

⁵⁸⁵ Ronald W. Tobin, « Qu'est-ce que la gastrocritique ? », *Dix-septième siècle*, P.U.F., 2002/4, p. 622.

⁵⁸⁶ *Id.*, p. 624.

⁵⁸⁷ Jean-Pierre Richard, « Le texte et sa cuisine », *Microlectures*, Paris, Seuil, 1979, p. 136.

⁵⁸⁸ *Id.*, p. 135.

1. Type et diététique chez Balzac

Le portrait de Balzac en moine rabelaisien, alternant ripaille et période de diète proprement littéraire, est bien connu : « superbe de pantagruélisme végétal⁵⁸⁹ » durant ses périodes de repos, l'écrivain au travail se contente de la « liqueur intellectuelle⁵⁹⁰ » qu'est le café, « pour ne pas envoyer la fatigue d'une digestion au cerveau⁵⁹¹ ». Savoureuse, l'anecdote biographique est également révélatrice du lien à la fois rigoureux et excentrique que Balzac établit entre diététique et création. Draconien dans son principe, le régime balzacien reprend en effet la physiologie imaginaire des connexions entre estomac et cerveau, mais il en tord la logique diététique, en la dissociant d'une hygiène de la mesure. Insolite, mais logique, la diète balzacienne superpose en réalité deux systèmes symboliques axiologiquement bien distincts : une théorie de l'alimentation inspirée du discours gastronomique, et une théorie de la Pensée s'accordant plus volontiers avec la Bohème romantique, et avec une conception mystique du fluide vital. De cette tension, Balzac tire néanmoins une cohérence, perceptible dans son dialogue *post-mortem* avec Brillat-Savarin, et dans la physiologie de l'estomac parcourant ses romans. Paradoxalement, l'œuvre la plus emblématique de cette physiologie balzacienne est pourtant également la plus ambivalente, comme si, pour Balzac, l'estomac ne pouvait être envisagé que comme un trope, une figure ne valant que pour le déplacement qu'elle suppose : dans *Le Cousin Pons*, le personnage éponyme est ainsi construit à partir de deux types distincts, et sa passion première (la gourmandise) demeure étroitement liée à celle de la collection. Nécessaires l'une à l'autre, ces deux passions mettent *a priori* à mal la cohérence du système balzacien. Elles traduisent en réalité la complexité du rapport que l'écrivain entretient avec le discours diététique de son époque, qu'il intègre à son herméneutique socio-historique.

*Vis humana et « dissertation diététique » : physiologie balzacienne de l'estomac*⁵⁹²

Dans sa *Nosographie de l'humanité balzacienne*, Moïse Le Yaouanc a bien montré que le projet d'une « dissertation diététique » hantait Balzac au même titre que son traité de la volonté, et qu'il en constituait sans doute l'indispensable *analogon* matérialiste⁵⁹³. Cette volonté de théorisation diététique est bien évidemment

⁵⁸⁹ Léon Gozlan, *Balzac en pantoufles* [1856], Paris, Maisonneuve et Larose, 2001, p. 26.

⁵⁹⁰ Joseph-Henri Réveillé-Parise, *op. cit.*, p. 237.

⁵⁹¹ *Lettres à Madame Hanska*, Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 1990, t. I, p. 337, cité par Anka Muhlstein, *op. cit.*, p. 25.

⁵⁹² Les pages qui suivent reprennent et développent une partie de la démonstration de mon article « De l'épigastre au ventre... », art. cité.

⁵⁹³ Voir Moïse Le Yaouanc, *Nosographie de l'humanité balzacienne*, Paris, Librairie Maloine, 1959, p. 83. Moïse Le Yaouanc rappelle par exemple que Balzac emploie *Pensée* et *Volonté* de manière souvent indistincte, comme « les expressions d'*homme intérieur*, de *vis humana*, de *forces*, de *vitalité*, pour désigner le fluide dont dispose un individu » (*op. cit.*, p. 131).

perceptible dans le *Traité des excitants modernes*, publié en 1839 en appendice d'une nouvelle édition de la *Physiologie du goût*, que Balzac entend ainsi amender. La deuxième règle mentionnée dans le *Traité* (« L'alimentation est la génération ») se présente en effet explicitement comme un prolongement de l'analyse incomplète, selon Balzac, de la première méditation sur les sens⁵⁹⁴. De manière générale, l'optique adoptée par Balzac déplace l'enjeu de la *Physiologie* en proposant, à côté d'une définition de la « chimie humaine⁵⁹⁵ », une théorie de la « force vitale⁵⁹⁶ » excédant *a priori* très largement la réflexion sur la nutrition dont elle procède. Le « point de vue le plus élevé⁵⁹⁷ » auquel Balzac se place ne vise pas pour autant à dépasser la pensée de Brillat, dont il adopte le ton physiologique⁵⁹⁸ : le *Traité* se présente davantage comme un hommage parodique amenant à relativiser le sérieux de la « question » abordée, pourtant présentée comme un grave problème de santé publique⁵⁹⁹. Ce *ton* se retrouve d'ailleurs dans la « Physiologie gastronomique » dont Balzac est le très probable auteur⁶⁰⁰, ainsi que dans sa « Nouvelle théorie du déjeuner », qui fustige une mode alimentaire (les « déjeuners fashionables »), contraire aux principes élémentaires de la diététique :

« Les habitudes parlementaires, les mœurs nouvelles, un caprice général, la nécessité peut-être, ont insensiblement fait reporter sur le dîner toute la responsabilité de la nutrition. Fatal système, qui ne tend à rien de moins que multiplier les victimes de l'apoplexie, décimer plus promptement les oncles, les grands parents, et rendre la société moins spirituelle⁶⁰¹. »

Selon Balzac, ce déséquilibre au profit du dîner entraîne tous les excès : les quadragénaires voient ainsi se « vider les sucriers comme par magie, afin d'envoyer des forces auxiliaires à leur estomac récalcitrant », les sexagénaires ne peuvent que « rester gisant sur les canapés, comme des boas ruminant un bœuf, mornes, monosyllabiques dans leurs réponses, entendant mal les requêtes des solliciteurs, ou plutôt n'écoutant que leur propre digestion »... Comme plus tard dans le *Traité*, le constat est exagérément alarmiste, puisque de cette nouvelle théorie du déjeuner « naissent des générations poitrinaires, des bicéphales, des acéphales et bon

⁵⁹⁴ « Il est étrange, remarque-t-il, que Brillat-Savarin, après avoir demandé à la science d'augmenter la nomenclature des sens, du sens *génésique*, ait oublié de remarquer la liaison qui existe entre les produits de l'homme et les substances qui peuvent changer les conditions de sa vitalité. », Honoré de Balzac, *Traité des excitants modernes*, dans Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 452. La critique est en réalité injustifiée, car Brillat-savarin aborde bien cette question dans sa cinquième méditation (« Des aliments en général »), où il traite notamment des effets de la « diète échauffante » qu'est « l'ichtyophagie », cause, selon son « observation », d'une plus grande naissance de filles (*id.*, p. 85).

⁵⁹⁵ Honoré de Balzac, *Traité des excitants modernes*, *op. cit.*, p. 450.

⁵⁹⁶ *Id.*, p. 476.

⁵⁹⁷ *Id.*, p. 449.

⁵⁹⁸ L'éloge est par ailleurs appuyé, dans le « préambule très personnel » qui précède le *Traité* proprement dit, et qui vise à « expliquer l'impertinente prétention de cet appendice, audacieusement placé en manière de dessert, après un livre aimé, fêté par le public comme un de ces repas dont, suivant l'auteur, on dit : *il y a nopces et festins*. (Appuyez sur le p !) », *id.*, p. 448-449.

⁵⁹⁹ « L'absorption de cinq substances, découvertes depuis environ deux siècles, et introduites dans l'économie humaine, a pris depuis quelques années des développements si excessifs, que les sociétés modernes peuvent s'en trouver modifiées d'une manière inappréciable. », *id.*, p. 449.

⁶⁰⁰ Sur ce texte, voir supra, p. XXX.

⁶⁰¹ Honoré de Balzac, « Nouvelle théorie du déjeuner », *La Mode*, 29 mai 1830, recueilli dans *Œuvres Diverses*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade, 1996, t. 2, p. 762.

nombre de gastrites⁶⁰² ». Pris dans un éloge ironique, le principe diététique que Balzac s'applique à lui-même s'en trouve discrédité :

« Depuis un an, la gastrolâtrie a perdu beaucoup de son importance. Il s'est fait une révolution gastronomique assez honorable pour notre époque. On commence à mépriser la table. *La supériorité de l'intelligence étant de jour en jour plus sentie et plus désirée, chacun a compris tout ce que l'âme perdait de ressort dans ces luttes journalières, soutenues par l'organisme, à propos d'un repas.* L'ambition mange peu, le savant est sobre, et l'homme à sentiment a l'obésité en horreur. Or, où est le fashionable qui n'appartient à aucune de ces trois classes ? Ce dédain des jouissances gastronomiques fera nécessairement faire un pas gigantesque à la cuisine française : il s'agira pour elle de mettre le plus de substance possible sous la plus petite forme, de déguiser l'aliment, de donner d'autres formules à nos repas, de fluidifier les filets de bœuf, de concentrer le principe nutritif dans une cuillerée de soupe, et de remplacer l'intérêt d'un *suprême* par des intérêts plus puissants... C'est un progrès. Attendons l'avenir⁶⁰³. »

Préfigurant l'*of meat* huysmansien, le *sublimé* balzacien tourne en dérision le progrès que représente le « dédain des jouissances gastronomiques », et par là-même le conflit entre intelligence et digestion sur lequel Balzac fonde pourtant sa pratique d'écrivain. La physiologie balzacienne de l'estomac participe donc *a priori* de la « littérature panoramique », dont elle adopte le ton caractéristique. Le préambule du *Traité des excitants modernes* précise d'ailleurs que ce texte est en réalité un « extrait de la *Pathologie de la vie sociale*⁶⁰⁴ » qui figure « comme pendant⁶⁰⁵ » à l'œuvre de Brillat en lieu et place de la *Physiologie du mariage* initialement envisagée. Cette précision est certes pour Balzac le moyen d'affirmer l'antériorité de sa physiologie⁶⁰⁶, mais elle conduit à relativiser l'influence de Brillat-Savarin sur le *Traité* : ce fragment détaché de « quatre ouvrages de morale politique, d'observations scientifiques, de critique railleuse⁶⁰⁷ » partagerait avant tout avec la *Physiologie du goût* une optique panoramique, explicitement « railleuse » dans le cas du *Traité* comme des autres écrits « gastronomiques » de Balzac.

La verve satirique de « Nouvelle théorie du déjeuner » ou l'emphase ironique du *Traité* ne doivent cependant pas conduire à minorer une réflexion diététique qui participe pour Balzac de sa théorisation de la *vis humana*. Conçue comme un capital d'énergie, la force vitale emprunte en effet à deux réseaux métaphoriques souvent mis en relation : celui de la déperdition nerveuse (comme dans *Louis Lambert*), et celui de la combustion dont la digestion constitue le lieu organique. Chargé de relayer les théories balzaciennes, le discours de Gobseck témoigne ainsi d'une contiguïté, anatomique et métonymique, entre les nerfs et l'estomac, présentés comme les foyers de l'énergie vitale :

« Quand un homme a su la vie, à force d'en avoir éprouvé les douleurs, sa fibre se corrobore et acquiert une certaine souplesse qui lui permet de gouverner sa sensibilité ;

⁶⁰² *Id.*, p. 763-764.

⁶⁰³ *Id.*, p. 768. Je souligne.

⁶⁰⁴ Honoré de Balzac, *Traité des excitants modernes*, *op. cit.*, p. 448.

⁶⁰⁵ *Id.*, p. 445.

⁶⁰⁶ « La *Physiologie du mariage* est ma première œuvre, elle date de 1820, époque à laquelle elle fut connue de quelques amis, qui s'opposèrent longtemps à sa publication. Quoique imprimée en 1826, elle ne parut point encore. Il n'y a donc pas eu plagiat relativement à la forme, il y a eu seulement une rencontre bien glorieuse pour moi avec l'un des esprits les plus doux, les plus naturels, les plus ornés de cette époque. », *id.*, p. 445.

⁶⁰⁷ *Ibid.*

il fait de ses nerfs des espèces de ressorts d'acier qui plient sans casser ; si l'estomac est bon, un homme ainsi préparé doit vivre aussi longtemps que vivent les cèdres du Liban, qui sont de fameux arbres⁶⁰⁸. »

Parce qu'il constitue un centre nerveux et digestif, l'épigastre offre en particulier à Balzac le modèle d'un abouchement entre les différents flux physiologiques permettant d'articuler le moral et le physique, le spirituel et le matériel. L'image utilisée par la somnambule Madame Fontaine dans *Le Cousin Pons* (« l'Esprit me tripote, là, dans l'estomac⁶⁰⁹ ») fait ainsi écho aux traditionnelles passes magnétiques concentrées sur le plexus solaire, mais elle sert également à expliquer les dangers liés à la déperdition énergétique du « grand jeu » auquel madame Cibot lui demande de se livrer⁶¹⁰. À l'instar du « second cerveau », cette image illustre « l'équivalence matérialiste que Balzac établit entre la dépense énergétique et la pensée », qui est la véritable « clé de voûte de l'ensemble du système balzacien » selon Alain Vaillant⁶¹¹. Bien qu'il ne soit pas exempt d'une forme d'humour physiologique, le débat médico-philosophique esquissé dans *La Peau de chagrin*⁶¹² ne dit d'ailleurs pas autre chose : si Balzac se garde de trancher entre le « chef des organicistes⁶¹³ », partisan des théories de Broussais sur l'irritation⁶¹⁴, et Caméristus, qui refuse de réduire la condition humaine à celle de son estomac (« Non, dit-il en se frappant avec force la poitrine, non, je ne suis pas un estomac fait homme⁶¹⁵ ! »), c'est précisément pour valider cette équivalence par-delà les oppositions idéologiques. La controverse concernant l'étiologie du mal dont souffre Raphaël de Valentin consiste en effet moins à discuter l'affirmation de Brisset/Broussais, selon lequel « l'altération progressive de l'épigastre, centre de la vie, a vicié tout le système⁶¹⁶ », qu'à définir le sens, physiologique autant que métaphysique, du lien unissant le cerveau et l'estomac, la pensée et la matière : si, pour Caméristus, « [le] mouvement n'est pas venu de l'épigastre au cerveau, mais du cerveau vers l'épigastre⁶¹⁷ », c'est parce que l'origine du mal n'est pas organique ; l'épigastre n'en demeure pas moins le point nodal d'une topographie du flux vital étroitement associée à une théorie de la volonté.

⁶⁰⁸ Honoré de Balzac, *Gobseck* [1830], Paris, Flammarion, coll. « GF », 1984, p. 111.

⁶⁰⁹ Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 153.

⁶¹⁰ « Je ne le joue pas souvent, ma petite, répondit madame Fontaine, je ne le donne aux riches que dans les grandes occasions, et on me le paye vingt-cinq louis ; car, voyez-vous, ça me fatigue, ça m'use ! », *id.*, p. 153.

⁶¹¹ Alain Vaillant, « La littérature ou le matérialisme en acte », *Un matérialisme balzacien ?* (Éric Bordas, Jacques-David Ebguy, Nicole Mozet dir.), <http://balzac.cerilac.univ-paris-diderot.fr/materialisme.html>, p. 4.

⁶¹² La scène se place sous le double patronage de Rabelais et de Molière. Elle débute par une allusion à l'acte II de *L'Amour médecin*, où quatre « docteurs » émettent chacun un avis différent. Une fois le diagnostic rapporté par Horace Bianchon, Raphaël reprend d'ailleurs ironiquement le mot de Sganarelle (acte II, scène 6) : « Et voilà pourquoi votre fille est muette, dit Raphaël en souriant », Honoré de Balzac, *La Peau de chagrin*, *op. cit.*, p. 327 (la réplique exacte est : « Voilà justement ce qui fait que votre fille est muette »). Entretemps, c'est le chapitre XVII de *Gargantua* qui fournit à Raphaël une morale désabusée : « Le oui et non humain me poursuit partout ! Toujours le Carimary, Carymara de Rabelais : je suis spirituellement malade, carymary ! ou matériellement malade, carymara ! », *id.*, p. 326.

⁶¹³ *Id.*, p. 319.

⁶¹⁴ « Mettez promptement des sangsues à l'épigastre, calmez l'irritation de cet organe où l'homme tout entier réside, tenez le malade au régime, la monomanie cessera », préconise Brisset (*id.*, p. 323).

⁶¹⁵ *Id.*, p. 324.

⁶¹⁶ *Id.*, p. 321.

⁶¹⁷ *Id.*, p. 324.

Ayant vocation à faire la synthèse de la médecine des Idéologues et de la philosophie occulte des magnétiseurs, l'« Anthropologie⁶¹⁸ » que Balzac appelle de ses vœux fait ainsi très souvent de l'épigastre le cœur irradiant d'un principe vital bousculant la géographie des organes, mais symbolisant la fusion rêvée du spirituel et du matériel. En dépit de l'ironie de Félix de Vandenesse, incapable de concilier physiologie de l'amour et physiologie du désir, il est donc bien vrai, pour Balzac, que « les gens de cœur périssent par l'estomac » :

« Ne riez pas, Félix, rien n'est plus vrai. Les peines trop vives exagèrent le jeu du grand sympathique. Cette exaltation de la sensibilité entretient dans une constante irritation la muqueuse de l'estomac. Si cet état persiste, il amène des perturbations d'abord insensibles dans les fonctions digestives : les sécrétions s'altèrent, l'appétit se déprave et la digestion se fait capricieuse : bientôt des douleurs poignantes apparaissent, s'aggravent et deviennent de jour en jour plus fréquentes ; puis la désorganisation arrive à son comble comme si quelque poison lent se mêlait au bol alimentaire ; la muqueuse s'épaissit, l'induration de la valvule du pylore s'opère et il s'y forme un squirrhe dont il faut mourir⁶¹⁹. »

Malgré le « rire » de Félix, le discours *hypocondriaque* du comte de Mortsauf circonscrit une loi dont l'épigastre est le centre anatomique⁶²⁰ : le docteur Origet confirme par la suite l'efficacité de ce diagnostic, en expliquant que le cancer dont souffre madame de Mortsauf, sevrée d'amour et saturée de désir, est « l'incurable résultat d'un chagrin, comme une blessure mortelle est la conséquence d'un coup de poignard⁶²¹ ». L'estomac est donc bien pour Balzac l'organe de jonction du physique et du moral. La maladie d'Henriette illustre en outre la deuxième règle du *Traité des excitants modernes*, puisqu'elle découle du lien entre sens génésique et nutrition⁶²². La physiologie du « gastrolâtre » cousin Pons, pour qui « toutes les jouissances [sont] concentrées dans le jeu de son estomac⁶²³ », appuie donc une conception physiologique qui est loin d'être ironique pour Balzac : le « combat intérieur » et le « vaste déploiement de la capacité vitale⁶²⁴ » dont la digestion est le lieu quotidien sont une des représentations balzacienne de la *vis humana* et du lien entre pensée et matière.

Si, contrairement à Brillat-Savarin, Balzac se focalise sur les dysfonctionnements de cette physiologie, c'est parce que le regard que le romancier porte sur « l'âge d'or » de la gastronomie⁶²⁵ est beaucoup plus critique : l'enjeu diététique de la restauration se double chez lui de sous-entendus politiques. L'intégration du *Traité des excitants modernes* à la *Pathologie de la vie sociale* ne doit donc pas surprendre, et le ton

⁶¹⁸ Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 147.

⁶¹⁹ Honoré de Balzac, *Le Lys dans la vallée* [1844], Paris, Le Livre de Poche, 1995, p. 291-292.

⁶²⁰ L'*hypocondre* désigne en anatomie les parties latérales de l'abdomen, situées sous le bord inférieur des côtes, de part et d'autre de l'épigastre. Le discours du comte *cerne* donc bien la vérité épigastrique.

⁶²¹ *Id.*, p. 341. Comme le fait remarquer Lucienne Frappier-Mazur à partir de l'étude de l'expression métaphorique et de l'« identification entre inanition et chasteté » qu'elle met en place, « Madame de Mortsauf ne meurt pas d'un cancer, elle meurt de faim », *L'Expression métaphorique dans la « Comédie humaine »*, Paris, Klincksieck, 1976, p. 251.

⁶²² « Cette affection est produite par l'inertie d'un organe dont le jeu est aussi nécessaire à la vie que celui du cœur », précise Origet (Honoré de Balzac, *Le Lys dans la vallée*, *op. cit.*, p. 341). L'organe dont l'inertie est létale renvoie concrètement à celui de la digestion, et symboliquement à celui du sens génésique.

⁶²³ Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 36.

⁶²⁴ *Id.*, p. 36.

⁶²⁵ Sur cet « âge d'or », voir supra, p. 17-19.

badin des écrits gastronomiques de Balzac n'interdit pas la charge polémique. Dans sa « Nouvelle théorie du déjeuner », Balzac évoque également en filigrane la cuisine gouvernementale mise en œuvre sous la Restauration : le portrait d'une jeunesse dépérissant sous l'emprise de son nouveau régime, l'amollissement généralisé incarné par des sexagénaires « n'écoulant que leur propre digestion⁶²⁶ » rendent violemment antiphlastique le postulat de départ (« Depuis quelques années, tout se renouvelle⁶²⁷ »). De manière plus générale, le déséquilibre physiologique trahit un dérèglement politique, comme le laisse entendre l'allusion de Balzac à l'allongement du mandat électoral à sept ans, au mépris de la Charte⁶²⁸ :

« Les forces physiques, loin de se recruter insensiblement par quatre repas égaux, comme l'aurait été la Chambre par le système de la quinquennalité, sont révolutionnées brutalement et sans périodicité (l'heure du dîner est soumise à tant de chances !) ; de là naissent des générations poitrinaires, des bicéphales, des acéphales et bon nombre de gastrites⁶²⁹. »

La monstruosité du régime se dit en termes physiologiques pour signifier la mort annoncée d'une politique nécessitant une « réforme générale », voire une « révolution ». Le constat final (« Attendons l'avenir⁶³⁰ »), est, en 1830, d'une ironie lourde de menaces.

Publiée en 1847, la comédie du parasite que constitue *Le Cousin Pons* participe de cette physiologie sociale, qu'elle applique à la Monarchie de Juillet. L'angle choisi par Balzac (« pein[dre] les « exigences de la Gueule⁶³¹ ») lui permet en effet de restituer, à travers l'histoire de son personnage, les mutations de la société dans laquelle il évolue. Le type du « gastrolâtre » semble pourtant insuffisant à l'auteur, bien qu'il constitue une « [f]igure éprouvée » de la littérature satirique, et que « l'esprit de l'époque radicalise le rapport social qui se joue dans le parasitisme alimentaire⁶³² ». Stéréotypé mais beaucoup plus ambivalent que l'autre « parent pauvre » de Balzac, Sylvain Pons constitue un témoin équivoque d'une époque où la valeur fluctue, rendant ainsi toute herméneutique incertaine.

Le Cousin Pons : un type bifrons

« La passion du gastronome est la plus égoïste de toutes ; elle ne souffre pas qu'une autre vienne lui disputer l'empire qu'elle exerce. Partout où elle règne, elle règne sans partage. Elle interdit souvent à son sectateur jusqu'à l'amour du jeu et au désir de la reproduction, quoique ce soit les deux penchants pour lesquels on la trouve en général le moins intraitable⁶³³. »

⁶²⁶ Honoré de Balzac, « Nouvelle théorie du déjeuner », *op. cit.*, p. 763.

⁶²⁷ *Id.*, p. 762.

⁶²⁸ Cet allongement est promulgué en 1824.

⁶²⁹ *Id.*, p. 768.

⁶³⁰ *Ibid.*

⁶³¹ Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 33.

⁶³² Voir sur ce point Stéphane Gougelmann, « Une société d'écornifleurs. Le personnage du pique-assiette au XIX^e siècle », dans *La Cuisine de l'œuvre*, *op. cit.*, p. 130-131.

⁶³³ *L'Entr'acte du gastronome : nouvelliste des théâtres et des plaisirs de Paris*, n°1, 14 décembre 1851.

Ce constat, habituel dans le discours gastronomique, *Le Cousin Pons* s’amuse à le brouiller, en faisant du personnage éponyme un homme animé de deux passions tout aussi impérieuses, bien qu’elles n’aient en apparence qu’un rapport assez distendu entre elles.

Les sources littéraires du personnage mises en avant par André Lorant permettent en effet de saisir le caractère proprement paradoxal du type incarné par Pons, à la fois pique-assiette et collectionneur⁶³⁴. Le portrait du gourmand dressé par Balzac est ainsi à contre-courant de celui qu’en dresse Brillat-Savarin, qui, après avoir rappelé qu’« [u]ne suite d’observations exactes et rigoureuses a démontré qu’un régime succulent, délicat et soigné, repousse longtemps et bien loin les apparences extérieures de la vieillesse⁶³⁵ », consacre un développement à la « longévité annoncée aux gourmands » :

« D’après mes dernières lectures, je suis heureux, on ne peut pas plus heureux, de pouvoir donner à mes lecteurs une bonne nouvelle, savoir, que la bonne chère est bien loin de nuire à la santé, et que, toutes choses égales, les gourmands vivent plus longtemps que les autres. C’est ce qui est arithmétiquement prouvé dans un mémoire très bien fait, lu dernièrement à l’Académie des Sciences par le docteur Villermet⁶³⁶. »

Le destin, tout comme la physionomie de Pons, entrent en contradiction avec ce portrait du gourmand en « *bon malade*⁶³⁷ » à qui sa passion donne « aux yeux plus de brillant, à la peau plus de fraîcheur, et aux muscles plus de soutien⁶³⁸ ». À l’inverse, le « vaste visage percé comme une écumoire » de Sylvain Pons « démen[t] toutes les lois de l’anatomie » : le « regard n’y sen[t] point de charpente », et « la chair offr[e] des méplats gélatineux » à « [c]ette face grotesque, écrasée en forme de potiron, attristée par des yeux gris surmontés de deux lignes rouges au lieu de sourcils⁶³⁹ ». Malgré « sa bouche sensuelle à lèvres lippues », le personnage est en outre d’« une maigreur » qui, « provenue plutôt de la constitution que d’un régime pythagoricien⁶⁴⁰ », semble signaler son appartenance plus que problématique à la catégorie des « gastrophores ». La bonhomie du gourmand est de même remplacée par une « mélancolie excessive⁶⁴¹ » contraire aux « effets de la gourmandise sur la sociabilité » analysée par Brillat-Savarin⁶⁴².

⁶³⁴ Voir André Lorant, *Les Parents pauvres d’Honoré de Balzac, étude historique et critique*, Genève, Droz, 1967, t. 1. Le critique propose en réalité une synthèse sur la tradition de ces deux types avant *Le Cousin Pons*, plus qu’il ne dégage une influence directe. Celle-ci ne fait cependant guère de doute dans le cas du *Gastronome sans argent* de Scribe (1821), ou des pièces reposant sur « l’antiquomanie ».

⁶³⁵ Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 167.

⁶³⁶ *Id.*, p. 185.

⁶³⁷ « Ce n’est pas que ceux qui font excellente chère ne soient jamais malades ; hélas ! ils tombent aussi quelquefois dans le domaine de la faculté, qui a coutume de les désigner sous la qualification de *bons malades* ; mais comme ils ont une plus grande dose de vitalité, et que toutes les parties de l’organisation sont mieux entretenues, la nature a plus de ressources, et le corps résiste incomparablement mieux à la destruction. », *id.*, p. 186.

⁶³⁸ *Id.*, p. 167.

⁶³⁹ Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons, op. cit.*, p. 23.

⁶⁴⁰ *Id.*, p. 24.

⁶⁴¹ *Id.*, p. 23-24.

⁶⁴² « La gourmandise est un des principaux liens de la société ; c’est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l’inégalité conventionnelle. », Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 168.

Cette physionomie paradoxale est en réalité la conséquence d'une contamination du personnage par un autre type qui, bien que second dans la présentation de Pons, s'avère décisif pour la suite du roman. Le portrait physique du « gastrolâtre » évoque en effet moins la figure du bon vivant que celle du collectionneur, alors connotée négativement du fait de son association à une forme d'excentricité plus ou moins prononcée⁶⁴³. Horace de Viel-Castel place ainsi ce type dans la catégorie des « martyrs d'une idée fixe⁶⁴⁴ », Pons évoquant plus précisément le « collectionneur fou » (qui est aussi le « collectionneur *pur sang*»), riche de sa collection qu'il érotise, mais vivant comme un misérable⁶⁴⁵. Dans sa « Monographie du rentier », Balzac consacre d'ailleurs lui aussi au collectionneur un développement qui relève du portrait à charge :

« LE COLLECTIONNEUR. Ce Rentier à passion ostensible est mû par un intérêt dans ses courses à travers Paris, il se recommande par des idées bizarres. Son peu de fortune lui interdit les collections d'objets chers, mais il trouve à satisfaire sur des riens le goût de la collection, passion réelle, définie, reconnue chez les anthropomorphes qui habitent les grandes villes. J'ai connu personnellement un individu de cette variété qui possède une collection de toutes les affiches affichées ou qui ont dû l'être. Si, au décès de ce Rentier, la Bibliothèque royale n'achetait pas sa collection, Paris y perdrait ce magnifique herbier des productions originales venues sur ses murales. Un autre a tous les prospectus, bibliothèque éminemment curieuse. Celui-ci collectionne uniquement les gravures qui représentent les acteurs et leurs costumes. Celui-là se fait une bibliothèque spécialement composée de livres pris dans les volumes à six sous et au-dessous. Ces rentiers sont remarquables par un vêtement peu soigné, par les cheveux épars, une figure détruite ; ils se traînent plus qu'ils ne marchent le long des quais et des Boulevards. Ils portent la livrée de tous les hommes voués au culte d'une idée, et démontrent ainsi la dépravation à laquelle arrive un Rentier qui se laisse atteindre par une pensée. Ils n'appartiennent ni à la Tribu remuante des Artistes, ni à celle des Savants, ni à celle des Écrivains, mais ils tiennent de tous. Ils sont *toqués*, disent leurs voisins⁶⁴⁶. »

Avec son chapeau comme « attaqué de la lèpre⁶⁴⁷ » et son « pantalon en drap noir présent[ant] des reflets rougeâtres⁶⁴⁸ », Pons a bien l'apparence du collectionneur, dont il n'est pas loin d'avoir la « figure détruite » et de partager l'excentricité, même si son « *originalité* » monstrueuse⁶⁴⁹ est aussi la conséquence du mélange des types auquel il appartient, et qui le rend inclassable.

On peut certes faire de ce caractère mixte l'indice d'une volonté de renouveau, dans un roman qui emprunte avec plus ou moins de bonheur aux codes du roman-

⁶⁴³ Voir sur ce point Dominique Pety, « Le personnage du collectionneur au XIX^e siècle : de l'excentrique à l'amateur distingué », *Romantisme*, 2001, n° 112, p. 71-81. Elle montre que l'image du collectionneur commence à changer seulement au tournant du siècle.

⁶⁴⁴ Horace de Viel-Castel, « Les collectionneurs », dans *Les Français peints par eux-mêmes, op. cit.*, t. 1, p. 122.

⁶⁴⁵ Les deux autres figures abordées par Horace de Viel-Castel sont le « collectionneur brocanteur » et le « collectionneur par mode », *id.*, p. 121.

⁶⁴⁶ Honoré de Balzac, « Monographie du rentier », *id.*, t. 5, p. 14. Balzac semble se souvenir de ce texte dans le roman : « Vous tous qui ne pouvez plus boire à ce que, dans tous les temps, on a nommé la coupe du plaisir, prenez à tâche de collectionner quoi que ce soit (*on a collectionné des affiches !*), et vous retrouverez le lingot du bonheur en petite monnaie. Une manie, c'est le plaisir passé à l'état d'idée ! », Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons, op. cit.*, p. 31 (je souligne).

⁶⁴⁷ *Id.*, p. 23.

⁶⁴⁸ *Id.*, p. 24.

⁶⁴⁹ *Id.*, p. 32. Pons est par ailleurs qualifié de « monstre-né », *id.*, p. 35.

feuilleton, et multiplie de ce fait rebondissements et effets de surprise⁶⁵⁰ : à l'image de l'atrilaire amoureux, auquel il est d'ailleurs implicitement comparé⁶⁵¹, Pons est un type éminemment dramatique, ces deux passions se contrariant l'une l'autre⁶⁵². Ce brouillage des types a cependant des conséquences sur l'évaluation du personnage et sur la symbolique des passions dont il est le support. Le propos de Balzac est en effet d'abord d'insister sur le drame du pique-assiette, dans lequel la gourmandise joue son rôle traditionnel de péché capital⁶⁵³. Elle se distingue pourtant de la glotonnerie, puisque la déchéance de Pons est due à la « haute sagesse culinaire⁶⁵⁴ » acquise par le personnage sous l'Empire, période durant laquelle il « reçut [...] tant d'invitations, qu'il fut obligé de les écrire sur un agenda, comme les avocats écrivent leurs causes⁶⁵⁵ » : c'est avant tout cette sociabilité que regrette Pons, proche en cela du *gourmet* tel qu'il s'invente alors. Comme le laisse entendre la description initiale du spencer⁶⁵⁶, le drame social du pique-assiette s'ancre dans une histoire politique. Balzac souligne d'emblée la dimension désormais anachronique de son personnage, qui ne peut plus compter sur les anciennes solidarités familiales, ni sur le crédit que l'hospitalité pouvait conférer à l'amphitryon sous l'Ancien Régime : la dépense pour le parasite, fût-il de sa famille, n'est plus vécue par les Marville comme un signe de distinction, mais comme un investissement en pure perte. Sous la Monarchie de Juillet, l'affirmation de la réussite sociale se passe d'objets symboliques pour se cantonner à la mesure de la valeur d'échange. Le destin de Pons, qui passe « d'invité perpétuel⁶⁵⁷ » à « parasite⁶⁵⁸ », dit en creux la dégradation de l'imitation des mœurs d'Ancien Régime, dont ne survit plus que l'ostentation :

« De 1836 à 1843, Pons se vit invité rarement. Loin de rechercher le parasite, chaque famille l'acceptait comme on accepte un impôt ; on ne lui tenait plus compte de rien, pas même de ses services réels. Les familles où le bonhomme accomplissait ses évolutions, toutes sans respect pour les arts, en adoration devant les résultats, ne prisait que ce qu'elles avaient conquis depuis 1830 : des fortunes ou des positions sociales éminentes. Or, Pons n'ayant pas assez de hauteur dans l'esprit ni dans les manières pour imprimer la crainte que l'esprit ou le génie cause au bourgeois, avait naturellement fini par devenir moins que rien, sans être néanmoins tout à fait méprisé. Quoiqu'il éprouvât dans ce monde de vives souffrances, comme tous les gens timides, il les taisait. Puis, il s'était habitué par degrés à comprimer ses sentiments, à se faire de son cœur un sanctuaire où il se retirait. Ce phénomène, beaucoup de gens superficiels le

⁶⁵⁰ D'abord publié en feuilleton dans *Le Constitutionnel* (octobre 1846-mai 1847), *Le Cousin Pons* entend concurrencer les œuvres de Sue et de Dumas : avec *Les Parents pauvres*, Balzac souhaite reprendre la main après une période difficile, en s'adaptant aux nouvelles exigences du public. Sur ce point, voire André Lorant, *op. cit.*

⁶⁵¹ Balzac évoque la « grande loi promulguée par Molière dans le fameux couplet d'Éliante » au moment où il mentionne la laideur de Pons, qui « s'appela donc *originalité* » (Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 32).

⁶⁵² « Son peu de fortune et sa passion pour le Bric-à-Brac lui command[ent] un régime diététique [...] tellement en horreur avec sa *gueule fine* », précise Balzac (*id.*, p. 31).

⁶⁵³ « Cet homme, plein de délicatesse, dont l'âme vivait par une admiration infatigable pour la magnificence du Travail humain, cette belle lutte avec les travaux de la nature, était l'esclave de celui des sept péchés capitaux que Dieu doit punir le moins sévèrement : Pons était gourmand. », *ibid.*

⁶⁵⁴ *Id.*, p. 33.

⁶⁵⁵ *Id.*, p. 31-32.

⁶⁵⁶ « Tout concordait si bien à ce spencer que vous n'eussiez pas hésité à nommer ce passant un homme-Empire », *id.*, p. 22-23.

⁶⁵⁷ *Id.*, p. 33.

⁶⁵⁸ *Id.*, p. 46.

traduisent par le mot égoïsme. La ressemblance est assez grande entre le solitaire et l'égoïste pour que les médisants paraissent avoir raison contre l'homme de cœur, surtout à Paris, où personne dans le monde n'observe, où tout est rapide comme le flot, où tout passe comme un ministère !

Le cousin Pons succomba donc sous un acte d'accusation d'égoïsme porté en arrière contre lui, car le monde finit toujours par condamner ceux qu'il accuse. Sait-on combien une défaveur imméritée accable les gens timides ? Qui peindra jamais les malheurs de la Timidité ! Cette situation, qui s'aggravait de jour en jour davantage, explique la tristesse empreinte sur le visage de ce pauvre musicien, qui vivait de capitulations infâmes. Mais les lâchetés que toute passion exige sont autant de liens ; plus la passion en demande, plus elle vous attache ; elle fait de tous les sacrifices comme un idéal trésor négatif où l'homme voit d'immenses richesses. Après avoir reçu le regard insolent protecteur d'un bourgeois roide de bêtise, Pons dégustait comme une vengeance le verre de vin de Porto, la caille au gratin qu'il avait commencé de savourer, se disant à lui-même : – Ce n'est pas trop payé⁶⁵⁹ ! »

L'avilissement progressif du personnage en fait donc moins un personnage repoussé que le *repoussé* d'une société dont il métaphorise l'égoïsme et la rapacité. Pons incarne en effet bien le règne de Gaster (« Aussi ne comptait-il plus comme un homme, c'était un estomac⁶⁶⁰ ! »), non parce qu'il est gastrolâtre, mais parce que le « droit de fourchette⁶⁶¹ » le transforme sous la Monarchie de Juillet en « une espèce d'égout aux confidences domestiques⁶⁶² ».

Cette lecture sociocritique de la gourmandise de Pons expliquerait sa cohabitation avec la « bricabracomanie⁶⁶³ » : les deux passions illustreraient la « dialectique du prince et du marchand », la gourmandise soumettant « l'homme de l'œuvre non réifiée, de l'Humanité non aliénée » aux mécanismes de l'échange « s'emparant de l'œuvre d'art pour en faire de nouveau de l'argent⁶⁶⁴ ». En offrant un éventail de Watteau à sa cousine, Pons en vient certes à monnayer ses repas avec des objets dont la valeur esthétique n'est pas reconnue : le discours de l'amateur d'art s'efface rapidement au profit d'une pesée marchande, comme noyé dans la relativité comptable de « la dynastie nouvelle⁶⁶⁵ » incarnée par la présidente et ses « doléances particulières aux mères qui sont en puissance de filles à marier⁶⁶⁶ » : « On ne veut que de l'argent aujourd'hui⁶⁶⁷ », tente Pons, s'adressant finalement moins à sa cousine qu'à lui-même, comme pour justifier la compromission où le conduit sa gastrolâtrie. La présidente, véritable « diable en jupons⁶⁶⁸ » ne comprend d'ailleurs que trop bien le fonds du discours de son cousin, et lui impose constamment un principe de réalité – celui de la Monarchie de Juillet :

« – Watteau ! ma cousine, un des plus grands peintres français du dix-huitième siècle ! Tenez, ne voyez-vous pas la signature ? dit-il en montrant une des bergeries qui représentait une ronde dansée par de fausses paysannes et par des bergers grands seigneurs. C'est d'un entrain ! Quelle verve ! quel coloris ! Et c'est fait ! tout d'un trait !

⁶⁵⁹ *Id.*, p. 34-35.

⁶⁶⁰ *Id.*, p. 62.

⁶⁶¹ *Id.*, p. 47.

⁶⁶² *Id.*, p. 62.

⁶⁶³ *Id.*, p. 365.

⁶⁶⁴ Pierre Barbéris, *Mythes balzacien*, Paris, Armand Colin, coll. « Études Romantiques », 1972, p. 258 et 261.

⁶⁶⁵ Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 60.

⁶⁶⁶ *Id.*, p. 61.

⁶⁶⁷ *Ibid.*

⁶⁶⁸ *Id.*, p. 55.

comme un paraphe de maître d'écriture ; on ne sent plus le travail ! Et de l'autre côté, tenez ! un bal dans un salon ! C'est l'hiver et l'été ! Quels ornements ! et comme c'est conservé ! Vous voyez, la virole est en or, et elle est terminée de chaque côté par un tout petit rubis que j'ai décrassé !

– S'il en est ainsi, je ne pourrais pas, mon cousin, accepter de vous un objet d'un si grand prix. Il vaut mieux vous en faire des rentes, dit la présidente qui ne demandait cependant pas mieux que de garder ce magnifique éventail.

– Il est temps que ce qui a servi au Vice soit aux mains de la Vertu ! dit le bonhomme en retrouvant de l'assurance. Il aura fallu cent ans pour opérer ce miracle. Soyez sûre qu'à la cour aucune princesse n'aura rien de comparable à ce chef-d'œuvre ; car il est, malheureusement, dans la nature humaine de faire plus pour une Pompadour que pour une vertueuse reine ! ...

– Eh bien ! je l'accepte, dit en riant la présidente. Cécile, mon petit ange, va donc voir avec Madeleine à ce que le dîner soit digne de notre cousin...

La présidente voulait balancer le compte. Cette recommandation faite à haute voix, contrairement aux règles du bon goût, ressemblait si bien à l'appoint d'un paiement, que Pons rougit comme une jeune fille prise en faute⁶⁶⁹. »

Si la gastrolâtrie est bien ce qui conduit Pons à sa perte (puisqu'« [e]n instruisant le bourgeois de la valeur de son musée, le musicien donne lui-même le branle à la machine qui l'écrasera⁶⁷⁰ »), celle-ci ne peut cependant être réduite à une passion bourgeoise, qui s'opposerait axiologiquement à la passion pour l'art constituée par la bricabracomanie. Cette bipartition est rendue caduque par une ambivalence qui fonctionne tant au niveau diégétique qu'idéologique. Les deux passions doivent en effet être aussi envisagées en termes de complémentarité non conflictuelle, puisqu'elles concourent ensemble à la perte du personnage, malgré une construction narrative donnant l'impression que le « roman du gastrolâtre » disparaît rapidement au profit d'un « roman de la collection » : alors que Pons est physiquement proche du collectionneur, et que sa collection est le motif de son meurtre, c'est la gastrolâtrie qui lui sera physiologiquement fatale et qui est *première* dans le récit⁶⁷¹. Cette complémentarité est confirmée d'un point de vue idéologique : si Pons n'a rien d'un rentier ni d'un spéculateur, sa « bricabracomanie » n'acquiert pas pour autant « la dimension symbolique d'une *autre* vision du monde⁶⁷² ». Sa collection s'inscrit malgré tout dans l'ordre bourgeois de la valeur d'échange, comme en témoigne la leçon sur la « chasse aux chefs-d'œuvre⁶⁷³ » qu'il dispense à ses cousines :

« Je les connais tous, ces *rapiats-là* ! – Qu'avez-vous de nouveau, papa Monistrol ? Avez-vous des dessus de porte ? ai-je demandé à ce marchand, qui me permet de jeter les yeux sur ses acquisitions avant les grands marchands. À cette question, Monistrol me raconte comment Liénard, qui sculptait dans la chapelle de Dreux de fort belles choses pour la liste civile, avait sauvé à la vente d'Aulnay les boiseries sculptées des mains des marchands de Paris, occupés de porcelaines et de meubles incrustés. – Je n'ai pas eu

⁶⁶⁹ *Id.*, p. 59-60.

⁶⁷⁰ Franc Schuerewegen, « Muséum ou Croutéum ? Pons, Bouvard, Pécuchet et la collection », dans *Romantisme*, 1987, n°55, p. 46.

⁶⁷¹ L'humiliation que lui fait subir sa cousine en le réduisant explicitement au statut de domestique le met d'ailleurs « dans l'état où serait une vieille femme après une lutte acharnée avec des assassins », Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 66. D'une certaine manière, Pons illustre lui aussi l'axiome selon lequel « les gens de cœur périssent par l'estomac ».

⁶⁷² Pierre Marc de Biasi, « La collection Pons comme figure du problématique », dans *Balzac et « Les Parents Pauvres »* (Françoise van Rossum-Guyon et Michel van Brederode éd.), Paris, CDU/Sedes, 1981 p. 61.

⁶⁷³ Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 59.

grand'chose, me dit-il, mais je pourrai gagner mon voyage avec cela. » Et il me montra le bonheur-du-jour, une merveille ! C'est des dessins de Boucher exécutés en marqueterie avec un art... C'est à se mettre à genoux devant ! – Tenez, monsieur, me dit-il, je viens de trouver dans un petit tiroir fermé, dont la clef manquait et que j'ai forcé, cet éventail ! vous devriez bien me dire à qui je peux le vendre... Et il me tire cette petite boîte en bois de Sainte-Lucie sculptée. « Voyez ! c'est de ce Pompadour qui ressemble au gothique fleuri. – Oh ! lui ai-je répondu, la boîte est jolie, elle pourrait m'aller, la boîte ! car l'éventail, mon vieux Monistrol, je n'ai point de madame Pons a qui donner ce vieux bijou ; d'ailleurs, on en fait des neufs, bien jolis. On peint aujourd'hui ces vélins-là d'une manière miraculeuse et assez bon marché. Savez-vous qu'il y a deux mille peintres à Paris ! » Et je déplaçais négligemment l'éventail, contenant mon admiration, regardant froidement ces deux petits tableaux d'un laisser-aller, d'une exécution à ravir. Je tenais l'éventail de madame de Pompadour ! Watteau s'est exterminé à composer cela ! « Combien voulez-vous du meuble ? – Oh ! mille francs, on me les donne déjà ! » Je lui dis un prix de l'éventail qui correspondait aux frais présumés de son voyage. Nous nous regardons alors dans le blanc des yeux, et je vois que je tiens mon homme. Aussitôt je remets l'éventail dans sa boîte, afin que l'Auvergnat ne se mette pas à l'examiner, et je m'extasie sur le travail de cette boîte qui, certes, est un vrai bijou. – Si je l'achète, dis-je à Monistrol, c'est à cause de cela, voyez-vous, il n'y a que la boîte qui me tente. Quant à ce bonheur-du-jour, vous en aurez plus de mille francs, voyez donc comme ces cuivres sont ciselés ! c'est des modèles... On peut exploiter cela... ça n'a pas été reproduit, on faisait tout unique pour madame de Pompadour... Et mon homme, allumé pour son bonheur-du-jour, oublie l'éventail, il me le laisse à rien pour prix de la révélation que je lui fais de la beauté de ce meuble de Riesener. Et voilà ! Mais il faut bien de la pratique pour conclure de pareils marchés ! C'est des combats d'œil à œil, et quel œil que celui d'un Juif ou d'un Auvergnat⁶⁷⁴ ! »

Capable d'évaluer – voire d'anticiper – le cours du marché, Pons est également très conscient de la valeur de sa collection⁶⁷⁵. Inversement, sa « nostalgie gastrique⁶⁷⁶ » est présentée comme « une de ces inexplicables maladies dont le siège est dans le moral⁶⁷⁷ », et elle est finalement en adéquation avec le tempérament du vieil artiste, chez qui les « exigences de la Gueule » ne se limitent pas à « *gobichonner* (mot populaire, mais expressif) de bons petits plats soignés⁶⁷⁸ » :

« Un des plus vifs plaisirs de l'ancienne vie de Pons, un des bonheurs du pique-assiette d'ailleurs, était la surprise, l'impression gastronomique du plat extraordinaire, de la friandise ajoutée triomphalement dans les maisons bourgeoises par la maîtresse qui veut donner un air de festolement à son dîner ! Ce délice de l'estomac manquait à Pons, madame Cibot lui racontait le menu par orgueil. Le piquant périodique de la vie de Pons avait totalement disparu. Son dîner se passait sans l'inattendu de ce qui, jadis, dans les ménages de nos aïeux, se nommait le *plat couvert* ! Voilà ce que Schmucke ne pouvait pas comprendre. Pons était trop délicat pour se plaindre, et s'il y a quelque chose de plus triste que le génie méconnu, c'est l'estomac incompris⁶⁷⁹. »

Nostalgique du raffinement des manières de table vanté par Grimod de la Reynière, Pons ne peut se satisfaire de la cuisine bourgeoise, qui fait disparaître toute forme d'originalité dans les mets et dans les mots :

⁶⁷⁴ *Id.*, p. 57-59.

⁶⁷⁵ « Le mérite du collectionneur est de devancer la mode. Tenez ! d'ici à cinq ans, on payera à Paris les porcelaines de Frankenthal, que je collectionne depuis vingt ans, deux fois plus cher que la pâte tendre de Sèvres. », *id.*, p. 55. Il est donc surprenant que le narrateur ait affirmé auparavant que, « [s]ans célébrité dans la Bricabraquologie, car il ne hantait pas les ventes, il ne se montrait pas chez les illustres marchands, Pons ignorait la valeur vénale de son trésor. », *id.*, p. 30.

⁶⁷⁶ *Id.*, p. 80.

⁶⁷⁷ *Id.*, p. 79.

⁶⁷⁸ *Id.*, p. 33.

⁶⁷⁹ *Id.*, p. 79-80.

« Voilà jusqu'ou Pons avait ravalé son esprit chez ses amphitryons : il y répétait leurs idées, et il les leur commentait platement, à la manière des chœurs antiques. Il n'osait pas se livrer à l'originalité qui distingue les artistes et qui dans sa jeunesse abondait en traits fins chez lui, mais que l'habitude de s'effacer avait alors presque abolie, et qu'on rembarrait, comme tout à l'heure, quand elle reparaisait⁶⁸⁰. »

L'hybridité du type représenté par le personnage éponyme rend donc ambivalente l'articulation et la signification de ses deux passions : « le roman rend, de lui-même, intenable la simple opposition emblématique entre l'univers de la collection symbole d'un monde libéré par les ressources vivantes d'une nouvelle valeur d'usage, et le monde bourgeois dominé par le diktat de la valeur d'échange, symbole d'ignorance, d'avidité et de réification marchande⁶⁸¹ ». Ruth Amossy propose alors de dépasser cette contradiction en interprétant le roman à l'aune d'une « esthétique du grotesque » fondée sur la « [m]ise en relation du spirituel et du matériel⁶⁸² ». Une telle optique permet d'articuler pensée et tonalité physiologiques, mais aussi de dégager une symbolique commune aux deux passions :

« L'ingestion de nourritures relevées et la claustration d'objets précieux dans l'univers privé du Musée qui figure Pons lui-même s'avèrent en effet, curieusement, être du même ordre. Dans les deux cas, il y va d'une prise de possession, d'une « absorption » qui retire l'objet du circuit social, et en fait la source d'un plaisir strictement personnel. Le mécanisme est celui d'une improductivité totale dérogeant à tous les impératifs sociaux de la production et de la circulation. La gourmandise et la collection témoignent d'une économie du désir qui entretient un rapport réglé, bien que tout particulier, à l'économie générale⁶⁸³. »

Bricabracomanie et gastrolâtrie relèveraient donc d'une même logique parasitaire contraire à la thésaurisation, et même au profit. Pons réinvestirait ainsi « l'analogie argent-nourriture⁶⁸⁴ » structurant *La Comédie humaine*, en la dissociant de l'avarice et du système capitaliste auxquels Balzac l'associe habituellement. Ce serait cette disjonction qui rendrait le personnage anachronique, plus que sa personnalité de « vieux musicien » : incapable de *profiter*, bien que son existence soit gouvernée par la recherche du plaisir, le gastrolâtre collectionneur est condamné à disparaître.

Aussi improbable qu'inexplicable, « l'induration du foie » dont le personnage doit mourir acquiert dans cette perspective une cohérence d'ordre symbolique. Les « calculs »⁶⁸⁵ qui s'entassent relaient le « gravier » que l'humiliation subie chez sa parente fait « rouler dans le cœur » de Pons⁶⁸⁶. L'un comme l'autre renvoient à une accumulation rendue pathologique parce qu'elle se soustrait à la logique des flux, et

⁶⁸⁰ *Id.*, p. 61.

⁶⁸¹ Pierre Marc de Biasi, art. cité, p. 64.

⁶⁸² Ruth Amossy, « L'esthétique du grotesque dans *Le Cousin Pons* », dans *Balzac et « Les Parents Pauvres »*, *op. cit.*, p. 142.

⁶⁸³ *Id.*, p. 142.

⁶⁸⁴ Lucienne Frappier-Mazur, *op. cit.*, Paris, Klincksieck, 1976, p. 271. Elle prend l'exemple de Gobseck et de Grandet, comparés à des boas. Pons est, lui, associé au pigeon de la fable de la Fontaine, qui ne renvoie plus à la condition humaine, mais au statut de « victime facile » du personnage (Balzac emploie déjà le terme dans ce sens dans *Le Contrat de mariage*). Voir le chapitre 14, « Un vivant exemple de la fable des *Deux Pigeons* », Honoré de Balzac, *Le Cousin Pons*, *op. cit.*, p. 72-77.

⁶⁸⁵ « ... le malade sera conduit fatalement jusqu'à l'induration du foie, il s'y forme peut-être en ce moment des calculs, et il faudra recourir pour les extraire à une opération qu'il ne supportera pas... », *id.*, p. 245.

⁶⁸⁶ L'image est utilisée à plusieurs reprises dans le roman, la première fois après « l'appoint d'un paiement » reçu par Pons en contrepartie de son cadeau (« Ce gravier un peu trop gros lui roula pendant quelque temps dans le cœur. », *id.*, p. 60).

qu'elle s'oppose de ce fait à une physiologie tant biologique que sociale. L'*engloutissement* dont Pons est la victime a par conséquent une portée métaphorique autre que celle de la « dialectique du prince et du marchand ». Si rapport de tension-opposition il y a, c'est finalement moins entre les deux passions de Pons qu'au sein du principe « d'absorption » qu'elles figurent, et qui illustre autant la logique bourgeoise de la Monarchie de Juillet que celle d'un « homme-Empire » enkysté dans le passé, gastronomique ou artistique.

Cette ambivalence n'est cependant pas une impasse herméneutique : fondée sur un même principe, physiologie sociale et pathologie du personnage sont amenées à se répondre, et finalement à se confondre, pour stigmatiser une époque mortifère où la circulation des flux s'affole (en témoigne la pléthore de personnages allant et venant chez le moribond), sans qu'elle soit véritablement créatrice de valeur. De ce point de vue, la physiologie du gastrolâtre pourrait bien constituer un volet supplémentaire de la *Pathologie de la vie sociale*.

Pour Balzac, la diététique est donc affaire de politique. Contrairement à Brillat-Savarin, sa physiologie de l'estomac aborde finalement peu la question du goût, et lui préfère une analyse socio-historique des « exigences de la gueule » : qu'il s'agisse du « déjeuner fashionable » ou de la gastrolâtrie de Pons, la manière de consommer est pour le romancier révélatrice d'une histoire politique et d'une physiologie sociale. L'estomac constitue un instrument de mesure privilégié, en même temps qu'un symbole de choix : présenté dans les romans comme le foyer de l'énergie vitale, il permet d'articuler le spirituel et le matériel, et se retrouve ainsi au centre d'une physiologie imaginaire stigmatisant les dysfonctionnements du corps social. Les déplacements auxquels il donne lieu sont donc à la fois anatomiques et métaphoriques : si l'estomac est un « second cerveau », si « les gens de cœur périssent par l'estomac », ou si la gastrolâtrie contrariée provoque une induration du foie, c'est parce que le métabolisme traduit le triomphe de la valeur d'échange en même temps que son dérèglement. Inventive, quoiqu'empruntant aux représentations médicales de son époque, la physiologie balzacienne de l'estomac a donc tout d'une idéologie scientifique : étroitement liée à une théorie de la Pensée, elle constitue un « système explicatif », dont « l'objet est hyperbolique relativement à la norme de scientificité qui [lui] est appliquée par emprunt⁶⁸⁷ ». Le déplacement n'en est pas pour autant infondé : s'il est vrai qu'« il y a toujours une idéologie scientifique avant une science dans le champ où la science viendra s'instituer⁶⁸⁸ », la physiologie de Balzac préfigure, de manière critique, la théorie de l'*homo economicus*, en rappelant qu'elle est indissociable d'une anthropologie des passions.

⁶⁸⁷ Georges Canguilhem, *op. cit.*, p. 44.

⁶⁸⁸ *Ibid.*

2. Flaubert et le « style cannibale »

« On ressemble plus ou moins à un mets quelconque. Il y a quantité de bourgeois qui me représentent le bouilli, beaucoup de fumée, nul jus, pas de saveur. Ça bourre tout de suite et ça nourrit les rustres. Il y a aussi beaucoup de viandes blanches, de poissons de rivière, d'anguilles déliées vivant dans la vase des fleuves, d'huîtres plus ou moins salées, de tête de veau et de bouillies sucrées. Moi je suis comme le macaroni au fromage qui file et qui pue ; il faut en avoir l'habitude pour en avoir le goût. On s'y fait à la longue, après que bien des fois le cœur vous est venu aux lèvres⁶⁸⁹. »

Alors qu'il travaille au futur *Salammbo*, Flaubert confie à Madame Jules Sandeau, le 1^{er} octobre 1859 :

« Si vous tenez à savoir ce que je fais, apprenez que je suis au milieu des éléphants et des batailles. J'éventre des hommes avec prodigalité. Je verse du sang. Je fais du style cannibale. Voilà⁶⁹⁰. »

Bien que l'anthropophagie soit présente dans le roman, cette confidence de Flaubert ne fait pourtant pas précisément allusion au chapitre du Défilé de la Hache, ni même à la « grillade des moutards », que l'on peut considérer comme une scène de cannibalisme métaphorique⁶⁹¹. Flaubert met ici avant tout en relation le « style cannibale » avec son projet d'un « roman pourpre⁶⁹² » (« Je verse du sang », précise-t-il), restituant la cruauté des mœurs et de la guerre à l'époque de Carthage. Sous sa plume, le cannibalisme apparaît comme un des aspects de cette « polyphagie généralisée permet[tant] d'exprimer la violence du monde primitif dans lequel le roman prend place⁶⁹³ ». Plus spécifiquement, il permet à Flaubert de confronter la civilisation à la barbarie, tout en rendant éminemment poreuse la frontière entre ces deux états. Associé à une manière d'écrire (un « style »), il semble enfin renvoyer à une forme de poésie qui confirme l'« obsession alimentaire » du romancier, mais traduit surtout un rapport particulier à l'innutrition. *Salammbo*, roman où le « travail archéologique⁶⁹⁴ » est essentiellement livresque, constituerait de ce point de vue un véritable laboratoire de la démarche encyclopédique pratiquée par le futur auteur de *Bouvard et Pécuchet*.

⁶⁸⁹ Lettre à Louise Colet [janvier 1847], dans Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. I, p. 427.

⁶⁹⁰ Lettre à madame Jules Sandeau, 30 septembre [1^{er} octobre] 1859, *id.*, t. III, p. 43.

⁶⁹¹ L'épisode n'est mentionné qu'en 1861, d'après la lettre qu'il adresse à Ernest Feydeau [7 octobre] : « Je vais commencer après-demain le dernier mouvement de mon avant-dernier chapitre : la grillade des moutards, ce qui va bien me demander encore trois semaines, après quoi j'attendrai ta Seigneurie avec impatience. », *id.*, p. 178-179.

⁶⁹² L'expression est utilisée par Gisèle Séginger dans son édition du roman (Gustave Flaubert *Salammbo* [1862], Paris, Flammarion, coll. « GF », 2001, p. 430). Elle fait allusion à l'expression de Flaubert lui-même, selon les frères Goncourt : « L'histoire, l'aventure d'un roman, ça m'est bien égal. J'ai l'idée, quand je fais un roman, de rendre une couleur, un ton. Par exemple, dans mon roman de CARTHAGE, je veux faire quelque chose de pourpre. Maintenant, le reste, les personnages, l'intrigue, c'est un détail. », *Journal*, *op. cit.*, t. I (17 mars 1861), p. 673-674.

⁶⁹³ Geneviève Sicotte, *op. cit.*, p. 111. La critique rappelle que le roman commence et se termine par un festin. « Le sacrifice de Mâtho répare ou compense le sacrifice des poissons sacrés. D'un festin mortifère à l'autre, la boucle est bouclée. Le reste du roman présente de nombreuses scènes où non seulement des hommes mangent des bêtes, mais où des bêtes mangent des hommes, et même où des hommes mangent d'autres hommes. », *ibid.*

⁶⁹⁴ Voir la lettre à Jules Duplan [10 ? mai 1857] : « il faut auparavant que je me livre par l'induction à un travail archéologique formidable. », Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. II, p. 713.

Cannibalisme et sauvagerie

Le « style cannibale » renvoie en premier lieu à une écriture de la violence qui s'exprime, depuis la célèbre scène d'ouverture du roman, par le biais de la dévoration. À travers une étude précise de l'incipit, Geneviève Sicotte a bien montré que le festin des mercenaires « port[ait] en lui les germes de toute la suite du récit⁶⁹⁵ », dans la mesure où il renverse la convivialité en carnage, et l'offrande en « sacrilège⁶⁹⁶ ». Dans la suite du récit, la mention des curieuses mœurs des « Mangeurs-de-choses-immondes » au chapitre IV (« Sous les murs de Carthage ») ou le tableau de la vengeance vorace d'Hannon durant la bataille d'Utique⁶⁹⁷ achèvent de préparer l'horreur anthropophagique, qui constitue bien le « paroxysme » de « la violence des rapports entre les êtres », ainsi qu'un « [s]igne ultime de désocialisation⁶⁹⁸ » :

« [Les mercenaires] étaient maintenant d'une maigreur hideuse ; leur peau se plaquait de marbrures bleuâtres. Le soir du neuvième jour, trois Ibériens moururent.

Leurs compagnons, effrayés, quittèrent la place. On les dépouilla ; et ces corps nus et blancs restèrent sur le sable, au soleil.

Alors des Garamantes se mirent lentement à rôder tout autour. C'étaient des hommes accoutumés à l'existence des solitudes et qui ne respectaient aucun dieu. Enfin le plus vieux de la troupe fit un signe, et se baissant vers les cadavres, avec leurs couteaux, ils en prirent des lanières ; puis, accroupis sur les talons, ils mangeaient. Les autres regardaient de loin ; on poussa des cris d'horreur ; – beaucoup cependant, au fond de l'âme, jalouaient leur courage.

Au milieu de la nuit, quelques-uns de ceux-là se rapprochèrent, et, dissimulant leur désir, ils en demandaient une mince bouchée, seulement pour essayer, disaient-ils. De plus hardis survinrent ; leur nombre augmenta ; ce fut bientôt une foule. Mais presque tous, en sentant cette chair froide au bord des lèvres, laissaient leur main retomber ; d'autres, au contraire, la dévoraient avec délices.

Afin d'être entraînés par l'exemple, ils s'excitaient mutuellement. Tel qui avait d'abord refusé allait voir les Garamantes et ne revenait plus. Ils faisaient cuire les morceaux sur des charbons à la pointe d'une épée ; on les salait avec de la poussière et l'on se disputait les meilleurs. Quand il ne resta plus rien des trois cadavres, les yeux se portèrent sur toute la plaine pour en trouver d'autres⁶⁹⁹. »

⁶⁹⁵ Geneviève Sicotte, *op. cit.*, p. 111.

⁶⁹⁶ « C'étaient les poissons de la famille Barca. Tous descendaient de ces lottes primordiales qui avaient fait éclore l'œuf mystique où se cachait la Déesse. L'idée de commettre un sacrilège ranima la gourmandise des Mercenaires ; ils placèrent vite du feu sous des vases d'airain et s'amuserent à regarder les beaux poissons se débattre dans l'eau bouillante. », Gustave Flaubert *Salammô*, *op. cit.*, p. 67.

⁶⁹⁷ Après avoir momentanément remporté la bataille, Hannon, à qui la maladie donne « un aspect étrange et effrayant, l'air d'une bête farouche », célèbre sa victoire par un repas censé restaurer ses forces vitales. S'il mange « moins par gourmandise que par ostentation, [...] pour se prouver à lui-même qu'il se portait bien », le cruel suffète ne perd pas sa voracité. Elle soutient désormais sa vengeance, devenue sa seule source de délice, et elle permet ainsi d'assimiler ses ennemis à une forme de proie dont se repaître : « Et, il entamait les farces de fromage et d'origan, les poissons désossés, les courges, les huîtres, avec des œufs, des raiforts, des truffes et des brochettes de petits oiseaux. Tout en regardant les prisonniers, il se délectait dans l'imagination de leur supplice. », Gustave Flaubert, *Salammô*, *op. cit.*, p. 165. La tête tranchée de l'un des prisonniers rebondit ensuite « parmi les épluchures du festin », pour finir « dans la vasque » où se trouvait Hannon (*id.*, p. 167). On retrouve le même cannibalisme de vengeance, mais de manière non métaphorique, au chapitre IX, lorsque le Baléare Zarxas, dont les camarades ont été massacrés dans Carthage, « pomp[e] le sang à pleine poitrine » d'un garde de la Légion « avec des grondements de joie et des soubresauts qui le secouaient jusqu'aux talons » (*id.*, p. 239).

⁶⁹⁸ Geneviève Sicotte, *op. cit.*, p. 132.

⁶⁹⁹ Gustave Flaubert, *op. cit.*, p. 341-342.

Cruel exemple d'une « "lutte pour la vie" pensée sur le mode de la dévoration mutuelle », la scène cannibalique restituée aux conflits, passés et présents, leur brutalité, en « pouss[ant] à leur point extrême » ce que le repas flaubertien porte, selon Geneviève Sicotte, intrinsèquement en lui⁷⁰⁰. Elle peut ainsi faire le lien entre l'antiquité et le XIX^e siècle bourgeois, sans qu'il s'agisse pour autant de reconnaître directement en telle situation une allusion à l'époque contemporaine⁷⁰¹.

Le rôle le plus évident de la scène cannibalique est certes de susciter une forme de rejet matérialisant la distance, à la fois anthropologique et historique, entre Carthage et la France du XIX^e siècle : l'anthropophagie concourt pleinement au projet flaubertien de « soul[ever] de dégoût le cœur des honnêtes gens » en « accumul[ant] horreurs sur horreurs »⁷⁰². La liste des objectifs du roman que Flaubert dresse pour les frères Goncourt dit en effet clairement la volonté de son auteur de choquer ses contemporains, intention qu'il confie également à Ernest Feydeau :

« Oui, on m'engueulera, comptez-y. *Salammbô* 1° embêtera les bourgeois, c'est-à-dire tout le monde ; 2° révoltera les nerfs et le cœur des personnes sensibles ; 3° irritera les archéologues ; 4° semblera inintelligible aux dames ; 5° me fera passer pour pédéraste et anthropophage. Espérons-le⁷⁰³ ! »

À l'échelle du roman, le « style cannibale » contribue cependant au brouillage des frontières entre civilisation et barbarie, et peut à ce titre tendre au Bourgeois du XIX^e siècle un miroir peu flatteur où contempler ses origines. Associé à la sauvagerie du récit dans son ensemble, ce style, de fait, ne caractérise pas que l'anthropophagie réelle du Défilé de la Hache. Il laisse au contraire entendre que la barbarie dont le cannibalisme est censé être le seuil est versatile, voire, comme Moloch, en expansion⁷⁰⁴. L'holocauste au « Baal suprême »⁷⁰⁵ décrit au chapitre XIII est à cet égard sans ambiguïté. Ainsi que l'a démontré Agnès Bouvier, il marque le triomphe d'un principe monothéiste par essence destructeur : loin de se limiter à « la reconstitution d'un culte biscornu et périmé », il est la « reviviscence d'un rite qui se rattache à l'origine même du christianisme, qui l'explique et le contient tout entier ;

⁷⁰⁰ La critique analyse notamment le repas de Guillaumin ou des Dambreuse, et montre que, comme dans le Défilé de la Hache, « la survie des uns passe par la destruction des autres » (Geneviève Sicotte, *op. cit.*, p. 133).

⁷⁰¹ C'est la lecture pratiquée, de manière plus ou moins convaincante, par Jeanne Bem, qui voit en *Salammbô* une « fable politique » sur le « XIX^e siècle capitaliste, qui traite l'homme soit comme une chose (comme une marchandise ou comme une machine, à Carthage), soit comme une firme » – capitalisme qui « est un retour à la barbarie » (« Modernité de *Salammbô* », *Littérature*, n° 40, 1980, p. 22) ; ou encore Anne Green qui, dans *Flaubert and the historical novel* (Cambridge University Press, 1982) pratique avec parfois un certain systématisme le parallèle entre Carthage et le second Empire.

⁷⁰² Lettre aux frères Goncourt [2 janvier 1862], dans Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. III, p. 195. Flaubert précise ensuite ses « farces » : « Vingt mille de mes bonshommes viennent de crever de faim et de s'entre-manger ; le reste finira sous la patte des éléphants et dans la gueule des lions. » Voir également sa lettre à Jules Duplan [2 janvier 1862], *id.*, p. 193 : « J'ai vingt mille hommes qui viennent de crever, et de se manger réciproquement (onanisme à plusieurs, usage des villages). J'ai là, je crois, des détails coquets. Et j'espère soulever de dégoût le cœur des honnêtes gens. »

⁷⁰³ Lettre à Ernest Feydeau, 17 [août 1861], dans Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. III, p. 170.

⁷⁰⁴ Je reprends ici l'expression qui donne son titre à l'article d'Agnès Bouvier, « Moloch en expansion », *Flaubert*, 1 | 2009. URL : <http://flaubert.revues.org/384>. La critique y montre que, selon Flaubert, « [l']humanité est tout entière attachée à Moloch, ici et ailleurs, hier et aujourd'hui ».

⁷⁰⁵ Gustave Flaubert, *op. cit.*, p. 325.

non une pratique étrangère mais étrangée, la communion ramenée à son essence anthropophagique⁷⁰⁶ ».

Le cannibalisme utilitaire qui lui succède immédiatement dans le Défilé de la hache semble dès lors avoir pour but de prolonger, sur un autre mode, l'identification forcée du lecteur contemporain à un spectacle barbare et *a priori* anachronique. La terrible extrémité où sont réduits les mercenaires apparaît certes comme la conséquence logique, d'un point de vue narratif, de l'anthropophagie rituelle de la « grillade des moutards », puisqu'elle épouse la « pensée mythique » des personnages : l'offrande à Moloch assure la victoire aux Carthaginois et inflige à leurs ennemis un sort à la hauteur du sacrifice consenti, confirmant par là-même leur statut de *barbares*. Cependant, la logique qui lie les chapitres XIII et XIV est aussi d'ordre symbolique et philosophique : la complémentarité des deux formes de cannibalisme dans le roman a pour fonction de mettre en tension les deux « paradigmes », biologique et historique, qui, selon Niklas Bender, traversent l'œuvre de Flaubert. Précisément inspiré des *Observations sur les effets de la faim et de la soif* rédigées par le docteur Savigny, l'un des quinze rescapés du radeau de la Méduse, l'épisode d'anthropophagie réelle rompt en effet avec la « pensée mythique » présente dans le reste du roman⁷⁰⁷. L'impératif auquel les barbares sont confrontés met à distance toute vertu magique prêtée à la consommation de chair humaine, qu'elle soit offrande à la Divinité comme lors du sanglant sacrifice en l'honneur de Moloch, ou réparation symbolique par ingestion de l'adversaire :

« Mais ne possédait-on pas des Carthaginois, vingt captifs faits dans la dernière rencontre et que personne, jusqu'à présent, n'avait remarqués ? Ils disparurent ; c'était une vengeance, d'ailleurs. – Puis, comme il fallait vivre, comme le goût de cette nourriture s'était développé, comme on se mourait, on égorga les porteurs d'eau, les palefreniers, tous les valets des Mercenaires⁷⁰⁸. »

Le procédé stylistique utilisé jusqu'alors afin d'opérer une « *resymbolisation* » est ici mis au service d'une désymbolisation plus habituelle chez Flaubert⁷⁰⁹. Le discours indirect libre n'appuie plus la « parole légendaire » qu'il est censé imiter, mais il en dévoile le pouvoir mystificateur : invoqué en guise de prétexte, le cannibalisme de

⁷⁰⁶ Agnès Bouvier, « Jéhovah égale Moloch : une lecture "antireligieuse" de *Salammô* », *Romantisme*, 2007/2 n° 136, p. 120. Elle rappelle que « [l]'équivalence "Jéhovah égale Moloch" apparaît en toutes lettres dans le dossier sur la Bible de Cahen que Flaubert établit dès juillet 1857 », mais que « [l]'assimilation de Jéhovah à Moloch, dieux solaires, dieux dévorants, est [...] du seul fait de Flaubert » (*id.*, p. 113). Selon Agnès Bouvier, il s'agit cependant moins, pour Flaubert, de reprendre un cliché du discours antisémite (qui fait de Jéhovah un dieu cruel, exigeant un sacrifice de chair humaine), que de faire de Moloch-Jéhovah une divinité primordiale universelle, valant pour l'Orient et l'Occident.

⁷⁰⁷ Pour une analyse très précise des traces de ce mémoire dans le chapitre 14 de *Salammô*, voir Niklas Bender, *op. cit.*, p. 104-115. Dans *Le Cannibale. Grandeur et décadence* (Paris, Perrin, 1994), Frank Lestringant rappelle également la fascination mêlée d'effroi que l'épisode du radeau de la Méduse a suscité, chez Flaubert, mais aussi chez Verne (*Le Chancellor*, 1875).

⁷⁰⁸ Gustave Flaubert, *op. cit.*, p. 342.

⁷⁰⁹ Cette *resymbolisation* est analysée par Gisèle Séginger, qui montre que dans *Salammô* « le discours narratif imite la parole légendaire et, de manière ambiguë, semble prendre à son compte les croyances des personnages. Il diminue au maximum la distance entre le narrateur et les personnages qui partagent la même culture. Ce procédé narratif contribue à une resymbolisation. Il s'agit de rendre naturelle la croyance et évidente l'adhésion aux symboles et aux superstitions », Gisèle Séginger, « Désymbolisation et resymbolisation », dans *Flaubert. Les pouvoirs du mythe* (Pierre-Marc de Biasi, Anne Herchsberg Pierrot, Barbara Vinken éd.), Paris, Éditions des archives contemporaines, 2014, p. 152. Le terme de *désymbolisation* est utilisé par Frank Paul Bowman, « Symbole et désymbolisation » dans *Romantisme*, 1985, n°50, p. 53-60.

vengeance apparaît comme une justification *a posteriori* (« c'était une vengeance *d'ailleurs* »), une reconstruction factice de la logique des faits qui ne résiste pas à l'impératif physiologique (« *comme* il fallait vivre [...] *comme* on se mourrait »), mais révèle à l'inverse sa crue vérité⁷¹⁰.

La scène cannibalique du chapitre XIV rend ainsi explicite la distance critique souvent à l'œuvre dans le roman, en dépit du point de vue adopté. Alors qu'il ambitionnait d'« entrer dans le cœur des hommes⁷¹¹ » de l'antiquité, Flaubert met en œuvre, dans ce « chapitre où les réflexions matérialistes de la pensée moderne percent de manière directe », une « anthropologie biologique montr[ant] à l'œuvre une "nature humaine" organique, inchangeable, qui s'oppose *naturellement* à toute pensée historique⁷¹² ». L'épisode du Défilé de la Hache abolit ainsi la distance que pouvait produire l'anthropophagie rituelle du sacrifice à Moloch, même si une forme de désymbolisation est déjà à l'œuvre⁷¹³. À la perspective érudite du « roman des religions⁷¹⁴ » succède l'optique physiologique moderne, pour dire, d'une autre manière, une *nécessité* commune, quoiqu'inadmissible. À travers ces deux chapitres « cannibaliques », le Bourgeois – « c'est-à-dire tout le monde » – se trouve confronté au spectacle de ce qui le fonde, par le biais d'un déterminisme historique (l'anthropophagie rituelle comme origine de toute religion, y compris le christianisme), puis d'un besoin biologique (« la faim les reprit⁷¹⁵ »). Dans *Salammbô*, cannibalisme rituel et cannibalisme utilitaire fonctionnent donc en contrepoint. L'anthropophagie du Défilé de la Hache répond, symboliquement, au sacrifice offert à Moloch, qui participe de la même instabilité des valeurs mise en œuvre dans

⁷¹⁰ Cette lecture « désymbolisante » est également présente chez Jules Verne. Voir le chapitre VI des *Enfants du capitaine Grant* (« Où le cannibalisme est traité théoriquement »), *op. cit.*, p. 478-479 : « – Bon, ami John, répondit Paganel. Vous soulevez là cette grave question de l'origine de l'anthropophagie. Est-ce la religion, est-ce la faim qui a poussé les hommes à s'entre-dévorer ? Cette discussion serait au moins oiseuse en ce moment. Pourquoi le cannibalisme existe ? La question n'est pas encore résolue ; mais il existe, fait grave, dont nous n'avons que trop de raisons de nous préoccuper. / Paganel disait vrai. L'anthropophagie est passée à l'état chronique dans la Nouvelle-Zélande, comme aux îles Fidji ou au détroit de Torrès. La superstition intervient évidemment dans ces odieuses coutumes, mais il y a des cannibales, parce qu'il y a des moments où le gibier est rare et la faim grande. Les sauvages ont commencé par manger de la chair humaine pour satisfaire les exigences d'un appétit rarement rassasié ; puis, les prêtres ont ensuite réglementé et sanctifié ces monstrueuses habitudes. Le repas est devenu cérémoniel, voilà tout. »

⁷¹¹ Voir la lettre à M^{lle} Leroyer de Chantepie du 12 décembre 1857 : « Ce n'est pas une petite ambition que de vouloir entrer dans le cœur des hommes, quand ces hommes vivaient il y a plus de deux mille ans et dans une civilisation qui n'a rien d'analogue avec la nôtre. », Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. II, p. 784.

⁷¹² « À l'article de la mort, synthétise Niklas Bender, nous sommes tous pareils, hommes antiques ou hommes modernes. », *op. cit.*, p. 115.

⁷¹³ Voir sur ce point Françoise Gaillard, « Les Dieux ont faim, les Dieux ont soif. Flaubert ou le sacrifice sans sacré », dans *Voir, croire, savoir. Les épistémologies de la création chez Gustave Flaubert* (Pierre-Marc de Biasi, Anne Herchsberg Pierrot, Barbara Vinken éd.), Berlin/München/Boston, De Gruyter, 2015, p. 263-278. Elle montre que la représentation flaubertienne de « l'acte immolatoire » prend la forme d'un « monstrueux barbecue humain » qui contredit l'ambition archéologique affichée par l'écrivain (*id.*, p. 274). L'« irréprésentable » visé par Flaubert est en effet moins la « vertu » magique du sacrifice que l'abjection d'une immolation sauvage (voir *id.*, p. 269).

⁷¹⁴ Expression employée par Gisèle Séginger dans son édition du roman (Gustave Flaubert, *Salammbô*, *op. cit.*, p. 435).

⁷¹⁵ Gustave Flaubert, *op. cit.*, p. 342. L'épisode anthropophagique illustre bien, de ce point de vue, l'*ontologie* telle que la conçoit Jérôme Thélot dans son « Traité de l'intraitable » : « Ma faim est l'indubitable absolu avant tout autre indubitable. Il m'est impossible de douter de ma faim comme de la juger vaine. [...] Car il n'est de faim que réelle, et il n'est de réel que donné par la faim, celle-ci est la réalité de toute réalité et la condition de toute existence. *J'ai faim donc je suis.* » (Jérôme Thélot, *Au commencement était la faim. Traité de l'intraitable*, Paris, Encre Marine, 2005, p. 13).

le roman (c'est « béants d'horreur » que les Barbares, montés sur les débris de l'hélépole, regardent la scène⁷¹⁶). Contrairement à ce qu'affirme François Laforge, il n'y a par conséquent pas d'« opposition rigoureuse du Dedans et du Dehors, de l'espace intérieur de la cité carthaginoise et de l'espace extérieur, qui est sous la domination des mercenaires », puisque cette opposition ne recouvre pas « celle de la civilisation et de la barbarie⁷¹⁷ » : s'il y a bien dans le roman une symbolique des lieux et des espaces, la barbarie n'a, elle, ni territoire, ni époque⁷¹⁸.

L'originalité de Flaubert réside alors dans les moyens utilisés pour pousser son lecteur à ce constat. Le décentrement temporel avancé par Geneviève Sicotte en est un⁷¹⁹, mais il fonctionne de pair avec une anthropologie du fait cannibalique. Les chapitres XIII et XIV mobilisent en effet une optique historique et physiologique qui tranche avec la logique pamphlétaire d'un Mirbeau, et même d'un Zola. Si la dénonciation d'une logique carnassière est commune, Flaubert, fidèle à son parti-pris esthétique d'objectivité⁷²⁰, choisit en effet de ne pas placer sa critique sur le plan idéologique, mais scientifique : alors que l'auteur du *Jardin des supplices* passe par une satire virulente du colonialisme barbare pour condamner l'impérialisme carnassier de son époque⁷²¹, Flaubert se contente d'induire un rapprochement entre les pratiques anthropophagiques du Barbare et du Civilisé ; quand l'« histoire naturelle et sociale d'une famille sous le second Empire » fait de la scène de repas l'expression symbolique de pulsions inavouables, le « roman archéologique⁷²² » de Flaubert pointe un invariant anthropologique laissant entendre que « *Salammbo*, c'est nous⁷²³ ». Si l'anthropophagie est pour Flaubert un moyen de mettre en avant la sauvagerie de la civilisation, elle vise moins à condamner une idéologie conquérante qu'à mettre en cause le processus de civilisation lui-même : issu d'un imaginaire

⁷¹⁶ Gustave Flaubert, *op. cit.*, p. 332.

⁷¹⁷ François Laforge, « *Salammbo*, les mythes et la Révolution », *RHLLF*, févr. 1985, p. 33.

⁷¹⁸ Voir également les analyses de Sandrine Berthelot, pour qui « [l]e barbare, c'est la vérité du bourgeois ; sous les oripeaux de la modernité, sous le vernis ou la pommade, la même barbarie resurgit toujours » (« Du barbare antique au primitif moderne : l'inscription paradoxale du sublime dans l'œuvre de Flaubert de *Salammbo* à *Un cœur simple* », dans *Discours sur le primitif*, Édition du Conseil Scientifique de l'Université Lille-3, 2002, p. 89).

⁷¹⁹ Voir Geneviève Sicotte, *op. cit.*, p. 133 : « Ce n'est pas la moindre des habiletés de Flaubert que de déporter cet idéologème [la lutte pour l'existence] vers le passé reculé de l'antiquité carthaginoise qui, par les images crues qu'elle autorise, redonne une force inédite à ce qui pourrait n'être autrement qu'une banalité. »

⁷²⁰ Maintes fois formulé, ce parti pris est au cœur de la « morale » que Flaubert envisage pour *Salammbo* : « Impassibilité de la nature : pas une protestation pour la liberté et la justice, ce qui peut être la moralité du livre » (f° 208, cité par Gisèle Séginger dans son édition de *Salammbo*, *op. cit.*, p. 433).

⁷²¹ Voir, dans la première partie du *Jardin des supplices* (« En mission »), le dialogue entre Clara, un officier anglais et un explorateur normand, ce dernier avouant avoir pratiqué l'anthropophagie au cours de véritables *safaris*, tandis que le colonisateur britannique loue son invention (la balle « Dum-Dum ») qui lui permettra, à terme, de faire littéralement disparaître les corps de ceux qu'elle atteint. Mirbeau prend ici le contrepied de l'épopée vernienne – ou plus exactement en révèle l'impensé, si l'on suit la démonstration de Frank Lestringant. Voir à ce propos son analyse de *Cinq semaines en ballon* : « Dans ce premier état du cannibalisme vernien, aucune explication n'est encore proposée. La pure horreur ravale au rang de bêtes carnivores des êtres frustes qui ont à peine l'excuse d'être des hommes et que n'a pas encore touché l'aile rédemptrice de la civilisation. Ce cannibalisme aveugle n'a de raison d'être en effet que d'appeler comme son remède et sa contrepartie la mission pacificatrice de l'Occident. Comme si le spectacle imaginaire de la furie anthropophage dessinait en négatif le dépeçage bien réel de l'Afrique, auquel ont commencé de procéder alors les principales nations de l'Europe. », Frank Lestringant, *op. cit.*, p. 279.

⁷²² Allusion au titre de la célèbre diatribe de Guillaume Froehner contre *Salammbo*, « Le roman archéologique en France », *Revue contemporaine*, 31 décembre 1862.

⁷²³ La formule, d'Agnès Bouvier, sert de conclusion à son article « Jéhovah égale Moloch » (art. cité, p. 120).

cannibalique d'un point de vue historique (« Jéhovah égale Moloch »), ce processus, d'un point de vue anthropologique, ne résiste pas aux nécessités physiologiques.

Dans *Salammbo*, le cannibalisme est donc bien affaire de « style ». Plus qu'un passage obligé ou un thème critique, il caractérise le principe d'écriture adopté par Flaubert : parce qu'il incarne une violence fondamentale et scandaleuse, mais également parce qu'il renvoie, de manière métaphorique, à une véritable physiologie de la création.

« style cannibale » et écrivain graphophage

« Les Grecs du temps de Périclès faisaient de l'Art sans savoir s'ils auraient de quoi manger le lendemain. – Soyons Grecs ! Je vous avouerai, cependant, chère maître, que je me sens plutôt sauvage. Le sang de mes aïeux, les Natchez ou les Hurons, bouillonne dans mes veines de lettré, et j'ai, sérieusement, bêtement, animaleusement envie de me battre⁷²⁴. »

Écrite après le désastre de Sedan, cette confidence à George Sand vise avant tout à exorciser la défaite, et à contrer « l'em... de l'existence qui éclate⁷²⁵ ». Le détour par l'Antiquité, puis le choix de la *sauvagerie* pour fuir un contexte contemporain morose évoquent néanmoins la genèse de *Salammbo*, l'anti *Madame Bovary*⁷²⁶. La filiation littéraire revendiquée par Flaubert (les Natchez) confirme en outre qu'il demeure bien, en 1870, un « vieux romantique enragé⁷²⁷ » capable de toutes les outrances – du moins sur le papier. Or, romantique, le « style cannibale » l'est assurément, comme en témoigne l'émerveillement pour *La Légende des siècles* qui ouvre la lettre à Madame Jules Sandeau où il en est question :

« Je suis tout étourdi et ébloui par les deux nouveaux volumes d'Hugo, d'où je sors à l'instant. J'ai des soleils qui me tournent devant les yeux et des rugissements dans les oreilles. Quel homme⁷²⁸ ! »

En précisant quelques lignes plus loin qu'il est « au milieu des éléphants et des batailles » et qu'il « éventre des hommes avec prodigalité », Flaubert, des « soleils [...] devant les yeux et des rugissements dans les oreilles » semble vouloir prolonger par un « style cannibale » le souffle épique d'Hugo, même s'il en infléchit radicalement la portée, puisque la crudité physiologique en est le principal support⁷²⁹.

⁷²⁴ Lettre à George Sand [7 septembre 1870], Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, t. IV, p. 231-232.

⁷²⁵ Lettre à Edmond de Goncourt [29 août 1870], *id.*, p. 227.

⁷²⁶ Lettre à à M^{lle} Leroyer de Chantepie, 18 mars [1857] : « Je vais écrire un roman dont l'action se passera trois siècles avant Jésus-Christ, car j'éprouve le besoin de sortir du monde moderne, où ma plume s'est trop trempée et qui d'ailleurs me fatigue autant à reproduire qu'il me dégoûte à voir », *id.*, t. II, p. 691. Voir également la célèbre confidence à Ernest Feydeau du [29 novembre 1859] : « Quand on lira *Salammbo*, on ne pensera pas, j'espère, à l'auteur ! Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour entreprendre de ressusciter Carthage ! », *id.*, t. III, p. 59.

⁷²⁷ Lettre à Sainte-Beuve du [5 mai 1857], *id.*, t. II, p. 710.

⁷²⁸ Lettre à madame Jules Sandeau, 30 septembre [1^{er} octobre] 1859, Gustave Flaubert, *id.*, t. III, p. 42.

⁷²⁹ Une lettre à Ernest Feydeau légèrement antérieure (fin septembre 1859) confirme le lien d'ordre poétique entre la lecture de Hugo et le « style cannibale » : « Quel homme que ce père Hugo ! Sacré nom de Dieu, quel poète ! Je viens d'un trait d'avaloir ses deux volumes ! [...] / Mais j'ai trouvé trois détails *superbes* qui ne sont

Du côté du *sauvage*⁷³⁰ plus que du *mage*, Flaubert a en effet toujours professé une écriture de la cruauté à laquelle le cannibalisme, comme le scalpel, fournit une métaphore. Durant la rédaction de *Madame Bovary*, l'évocation d'un souvenir de jeunesse donne ainsi au romancier l'occasion de prodiguer à sa maîtresse une surprenante leçon de littérature :

« Je suis fâché que la Salpêtrière ne soit pas plus raide en couleur. Les philanthropes échignent tout. Quelles canailles ! Les bagnes, les prisons et les hôpitaux, tout cela est bête maintenant comme un séminaire. La première fois que j'ai vu des fous, c'était ici, à l'hospice général, avec ce pauvre père Parain. Dans les cellules, assises et attachées par le milieu du corps, nues jusqu'à la ceinture et tout échevelées, une douzaine de femmes hurlaient et se déchiraient la figure avec leurs ongles. J'avais peut-être à cette époque six à sept ans. Ce sont de bonnes impressions à avoir jeune ; elles virilisent. Quels étranges souvenirs j'ai en ce genre ! L'amphithéâtre de l'Hôtel-Dieu donnait sur notre jardin. Que de fois, avec ma sœur, n'avons-nous pas grimpé au treillage et, suspendus entre la vigne, regardé curieusement les cadavres étalés ! Le soleil donnait dessus ; les mêmes mouches qui voltigeaient sur nous et sur les fleurs allaient s'abattre là, revenaient, bourdonnaient ! Comme j'ai pensé à tout cela, en la veillant pendant deux nuits, cette pauvre et chère belle fille ! Je vois encore mon père levant la tête de dessus sa dissection et nous disant de nous en aller. Autre cadavre aussi, lui.

Je n'approuve pas Delisle de n'avoir pas voulu entrer et ne m'en étonne [pas]. L'homme qui n'a jamais été au bordel doit avoir peur de l'hôpital. Ce sont poésies de même ordre. L'élément romantique lui manque, à ce bon Delisle. Il doit goûter médiocrement Shakespeare. Il ne voit pas la *densité morale* qu'il y a dans certaines laideurs. Aussi la vie lui défaille et même, quoiqu'il ait de la couleur, *le relief*. Le relief vient d'une vue profonde, d'une *pénétration, de l'objectif* ; car il faut que la réalité extérieure entre en nous, à nous en faire presque crier, pour la bien reproduire. Quand on a son modèle net, devant les yeux, on écrit toujours bien, et où donc le vrai est-il plus clairement visible que dans ces belles expositions de la misère humaine ? Elles ont quelque chose de si cru que cela donne à l'esprit des appétits de cannibale. Il se précipite dessus pour les dévorer, se les assimiler. Avec quelles rêveries je suis resté souvent dans un lit de putain, regardant les éraillures de sa couche⁷³¹ ! »

De la table de dissection à la table du cannibale, il n'y a manifestement, pour Flaubert, qu'un pas : quand le scalpel du regard clinique assure « une vue profonde », une « pénétration » garantissant à la « réalité extérieure » son « relief », la crue « misère humaine » qu'il permet de mettre au jour donne à l'esprit des « appétits de cannibale ». Les deux métaphores semblent même se compléter, comme deux temps d'un mouvement assurant au romancier une totale perméabilité : s'« il faut que la réalité extérieure entre en nous, à nous en faire presque crier, pour la bien reproduire », la métaphore cannibalique permet d'exprimer une maîtrise de cette invasion douloureuse, devenue assimilation vorace, « rêverie » et non plus simple soumission au réel. Elle confirme la « poétique

nullement historiques et qui se trouvent dans *Salammbô*. Il va falloir que je les enlève, car on ne manquerait pas de crier au plagiat. Ce sont les pauvres qui ont toujours volé ! / Ma besogne va un peu mieux. Je suis en plein dans une bataille d'éléphants et je te prie de croire que je tue les hommes comme les mouches. Je verse le sang à flots. [...] / Le père Hugo m'a mis la boule à l'envers. », *id.*, p. 41. Les Goncourt, quant à eux, noteront qu'il manque deux choses au roman : « la couleur des tableaux de Martin et, dans le style, la phrase de bronze d'Hugo. », *Journal, op. cit.*, t. I (17 mars 1861), p. 674.

⁷³⁰ Voir le jugement de Michel Butor : « Flaubert lui-même veut redevenir sauvage ; il veut retrouver le sauvage en lui sous la croûte contemporaine, être à la fois si possible le plus sauvage et le plus savant » (*Improvisations sur Flaubert*, Paris, Le Sphinx, 1984, p. 115).

⁷³¹ Lettre à Louise Colet [7 juillet 1853], Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, t. II, p. 376-377.

alimentaire⁷³² » de l'écrivain, et synthétise son rapport *charnel* à l'écriture, mêlant douleur et plaisir.

La genèse de *Salammô* est à cet égard significative, tant elle témoigne de cette « faim de l'esprit » qui caractérise Flaubert selon Jean-Pierre-Richard⁷³³. Bien avant *Bouvard et Pécuchet*, l'« encyclopédie de l'Antiquité⁷³⁴ » que constitue le roman sur Carthage a en effet soumis son créateur à un véritable supplice, qui s'exprime par des images identiques dans les deux cas : Flaubert, qui doit se livrer « par l'induction à un travail archéologique formidable⁷³⁵ », « avale la *Politique* d'Aristote, plus du Procope, plus un poème latin en six chants sur la guerre de Numidie par le sieur Corippus⁷³⁶ », mais aussi « un mémoire de 400 pages in quarto sur le cyprès pyramidal, parce qu'il y avait des cyprès dans la cour du temple d'Astarté⁷³⁷ » ; « savez-vous », conclue-t-il, « combien [...] je me suis ingurgité de volumes sur *Carthage* ? environ 100 ! et je viens, en quinze jours, d'avaler les 18 tomes de *La Bible* de Cahen ! avec les notes et en prenant des notes⁷³⁸ ! ». Bref, l'écrivain « bûche comme un nègre », au point « de rote[r] l'in folio », et d'avouer une « indigestion de bouquins⁷³⁹ ».

Les « appétits de cannibale » du « nègre » Flaubert sont donc mis à rude épreuve, mais ils n'en demeurent pas moins au cœur du processus poétique. Cette conception vorace et concrète de l'innutrition est en effet la conséquence d'une logique proprement physiologique de la création :

« Un livre est une chose essentiellement organique, cela fait partie de nous-mêmes. Nous nous sommes arrachés du ventre un peu de tripes, que nous servons aux bourgeois. Les gouttes de notre cœur peuvent se voir dans les caractères de notre écriture. Mais une fois imprimé, bonsoir. Cela appartient à tout le monde⁷⁴⁰ ! »

Le « vieux romantique enragé » ne s'embarrasse plus de métaphores animales pour dire le sacrifice du poète : l'anthropophagie remplace ici le pélican⁷⁴¹ pour formaliser avec plus de crudité la souffrance inhérente à la création, mais également signifier la dépossession que suppose l'acte de lecture – tout acte de lecture. Négative dans le contexte de la lettre à Feydeau, cette représentation d'un livre-corps jeté en pâture n'est en effet que l'envers de la propre conception de Flaubert-lecteur. Proche du gavage, l'innutrition décrite dans la correspondance semble en effet fonctionner sur le modèle du cannibalisme magique : lire, pour l'écrivain, ce n'est pas simplement assimiler, c'est véritablement vouloir s'appropriier les vertus du

⁷³² Christine Ott, art. cité, p. 22.

⁷³³ Jean-Pierre Richard, *Littérature et sensation*, op. cit., p. 122.

⁷³⁴ L'expression est de Jacques Neefs : « le livre prend la forme d'une encyclopédie de l'Antiquité – qui annonce d'une certaine manière l'encyclopédie du monde moderne qu'est *Bouvard et Pécuchet*. », « *Salammô*, textes critiques », *Littérature*, n° 15, oct. 1974, p. 57.

⁷³⁵ Lettre à Jules Duplan, [10 ? mai 1857], Gustave Flaubert, *Correspondance*, op. cit., t. II, p. 713.

⁷³⁶ Lettre à Ernest Feydeau [fin avril 1857], *id.*, p. 709.

⁷³⁷ Lettre à Jules Duplan, [10 ? mai 1857], *id.*, p. 713.

⁷³⁸ Lettre à Jules Duplan, [26 juillet 1857], *id.*, p. 747.

⁷³⁹ Lettre à Jules Duplan, [après le 28 mai 1857], *id.*, p. 726.

⁷⁴⁰ Lettre à Ernest Feydeau, 11 [janvier 1859], *id.*, t. III, p. 5.

⁷⁴¹ L'image employée par Flaubert rappelle en effet celle qu'utilise Musset dans « La nuit de mai ».

livre ingéré, et faire physiologiquement corps avec le texte lu⁷⁴². Cette assimilation n'a donc pas pour unique objet l'acquisition d'un savoir technique ou encyclopédique. Comme l'a très bien démontré Christine Ott, les lectures de Flaubert visent aussi à « s'approprier certaines qualités stylistiques » en « vampiris[ant] leur puissance⁷⁴³ ». Dans le cas de *Salammbo*, le savoir par analogie que les lectures de l'écrivain ont pour but d'élaborer⁷⁴⁴ répond à la même logique : « ressusciter Carthage », c'est également « entrer dans le cœur des hommes » d'« il y a plus de deux mille ans⁷⁴⁵ » en assimilant leurs croyances, leur système de représentation, – cette pensée animiste qui donne au roman un *réalisme* bien différent de *Madame Bovary*, mais qui repose, fondamentalement, sur le même procédé. Le « style cannibale » adopté par Flaubert peut dès lors se comprendre comme la conséquence logique d'une poétique où la *mimesis* suppose une forme de mimétisme, qu'il s'agisse pour l'auteur de ressentir « l'attaque de nerfs » de « [s]a petite femme⁷⁴⁶ », ou de faire « [s]ienne » la « bêtise » de deux cloportes au point d'en « creve[r]⁷⁴⁷ ». Tel Moloch, « créateur suprême⁷⁴⁸ » et principe de destruction, Flaubert, dans *Salammbo*, engloutirait de la matière pour la convertir en un « art [qui], comme le Dieu des juifs, se repaît d'holocaustes⁷⁴⁹ ».

Bien qu'elle permette de dire le rapport de l'auteur à l'innutrition, voire à la *mimesis*, la métaphore cannibalique, appliquée à la poétique flaubertienne, a cependant l'inconvénient de laisser peu de place à la distance ironique. Celle-ci est de fait peu marquée dans *Salammbo*, où elle ne prend forme que par l'intermédiaire d'un regard critique sur les frontières de la barbarie, sur l'origine des religions, voire sur les attentes du roman historique⁷⁵⁰. Le « style cannibale » n'implique pas une distance avec son sujet, mais suppose au contraire que l'assimilation est le processus dominant. Le roman laisse donc *a priori* peu de place à l'amusement revendiqué par Flaubert dans sa correspondance, au profit de la restitution d'une violence

⁷⁴² Le cannibalisme magique est une anthropophagie rituelle centrée non sur la vengeance, mais sur l'appropriation des vertus du vaincu. Voir par exemple la description qu'en donne Verne dans *Les Enfants du capitaine Grant* : « De plus, les Zélandais prétendent qu'en dévorant un ennemi mort on détruit sa partie spirituelle. On hérite ainsi de son âme, de sa force, de sa valeur, qui sont particulièrement renfermés dans la cervelle. Aussi, cette portion de l'individu figure-t-elle dans les festins comme plat d'honneur et de premier choix. », *op. cit.*, p. 479.

⁷⁴³ Christine Ott, art. cité, p. 13 et 24.

⁷⁴⁴ Voir sur ce point les commentaires de Gisèle Séginger sur la méthode adoptée par Flaubert pour ressusciter Carthage (*Salammbo*, *op. cit.*, en particulier p. 35-47).

⁷⁴⁵ Lettre à M^{lle} Leroyer de Chantepie, 12 décembre 1857, Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. II, p. 784.

⁷⁴⁶ Lettre à Louise Colet [23 décembre 1853], *id.*, p. 483 : « Tantôt, à six heures, au moment où j'écrivais le mot *attaque de nerfs*, j'étais si emporté, je gueulais si fort, et sentais si profondément ce que ma petite femme éprouvait, que j'ai eu peur moi-même d'en avoir une. »

⁷⁴⁷ Lettre à Edma Roger des Genettes, [15 ? avril 1875], *id.*, t. IV, p. 920 : « Bouvard et Pécuchet m'emplissent à un tel point que je suis devenu eux ! Leur bêtise est mienne et j'en crève. »

⁷⁴⁸ N.a.f. 23660, f^o 98, cité par Gisèle Séginger (*Salammbo*, *op. cit.*, p. 434) : « Moloch. Quatre aspects : planète – Feu – créateur suprême – roi. »

⁷⁴⁹ Lettre à Louise Colet [21 août 1853], Gustave Flaubert, *Correspondance*, *op. cit.*, t. II, p. 402. « Notre âme est une bête féroce ; toujours affamée, il faut la gorger jusqu'à la gueule pour qu'elle ne se jette pas sur nous. », écrit également Flaubert dans une lettre à Mademoiselle Leroyer de Chantepie, 1^{er} mars 1858, *id.*, p. 799.

⁷⁵⁰ Voir sur ce point la célèbre critique de Sainte-Beuve (« *Salammbo* par M. Gustave Flaubert », *Le Constitutionnel* 22 décembre 1862) relayée par la polémique lancée par Guillaume Froehner (« Le roman archéologique en France », *Revue contemporaine*, 31 décembre 1862).

traumatique⁷⁵¹ : si « dégueulage » il y a, c'est par l'intermédiaire du spectacle cathartique des « horreurs » mises en scène, conçu par Flaubert comme un moyen de « vomir [sa] bile sur [ses] contemporains⁷⁵² », et ainsi de se purger de la mélancolie provoquée par la rédaction de *Madame Bovary*. Les lectures que le romancier confie pratiquer au moment de la rédaction des chapitres « cannibaliques » ont dès lors de quoi surprendre :

« Je lis maintenant de la physiologie, des observations médicales sur des gens qui crèvent de faim et je cherche à rattacher le mythe de Proserpine à celui de Tanit. Voici mon travail depuis deux jours, tout en préparant les horreurs finales du chapitre XIII qui seront dépassées par celles du chapitre XIV. J'ai fini l'interminable bouquin de Livingstone et relu beaucoup de Rabelais. Que je sois pendu si j'ai la moindre chose à te conter⁷⁵³. »

Les explorations du fameux Livingstone, comme les « observations » du docteur Savigny s'expliquent d'elles-mêmes, mais la présence de Rabelais parmi eux est moins évidente. Même si l'auteur du *Quart Livre* présente, dans sa *Briefve declaration*, les cannibales comme un « peuple monstrueux en Africque, ayant la face comme chiens, et abayant en lieu de rire », l'anthropophagie n'est en effet pas centrale chez Rabelais, et *Salammô* est loin d'adopter le ton de maître Alcofribas – à moins de considérer, peut-être, que le cynisme du cannibale rabelaisien constitue pour Flaubert un modèle lui permettant de substituer le sarcasme au rire, pour produire ce qu'il appelle lui-même des « farces⁷⁵⁴ ».

À partir d'une étude des carnets de voyage en Égypte et de la correspondance, Philippe Desan a de fait montré la « dimension rabelaisienne⁷⁵⁵ » de l'Orient pour l'auteur de *Salammô*, qui y retrouve les images de démesure et de contraste qui ont émaillé sa lecture de *Pantagruel* et de *Gargantua*. Bien qu'ancienne, l'étude de jeunesse qu'il consacre à Rabelais témoigne en outre de son association à une forme de férocité proprement sarcastique :

« Et dans toute cette longue course effrénée à travers le monde, ce qui domine, ce qui brille, ce qui retentit, c'est un éternel rire, immense, confus, un rire de géant, qui assourdit les oreilles et donne le vertige ; moines, soldats, capitaines, évêques, empereurs, papes, nobles et manants, prêtres et laïques, tous passent devant ce sarcasme colossal de Rabelais, qui les flagelle et les stigmatise, et ils ressortent de dessous sa plume tous mutilés et tous saignants⁷⁵⁶. »

Encore « fortement calotté » par « le bouquin » du « père Hugo⁷⁵⁷ », Flaubert peut-il également se souvenir du « sarcasme colossal de Rabelais » lorsqu'il « verse

⁷⁵¹ Voir sur ce point les remarques de Françoise Gaillard, qui voit dans les chapitres XIII et XIV « le spectre de 48 et le souvenir du traumatisme qui s'en suivit » (art. cité, p. 276).

⁷⁵² Voir la fameuse lettre à Ernest Feydeau [29 décembre 1872], à propos de *Bouvard et Pécuchet* : « J'avale des pages imprimées et je prends des notes pour un bouquin où je tâcherai de vomir ma bile sur mes contemporains. Mais ce dégueulage me demandera plusieurs années. », Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, t. IV, p. 627. Pour *Salammô*, c'est en ressuscitant Carthage que Flaubert se purge de son époque.

⁷⁵³ Lettre à Ernest Feydeau [7 octobre 1861], *id.*, t. III, p. 179.

⁷⁵⁴ Lettre aux frères Goncourt [2 janvier 1862], *id.*, p. 195.

⁷⁵⁵ Voir Philippe Desan, art. cité p. 44-45.

⁷⁵⁶ Gustave Flaubert, *Rabelais*, dans *Œuvres de jeunesse inédites*, Paris, Louis Conard, 1910, t. II, p. 152-153 (je souligne).

⁷⁵⁷ Lettre à Jules Duplan [vers le 1^{er} octobre 1859], Gustave Flaubert, *Correspondance, op. cit.*, t. III, p. 42.

le sang à flots » et « éventre des hommes avec prodigalité⁷⁵⁸ » ? Par sa dimension provocatrice et la vision cynique qui l'accompagne, le « style cannibale » alors pratiqué rejoint, quoi qu'il en soit, la perception que Flaubert a de Rabelais, dont il éprouve le besoin de relire les pages précisément au moment de la rédaction du chapitre XIV.

Quelque part entre le souffle épique de *La Légende des siècles* et la démesure rabelaisienne, le style par lequel Flaubert caractérise son roman pourpre est donc étroitement lié à l'obsession alimentaire de l'écrivain, mais il en propose une modulation à la fois fantasmagique et épistémologique. La métaphore cannibalique se trouve en effet au cœur de la genèse d'un roman dont elle traduit les préoccupations anthropologiques : vers l'anthropophagie convergent la pensée du rituel religieux et de ses origines, la réflexion sur la perméabilité de la civilisation à la sauvagerie, mais également la hantise d'une forme d'impératif physiologique dont l'épisode tragique du radeau de La Méduse a pu confirmer la perpétuelle actualité. Pratiquer un « style cannibale », c'est alors à la fois exorciser une obsession proprement morbide par l'intermédiaire d'une sauvagerie imaginaire, et élaborer une vision de l'humanité où le progrès n'a pas sa place : condamné à revenir au *même*, l'exotisme de *Salammô* est une paradoxale fuite de l'époque contemporaine, puisqu'il affirme une forme d'anhistoricité anthropologique à laquelle le cannibalisme fournit un visage grimaçant. Cynisme et sarcasme constituent par conséquent les deux traits d'une écriture que le romancier se plaît à envisager en termes physiologiques. Lire et écrire sont pour Flaubert des actes de dévoration souvent sauvages, une paradoxale source de régénération où la jouissance du passage à l'acte prend la forme d'une transgression au goût finalement amer. Le jeu de massacre entrepris dans *Salammô* est en effet tout autant un plaisir d'écriture qu'une sombre vérité anthropologique : « entrer dans le cœur des hommes » suppose aussi qu'on morde dans la chair, quitte à refaire l'expérience d'une primitivité refoulée.

⁷⁵⁸ *Id.*, p. 41 et 43 (respectivement à Ernest Feydeau et à Madame Jules Sandeau).

3. L'antigastronomie de J.-K. Huysmans

Le « souci trophique⁷⁵⁹ » de Huysmans n'est, comme pour Flaubert, plus à démontrer : le « prisme alimentaire⁷⁶⁰ » au travers duquel l'écrivain perçoit l'existence est « une de ses originalités, et même une des beautés de son style⁷⁶¹ ». Ambivalente et omniprésente, la métaphore alimentaire structure le discours, qu'il soit critique ou romanesque, qu'il s'agisse « de sexe, de religion, d'art, de caricature sociale », qu'il ait pour but de traduire « une provocation appétissante ou fétide, exaltante ou nauséabonde⁷⁶² ». Son ampleur est telle que Jean-Pierre Richard appelait à la création d'une discipline nouvelle, la *trophologie*. Cette « science, à créer, de la signification alimentaire⁷⁶³ » peut désormais se prévaloir, dans le cas de Huysmans, d'un certain nombre d'études ayant validé sa pertinence. Le dialogue avec son aïeule du XIX^e siècle y a cependant rarement été central, alors que le discours gastronomique constitue un intertexte naturel, et que le *trophisme* de Huysmans reflète la conception très large de la gastronomie telle que Brillat-Savarin l'entendait : en tant que science polymathique, elle lui offrait un prisme à travers lequel envisager les différentes facettes du savoir-vivre. C'est de cet intertexte gastronomique dont il sera question, afin de dégager la dette que la diététique huysmansienne a pu contracter à son égard, et bien souvent, *a contrario*.

Diététique intempestive : Huysmans a contrario

Les œuvres de Huysmans s'imposent immédiatement à la lecture comme une antigastronomie, dans la mesure où elles troquent de manière presque systématique le goût pour le dégoût, et renversent ainsi le principe général de la « science du ventre ». Ce parti-pris du négatif nourrit une forme de pessimisme schopenhauerien, et donne une coloration tragique à des récits reposant sur la logique du pire. Le procédé mobilisé par Huysmans n'en demeure pas moins d'essence comique, du fait de l'inversion qu'il met en place et du caractère répétitif des événements auxquels il donne naissance.

La nouvelle *À van-l'eau* est de ce point de vue emblématique : conçu comme un véritable « guide répulsif des restaurants parisiens⁷⁶⁴ », le récit repose sur le double mécanisme de la série (de mésaventures) et de la dégradation. La déception y est le moteur du récit, moins parce qu'elle est ce qui déclenche les événements que parce qu'elle lui confère un tempo et une dynamique négatives : irrémédiablement vouées à l'échec – puisque le dégoût remplace le goût – les tentatives réitérées du héros pour satisfaire son appétit rythment le récit par la simple alternance de l'espoir et de

⁷⁵⁹ Jean-Pierre Richard, « Le texte et sa cuisine », *op. cit.*, p. 136.

⁷⁶⁰ Christopher Lloyd, art. cité, p. 47.

⁷⁶¹ Auguste Fontan, « J.-K. Huysmans et la gastronomie », *Bulletin de la Société J.-K. Huysmans*, 1937, n° 16, p. 62.

⁷⁶² Jean Boric, *Huysmans, le Diable, le célibataire et Dieu*, Paris, Grasset, 1991, p. 150.

⁷⁶³ Jean-Pierre Richard, « Le texte et sa cuisine », *op. cit.*, p. 136.

⁷⁶⁴ Dominique Paquet, « Le dégoût chez Joris-Karl Huysmans », dans *Le Goût dans tous ses états* (Michel Erman éd.), Peter Lang, 2009, p. 98.

la désillusion. La tonalité schopenhauerienne de la nouvelle est donc tempérée par le mécanisme sur lequel elle repose, et qui introduit, dès l'incipit, un jeu désamorçant le tragique. La saynète qui ouvre la nouvelle évoque ainsi le vaudeville, dans lequel le garçon a souvent le rôle du valet de comédie⁷⁶⁵, et elle semble avoir pour fonction de construire une connivence dont Folantin fait les frais :

« Le garçon mit sa main gauche sur la hanche, appuya sa main droite sur le dos d'une chaise et il se balançait sur un seul pied, en pinçant les lèvres.

– Dame, ça dépend des goûts, dit-il ; moi, à la place de monsieur, je demanderais du Roquefort.

– Eh bien, donnez-moi un Roquefort.

Et M. Jean Folantin, assis devant une table encombrée d'assiettes où se figeaient des rogatons et des bouteilles vides dont le cul estampillait d'un cachet bleu la nappe, fit la moue, ne doutant pas qu'il allait manger un désolant fromage ; son attente ne fut nullement déçue ; le garçon apporta une sorte de dentelle blanche marbrée d'indigo, évidemment découpée dans un pain de savon de Marseille⁷⁶⁶. »

Semblable à une didascalie, la pose du garçon roublard constitue pour le lecteur un signe aisément déchiffrable, explicité par la confirmation immédiate que son conseil était un subterfuge. Le dilemme alimentaire qui met le personnage à la torture apparaît de ce fait d'emblée comme un drame dérisoire, car sans enjeu réel (Folantin « ne dout[e] pas qu'il [va] manger un désolant fromage ») et sans réel tragique. L'évidence du mauvais choix est en outre soulignée par un « évidemment » tout autant imputable au personnage, dont les pensées sont ici rapportées, qu'au narrateur, qui souligne par cet adverbe la mécanique du récit lui-même : bannissant la surprise au profit d'une forme de complicité avec le lecteur, la logique à l'œuvre suppose moins une identification apitoyée qu'un regard moqueur, fût-ce sur soi-même, tel que le pratique le vaudeville. Le choix, dans l'incipit, d'une situation de quiproquo dont personne n'est dupe permet ainsi à Huysmans d'introduire l'équivalence, récurrente dans la nouvelle, entre parole démonétisée et nourriture falsifiée, mais sous une forme dramatisée, et non dramatique. La potentialité comique de cette scène initiale transparait d'ailleurs nettement à son terme, dans une séquence où les gestes rituels de la sortie de table tournent au cocasse :

« M. Folantin chipota ce fromage, plia sa serviette, se leva, et son dos fut salué par le garçon qui ferma la porte⁷⁶⁷. »

Ce « dos salué » impose une forme de comique de situation qui confirme que la communication biaisée exposée dans l'incipit a pour but de faire le *jeu* du récit, au même titre que la substitution du dégoût au goût.

De manière plus générale, l'antigastronomie semble constituer, pour Huysmans comme pour Jean-Baptiste Gouriet avant lui, un ressort parodique dont le tragique n'est qu'apparent. Là où le parodiste de Berchoux renversait ironiquement la joie de manger en ressort funèbre⁷⁶⁸, Huysmans privilégie quant à lui une forme d'humour noir qui s'oppose au bon goût incarné par la gastronomie, notamment au travers de

⁷⁶⁵ La pièce de Labiche *Un garçon de chez Véry* témoigne de cette convergence des rôles, puisqu'Antony, le garçon du titre, se présente chez les Galimard pour être embauché comme « domestique mâle ».

⁷⁶⁶ Joris-Karl Huysmans, *À vue d'eau* [1882], dans *Nouvelles*, Paris, Flammarion, coll. « GF », 2007, p. 85.

⁷⁶⁷ *Ibid.*

⁷⁶⁸ Voir supra, p. XXX.

variations décalées sur l'osmazôme jouant sur le principe d'une nutrition dématérialisée. Popularisé par Brillat-Savarin, qui le comparait à l'alcool dans *Physiologie du goût*⁷⁶⁹, l'osmazôme devient pour Huysmans le principe d'une ivresse toute poétique dans *À rebours*⁷⁷⁰, et le point de départ d'un véritable délire macabre dans *En rade*. Dans un cas comme dans l'autre, le rêve de la quintessence prépare le basculement dans la farce, sous la forme d'un lavement à la peptone pour des Esseintes, et d'une scène cannibalique dans *En rade*. Abondamment commenté, le troisième rêve de Jacques Marles semble en effet fusionner osmazôme et ptomaïne, cet alcaloïde toxique produit par le cadavre, dont Huysmans ne retient que la supposée bonne odeur. Cet « oxymoron biologique qu'est une pourriture parfumée⁷⁷¹ » fournit alors un socle à sa vision proprement sarcastique, où le progrès permet le retour de l'archaïque, voire du sauvage – puisqu'il s'agit, tout bonnement, de manger ses morts :

« Un article l'intéressa et l'induisit à de longues rêveries. Quelle belle chose, se dit-il, que la science ! voilà que le professeur Selmi, de Bologne, découvre dans la putréfaction des cadavres, un alcaloïde, la ptomaïne, qui se présente à l'état d'huile incolore et répand une lente mais tenace odeur d'aubépine, de musc, de seringat, de fleur d'oranger ou de rose⁷⁷².

Ce sont les seules senteurs qu'on ait pu trouver jusqu'ici dans ces jus d'une économie en pourriture, mais d'autres viendront sans doute ; en attendant, pour satisfaire aux postulations d'un siècle pratique qui enterre, à Ivry, les gens sans le sou à la machine et qui utilise tout, les eaux résiduaires, les fonds de tinette, les boyaux des charognes et les vieux os, l'on pourrait convertir les cimetières en usines qui apprêteraient sur commande, pour les familles riches, des extraits concentrés d'aïeux, des essences d'enfants, des bouquets de pères.

Ce serait ce qu'on appelle, dans le commerce, l'article fin. [...]

Ensuite, le progrès aidant, les ptomaïnes qui sont encore de redoutables toxiques, seront sans doute dans l'avenir absorbées sans aucun péril ; alors, pourquoi ne parfumerait-on pas avec leurs essences certains mets ? pourquoi n'emploierait-on pas cette huile odorante comme on se sert des essences de cannelle et d'amande, de vanille et de girofle, afin de rendre exquise la pâte de certains gâteaux ? de même que pour la parfumerie, une nouvelle voie tout à la fois économique et cordiale, s'ouvrirait pour l'art du pâtissier et du confiseur⁷⁷³. »

Les tentatives de des Esseintes pour « leurrer la défiance de [son] estomac⁷⁷⁴ » relèvent de la même logique d'un raffinement à la fois extrême et parodique, construit en marge des canons gastronomiques, et donc forcément en référence à eux. La « thébaïde raffinée » (et tout-confort) de Fontenay-aux-Roses est en effet pour le personnage la « projection spatiale d'un corps idéal, un intérieur où les

⁷⁶⁹ « L'osmazôme, découvert après avoir fait si longtemps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation. », Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 80.

⁷⁷⁰ « En un mot, le poème en prose représentait, pour des Esseintes, le suc concret, l'osmazôme de la littérature, l'huile essentielle de l'art. », Joris-Karl Huysmans, *À rebours* [éd. de 1929], Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1977, p. 320.

⁷⁷¹ Jean-Marie Scillan, « Huysmans et la cène primitive. Le retour de l'archaïque dans la rêverie des ptomaïnes d'*En rade* », dans Yves Vadé (éd.), *Modernités 7* (« Le Retour de l'archaïque »), Bordeaux, P. U. Bordeaux, 1996, p. 77.

⁷⁷² Le chimiste Francesco Selmi (1817-1881) a montré que le repérage de la ptomaïne lors d'autopsies était la cause d'erreurs judiciaires, puisqu'il pouvait être confondu avec un cas d'empoisonnement.

⁷⁷³ Joris-Karl Huysmans, *En rade* [1887], illustrations Paul Guigneault, Paris, Auguste Blaizot, 1911, p. 156-157.

⁷⁷⁴ Joris-Karl Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 293.

besoins de la chair ont laissé place à un appétit tout cérébral⁷⁷⁵ ». Elle « symbolise cette maîtrise absolue que des Esseintes voudrait bien avoir sur son propre "intérieur"⁷⁷⁶ » et constitue à ce titre l'« [a]llégorie d'un ventre enfin domestiqué, aux orifices soigneusement contrôlés par un système de conduits et de hublots hermétiques⁷⁷⁷ ». Dans cet « organisme rationnel qu'est la maison⁷⁷⁸ », l'ingestion de livres a vocation à remplacer la nutrition⁷⁷⁹, le roman jouant manifestement avec l'imaginaire physiologique du discours hygiéniste sur la lecture et sur la diététique que cela induit⁷⁸⁰. Conformément à la posture affichée dès le titre – à rebours –, ce corps prothétique repose donc sur la perversion physiologique du flux vital incarné par la nutrition, voire sur son inversion pure et simple. En témoigne le célèbre traitement administré à l'avant-dernier chapitre. Bien qu'il soit présenté comme un antidote au mode de vie morbide du personnage, le « lavement nourrissant » consacre en réalité l'inversion pratiquée par des Esseintes, en flattant son « penchant vers l'artificiel » :

« L'opération réussit et des Esseintes ne put s'empêcher de s'adresser de tacites félicitations à propos de cet événement qui couronnait, en quelque sorte, l'existence qu'il s'était créée ; son penchant vers l'artificiel avait maintenant, et sans même qu'il l'eût voulu, atteint l'exaucement suprême ; on n'irait pas plus loin ; la nourriture ainsi absorbée était, à coup sûr, la dernière déviation qu'on pût commettre⁷⁸¹. »

Détourné, le procédé thérapeutique est converti en un instrument idéologique qui n'est plus au service de la norme – sociale et médicale – mais d'un comportement déviant. En ritualisant la perversion, et en imaginant que la thérapie du lavement puisse devenir la règle, des Esseintes achève ensuite, avec ses « combinaisons de faux gourmet⁷⁸² », le détournement du goût lui-même, l'oral devenant anal :

« Et il poursuivait, se parlant à mi-voix : il serait facile de s'aiguiser la faim, en s'ingurgitant un sévère apéritif, puis lorsqu'on pourrait logiquement se dire : "Quelle heure se fait-il donc ? il me semble qu'il serait temps de se mettre à table, j'ai l'estomac

⁷⁷⁵ Françoise Grauby, *Le Corps de l'artiste*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 2001, p. 154.

⁷⁷⁶ *Id.*, p. 152.

⁷⁷⁷ *Id.*, p. 154.

⁷⁷⁸ *Id.*, p. 152.

⁷⁷⁹ Voir sur ce point Jean de Palacio, « *À rebours*, ou les leçons du rangement d'une bibliothèque », dans *Figures et formes de la décadence I*, Paris, Séguier, 1994, p. 204 : « Toute la maison de Fontenay, et tout l'aménagement de cette maison, ne sont faits que par et pour les livres, pour l'installation d'une bibliothèque. C'est là que réside l'acte primordial de l'emménagement de des Esseintes. Mais à l'abondance de ces nourritures spirituelles que sont les livres, vient très vite correspondre la pénurie des nourritures terrestres que sont les aliments. La névrose de des Esseintes se constitue très tôt en refus de toute alimentation, en une sorte d'anorexie. Le roman semble donc se construire explicitement entre disette et pléthore, celle-ci pouvant éventuellement compenser celle-là. »

⁷⁸⁰ Voir sur ce point Marie Baudry, *Lectrices romanesques. Représentations et théorie de la lecture aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Classiques Garnier, 2014, en particulier la section « La lectrice boulimique et le livre avalé », p. 286-296. Marie Baudry montre qu'au XIX^e siècle le discours sur les dangers de la lecture donne à « l'ingestion livresque » une « acception nouvelle », en particulier dans les discours médicaux : « du sens figuré usuel, on passera au sens propre, et le livre deviendra l'objet d'une consommation au même titre que tout autre aliment ». Désormais, « ce n'est plus parce que la lectrice risquerait sa vertu qu'il faut lui proscrire la lecture de certains romans, mais parce que son corps est en danger » (*id.*, p. 287) ; « il n'est plus question de métaphore mais de diététique » (*id.*, p. 296). De fait, c'est par une « diète littéraire » que des Esseintes essaie de contrer sa dyspepsie nerveuse, lorsqu'il a l'impression que « son esprit saturé de littérature et d'art se refus[e] à en absorber davantage. », Joris-Karl Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 183 et 169.

⁷⁸¹ *Id.*, p. 333.

⁷⁸² *Id.*, p. 334.

dans les talons", on dresserait le couvert en déposant le magistral instrument sur la nappe et alors, le temps de réciter le bénédicité, et l'on aurait supprimé l'ennuyeuse et vulgaire corvée du repas⁷⁸³. »

Si elle illustre l'humour noir de Huysmans, l'expression lexicalisée « avoir l'estomac dans les talons » est ici revivifiée par le contexte, et participe de l'édification d'une anatomie imaginaire thématissant le déplacement – voire le *déplacé* (à l'image du « magistral instrument sur la nappe », ou du « cul » des « bouteilles vides » « estampill[ant] d'un cachet bleu la nappe au début d'*À vau-l'eau*). Intégré à une antigastronomie, le registre alimentaire n'a donc pas pour seule fonction de confronter la logique de la cure à celle de l'inventivité esthète, l'impératif de la norme (« rentrer dans la vie commune⁷⁸⁴ ») à l'insolence crâne de qui veut le détourner. Il participe de l'ambiguïté du roman, partagé entre le manifeste et le pastiche, entre l'édification d'un contre-discours et la référence parodique.

Le fait que le seul repas non dysphorique du roman ait lieu dans une taverne anglaise est à cet égard significatif. Bien que la critique se soit avant tout penchée sur le rôle de cette station culinaire dans le voyage imaginaire de des Esseintes⁷⁸⁵, la scène de repas est, en elle-même, révélatrice du contrepied recherché par Huysmans : la « fringale » qui saisit le personnage « à voir s'empiffrer les autres⁷⁸⁶ » renverse une topique du voyage gastronomique, comme en témoigne l'estampe de Godissart de Cari, publiée dans *Le Musée grotesque* (1815), et reproduite dans le journal *La Table* du 2 mars 1845.

⁷⁸³ *Id.*, p. 333.

⁷⁸⁴ *Id.*, p. 336.

⁷⁸⁵ Voir par exemple l'article de Julia Przybos, qui montre que « [l]'excursion manquée de des Esseintes s'oppose à toute une littérature qui reconnaît le pouvoir salutaire des voyages » (« Voyage du pessimisme et pessimisme du voyage », dans *Romantisme*, 1988, n° 61, p. 70).

⁷⁸⁶ « Après avoir perdu depuis si longtemps l'appétit, il demeura confondu devant ces gaillardes dont la voracité aiguë sa faim. Il commanda un potage oxstail, se régala de cette soupe à la queue de bœuf, tout à la fois onctueuse et veloutée, grasse et ferme ; puis, il examina la liste des poissons, demanda un haddock, une sorte de merluche fumée qui lui parut louable et, pris d'une fringale à voir s'empiffrer les autres, il mangea un rosbif aux pommes et s'enfourna deux pintes d'ale, excité par ce petit goût de vacherie musquée que dégage cette fine et pâle bière. », Joris-Karl Huysmans, *op. cit.*, p. 244.



***La Table*, n° 28, 2 mars 1845 : reproduction de l'estampe de Godissart de Cari, « L'Arrivée. Un Anglais attaqué du Spleen vient en France se faire traiter par la Cuisine Française » [1815].**

À rebours de cette représentation, c'est, dans le roman de Huysmans, l'esthète français qui, victime d'une « dyspepsie nerveuse⁷⁸⁷ », retrouve momentanément l'appétit au contact de « robustes Anglaises aux faces de garçon, aux dents larges comme des palettes, aux joues colorées, en pomme, aux longues mains et aux longs pieds », qui « attaqu[ent] avec une réelle ardeur, un rumpsteak-pie, une viande chaude, cuite dans une sauce aux champignons et revêtue de même qu'un pâté, d'une croûte⁷⁸⁸ ». La description des convives, comme des mets eux-mêmes, inscrit clairement cette scène de repas dans la caricature. Avec ses « compartiments semblables aux boîtes des écuries », ses « jambons aussi culottés que de vieux violons » et ses « homards peints au minium », le cadre n'a en effet à première vue rien d'engageant. Récurrente chez Huysmans, l'image d'aliments « nageant dans une sauce trouble » renvoie en outre habituellement à la dénaturation et à la falsification, tandis que le « jeune homme en habit noir, qui s'inclin[e] en jargonnant des mots incompréhensibles⁷⁸⁹ » rappelle le malentendu sur lequel s'ouvre la nouvelle *À van-l'eau*. Fondée sur une identification à un mangeur dont le goût est, dans les

⁷⁸⁷ *Id.*, p. 323.

⁷⁸⁸ *Id.*, p. 244. Godissart de Cari avait en réalité envisagé un diptyque, non reproduit dans *La Table*. À « l'arrivée » succédait le « départ », où l'Anglais, le ventre au majestueux reposant dans une brouette, repart pour Londres « en embonpoint », « guéri du spleen par la Cuisine Française ». Des Esseintes, qui, « depuis des années [...] n'avait et autant bâfré et autant bu » (*ibid.*), réalise implicitement cette métamorphose.

⁷⁸⁹ *Id.*, p. 243.

représentations gastronomiques de l'époque, loin d'être considéré comme sûr, la faim subite qui « confond⁷⁹⁰ » tout autant le lecteur que le personnage relève donc peut-être davantage du « pica » que de l'euphorie culinaire. Bien qu'il débouche sur un échec, l'épisode de la « tartine » au chapitre XIII repose en effet sur le même mécanisme :

« Des Esseintes huma l'air ; un pica, une perversion s'empara de lui ; cette immonde tartine lui fit venir l'eau à la bouche. Il lui sembla que son estomac, qui se refusait à toute nourriture, digérerait cet affreux mets et que son palais en jouirait comme d'un régal.

Il se leva d'un bond, courut à la cuisine, ordonna de chercher dans le village, une miche, du fromage blanc, de la ciboule, prescrivit qu'on lui apprêtât une tartine absolument pareille à celle que rongeaient l'enfant, et il retourna s'asseoir sous son arbre⁷⁹¹. »

L'abjection du mets consommé n'est certes jamais clairement formulée dans la scène de la taverne anglaise⁷⁹², et la gastronomie britannique a par ailleurs pu faire l'objet d'éloges – tout relatifs –, chez Gautier notamment⁷⁹³. De manière surprenante, des Esseintes troque même son anticonformisme pour un mimétisme concrétisant harmonieusement la « prise de faim » qui saisit Folantin au spectacle de « l'inébranlable appétit des cochers attablés chez des mastroquets⁷⁹⁴ ». Le temps de la digestion constituerait ainsi pour l'aristocrate une forme de parenthèse osmotique où les problèmes d'ingestion et de compréhension disparaissent :

« Les langues se délièrent ; comme presque tous ces Anglais levaient, en parlant, les yeux en l'air, des Esseintes conclut qu'ils s'entretenaient du mauvais temps ; aucun d'eux ne riait et tous étaient vêtus de cheviote grise, réglée de jaune nankin et de rose de papier buvard. Il jeta un regard ravi sur ses habits dont la couleur et la coupe ne différaient pas sensiblement de celles des autres, et il éprouva le contentement de ne point détonner dans ce milieu, d'être, en quelque sorte et superficiellement, naturalisé citoyen de Londres⁷⁹⁵ [...]. »

Cette apparente transformation de des Esseintes en Ogre rabelaisien s'abandonnant à des rêveries digestives ne lui permet néanmoins pas de rejoindre le « rire rouge » dont Gilles Bonnet a montré qu'il constituait une sorte d'idéal inatteignable pour le « nerveux huysmansien⁷⁹⁶ ». Le souvenir de son périple en Hollande fait prendre conscience à des Esseintes de l'inutilité d'un nouveau voyage, mais il lui rappelle également que les « tablées joyeuses de gros mangeurs », dont la « référence obligée » est « la kermesse flamande⁷⁹⁷ », demeurent un mirage, une pure

⁷⁹⁰ « Après avoir perdu depuis si longtemps l'appétit, il demeura confondu devant ces gaillardes dont la voracité aiguïsa sa faim. », *id.*, p. 244.

⁷⁹¹ *Id.*, p. 281-282.

⁷⁹² Le vocabulaire employé n'en est pas pour autant mélioratif, à l'image du « petit goût de vacherie musquée » des « pintes d'ale », ou de la « bière noire qui sent le jus de réglisse dépouillé de sucre. », *id.*, p. 244.

⁷⁹³ Voir la description de la « *turtle-soup* » dans « Gastronomie britannique ». Gautier prend néanmoins soin de préciser qu'à Paris celle-ci est une « mixture apocryphe et noirâtre assez abominable au goût et à l'œil », et qu'à Londres, « un honnête Parisien, qui n'a pas l'habitude de ces cuisines transcendantes, se croit empoisonné », *Caprices et zigzags*, Paris, Victor Lecou, 1852, p. 201-202.

⁷⁹⁴ Joris-Karl Huysmans, *À van-l'eau*, *op. cit.*, p. 106.

⁷⁹⁵ Joris-Karl Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 245.

⁷⁹⁶ Gilles Bonnet, *L'Écriture comique de J.-K. Huysmans*, Paris, Champion, coll. « Romantisme et modernité », 2003, p. 133.

⁷⁹⁷ *Ibid.*

représentation esthétique⁷⁹⁸. De fait, malgré leur « teint cramoisi » et leurs « joues colorées⁷⁹⁹ », les Anglais, eux, ne rient pas, et le grotesque qu'ils véhiculent n'est pas d'ordre rabelaisien. Seul demeure, semble-t-il, le principe d'une déformation, perceptible dans ce pittoresque pris à rebours par le personnage, parti pour devenir un Français à Londres, et se réjouissant finalement de passer pour un Anglais à Paris. Ce renversement confirme en outre l'emploi à contre-courant de la référence anglaise, convertie en modèle culinaire par le dyspeptique français.

Cet usage ironique des représentations gastronomiques perdure bien après la conversion de Huysmans, souvent associée à une forme de réconciliation alimentaire. Bien qu'il ait une tout autre lecture, beaucoup plus sérieuse, de l'épisode de la taverne anglaise⁸⁰⁰, Auguste Fontan avait d'ailleurs remarqué que les « préoccupations gastronomiques, tantôt du type des Esseintes, tantôt du type Durtal⁸⁰¹ », coexistaient en réalité la plupart du temps, souvent au service d'une tonalité parodique. Dans *Là-bas*, roman de la rupture et des retrouvailles avec une cuisine saine et finalement « bourgeoise » au sens où l'entendait Menon, l'extase de Durtal devant les plats de « Maman » Carhaix n'est ainsi pas exempte de dérision, soit qu'elle reproduise l'exotisme artificiel recherché par des Esseintes⁸⁰², soit qu'elle paraisse exagérée à la cuisinière elle-même, comme lorsqu'elle sert une « salade de céleri, de hareng et de bœuf » accommodant les restes :

« – Quel fumet ! s'écria Durtal, en humant l'odeur incisive du hareng. Ce que ce parfum suggère ! Cela m'évoque la vision d'une cheminée à hotte dans laquelle des sarments de genévrier pétillent, en un rez-de-chaussée dont la porte s'ouvre sur un grand port ! Il me semble qu'il y a comme un halo de goudron et d'algues salées autour de ces ors fumés et de ces rouilles sèches. C'est exquis, reprit-il, en goûtant à cette salade.

– On vous en refera, monsieur Durtal, vous n'êtes pas difficile à régaler, dit la femme de Carhaix⁸⁰³. »

La réplique de Maman Carhaix prend une tonalité antiphrastique pour le lecteur habitué aux tribulations alimentaires des personnages huysmansiens, d'autant que le hareng ne constitue pas un mets de gourmet, et qu'il a précédemment été l'objet d'un pastiche dans le *Drageoir à épices*, dont l'emphase de Durtal propose ici un

⁷⁹⁸ Voir Joris-Karl Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 246-245 : « Il s'était figuré une Hollande, d'après les œuvres de Teniers et de Steen, de Rembrandt et d'Ostade, se façonnant d'avance, à son usage, d'incomparables juiveries aussi dorées que des cuirs de Cordoue par le soleil ; s'imaginant de prodigieuses kermesses, de continuelles ribotes dans les campagnes ; s'attendant à cette bonhomie patriarcale, à cette joviale débauche célébrées par les vieux maîtres. [...] [E]n résumé, il devait le reconnaître, l'école hollandaise du Louvre l'avait égaré ; elle avait simplement servi de tremplin à ses rêves ; elle s'était élancé, avait bondi sur une fausse piste et erré dans des visions inégalables, ne découvrant nullement sur la terre ce pays magique et réel qu'il espérait, ne voyant point, sur des gazons semés de futailles, des danses de paysans et de paysannes pleurant de joie, trépigant de bonheur, s'allégeant à force de rire, dans leurs jupes et dans leurs chausses. »

⁷⁹⁹ *Id.*, p. 244.

⁸⁰⁰ « C'est, du point de vue qui nous occupe, à peu près le seul passage d'*À rebours* où des Esseintes soit autre chose que la création livresque d'un discutabile érudit. », Auguste Fontan, *art. cit.*, p. 23.

⁸⁰¹ *Id.*, p. 27.

⁸⁰² « Durtal éprouvait la soudaine détente d'une âme frileuse presque évanouie dans un bain de fluides tièdes ; il se trouvait avec les Carhaix, si loin de Paris, si loin de son siècle ! », Joris-Karl Huysmans, *Là-bas* [1891], Paris, Garnier-Flammarion, coll. « GF », 1978, p. 77.

⁸⁰³ *Id.*, p. 277.

*digest*⁸⁰⁴. De la même manière, l'éloge du « pétulant pot-au-feu » qui « embaume⁸⁰⁵ » semble jouer sur le contraste entre la trivialité du mets, soulignée par l'allitération en [p] – car comment comprendre cette pétulance du pot-au-feu autrement que comme un jeu de sonorités, chez un auteur parfois bien potache⁸⁰⁶ ? – et son association à une odeur éthérée renvoyant aux aspirations religieuses du personnage. Le choix de ce plat considéré comme national peut d'ailleurs en lui-même relever de la mention ironique, car si Carême a pu tenter sa réhabilitation⁸⁰⁷, Brillat-Savarin se montre beaucoup plus caustique à son égard :

« Nous comprenons sous quatre catégories les personnes qui mangent le bouilli :

1^e Les routiniers, qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient, et qui, suivant cette pratique avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants ;

2^e Les impatientes, qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente (*materiam subjectam*) ;

3^e Les inattentifs, qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table comme l'huître sur son banc ;

4^e Les dévorants, qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore, et servir de base aux divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination.

Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait entendre en chair cette vérité incontestable : *Le bouilli est de la chair moins son jus*⁸⁰⁸. »

Pour le « professeur » Brillat, le pot-au-feu est en réalité l'anti-osmazôme (« *de la chair moins son jus* ») et les qualités que lui prête Durtal apparaissent de nouveau comme en marge de la *doxa* gastronomique. Il est certes difficile de savoir à quel point la diététique huysmansienne s'inspire de la *Physiologie du goût*, en l'absence de référence explicite. L'allusion, dans *À rebours*, à l'« oublié » qu'est Grimod de la Reynière⁸⁰⁹ (selon Charles Monselet) rend cependant vraisemblable une intertextualité supposant une connaissance beaucoup moins pointue, favorisée par les multiples relais dont a bénéficié le discours en lui-même syncrétique de Brillat-Savarin.

⁸⁰⁴ Dans « Le hareng saur », Huysmans utilisait les mêmes termes : « bitumes », « ton d'or bruni » du hareng « miroitant et terne enfumé », notamment (*Le Drageoir à épices*, Paris, E. Dentu, 1874, p. 50).

⁸⁰⁵ Joris-Karl Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 77.

⁸⁰⁶ Dans son édition d'*En ménage* (Droz, 2005), Gilles Bonnet rappelle qu'un des surnoms de l'auteur était « K. K. Huysmans ».

⁸⁰⁷ *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle* (1833) consacre un chapitre à l'« Analyse du pot-au-feu bourgeois », pour démontrer que ce plat populaire n'est pas dénué de complexité. Sur les représentations entourant le pot-au-feu, voir Allen S. Weiss, *Feast and folly. Cuisine, Intoxication, and the Poetics of the Sublime*, State University of New York Press, 2002, « The Ideology of the Pot-au-feu », p. 39-58. Plat typique de la « cuisine bourgeoise », le pot-au-feu est en outre un plat « homaisien » : « Les mets de restaurateurs, toutes ces nourritures épicées finissent par vous échauffer le sang et ne valent pas, quoiqu'on en dise, un bon pot-au-feu. J'ai toujours, quant à moi, préféré la cuisine bourgeoise : c'est plus sain ! » (Gustave Flaubert, *Madame Bovary*, *op. cit.*, p. 187)

⁸⁰⁸ « Cette vérité commence à percer, et le bouilli a disparu dans les diners véritablement soignés ; on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote. » [nda]. Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 89-90.

⁸⁰⁹ « Il s'acquit la réputation d'un excentrique qu'il paracheva en se vêtant de costumes de velours blanc, de gilet d'orfroï, en plantant, en guise de cravate, un bouquet de Parme dans l'échancrure décollée d'une chemise, en donnant aux hommes de lettres des diners retentissants, un entre autres, renouvelé du XVIII^e siècle, où, pour célébrer la plus futile des mésaventures, il avait organisé un repas de deuil. », Joris-Karl Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 89. Sur ce repas, voir supra, p. XXX.

Les « belles pages "à côté de la gastronomie⁸¹⁰" » participent quoi qu'il en soit de l'humour mis en œuvre par Huysmans, dans des récits adoptant volontiers une tonalité *physiologique*. Sérieux dans ses enjeux, mais souvent parodique dans sa forme, le « souci trophique » de Huysmans tire en effet son équivoque de cette référence à une doxa du goût qu'il s'agit tout autant d'épouser que de déformer. Pour ce faire, le contrepied ne constitue pas l'unique ressort mobilisé par Huysmans. L'ambivalence prêtée aux aliments eux-mêmes tend également à miner de l'intérieur la possibilité d'un savoir gastronomique, en rendant toute diététique vaine, car éminemment tributaire d'une *humeur*. Maintes fois intégré au « prisme alimentaire » de Huysmans, l'œuf est de ce point de vue représentatif, du fait de sa capacité à concilier les contraires (le dur et le glaireux ; le clos et l'informe), et à symboliser des opposés – au point d'incarner, bien souvent, le cercle vicieux de l'alimentation.

L'œuf et la poule : Huysmans oophage

« Les œufs sont en général un aliment sain et ami de l'homme ; mais leurs qualités médicinales dépendent beaucoup de leur préparation. Rien de plus salubre qu'un œuf frais ; rien de plus indigeste qu'un œuf dur ; et c'est pourtant l'enfant de la même poule⁸¹¹. »

Dans « Le texte et sa cuisine », Jean-Pierre Richard a bien montré le caractère souvent insaisissable de l'aliment qui, chez Huysmans, échappe globalement à la catégorisation culinaire telle qu'elle est pratiquée dans le discours gastronomique, du fait de son « manque foncier d'unité, et littéralement de tenue⁸¹² » : toujours altéré, et jamais lui-même, l'aliment ne peut être défini qu'en négatif, par référence à ce qu'il n'est pas, et au mélange auquel il fait penser.

Doté, depuis Grimod, de qualités diététiques ambivalentes, l'œuf semble avoir de ce point de vue un statut emblématique : considéré par le héros huysmansien comme un succédané, il incarne finalement bien souvent « le paradoxe, infâme, du *glaireux*⁸¹³ », à la fois fuyant et collant. C'est ainsi « [p]ar dégoût des viandes cuites au four » que Folantin décide, au restaurant, de se « raba[ttre] sur les œufs », avant d'avoir « recours aux œufs durs » pour échapper aux « dîner[s] impossible[s] » livrés à son domicile⁸¹⁴. Conformément à la logique du récit, la substitution aboutit à chaque fois à une nouvelle déception, et finalement à une équivalence fondamentale dans l'expérience du dégoût : « réclam[és] sur le plat et très cuits », les œufs lui sont servis « presque crus » au point qu'il lui faut les « éponger avec de la mie de pain », et « recueillir avec une petite cuiller le jaune qui se no[ie] dans des tas de glaires » ;

⁸¹⁰ Auguste Fontan, art. cité, p. 22.

⁸¹¹ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Almanach gourmand*, Paris, Maradan, 1804, p. 128.

⁸¹² Jean-Pierre Richard, « Le texte et sa cuisine », *op. cit.*, p. 141.

⁸¹³ *Ibid.*

⁸¹⁴ Joris-Karl Huysmans, *À vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 98 et 126. Dans le second cas, Folantin semble reprendre l'axiome selon lequel l'œuf est « un ami chaud, toujours prêt à s'immoler pour nous, et qu'on trouve au besoin à tous les instants de la vie », Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *op. cit.*, p. 129.

préparés à domicile, « les œufs putridaient, la fruitière lui vendant, en sa qualité d'homme qui ne s'y connaissait pas, les œufs les plus avariés de sa boutique⁸¹⁵ ».

Bien qu'elle se solde par un échec, la tentative de Folantin traduit malgré tout la valeur particulière que le personnage huysmansien accorde à l'œuf dans sa lutte contre l'altération, dont l'aliment est l'un des principaux emblèmes⁸¹⁶. Parce qu'il figure un monde clos et renvoie à un idéal de « calfeutrage », l'œuf relève en effet des « rituels de protection » que Huysmans sollicite contre le délétère⁸¹⁷, dans ses romans comme dans ses écrits privés⁸¹⁸. Il se trouve de ce fait investi de vertus métaphoriques jouant avec celles que lui prête le discours gastronomique, au premier rang desquelles figure l'extrême concentration de sa valeur nutritive, qui le rapproche du *sublimé*, et rappelle qu'il est un aliment proprement fœtal, sans déchet⁸¹⁹.

Françoise Grauby a ainsi montré que, dans *À rebours*, l'œuf s'inscrivait dans une opposition entre le corps et la tête, et qu'il renvoyait de ce fait à un espace cérébral, une nourriture spiritualisée participant du rêve d'autarcie que doit concrétiser la « thébaïde » de Fontenay-aux-Roses. Plus précisément, il symbolise l'espace protégé du *même*, d'une intimité préservée de « l'écœurante marinade » qu'incarnent la chair et sa « densité fibreuse » :

« [L']œuf à la coque, embryon de vie, a le mérite de contenir dans une superficie réduite, les nutriments essentiels, préservés dans une coquille protectrice. Dans l'œuf, tout est protégé dans une forme ronde qui préfigure l'hostie – le jaune riche et condensé, l'auréole crémeuse. Monde en miniature, autonome, l'œuf souligne la mise en relation d'un contenant et d'un contenu, que l'on retrouve dans les tasses en porcelaine de Chine, dites "coquilles d'œufs, tant elles sont diaphanes et légères" qui renferment des mélanges rares de tisanes⁸²⁰. »

Si elles matérialisent bien un idéal de la nutrition esthète, ces tasses, dans lesquelles des Esseintes boit un « parfum liquide⁸²¹ », n'en fonctionnent pas moins comme un écho ironique de la propre tentative de sublimation opérée par le personnage dans le même chapitre, tentative elle-même caractéristique de l'ambiguïté « tonale » d'un roman partagé entre art poétique et parodie. La tortue

⁸¹⁵ Joris-Karl Huysmans, *À vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 98 et 126.

⁸¹⁶ Voir sur ce point Gilles Bonnet, qui montre que le « nerveux » huysmansien « vit l'alimentation sur le mode de l'intrusion. Sa nourriture se compose en effet de corps étrangers qu'il ne parvient pas à assimiler » (*op. cit.*, p. 135). L'autre emblème de cette altération est bien évidemment la femme, comme en témoigne le dernier chapitre d'*À vau-l'eau*, mais aussi le dilemme d'*En ménage*.

⁸¹⁷ Dominique Paquet, art. cité, p. 107.

⁸¹⁸ En témoigne une lettre d'août 1885 à Landry et Léon Bloy, que le futur auteur d'*En rade* invite au château de Lourps : « À part tout cela, je dégueule mentalement sur l'humanité, les journaux que je reçois activent ma fureur, me fouettent l'esprit ! Ah ! Bloy ! je suis plein de rage, prêt à vomir à pleins pots avec vous, sur la salauderie contemporaine – Nous aurions de bien bonnes journées à passer ensemble – ce serait quand même, en dépit du dépotoir pécuniaire où une diabolique providence nous plonge, *comme des mouillettes dans un œuf, un bœuf de quelques secondes, une rade provisoire, mais réelle* – une halte contre les poursuites de la grande muflerie. », cité par Léon Deffoux, « Huysmans et Bloy à Lourps », *Bulletin de la société J.-K. Huysmans*, 1935, 12, p. 196. Je souligne.

⁸¹⁹ Dans un ouvrage qui s'apparente à bien des égards à une synthèse de la diététique fin-de-siècle, le docteur Lombard rappelle par exemple que l'albumine de l'œuf « forme une liqueur laiteuse d'une digestion très-facile », et que « [l]es œufs, en général, ont la réputation de resserrer ; cela ne veut-il pas dire qu'ils sont complètement digérés et ne laissent pas de résidu ? », Léandre-Moise Lombard, *op. cit.*, p. 185.

⁸²⁰ Françoise Grauby, *op. cit.*, p. 166.

⁸²¹ Joris-Karl Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 132.

que des Esseintes métamorphose en « gigantesque bijou » porte en effet sur sa carapace un dessin trouvé dans une « collection japonaise⁸²² », dont une complexe combinaison de pierres précieuses essaie de reproduire le raffinement. Loin, cependant, d'avoir la légèreté de la tasse en « coquille d'œuf », la « rutilante chape » dont la tortue se trouve affublée provoque la mort de l'animal, manifestement étouffé par les « pierreries dont on lui avait pavé le dos »⁸²³. La clôture totale du contenant (la carapace ornée) entraîne ici la corruption du contenu, au lieu de le préserver de l'altération. Maladroitement spiritualisé, l'idéal oophage de des Esseintes porte en lui les germes d'un détraquement morbide. De fait, si, au début du roman, le personnage « déjeun[e] légèrement de deux œufs à la coque », les « mouillettes » finissent par lui « barr[er] la gorge », au point qu'il doive « précipiter par un digestif ces œufs qui l'étouffaient⁸²⁴ » : la « rade » de Fontenay-aux-Roses devient piège léthal, car l'autarcie alimentaire se transforme progressivement en consommation, et sanctionne l'échec du « vouloir-s'enclorre⁸²⁵ » dont l'œuf est le symbole.

Les romans de la conversion donneront à cette volonté un résultat plus positif, sans pour autant invalider l'imaginaire alimentaire qui la sous-tend : pour Huysmans, la retraite monacale ne semble en effet pouvoir s'envisager sans œufs⁸²⁶, ceux-ci apparaissant tout à la fois comme l'aliment de l'ascèse et de la confraternité religieuses, et le symbole du statut exceptionnel que conserve le personnage huysmansien. Lorsqu'il décide de « parl[er] hygiène⁸²⁷ » avec Durtal afin de le convaincre d'effectuer un séjour à la Grande Trappe, l'abbé Grévesin lui précise ainsi que « [sa nourriture] sera meilleure que celle des moines » : « vous n'aurez naturellement ni poisson, ni viande, mais l'on vous accordera certainement un œuf par repas si les légumes ne vous suffisent point⁸²⁸ ». D'abord réticent, Durtal s'accommode par la suite de ce régime, l'œuf devenant pour le futur oblat la mesure du chemin à parcourir jusqu'à la foi totale⁸²⁹, mais surtout l'indice – diététique – d'une différence qui n'empêche plus le sentiment d'appartenance à une communauté. Le « vouloir-s'enclorre » s'accompagne désormais d'une forme de

⁸²² *Id.*, p. 129.

⁸²³ *Id.*, p. 139.

⁸²⁴ *Id.*, p. 98 et 278.

⁸²⁵ L'expression est utilisée par Jean-Pierre Vilcot, *Huysmans et l'intimité protégée*, Paris, Minard, 1988. Caractéristique de l'œuvre de Huysmans, ce « vouloir-s'enclorre » « définit plus qu'une attitude, une posture d'énonciation, un lieu à part d'où parler » (*id.*, p. 5).

⁸²⁶ De manière significative, c'est alors qu'il « chipot[e] des œufs qui sent[ent] la vessie » que Folantin reçoit une lettre de faire-part lui apprenant la mort de sa cousine sœur Ursule-Aurélie Bougeard, point de départ d'une réflexion sur le pouvoir consolateur de la religion, auquel le personnage huysmansien demeure encore peu perméable. Voir Joris-Karl Huysmans, *À van-l'eau*, *op. cit.*, p. 127.

⁸²⁷ Joris-Karl Huysmans, *En route*, Paris, Tresse et Stock, 1895, p. 171.

⁸²⁸ *Ibid.* Le père Étienne confirmera ensuite ce traitement à la fois exceptionnel et conforme à la règle de la retraite : « Quant à la nourriture, si vous l'estimez insuffisante, je vous ferai allouer un supplément d'un œuf ; mais, là, s'arrête la discrétion dont je puis user, car la règle est formelle, ni poisson, ni viande, – des légumes, et, je dois vous l'avouer, ils ne sont pas fameux ! », *id.*, p. 238.

⁸²⁹ « Qu'allez-vous manger ? [demande à Durtal le Père Étienne] je n'ai que du lait et du miel à vous offrir ; j'enverrai aujourd'hui même au village le plus proche pour tâcher de vous procurer un peu de fromage ; mais vous allez subir une triste collation, ce matin. / Durtal proposa de substituer du vin au lait et déclara que ce serait pour le mieux ainsi ; j'aurais, dans tous les cas, mauvaise grâce à me plaindre, dit-il, car enfin, vous, maintenant, vous êtes à jeun. [...] Et vous n'avez même pas pour vous soutenir du vin et des œufs ! », *id.*, p. 260.

porosité, à laquelle la curieuse anecdote que Huysmans consacre aux « Carmels de Paris » fournit une illustration allégorique :

« Quant à la cellule où la Carmélite vit, de longues heures, elle est la même partout et elle est dénuée du plus agreste des comforts. La voici, décrite d'après une photographie et aussi d'après un œuf dans la coque vidée duquel une sœur s'est amusée à introduire une réduction très exacte du mobilier qu'elles possèdent : une pièce passée au lait de chaux ; au fond, près de la fenêtre, un lit de planches posées sur deux tréteaux, couvert d'une paillasse, d'un drap de laine, d'un oreiller de paille. Aucune table et pas de chaise ; l'on s'assoit sur le carreau et l'on travaille sur ses genoux ; dans un coin par terre, une écuelle d'eau, et sur une tablette du linge, une petite lanterne et quelques livres. À la tête du lit, une croix de bois brun, sans Christ, une discipline de fer et une coquille servant de bénitier ; c'est tout⁸³⁰. »

Rendue transparente par le patient travail de la foi, la coquille de l'œuf donne accès à une intimité épurée, à la fois protégée et perméable au monde extérieur, dont elle ne craint plus l'intrusion. Le « monde en miniature » que l'œuf représente ne prend plus, comme dans *À rebours*, la forme du cercle vicieux, d'une reproduction stérile et morbide du même, mais celle d'une mise en abyme, signalée par la « coquille servant de bénitier » qui clôt la description, mais ouvre l'horizon de qui y reconnaît l'indice de la foi, et du monde infini qui l'accompagne.

L'œuf est certes ici vidé de sa connotation alimentaire, dont il semble comme libéré pour enfin accéder au statut de pur symbole. Ce glissement allégorique n'en est pas moins révélateur du cheminement intérieur de Huysmans, et de ses tentatives pour passer d'une diététique à une ascèse. Son originalité est alors de ne jamais totalement réaliser cette « conversion », et de proposer une œuvre qui, malgré son apparente volte-face idéologique, repose sur des structures imaginaires relativement stables. La recherche d'un idéal ascétique s'accompagne en effet toujours de précisions relevant de préoccupations basement alimentaires, révélant ainsi une curieuse cohabitation du sublime et du grotesque chez un écrivain considéré comme réaliste. Dans *La Cathédrale*, la consommation d'œufs demeure ainsi la prémisse de la communion intellectuelle entre l'abbé Plomb et Durtal⁸³¹, tout en étant au cœur des « explications culinaires » dévoyant la pratique religieuse⁸³². L'effet recherché est certes très éloigné du contraste propre à l'esthétique romantique : la constance du « souci trophique » chez Huysmans témoigne davantage de la prégnance d'un tempérament pour lequel l'aliment constitue le principal mode de relation au monde extérieur. Les qualités nutritives qui lui sont octroyées sont donc tributaires d'une alchimie entre une psychologie souvent

⁸³⁰ Joris-Karl Huysmans, « Les carmels de Paris », *De tout*, Paris, Stock, 1902, p. 104-105. Je souligne.

⁸³¹ « Après qu'ils eurent mangé leurs œufs à la coque, la conversation, qui s'était jusqu'alors éparpillée au hasard des sujets, se concentra sur la cathédrale. », Joris-Karl Huysmans, *La Cathédrale*, Paris, Stock, 1898, p. 75.

⁸³² Voir la longue tirade de l'abbé Plomb sur le malheur d'avoir pour fidèles des femmes issues de la petite bourgeoisie : « Pendant le carême elles sont toutes possédées par la rage de donner des dîners et elles s'ingénient à servir aux invités un maigre qui en soit, tout en ayant l'air de n'en être pas ; et ce sont d'interminables discussions sur la sarcelle, sur la macreuse, sur les volatiles à sang froid. C'est un zoologiste et non un prêtre qu'elles devraient aller consulter pour ces cas-là ! / Quant à la Semaine Sainte, c'est encore une autre antienne ; à l'obsession de la volaille nautique succède le prurit de la charlotte russe. Peut-on, sans blesser Dieu, savourer une charlotte ? Il y a bien des œufs dedans, mais si battus, si mortifiés que ce plat se révèle presque ascétique ; et les explications culinaires débordent, le confessionnal tourne à l'office, le prêtre devient un maître-queux. », *id.*, p. 171-172. Parmi les « extraordinaires échantillons de l'idéal catholique » qui remplissent toute une pièce de la demeure de l'abbé Plomb figure par ailleurs « une Jeanne d'Arc accroupie telle qu'une poule sur son œuf, levant au ciel les billes blanches de ses yeux », *id.*, p. 154-155.

versatile et des vertus diététiques elles-mêmes soumises aux influences extérieures. Bien qu'il symbolise pour Huysmans une intimité ascétique réduite à l'essentiel, l'œuf n'échappe pas à cette règle : présenté comme un monde en miniature, voire un espace fœtal que toute intrusion étrangère peut dénaturer, il semble même condenser l'ambivalence fondamentale de l'aliment pour l'écrivain, qui le soumet finalement moins aux lois de la gastronomie qu'aux effets d'une humeur souvent aigre.

À la fois âpre et ludique, l'antigastronomie pratiquée par Huysmans doit donc se comprendre comme un jeu avec les règles établies par une *doxa* emblématique des mœurs du siècle⁸³³. Le dégoût exhibé dans les œuvres trahit en effet l'attrait de l'écrivain pour le discours gastronomique, discours qui constitue un véritable prisme à partir duquel restituer les différentes facettes du *modus vivendi* bourgeois. La déformation pratiquée par Huysmans a dans ce cadre une fonction proprement comique : elle vise, comme dans la farce, à faire ressortir le grotesque d'une époque à travers celui d'un caractère soumis à une physiologie rebelle. La révolte des estomacs huysmansiens a par conséquent avant tout une fonction cathartique : s'ils se révulsent, c'est pour permettre un rire mêlé de bile, et non pour proposer une véritable alternative au monde comme il va. La poétique alimentaire de Huysmans se conçoit en effet essentiellement *en réaction*, et suppose la présence d'un discours à partir duquel réagir. L'univers restitué dans ses œuvres ne peut donc pas être stable : la *trophologie* doit, lorsqu'elle se penche sur son cas, renoncer à envisager une signification alimentaire univoque, bien qu'elle puisse cerner une forme de constance dans les références symboliques, fussent-elles intempestives.

⁸³³ Pour Brillat-Savarin, « [la] gastronomie régit la vie tout entière ; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice ; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême qu'hélas ! il ne doit plus digérer. / Elle s'occupe aussi de tous les états de la société ; car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf soit cuit à point. », *op. cit.*, p. 65-66.

4. Les nourritures terrestres d'Eugène Le Roy

Dans *Les Nourritures terrestres*, le « panthéistique hédonisme⁸³⁴ » de Gide s'exprime par le biais d'une manducation métaphorique qui reprend et détourne la parabole du *Cantique des cantiques*⁸³⁵. Rien de tel, *a priori*, chez Eugène Le Roy, écrivain régionaliste et républicain aux antipodes des positions esthétique et morale de Gide : dans ses romans, les mets sont bien réels, et leur description concrète semble avoir pour vocation première de participer à la peinture d'un terroir dont il entend conserver la mémoire. Chez Le Roy, la nourriture fonctionne pourtant également comme un trope. Dans *Le Moulin du Frau* (1890) ou *Jacquou le Croquant* (1899), la célébration de la nature et d'une terre présentée comme nourricière intègre une forme de mystique du repas. Celle-ci donne corps à un hymne aux accents politiques, et permet la mise en place d'un lyrisme que l'on pourrait qualifier de *physiologique*. La voix choisie par Le Roy est en effet bien différente de celle que font entendre les « romans champêtres⁸³⁶ » de George Sand, et elle se démarque très nettement de la peinture du terroir souvent très caustique pratiquée par la littérature réaliste. Le lyrisme de Le Roy, qui annonce « l'âge d'or » du « roman parlant⁸³⁷ », s'appuie sur une oralité proprement alimentaire : confiés à des personnages-narrateurs (Jacquou ou Hélié Nogaret), ses romans rustiques lient le « langage paysan » à une identité culinaire à la fois réelle et symbolique – « Aujourd'hui, regrette Hélié, on voit des Périgordins qui n'aiment pas l'ail, et ne savent pas le patois⁸³⁸ ! ». La « volonté fantasmatique de repaysannisation du monde⁸³⁹ » manifestée dans ces romans n'en est pas pour autant rétrograde : les nourritures terrestres d'Eugène Le Roy cherchent sans doute moins à conjurer la « fin des terroirs⁸⁴⁰ » qu'à incarner une vision politique résolument optimiste, ancrée dans une mystique républicaine.

Tristes terroirs

À mi-chemin de la pastorale et de la chronique rurale, le « roman rustique social » dont l'écrivain périgourdin serait le « créateur⁸⁴¹ » tranche avec les représentations du terroir prévalant jusqu'à lui. Pourtant, la large place que Le Roy accorde aux usages et coutumes alimentaires du Périgord n'a *a priori* rien de surprenant. Dans ses travaux, Julia Csergo a en effet montré que l'essor et la promotion d'une gastronomie des régions étaient étroitement liés à un double mouvement de reconnaissance des particularismes régionaux, et de construction d'une identité

⁸³⁴ André Huyters, *L'Art moderne*, 13 juin 1897, p. 185.

⁸³⁵ Voir par exemple 7. 13 : « Nous avons toutes sortes de fruits à nos portes. Je vous ai gardé, mon bien aimé, les nouveaux et les anciens ».

⁸³⁶ L'expression est utilisée par Paul Vernois dans le « chapitre préliminaire » de son ouvrage *Le Roman rustique de George Sand à Ramuz. Ses tendances et son évolution (1860-1925)*, Paris, Nizet, 1962.

⁸³⁷ Jérôme Meizoz, *L'Âge d'or du roman parlant (1919-1939)*, Genève, Droz, 2001.

⁸³⁸ Eugène Le Roy, *Le Moulin du Frau* [1890], Romorantin, Marivole, coll. « Terroirs classiques », 2014, p. 20.

⁸³⁹ Emmanuel Le Roy Ladurie, « Préface » à *Jacquou le Croquant*, Paris, Librairie générale française, 1997, p. XII.

⁸⁴⁰ Eugen Weber, *La Fin des terroirs. La Modernisation de la France rurale, 1870-1914*, Paris, Fayard, 1983.

⁸⁴¹ Voir Paul Vernois, *op. cit.*, p. 145.

nationale. L'émergence des cuisines de terroir relèverait selon elle du « processus de valorisation patrimonial⁸⁴² » engagé depuis la Révolution française, la spécialité gastronomique jouant, peu ou prou, le même rôle symbolique que le monument national. L'idée d'un inventaire gastronomique traverse en effet l'*Almanach des gourmands* et elle donne jour, dès 1809, à une « Carte gastronomique de la France » réalisée par Charles-Louis Cadet de Gassicourt. Sur cette carte, commente Julia Csergo, « l'édifice monumental, la gloire locale, l'héritage culturel, deviennent la truffe, le pâté de foie, la poularde, toutes ces productions remarquables de l'art alimentaire dont la notoriété remonte parfois au Moyen Âge et que le voyageur ne devra désormais pas plus manquer qu'un site, un château ou une Cathédrale⁸⁴³ ». La multiplication, dès le premier tiers du siècle⁸⁴⁴, des ouvrages de gastronomie locale poursuit cette « cadastration gourmande du territoire⁸⁴⁵ » et participe de la construction d'une « mémoire nationale autour de la commensalité et de la convivialité des tables régionales, désignées comme lieux identitaires⁸⁴⁶ ».

Force est de constater, cependant, que le roman rustique de la première moitié du siècle laisse peu de place à la description culinaire, alors même que « l'émergence des cuisines régionales » s'inscrit, pour Julia Csergo, « [d]ans le prolongement de la conception romantique du local comme conservatoire de la sensibilité du passé⁸⁴⁷ ». Point de gastronomie du terroir, par exemple, dans les romans bucoliques de George Sand, cette « passionnée de cuisine⁸⁴⁸ » qui aimait pourtant faire découvrir à ses invités de passage les produits de son domaine de Nohant. De la même manière, l'on mange peu dans le « roman de terroir⁸⁴⁹ » de Barbey d'Aurevilly, bien que le Cotentin soit présenté comme « un pays de grands mangeurs et de buveurs intrépides⁸⁵⁰ ». La construction d'une identité en grande partie nostalgique emprunte, chez Sand ou Barbey, d'autres voies, fondées sur l'« idéal champêtre » lié à la pastorale (comme dans *François le Champi*), ou sur la restitution des légendes par le biais d'une oralité non vorace (comme dans *L'Ensorcelée*).

En réalité, lorsque l'œuvre de fiction fait une place à la nourriture locale, la spécialité du terroir tend à disparaître au profit d'une opposition plus générale entre Paris et la Province. De fait, si la cuisine régionale devient bien « un élément remarquable de la nation dans sa diversité et dans ses représentations⁸⁵¹ », le terroir

⁸⁴² Julia Csergo, « Nostalgies du terroir », dans Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, revue Autrement, coll. « Mutations/Mangeurs », 1995, p. 162.

⁸⁴³ Julia Csergo, « La gastronomie dans les guides de voyage », art. cité.

⁸⁴⁴ Voir par exemple *La Cuisinière du Haut-Rhin* (1827 - traduction en français de l'*Oberrheinisches Kochbuch* de 1811), *Le Cuisinier Durand* (Nîmes, 1830), ou encore *Le Cuisinier méridional d'après la méthode provençal et languedocienne* (Avignon, 1835).

⁸⁴⁵ Julia Csergo, « La gastronomie dans les guides de voyage », art. cité.

⁸⁴⁶ Julia Csergo, « Nostalgies du terroir », art. cité, p. 162.

⁸⁴⁷ Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (éds), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 831.

⁸⁴⁸ Muriel Lacroix et Pascal Pringarbe, *Les Carnets de cuisine de George Sand. 80 recettes d'une épicurienne*, (photographies de Philippe Asset), Paris, les éditions du Chêne, 2013, p. 74. Cet ouvrage s'inscrit dans la lignée de l'ouvrage de Christine Sand qui, dans *À la table de George Sand*, publiait quelques unes des 673 recettes contenues dans les cahiers de cuisine de Nohant – qui ne sont pas toutes de la main de George Sand.

⁸⁴⁹ Remy de Gourmont, *Promenades littéraires* (2), Paris, Mercure de France (1904-1928), p. 186

⁸⁵⁰ Jules Barbey d'Aurevilly, *L'Ensorcelée*, Paris, Alphonse Lemerre, 1916, p. 115.

⁸⁵¹ Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », *op. cit.*, p. 826.

n'a de véritable identité que par rapport à la capitale qui lui donne une spécificité générale (*le terroir* et pas *les terroirs*), ainsi qu'une dignité nationale (l'appartenance à une nation gastronomique dont Paris demeure le point de référence, voire la synecdoque). Ainsi que l'a montré Priscilla Parkhurst Ferguson⁸⁵², la capitale, qui centralise les fonctions culturelle et politique, est aussi, dès le XIX^e siècle, le véritable territoire de la gastronomie, et l'aune à partir de laquelle le terroir est défini, et jugé digne de rejoindre – ou non – la grande cuisine nationale. De manière significative, si Grimod de la Reynière répertorie, dans son *Almanach*, les richesses gastronomiques de la France, il relativise parallèlement la nécessité des « voyages gourmands » :

« Le gourmand, et surtout le gourmand parisien, voyage peu en général. Accoutumé à voir toutes les provinces lui apporter en tribut l'élite de leurs productions, il n'a pas besoin de les aller chercher à leur source ; et pour peu qu'il soit riche et qu'il ait du goût, il jouit, sans se déplacer, de toutes les richesses gourmandes disséminées sur la surface des quatre parties du globe⁸⁵³. »

Dans *Paris à table*, Eugène Briffault dresse le même constat⁸⁵⁴ comme Zola dans son roman des Halles : organe centralisateur, la capitale fait figure de réservoir et de potentiel conservatoire des « richesses gourmandes » de la France, voire du monde entier. Grimod concède, il est vrai, qu'il peut y avoir un intérêt à « aller chercher [certains mets] au lieu même de leur naissance, si l'on veut en jouir dans toute leur pureté », mais il précise aussitôt que, pour un Parisien, la démarche présente des « avantages médiocres⁸⁵⁵ ». Dans *Les Paysans*, Balzac fait quant à lui l'éloge des « saveurs exquises » que contiennent les produits de la terre avant la « seconde végétation » que leur impose la capitale⁸⁵⁶, mais il s'agit alors moins, dans ce récit peu flatteur pour le monde paysan⁸⁵⁷, d'encenser une cuisine rurale négligée par le discours gastronomique⁸⁵⁸ que d'insister une nouvelle fois sur la pureté originelle de produits envisagés *depuis Paris*.

⁸⁵² « National identity emerged from a complex interaction of center and periphery, a negotiation between Paris as the center of a culture and the provinces as repository of that culture. [...] To exist within that consciousness, to stake out territory in the national culinary patrimony, regional cuisines required a term of comparison, a cultural configuration against which they could be both defined and judged. », *Accounting for Taste. The triumph of French Cuisine*, Chicago & London, The University of Chicago Press, 2004, p. 123 et 129.

⁸⁵³ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 8^e année, 1810, cité d'après l'édition de 1812, p. 40.

⁸⁵⁴ « Quand Paris se met à table, la terre entière s'émeut : de toutes les parties de l'univers connu, les choses créées, les produits de tous les règnes, ceux que le globe voit croître à sa surface, ceux qu'il enserme dans son sein, ceux que la mer renferme et nourrit, ceux qui peuplent l'air : tous accourent, se pressent et se hâtent, afin d'obtenir la faveur d'un regard, d'une caresse ou d'un coup de dents », *op. cit.*, p. 3.

⁸⁵⁵ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, *op. cit.*, p. 946

⁸⁵⁶ Honoré de Balzac, *Les Paysans*, dans *La Comédie humaine*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1978, t. IX, p. 244.

⁸⁵⁷ Dans son introduction au roman, Thierry Bodin souligne que ce roman est également un « roman anti-social », où le paysan est présenté comme « sale, grossier, brutal, méchant, sournois, ivrogne, lubrique, immoral, voleur et criminel », *id.*, p. 32.

⁸⁵⁸ Voir sur ce point Karin Becker qui, dans son article sur « l'éloge ambivalent » des « cuisines régionales » au XIX^e siècle, précise que ce que le « "discours gastronomique" de l'époque » entend par « cuisine de province » exclut la « cuisine paysanne », anti-gastronomique, car fondée « sur une économie de nécessité locale » (« "On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris, mais on y dîne mieux". L'éloge ambivalent des cuisines régionales dans le roman français du XIX^e siècle », dans *Gastronomie et identité culturelle française*, *op. cit.*, p. 91).

Dans *La Comédie humaine*, la célébration du terroir nourricier intègre en effet la peinture plus globale des mœurs de province. Remy de Gourmont l'avait très tôt remarqué : « [l]a province que peint Balzac n'est pas une province particulière » car le romancier « veut conter la Province comme il conte Paris et il place ces deux termes en un état d'opposition qui est devenu traditionnel et banal⁸⁵⁹ ». Relativement pérenne, le cadre défini par Balzac tend en outre à faire de la bonne chère l'indice d'un mode de vie bourgeois caractéristique de la province (pour le meilleur comme pour le pire), sans que le terroir fonctionne véritablement comme un « lieu identitaire ». C'est le cas dans *La Rabouilleuse*⁸⁶⁰, mais également dans le *Journal* des frères Goncourt, pour qui « [l]e tourne-broche est comme le pouls ronflant de la vie provinciale », à tel point que « [l]'estomac prend en province quelque chose d'auguste et de sacro-saint, comme un outil d'extase journalière⁸⁶¹ ».

Jusqu'au roman rustique de Le Roy, la cuisine de terroir ne semble donc avoir, dans l'imaginaire des écrivains, de vertu que par *transfert* – de la Province vers Paris, du local vers le national, mais aussi de l'authentique vers le gastronomique. Elle peut participer, en tant que prérequis ou matière première, au « mythe gastronomique français⁸⁶² », mais elle n'est pas présentée comme décisive dans la construction d'une identité typique ou discriminante. Lorsqu'elle l'est, l'image donnée est satirique, comme chez Huysmans où « la nostalgie d'un "autrefois" d'avant la révolution industrielle et l'urbanisation⁸⁶³ » se heurte aux pratiques réelles des paysans de Lourps, peu regardants sur la qualité de ce qu'ils consomment. Le vin « qui sent l'avène », le « terrible fromage du pays [...] couleur de vieille dent », ou la tisane qui « ressembl[e] à la rinçure d'un dentifrice⁸⁶⁴ » relaient bien entendu des obsessions qui parcourent l'œuvre dans son ensemble, mais ces jugements tirent ici leur force comique – ou leur humour noir – du contredit apporté au discours sur la « pureté » des mets du cru. Les paysans de Huysmans sont en effet adeptes d'une falsification alimentaire théoriquement liée à la grande ville. Le Père Antoine et la tante Norine n'hésitent pas à couper le vin de leurs hôtes parisiens, quitte à le transformer en une « zélée piquette » imbuvable⁸⁶⁵, ou à empêcher un veau de paître pour le gaver de lait, afin qu'« il tourne à la graisse », sans quoi « sa viande ne serait pas mangeable⁸⁶⁶ ». Caractérisé par « la haine parisienne, les instincts

⁸⁵⁹ Remy de Gourmont, *op. cit.*, p. 186.

⁸⁶⁰ « On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris, mais on y dîne mieux ; les plats y sont médités, étudiés. Au fond des provinces, il existe des Carêmes en jupon, génies ignorés, qui savent rendre un simple plat de haricots digne du hochement de tête par lequel Rossini accueille une chose parfaitement réussie. », Honoré de Balzac, *La Comédie humaine*, *op. cit.*, t. IV, 1976, p. 400.

⁸⁶¹ Cité par Stéphanie Champeau, « La province dans le *Journal* des Goncourt », dans Amélie Djourachkovitch et Yvan Leclerc (éds), *Province-Paris. Topographie littéraire du XIX^e siècle*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 2000, p. 163.

⁸⁶² J'emprunte l'expression qui donne son titre à l'ouvrage d'Alain Drouard (*Le Mythe gastronomique français*, Paris, CNRS Éditions, coll. « Histoire », 2010).

⁸⁶³ Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », *op. cit.*, p. 831.

⁸⁶⁴ Joris-Karl Huysmans, *En rade*, *op. cit.*, p. 51 et 55.

⁸⁶⁵ *Id.*, p. 153.

⁸⁶⁶ *Id.*, p. 98.

pécuniaires et les mœurs charnelles⁸⁶⁷ », le monde paysan tel que le décrit Huysmans pousse à son paroxysme l'économie de marché, sans se préoccuper d'une quelconque authenticité des produits échangés. Le terroir y est ironiquement présenté comme une invention parisienne, un non-lieu ramenant au même : une réalité décevante, dominée par le profit, et donc source de dégoût pour le héros huysmansien.

La même ironie sous-tend le « normandisme⁸⁶⁸ » culinaire de Maupassant. Dans la nouvelle *Le Vieux*, les douillons, ces pommes enrobées d'une pâte et cuites au four, servent à mettre en relief la pingrerie et l'insensibilité d'un couple de paysans confrontés à l'agonie de leur parent, agonie trop lente à leur goût⁸⁶⁹. À rebours des représentations traditionnelles, les cycles naturels de la vie et de la culture de la terre (les « cossards » qu'il faut aller repiquer⁸⁷⁰) fonctionnent chez Maupassant à contretemps. Cette dissonance oblige les paysans à anticiper le rituel du deuil, matérialisé par la cuisson de ces douillons qui semblent devoir précipiter la mort du Vieux en l'incluant dans un rituel culinaire dont le temps est, justement, maîtrisable :

« Aussitôt qu'elle fut rentrée, elle alla voir son père, s'attendant à le trouver mort. Mais dès la porte elle distingua son râle bruyant et monotone, et jugeant inutile d'approcher du lit *pour ne point perdre de temps*, elle commença à préparer les douillons.

Elle enveloppait les fruits un à un, dans une mince feuille de pâte, puis les alignait au bord de la table.

Quand elle eut fait quarante-huit boules, rangées par douzaines l'une devant l'autre, elle pensa à préparer le souper, et elle accrocha sur le feu sa marmite, pour faire cuire les pommes de terre ; *car elle avait réfléchi qu'il était inutile d'allumer le four, ce jour-là même, ayant encore le lendemain tout entier pour terminer les préparatifs.*

– Son homme rentra vers cinq heures. Dès qu'il eut franchi le seuil, il demanda :

– C'est-il fini ?

– Point encore : ça gargouille toujours⁸⁷¹. »

Succédant au récit de la préparation volontairement interrompue des douillons, la question de « Maître Chicot » (« C'est-il fini ? ») acquiert une forme d'ambiguïté, renforcée par le fait que c'est le paysan lui-même qui demande à sa femme de se livrer à cette tâche juste avant son départ⁸⁷². La réponse prolonge d'ailleurs l'équivoque : le vague du « ça gargouille toujours » permet de confondre dans un processus commun le temps de l'agonie et le temps de la préparation culinaire. Il réduit finalement le Vieux au statut de simple ingrédient (certes récalcitrant) d'un rituel régional pratiqué mécaniquement, avec la confiance de qui sait attendre. Le terroir a en effet quelque chose de cannibale, chez ces paysans à la « physionomie

⁸⁶⁷ *Id.*, p. 151.

⁸⁶⁸ Le mot « normandisme » est utilisé par Maxime Du Camp dans une lettre à Flaubert du 29 octobre 1851 (« Mes duretés t'ont été pénibles, et tu les attribues à tes *normandismes* ») et par Barbey d'Aurevilly qui, dans une lettre du 17 janvier 1852, dit avoir « la coquetterie du *Normandisme* » (cité dans *Province-Paris, op. cit.*, p. 9).

⁸⁶⁹ Maître Chicot et sa femme « lui en voulaient surtout du temps qu'il leur faisait perdre », Guy de Maupassant, *Contes du jour et de la nuit* [1884], Paris, Gallimard, coll. « Folio classique », 1984, p. 112.

⁸⁷⁰ « Tout d'même c'est dérangeant pour les cossarts, vu l'temps qu'est bon, qu'il faut r'piquer d'main. », *id.*, p. 106. Les « cossarts » désignent le colza.

⁸⁷¹ *Id.*, p. 109. Je souligne.

⁸⁷² « Il allait sortir ; il revint et, après une hésitation : – Pisque t'as point d'ouvrage, loche des pommes à cuire, et tu feras quatre douzaines de douillons pour ceux qui viendront à l'imunation, vu qu'il faudra se réconforter. », *id.*, p. 108.

sauvage et brute⁸⁷³ », et pour qui rien ne se perd – à l’image des miettes que Maître Chicot se « jette dans la bouche pour ne rien perdre⁸⁷⁴ ». Central dans la nouvelle, le douillon apparaît de fait comme l’équivalent symbolique du « Vieux » qui doit « passer » : « envelopp[é] » « dans une mince feuille de pâte », ce fruit dans son linceul en vient à concentrer à lui tout seul les enjeux de la mort intempestive du personnage. Et si le « Vieux » donne son titre à la nouvelle, c’est le douillon qui lui confère sa morale :

« – Faudra tout d’même r’cuire quatre douzaines de boules ! Si seulement il avait pu s’décider c’tte nuit.

Et le mari, plus résigné, répondit :

– Ça n’serait pas à r’faire tous les jours⁸⁷⁵. »

Dans ces deux exemples, la cuisine de terroir fait donc figure d’anti-gastronomie, parce qu’elle constitue un repoussoir : tout y est présenté comme factice (l’authenticité des mets chez Huysmans, la sociabilité et l’investissement affectif du repas chez Maupassant), à tel point que le terroir apparaît bien comme un mythe fondé sur la nostalgie, mais sur une nostalgie qui n’a pas lieu d’être.

Contre la gastronomie : le régime républicain

Le terroir a en revanche une connotation très différente chez Eugène Le Roy. Malgré ses positions républicaines clairement affichées, l’auteur de *Jacquou le croquant* a longtemps été associé à une forme de passéisme réactionnaire⁸⁷⁶, qui s’exprimerait par le rejet de la ville et l’éloge d’un terroir dont les personnages-narrateurs regrettent la disparition, en particulier dans *Le Moulin du Frau*. La cuisine périgourdine y joue un rôle identitaire assumé, et le héros, Hélié Nogaret, regrette au crépuscule de sa vie qu’elle se soit « perdue avec les vieilles coutumes, depuis les chemins de fer », si bien que « les jeunes sont trop parisiens [...] et ne sentent pas assez le terroir⁸⁷⁷ » :

« À ce qu’on m’a dit, depuis vingt-cinq ou trente ans, les gens comme il faut, et principalement les femmes et les jeunes gens, trouvent que ce n’est pas bon genre de manger comme faisaient leurs pères, et de boire du vin de leurs vignes. Ça n’est pas distingué de bien manger, ça engourdit l’esprit, à ce qu’ils disent ; et ils font la petite bouche, pour avoir l’air de ne vivre que de la cervelle ; et la jeunesse laisse les vins de nos crus, pour se gorger de cette cochonnerie de bière allemande⁸⁷⁸. »

Comme peut le laisser entendre, dans un récit publié en 1891, l’allusion finale à la « cochonnerie de bière allemande », le lyrisme mis en place par Le Roy est cependant très différent de celui que peut mobiliser la pastorale de George Sand :

⁸⁷³ *Id.*, p. 106.

⁸⁷⁴ *Id.*, p. 108.

⁸⁷⁵ *Id.*, p. 114.

⁸⁷⁶ Voir sur ce point Francis Lacoste, « Eugène Le Roy relu dans les années 40 », dans Joëlle Chevé et Francis Lacoste, *Le Roman et la Région. Actes du colloque de Périgueux, 19-21 janvier 2007*, Périgueux, La Lauze, 2009, p. 23-33.

⁸⁷⁷ Eugène Le Roy, *Le Moulin du Frau*, *op. cit.*, p. 225 et 227.

⁸⁷⁸ *Id.*, p. 226.

L'histoire nationale occupe dans ses œuvres une place non négligeable, bien qu'elle soit abordée à travers les préoccupations quotidiennes des habitants du Périgord. Son « roman rustique » constituerait ainsi, selon la formule de Paul Vernois, « l'abrégé de l'histoire sociale d'un peuple essentiellement rural » dont il exprimerait « la tendance à des aspirations nouvelles⁸⁷⁹ » :

« Les Bourbons ont été renversés, Philippe a été chassé, la deuxième République a été égorgée une nuit de décembre, Bonaparte est tombé dans la boue de Sedan : voilà tout en gros ; et, entre ces événements, que de choses tristes j'ai vues ! que de misères le peuple a supportées ! Aujourd'hui, après avoir passé par les étamines de l'ordre moral, et s'être tirée heureusement des coupe-gorge monarchistes, la République est sauvée : c'est beaucoup pour ceux qui ont vu les tristes temps de Charles X, de Louis-Philippe et de Bonaparte, mais ce n'est pas tout.

On a fait déjà quelques bonnes lois, mais il en reste pas mal à faire, pour protéger le travail et les petits ; elles se feront sans doute, mais il faudrait se presser, ceux qui souffrent sont impatients, ça se comprend⁸⁸⁰. »

Comme en témoigne cet extrait de la longue harangue finale d'Hélie Nogaret, le terroir n'est pas seulement pour Le Roy le dépositaire du passé, il porte en lui le ferment de l'avenir, en particulier « maintenant que la République est solidement plantée et qu'elle pousse ses racines jusqu'au plus profond de la terre française⁸⁸¹ ».

Le romancier ancre en effet son éloge des traditions alimentaires dans une symbolique politique progressiste. Le « chabrol » consistant à verser du vin dans l'assiette à potage, la consommation de mets simples comme la châtaigne ou la « mique », procurés par le travail manuel, le partage ou l'échange, participent de la peinture d'une micro-société égalitaire et fraternelle. Ainsi, dans *Jacquou le Croquant*, la révolte qui traverse le roman n'a rien à voir avec la « jacquerie » menaçante évoquée dans *La Terre*⁸⁸², dans la mesure où la misère paysanne n'a pas pour corollaire une forme de voracité haineuse. Dans cette « version dramatique du *Moulin du Frau*⁸⁸³ », le Croquant lutte avant tout pour la justice, et si la faim peut le tenailler, la convoitise lui est étrangère : tenté un instant de devenir autre⁸⁸⁴, Jacquou reste tout le long de sa vie fidèle à ses origines et à ses principes. Cet attachement viscéral à une identité régionale et politique s'exprime, dans les deux romans, par la

⁸⁷⁹ Paul Vernois, *op. cit.*, p. 150 et 152. Voir également Francis Lacoste, pour qui Le Roy « s'efforce de relier constamment le terroir à la nation et à l'Histoire », « Paris, la province et le chef-lieu : tradition et progrès dans *Le Moulin du Frau* et *Jacquou le Croquant* d'Eugène Le Roy », dans *Province-Paris*, *op. cit.*, p. 267.

⁸⁸⁰ Eugène Le Roy, *Le Moulin du Frau*, *op. cit.*, p. 328.

⁸⁸¹ *Id.*, p. 327.

⁸⁸² « Toujours, de siècle en siècle, la même exaspération éclate, la jacquerie arme les laboureurs de leurs fourches et de leurs faux, quand il ne leur reste qu'à mourir. Ils ont été les Bagaudes chrétiens de la Gaule, les Pastoureaux du temps des Croisades, plus tard les Croquants et les Nu-pieds courant sus aux nobles et aux soldats du roi. Après 400 ans, le cri de douleur et de colère des Jacques, passant encore à travers les champs dévastés, va faire trembler les maîtres au fond des châteaux », Émile Zola, *La Terre* [1887], Paris, Charpentier, 1888, p. 72.

⁸⁸³ Paul Vernois, *op. cit.*, p. 150.

⁸⁸⁴ Deux épisodes témoignent en réalité de la tentation de la convoitise : au début du roman, lorsque Jacquou compare la « mique » qu'il a pour le réveillon aux « beaux boudins d'un noir luisant » qu'il a aperçus au château du compte de Nansac ; lors de l'incendie du château, lorsqu'il maîtrise la « demoiselle Galiote », et que le « contact de ce corps superbe » lui « fai[t] passer dans le cerveau de ces folies brutales de soudards prenant une ville d'assaut ». Mais dans les deux cas, la tentation est repoussée et sublimée : Jacquou n'est « pas bien gourmand en pensée », et il finit par dominer la « fièvre amoureuse » qui le pousse vers « une fille de cette race excrécée des Nansac » (Eugène Le Roy, *Jacquou le Croquant* [1899], Paris, Calmann Lévy, 1900, p. 13 et 350.

nourriture consommée, qui permet à Le Roy de se livrer à une « apologie vigoureuse du commerce en circuit fermé⁸⁸⁵ ».

Avec ses paysans républicains, Le Roy s'oppose en effet à une certaine conception du terroir véhiculée par un discours gastronomique finalement parisien et centralisateur. Ainsi que le montre Joëlle Chevé, le romancier périgourdin prend « le contrepied de [la] vision gourmande trop marquée socialement⁸⁸⁶ » des guides touristiques, où il n'est question que de pâté, de truffes ou de venaison – comme dans le *Guide Joanne*, adossé à ces lignes de chemin de fer qui font, selon Hélie Nogaret disparaître « les vieilles coutumes ».   l'inverse, la diète républicaine suppose une forme de frugalité, souvent végétarienne par nécessité pour Jacquou le Croquant, mais aussi par refus de la « cuisine des châteaux », associée au gibier et   un droit de chasse explicitement présenté comme une rémanence de l'Ancien Régime. C'est ainsi au nom des « anciennes lois » que le comte de Nansac persécute le père de Jacquou, puisqu'« un paysan ne peut avoir de chien de chasse, qui n'ait le jarret coup ⁸⁸⁷ ». Dans le premier chapitre du *Moulin du Frau*, l'oncle républicain du narrateur insiste de même à plusieurs reprises sur la « propre loi » de « ce vieux farceur de Philippe⁸⁸⁸ », qui consiste à faire payer le permis de chasse, ce qui montre bien que « les bourgeois que le peuple a aidés à faire la Révolution, une fois établis dans les châteaux, enrichis par les biens nationaux, se sont mis du côté des nobles et sont aussi durs pour le peuple que les anciens seigneurs » :

« Quant au peuple, il est toujours esclave. Comme on a fait accroire aux gens que tous sont égaux, il n'y a pas moyen de rétablir les privil ges pour la bourgeoisie : alors, qu'est-ce qu'ils font ? Sous la couleur d'un impôt, ces bons messieurs empêchent de chasser tous ceux qui n'ont pas vingt-cinq francs à leur donner, et voilà comment il n'y a plus de privil ges⁸⁸⁹. »

Dans les deux romans, la pratique du braconnage appar it donc comme un moyen de subsistance *et* de résistance. La pièce braconn e peut certes être monnay e contre une autre nourriture, mais elle intègre de manière plus générale un système d'échange parallèle, dominé par une logique du don contre-don. Jacquou fait ainsi régulièrement envoyer un li vre à M. Fongrave, l'avocat ayant pris la défense du « Croquant » par amour de la justice. Dans *Le Moulin du Frau*, Hélie Nogaret résume la logique de partage – ou de redistribution – qui sous-tend l'acte de braconnage :

« Lorsque nous avons tué un beau m le dans les huit livres, nous l'envoyions à M. Masfrangeas, et nous faisons de même lorsque nous avons pris quelque belle pièce de poisson. Quand nous mangions le li vre à la maison, il y avait toujours quelque ami à

⁸⁸⁵ Joëlle Chevé, « Pour une république diététique : le radicalisme alimentaire dans l'œuvre d'Eugène Le Roy », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^e Congrès d'études Régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest, Peyssac, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2002, p. 387.

⁸⁸⁶ *Id.*, p. 385.

⁸⁸⁷ Eugène Le Roy, *Jacquou le Croquant*, *op. cit.*, p. 30. Le comte de Nansac se fonde sur un  dit d'Henri IV, dont le romancier avait trouvé le rappel dans l'ouvrage d'Eugène Bonnem re, *L'Histoire des paysans*, publié en 1856.

⁸⁸⁸ Eugène Le Roy, *Le Moulin du Frau*, *op. cit.*, p. 11.

⁸⁸⁹ *Id.*, p. 38. Les personnages de mauvais nobles dans les deux romans confirment cette interprétation : le comte de Nansac est, dans *Jacquou le Croquant*, d'origine roturière, tout comme, dans *Le Moulin du Frau*, le maire Lacaud, « soit disant du Sablou » (*id.*, p. 299), et même M. Silain, « ce grand mange-tout » (*id.*, p. 129) « si fier de sa noblesse », mais en réalité issu d'un notaire ayant racheté la seigneurie de Puygolfier en 1625 (*id.*, p. 300).

qui nous l'avions faire dire : c'était Lajarthe, ou le fils Roumy, ou Jeantain de chez Puyadou⁸⁹⁰. »

Le Périgord républicain de Le Roy n'est certes pas exempt de scènes de bombance, comme lors du mariage d'Hélie⁸⁹¹. Au-delà de la peinture de mœurs, la description du banquet des « nôvis » vise cependant à redonner à la bonne chère son sens originel, en mettant en avant une tradition de l'accueil et du partage. De la même manière, si le vin coule souvent à flot, l'ivresse est absente, car ce vin produit par la terre du Périgord est avant tout l'indice de la générosité d'un terroir républicain pratiquant, avec le chabrol, une « véritable eucharistie laïque⁸⁹² » – car, « [d]errière l'eau, précise Joëlle Chevé, se profile toujours l'ombre du curé bénisseur⁸⁹³ ». Les facteurs du Périgord n'ont ainsi rien du « fabuleux pochard⁸⁹⁴ » d'*En rade*, bien que « partout ils boivent un coup », comme le « piéton » Brizon, qui apporte au Moulin du Frau le journal socialiste « *La Ruche* et quelquefois des lettres⁸⁹⁵ ».

L'alimentation n'est donc pas chez Le Roy qu'un instrument du roman « de terroir ». Il constitue un marqueur social, mais aussi politique, qui permet d'opposer deux types de rapport à la terre, développés de manière explicite dans *La Société populaire de Montignac pendant la Révolution*, essai rédigé par Le Roy en 1888 :

« Dans les communes rurales la bourgeoisie commença la Révolution, les artisans y coopèrent ou suivirent aussitôt, et les paysans vinrent ensuite. Ces petits bourgeois de campagne, médecins, notaires, hommes de loi, commerçants, presque tous attachés à la terre par des propriétés exploitées directement furent les initiateurs du peuple des campagnes, et propagèrent les axiomes de Voltaire, les théories de Rousseau et des encyclopédistes, et c'est cette propagande des idées qui consumma la Révolution. [...] »

Quand on compare cette bourgeoisie rurale, virile, voltairienne et révolutionnaire, à notre bourgeoisie malthusienne, cléricale et réactionnaire, on constate une dégénérescence qui est d'ailleurs dans la logique des choses. La caste bourgeoise enrichie par l'acquisition de biens nationaux, par la banque, la spéculation, les hauts emplois, favorisée par la politique du juste milieu a recherché l'alliance de la noblesse et a tâché de se confondre avec elle [...]. C'est elle qui maintenant barre le chemin à la démocratie. [...] La terre n'est plus pour la bourgeoisie nouvelle qu'une occasion de

⁸⁹⁰ *Id.*, p. 212. M. Masfrangeas, chef de bureau à la Préfecture, incarne le « bon » bourgeois républicain.

⁸⁹¹ À la « belle tablée » du mariage, on consomme en effet de la soupe, du bouilli, des « tourtières pleines d'abattis de dinde, de salsifis et de boulettes de hachis, et en même temps des poulets en fricassée », puis de la « daube de bœuf » et « deux grosses têtes de veau dans leur cuir » dont la « sauce au vinaigre, [...] reme[t] un peu en goût de manger ». Viennent alors les « canards farcis » et les « fricandeaux » suivis de « trois gros dindons rôtis » et de divers desserts qui « couvr[ent] la table » : « tourtes aux prunes, aux pommes », « massepains », « gaufres », « fruits : poires, pommes, raisins, noisettes, est-ce que je sais ? et avec ça de grands saladiers de crème ». Le repas se termine avec « ces grandes tartelettes qu'on appelle des oreilles de curé », « qu'on casse d'un coup de poing sur les assiettes », *id.*, p. 170-171.

⁸⁹² Joëlle Chevé, art. cité, p. 391. Elle cite en exemple la scène où Jacquou et sa mère, hébergés par la Minette, rencontrent chez l'hospitalière vieille dame le colporteur Duclaud, qui partage les convictions républicaines de la tablée : « Duclaud ayant fini sa soupe, prit la pinte et nous versa à tous du vin dans notre assiette. Lui-même remplit la sienne jusqu'aux bords de telle manière qu'un petit canard s'y serait noyé [...]. Après avoir bu, le porte-balle nous offrit de la soupe encore, et, personne n'en voulant plus, il s'en servit une autre pleine assiette, après quoi il fit un second copieux "chabrol", comme nous appelons le coup du médecin, bu dans l'assiette avec un reste de bouillon » (Eugène Le Roy, *Jacquou le Croquant*, *op. cit.*, p. 74).

⁸⁹³ Joëlle Chevé, art. cité, p. 393. Dans *Jacquou le Croquant*, c'est la fabrication du pain par Lina qui évoque chez le jeune homme le sensuel « bonheur de communier autour de la table de famille » (Eugène Le Roy, *Jacquou le Croquant*, *op. cit.*, p. 269).

⁸⁹⁴ Joris-Karl Huysmans, *En rade*, *op. cit.*, p. 171.

⁸⁹⁵ Eugène Le Roy, *Le Moulin du Frau*, *op. cit.*, p. 150.

villégiature, un moyen d'influence locale : c'est sur la puissance du capital qu'elle s'appuie, c'est en elle qu'elle se confie⁸⁹⁶ [...]. »

Bien commun, mais non « national », le terroir est pour Eugène Le Roy le véritable creuset d'une identité républicaine respectueuse de ses racines à la fois particulières et universelles (l'oncle d'Hélie se passionne pour « ces vieux livres des grands hommes de l'antiquité », en particuliers les vies de « Caton et de Phocion⁸⁹⁷ »). La diète qu'y suivent les paysans a valeur d'ascèse, et elle se situe à l'opposé d'une gastronomie bourgeoise héritée de l'Ancien Régime. Elle témoigne à l'inverse du *trophisme* républicain de l'auteur, et confirme que le discours gastronomique a bien contribué à façonner des représentations identitaires aux ramifications complexes. Aussi a-t-on tout intérêt à ne pas considérer la consommation littéraire de nourriture comme une simple concession aux *realia* : elle participe, en profondeur, à l'élaboration du système des personnages, mais aussi à l'idéologie et à l'axiologie de l'œuvre littéraire.

⁸⁹⁶ Eugène Le Roy, *La Société populaire de Montignac pendant la Révolution (1793-1794)*, Bordeaux, Delagrangue, 1888, p. III-IV.

⁸⁹⁷ Eugène Le Roy, *Le Moulin du Frau*, *op. cit.*, p. 213.

CONCLUSION

Célébré depuis la « révolution » gastronomique et présenté comme l’emblème d’un ordre nouveau, présent dans la presse, les romans, mais aussi au théâtre et dans la poésie – où il n’est plus *persona non grata*, Gaster peut être considéré comme un acteur incontournable du XIX^e siècle.

L’interrogation formulée dans le titre de cette enquête sur la « littérature de l’estomac » n’a donc *a priori* pas lieu d’être. Elle permet cependant de maintenir une certaine prudence, en ne confondant pas le personnage de Rabelais avec l’Estomac du XIX^e siècle : si ce dernier se revendique du père de Gargantua, la convocation d’une tradition allégorique ne suppose pas forcément une forme de constance dans les représentations. Les temps ont en effet changé, et la signification de leurs symboles également. Le Gaster du XIX^e siècle est certes toujours associé au matérialisme et aux « plaisirs de la gueule », mais il se police, voire se discipline. La gastronomie régite désormais ses excès, ou leur fournit un cadre respectable. Le discours médical valide son caractère impérieux, mais pour inciter à respecter les impératifs physiologiques qu’il exprime. La presse contribue à montrer ses sectateurs, gastrolâtres ou gourmands, sous un nouveau jour, en faisant d’eux un modèle de convivialité épanouie. Bref, Gaster ne fait plus scandale : il incarne à l’inverse une partie des valeurs que la société de l’après-Révolution entend promouvoir, en faisant de l’estomac un organe honorable.

La dimension politique de Gaster ne disparaît donc pas. S’il demeure un instrument de la satire, c’est néanmoins son rôle dans l’affirmation de la classe dominante qui est la plus symptomatique. Le Bourgeois ventru est en effet fier de l’être. Moins noble que le cœur ou le cerveau, l’estomac tient avec lui sa revanche : sa centralité dans le corps biologique devient, avec le triomphe politique de la bourgeoisie, le gage de la solidité du corps social. L’apologue de Ménénius Agrippa trouve ainsi dans la nouvelle hiérarchie sociale une transposition exacte de son argument politique, et dans le discours médical un puissant allié : ministre du corps tout entier, l’estomac a droit à tous les égards prophylactiques ; aux avant-postes de la santé, il est le garant de tous les équilibres, et la première victime du désordre physiologique.

En témoignant de la prospérité de l’estomac bourgeois en temps de crise, l’histoire politique et les différentes révolutions jalonnant le siècle infirmeront certes l’analogie. Celle-ci n’en demeure pas moins structurante dans la pensée du corps social : Gaster est le fruit de la civilisation, et qui le méprise est condamné à la dégénérescence ; s’il dévore, c’est selon les lois de la nature et pour le bien de tous ; s’il dysfonctionne ou n’a pas sa pitance quotidienne, ce qui fonde notre humanité est menacé. Au travers de ces lois universelles fondées sur un postulat biologique, la bourgeoisie pouvait affirmer sa prééminence, en faisant de sa prospérité la mesure d’un bien-être collectif.

Dans cette entreprise de conquête, la gastronomie joue un rôle clé : bâtie sur les ruines de l’Ancien Régime, la science polymathique de Brillat-Savarin est en premier lieu un code de bonne conduite chargé d’assurer une transition entre les valeurs de la société défunte et celles de la société nouvelle. Grace à elle, la bourgeoisie élabore

une identité à la fois collective et spécifique, fondée sur un *modus vivendi* de référence non explicitement ostracisant. Aussi la formulation de la norme dans la *Physiologie du goût* ou le *Code gourmand* ne passe-t-elle pas par l'affirmation d'une distinction sociale, même si celle-ci opère en creux à travers la fabrique du *gourmet*. L'objectif principal de la gastronomie est de promouvoir un savoir-vivre largement partagé, illustrant le caractère universel des valeurs véhiculées par la bourgeoisie.

La tentation excentrique n'en disparaît certes pas pour autant. Grimod de la Reynière en est l'exemple le plus flagrant – mais aussi le plus susceptible d'être perçu comme *à contretemps*. Ses imitateurs, en particulier dans la presse gastronomique, peuvent maintenir la pose et prolonger son œuvre critique, mais sans apparaître comme des vestiges récalcitrants d'un autre temps, ou d'un temps alternatif qui, le siècle avançant, n'a plus lieu d'être. Le gastronome comme le gourmet sont en effet les enfants de l'ère médiatique, et ils en adoptent la logique. La dérision a donc désormais lieu au sein de l'ordre bourgeois, et se construit à partir de lui, non contre lui. Les oppositions peuvent être politiques, passer par une forme de démesure contraire aux principes de l'économie dominante, ou prôner un plaisir de vivre peu compatible avec l'esprit de sérieux de monsieur Prudhomme, le gastronome demeure une figure bourgeoise, issue de ses rangs, et contribuant à son hégémonie. L'aristocrate des Esseintes ne peut donc être qu'un « faux gourmet », ses références à la gastronomie participant en outre de l'ambiguïté du personnage, et du roman dans son ensemble.

Cette ambiguïté n'est cependant pas attribuable à une présence déplacée dans un roman de l'esthète exhibant les références littéraires. Depuis Grimod de la Reynière, l'art de la gueule n'est plus forcément synonyme de trivialité, même s'il continue d'être fortement connoté. De fait, si la gastronomie est bien le produit d'un siècle bourgeois, sa fabrication est d'abord littéraire. En témoignent le poème de Berchoux et la *Physiologie* de Brillat-Savarin, œuvres dont la dimension parodique ou ludique s'estompe progressivement, et qui deviennent elles-mêmes des modèles pour des générations d'hommes de lettres familiers de la presse, et rompus à la littérature panoramique. Dès le début du siècle, les écrivains ont quoi qu'il en soit vu dans la gastronomie l'indice d'une réalité nouvelle dont il fallait rendre compte, avec enthousiasme ou ironie. Au-delà, la dimension *systematique* des discours sur l'estomac leur apparaît très rapidement, au point de constituer à leurs yeux un des éléments symptomatiques de leur siècle. Pour Balzac ou Zola, les « exigences de la Gueule » constituent ainsi un chapitre incontournable de la peinture des mœurs, mais aussi un élément structurant leur pensée du corps social : la diététique était la théorie balzacienne de la force vitale, tandis que Zola voit dans la dévoration et la consommation les principes mêmes du second Empire.

De manière plus générale, la perception de Gaster évolue au cours du siècle : même si son association au matérialisme n'est jamais remise en cause, Gaster demeure, dans la première moitié du siècle, potentiellement *spirituel*, qu'il s'agisse de souligner sa parenté avec le cerveau, ou d'en faire le moyen de donner une nouvelle saveur aux mots et à l'art d'en discourir. À l'époque romantique, l'estomac peut être

le siège d'une forme d'excentricité joyeuse renouant avec la démesure, ou compensant par une rhétorique de la *copia* une réalité beaucoup moins généreuse. Au mitan du siècle, cette veine se tarit. Flaubert fait du règne de Gaster l'indice de la bêtise et de la bestialité tapie en soi : dans *Salammbô*, l'Estomac redevient même l'Idole rabelaisienne à laquelle il faut sacrifier coûte que coûte, reliant, pour mieux les confondre, la vie et la mort, la nature et la culture. Tout aussi négatif, Zola voit en Gaster une figure de l'Ogre, et une allégorie de la logique carnassière de la nature humaine. Quoiqu'il puisse être au service d'un humour noir, le pessimisme schopenhauerien de Huysmans repose sur la même vision d'un organe tyrannique, convertissant le Bourgeois du XIX^e siècle en nouveau Tantale.

Alors que le discours gastronomique s'institutionnalise et fait de l'art culinaire un patrimoine national, la littérature de la seconde moitié du siècle a donc tendance à rompre les liens entre gastronomie et civilisation, pour rappeler la dimension viscérale des exigences de l'Estomac. Les conquêtes coloniales peuvent dans ce cadre être l'occasion d'une confrontation des contraires aboutissant à leur annulation dans le constat d'une même sauvagerie. La centralité de l'estomac, désormais, menace de tout niveler, alors qu'elle était jusqu'alors le moyen d'affirmer une nouvelle hiérarchie.

Il est alors possible de voir dans ce retour aux significations les plus littérales de la physiologie de la digestion une paradoxale contrepartie du succès de Gaster : l'inventivité de la première moitié du XIX^e siècle a disparu, car elle n'a plus lieu d'être une fois le *corpus* gastronomique bien établi. Rattaché à la bourgeoisie et à ses valeurs, étroitement relié à une physionomie (le ventre « au majestueux ») et à des lieux désormais répertoriés (le restaurant, la salle à manger), l'Estomac perd en inventivité ce qu'il gagne en représentativité. Parvenu, Gaster ne se renouvelle plus, et se replie sur les normes qu'il a contribué à établir.

Étroitement associé à l'imaginaire traversant le XIX^e siècle, le règne de Messer Gaster est donc bien limité dans le temps, même si ce qu'il représente politiquement et socialement peut accuser une certaine actualité. Victime de son identification à l'ordre bourgeois et au matérialisme égoïste dont Philarète Chasles prédisait le triomphe, Gaster s'est par la suite banalisé, et son pouvoir d'évocation s'est appauvri. Sa réapparition, au XIX^e siècle, a marqué un temps le renouveau de ses capacités métaphoriques, finalement figées dans une configuration dont nous sommes sans doute encore les héritiers. La renaissance de l'Estomac en tant que figure allégorique aurait en effet supposé son détronement, et non sa conversion en lieu commun. Fondée sur sa négation pure et simple, la stratégie de l'*Hungerkünstler*⁸⁹⁸ formalise, de ce point de vue, la déchéance artistique de Gaster, mis au ban d'une physiologie de la création dont il était pourtant partie prenante au siècle précédent. Définitivement embourgeoisé, Gaster ne propose plus les mêmes ressources poétiques : pièce maîtresse d'un imaginaire physiologique propre au XIX^e siècle, il s'appauvrit en même temps que lui, et si une « littérature de l'estomac »

⁸⁹⁸ Le terme, qui désigne un professionnel du jeûne, renvoie à la nouvelle de Franz Kafka (1922), traduite en français sous le titre *Un artiste de la faim*.

perdure, elle ne couvre assurément pas le même champ disciplinaire, ni ne propose la même richesse métaphorique.

L'étude des discours sur l'estomac et de leur répercussion littéraire – ce que l'on peut appeler le *trophisme* des écrivains – offre par conséquent une clé pour comprendre l'imaginaire culturel et social propre au XIX^e siècle. Parce qu'il fait converger l'allégorie politique, l'idéologie scientifique et une poétique ancrée dans la physiologie, Gaster incarne, dans une certaine mesure, *l'esprit* du siècle.

BIBLIOGRAPHIE

ŒUVRES DU XIX^e SIÈCLE

1. Écrits sur la gastronomie et les gastronomes

- BALZAC Honoré de, « Brillat-Savarin » [1835], *Biographie universelle* de Louis-Gabriel Michaud, t. V, 1843.
- , *Traité des excitants modernes*, dans Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Charpentier, 1839.
- BIBLIOPHILE JACOB [Paul Lacroix], *Mystificateurs et mystifiés : histoires comiques*, Paris, chez tous les libraires, 1875.
- BRIFFAULT Eugène, *Paris à table*, Paris, Hetzel, 1846.
- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs Sociétés savantes* [1825], Paris, Charpentier, 1839.
- BRISSE Ildefonse-Léon (dit baron), *Les 366 Menus du Baron Brisse* [1868], Paris, E. Donnau, 1874.
- CADET DE GASSICOURT Charles-Louis, *Cours gastronomique, ou, Les diners de Manantville : ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*, Paris, Capelle et Renand, 1809.
- CAILLOT Antoine, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, Paris, Dauvin, 1827, t. I.
- CAREME Marie-Antoine, *L'Art de la cuisine française au XIX^e siècle*, Paris, l'Auteur, 1833, 2 vol.
- DESNOIRESTERRES Gustave Le Brissoys, *Grimod de La Reynière et son groupe : d'après des documents entièrement inédits* [1877], Genève, Slatkine reprints, 1971.
- DUMAS Alexandre, *Le Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1873.
- FAVRE Joseph (éd.), *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modifications de l'homme par l'alimentation*, avec une préface de Charles Monselet, Paris, Les libraires, 1889-1891.
- FOS Léon-Augustin-Fortuné de, *Gastronomiana, proverbes, aphorismes, préceptes et anecdotes en vers*, précédés de notes relatives à l'histoire de la table, par Georges d'Heylli, Paris, Rouquette, 1870.
- GRIMOD DE LA REYNIERE Alexandre-Balthazar-Laurent, *Le Censeur dramatique, ou journal des principaux théâtres de Paris et des départements, par une société de gens-de-lettres*, Paris, Desenne, Petit, Bailly, 1797-1798, 4 t.
- , *L'Alambic littéraire, ou analyses raisonnées d'un grand nombre d'ouvrages publiés récemment*, Chez L'Auteur, 1803.
- , *Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux et des éléments de politesse par l'auteur de l'Almanach des gourmands*, Paris, Capelle et Renand, 1808.
- , *Revue des comédiens ou critique raisonnée de tous les acteurs, danseurs et mimes de la capitale*, Paris, Chez Favre, 1808.
- , *L'Almanach des gourmands* [1803-1812] (Jean-Claude Bonnet éd.), Chartres, Menu Fretin, 2012.
- GRIMOD DE LA REYNIERE Alexandre-Balthazar-Laurent, CADET DE GASSICOURT Charles-Louis, *Le Gastronomes français, ou L'art de bien vivre, par les anciens auteurs du*

- Journal des gourmands*, MM. G. D. L. R***, D. D***, Gastermann, G***, Clytophon, Charles Sartrouville C. L. C***, C***, Marie de Saint-Ursin, B*** etc. : *Ouvrage mis en ordre, accompagné de notes, de dissertations et d'observations par M. C****, Paris, Charles-Béchet, 1828.
- MONSELET Charles, *Les originaux du siècle dernier : les oubliés et les dédaignés*, Paris, M. Lévy frères, 1864.
- RAISSON Horace, *Code gourmand, Manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre* [1827], Bruxelles, Librairie Aug. Wahlen – Imprimerie de la Cour, 1828 (quatrième édition, revue et augmentée).
- , *Code du littérateur et du journaliste*, Paris, L'Huillier, 1829.
- VICAIRE Gabriel, *Bibliographie gastronomique* [1890], Genève-Paris, Slatkine reprints, 1993.

2. Physiologie et philosophie de l'estomac

- BORDEU Théophile de, *Recherches sur les maladies chroniques et Analyse médicale du sang* [1775], Paris, Gabon, 1800.
- BOUCHARD Charles, *Leçons sur les maladies par ralentissement de la nutrition*, Paris, Librairie F. Savy, 1890.
- BROUSSAIS François-Joseph-Victor, *Traité de physiologie appliquée à la pathologie*, Paris, Melle, Delaunay, 1822.
- CABANIS Pierre-Jean-Georges, *Du degré de certitude de la médecine* [1797], Genève et Paris, éd. Champion-Slatkine et éd. de la Cité des sciences et de l'industrie, 1989.
- , *Rapport du physique et du moral de l'homme* [1802], Paris, Masson et fils, 1867.
- DASTRE Albert, « Les Membres et l'estomac. La fable et la physiologie », *La Revue des Deux Mondes*, 1900, t. 162, p. 214-227.
- DESCHANEL Émile, *Physiologie des écrivains et des artistes ou essai de critique naturelle*, Hachette et C^{ie}, 1864.
- ESQUIROL Jean-Étienne, *Des maladies mentales*, Paris, J. B. Baillière, 1838, 2 t.
- FLEURY Maurice de, *Introduction à la médecine de l'esprit*, Paris, Félix Alcan, 1897.
- FOURIER Charles, *Le Nouveau monde industriel et sociétaire*, Paris, Bossante Père-P. Mongié aîné, 1829.
- , *Le Nouveau Monde amoureux* [1967], éd. S. Debout-Oleszkiewicz, Genève, Slatkine, 1979.
- GOURAUD Henri, « Illustrations scientifiques – Broussais », *La Revue des Deux Mondes*, 1839, t. 18, p. 316-357.
- GUARDIA Joseph-Michel, *La Médecine à travers les siècles : histoire-philosophie*, Paris, Baillière, 1865.
- LAURENT Émile, *La Poésie décadente devant la science psychiatrique*, Paris, Alexandre Maloine, 1897.
- LOMBARD Léandre-Moïse, *Le Cuisinier et le médecin*, Paris, L. Curmer, 1855.
- MACE Jean, *Histoire d'une bouchée de pain*, Paris, J. Hetzel, coll. « Bibliothèque d'éducation et de récréation », 1865.
- , *Les Serviteurs de l'estomac, pour faire suite à L'Histoire d'une bouchée de pain*, Paris, J. Hetzel, coll. « Bibliothèque d'éducation et de récréation », 1875.
- MONIN Ernest, *L'Hygiène de l'Estomac. Guide pratique de l'alimentation*, avec une préface de Théodore Banville, Paris, O. Doin, s.d.

- NORDAU Max, *Dégénérescence*, Paris, Félix Alcan, 1894, 2 t.
 ———, *Psycho-physiologie du génie et du talent*, Paris, Félix Alcan, 1897.
 REVEILLE-PARISE Joseph-Henri, *Physiologie et hygiène des hommes livrés aux travaux de l'esprit* [1834], Paris, Baillière, 1881.
 SEURE Jules, *Dyspepsie et dyspeptiques, étude pratique sur les maladies de l'estomac et des organes digestifs dans leurs rapports avec la dyspepsie, traitement alimentaire, médication proprement dite*, Paris, A. Coccoz, 1885.
 TISSOT André, *De la santé des gens de lettres* [1766], Paris, Baillière, 1826.

3. Presse, chroniques, témoignages

3.1. « Petite presse » : principaux journaux consultés

- Le Gastronomiste, journal universel du goût, rédigé par une société d'hommes de bouche et d'hommes de lettres*, 14 mars 1830-18 août 1831.
La Gastronomie, Revue de l'art culinaire ancien et moderne, 6 octobre 1839-29 décembre 1840.
La Table, journal culinaire, 13 juin 1844-18 mai 1845.
L'Entracte du gastronomiste, 30 novembre-28 décembre 1851.
L'Entremets du gastronomiste, 1^{er} janvier 1852-5 juin 1852.
Le Gourmet, journal des intérêts gastronomiques, 21 février 1858-1^{er} août 1858.
La Salle à manger. Chronique de la table par des gourmets littéraires et des maîtres de bouche, 1^{er} juin 1864-1^{er} septembre 1866.

3.2. Chroniques, témoignages

- ANACHARSIS D., *Épître d'un ventru à son estomac, suivie d'une Ode à la patrie*, Paris, Ladvocat, 1822.
 ARAGO Jacques, *Comme on dîne à Paris*, Paris, Berquet et Pétiou, 1842.
 BALZAC Honoré de, « Nouvelle théorie du déjeuner », *La Mode*, 29 mai 1830, recueilli dans *Œuvres Diverses*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1996, t. 2, p. 762-768.
 [BALZAC] Honoré de, « Physiologie gastronomique », *La Silhouette*, 15 août 1830.
 BARBEY D'AUREVILLY Jules, « Les Dîners littéraires », *Le Réveil*, 9 janvier 1858, dans *Œuvre critique*, VI, Paris, Les Belles Lettres, 2014, p. 919-924.
 ———, « L'Assommoir par M. Émile Zola », *Le Constitutionnel*, 29 janvier 1877.
 ———, « La littérature qui mange », dans *Les Ridicules du Temps* [1883], Paris, Phénix éditions, 1999.
 ———, *Lettres de J. Barbey d'Aurevilly à Trebutien* [26 février 1845], Paris, A. Blaiziot éd., 1908.
 BRIFFAULT Eugène, « Le viveur », dans *Les Français peints par eux-mêmes*, Paris, Léon Curmer éd., 1840, t. I, p. 365-373.
 BRUNETIERE Ferdinand, « François Rabelais », *La Revue des Deux Mondes*, août 1900.
 CUVILLIER-FLEURY Alfred-Auguste, « M. Eugène Sue. Le Morne-au-Diable ou l'Aventurier », *Journal des débats*, 14 juin 1842.
 DE LA BEDOLLIÈRE Émile, « Les contrariétés d'un Crocodile », dans *Vie privée et publique des animaux*, Paris, Hetzel, 1867.
 DUMAS Alexandre, « Lettres sur la cuisine », *Le Petit journal*, 7-8 décembre 1863.
 FLAUBERT Gustave, *Correspondance* (Jean Bruneau et Yvan Leclerc éd.), Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », 1973-2007, 5 vol.

- , *Rabelais*, dans *Œuvres de jeunesse inédites*, Paris, Louis Conard, 1910, t. II.
- FRANCE Anatole, *Le Génie latin*, Paris, A. Lemerre, 1913.
- GAUTIER Théophile, « Les littérateurs obèses », *Le Figaro*, 24 octobre 1836.
- GONCOURT Edmond et Jules de, *Journal. Mémoires de la vie littéraire*, Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 1989, 3 t.
- GOUDEAU Émile, *Paris qui consomme : tableaux de Paris*, Paris, Henri Beraldi, 1893.
- GOZLAN Léon, *Balzac en pantoufles* [1856], Paris, Maisonneuve et Larose, 2001.
- HUART Louis, *Museum parisien. Histoire physiologique, pittoresque, philosophique et grotesque de toutes les bêtes curieuses de Paris et de la banlieue, pour faire suite à toutes les éditions des œuvres de M. de Buffon*, Paris, Beauger et Cie, 1841.
- HUYSMANS Joris-Karl, *L'Art moderne* [1883], Paris, Stock 1902.
- , *De tout*, Paris, Stock, 1902.
- LIMAYRAC Paul « Du roman actuel et de nos romanciers », *La Revue des deux mondes*, 11, 1845.
- MAUPASSANT Guy de, « Amoureux et primeurs », *Le Gaulois*, 30 mars 1881.
- , « La Vie d'un paysagiste » [*Gil Blas*, 28 septembre 1886], dans *Œuvres posthumes*, Paris, Louis Conard, 1930, t. II.
- MIRECOURT Eugène de, *Les Contemporains*, n° 3, Paris, J.-P. Roret et C^{ie}, 1854.
- NOX, « Les omelettes de M. de Girardin », *La Lune*, 30 septembre 1866.
- POMMIER Amédée, « Les trafiquants littéraires », *La Revue des deux mondes*, 4, 1844.
- RICHARD Jules, « Chronique de Paris – Un menu du baron de Girardin », *Le Figaro*, 26 septembre 1867.
- ROMAND Hippolyte, « Poètes et romanciers modernes de la France. IX. Alexandre Dumas », *Revue des deux mondes*, 15 janvier 1834.
- SAINTE-BEUVE Charles-Augustin, « De la littérature industrielle », *Revue des Deux Mondes*, 1^{er} septembre 1839.
- TAMPON Colin, « Gendeletra morbus », *Le Figaro. Supplément littéraire du dimanche*, 5 juillet 1890.
- UZANNE Octave, *Le miroir du monde : notes et sensations de la vie pittoresque*, Paris, Maison Quantin, 1888.
- WEILL Alexandre, « La politique et la littérature. Le feuilleton et la Chambre », *La Démocratie pacifique*, 11 avril 1847.
- ZOLA Émile, « L'argent dans la littérature », dans *Le Roman expérimental*, Paris, Charpentier, 1881.
- , « Les droits du romancier », *Le Figaro*, 6 juin 1896.

4. Œuvres littéraires

- BALZAC, Honoré de, *Falturne* [1820], Paris, Corti, 1950.
- , *Gobseck* [1830], Paris, Flammarion, coll. « GF », 1984.
- , « L'Auberge rouge » [1831], dans *Nouvelles et contes, I, 1820-1832*, Paris, Gallimard, coll. « Quarto », 2005.
- , *La Peau de chagrin* [1831], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 1974.
- , *Cent contes drolatiques* [1832], dans *Nouvelles et contes, I, 1820-1832*, Paris, Gallimard, coll. « Quarto », 2005.

- , *La Rabouilleuse* [1842], dans *La Comédie humaine*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », t. IV, 1976.
- , *Le Lys dans la vallée* [1844], Paris, Le Livre de Poche, 1995.
- , *Les Paysans* [1884], dans *La Comédie humaine*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque de la Pléiade », t. IX, 1978.
- , *Le Cousin Pons* [1847], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 1973.
- BANVILLE Théodore de, *Odes funambulesques*, Alençon, Poulet-Malassis, 1857.
- BARBEY D'AUREVILLY Jules, *Les Diaboliques* [1874], Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1973.
- , *Une histoire sans nom* [1882], Paris, Flammarion, coll. « GF », 1990.
- BERCHOUX Joseph, *La Gastronomie ou l'homme des champs à table, pour servir de suite à l'Homme des champs" par J. Delille* [1802], Paris, Chez Giguet et Michaud, 1803.
- BOUSSENARD Louis, *À travers l'Australie. Les Dix millions de l'Opossum Rouge*, Paris, M. Dreyfous, 1879.
- , *Aux antipodes*, Paris, C. Marpon et E. Flammarion, 1890.
- CABANON Émile, *Un roman pour les cuisinières*, Paris, E. Renduel, 1834.
- CHAMPFLEURY, *Les Souffrances du professeur Delteil*, Paris, Michel Lévy frères, 1857.
- COURCY Frédéric de, LASSAGNE Hippolyte, *Le Restaurant ou le quart d'heure de Rabelais*, Paris, théâtre du Vaudeville, 12 juin 1828.
- DANZEL (professeur), *La Stomaciade. Poème héroï-comique en quatre chants, par le professeur Danzel, de la Société d'Émulation d'Abbeville et de l'Union antipiratique de l'Allemagne, dédié aux quatre règnes de la nature*, Paris, Chez les Libraires qui tiennent des nouveautés, 1821.
- EELHOUD Georges, *La Nouvelle Carthage* [1888], dans *La Belgique fin de siècle* (Paul Gorceix éd.), Bruxelles, Éditions complexe, 1997.
- FLAUBERT Gustave, *Madame Bovary*, Paris, GF Flammarion, 2014.
- , *Salammô* [1862], Paris, Flammarion, coll. « GF », 2001 (Gisèle Séginger éd.).
- GAUTIER Théophile, *Œuvres*, Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 1995 (Paolo Tortonese éd.).
- GOURIET Jean-Baptiste, *Antigastronomie ou l'homme de ville sortant de table, poème en IV chants. Manuscrit trouvé dans un pâté et augmenté de remarques importantes*, Paris, Chez Hubert et C^e, 1806.
- HUGO Victor, *Œuvres complètes. William Shakespeare, post-scriptum de ma vie*, Paris, Albin Michel, 1937, t. 2.
- HUYSMANS Joris-Karl, *Le Drageoir à épices*, Paris, E. Dentu, 1874
- , *À vau-l'eau* [1882], dans *Nouvelles*, Paris, Flammarion, coll. « GF », 2007.
- , *À rebours* [éd. de 1929], Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1977.
- , *Là-bas* [1891], Paris, Garnier-Flammarion, coll. « GF », 1978.
- , *En route*, Paris, Tresse et Stock, 1895.
- , *La Cathédrale*, Paris, Stock, 1898.
- , *De tout*, Paris, Stock, 1902.
- LABICHE Eugène, *Un garçon de chez Véry*, Paris, Michel-Lévy frères, 1850.
- LE PREVOST D'IRAY Chrétien-Siméon, *Le Quart-d'heure de Rabelais, comédie en 1 acte, en prose, mêlée de vaudevilles*, Paris, théâtre du Vaudeville, 14 janvier 1799.

- LE ROY Eugène, *Le Moulin du Frau* [1890], Romorantin, Marivole, coll. « Terroirs classiques », 2014.
- , *Jacquon le Croquant* [1899], Paris, Calman Lévy, 1900.
- LERUE Jules-Adrien de, *La Gastronomie*, Rouen, E. Cagniard, 1886.
- MAUPASSANT Guy de, « Magnétisme », *Gil Blas*, 5 avril 1882.
- , « Le Vieux », dans *Contes du jour et de la nuit* [1884], Paris, Gallimard, coll. « Folio classique », 1984.
- , *Le Rosier de madame Husson*, Paris, Quantin, 1888.
- MIRBEAU Octave, *Le Jardin des supplices* [1899], Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1991.
- NOIR Louis, *Le secret du dompteur : grand roman d'aventures*, Paris, Librairie des publications à 5 centimes, 1883.
- OZANNE Achille, *Poésies gourmandes, recettes culinaires en vers* [1887], Paris, Lacam, 1900.
- VERNE Jules, *Le Quart d'heure de Rabelais* [1848], dans Jules Verne, *Théâtre inédit* (Christian Robin éd.), Paris, Le Cherche Midi, 2005.
- , *Les Enfants du capitaine Grant* [1868], Paris, Hetzel, 1893.
- , *L'Étoile du Sud, le Pays des diamants*, Paris, Hetzel, 1884.
- , *L'Île à hélices* [1895], Paris, Hachette, 1916.
- VIBERT Paul (Théodore Vibert fils), « La vie chimique de l'avenir », *Pour lire en automobile. Nouvelles fantastiques*, Paris-Nancy, Berger-Levrault, 1901.
- ZOLA Émile, *La Curée* [1872], Paris, Gallimard, coll. « Folio classique », 1981.
- , *Le Ventre de Paris* [1873], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 2002.
- , *Son Excellence Eugène Rougon* [1876], Paris, Le Livre de Poche, 2003.
- , *L'Assommoir* [1877], Paris, Gallimard, coll. « Folio classique », 1978.
- , *Pot-bouille* [1882], Paris, Flammarion, coll. « GF », 1979.
- , *Au bonheur des dames* [1883], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 1980.
- , *Germinal* [1885], Paris, Le Livre de Poche, 2000.
- , *L'Œuvre* [1886], Paris, Gallimard, coll. « Folio Classique », 1983.

ŒUVRES DES XX^e ET XXI^e SIÈCLES

1. Histoire de la gastronomie / histoire politique

- ALBERT Jean-Marc, *Aux tables du pouvoir. Des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, Armand Colin, 2009.
- ARON Jean-Paul, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, coll. « Cahiers des Annales », 25, 1967.
- , *Le Mangeur du 19^e siècle. Une folie bourgeoise : la nourriture*, Paris, Robert Laffont, 1973.
- BONNET Jean-Claude, « Carême ou les derniers feux de la cuisine décorative », *Romantisme*, 1977, n^o 17, p. 23-43.
- (éd.), *Écrits gastronomiques. Almanach des gourmands (Première année : 1803) suivi de Manuel des Amphitryons (1808) par Grimod de la Reynière* [1978], Paris, U.G.E., coll. « Bibliothèques 10/18 », 1997.

- , *La Gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830)*, Paris, Librairie Générale Française, coll. « Le Livre de Poche », 2015.
- BOUCHET Thomas, *Les Fruits défendus. Socialismes et sensualité du XIX^e siècle à nos jours*, Paris, Sotck, 2014.
- BRUEGEL Martin, LAURIOUX Bruno, *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, coll. « Littératures », 2002.
- COURTINE Robert J., *La Gastronomie*, Paris, PUF, coll. « Que sais-je ? », 1970.
- CSERGO Julia, « Nostalgies du terroir », dans Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, revue Autrement, coll. « Mutations/Mangeurs », 1995.
- , « L'émergence des cuisines régionales », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (éds), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996
- , « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France 19^e-début 20^e siècle », *In Situ* [En ligne], 15 | 2011.
- D'ALMEIDA-TOPOR Hélène, *Le Goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, coll. « L'histoire à l'œuvre », 2006.
- DROUARD Alain, « La science de gueule », dans *La gourmandise. Délices d'un péché* (Catherine N'Diaye dir.), Paris, Autrement, coll. « Mutations/Mangeurs », n^o 140, 1993, 185 p. 148-159.
- , *Histoire des cuisiniers en France. XIX^e-XX^e siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2004.
- , *Le Mythe gastronomique français*, Paris, CNRS Éditions, coll. « Histoire », 2010.
- LEVEL Brigitte, *À travers deux siècles, le Caveau, société bachique et chantante, 1726-1939*, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, Paris 1988.
- MAC DONOGH Giles, *Brillat-Savarin, juge des gourmandises* [1992], Paris, l'Arganier, 2006.
- MEYZIE Philippe, *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire XVI^e s.-XIX^e s.*, Paris, Armand Colin, coll. « U », 2010.
- MUHLSTEIN Anka, *Garçon, un cent d'huîtres ! Balzac et la table*, Paris, Odile Jacob, 2010.
- ORY Pascal, *Le Discours gastronomique français, des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, coll. « Archives », 1998.
- , « Brillat-Savarin dans l'histoire culturelle de son temps », *Gastronomie et identité culturelle française* (Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard éd.), Paris, Nouveau monde édition, 2007, p. 39-50.
- QUELLIER Florent, *La table des français. Une histoire culturelle (XVI^e-XIX^e siècle)* [2007], Presses universitaires de Rennes-Presses universitaires François-Rabelais, 2013.
- REVEL Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Plon, 1995.
- ROWLEY Anthony, *Une histoire mondiale de la table. Stratégies de bouche*, Paris, Odile Jacob, coll. « Poches », 2006.
- WEISS Allen S., *Feast and folly. Cuisine, Intoxication, and the Poetics of the Sublime*, State University of New York Press, 2002

2. Philosophie, sociologie, médecine

- BACHELARD Gaston, *La Formation de l'esprit scientifique, Contribution à une psychanalyse de la connaissance objective*, Paris, Vrin, 1986.
- BERNARDINI Jean-Marc, *Le Darwinisme social en France (1859-1918). Fascination et rejet d'une idéologie*, Paris, CNRS Éditions, 1997.
- BUC Philippe, *L'Ambiguïté du Livre. Prince, pouvoir, et peuple dans les commentaires de la Bible au Moyen Âge*, Paris, Beauchesne Éditeur, 1994.
- CANGUILHEM Georges, *Idéologie et rationalité dans les sciences de la vie*, Paris, Vrin, 1977.
- CSERGO Julia, « Quand l'obésité des gourmands devient une maladie de civilisation. Le discours médical 1850-1930 », dans *Trop gros ? L'obésité et ses représentations*, (Julia Csergo dir.), Paris, Autrement, coll. « Mutations », n° 254, 2009, p. 14-29.
- DESMARS Bernard, « Festins harmoniens ou réunions militantes ? Les banquets phalanstériens de 1838 à 1849 », *Romantisme* (« Les Banquets »), Paris, Armand Colin, 2007, n°137, p. 25-36.
- DESROCHE Henri, « Sociologie religieuse et liturgie sociale dans l'œuvre de Charles Fourier », *Archives des sciences sociales des religions*, n° 33, 1972.
- DURIF-BRUCKERT Christine, *La Nourriture et nous. Corps imaginaire et normes sociales*, Paris, Armand Colin, 2007.
- FISCHLER Claude, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, coll. « Points », [1990], 1993.
- GAUCHET Marcel, SWAIN Gladys, *La Pratique de l'esprit humain*, Paris, Gallimard, coll. « NRF », 1980.
- JAUSS Hans Robert, *Pour une esthétique de la réception*, Paris, Gallimard, 1978.
- KANTOROWICZ Ernst, *Les Deux corps du roi* [1957], Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des histoires », 1989.
- LE BRETON David, *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006.
- MARENCO Claudine, *Manières de table, modèles de mœurs, 17^{ème} -20^{ème} siècle*, Cachan, Éditions de l'ENS-Cachan, 1992.
- PARKHURST FERGUSON Priscilla, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago and London, The University of Chicago Press, 2004.
- PIGEAUD Jackie, « La mélancolie des psychiatres. Esquirol : De la lypémanie ou mélancolie », *Mélancolie : génie et folie en Occident*, (Jean Clair dir.), Paris, Réunion des musées nationaux/Gallimard, 2005, p. 386-397.
- VIGARELLO Georges, *Les Métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité*, Paris, Seuil, 2010.
- WEBER Eugen, *La Fin des terroirs. La Modernisation de la France rurale, 1870-1914*, Paris, Fayard, 1983.

3. Études littéraires

- AMOSSY Ruth, « L'esthétique du grotesque dans *Le Cousin Pons* », *Balzac et « Les Parents Pauvres »* (Françoise van Rossum-Guyon et Michel van Brederode éd.), Paris, CDU/Sedes, 1981, p. 135-145.
- ARON Paul (éd.), *Les Mots de la faim : les écrivains et la nourriture*, *Textyles*, Revue des lettres belge de langue française, n°23, 2003.
- AUBIN Marie-Christine, « Le système de l'alimentation chez Balzac », *L'Année balzacienne*, PUF, 1997, p. 171-191.
- BANCQUART Marie-Claire, *Fin de siècle gourmande, 1880-1900*, Paris, PUF, coll. « Perspectives littéraires », 2001.
- BARBERIS Pierre, *Mythes balzaciens*, Paris, Armand Colin, coll. « Études Romantiques », 1972.

- BARGUES ROLLINS Yvonne, « *Le Ventre de Paris* de Zola : Il y a eu un mort dans la cuisine », *Nineteenth-Century French Studies*, vol. 30, n° 1 & 2, automne-hiver 2001-2002, p. 92-106.
- BARTHES Roland, « Lecture de Brillat-Savarin », *Le Bruissement de la langue*, Paris, Seuil, « Points Essais », 1984.
- BAUDRIER Andrée-Jeanne (éd.), *Nourritures et écriture*, Nice, Université de Nice, 2 t., 1999-2000.
- BAUDRY Marie, *Lectrices romanesques. Représentations et théorie de la lecture aux XIX^e et XX^e siècles*, Paris, Classiques Garnier, 2014.
- BECKER Colette, « Zola, un critique gourmet », dans *La Cuisine de l'œuvre* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 171-184.
- BECKER Karin, LEPLATRE Olivier (éd.), *Écritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique*, Francfort, Peter Lang, 2007.
- BECKER Karin, « "On ne dîne pas aussi luxueusement en province qu'à Paris, mais on y dîne mieux". L'éloge ambivalent des cuisines régionales dans le roman français du XIX^e siècle », dans *Gastronomie et identité culturelle française : Discours et représentations (XIX^e -XXI^e siècles)* (Françoise Hache-Bissette, et Denis Saillard éd.). Paris, Nouveau Monde, 2007, p. 89-104.
- , « L'embonpoint du bourgeois gourmand dans la littérature française du XIX^e siècle », dans *Trop gros ? L'obésité et ses représentations* (Julia Csergo dir.), Paris, Autrement, coll. « Mutations », n° 254, 2009, p. 62-74.
- , *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, Orléans, Éditions Paradigmes, 2017.
- BEM Jeanne, « Modernité de Salammbô », *Littérature*, n°40, 1980, p. 18-31.
- BENDER Niklas, *La Lutte des paradigmes. La littérature entre histoire, biologie et médecine (Flaubert, Zola, Fontane)*, Amsterdam-New York, Rodopi, coll. « Faux titre », 2010.
- BERTHELOT Sandrine, « Du barbare antique au primitif moderne : l'inscription paradoxale du sublime dans l'œuvre de Flaubert de *Salammbô* à *Un cœur simple* », dans *Discours sur le primitif* (Fiona McIntosh-Varjabédian éd.), Édition du Conseil Scientifique de l'Université Lille-3, 2002, p. 83-94.
- BESSE Laurence, « "Le feu aux graisses" : la chair sarcastique dans *Le Ventre de Paris* », *Romantisme*, 1996, n° 91, p. 35-42.
- BIZUB Edward, *Proust et le moi divisé*, Genève, Droz, 2006.
- BONNET Gilles, *L'Écriture comique de Joris-Karl Huysmans*, Paris, Honoré Champion, coll. « Romantisme et modernité », 2003.
- BONNIN-PONNIER Joëlle, *Le Restaurant dans le roman naturaliste*, Paris, Honoré Champion, 2002.
- , *Les Goncourt à table*, Paris, L'Harmattan, 2010.
- , « La faim dans l'œuvre de Maupassant », dans *La Cuisine de l'œuvre* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 217-228.
- BORDERIE Régine, « Le corps de la philosophie : "la peau de chagrin" », *L'Année balzacienne*, 2001, n° 2, p. 199-219.
- BORIE Jean, *Huysmans, le Diable, le célibataire et Dieu*, Paris, Grasset, 1991.
- BOUVIER Agnès, « Jéhovah égale Moloch : une lecture "antireligieuse" de Salammbô », *Romantisme*, 2007, n° 136, p. 109-120.
- , « Moloch en expansion », *Flaubert*, 1 | 2009. URL : <http://flaubert.revues.org/384>

- BOWMAN Frank Paul, « Symbole et désymbolisation » dans *Romantisme*, 1985, n° 50, p. 53-60.
- BRIX Michel, « Balzac et l'héritage de Rabelais », *Revue d'histoire littéraire de la France*, 2002 / 5 Vol. 102, p. 829-842.
- BRUNET François, « Articles critiques de Théophile Gautier sur le théâtre de Labiche », *Belphégor: Littérature Populaire et Culture Médiatique*, volume 8, n° 1, novembre 2008, http://dalspace.library.dal.ca/bitstream/handle/10222/47762/08_01_brunet_gautie_fr_cont.pdf?sequence=1
- BUTOR Michel, *Improvisations sur Flaubert*, Paris, Le Sphinx, 1984.
- CABANES Jean-Louis, *Le Corps et la maladie dans les récits réalistes*, Paris, Klincksieck, 2 t. 1991.
- , « La parole copieuse », dans *La Cuisine de l'œuvre. Regards d'artistes et d'écrivains au XIX^e siècle* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 51-62.
- CAMPARIO Jean-François, « Monet/Maupassant, Etretat – 1885 : ces Horribles travailleurs du réel », *Revue d'histoire littéraire de la France*, 2003/1, vol. 103, p. 93-110.
- CASTEX Pierre-Georges, « Balzac et Brillat-Savarin », *L'Année balzacienne*, 1979, p. 7-14.
- CHELEBOURG Christian, *Jules Verne, l'œil et le ventre. Une poétique du sujet*, Paris-Caen, Lettres modernes Minard, coll. « Bibliothèque des lettres modernes », n° 41, 1999.
- CHEVE Joëlle, « Pour une république diététique : le radicalisme alimentaire dans l'œuvre d'Eugène Le Roy », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^e Congrès d'Études Régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest, Peyssac, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2002, p. 383-400.
- CHEYNE Michelle S., « *Lettres sur la cuisine : Dumas père et la "gastrophisation" de la création littéraire française au XIX^e siècle* », dans *Gastronomie et identité culturelle française: Discours et représentations (XIX^e - XX^e siècles)* (Françoise Hache-Bissette, et Denis Saillard éd.). Paris, Nouveau Monde, 2007, p. 51-72.
- COTONI Marie-Hélène (éd.), *Le Roman et la nourriture*, Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté, 2003.
- DE BIASI Pierre Marc, « La collection Pons comme figure du problématique », dans *Balzac et Les Parents Pauvres* (Françoise van Rossum-Guyon et Michel van Brederode éd.), Paris, CDU/Sedes, 1981.
- DEFFOUX Léon, « Huysmans et Bloy à Lourps », *Bulletin de la société J.-K. Huysmans*, 1935, 12, p. 196-198.
- DESAN Philippe, « Gustavus Flaubertus Bourgeoisophobus ou Flaubert émule de Rabelais », dans *Le letture/la lettura di Flaubert*, (a cura di Liana Nissim), Milano, Monduzzi editore, « Quaderni di Acme », n° 42, p. 31-46.
- DESBUISSONS Frédéric, « Les couleurs de l'alimentation : la peinture française au prisme de la nourriture, 1860-1880 », dans *La Cuisine de l'œuvre* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 185-202.
- DE VIVEIROS Geneviève, « Du roman-feuilleton au "roman-feuilleté" : Alexandre Dumas ou le triomphe du fast-food littéraire », dans *La consommation littéraire*,

- DIJKSTRA Bram, *Les Idoles de la perversité. Figures de la femme fatale dans la culture fin de siècle*, Paris, Seuil, 1992 [*Idols of Perversity*, New York, Oxford University Press, 1986].
- DJOURACHKOVITCH Amélie, LECLERC Yvan (éds), *Province-Paris. Topographie littéraire du XIX^e siècle*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, 2000.
- DUCREY Guy, « L'homme de lettres, ce parasite... », dans *Figures du parasite* (Myriam Roman, Anne Tomiche éd.), Clermond Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, 2001, p. 203-221.
- DUMASY Lise, *La Querelle du roman-feuilleton : littérature, presse et politique, un débat précurseur (1836-1848)*, Grenoble, Ellug, 1999.
- FAURE Alain, *Paris Carême-Prenant. Du carnaval à Paris au XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 1978.
- FIX Florence (éd.), *Manger et être mangé. L'alimentation et ses récits*, Paris, Orizons, 2016.
- FONTAN Auguste, « J.-K. Huysmans et la gastronomie », *La Nouvelle revue*, septembre 1936, p. 22-38.
- FORTASSIER Rose, « Sur Brillat-Savarin et de l'alimentation dans la génération », *L'Année balzacienne*, 1968, p. 105-119.
- FOUGERE Marie-Ange, *Le Rire de Rabelais au XIX^e siècle. Histoire d'un malentendu*, Dijon, EUD, coll. « Écritures », 2009.
- FRAPPIER-MAZUR Lucienne, *L'Expression métaphorique dans la « Comédie humaine »*, Paris, Klincksieck, 1976.
- GAILLARD Françoise, « Les Dieux ont faim, les Dieux ont soif. Flaubert ou le sacrifice sans sacré », dans *Voir, croire, savoir. Les épistémologies de la création chez Gustave Flaubert* (Pierre-Marc de Biasi, Anne Herchsberg Pierrot, Barbara Vinken éd.), Berlin/Munchen/Boston, De Gruyter, 2015, p. 263-278.
- GAUTSCHI-Lanz Catherine, *Le Roman à table. Nourritures et repas imaginaires dans le roman français (1850-1900)*, Genève, Slatkine Erudition, 2006.
- GLAUDES Pierre, *La Peau de chagrin d'Honoré de Balzac*, Paris, Gallimard, coll. « Foliothèque », 2003.
- GOUGELMANN Stéphane, « Une société d'écornifleurs. Le personnage du pique-assiette au XIX^e siècle », dans *La Cuisine de l'œuvre. Regards d'artistes et d'écrivains au XIX^e siècle* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 129-143.
- GOUTALAND Carine, *À table : fonctions et représentations du repas dans la littérature naturaliste*, thèse de doctorat, Université Lumière-Lyon II, 2012.
- GRAUBY Françoise, *Le Corps de l'artiste*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 2001.
- JEANNERET Michel, « Quand la fable se met à table. Nourriture et structure narrative dans *Le Quart Livre* » [1983], *Le Défi des signes : Rabelais et la crise de l'interprétation à la Renaissance*, Orléans, Paradigme, 1994.
- , *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.
- KALAI Sándor, « "Tout n'est que série, succession, suite et feuilleton ici-bas" », *CONTEXTES* [En ligne], 10 | 2012, URL : <http://contextes.revues.org/4910>.
- KALIFA Dominique, REGNIER Philippe, THERENTY Marie-Ève, VAILLANT Alain, *La Civilisation du journal. Une histoire de la presse française au XIX^e siècle*, Paris, Nouveau Monde éditions, coll. « Opus magnum », 2011.

- LACOSTE Francis, « Eugène Le Roy relu dans les années 40 », dans Joëlle Chevé et Francis Lacoste, *Le Roman et la Région. Actes du colloque de Périgueux, 19-21 janvier 2007*, Périgueux, La Lauze, 2009, p. 23-33.
- LAFORGE François, « *Salammbô*, les mythes et la Révolution », *RHLF*, févr. 1985, p. 26-40.
- LECUYER Maurice, *Balzac et Rabelais*, Société d'édition « Les Belles Lettres », 1956.
- LEDUC ADINE Jean-Pierre, « Le vocabulaire de la critique d'art en 1866 ou "les cuisines des beaux-arts" », *Les Cahiers Naturalistes*, n° 54, 1980, p. 138-153.
- LESTRINGANT Franck, *Le Cannibale. Grandeur et décadence*, Paris, Perrin, 1994.
- LETOURNEUX Matthieu, *Le Roman d'aventures (1870-1930)*, Limoges, Pulim, 2010.
- LORANT André, *Les Parents pauvres d'Honoré de Balzac, étude historique et critique*, Genève, Droz, 1967, t. 1.
- LE YAOUANC Moïse, *Nosographie de l'humanité balzacienne*, Paris, Librairie Maloine, 1959.
- LLOYD Christopher, « *À van-l'eau* : le monde indigeste du naturalisme », *Bulletin de la Société Joris-Karl Huysmans*, n° 32, 1956.
- LYON-CAEN Boris, « Du sérieux à l'essai : lecture du *Code des gens honnêtes* (Balzac) », *Romantisme*, n° 164, 2014, p. 41-49.
- MARCHAL Hugues, « Physiologie et théorie littéraire », *Fabula / Les colloques, Paul Valéry et l'idée de littérature*, URL : <http://www.fabula.org/colloques/document1416.php>
- MARCHAL Hugues (dir.), *Muses et ptérodactyles. La poésie de la science de Chénier à Rimbaud*, Paris, Seuil, 2013.
- MARQUER Bertrand, « De l'épigastre au ventre : *œconomia animale* et économie du corps social », *Romantisme*, n° 154, 2011, p. 53-64.
- , « L'art de passer à table : une mise en fiction du politique au XIX^e siècle », dans *Les Fables du politique des Lumières à nos jours* (Romuald Fonkoua, Pierre Hartmann, Éléonore Reverzy éd.), Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2012, p. 357-370.
- , « Portrait de l'artiste en dyspeptique », dans *La Cuisine de l'œuvre. Regards d'artistes et d'écrivains au XIX^e siècle* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 63-75.
- , « *Masticat ridendo mores* : Flaubert et le comique physiologique », *Revue Flaubert*, n° 13, 2013, « Les dossiers documentaires de *Bouvard et Pécuchet* », numéro dirigé par Stéphanie Dord-Crouslé (<http://flaubert.univ-rouen.fr/revue/article.php?id=125>)
- MENARD Sophie, « L'Empire de la cuisine chez Zola : ethnocritique de *La Conquête de Plassans* », dans *La Cuisine de l'œuvre. Regards d'artistes et d'écrivains au XIX^e siècle* (Éléonore Reverzy et Bertrand Marquer éd.), Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 145-156.
- MODENESI Marco, « Le héros à table. *À van-l'eau* ou le piège gastronomique », *Études françaises*, 23, 3, 1987 (<http://id.erudit.org/iderudit/035728ar>)
- MONTANDON Alain, *La Cuisine de Théophile Gautier*, Paris, Éditions Alternatives, 2010.
- MORABITO Raffaele, « Images du banquet et de la convivialité dans la littérature italienne », dans *Lieux d'hospitalité. Hospices, hôpital, hostellerie* (Alain Montandon éd.), Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, coll. « Littératures », 2001, p. 431-444.

- NEEFS Jacques, « *Salammbô*, textes critiques », *Littérature*, n° 15, oct. 1974, p. 52-64.
- NIESS Robert J., « Zola et le capitalisme : le darwinisme social », *Les Cahiers naturalistes*, n° 54, 1980, p. 57-67.
- NOIRAY Jacques, *Le Romancier et la machine*, tome I (L'univers de Zola), Paris, José Corti, 1981.
- OTT Christine, « Diététique littéraire et poétique alimentaire chez Flaubert », dans *Nouvelles lectures de Flaubert. Recherches allemandes* (Jeanne Bem et Uwe Dethloff éd.), Tübingen, Gunter Narr Verlag, 2006, p. 9-26.
- PALACIO Jean de, « La coprolalie : mode et modèle de discours fin de siècle », *Fins de siècle. Terme, évolution, révolution ?* (Gwenhaël Ponnau éd.), Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, 1989, p. 253-261.
- , « *À rebours*, ou les leçons du rangement d'une bibliothèque », *Figures et formes de la décadence I*, Paris, Séguier, 1994.
- PAQUET Dominique, « Le dégoût chez Joris-Karl Huysmans », dans *Le Goûts dans tous ses états* (Michel Erman éd.), Peter Lang, 2009, p. 97-112.
- PETY Dominique, « Le personnage du collectionneur au XIX^e siècle : de l'excentrique à l'amateur distingué », *Romantisme*, 2001, n° 112, p. 71-81.
- PHILIPPOT Didier, *Vérité des choses, mensonge de l'Homme dans Madame Bovary de Flaubert. De la Nature au Narcisse*, Paris, Honoré Champion, 1997.
- PRZYBOS Julia, « Voyage du pessimisme et pessimisme du voyage », dans *Romantisme*, 1988, n° 61, p. 67-74.
- , *Les Aventures du corps masculin*, Paris, Corti, coll. « Les Essais », 2012.
- REVERZY Éléonore, *La Chair de l'idée : poétique de l'allégorie dans les « Rougon-Macquart »*, Genève, Droz, 2007.
- REVERZY Éléonore, MARQUER Bertrand, *La Cuisine de l'œuvre au XIX^e siècle : regards d'artistes et d'écrivains*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, « Configurations littéraires », 2013.
- RICHARD Jean-Pierre, *Littérature et sensation*, Paris, Le Seuil, 1954.
- , « Le texte et sa cuisine », *Microlectures*, Paris, Le Seuil, 1979.
- RIGOLI Juan, « Digérer sans le savoir », *Être et se connaître au XIX^e siècle*, Textes recueillis par John E. Jackson, Juan Rigoli et Daniel Sangsue, Genève, Metropolis, 2006.
- RIGOLOT François, *Les Langages de Rabelais* [1972], Genève, Droz, 2009.
- ROBERT Vincent, « Présentation », *Romantisme*, (« Les Banquets »), Armand Colin, 2007, n° 137.
- , *Le Temps des banquets. Politique et symbolique d'une génération (1818-1848)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010.
- ROLDAN Sébastien, article « Darwin, darwinisme », dans *Dictionnaire des naturalismes* (Colette Becker et Pierre-Jean Dufief éd.), Paris, Honoré Champion, à paraître.
- SCARPA Marie, *Le Carnaval des Halles. Une ethnocritique du « Ventre de Paris » de Zola*, Paris, CNRS éditions, 2000.
- SCHAPIRA Marie-Claude, « Notes et documents. Th. Gautier, l'orient et le "Gastronome" », *RHLF*, mars-avril 1970, p. 815-828.
- SCHUEREWEGEN Franc, « Muséum ou Croutéum ? Pons, Bouvard, Pécuchet et la collection », dans *Romantisme*, 1987, n°55, p. 41-54.
- SEGINGER Gisèle, « Désymbolisation et resymbolisation », dans *Flaubert. Les pouvoirs du mythe* (Pierre-Marc de Biasi, Anne Herchsberg Pierrot, Barbara Vinken), Paris, Éditions des archives contemporaines, 2014, p. 143-154.

- SEILLAN Jean-Marie, « Huysmans et la cène primitive. Le retour de l'archaïque dans la rêverie des ptomaines d'*En rade* », dans Yves Vadé (éd.), *Modernités 7* (« Le Retour de l'archaïque »), Bordeaux, P. U. Bordeaux, 1996, p. 71-92.
- , « Joris-Karl Huysmans ou le Salut par le ventre », dans *Nourritures et écriture II* (Marie-Hélène Cotoni éd.), Nice, Publications de la Faculté des Lettres, Arts et sciences humaines de Nice, n° 62, 2000, p. 121-130.
- , *Aux sources du roman colonial (1863-1914). L'Afrique à la fin du XIX^e siècle*, Paris, Karthala, 2006.
- SICOTTE Geneviève, *Le Festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans* [1999], Montréal, Liber, 2008.
- , « La chère et le verbe. Une critique gastronomique de l'œuvre de Huysmans », dans *Huysmans à côté et au-delà*, actes du colloque de Cerisy-la-Salle, Paris, Vrin, 2001.
- STAROBINSKI Jean, « Sur la chlorose », *Romantisme*, 1981, n°31, p. 113-130.
- , *L'Encre de la mélancolie*, Paris, Seuil, coll. « La librairie du XXI^e siècle », 2012.
- STEAD Evaghélia, *Le Monstre, le singe et le fœtus. Tératogonie et Décadence dans l'Europe fin-de-siècle*, Genève, Droz, 2004.
- STIENON Valérie, *La Littérature des physiologies. Sociopoétique d'un genre panoramique (1830-1845)*, Paris, Classiques Garnier, 2012.
- THELOT Jérôme, *Au commencement était la faim. Traité de l'intraitable*, Paris, Encre Marine, 2005.
- THERENTY Marie-Ève, VAILLANT Alain, *1836, l'an I de l'ère médiatique. Analyse littéraire et historique de La Presse de Girardin*, Paris, Nouveau Monde édition, 2001.
- THERENTY Marie-Ève, *Mosaïques. Être écrivain entre presse et roman (1829-1836)*, Paris, Honoré Champion, 2003.
- TOBIN Ronald W., « Qu'est-ce que la gastrocritique ? », *Dix-septième siècle*, P.U.F., 2002/4, p. 620-630.
- VAILLANT Alain, « Invention littéraire et culture médiatique au XIX^e siècle », dans *Culture de masse et culture médiatique en Europe et dans les Amériques (1860-1940)* (Jean-Yves Mollier, Jean-François Sirinelli et François Vallotton (éd.), Paris, PUF, 2006.
- , « La littérature ou le matérialisme en acte », *Un matérialisme balzacien ?* (Éric Bordas, Jacques-David Ebguy, Nicole Mozet dir.), Actes du séminaire « Balzac » de l'Université Paris Diderot – Paris 7 (année 2007-2008) et des journées d'études organisées les 30 et 31 mai 2008 [en ligne, 2011], <http://balzac.cerilac.univ-paris-diderot.fr/materialisme.html>
- VIERNE Simone (éd), *L'Imaginaire des nourritures*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 1989.
- VERNOIS Paul, *Le Roman rustique de George Sand à Ramuz. Ses tendances et son évolution (1860-1925)*, Paris, Nizet, 1962.
- VILCOT Jean-Pierre, *Huysmans et l'intimité protégée*, Paris, Minard, 1988.
- WENGER Alexandre, *La Fibre littéraire. Le discours médical sur la lecture au XVIII^e siècle*, Genève, Droz, 2007.
- , *Le Médecin et le philosophe. Théophile de Bordeu selon Diderot*, Paris, Hermann, coll. « Fictions pensantes », 2012.
- YON Jean-Claude, « Un vrai opéra-bouffe : manger chez Offenbach », *Gastronomie et identité culturelle française* (Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard éd.), Paris, Nouveau monde édition, 2007, p. 105-122.

INDEX

- AGRIPPA Ménénus, 37, 48, 160
ALBERT, Jean-Marc, 14, 17
AMOSSY, Ruth, 121
ARAGO, Jacques, 26
ARON, Jean-Paul, 13, 16, 17, 56
ARON, Paul, 6
BACHELARD, Gaston, 66, 67, 98, 100, 101
BALZAC, Honoré de, 5, 7, 25, 26, 30, 31, 32, 34, 39, 42, 43, 44, 47, 48, 70, 71, 72, 84, 85, 96, 97, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 151, 152, 161
BANCQUART, Marie-Claire, 6, 100
BANVILLE, Théodore de, 10, 50, 51, 56
BARBERIS, Pierre, 118
BARBEY D'AUREVILLY, Jules, 81, 86, 98, 99, 103, 150
BARTHES, Roland, 73, 74
BAUDRIER, Andrée Jeanne, 6
BAUDRY, Marie, 138
BECKER, Colette, 57, 73
BECKER, Karin, 6, 39, 54
BENDER, Niklas, 59, 126, 127
BERCHOUX, Joseph, 13, 28, 35, 37, 63, 136, 161
BERNARDINI, Jean-Marc, 57
BERTHELOT, Sandrine, 128
BESSE, Laurence, 45
BONNET, Jean-Claude, 14, 17, 68, 69, 72, 75, 77, 141, 143, 145
BONNIN-PONNIER, Joëlle, 6, 16, 17, 95, 98
BORDEU, Théophile de, 47
BOREL D'HAUTERIVE, André, 71, 72, 78
BORIE, Jean, 135
BOUCHET, Thomas, 23
BOUSSENARD, Louis, 64
BOUVIER, Agnès, 125, 126, 128
BOWMAN, Frank Paul, 126
BRIFFAULT, Eugène, 14, 15, 26, 27, 72, 151
BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme, 11, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 27, 28, 30, 31, 32, 34, 37, 39, 40, 47, 49, 50, 51, 63, 66, 69, 72, 73, 74, 81, 96, 108, 109, 110, 111, 113, 115, 122, 135, 137, 143, 148, 160, 161
BRISSE, Ildefonse-Léon (Baron), 14, 62, 82, 83, 84
BROUSSAIS, Philippe, 17, 53, 112
BRUEGEL, Martin, 13
CABANES, Jean-Louis, 11, 35, 53, 54, 55, 79, 106
CABANIS, Pierre-Jean-Georges, 11, 22, 48, 49, 50, 52
CABANON, Émile, 91
CADET DE GASSICOURT, Charles-Louis, 18, 49, 68, 69
CAILLOT, Antoine, 15, 16
CANGUILHEM, Georges, 47
CAREME, Marie-Antoine, 14, 17, 20, 38, 44, 54, 143
CHAMPFLEURY, 70
CHASLES, Philarète, 5, 41, 42, 44, 162
CHELEBOURG, Christian, 104, 105
CHEVE, Joëlle, 154, 156, 157
CHEYNE, Michelle S., 88, 90
COTONI, Marie-Hélène, 6
COURCY, Frédéric de, 37
COURTINE, Robert J., 13
CSERGO, Julia, 7, 39, 149, 150, 152
DANZEL (professeur), 36, 37
DARWIN, Charles, 56, 57, 60, 61
DASTRE, Albert, 7

DE BIASI, Pierre Marc, 119, 121, 126, 127
 DE VIVEIROS, Geneviève, 92
 DESAN, Philippe, 29, 133
 DESBUISSONS, Frédérique, 73
 DIJKSTRA, Bram, 35
 DUMAS, Alexandre, 16, 55, 62, 69, 70, 88, 89, 90, 91, 92, 117
 DUMASY, Lise, 87, 88
 DURANTY, Edmond, 34, 72
 EEKHOUD, Georges, 59, 60
 ESQUIROL, Jean-Étienne, 51, 53
 FAVRE, Joseph, 50
 FLAUBERT, Gustave, 6, 21, 29, 32, 38, 46, 50, 53, 59, 86, 97, 98, 100, 101, 102, 103, 104, 106, 108, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 162
 FLEURY, Maurice de, 52, 62, 63, 87
 FONTAN, Auguste, 135, 142, 144
 FOS, Léon-Augustin-Fortuné de, 10, 29, 30
 FOUGERE, Marie-Ange, 29, 30
 FOURIER, Charles, 23
 FRAPPIER-MAZUR, Lucienne, 113, 121
 GAILLARD, Françoise, 127, 133
 GAUCHET, Marcel, 51, 53
 GAUTIER, Théophile, 34, 35, 38, 41, 70, 73, 79, 80, 82, 85, 86, 94, 141
 GAUTSCHI-LANZ, Catherine, 6, 100
 GONCOURT, Edmond de, 6, 51, 86, 87, 103, 123, 125, 129, 130, 133
 GOUGELMANN, Stéphane, 114
 GOURIET, Jean-Baptiste, 28, 36, 37, 136
 GOUTALAND, Carine, 6, 95, 100, 104
 GRAUBY, Françoise, 56, 138, 145
 GRIMOD DE LA REYNIERE, Alexandre-Balthazar-Laurent, 14, 17, 18, 19, 21, 24, 49, 66, 68, 69, 72, 74, 76, 77, 78, 80, 84, 85, 120, 143, 144, 151, 161
 HACHE-BISSETTE, Françoise, 23, 88, 92
 HUGO, Victor, 17, 34, 42, 43, 44, 69, 77, 78, 129, 130, 133
 HUYSMANS, Joris Karl, 6, 21, 62, 68, 73, 75, 80, 100, 106, 108, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 152, 153, 154, 162
 JAUSS, Hans Robert, 66, 81, 87
 JEANNERET, Michel, 42, 45, 68, 95
 JOUVIN, Benoît, 89, 90
 KALAI, Sándor, 88
 KALIFA, Dominique, 80
 KANTOROWICZ, Ernst, 47
 LACROIX, Paul, 19, 39, 48, 68, 84
 LAFORGE, François, 128
 LAURENT, Émile, 55
 LAURIOUX, Bruno, 13
 LE PREVOST D'IRAY, Chrétien-Siméon, 37
 LE ROY, Eugène, 108, 149, 152, 154, 155, 156, 157, 158
 LE YAOUANC, Moïse, 109
 LEDUC ADINE, Jean-Pierre, 73
 LEMONNIER, Camille, 59
 LEPLATRE, Olivier, 6
 LERUE, Jules-Adrien de, 31
 LESTRINGANT, Frank, 126, 128
 LETOURNEUX, Matthieu, 64, 104
 LIMAYRAC, Paul, 87
 LOMBARD, Léandre-Moïse, 49, 50, 52, 53, 63, 145
 LORANT, André, 115, 117
 LYON-CAEN, Boris, 25
 MACE, Jean, 94
 MARCHAL, Hugues, 7, 37
 MARQUER, Bertrand, 35, 102
 MAUPASSANT, Guy de, 29, 45, 70, 95, 101, 102, 103, 153, 154
 MEYZIE, Philippe, 13
 MIRBEAU, Octave, 56, 95, 128
 MIRECOURT, Eugène de, 88, 89, 90
 MONIN, Ernest, 10, 50
 MONSELET, Charles, 17, 18, 19, 22, 33, 34, 50, 62, 68, 69, 72, 73, 84, 94, 143
 MONTAIGNE, Michel de, 25, 29, 30, 31, 44
 MONTANDON, Alain, 73, 96
 MORABITO, Raffaele, 96
 NOIR, Louis, 64
 NOIRAY, Jacques, 58, 59, 60
 NORDAU, Max, 55, 56, 62
 NOX, 83

ORY, Pascal, 23, 26, 72, 82
 OTT, Christine, 101, 131, 132
 PALACIO, Jean de, 56, 103, 138
 PAQUET, Dominique, 135, 145
 PARKHURST FERGUSON, Priscilla, 151
 PETY, Dominique, 116
 PHILIPPOT, Didier, 46, 97
 POMMIER, Amédée, 91
 PROUST, Marcel, 7
 PRZYBOS, Julia, 6, 102, 139
 QUELLIER, Florent, 16, 17, 49
 RABELAIS, François, 11, 12, 16, 29,
 30, 31, 32, 34, 35, 37, 38, 41, 42,
 43, 44, 45, 75, 80, 112, 133, 134,
 160
 RAISSON, Horace, 11, 14, 15, 18, 20,
 21, 24, 25, 26, 31, 33, 75
 REGNIER, Philippe, 80
 REVEILLE-PARISE, Joseph-Henri, 55,
 109
 REVEL, Jean-François, 13, 99
 REVERZY, Éléonore, 35, 44, 51, 60,
 61, 99
 RICHARD, Jean-Pierre, 101, 102, 108,
 131, 135, 144
 RICHERAND (Baron), 31, 32, 50
 RIGOLI, Juan, 98
 ROBERT, Vincent, 18
 ROUFF, Marcel, 7
 ROWLEY, Anthony, 13, 16
 SAAD, Mariana, 22
 SAILLARD, Denis, 23, 88, 92
 SAINTE-BEUVE, Charles-Augustin, 8,
 66, 80, 87, 129, 132
 SCARPA, Marie, 5, 44, 45, 54
 SCHAPIRA, Marie-Claude, 73, 75
 SCHOPENHAUER, Arthur, 56, 62
 SEGINGER, Gisèle, 123, 126, 127, 128,
 132
 SEILLAN, Jean-Marie, 64, 137
 SEURE, Jules, 52, 55, 56
 SICOTTE, Geneviève, 6, 21, 58, 99,
 100, 123, 124, 125, 128
 STAROBINSKI, Jean, 35, 49, 51
 STEAD, Evaghélia, 61
 STIENON, Valérie, 32
 SUE, Eugène, 70, 85, 87, 88, 117
 SWAIN, Gladys, 51, 53
 THELOT, Jérôme, 127
 THERENTY, Marie-Ève, 80, 84, 91, 94
 TISSOT, Samuel, 55
 TOBIN, Ronald W., 108
 TORTONESE, Paolo, 34, 35
 UZANNE, Octave, 20, 62
 VAILLANT, Alain, 80, 84, 92, 94, 112
 VALERY, Paul, 7
 VERNE, Jules, 37, 64, 87, 104, 105,
 126, 127, 132
 VERNOIS, Paul, 149, 155
 Vibert, Paul, 8
 VIEL-CASTEL, Horace de, 116
 VIERNE, Simone, 6, 100
 VIGARELLO, Georges, 39, 40, 53
 VILCOT, Jean-Pierre, 146
 WEISS, Allen S., 143
 WENGER, Alexandre, 47, 56
 ZOLA, Émile, 5, 6, 21, 42, 44, 45, 46,
 47, 51, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 61,
 67, 73, 80, 97, 98, 99, 102, 103,
 104, 128, 161, 162

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Illustration n° 1 (p. 40) : Bertal, illustration de *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin (Paris, G. de Gonet, 1848, p. 210).

Illustration n° 2 (p. 90) : Cham, « Nouvelle bouillabaisse dramatique pa M. Dumas Père », *Le Charivari*, 31 mars 1858

Illustration n°3 (p. 140) : Godissart de Cari, « L'Arrivée. Un Anglais attaqué du Spleen vient en France se faire traiter par la Cuisine Française » [1815], estampe reproduite dans *La Table*, n° 28, 2 mars 1845 .

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
PREMIÈRE PARTIE : <i>GASTRONOMIANA</i> PHYSIOLOGIE DU CORPUS GASTRONOMIQUE	10
1. Le « pouvoir » d'une « souveraine cosmopolite »	13
Une Révolution gastronomique ?	13
Codes du bon goût, lois de la table : de la physiologie à la sociologie du goût	21
2. Rabelais 1800	29
Gastronomie et rire physiologique : de Montaigne à Rabelais	30
« Du ventre en matière politique (paradoxe) » : allégories de Messer Gaster	38
3. Imaginaire social et paradigme de la digestion	47
Le « second cerveau » : diététique et idéologie	47
Digestion et darwinisme social	57
DEUXIÈME PARTIE : L'ART CULINAIRE	65
1. L'avènement du gourmet	68
Du gourmand au gourmet : émergence d'un nouveau type	69
Critique et gastronomie : le goût des mots	73
2. La « littérature qui mange »	81
Gastronomie et culture médiatique	81
Roman feuilleton et « roman feuilleté » : l'art culinaire (Jauss)	87
3. Raconter, digérer	94
Edere et audire : « l'ouïe du ventre »	94
« manger le monde » : le réel comme aliment	100
TROISIÈME PARTIE : <i>TROPHISMES</i> LITTÉRAIRES	107
1. Type et diététique chez Balzac	109
Vis humana et « dissertation diététique » : physiologie balzacienne de l'estomac	109
Le Cousin Pons : un type bifrons	114
2. Flaubert et le « style cannibale »	123
Cannibalisme et sauvagerie	124
« style cannibale » et écrivain graphophage	129
3. L'antigastronomie de J.-K. Huysmans	135
Diététique intempestive : Huysmans a contrario	135
L'œuf et la poule : Huysmans oophage	144
4. Les nourritures terrestres d'Eugène Le Roy	149
Tristes terroirs	149
Contre la gastronomie : le régime républicain	154
CONCLUSION	159
BIBLIOGRAPHIE	164
INDEX	178
TABLE DES ILLUSTRATIONS	181
TABLE DES MATIÈRES	182