



HAL
open science

Représentations littéraires du repas paysan en Vendée

Inka Wissner

► **To cite this version:**

Inka Wissner. Représentations littéraires du repas paysan en Vendée. BENOIT VERDIER; ANNE PARIZOT. Du sens à l'expérience. Gastronomie et œnologie au prisme de leurs terminologies, Editions Epure, pp.37-50, 2018, 978-2-37496-067-8. hal-03605875

HAL Id: hal-03605875

<https://hal.science/hal-03605875>

Submitted on 16 Mar 2022

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
open science

Représentations littéraires du repas paysan en Vendée

Inka Wissner

► **To cite this version:**

Inka Wissner. Représentations littéraires du repas paysan en Vendée. BENOIT VERDIER; ANNE PARIZOT. Du sens à l'expérience. Gastronomie et œnologie au prisme de leurs terminologies, Editions Epure, pp.37-50, 2018, 978-2-37496-067-8. hal-03605875

HAL Id: hal-03605875

<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-03605875>

Submitted on 16 Mar 2022

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.

Cuisine française et imaginaire culturel

Représentations littéraires du repas paysan en Vendée

Inka Wissner
Université de Franche-Comté

La cuisine française, au cœur de la notion de patrimoine immatériel, se caractérise par un ancrage fort dans le territoire. Cet ancrage se voit mis en scène par différents acteurs, y compris dans les supports de communication traditionnels. C'est la littérature que le présent article soumet à une analyse interdisciplinaire pour examiner la représentation de la cuisine française en tant que réalité quotidienne dans l'imaginaire culturel. L'étude cible plus exactement la mise en scène du repas paysan en Vendée depuis le XIX^e siècle à nos jours. Elle porte sur les romans d'un écrivain contemporain de l'École de Brive, Yves Viollier. Son dépouillement permet de relever les types de mets et d'aliments qui sont caractéristiques du territoire en ciblant les particularismes linguistiques de la région pour dégager les valeurs culturelles qui sont attribuées dans le discours littéraire à cette terminologie culinaire régionale et aux réalités qu'elle désigne.

Introduction

La cuisine française, caractérisée par un ancrage fort dans le territoire, connaît non seulement une facette prestigieuse associée à la haute cuisine, mais aussi une culture quotidienne dans chacune des régions de France. C'est la représentation de cette cuisine du quotidien dans l'imaginaire culturel que cible notre étude, plus précisément celle du repas paysan en Vendée, région qui ne dispose pourtant pas d'une image culinaire collective forte. Sa cuisine se voit dénommer par une

terminologie culinaire qui est elle aussi fortement ancrée dans le territoire, et dotée d'une profondeur historique et culturelle.

Pour l'analyse de l'imaginaire culturel que véhiculent les discours sur la cuisine française, le roman français est particulièrement intéressant. Dans ce domaine d'expression prestigieux à pouvoir culturel symbolique important (Bourdieu, 1982), les œuvres publiées dans de grandes maisons d'édition continuent à connaître une diffusion large grâce à leur prestige traditionnel, malgré la place croissante que se voient accorder les nouveaux médias.

Par ses caractéristiques pragmatiques le roman – où auteur et lecteurs co-construisent le sens – invite le lecteur à découvrir des représentations d'un monde qu'il crée et diffuse : des expériences, des clichés, des opinions, mais aussi les mots qui les construisent. Son investissement social de la terminologie culinaire contribue par là à la création et à la diffusion de ses termes tout en façonnant les représentations culturelles. Face à l'ancrage de la terminologie culinaire dans le territoire, nous ciblons ici les particularismes de langue (à restriction d'emploi dans l'espace) qui désignent des mets et des aliments typiques des régions. Ces particularismes sont notamment exploités dans la littérature dite régionale, qui met en scène la vie d'une région donnée. Si le 'repas français' constitue un motif littéraire traditionnel, il bénéficie dans cette littérature régionale d'une place privilégiée, aux côtés de motifs comme la famille autonome, la religion ou la terre. Le repas français à la campagne y fait partie intégrante des spécificités des territoires que (re-) construit la scénographie littéraire et qu'il s'agit d'examiner par une analyse interdisciplinaire.

Méthodologie d'analyse

S'intégrant dans le mouvement des travaux récents autour de la gastronomie menés dans les sciences de l'information et de la communication, notre analyse interdisciplinaire des représentations littéraires du repas paysan propose de mobiliser des approches discursivo-pragmatiques, littéraires et lexicographiques. Elle associe, aux outils de la sociologie de Bourdieu (1982) et de l'analyse du discours littéraire (Maingueneau, 2004), les connaissances des théories littéraires (Meizoz, 2001 ; Thiesse, 1991), des représentations collectives (Amossy & Herschberg Pierrot, 2005 ; Achard-Bayle, 2008 ; Eco, 1985) et de la sémiotique (Rey-Debove, 1997), mais aussi les outils de la

lexicographie française francophone pour l'identification des particularismes de langue (comme Rézeau, 2001).

Dans une perspective pragmatique, le roman moderne vise avant tout à divertir et à intriguer. Son discours se présente à ce titre d'emblée comme légitime, et son histoire comme digne d'être racontée (cf. Maingueneau, 2004, pp. 58-61). Le roman est pour cela constitué 'd'assertions feintes et non sérieuses' : d'énoncés qui sont convenus comme 'fictifs' (cf. Searle, 1979, pp. 61-69). Il mobilise pour cela deux grandes réalités conceptuelles : 'le monde de référence' (celui qui est pris pour 'réel'), d'un côté, et 'le monde possible' (celui qui est pris pour convaincant et divertissant), de l'autre (Eco, 1985). Achard-Bayle parle du 'monde de ce qui est' et du 'monde des attentes' (2008). Ces mondes ne sont pas identiques pour l'écrivain et les lecteurs (visés ou effectifs), puisqu'elles sont toutes construites à l'aide de leurs représentations psychosociales propres, qui quant à elles dépendent de leurs préconstruits culturels (Adam, 2004, pp. 101-108). Le roman constitue une construction discursive sociale et cognitive de représentations, qui sont inscrites dans une mémoire discursive collective (Amossy & Herschberg Pierrot, 2005). À partir de ces représentations, le roman construit un monde possible, conçu pour être accessible. Il s'appuie alors sur un style d'écriture qui respecte et forge des conventions spécifiques – comme, dans la littérature régionale contemporaine, l'authenticité, l'expressivité, la vraisemblance ou la sélection (Wissner, 2013). En effet, le contenu du dire est développé par des motifs, des scénarios convaincants, des particularismes de langue, etc. qui sont sélectifs, puisqu'un texte ne saura établir un monde alternatif 'complet' (Eco, 1985, pp. 170-177). Dans un discours intrinsèquement réfléchi comme la littérature, l'emploi de particularismes de langue est nécessairement le résultat d'une mise en scène, et donc d'un acte ciblé (que leur statut 'régional' soit conscient ou non). Il révèle de façon oblique l'attitude de l'écrivain, et donc les valeurs culturelles qu'il attribue aux particularismes et aux réalités auxquelles ils renvoient. L'identification de la représentation littéraire du repas paysan en Vendée s'appuie dans notre démarche sur une analyse des motifs littéraires et des valeurs culturelles que véhiculent les termes culinaires dans le discours, que le lecteur est invité à découvrir. L'analyse vise ainsi à mettre au jour la mise en scène du repas paysan à partir d'une analyse des passages textuels où l'écrivain emploie des particularismes de langue

Inka Wissner

qui désignent des mets et aliments caractéristiques du territoire. Sont retenus pour l'analyse tous les particularismes qui sont suffisamment courants de nos jours dans la région pour avoir été accueillis dans le dictionnaire de régionalismes de P. Rézeau (2009 = RézV).

L'analyse s'appuie sur le dépouillement systématique du corpus romanesque moderne le plus complet pour étudier la représentation littéraire de la 'Vendée'. Il s'agit des vingt-six romans d'un écrivain de l'École de Brive, édité pour l'essentiel par R. Laffont, Viollier (1972-2009). Ils mettent en scène la vie de gens 'simples' de la région, notamment celle de familles paysannes en Vendée depuis le XIX^e siècle à nos jours.

La cuisine française du terroir en Vendée

Le dépouillement du corpus littéraire a permis d'identifier un ensemble de 700 particularismes du français de Vendée, majoritairement utilisés sans mise en valeur explicite et d'usage sporadique dans le corpus. Parmi ceux-ci, un petit nombre seulement (une quinzaine) désigne des mets ou aliments caractéristiques du terroir, ce à quoi s'ajoutent les désignations des repas eux-mêmes. Notre analyse porte sur l'ensemble des passages où figurent ces particularismes. Ils sont pour la plupart emblématiques de la région, et une moitié d'entre eux est explicitement mise en relief, donc 'commentée' à l'aide de dispositifs métalinguistiques. Ils sont d'emploi sporadique dans ses romans en dehors de rares emplois récurrents comme *mojette**¹ (désignant le haricot, qui entre en Vendée dans la cuisine de tous les jours), ou *caillebote**², qui désigne un dessert typique que l'on mange froid et sucré, agrémenté de lait ou de crème et parfois de café. Les deux mots sont par ailleurs très répandus dans l'usage en Vendée en général (RézV, Enq). De nombreux autres particularismes pourtant courants et emblématiques en Vendée ne sont pas exploités, comme la dénomination d'un pain plat fourré de beurre aillé, *préfou* s.m. (RézV, Enq) ou celle d'un vin d'épine, *trouspinette* s.f. (Enq). Les particularismes utilisés renvoient tous à des aliments paysans traditionnels qui sont, la plupart du temps, associés à des saisons spécifiques.

1. Les astérisques accompagnent des particularismes à marquage spatial, définis en annexe.

2.

Les romans analysés mettent en effet en scène une vie campagnarde traditionnelle qui est fortement soumise au rythme de la nature. Ils dressent une image de la structure sociétale à la campagne avec son rythme quotidien et les liens sociaux qui lient les protagonistes. Le lecteur découvre ces derniers avec leurs personnalités plus ou moins stéréotypées et leurs façons d'agir, de penser et de s'exprimer. Ces liens sociaux sont rendus vivants dans des descriptions réalistes du travail quotidien, rythmé par le temps et les repas : le travail du paysan, mais aussi celui du menuisier, du tonnelier, du pêcheur, du curé de village, du viticulteur ou du marchand d'animaux. Ce sont rarement les déplacements des personnages (le menuisier croisant un marchand sur la route) qui constituent des moments de contacts et d'échanges. Il s'agit souvent d'interactions au travail et, la plupart du temps, du moment du repas. C'est un moment de partage où les habitants se tiennent informés, prennent des décisions et tissent et renforcent leurs liens sociaux, selon la mise en scène que nous proposons les romans examinés.

Le repas paysan au rythme de la journée

Quels sont ces repas de la tradition paysanne vendéenne, que contribue à mettre en scène l'emploi de particularismes de la région dans les romans de Viollier ? La journée est rythmée non seulement par le temps, mais aussi par cinq repas : le petit-déjeuner ou *déjeuner**, le goûter, appelé *collation**, le repas de midi, parfois une autre collation* et le dîner, appelé *souper**.

Ces particularismes désignant des repas constituent des archaïsmes et contribuent à ce titre à évoquer un passé récent dont ils étaient caractéristiques. Ils s'intégraient dans l'usage traditionnel *déjeuner - dîner - collation - souper*, transformé en français général moderne en *petit-déjeuner - déjeuner - goûter - dîner*, qui est aujourd'hui dominant en français en Vendée.³

Le plat paysan en Vendée tel qu'il est mis en scène par Viollier, souvent le même pour toute la journée, est pour l'essentiel à base de céréales ou de légumes :

1. Mets à base de céréales comme le meuil* (millet) ; galette de sarrasin, galette-saucisse*

3. Même le français traditionnel en Vendée du début et milieu de XX^e siècle que Viollier met en scène avait déjà abandonné l'archaïsme *dîner*, remplacé par *déjeuner* ou *repas de midi*.

2. Mets à base de légumes secs, notamment des fameuses mojettes* (haricots).
3. Mets à base de légumes de saison ou de garde, transformés notamment en soupe : soupe de mojette*, d'oignons, de patates, de navets ou encore de choux – qui faisait partie de la consommation quotidienne, d'où le surnom 'ventres à choux'*.

Les ingrédients les plus classiques jusqu'à l'après-guerre étaient la mojette*, le millet et la soupe, 'repas du pauvre' par excellence. En semaine, elle peut être prise à chaque repas, mais peut être améliorée certains jours sous la forme d'une *godaille** par l'ajout de vin rouge.

Ce n'est en effet que lors d'événements exceptionnels que l'on consomme du vin, comme du noah*, le 'vin qui rend fou', ou de la folle* – un blanc 'qui n'avait rien à envier au muscadet les bonnes années' (Viollier). Il peut s'agir du dimanche, de jours fériés ou d'un jour de rencontre, comme l'accueil d'un artisan. C'est lors de tels jours exceptionnels aussi que peut s'ajouter à l'alimentation de base de la graisse, voire de la viande. En Vendée, selon les romans dépouillés, on sert alors des plats régionaux comme le jambon mojette*, du grillon* (de la poitrine de porc qui se mange tiède ou froid) ou encore de la fressure*, une préparation à base de viandes cuites qui se mange chaude. Comme le remarque Rézeau, « ce plat perdure chez certains artisans charcutiers [...], qu'il faut sans doute avoir connu dans son enfance pour l'apprécier vraiment » (RézV, 50 *sq.*).

L'analyse systématique des romans de Viollier montre que les scènes de repas sont notamment illustrées dans les romans proprement régionalistes (1979-1986), qui mettent avant tout en scène la vie paysanne de la première moitié du xx^e siècle.

Le déjeuner*

Le déjeuner* («petit-déjeuner») est pris très tôt dans la vie paysanne en Vendée que met en scène Viollier dans ses romans : autour des cinq heures, typiquement avant la traite, autour d'un café et de croûtes de pain parfois améliorés. L'écrivain n'attire pas une attention notable sur ce repas, qui n'est pas un moment particulièrement convivial. Il permet pour l'essentiel aux paysans et autres travailleurs d'avoir la force nécessaire pour se mettre au travail.

Le premier goûter : la collation*

La **collation***, prise entre huit et dix heures, est constituée d'un plat consistant dans les familles paysannes, notamment de mojettes, de soupe ou d'un féculent : du pain, souvent sous forme de tartines grillées (les grillées*), ou encore de galettes de sarrasin* :

Il était devenu muet. Jusqu'au matin, à la collation, où il se tourna vers Totome et, le pouce sur sa lame de *couteau*, son *croûton de pain* dans la main gauche, il pointa sa lame sur son petit gars [= petit-fils] [...] – On verra lequel sera le premier arrivé au bout.

(*Cabane*, Viollier, 1982, p. 72) (nous soulignons)

C'est un matin de tous les jours, sur les neuf heures. Ils sont encore assis, en rang d'oignons sur les bancs, autour de la table. Ils finissent de *collationner** [*en note*⁴ : Le casse-croute de 9 heures]. Au milieu, un plat aux trois quarts vide d'une *fricassée de mojettes au beurre roux*.

(*Malvoisine*, Viollier, 1979/1997, p. 47 ; cf. aussi 1980, p. 84) (nous soulignons)

La mojette* constituait même le casse-croûte des écoliers à la campagne jusque dans les années 1930, selon le témoignage de Vendéens, qui le transportaient dans des casseroles dotées d'une manche longue, les 'cassotes', aujourd'hui désuètes (Enq).

Les jours exceptionnels, l'aliment de base est agrémenté de graisse, de vin ou de viande, souvent sous la forme de spécialités régionales comme du grillon* ou la galette-saucisse bretonne* :

Le rendez-vous était fixé chez nous [pour aller à la chasse], où *selon la coutume*, on s'adjudgeait la *recette du père* [...] : une *savoureuse godaïe**. Faite aux *habitudes* de la *maisonnée*, la *cheminée* avait toujours une *soupe à l'oignon* en train de *mitonner* au bord de son trépied. [...] / Donc, pour ces matins-là, *exceptionnellement*, on ne fait pas le plein jusqu'au bord de l'assiette, on s'arrête à un bon centimètre et on remplit le restant *d'un coup de vin*, la valeur de deux bons verres.

(*Mariennée*, Viollier, 1980, p. 89) (nous soulignons).

Ce passage est particulièrement riche par son vocabulaire, qui permet de décrire le contenu du repas (soupe à l'oignon,

4. Les notes de bas de page ont été ajoutées sur la demande de l'éditeur des romans régionalistes.

Inka Wissner

vin), mais qui évoque aussi le repas comme un moment particulier de plaisir (*savoureuse, exceptionnellement*), un moment de bien-être (*maisonnée, cheminée*) et un moment évocateur du passé et de la tradition (*coutume, père, recette, habitudes*).

À huit heures première pause. On nous avait réservé notre place à la *table de la maison* pour casser la croûte avec les hommes qui rentraient des têts [*en note*: étables]. C'était sérieux. On étalait le *fricot* devant nous. Un *morceau de lard froid* comme on ne s'en permettait sans nous que le dimanche, de la *mojette** [= haricot] bien entendu, et notre verre de *café* chargé à ras bords.

(*Mariennée*, Viollier, 1980, p. 25) (nous soulignons)

Ce passage, attribué à un personnage-narrateur qui raconte son apprentissage en menuiserie, associe à ce goûter exceptionnel non seulement le plaisir de manger, mais aussi les notions de bien-être, d'accueil, de générosité et de partage.

Le repas de midi

Comme le goûter, le repas de midi est constitué d'une base simple – une soupe ou encore, le plus souvent, de mojettes*, en dehors des jours exceptionnels.

On ne mangeait pas de la viande tous les jours en ce temps-là. C'était le *pot de mojettes* qui ne bougeait pas du coin du feu, qui constituait la *base de l'alimentation*, avec les *navets* et les *choux*, calés de *pain*. Quand les dimanches on faisait baigner dans le jus un bout de *couenne de goret* c'était la fête dans les *assiettes calotes* [*en note*: Les assiettes creuses à haut bord].

(*Malvoisine*, Viollier, 1979, p. 140) (nous soulignons)

À midi peut toutefois s'ajouter le dessert, parfois une spécialité régionale saisonnière comme la brioche* de Pâques (aussi appelée galette*), que l'on ne mangeait traditionnellement qu'à Pâques :

Et maintenant elle s'en retourne [...], contente à l'idée de la *tablée dominicale* qui l'attend, le *pot-au-feu aux choux*, la *brioche*, le *café*, les *gestes* de chacun un peu plus alanguis [...] jusqu'à l'heure de « *tirer* » [= traire] les vaches.

(*Lise*, Viollier, 1974, 149) (nous soulignons)

Un autre passage attribué à un personnage-narrateur menuisier attaché aux traditions met en scène la traditionnelle *caillebote*, un met d'été qui continue d'être emblématique :

Où je suivais le père par-dessus tout, c'était au moment du *désert*. Depuis le temps qu'il promenait sa caisse à outils dans les cours vous pensez si on connaissait ses *goûts*! Et les femmes se mettaient en quatre pour exaucer son *péché mignon*. / Depuis le matin elles avaient mis à rafraîchir au fond d'un seau d'eau claire un grand saladier de *caillebotes* [en note: lait caillé]. Il les aimait nature. Il en *raffolait au café*: arrosées d'un *terrible café* composé d'autant de grains que d'eau. Dans la *caillebote* cet extrait vous prenait une douceur, habillait le saladier d'un *velours d'arôme*, un *délice*! J'étais devenu comme lui, si bien que lorsqu'on nous voyait arriver, on disait: / - Tenez, voilà les pères *caillebotes*!
(*Mariennée*, Viollier, 1980, p. 27 sq.) (nous soulignons)

Le repas, présenté comme un moment de plaisir et de socialisation privilégié, est traditionnellement suivi de la sieste: la *mariennée**

Il sortit un après-midi, en pleine chaleur. Il ne courait pas grand risque de rencontrer quelqu'un. À cette heure-là ils étaient tous allongés pour la *mariennée* [en note: la sieste].
(*Malvoisine*, Viollier, 1979, p. 148 sq.) (nous soulignons)

Ce particularisme évoque lui aussi tout un passé traditionnel – d'où sa fréquence surtout dans les romans régionalistes de Viollier et son choix comme titre d'un roman régionaliste (1980).

La collation* de l'après-midi

Selon les travaux à accomplir peut s'ajouter un casse-croûte dans l'après-midi lui aussi appelé la *collation*, et traditionnellement pris au travail (typiquement dans les champs). Il est en général constitué du même met que le premier goûter et/ou le repas de midi (*mojettes**, *soupe*, *galette**...). En été, il peut aussi s'agir de mets de saison comme la *trepingue**, une spécificité régionale que l'on mange alors au goûter ou le soir. Ce goûter est moins présent dans la mise en scène du repas paysan chez Viollier.

Il sort le bout de *galette* qu'il vient d'*enfournier dans la goule* [= bouche]: / - Va donc avoir *appétit à mastiquer ça!* / C'est une galette quasiment noire, aux trois quarts de *farine de seigle* avec la balle et tout, pour ne rien perdre, et un quart de *fougère*. La *fougère* ne manque pas dans le pays. Elle rallonge la sauce. [...] C'est *amer* comme de l'écorce. Mais ça cale le ventre.
(*Chasse*, Viollier, 1985, 208) (nous soulignons).

Inka Wissner

Le repas du soir, ou *souper*

Le repas du soir, traditionnellement appelé *souper*, est plus léger, souvent constitué d'une soupe, parfois agrémenté de vin. Cette soupe (ou la *godaïe**) est fortement associée à la figure du père et du grand-père, symboles de la tradition familiale :

Papa toujours assis à la *même place*, en bout de *table*, qui prend la *louche* dans la *soupière* et sert chacun à son tour, en *silence*, la *soupe de rave* à l'*odeur sucrée*, tendant la main pour appeler l'*assiette calotte* [= creuse] qu'il doit remplir.
(*Tristan*, Viollier, 1972, p. 21) (nous soulignons)

Le père ou grand-père est en effet parfois présenté comme peu bavard, notamment le soir. C'est lui qui distribue les aliments à table. Table où manquaient les femmes, qui se partageaient traditionnellement les restes dans la cuisine, selon la mise en scène que nous propose Viollier.

Le pépé était assis à sa *table*, en train de manger sa *soupe* [... et] avait demandé à Teckel s'il voulait une assiette. Il avait essuyé sa moustache rouge, et ma foi il avait dit oui. [...] Le pépé poussa la *bouteille de rouge* vers le vieux pour qu'il *lave son assiette*. / L'autre versa la valeur d'un grand verre, et promena le vin sur les bords, de manière à ce qu'il entraîne les yeux de la soupe qui étaient restés collés à la faïence [*sic. ponctuation*] le *rite quotidien et sacré de la godaie* [*en note*: Le vin mélangé à la soupe]. Il fourra le tout sous ses moustaches. Le pépé reprenait la même opération.
(*Malvoisine*, Viollier, 1979, p. 143 sq.) (nous soulignons)

On remarquera que ce passage mettant en scène le rite paysan - mélanger du vin à la soupe - a disparu de la réécriture du même roman (*Malvoisine*, Viollier, 1997, p. 111). Ce dernier se voulait non pas régionaliste, mais au contraire grand public. Ce changement de stratégie vient confirmer le rôle particulier que joue la mise en scène des rites culinaires paysans dans les romans régionalistes de l'œuvre analysée.

Conclusions

La mise en scène littéraire que proposent les romans de Viollier du repas paysan en Vendée porte pour l'essentiel sur les coutumes traditionnelles d'un passé récent, celui de la première moitié du xx^e siècle, que dessinent avant tout ses romans régionalistes. Cette représentation littéraire mobilise à la fois des motifs littéraires (le repas, le travail, etc.) et un ensemble de

particularismes de langue qui désignent des mets et aliments caractéristiques de la région. Pour la plupart, ceux-ci sont de formation populaire et affichent une valeur emblématique, et sont à ce titre chargés de valeurs émotionnelles. Leur emploi contribue à ancrer le discours dans le territoire, et à créer une image particulière d'une alimentation régionale, d'un usage régional de la langue et d'un mode de vie campagnard, dont fait partie le repas paysan. Dans le lieu d'expression prestigieux que constitue la littérature, l'écrivain ne se contente pas de présenter le repas paysan comme une réalité culturelle 'simple', vieillissante, à ingrédients répétitifs. Le repas se voit doté d'une dimension émotionnelle et éthique que le lecteur est invité à découvrir : celle de sensations collectives qui sont attribuées aux personnages et aux narrateurs (eux mêmes souvent des personnages-narrateurs). C'est moins le contenu du repas qui importe que sa valeur symbolique. Il constitue un moment de plaisir et de bien-être, de contact et de partage, d'accueil et de convivialité. Il symbolise une société qui doit sa force à ses liens sociaux et à sa tradition. C'est par cette association de notions comme le bien-être, l'échange et la tradition que la mise en scène sélective du repas paysan, construite par quelques passages brefs, mais récurrents véhicule aussi une certaine nostalgie.

Le repas est un élément de ce 'monde possible' du passé récent que forge Viollier dans ses romans à partir du monde de référence. Il dispose d'une dimension profondément sociale, qui est aussi caractéristique de la culture française en général, d'autres cultures connaissant davantage le repas utilitaire. C'est un monde qui révèle des expériences que co-construisent écrivain et lecteur, un monde qui est porteur de sens (au pluriel). Cette mise en scène littéraire contribue ainsi aussi à forger et à perpétuer une image collective du repas paysan, et de la cuisine française en général.

Références bibliographiques

- Adam, J.-M. (2004). *Linguistique textuelle*. Paris : Nathan.
- Achard-Bayle, G. (2008). *Les Réalités conceptuelles*. Metz : Université Paul Verlaine.
- Amossy, R., & Herschberg Pierrot, A. (2005). *Stéréotypes et clichés*. Paris : Nathan.
- Bourdieu, P. (1982). *Ce que parler veut dire*. Paris : Fayard.
- Demester, V. (2014). *La cuisine des premiers migrants du Québec*. Paris : L'Harmattan.

Inka Wissner

- DRF : Rézeau, P. (Éd.) (2001). *Dictionnaire des régionalismes de France*. Bruxelles : De Boeck-Duculot.
- Eco, U. (1985). *Lector in fabula*. Paris : Grasset.
- Enq : Enquêtes menées par l'auteur en Vendée en 2009 sur le terrain (du 22 au 31 juillet), auprès de vingt-huit Vendéens, en 2006 avec huit locuteurs lors d'une conversation dirigée ainsi qu'en juin 2010 par téléphone 2010 avec dix des locuteurs enquêtés en 2009.
- FEW : Wartburg, W. von (1922-2002). *Französische etymologische Wörterbuch*. Bonn et al. : Klopp et al. Disponible à : www.atilf.fr.
- Maugueneau, D. (2004). *Le discours littéraire*. Paris : A. Colin.
- Meizoz, J. (2001). *L'âge du roman parlant (1919-1939)*. Genève : Droz.
- Rey-Debove, J. (1997). *Le métalangage*. Paris : A. Colin/Masson.
- RézV : Rézeau, P. (2009). *La Vendée au fil des mots*. La Roche-sur-Yon : Éditions du CVRH.
- Thiesse, A.-M. (1991). *Écrire la France*. Paris : PUF.
- TLF : *Trésor de la langue française*. 1971-1994. Paris : CNRS & Gallimard. Disponible à : <http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>.
- ~~Auteur, 2013.~~
- Corpus : Les romans d'Yves Viollier
- Viollier, Y. (2009). *Aide-toi et le ciel...* Paris : Laffont.
- Viollier, Y. (2007). *La mère*. Paris : Laffont.
- Viollier, Y. (2005). *La flèche rouge*. Paris : Laffont.
- Viollier, Y. (2003). *L'orgueil de la tribu*. Paris : Laffont.
- Viollier, Y. (2001). *Les lilas de mer*. Paris : Laffont.
- Viollier, Y. (1997). *La Malvoisine*. Paris : Laffont.
- Viollier, Y. (1994). *Les pêches de vigne*. Paris : Laffont.
- Viollier, Y. (1986). *Le grand cortège*. Paris : Flammarion.
- Viollier, Y. (1985). *La chasse aux loups*. Paris : Flammarion.
- Viollier, Y. (1982). *La cabane à Satan*. Paris : Éditions universitaires.
- Viollier, Y. (1980). *La Mariennée*. Paris : J.-P. Delarge.
- Viollier, Y. (1979). *Retour à Malvoisine*. Paris : J.-P. Delarge.
- Viollier, Y. (1974). *Lise*. Les Sables-d'Olonne : Le Cercle d'Or.
- Viollier, Y. (1972). *Un Tristan pour Iseut, Raymond*. Les Sables-d'Olonne : Le Cercle d'Or.

Annexe des particularismes de langue du domaine de la terminologie culinaire

Brioche s.f. 1. USUEL, EMBLÉMATIQUE «gâteau à pâte levée souvent parfumé à la fleur d'oranger, traditionnellement préparé à l'époque de Pâques» (syn. rég. *fougasse* – aussi exporté par les immigrants en Amérique du Nord, où Demester (2014, p. 79) rappelle que selon Rabelais, «avec du raisin, la fouace est un délicieux mangier») (RézV); 2. (dep. XIII^e s.) «sorte de galette, cuite au four ou dans la poêle» (TLF, DRF). Syn. rég. *galette de Pâques* s.f. FAM. VIELLISSANT [Deux-Sèvres, Vendée, Charente-Maritime] (DRF, RézV). (Viollier, 1994, 2003 : 2x).

Galette de Pâques → *brioche*

Caillebot(t)e s.f. USUEL not. au pl. «entremets d'été à base de lait de vache (caillé avec de la chardonnette ou de la présure puis cuit à feu doux)» (RézV). Fréquent chez Viollier : *jatte(s) de caillebottes, plat de caillebottes, platée de caillebottes* (1974-2000b : 12x).

Collation s.f. «repas léger, que l'on prend à tout moment de la journée [...]» (TLF), conservé surtout comme synonyme de *goûter*, principalement dans l'Ouest et, de là, en français nord-américain (FEW). Hapax chez Viollier (1982). Dérivé verbal *collationner* «prendre le goûter» (cf. TLF). Hapax (Viollier, 2003).

Collationner → *collation*

Déjeuner s.m. «premier repas du jour, pris le matin» (Réf. *petit-déjeuner*) (DRF = Rézeau 2001), rare chez Viollier (1985, 2005). Dérivé verbal «prendre le premier repas du jour, pris le matin» (DRF). Viollier (2003, hapax).

Folle s.f. [Vendée : surtout Nord-ouest, Char] «cépage blanc de deuxième époque, productif, à grappes moyennes» (Réf. *négrette*) (DRF). Viollier (1979/1997, 1985 : 3x).

Fressure s.f. «préparation à base de viande, de couenne et de sang de porc relevée d'épices et cuite très longtemps à feu doux ([...])» [Ouest] CUISINE RURALE TRADITIONNELLE, formé par méton. de fr. «viscères d'un animal de boucherie» (DRF).

Galette de sarrasin «crêpe salée de farine de sarrasin» (syn. *galette de blé noir*); *galette-saucisse* s.f. [Haute-Bretagne, selon DRF] «saucisse grillée roulée dans une crêpe de sarrasin» (DRF), bien attesté aussi en Vendée (Enq). Fréquent chez Viollier (1985-2007 : 50x).

- Godaille, godaïe* s.f. [Centre-ouest] VIEILLISSANT (POP.) (RézV, DRF, Enq) < afr. *go(u)dale* < moyen-néerl. *goed ale* «bonne bière» (FEW).
- Grillée* s.f. (ellipse de *tartine grillée*) «tartine de pain grillée» (syn. rég. *grâlée* s.f., très répandu; aussi dial., FEW) (RézV). Viollier: *rôtir les grillées du petit déjeuner; deux ou trois grillées de mojettes**; *grillées de pain frotté d'ail; tremper sa grillée dans son café; grillées du petit déjeuner, grillée de mojette* (1974-2003: 6x).
- Grillon* s.m. (not. pl.) «gros cube de poitrine de porc cuit dans la graisse», attesté dans l'Ouest depuis le XV^e siècle (RézV). Viollier: *pot de grillon(s), plats de grillons, platée de grillons, pain frotté d'ail avec du grillon* (1982-2007: 5x).
- Mariennée* s.f. surtout RURAL, FAM., VIEILLISSANT [not. Ouest] «sieste» (Enq). (Viollier 1979-1986: 17x).
- Mil* → *meuil*
- Meuil* s.m. RURAL, COUR. «millet» (Enq), variante locale de l'archaïsme *mil* s.m. (dont a été dérivé *millet*, TLF).
- Mojette* s.f. USUEL, EMBLÉMATIQUE «graines comestibles d'une plante herbacée (légumineuse papilionacée), la *vigna melanophthalma*», p. méton. sg. et pl. «plat à base de ces graines». (Réf. *haricot*) (DRF). Fréquent chez Viollier: *mojette, fricassee de mojettes, grillées de mojettes, pot de mojettes* (1974-1996, 22x).
- Noah* s.m. COUR., EMBLÉMATIQUE [Centre-ouest, surtout Vendée, Sud-ouest, Anjou] «cépage blanc productive de deuxième époque à grappes moyennes, à gros grains d'un blanc verdâtre, à pulpe molle se détachant en bloc de la pellicule et à saveur foxée, s'égrenant à maturité»; «vin élaboré à partir de ce cépage» (DRF). Viollier (1974-2001: 5x).
- Souper* s.m. «repas du soir» (DRF), VIEILLISSANT en Vendée. Fréquent chez Viollier (1972-1998: 17x).
- Trempine* s.f. «dés de pain trempés dans du vin rouge frais allongé d'eau et sucré»; mot aussi exporté outremer (Québec, Acadie) (RézV).
- Ventre à choux* n.pr. surnom du Vendéen (RézV). Viollier (1994, 1998: 2x).