Passions dévorantes

Jean-Jacques Boutaud, Kilien Stengel

▶ **To cite this version:**

Jean-Jacques Boutaud, Kilien Stengel. Passions dévorantes : De la gastronomie et de l'excès. Le Manuscrit, 2022, Myriam Tsikounas, 9782304052893. hal-03633597

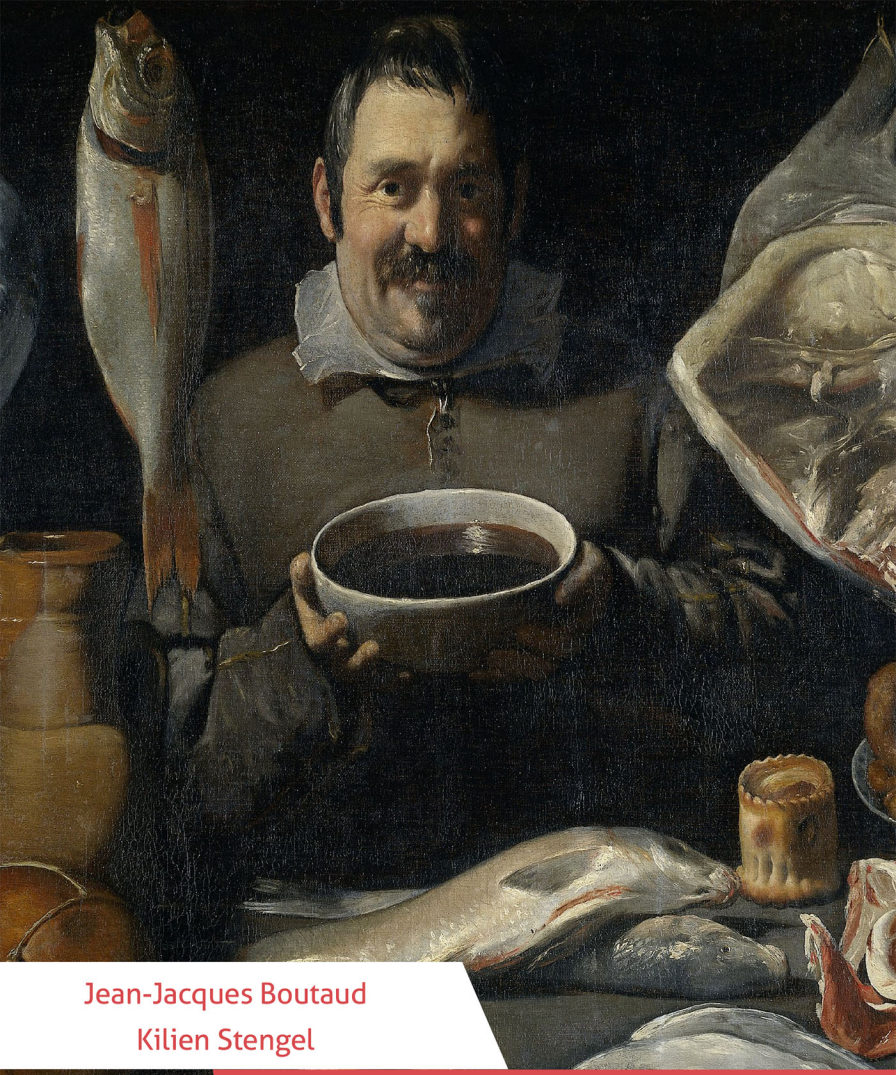
HAL Id: hal-03633597
https://hal.science/hal-03633597

Submitted on 7 Apr 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.

Copyright



Jean-Jacques Boutaud
Kilien Stengel

Passions dévorantes

De la gastronomie et de l'excès

Éditions
Le Manuscrit Savoirs
ADDICTIONS

Passions dévorantes

Dans la même collection

Erwan Pointeau-Lagadec, *Le Club des hachichins. Du mythe à la réalité*, 2020.
Frédéric Chauvaud, *Une si douce accoutumance*, *La dépendance aux bulles, cases, et bandes dessinées,* 2020.
Anna Trespeuch-Berthelot, *Guy Debord ou l'ivresse mélancolique*, 2017.
Patrick Baudry, *L'Addiction à l'image pornographique*, 2016.
Pascal Lardellier et Daniel Moatti, *Les Ados pris dans la Toile*, 2014.
Thierry Fillaut, *Le Pinard des poilus*, 2014.
Olivier Christin et Marion Richard, *Soumission et dévotion féminines dans le catholicisme*, 2012.
Nicolas Pitsos, *Les Sirènes de la Belle Époque*, 2012.

Comité scientifique

Alain Corbin,
Julia Csergo,
Sébastien Le Pajolec,
Didier Nourrisson,
Pascal Ory

Image de couverture
Alejandro de Loarte, *Personnage entouré de victuailles*, vers 1625,
Rijksmuseum, Amsterdam
ISBN 978-2-304-05289-3
© avril 2022

Jean-Jacques Boutaud – Kilien Stengel

Passions dévorantes

De la gastronomie et de l'excès

Addictions :
Plaisir, Passion, Possession

Éditions Le Manuscrit
Paris

Présentation de la collection

Abus d'alcool, troubles du comportement alimentaire, dilapidations de fortunes au jeu, sports à risque ou encore usage immodéré d'Internet, la dépendance se caractérise toujours par une pratique compulsive, la nécessité d'augmenter graduellement les doses, l'apparition d'un ensemble de troubles et de symptômes à l'arrêt de la consommation ou à la cessation de l'activité, la perte de contrôle de soi.

C'est ce moment du basculement, de l'agir à l'être agi, de la quête de sensations et d'expériences hors du commun d'un sujet libre à la résignation à la dépendance d'un malade réifié que nous voudrions saisir ici.

En faisant découvrir ou redécouvrir des textes variés, écrits à des périodes différentes, par des auteurs tout autres qui n'étaient pas dépendants aux mêmes substances, l'objectif est également de montrer que si l'addiction est le propre de l'homme, en revanche, les formes qu'elle prend, le regard qu'on porte sur elle et sur ses usagers varie dans le temps comme dans l'espace et, de fait, nous renseigne en creux sur

les normes d'une société, ses peurs, ses espérances et ses désenchantements.

Dans le droit romain, l'*addictus* était un débiteur, obligé de payer avec son corps la dette qu'il était incapable de rembourser. Au Moyen âge, le terme désignait la servitude dans laquelle tombe un vassal incapable d'honorer ses dettes envers son suzerain... On pourrait multiplier à l'envi les exemples pour prouver qu'à chaque époque l'addiction s'apparente à l'ordalie et se traduit par une prise de risques conduisant celui qui rêvait de « monter à l'assaut du ciel » à la déchéance et l'esclavage.

Mais la frontière entre témérité et conduite à risque est poreuse, et l'addiction est aussi un *pharmacon*. Considérée comme un remède quand elle atténue les souffrances physiques ou psychiques et élève l'âme, elle devient un poison dès qu'elle précipite la chute, se transforme en réponse inappropriée au « culte de la performance », et, de fait, en question de santé publique. Ainsi l'addiction vise-t-elle à réconcilier les contraires, à éprouver le paradoxe de se sentir vivre par l'assujettissement à la mort et c'est ce comportement funambule que nous voudrions examiner.

Tournée vers une question de société, pluridisciplinaire par ses contributions et le souci d'associer aux sciences humaines l'apport de la médecine, cette collection fait le pari d'un sérieux sans académisme.

Myriam Tsikounas,
directrice de la collection

Sommaire

Présentation de la collection 5
Introduction 9
1. La table, mise en scène passionnelle 15
2. L'empreinte corporelle du plaisir gourmand 29
Traces gourmandes 31
Les traces corporelles de l'écart gourmand 36
Les boursouflures de la scène conviviale 42
3. La gourmandise : de l'acte à la possession 55
Le vide et le trop-plein. 56
Passion, dépossession, réappropriation 59
Aparté – Passion gastronomique et plaisirs gourmands 65
4. Maigrir en sur-régime médiatique 67
Discours « minceur » au risque du boulimique 70
Discours médias et régimes fiduciaires 73

Du régime à l'hexis corporelle 80
Régime rapide et « nourrissement vital » 86
5. Les excès de table et dépendances alimentaires 93
6. Le désir au-delà de la raison 99
Le désir de bonne chère 101
Raison alimentaire et passion française. 106
L'image du bon vivant 108
Passion raisonnable : savourer l'oxymore 111
Aparté – L'addiction au bon 115
7. Le bon : cuisine et dépendances 119
Goût indistinct et distinction 119
Le bon goût : de la norme à l'invention 121
8. L'âme du vin, rempart contre l'alcool ? 125
Émotion gustative et décollement spirituel 130
Émotion spirituelle et saisissement 133
Âme du vin, sortilège du terroir 135
9. Amour et désamour du vin 141
Alcool et cocktail d'impressions 149
Conclusion 153
Bibliographie 159
Glossaire 173
Illustrations et morceaux choisis 179

Introduction

Disons-le d'entrée, nous ne parlerons pas de l'alimentation en général, mais de la gastronomie en particulier, ni des addictions vissées aux troubles alimentaires, mais des plaisirs et déplaisirs à se voir pris dans la spirale gastronomique.

En effet, si l'alimentation constitue un marqueur de santé et de plaisir, idéalement à la jonction du bien et du bon, les addictions alimentaires renvoient plus directement à l'univers des troubles, des compulsions, du désordre dans le rapport aux aliments, à l'alimentation. Mais, en dehors du discours nutritionnel ou médical, on peut aussi concevoir l'addiction dans un rapport plus complexe à la séduction alimentaire, au plaisir gastronomique, jouant avec l'excès, l'expérience des limites. Jusqu'à basculer et se perdre par rapport à la recherche initiale et idéale du plaisir alimentaire.

Nous invitons à ce voyage gourmand aux frontières du plaisir, dans cet espace à la fois liminal et transcendant de la tentation alimentaire, entre ce que l'on savoure et ce qui nous dévore. Rien n'est simple ni frappé d'évidence à l'approche

du monde gastronomique. Pas même une définition simple et stabilisée, de nature à faire consensus et rallier tous les points de vue.

Comme tous les mots courants, le terme de gastronomie nous parle spontanément ou même intuitivement. Chacun s'en fait une idée selon son imaginaire et son expérience, mais difficile de s'accorder sur définition univoque et partagée. On reconnaît volontiers à la gastronomie la valeur d'attention portée au boire et au manger, avec un soin particulier pour les moments de vie ainsi cultivés. Pas nécessairement le luxe des moyens, mais celui du désir de bien faire. Pas nécessairement une gastronomie, mais des gastronomies, au risque d'en dissoudre le sens dans la pluralité des pratiques. Quelle consistance donner alors au terme si la diversité fait loi ? Et quelle conscience du plaisir et de l'excès avoir à partir de cette indéfinition relative de la gastronomie en propre, tant les points de vue se confrontent sur le beau, le bon, le bien, sur la norme et l'idéal en matière alimentaire.

On s'entendra au moins sur un point, peut-être résumé par cette sagesse populaire : la gastronomie, à travers le boire et le manger, c'est faire déjà de son mieux et y mettre du sien pour préparer, servir, partager, consommer. S'y mettre et savoir en parler, ou laisser parler le moment partagé, car la gastronomie supporte mal la solitude et le solipsisme, elle goûte le corps, le décor, le déclaratif et le déclamatif que la table fait naître, de choses dites en grandes envolées.

À chacun selon ses moyens et ses envies, à tous les degrés d'une échelle passionnelle entre l'attention alimentaire, la tentation gastronomique plus poussée, la tension vers un plaisir augmenté jusqu'à l'excès. Tension heureuse et magnifique, mais trajectoire dangereuse aussi quand elle passe de l'épicurien à la piqûre, de la célébration des sens, pathique, au pathologique. Nous camperons plus volontiers en amont

de ce basculement, du côté d'une gastronomie de plaisir et de jouissance, libérée du péché originel et des lugubres morales, libre aussi de jouer avec les codes et les normes, mais à ses risques et périls.

La sagesse d'Épicure nous enseigne que « le principe et la racine de tout bien est le plaisir du ventre ; c'est là que se rapporte tout ce qu'on peut concevoir de sage et d'excellent ». Plaisir du ventre (*gastêr*), avant le plaisir du sexe, car on peut mourir de faim, mais pas de privation sexuelle… On en trouve une autre traduction pour le ventre : « tout ce qui est sage et tout ce qui est bon a sa référence à lui », dans un mouvement perpétuel à double visage, en réalité : de l'excellent à l'excessif, de la liberté à la démesure, du plaisir à l'abandon, dans sa forme cathartique ou pathétique. Le vin en servira d'illustration, mais toute la gastronomie est de cet ordre et désordre.

Gare au vulgaire, les bonnes manières portent à se tenir bien, à se contenir. Mais comment se conformer à cette sagesse quand la tentation s'exerce en tout lieu, en toute occasion. La consommation enfièvre le désir, le discours gastronomique cultive les scènes de table familiales et mondaines, l'imaginaire s'en laisse conter, de littérature foisonnante en célébrations narcissiques sur les médias sociaux. Comment résister ? L'éducation et la vie en société affinent progressivement le goût et les jugements de goût, mais de plaisirs en sollicitations permanentes, la recherche de sensations ne trouve plus ses limites et ses repères, se laisse tirer vers le bas.

Dialectique ascendante (montée en puissance et en finesse) et descendante (perte de contrôle, déliquescence), d'anabase éveillée au goût, par le goût, en catabase ou catastrophe, tant les ravages du corps et de l'esprit affectent l'abandon, la déperdition, la séduction des abîmes ou la frénésie du gavage. Annoncées telles quelles, ces polarités symboliques

du haut et du bas, du bien et du mal semblent bien radicales, dichotomiques. Or, la question gastronomique en appelle bien davantage aux tensions toujours renouvelées entre effets productifs et dévastateurs, aux variations, aux nuances, modulées ou accentuées d'un registre gourmand à l'autre. Les mouvements imperceptibles avant les sensations fortes, plis et revers d'un désir gastronomique toujours anxieux dans « l'attente de l'inattendu »[1], ce qui va advenir des choses et de soi : au niveau des sensations recherchées ; sur la scène gastronomique à table et en société ; dans ces régimes de saveurs, savoirs, cultures, représentations, croyances où réalités comme vérités se discutent, se déplacent.

Phénomène complexe donc, illustré ici au croisement des sciences humaines entre sémiologie (signes, traces, symptômes et symboles), sociologie et anthropologie, linguistique et philosophie aussi, par traits, par touches ou analyses plus poussées. Des variations de rythme et de ton, entre de brèves séquences portées sur les variations et déviations du plaisir gastronomique et des approches plus étendues. Il s'agira notamment de comprendre les logiques en jeu, à la fois articulées et déconstruites dans les tensions entre plaisir tempéré et défaut de mesure, perte de contrôle.

Notre approche ne relèvera pas du diagnostic ou de la clinique des addictions comme troubles alimentaires. Elle suit cette ligne de faille, bien fragile, entre l'excès gourmand, épris de sensations vives, et le comportement addictif, pris dans le désordre alimentaire. Un espace limite toujours difficile à tracer, dans les valences et variations dérivant, à mesure que la fréquence et l'intensité augmentent, de la gourmandise à la gloutonnerie, de la passion du vin au besoin d'alcool.

Proximité des phénomènes et pourtant, vision de deux mondes séparés, entre excès gourmand et addiction

1 Greimas, Algirdas-Julien, 1987. *De l'imperfection*, Périgueux, Pierre Fanlac.

alimentaire. L'excès joue avec les limites, les dépasse, les transgresse, mais dans une quête toujours repoussée du plaisir, de la sensation et d'une incorporation symbolique qui fait sens. Le gourmand et le glouton[2], chacun à leur degré, ont en commun l'amour de la table, la recherche assidue, mais pas irrépressible de sensations gustatives. L'addiction, quant à elle, s'origine dans le besoin ou le plaisir gourmand, mais sa dérive comportementale et psychique produit des émotions négatives et la perte de contrôle.

Dans son expression sociale et culturelle, avec ses codes, ses manières, sa théâtralité, son imaginaire, l'excès se donne la liberté de jouer, de sublimer et de subvertir. La délectation des choses et le plaisir de l'outrance valent tous les risques pris avec la santé, avec la vie même, tant la sensation domine, tant l'émotion fait sens pour le gourmand ou le glouton.

Pour entrer dans la complexité et la compréhension des phénomènes, on ne saurait se couper d'un fond historique et anthropologique, sans quoi manqueraient d'indispensables repères temporels et contextuels. Se révèlent alors les relations toujours évolutives et différenciées au corps, aux codes alimentaires, au plaisir gourmand jusqu'à l'excès cultivé ou déprécié. De même, difficile d'entrer dans cette zone

2 Gagneux, Yves, 2020. *Le Glouton, le gourmand et le gastronome. Les plaisirs de la table de Balzac à Yourcenar*, Paris, Éditions Vendémiaire. Comme le notent Karine Karila-Cohen et Florent Quellier (*Le Corps du gourmand. D'Héraclès à Alexandre le Bienheureux*, 2012, Rennes, PUR, p. 11) : « De nombreux termes renvoient en grec à l'avidité alimentaire, plus qu'à la gourmandise au sens actuel du terme. On peut en donner quelques exemples : l'*adèphagia* est le fait de trop manger ; la *likhneia* – substantif construit à partir d'un dérivé du verbe *leikhô*, lécher – donne l'image d'appétits non contrôlés ; beaucoup de termes sont en rapport avec le ventre (*gaster*) qui guiderait les goinfres et les gloutons. Le terme d'*opsophagia* dépasse la simple avidité : le mangeur d'*opson* est celui qui préfère les accompagnements à la base céréalière de l'alimentation grecque, renversant ainsi les priorités physiologiques pour favoriser le plaisir alimentaire ».

vaporeuse ou effervescente d'abandon au désir (projection), au plaisir (sensations), sans percevoir la porosité entre le plaisir gourmand cultivé à l'excès et les formes addictives du comportement alimentaire, du plaisir à la dépendance.

Toutes ces dimensions ressortiront, à titre divers, au fil des analyses. Mais notre trajectoire, comme annoncé d'entrée, se situe sur un plan à la fois plus général, entre tous les éclairages possibles sur l'outrance gourmande, et plus localisé : les points d'attention concernent plus volontiers le pic de sensibilité recherché ou atteint à travers les plaisirs de bouche et de table. Un paroxysme proche de la bascule, mais dont l'excès s'enroule autour de signes, de sensations, d'expressions sociales et symboliques puissantes et cultivées à dessein, qui se perdent dans les troubles addictifs, de nature différente.

C'est pourquoi les formes de l'excès nous apparaissent à une double échelle : la dramatisation à la fois réglée et débridée des scènes gourmandes (banquets, festins, célébrations de table) et les variations passionnelles du mangeur porté à l'excès. Au-delà d'une opposition tranchée de types et de caractères entre gourmet, goinfre et glouton, amateur de vin et buveur alcoolisé, mangeur éclairé et consommateur de bouffe, le sentiment gastronomique nous fait passer par de multiples registres passionnels. Il s'éveille avec le souci du bon petit plat, le soin de bien faire, les émotions partagées, jusqu'aux ascendances et transcendances du goût en société, jusqu'à ses dérives aussi. L'émotion gagne, la séduction alimentaire opère. Mais subsiste un sentiment double, étiré entre deux visions : le vide, loin de la jouissance et de l'abondance, à penser la gastronomie comme un luxe hors d'accès ; le trop-plein, à céder toujours plus aux sirènes de la consommation, aux tentations alimentaires, quitte à se perdre par abus. Entrons dans ce tableau nuancé, contrasté, troué d'ombres et baigné de lumière.

1. La table, mise en scène passionnelle[1]

La table, la mise en scène[2] du repas, les fêtes et les fastes que chaque époque où chaque milieu s'invente, sont parmi les images et les symboles les plus forts de notre imaginaire individuel et social. De livres d'histoire en fictions historiques (romanesques ou filmées), d'imprégnation culturelle en récit individuel, on trouve toujours la table en bonne place ou, tout au moins, le plaisir de boire et manger en société. Notre imaginaire se laisse charmer et porter par le cadre enchanteur des belles tables, festins et banquets, lieux cérémoniels d'une vie privée ou publique, dans sa régulation et son opulence. Mais remonte aussi un fond d'histoire, de légendes et de fantasmes, à travers les images des orgies et bacchanales[3] où

1 Ce texte reprend et complète des éléments de l'article : Boutaud, Jean-Jacques, 2004. « Commensalité », *in Le Livre de l'hospitalité*, Alain Montandon éditeur, Paris, Bayard, p. 1711-1737.

2 Badinou, Panayota, Mühlethaler, Jean-Claude, Vamvouri, Maria, 2020. *Autour de la table. Manger, boire et communiquer*, Bangkok, BSN Press, coll. « A contrario Campus ».

3 Voir Maffesoli, Michel, 1982. *L'Ombre de Dionysos. Contribution à une sociologie de l'orgie*, Paris, CNRS éditions.

se dévoile « un ordre mystérieux entre l'espace blagueur de Bacchus et celui, sauvage, insolent et sexuel de Dionysos »[4].

Sans même rechercher une mise en perspective historique, des évocations nous viennent spontanément à l'esprit. L'Antiquité, à elle seule, nourrit notre imagination de tous les récits, mais aussi de toutes les rumeurs entretenues sur les Anciens. Nous le savons, les Grecs tiennent banquet. Ils ont toujours apprécié les contacts humains, nous dit-on, « mais ce qui n'était que sens développé de l'hospitalité aux temps homériques est devenu, pour les plus favorisés, vie mondaine. Tout est prétexte à fêtes et banquets. On s'invite à n'en plus finir, parfois longtemps à l'avance : à Sybaris, une année »[5]. Dans cet imaginaire dionysiaque ou bachique, difficile de faire la part entre la réalité historique, la rumeur et la légende.

En restant dans le cadre de l'imaginaire, ou plutôt de l'imagerie, que penser des orgies romaines[6] où, en guise de bonnes manières, un édit de l'empereur aurait recommandé de roter et péter à table. Une goinfrerie sans limites qui, à en croire certains, allait jusqu'à s'enfoncer une plume dans la gorge, pour laisser place, faisant dire à Sénèque : « Ils vomissent pour manger, ils mangent pour vomir mangent » (*Vomunt ut edant, edunt ut vomant*).

Pour rester dans le sordide de l'excès gastronomique, la rumeur a même inventé le *vomitorium*, un récipient qui aurait servi à vomir. Mais le terme latin, bien réel, désigne en fait les portes de l'amphithéâtre. La vision corrigée est plutôt celle d'un quotidien frugal (*fruges*) pour le Romain, le prandium, où

4 Von der Weid, Jean-Noël, 2014. *Orgies et bacchanales. Triomphe de l'excès*, Paris, Berg International.

5 Ferniot, Jean, 1993. *L'Europe à table*, Paris, Les Éditions du Mécène, p. 30.

6 Von der Weid, Jean-Noël, 2014. *Orgies et bacchanales. Triomphe de l'excès*, *op. cit.*

l'homme seul, homme de labeurs ou citoyen actif, se contente de pain et de légumes.

Mais notre imaginaire préfère se tourner vers le temps de fête avec :

> Le banquet, qui se célèbre l'après-midi, où entre amis on se partage la viande d'un sacrifice, un poulet, un agneau, un porcelet, en buvant du vin, avec, en plus, selon la richesse, du poisson, mets luxueux par excellence, des huîtres, des escargots, des coquillages, du sanglier, des gâteaux, de terrines, des farcis, des pâtés et toutes sortes de légumes et de salades. Le banquet est une institution culturelle, un rituel indispensable qui crée des réseaux de sociabilité entre les hommes, et entre les hommes et les dieux, puisqu'il comporte toujours au moins une viande sacrifiée dont les dieux ont leur part[7].

À une vision tempérée, notre imagination moderne préfère sans nul doute les marques de l'excès et de l'extravagance, lorsque rien n'entrave les plaisirs de table, même poussés aux limites.

Ainsi la *Cena* romaine se présente-t-elle, bien souvent, comme un défi où, au milieu de conversations frivoles, doivent apparaître des plats en trompe-l'œil (une apparence pourrie cachant de fines saveurs), ou des bizarreries culinaires défiant la nature (faux animaux d'Apicius, ou compositions extraordinaires). Un imaginaire de la profusion, de la surprise, et de l'improvisation, facile à retrouver, aujourd'hui, dans certains banquets familiaux, ou certaines festivités, où il est de bon ton d'innover, d'étonner et de subjuguer pour entraîner les convives dans les plaisirs de table et laisser le souvenir de moments de socialité mémorables.

Sans verser dans une imagerie caricaturale de la table, fondée ou non, il nous faut comprendre en quoi la réalité

---

7 Dupont, Florence, 1999. « Orgies romaines », *L'Art du bien-manger*, *Le Nouvel Observateur*, hors-Série, n° 38, p. 47.

de la table et de la commensalité a offert, de tout temps, un espace de liberté, d'improvisation, de jubilation, que les acteurs de la scène gastronomique ne cherchent pas toujours à canaliser. Loin de là. La commensalité quitte alors le versant sage du partage. Elle se libère et s'émancipe, en jouant principalement sur trois registres : l'invention permanente de la scène gastronomique, notamment dans la profusion et le faste ; l'abandon de soi et le relâchement des manières, favorisés par les excès de table ; l'émancipation du discours et la liberté de parole que la table entretient.

Lieu du partage, en temps ordinaire, la table se convertit en lieu de fête et de célébration, du lien social et convivial, mais aussi en théâtre des grands moments de la vie. Sa fonction rituelle et symbolique se trouve alors amplifiée, magnifiée, qu'il s'agisse d'une commensalité populaire ou princière. Le principe est de sortir de l'ordinaire, de donner à la table son éclat et aux participants tout le loisir de vivre une expérience unique et inoubliable. L'histoire, nous le savons, s'est principalement attachée aux récits et à la mémoire des festins et des banquets les plus héroïques dans ce domaine. Ils constituent les formes les plus éclatantes d'une dramaturgie (*drama* : action sur scène) que chacun s'emploie à reproduire selon ses moyens ou sa condition.

Les récits de ces banquets « héroïques » nous frappent toujours par la démesure. Même simplifiée, l'énumération des plats et des services donne le vertige. Reportons-nous, déjà, au plus grand banquet, nous dit-on, des premières civilisations : celui qu'offrit Assurnasirpal II (période néo-assyrienne, 883-859 av. J.-C.) après l'achèvement du palais de Kahlu[8] « en conviant 69 574 personnes à un festin qui dura dix jours ». La

8 La stèle du banquet, préservée, comprend un texte cunéiforme de 154 lignes, incisées autour de la silhouette du souverain, sur les quatre côtés d'un bloc de pierre de 1,5 m de haut.

liste des victuailles consommées couvre plusieurs dizaines de lignes et énumère des quantités gigantesques :

> 1 000 bœufs gras, 14 000 moutons, 1 000 agneaux, plusieurs centaines de diverses sortes de cervidés, de la volaille, dont 20 000 pigeons, 10 000 poissons, 10 000 gerboises, 10 000 œufs, sans compter des milliers de cruches de bière et d'outres de vin[9].

Il faudrait y ajouter des quantités de pains, de légumes, de fruits dépassant tout ce que l'on peut imaginer pour combler l'appétit et la curiosité des convives, qui se voient encore proposer de multiples distractions pour les sens. Il s'agit, bien au-delà, d'exhiber toutes les ressources d'un empire, toute la puissance d'un roi et toute la solidarité d'un peuple, unis dans le cérémonial, mais conquis par le faste et l'opulence.

On voit déjà, dans ce banquet, tous les signes d'une commensalité festive gagnée par la démesure et incarnant le pouvoir dans la profusion et la quantité. Ces traits restent constants au fil des siècles et des cultures, avec une élégance, mais aussi une extravagance, toujours plus consommée, dans la multiplication des services (ensemble de plats), leur présentation, les libertés prises avec l'espace et le temps, la surenchère des distractions. Ainsi à vouloir étonner, surprendre, ravir, faut-il faire preuve d'une ingéniosité toujours plus grande dans l'ordre de la gastronomie et du spectacle :

> Au festin du faisan à Lille en 1433, paraissait, par exemple, un pâté dans lequel étaient vingt-huit personnages vivants jouant de divers instruments. On apportait les viandes rôties sur des chariots d'or et d'azur et l'on y voyait quarante-huit manières de les présenter… En 1648, au mariage de Charles le Téméraire avec Marguerite d'York, ce fut une baleine tout entière que l'on hala dans la

9 Joannes, Francis, 1996. « La fonction sociale du banquet dans les premières civilisations », *in* Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari dir., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 55.

> salle. Elle n'était évidemment pas destinée à la consommation immédiate, mais emplie d'attractions. Elle fit le tour de la table au son des clairons et trompettes[10].

À travers ces récits, on voit combien il importe de ravir tous les sens. La baleine prend ici valeur allégorique de l'emphase de la scène commensale, avec sa pompe, ses trompes et les plaisirs multiples qu'elle offre, jusqu'à l'excès.

Cette mise en spectacle, de la table, du repas, doit dépasser la capacité d'attention du sujet, le surprendre, l'impressionner, le submerger par la vue et tous les autres sens, avant même de les combler. La mise en scène des sens doit être totale, comme il apparaît dans toutes les formes de commensalité festive où musiques et mets, chants et danses, saveurs et parfums multiples se confondent dans l'ivresse du moment. *Mutatis mutandis* toutes nos fêtes de table s'inspirent de ce double principe de munificence et d'enchantement qui en appelle à la réciprocité, au potlatch, diront certains, et entretient, de fait, la surenchère.

Les sources documentaires se plaisent à détailler le luxe des tables, l'apparat, l'abondance des services, soigneusement énumérés. Mais, sans doute parce qu'ils se prêtent moins à une description détaillée et n'égalent pas, en variété ou qualité, les plats servis, les vins font l'objet d'une attention moindre dans les récits. Pourtant ils contribuent, plus que tout autre élément de consommation, à la création d'ambiance dans l'assemblée, en agissant très directement, voire rapidement, sur le comportement des convives. Inséparable de la fête, le vin préside à l'amitié, favorise le naturel, lève les barrières sociales ou mondaines (fonction horizontale). Il libère le verbe et l'imagination, au point de favoriser le contact avec

10 Revel, Jean-François, 1979. *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Jean-Jacques Pauvert, p. 162.

l'irrationnel, le sentiment mystique (fonction verticale)[11]. Ce sont, du moins, les vertus qu'on lui prête depuis toujours, à l'exception de la culture musulmane. Car, au-delà, il permet de passer de la disponibilité à l'abandon, en autorisant toutes les formes de transgression, ce que ne manquent pas de rechercher les uns, de fustiger les autres. À travers l'histoire, le vin est indissociable du plaisir de table, et participe, là encore, de la liberté des convives, mais, bien souvent aussi, de leurs excès.

Les premiers textes de l'époque sumérienne, au III^e^ millénaire av. J.-C., mentionnent, déjà, la place des boissons fermentées et de la bière, lors des réjouissances collectives. Mais, plus marquant sans doute, nous avons déjà eu l'occasion de mentionner, avec le banquet des Grecs, la place du *symposion*, en dehors du repas, ce qui donne au vin toute sa place dans la formation d'un rite immuable. Après avoir respecté tout un cérémonial, à caractère religieux ou magique – libation ou purification du sol, ablution des mains, distribution de guirlandes en signe d'appartenance à la communauté, silence et recueillement (*euphemia)*, « péan symposiarque » ou hymne d'ouverture, en l'honneur de Dionysos – on désigne le symposiarque, ou chef de cérémonie, qui fixe le nombre de cratères et de coupes à boire et, surtout, la proportion du mélange d'eau et de vin qu'auront à préparer les esclaves. Mélange plus ou moins

11 Dans les temps modernes, l'une des meilleures illustrations viendra avec le Champagne et les bulles. Dans le registre lyrique et mystique on peut lire : « Jean-Paul Kauffmann parle du Champagne comme "ce fils de l'air", "cette impulsion vers le haut que souligne la bulle et qui lie le Champagne à l'image du froid, des hauteurs, de la pureté". La bulle monte et part vers l'infini, une certaine "ivreté" peut faire "planer" ou "élever l'esprit". En ceci les vins effervescents ont quelque chose de spirituel. Les bulles évoquent l'infini. Les Anglais ne parlent-ils pas de "mystic of wine"? Ingrid Astier, dans *Le Goût du Champagne* nous dit que ce "breuvage fait partie de ces données terrestres vouées au céleste" ». En ligne : www.mon-viti.com/experts/viticulture/non-la-bulle-nest-pas-une-mode

enivrant selon le but visé, entre recherche du divertissement et respect cérémoniel, même si la coutume était de charger le dosage au début du *symposion*, afin de créer les dispositions nécessaires aux fantaisies des participants :

> À l'origine, le *symposion* tend donc à constituer un *kosmos*, un rite à la fois structurant et ludique empreint de modération ; dans la réalité, les réunions autour du cratère sont aussi marquées par de continuelles transgressions dont la poésie, témoin partial, ne rend pratiquement pas compte. La cérémonie du vin suit le rythme de toutes les fêtes – d'abord sérieuse puis libératoire – et se termine souvent par des scènes de démesure et d'excès.[12]

Au point que la distinction s'effacera, entre le dîner et le symposion, en donnant tout le loisir de se soûler en mangeant. Mais comment ne pas reconnaître dans la dramaturgie du symposion, son « rythme » entretenu par le vin, les traits quasi permanents des cérémonies de table, vouées au divertissement et à la fête ?

Ce que l'on reprochera très longtemps aux tavernes, auberges et autres gargotes, héritières des *tabernae* et *popinae* du monde classique, c'est d'ériger en principe et en fin, nécessaire et suffisante, la consommation de vin. La piquette et les petits vins, bus en abondance, servant une commensalité avant tout masculine et les petites gens, mais d'autres aussi, qui ne craignent pas de s'encanailler. Tous les signes, donc, d'une commensalité populaire bruyante et grouillante, dans un cadre sans propreté ni recherche. Il faudra attendre la fin du XVIII[e] siècle et les premiers restaurants, pour voir, en dehors de chez soi, des tables qui réhabilitent des formes de commensalité étudiées, pour le boire et le manger. Notamment sous l'impulsion des cuisiniers de la noblesse condamnés à se reconvertir, pour certains, dans la restauration publique de

12 VETTA, Massimo, « La culture du symposion », *in* Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 167-182, [p. 172].

qualité, en favorisant le goût et les bonnes manières dans un espace jusqu'alors populaire.

Mais, quelle qu'en soit la qualité, c'est d'abord au vin, « aliment » jovial ou « agrément » subtil[13] qu'il revient de créer l'ambiance. À l'intérieur de pratiques commensales de plus en plus ouvertes et variées, le vin restera, en « bon conducteur social »[14] le moyen le plus répandu pour créer un climat de gaieté et de convivialité. Quitte à produire cet état que les Anciens, là encore, qualifiaient d'*euphrosyne* (joie), c'est-à-dire un état émotif qui rend d'abord disponible à la discussion, à l'écoute. Puis un état d'euphorie favorisant une perception inhabituelle et des perceptions plus intenses, avant de se laisser emporter par l'oubli ou de s'abandonner librement à des pratiques ludiques, sensuelles ou érotiques. Dans sa version émancipée ou débridée, à la faveur du vin, la table a toujours joué de ce rythme et de ces modulations, entre vision épicurienne et bachique.

La table libère, disions-nous, jusqu'à l'excès et la démesure, sans complexe et même avec délectation. La recherche du faste peut conduire à toutes les extravagances ; la recherche des émotions peut laisser le vin dominer la scène commensale. Il est une troisième forme de liberté ou de libération que la table favorise : l'émancipation des mots et du discours.

On pourrait déjà juger transgressive cette tendance à « ampouler » ou emphatiser la désignation des plats à proportion du style pompeux ou prestigieux de la table. Rhétorique et gastronomie font si bon ménage que la table, parfois, tolère toutes les audaces dans le choix des termes.

---

13 Corbeau, Jean-Pierre, 1999. « Bacchantes mutantes et nouveaux buveurs », *Cultures, Nourriture*, Internationale de l'Imaginaire, nouvelle série, n° 7, Maison des cultures du monde, Paris, Babel, p. 256.

14 Bloch, Maurice, 1999. « Commensality and poisoning », *Social Research*, n° 66 (1), p. 133.

La carte des grands restaurants ou les menus des grandes tables procèdent, non sans raison, d'un style bien souvent ornemental. Il relève à la fois de l'anticipation de la scène gourmande, de l'envoûtement, mais aussi de l'intimidation et de la suffisance. La désignation du plat conjugue alors l'effet d'annonce, la promesse d'un événement gourmand et la libre association entre les mots, les images (cartes et menus) et les mets. Là encore, rien ne peut freiner certains excès sur la pente rhétorique, car il s'agit, avant tout, de nourrir l'imaginaire des convives.

Quoi de plus français, aussi, que de parler à table… de la table, dans un jeu réflexif et métadiscursif jamais épuisé ? Ce qu'on mange, ce qu'on a mangé, ce qu'on mangera, nourrit d'inlassables propos de tables. Pris dans son théâtre gourmand, le mangeur se délecte de ses aventures de table passées, de ses expériences gustatives présentes et à venir, de ses meilleurs moments gastronomiques, qu'ils appartiennent à une commensalité rare et hautaine ou familiale et ordinaire. Un jeu rhétorique et une symbolique de la performance qui invitent les autres convives à répondre, à renchérir.

La commensalité est donc une forme de célébration de la table et du discours à table, comme expression du lien convivial. On peut ainsi voir la table comme un lieu de *tropismes et* de *trophismes*. Lieu de *tropismes*, de polarités discursives, dont le premier sujet, nous venons de le voir, peut-être la table elle-même. Mais d'autres régularités se manifestent. Elles ne tiennent pas seulement au respect des convenances : parler de ce qui unit, avant ce qui fâche ; ce qui amuse ou distrait, avant ce qui inquiète ou dérange. Dans le même temps, il faut faire débat et des récurrences se manifestent. D'un milieu à l'autre, d'une actualité à l'autre, des thèmes dominants se détachent, des arguments reviennent, comme si la conversation était toujours reprise. Tropismes nécessaires et inévitables dans le quotidien de la table familiale ou entre amis, lorsqu'il s'agit

d'en revenir toujours à la même chose, mais aussi dans les scènes de la vie courante qui se donnent la table pour théâtre, avec ses lieux communs et ses propos d'usage.

La table peut être également lieu de *trophismes* (Lahlou) quand elle favorise l'amplification du discours, des réactions, dans un espace réduit et animé, qui se laisse progressivement emporter. « Trophisme » des émotions que la table libère, dans le cadre animé de la commensalité. Pour exemple, dans l'atmosphère de confiance du *convivium*, au Moyen Âge, avec le climat de gaieté favorisé par les beuveries et les ripailles (pouvant se prolonger huit jours durant), tous les sujets peuvent être abordés, même les plus graves. « Trophisme » du discours passionné, et de la contagion, parfois, quand ragoût et ragot font bon ménage, à table. Tout se prête, nous l'avons vu, à ces déformations et ces amplifications, quand la profusion règne, quand le vin coule ou quand les émotions triomphent.

Document
Jean de La Fontaine, *Le Glouton*[15] (1685)
Conte tiré d'Athénée*

À son souper un glouton

Commande que l'on apprête

Pour lui seul un esturgeon,

Sans en laisser que la tête.

Il soupe ; il crève** ; on y court ;

On lui donne maints clystères ;

On lui dit, pour faire court,

Qu'il mette ordre à ses affaires.

Mes amis, dit le goulu,

M'y voilà tout résolu ;

Et puisqu'il faut que je meure,

Sans faire tant de façon,

Qu'on m'apporte tout à l'heure**

Le reste de mon poisson.

* La transcription est celle figurant dans l'édition de La Pléiade, établie, présentée et annotée par Jean-Pierre Collinet, 1991, La Fontaine, *Œuvres complètes* I, Paris, Gallimard.

** « crève » : *se rend malade à force d'en manger* ; « tout à l'heure » : *sans délai* (notes de Jean-Pierre Collinet, *op. cit.*, p. 1361).

15 Conte inspiré par une anecdote d'un glouton antique mort étouffé par une arête, rapportée dans *Le Banquet des savants* d'Athénée (Philippe Jost, 1998, *La Gourmandise*, Paris, le Pré aux Clercs, p. 242).

Document
Manger jusqu'à l'excès : Le cas des banquets et des repas de fête
Gilles Fumey

« Initialement, le banquet est associé au partage d'une viande en abondance, un bœuf ou un veau gras, un mouton ou un cochon qu'on tue pour un sacrifice religieux ou une fête militaire ou encore par nécessité, l'animal étant blessé. Dans les civilisations guerrières d'Asie centrale au Moyen Âge, les chefs militaires offraient à profusion des journées entières de festivités, au cours desquelles tous les excès étaient permis. Ainsi, au début du XV^e^ siècle, Ruy Gonzáles de Clavijo, envoyé en ambassade par Henri III de Castille auprès de Tamerlan, parcourt l'actuel Ouzbékistan. Il note que le prince s'est approprié un vignoble à Samarcande et autorise "ses sujets à boire immodérément du vin", jusqu'à se rouler par terre pendant des cérémonies où l'on boit sans manger. En deux mois à la cour de Tamerlan, Clavijo a compté dix-huit festins de ce type, soit un tous les quatre jours.

Partout, lorsque de grandes quantités de viandes sont offertes aux dieux en sacrifice, elles doivent être absorbées rapidement et les boissons coulent à flots, tant pour les besoins physiologiques (les viandes sont salées et épicées) que pour d'autres raisons : la bonne ivresse accroît la sociabilité. Les Grecs ont *domestiqué* le banquet en lui donnant une valeur intellectuelle, grâce à Platon, qui en a vanté les bienfaits pour l'exercice de la pensée. Pour les peuples du Caucase, Géorgiens et Arméniens, le banquet reste comme un moment fort de sociabilité. En Géorgie, il est agrémenté par un "chef d'orchestre de la table", le *tamada*; celui-ci porte les toasts, offre à boire aux invités et régule la consommation du vin jusqu'à ce que tous atteignent cette ivresse sociale qui délie les langues et les voix pour le chant, tout en créant l'émotion nécessaire de l'hospitalité. L'élan collectif, marqué par les applaudissements, donne sa raison d'être à ce moment d'extrême confusion et, à lui seul, justifie la somme de dépenses et d'attentions qu'il a fallu consentir pour faire de ce repas un événement.

Partout dans le monde existent des formes de rassemblement collectif autour d'un repas qui peut devenir rapidement un banquet ».

Fumey, Gilles, 2011, *Les Radis d'Ouzbékistan. Tour du monde des habitudes alimentaires*, Paris, Françoise Bourin Éditeur, p. 54-56.

2. L'empreinte corporelle du plaisir gourmand

Une lecture de Brillat-Savarin

Être à table, c'est entrer dans un dispositif spéculaire, voir, être vu, se voir dans le regard des autres, se mouvoir dans un cadre, être pris aussi dans ce cadre. Champ de vision, champ d'exposition, la table ou plutôt la scène conviviale, accumulent les traits et les traces de l'ethos[1] gourmand, de mets en mots, de moments en émotions palpables. Un théâtre riche de saveurs comme prétexte ou prédisposition à de multiples manifestations sensibles, dans l'ordre du social, du sensuel, du symbolique, du spirituel.

Dans sa *Physiologie du goût*[2], Brillat-Savarin se donne un champ de vision si ouvert qu'il déborde vite le cadre de la

1 Le concept d'*ethos* recouvre ici une acception moins rhétorique (« la présentation de soi », Amossy, 2010*)* que dramaturgique et interactionniste, par *intériorisation d'un principe organisateur des conduites sociales,* manifesté ou figuré dans les pratiques en l'occurrence alimentaires (Corbeau et Poulain, 2002).

2 Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, 1826 (édition 2001). *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, coll. « Champs ».

sensation et de la perception gustative pour « attaquer »[3] le goût, la gourmandise, le plaisir de la table sous les traits de la sensibilité, de la convivialité, de l'esprit qui concourent à l'intellectualisation de la gastronomie. À bien considérer la scène gourmande, dans son unité et sa complexité, au-delà de la sensation de goût en propre, Brillat-Savarin compose un tableau vivant dont la première vertu est de convertir les mouvements internes de la sensibilité, d'ordre sensoriel, en espace de figuration ou représentation de soi, pris dans un champ de visibilité sociale. Tant de signes se manifestent, pris dans les interactions de table, que cela nous renvoie d'entrée à « l'absolue nécessité de mettre en rapport le contexte de production de la trace (ici gourmande) celui de sa réception et de son interprétation »[4]. Traces qui sont à la fois signes et symptômes, émotions perçues et motions intimes, du plaisir à l'excès.

La concordance des termes entretenue dès ces premières lignes entre dispositif d'exposition de la table, champ de visibilité à l'intérieur du repas, espace figuratif de la scène conviviale dans son entier, son unité, oriente à l'évidence l'analyse sensible des traces sur la voie de leur matérialisation et plus encore, de leurs modalités expressives, figuratives, à travers sujets de la scène gourmande, objets, espaces, interactions, formes de vie incarnées. En effet, le corps gourmand dépeint par Brillat-Savarin, tout particulièrement la physionomie à travers la *Physiologie*, livre, à lui seul, quantité de traces pour saisir à la fois une nature humaine dans sa profondeur sensible et des effets immédiats à travers les interactions de table.

---

3 Barthes, Roland, 1975. « Lecture de Brillat-Savarin », *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin, Paris, Hermann, p. 7-33.

4 Galinon-Mélénec, Béatrice, 2015. « Épistémologie de la notion de trace », *in* Béatrice Galinon-Mélénec, Fabien Liénard et Sami Zlitni (dir.), *L'Homme-Trace. Inscriptions corporelles et techniques*, Paris, CNRS Éditions, p. 18.

Il faut déjà concevoir les traces gourmandes dans toute leur extension. Ne pas s'arrêter aux traces corporelles, visibles, palpables, de la sensibilité au goût, mais concevoir et interpréter tout ce qui prend valeur de trace, traduit ou trahit l'émotion gourmande, au cœur et au gré de la scène de table, appréhendée comme dispositif figuratif plus général, complexe configuratif. Plus le caractère dramaturgique du repas s'accentue, au travers de l'observation, de l'expérience, de l'analyse, plus ressortent les traces figuratives de la scène conviviale dans ses dimensions matérielles (par exemple, les traces relevées dans les objets, accessoires, décors) et immatérielles (traces d'esprit ou de superficialité, traces de précipitation).

Toutes ces considérations liées à la forme et la force d'expression et de manifestation des traces participent de leur approche sensible[5]. Il n'est pas inutile, dans notre perspective, de reprendre les termes fondateurs ou élémentaires du sensible en communication (1) avant de nous projeter plus directement sur les dimensions figuratives annoncées : les traces corporelles de la sensibilité gourmande (2) ; considérer enfin le complexe configuratif de la scène conviviale, à l'intérieur du repas, mais aussi, plus globalement, à travers les traces qui le préfigurent et le reconfigurent, au point d'immerger le convive dans une ambiance où il peut s'abandonner (3).

Traces gourmandes

Le syncrétisme de l'expérience sensible, notamment gastronomique, présuppose une articulation entre perceptions sensorielles (niveau esthésique), goût privilégié pour certaines formes d'expression sociale (niveau esthétique) et attachement à des valeurs incorporées et mises en pratique

5 Boutaud, Jean-Jacques (dir.), 2016. *Sensible et communication. Du cognitif au symbolique*, Londres, ISTE.

(niveau éthique). Le ternaire ainsi formé esthésique-esthétique-éthique[6] ne se complaît pas dans le jeu de mots par assonance ou rime poétique. Il traduit l'unité du sensible, en l'occurrence si bien illustrée par l'art et le besoin de cultiver les plaisirs de table. S'il est vrai, pour reprendre Jean-François Revel, qu'au-delà du « besoin de manger, le plaisir de la table est comme une mise en scène : le luxe du désir »[7], il s'offre à tous les imaginaires. À chacun de faire selon ses moyens et son goût de la mise en scène des moments de table, même si Brillat-Savarin dresse sans détour un tableau de classe du raffinement gastronomique :

> Les connaissances gastronomiques sont nécessaires à tous les hommes, puisqu'elles tendent à augmenter la somme de plaisir qui leur est destinée.

Mais de rajouter aussitôt, avec le prisme de l'époque et de la condition sociale :

> « Cette utilité augmente en proportion de ce qu'elle est appliquée à des classes plus aisées de la société »[8].

Avec cette mise en garde que « la gastronomie considère le goût dans ses jouissances comme dans ses douleurs ; elle a découvert les excitations graduelles dont il est susceptible ; elle en a régularisé l'action, et a posé les limites que l'homme qui se respecte ne doit jamais outrepasser »[9]. En clair, une conception avant l'heure de la table comme régime de plaisir et régime de surveillance.

---

6 Boutaud, Jean-Jacques, 2005. *Le Sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher.

7 Revel, Jean-François, 2001. « Physiologie du goût de Brillat-Savarin », *Présentation*, Paris, Flammarion., coll. « Champs », quatrième de couverture.

8 Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, 1826 (édition 2001). *Physiologie du goût*, *op. cit.*, p. 64.

9 *Ibid.*, p. 63.

À poser d'une part, une *éthique gourmande* portée en toute liberté au plaisir, et de l'autre, une *éthique alimentaire* vouée à la surveillance du corps, celles-ci n'ont évidemment pas vocation à produire ou laisser sur le corps les mêmes signes, indices ou symptômes. D'un degré à l'autre, on remarque l'apparition d'une simple tache colorée sur la peau ou, dans les situations les plus frappantes, une modification de la silhouette, de l'image corporelle.

Ces traces entrent dans différents régimes de manifestation et plus encore de figuration, toujours en correspondance, qu'il s'agisse des sensations recherchées (traces esthésiques) ou de l'image corporelle mise en scène dans les moments de vie (traces esthétiques), dans leur articulation aux valeurs ou à l'*ethos* du mangeur qui s'incarne, se met en discours, en visibilité (traces éthiques).

Cette relation de contiguïté, cette unité sensible entre esthésie-esthétique-éthique se condense peut-être dans la forme de vie elle-même dont les contours sémiotiques, sociaux et symboliques trouvent à table, dans sa régulation et ses écarts, ses normes et ses transgressions, un terrain d'expression particulièrement révélateur[10]. La forme de vie du mangeur, en syncrétisme avec la forme de vie du sujet, donnerait ainsi l'occasion de voir dans les choix sensoriels (plats copieux ou non, régime végétarien ou pas, saveurs exotiques ou goûts « terroirs », etc.), les traces d'une éthique alimentaire, elle-même mise en forme dans une esthétique alimentaire des lieux, des mots, des moments, des émotions.

Là où l'on cherchait des sociostyles, des catégories et des profils, à partir des pratiques alimentaires, s'impose *le*

10 Beyaert-Geslin, Anne, 2012. « Présentation du dossier », *Les Formes de vie à l'épreuve d'une sémiotique des cultures*, dir. Pierluigi Basso-Fossali et Anne Beyaert-Geslin, *Actes sémiotiques*, n° 115, en ligne https://www.unilim.fr/actes-semiotiques/2630.

style tout court, cette mise en forme et en scène du social dans la relation à l'alimentation, la gastronomie, la façon de consommer. Le style comme une expression personnelle dans la pluralisation des modes d'être et de faire. Preuve en est le *foodporn*[11] qui exhibe toute forme alimentaire en performance alimentaire, exhibition des plats, des cadres d'action, des mangeurs en situation. Une démultiplication des plans sans commune mesure avec les scénographies de table chez Brillat-Savarin. Au-delà ou en deçà de la performance, la scène alimentaire se prête aujourd'hui aux variations libres dans l'expression de soi et du partage, pour donner relief à la situation, au *moment*, quelles que soient les contraintes matérielles. À voir nos pratiques actuelles, ne cherchons pas seulement le modèle alimentaire, mais regardons plutôt le *modal* dans les manières de faire. Modal par les modalités d'agir du mangeur, fluctuantes selon les situations ; modal aussi par les modulations expressives cultivées comme autant de colorations des styles alimentaires : par exemple, art de tester les recettes « à sa manière » ; besoin de thématiser des occasions de table ou de scénariser l'image de soi dans les réseaux sociaux.

---

11 Selon Laurence Rosier et Renaud Maes (2016, « Food porn. Une approche socio-discursive de la sexualisation gastronomique. De la circulation à la transgression ? »), la notion de *foodporn* est bien antérieure à l'apparition des hashtags #foodporn/#pornfood sur Twitter et Instagram. Dès 1979, on note l'apparition du terme « foodporn » dans la newsletter d'une fondation américaine spécialisée dans les conseils d'hygiène : « Le *foodporn* transgresse-t-il également les représentations standardisées du corps consommant sous-jacent à l'image postée ou conforte-t-il un paradoxe, à l'instar de cette publicité… qui nous incitait à *Dévorer* car *c'est léger* alors que le verbe appelle un sémantisme plus outrancier où la voracité se mêle au goulu, au glouton et à ce qui apparaît digne de l'être (dévoré) ? Traverse-t-il aussi les classes sociales, est-il aussi « trans-classiste » – comme le bifteck de Roland Barthes, dans *Mythologies*, qui participe « à tous les rythmes, au confortable repas bourgeois et au casse-croûte bohème du célibataire ».

Les valences esthésiques de la gastronomie, sensorielles et passionnelles, fonctionnent en interdépendance avec l'esthétique de la forme de vie du mangeur. Non pas un style de vie alimentaire à jamais codifié ou pris dans un cadre figé, mais le plaisir savoureux de faire les choses avec le style et la manière, l'envie et l'humeur. Il s'établit alors un lien physique et symbolique entre les pratiques alimentaires, l'imaginaire des aliments et leur inscription corporelle, langagière, mentale, onirique.

Dans leur contexte d'époque, les ingrédients de cette théâtralité gourmande figurent déjà chez Brillat-Savarin. La *Physiologie du goût* porte notamment une attention particulière aux signes corporels souvent produits par le mangeur, à son corps défendant : des « empreintes de surface » dans les termes de Jacques Fontanille, c'est-à-dire :

> Les empreintes produites par des déformations… inscrites sur des corps-enveloppes ; elles sont destinées à être « lues » et déchiffrées, car elles se donnent à saisir comme des figures de surface[12].

C'est précisément ce niveau de surface que s'observent le mieux les signes qui trahissent la propension aux plaisirs de table, leur manifestation et font ainsi parler le corps gourmand.

Alors, comment reconnaître les signes et les inscriptions corporelles, ces traces désirables ou non, produites et libérées dans les plaisirs, voire les excès de table ? La réponse a déjà été esquissée : entre les dimensions du ternaire sensible (esthésique, esthétique, éthique), chaque empreinte devient la trace d'une modalité sensible d'un autre ordre. Brillat-Savarin en donne les clés : telle réaction sensorielle ou sensuelle, comme empreinte visible sur un visage, sur la peau ou dans

12 Fontanille, Jacques, 2011. « Les figures du corps et la typologie des empreintes », Jacques Fontanille, « L'analyse du cours d'action : des pratiques et des corps », *Semen* [En ligne], p. 32.

une gestuelle, une posture (1), devient trace d'une esthétique cultivée par la forme du repas ou celle de la réception, avec ses codes langagiers et comportementaux, ses effets de cadre et de mise en scène (2), eux-mêmes traces d'une éthique gourmande ou mondaine, d'une sensibilité raffinée ou plus détachée des codes aristocratiques du goût (3).

Les traces corporelles de l'écart gourmand

Dans une perspective à la fois sémiotique et anthropologique[13], la scène conviviale, à travers sa forme, sa dramaturgie, constitue un terrain de choix pour appréhender les signes corporels du plaisir gourmand sous de multiples traits figuratifs. Toutes les séquences de la scène conviviale mettent en scène et à l'épreuve le corps gourmand dont les réactions, les sensations, les manifestations physiques, émotives et relationnelles agissent comme autant de signes et indices de la sensibilité gourmande.

À l'approche du repas, à table, au contact des aliments et des plats, au contact des convives, des êtres et des corps qui s'animent et s'aimantent, le corps apparaît en tous points comme surface d'inscription, avec une multiplicité de traces apparentes dans les cours des interactions. Signes immanents et traces indicielles, de la relation métonymique détachée ici, entre esthésie (forme sensorielle), esthétique (forme sensible et interactionnelle), éthique (forme de vie), sont voués à l'interprétation, car à la différence du plaisir de manger, pure « sensation actuelle et directe », le plaisir de la table est une sensation réfléchie « qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnages qui accompagnent le repas »[14].

13 Boutaud, Jean-Jacques, 2005. *Le Sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, *op. cit.*

14 Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, 1826 (édition 2001). *Physiologie du goût*, *op. cit.*, p. 170.

Entre tous les sens, discrètement ou activement sollicités par la scène conviviale, pour ne pas dire sur la scène conviviale, Barthes relève subtilement, dans sa Lecture de la *Physiologie du goût*, combien la vue surdétermine tous les autres régimes de perception : « Brillat-Savarin, certes, comme tout le monde, reconnaît cette disposition diffuse du plaisir de la nourriture : c'est le bien-être qui suit le bon repas ; mais curieusement, cette sensation interne, il ne l'analyse pas, il ne la détaille pas, il ne la "poétise" pas ; lorsqu'il veut saisir les effets voluptueux de la nourriture, c'est sur le corps adverse qu'il va les chercher ; ces effets sont en quelque sorte des signes, pris dans une interlocution : on déchiffre le plaisir de l'autre »[15].

Et d'ajouter :

> Il y a dans la mise en scène d'un bon repas autre chose que l'exercice d'un code mondain, eût-il une très ancienne origine historique : il rôde autour de la table une vague pulsion scopique : on regarde (on guette ?) sur l'autre les effets de la nourriture, on saisit comment le corps se travaille de l'intérieur.

L'interaction conviviale procède alors de l'observation, de l'inspection, de l'interprétation, dans la « traque du sens », pour reprendre l'expression d'Yves Jeanneret[16]. Le signe et la trace, la traque aussi, de la sensibilité gourmande en puissance et en acte. : « C'est sous cet extérieur qu'il faut chercher les convives les plus aimables »[17]

De tous les points d'inscriptions du corps, en termes de traces, le visage est de loin le plus révélateur. Attention aux

---

15 Barthes, Roland, 1975. « Lecture de Brillat-Savarin », *loc. cit.*, p. 10.

16 Jeanneret, Yves, 2011. « Complexité de la notion de trace : de la traque au tracé », *in* Béatrice Galinon-Mélénec (dir.), *L'Homme trace. Perspectives anthropologiques des traces contemporaines*, tome 1, Paris, CNRS Éditions, p. 59-86.

17 brillat-savarin, Jean-Anthelme, 1826 (édition 2001). *Physiologie du goût, op. cit.*, p. 151.

convives dont la physionomie n'annonce pas le ravissement. Les chétifs, par exemple, n'augurent rien de bon :

> On les distingue en ce qu'ils n'ont rien de saillant, ni dans les traits ni dans la tournure ; qu'ils ont les yeux morts, les lèvres pâles, et que la combinaison de leurs traits indique l'inénergie[18].

En deçà des manifestations les plus visibles, on guette les moindres tropismes dont la perception ne trompe pas, au coin des lèvres, sur la bouche, à travers un « coup de langue »[19] ou sur les joues, le front, etc. Signes et subtils indices font l'objet de « disquisitions », de recherche curieuse, méticuleuse où l'observation demande le renfort de l'esprit.

Dans les circonstances les plus aimables ou heureuses, non seulement prend corps un sentiment de bien-être, mais le bien-être lui-même a prise sur le corps :

> Au physique, en même temps que le cerveau se rafraîchit, la physionomie s'épanouit, le coloris s'élève, les yeux brillent, une douce chaleur se répand dans tous les membres[20].

Le visage exprime, révèle, trahit ou amplifie la gamme interne des sensations, les agencements proprioceptifs avec la sensibilité gourmande mise en éveil ou non. Au mieux, « l'éclair du désir », « la radiance de l'extase »[21], la luisance. Au pire, l'ablation du trait gourmand, de la trace sensuelle, la sécheresse et la maigreur, « malheur effroyable pour les femmes »[22].

Car, chez Brillat-Savarin, les dames ont cette faculté, si ce n'est cette nature, de cultiver la gourmandise, par l'imparable

18 *Ibid.,* p. 237.

19 *Ibid.,* p. 151.

20 *Ibid.,* p. 171.

21 *Ibid.,* p. 164.

22 *Ibid.,* p. 236.

syllogisme de la gourmandise à la beauté, de la beauté au beau sexe, du beau sexe à la gourmandise. Chez la « jolie gourmande » dont Brillat-Savarin dessine le portrait aimable[23], les traces sensibles de l'esthétique gourmande rayonnent à tous points de vue :

> Sa serviette est avantageusement mise ; une de ses mains est posée sur la table ; l'autre voiture à sa bouche de petits morceaux élégamment coupés (…) ; ses yeux sont brillants, ses lèvres vernissées, sa conversation agréable, tous ses mouvements gracieux[24].

La sensualité du trait souligne ici la force de l'attrait, tant la femme s'expose, sur la scène gourmande, dans l'éclatante manifestation de sa nature, de la Nature. Vision lyrique ou poétique évidemment datée, mais dont Barthes, là encore, note judicieusement la valeur de renversement des traces mythologiques :

> Brillat-Savarin subvertit deux tabous : celui d'une femme pure de toute activité digestive, et celui d'une gastronomie qui serait de pure réplétion : il met la nourriture dans la Femme, et dans la Femme, l'appétit (les appétits)[25].

Sous la dimension dominante de la sensualité gourmande, la modalité sensorielle retenue et reconnue par Brillat-Savarin relève de la pulsion et mieux encore du sentiment *génésique*, dans son rapport à l'attraction sensuelle et l'amour physique. Les « plaisirs génésiques » et, plus encore « les puissances génésiques » sont constamment à l'œuvre dans les cérémonies de table où les corps s'exposent, se resserrent, se jouent à travers rôles et postures, parades et délicates, délicieuses manières. Ces vibrantes manifestations corporelles, perçues dans le cours subtil, à la fois discret et magnétique, des

23 *Ibid.,* note 58.

24 *Ibid.,* p. 146.

25 Barthes, Roland, 1975. « Lecture de Brillat-Savarin », *loc. cit.*, p. 11.

interactions gourmandes, nourrissent et avivent la pulsion scopique, le désir interprétatif de tous les signes prenant valeur de traces sensuelles, génésiques.

Pour Brillat-Savarin, la beauté avive le désir, les puissances génésiques. Chez la femme, elle « consiste surtout dans la rondeur des formes et la courbure gracieuse des lignes »[26]. À peine établi ce constat, par contraste, la plus effroyable des disgrâces se présente sous les traits de la maigreur, car « la toilette la plus recherchée, la couturière la plus sublime, ne peuvent masquer certaines absences ni dissimuler certains angles ». Mais si la nature contrarie ou s'acharne, au point d'exposer quelque dame sous une apparence chétive ou malingre, la cause gourmande n'est jamais perdue, ni désespérée :

> Pour les femmes qui sont nées maigres et qui ont l'estomac bon, nous ne voyons pas qu'elles puissent être plus difficiles à engraisser que des poulardes[27].

En replaçant l'image dans son contexte, laissons à Brillat-Savarin la fantaisie ou le fantasme d'unir dans un même destin ou festin, femmes et poulardes ! D'autant qu'il faut savoir reconnaître aux dames d'indéniables qualités d'esprit, « le coup d'œil juste et le tact fin »[28].

Mais là encore, rien ne résiste aux forces génésiques quand un aliment éveille ou réveille, même à notre corps défendant, notre état de nature charnelle, sensuelle. Si les deux sexes peuvent succomber au charme d'un aliment séducteur, c'est toutefois à une femme « spirituelle sans prétention, vertueuse sans bégueulerie »[29] que l'on doit une confession

26 Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, 1826 (édition 2001). *op. cit.*, p. 236.

27 *Ibid.,* p. 236.

28 *Ibid.,* p. 102.

29 *Ibid.,* p. 102.

sur le pouvoir génésique des truffes, ce « diamant de la cuisine » dont Brillat-Savarin cherche à comprendre l'attrait, par rapport à d'autres substances non moins délicieuses. Pas de justification suffisante au niveau des saveurs, la cause est ailleurs et les traces en sont bien visibles. S'il faut comprendre les effets de la truffe :

> C'est dans la persuasion assez générale où l'on est que la truffe dispose aux plaisirs génésiques ; et, qui plus est, je me suis assuré que la plus grande partie de nos perfections, de nos prédilections et de nos admirations, proviennent de la même cause, tant est puissant et général, le servage où nous tient ce sens tyrannique et capricieux[30].

Impossible dès lors, sous la domination de ces forces génésiques dont la truffe est la meilleure arme, de résister à l'attraction, à l'attirance des corps, quitte à s'en faire le reproche, en cherchant, comme cette femme, à en effacer dès le lendemain toutes les traces :

> Ma fierté aurait dû se réveiller plus tôt, mes yeux s'armer de sévérité ; j'aurais dû sonner, crier, me fâcher, faire enfin tout ce que je ne fis pas[31].

Mais le sens génésique ne participe pas uniquement du désordre et du dérèglement. Il avive le trait, exacerbe la manifestation sensible entre les êtres, la réceptivité aux situations de proximité, de contact. Il est l'expression d'un désir palimpsestueux dans le feuilleté du désir, dès qu'un signe de surface, même discret, sur un visage ou dans un mouvement corporel, semble donner accès à des vérités plus profondes sur la beauté, le caractère, la qualité d'un être qui partage avec soi des plaisirs de table éminemment intimes.

---

30 *Ibid.,* p. 102.

31 *Ibid.,* p. 103.

Les boursouflures de la scène conviviale

Le corps gourmand apparaît d'autant plus expressif qu'il s'*expose* constamment en société, à table, entre convives. S'il s'expose aux risques[32], il s'expose plus délicieusement encore dans le cirque et le cercle de la société. Régime de socialité et de visibilité se confondent au sein de la scène conviviale, expression dramaturgique de la table, avec ses sujets et objets, ses décors et ses rôles, ses programmes formalisés et ses actualisations performatives. La question n'est pas celle du naturel ou de l'artifice, versant moral, mais des pratiques, des signes et des codes, versant social et sémiotique. C'est parce que ce régime de visibilité et d'exposition se met en place au travers de la scène conviviale que le système des signes et des traces prend toute sa valeur de théâtre et de mise en scène.

Le complexe figuratif, des traits corporels repérables et indiciels sur les convives, se double donc d'un complexe configuratif d'objets, de lieux, de situations, dans le syncrétisme entre corps gourmand et décor de table. C'est vrai pour la scène conviviale de Brillat-Savarin, mais on pourrait le dire tout autant de toute mise en scène alimentaire, dès lors qu'elle fait l'objet d'une construction simple ou sophistiquée. Même le pique-nique et la bonne franquette ont vocation à se mettre en scène pour enivrer le partage et les émotions des moments alimentaires en famille, entre amis ou en société.

32 À la fin du XIX^e^ siècle, cela donnera matière aux hygiénistes, à l'image du Docteur Jean-Baptiste Fonssagrives avec ses principes de « bromatologie prophylactique », alimentation de l'homme sain : « Les hygiénistes, soucieux de procurer à moindre coût une ration d'entretien et des nouvelles ressources alimentaires aux plus pauvres, s'attachent encore à proposer des principes d'alimentation rationnelle aux nantis, sujets à l'intempérance et aux passions gourmandes qui engendrent le désordre des sens et des organes, l'indigestion, l'obésité, l'impuissance, l'apoplexie, et autres funestes issues » (Julia Csergo, 2004, *Entre faim légitime et frénésie de la table au XIX^e^ siècle : la constitution de la science alimentaire au siècle de la gastronomie*, en ligne www.lemangeur-ocha.com).

Mais entre la bonne franquette et le festin, on imagine toutes les variantes offertes au gastronome pour libérer ses instincts ou sa culture de la table.

Dans une perspective sensible, il faut plus encore élargir la scène du partage alimentaire, de sa manifestation *hic et nunc*, et de sa dramaturgie actualisée entre convives, à la séquence narrative, au récit qui en développe la trame, de préfiguration (tout ce qui précède) en reconfiguration (tout ce qui suit, à garder pour soi ou à échanger). La conception ainsi étendue de l'expérience conviviale produit une multiplicité de traces et de représentations, avant, pendant et après la scène de table proprement dite. C'est vrai quand on imagine l'ordre des repas quotidiens à venir comme l'organisation d'une table d'exception. À partir de la dimension figurative ainsi déployée, quatre séquences se détachent : la préfiguration de la scène conviviale, la configuration du dispositif, la figuration du convive, la reconfiguration de la scène.

a) La *préfiguration* de la scène conviviale : dans le contexte d'une invitation, on imagine la scène, on s'y prépare, on en connaît plus ou moins les codes, les usages. La personnalité de l'hôte, la liste des convives, constituent bon ou mauvais présage. Si le cadre est habituel, avec une situation prévue ou prévisible, l'imaginaire d'anticipation n'est pas moins actif. À cet égard, Brillat-Savarin établit déjà une démarcation entre le plaisir de manger qui « nous est commun avec les animaux ; il ne suppose que la faim et ce qu'il faut pour la satisfaire » et le plaisir de table « particulier à l'espèce humaine ; il suppose des soins antécédents pour les apprêts du repas, pour le choix du lieu et le rassemblement des convives »[33]. Celui qui reçoit procède donc à un travail de préfiguration, au même titre que la personne invitée ou conviée à partager une table. Peuvent naître des sentiments à la fois d'excitation et d'anxiété, à

33 *Ibid.,* p. 170.

prendre ce risque commensal de se réunir à table. La mise en forme du repas (lieu, cadre, places, durée, etc.) oriente et préfigure le moment, mais rien ne garantit son bon réglage une fois les convives en place et en action. L'équilibre entre normes et libres improvisations tient souvent sur un fil.

b) La *configuration* renvoie au dispositif lui-même de la scène conviviale : la situation répond ou non à l'attente, à l'anticipation de la situation, avec ce qu'elle peut comporter de favorable, de gratifiant, ou d'intimidant, voire de désagréable. Cette entrée dans le cadre, avant même d'agir, relève avant tout de l'observation, de la perception globale de la situation dans ses dimensions matérielles (espace, décor, objets, acteurs mis en présence, etc.) et immatérielles (atmosphère, tonalité sociale et affective, attitudes observées de près ou de loin, etc.). Il est possible d'en dresser un tableau élémentaire dans la *Physiologie du goût* :

dispositif	**signes et indices**
Propice au plaisir de table « On goûte ce plaisir dans presque toute son étendue toutes les fois qu'on réunit les quatre conditions suivantes… » Brillat-Savarin, 1826 (éd. 2001, *op. cit.*, p.173)	bon vin convives aimables chères au moins passable temps suffisant
Non propice au plaisir de table	vin mauvais convives ramassés sans choix physionomies tristes précipitation

Brillat-Savarin se pose en homme de goût auprès de ses convives en les invitant à découvrir les coulisses et, en signe d'un goût aimable et cultivé, toutes les figures matérielles qui peuplent l'appartement, ce grand théâtre dont la table est la scène : « Je leur montrai ensuite quelques plâtres des meilleurs sculpteurs antiques, des peintures qui ne sont pas

sans mérite, mes fusils, mes instruments de musique, et quelles belles éditions tant françaises qu'étrangères. Dans le voyage polymathique, ils n'oublièrent pas ma cuisine. Je leur fis voir mon pot-au-feu économique, ma coquille à rôtir, mon tournebroche à pendule et mon vaporisateur »[34]. On ne saurait mieux dresser un inventaire de traces indicielles de l'homme éclairé et éclectique, conciliant arts et traditions avec la technique et la modernité. Ainsi s'affirme le pouvoir de l'hôte, en situation d'orchestrer les plaisirs dans le cadre qui s'énonce et s'annonce. La configuration de ce cadre participe de l'atmosphère et de l'ambiance[35] où vont s'immerger les convives.

c) La *figuration* concerne en propre le jeu des convives, une fois en scène. Après l'entrée dans le dispositif, se joue la disposition ou mieux, la disponibilité du sujet pour faire au moins bonne figure dans le cadre, faire honneur à une invitation ou s'illustrer, en quelque manière, par une présence, une implication dans le rôle. Dans le syncrétisme figuratif de la scène de table – à table, mais aussi autour de la table – s'établit une relation entre la disposition matérielle des lieux et la disposition sociale, morale, affective, du sujet pour se mettre en scène. Mais chez Brillat-Savarin, la prédisposition aux plaisirs de table procède en fait de la prédestination, dont les signes ne trompent pas. Les physionomies portent « l'empreinte irrécusable » d'un caractère, d'un tempérament. Sans commune mesure avec la prédisposition passagère causée par un aliment – pensons à la truffe dans sa puissance d'activation des sensations génésiques – la prédestination touche la nature sensible au plus profond et marque les traits en surface : « Les passions agissent sur les muscles ; et très souvent, quoiqu'un homme se taise, on peut lire

34 *Ibid.,* p. 177.

35 Bégout, Bruce, 2020. *Le Concept d'ambiance*, Paris, Seuil, coll. « L'ordre philosophique ».

sur son visage les divers sentiments dont il est agité. Cette tension, pour peu qu'elle soit habituelle, finit par laisser des traces sensibles, et donne ainsi à la physionomie un caractère permanent et reconnaissable »[36]. Et la description de devenir plus précise à travers les signes marquants des prédestinés de la gourmandise :

> Ils ont le visage rond ou carré, les yeux brillants, le front petit, le nez court, les lèvres charnues et le menton arrondi. Les femmes sont potelées, plus jolies que belles, et visant un peu à l'obésité[37].

Physiologie et physiognomonie font ainsi bon ménage dans les tableaux figuratifs de Brillat-Savarin qui distribue les rôles en fonction de dispositions, prédispositions et prédestinations marquées chez les gourmands.

Par inversion sémiotique (signes perceptibles) et axiologique (valeurs incorporées) des traits et des traces, ceux « à qui la nature a refusé l'aptitude aux jouissances du goût, ont le visage, le nez et les yeux longs ; quelle que soit leur taille, ils ont dans leur tournure quelque chose d'allongé »[38]. Ainsi se met en place ce que les sémioticiens définissent comme un système semi-symbolique, avec des couplages spécifiques à la prédestination sensuelle des êtres, comme : /gourmand(e)/*vs*/inapte aux jouissances du goût/ ; /rond/*vs*/allongé/ ; /lèvres charnues, menton arrondi/*vs*/visage, nez, yeux longs/. Le corps trahit l'humeur, dans sa nature comme dans sa culture de table. À table plus qu'ailleurs, dans ce huis clos théâtralisé, souvent surjoué, l'œil observe, jauge, juge.

Un tel système d'interprétation, couplé à l'image de prédestination du corps gourmand qui ne saurait contredire sa nature, nous semble à l'évidence bien daté aujourd'hui.

---

36 Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, 1826 (édition 2001). *op. cit.*, p. 151.

37 *Ibid.,* p. 151.

38 *Ibid.,* p. 151.

Mais il permet d'ériger la *Physiologie du goût* comme une polarité du corps glorieux, sous les traits dominants de la gourmandise comme fait de nature (prédestination) et de culture (intellectualisation du plaisir gastronomique).

d) La *reconfiguration* de la scène conviviale, qui passe aujourd'hui par toutes les ressources numériques de captation et circulation des images, des messages, brouillant les cartes du privé et du public, se traduit dans la *Physiologie du goût* (1825) sous des formes épistolaires et des récits de table héroïques. Brillat-Savarin en relate un épisode malheureux concernant le duc Decrès, ministre de la Marine :

> On sait qu'il était gros, court, brun, crépu et carré ; qu'il avait le visage au moins rond, le menton relevé, les lèvres épaisses et la bouche d'un géant ; aussi je le proclamai sur-le-champ amateur prédestiné de la bonne chère et des belles.[39]

Remarque physiognomonique rapportée au duc par une « dame fort jolie », mais indiscrète, bien sûr, ce qui vaudra à Brillat-Savarin « une lettre fort aimable » du duc pour corriger le trait et sortir de la caricature fâcheusement rapportée. Ainsi voit-on la mise en abîme des symptômes d'une passion gourmande, passer tout à tour de la physionomie du convive à la confession discrète de l'observateur, puis de la confession à l'indiscrétion, avec le discours en tous points rapporté, pour se matérialiser en dernière instance dans une lettre qui reprend et corrige l'instruction. Le continuum sensible se forme entre la trace physique qui préfigure la nature, le caractère d'un convive, et la trace épistolaire qui, dès le lendemain, reconfigure le jugement et le corrige.

La dimension scénique d'un repas se conçoit donc dans l'extension figurative ainsi mise en séquences de son anticipation (préfiguration) à sa restitution (reconfiguration),

39 *Ibid.,* p. 153.

après la découverte du cadre gastronomique, avec sa mise en forme (configuration), et l'immersion performative dans le déroulement proprement dit du repas (figuration). Bien sûr, chacune des séquences se vit à des degrés d'intensité variable, selon la familiarité avec le cadre ou son caractère inédit, impressionnant ou non. À l'évidence, toutes ces dimensions ajoutent à la tension euphorique ou déplaisante ressentie avant, pendant et après un épisode de table, théâtre animé ou mortifère, mais jamais indifférent sur le plan des émotions.

Aujourd'hui, la reconfiguration de la scène alimentaire, constamment actualisée par les mangeurs, reprend à satiété les codes médiatiques pour restituer l'expérience vécue, la critiquer, l'instagramer, la parodier ou la sublimer, sans crainte d'alterner plateaux self et selfies, avec délires gourmands en tous genres. L'alimentation au service de l'image et de la mise en scène de soi, avec un goût toujours plus immodéré pour la fantaisie et le fantasque des scènes alimentaires. Sur un autre versant, plus tempéré, mangeurs et consommateurs rendent comptent de leurs expériences gustatives, sans forcer la mise en scène, notamment à travers les expériences touristiques, les images de terroirs, sans oublier les tentatives ou les prouesses culinaires participantes de cet imaginaire gastronomique.

Les séquences de la scène alimentaire, de l'anticipation du moment à la restitution de sa dramaturgie, s'ouvrent à la forme du récit, aussi bien pour narrer un détail croustillant qu'une épopée de table. On ne prive pas de forcer le trait et d'amuser la galerie. Dans son registre jugé « aimable » par Jean-François Revel, Brillat-Savarin se délecte de la liberté ainsi offerte :

> Si, au milieu de ces graves élucubrations, une anecdote piquante, un souvenir aimable, quelque aventure d'une vie agitée, se présentent

> au bout de la plume, nous la laisserons couler pour reposer un peu l'attention de nos lecteurs[40].

On voit combien un fil sensible relie tous les modes de production et d'interprétation des signes et symptômes gourmands, du corps du mangeur constamment pris en régime de visibilité sociale et d'exposition, à l'extension de la scène alimentaire. Brillat-Savarin ne manque rien de cette Physiologie du goût, à comprendre doublement au niveau du corps sensible et du corps social, de la sensation corporelle et de la sensibilité gourmande, comme art, culture, forme de vie, avec toutes ses vertus, ses excès aussi, d'abondance matérielle et de tentation gastronomique.

Pris dans son époque et dans son *ethos*, le tableau de Brillat-Savarin ne prend pas moins valeur de cadre pour penser la gastronomie dans ses dimensions sémiotiques, sociales et symboliques : trame sensible entre esthésie (quête de sensations), esthétique (mise en forme du social), éthique (expression vivante des valeurs en acte) ; entre prédisposition (pour entrer dans la scène alimentaire, y jouer son rôle), dispositif (conditions matérielles et situation relationnelle, cadre et ambiance) et disponibilité (ouverte aux autres, « attente de l'inattendu ») ; entre préfiguration et reconfiguration de l'expérience. Vaste champ d'action pour le mangeur, et à un autre degré passionnel, pour le gastronome qui se veut gourmet, avec nuance et discernement, mais s'expose aussi aux penchants gloutons ou goinfres si la table se prête aux excès, les tolère ou les libère, les cultive même.

40 *Ibid.,* p. 59.

Document
Honoré de Balzac, « Physiologie gastronomique », *La Silhouette*, album lithographique, beaux-arts, dessins, mœurs, théâtres, caricatures, 3e volume, 24 juin 1830, p. 55 (Source gallica.bnf.fr/ Bibliothèque nationale de France)

Lavaler, 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. Cette science, si profonde, si utile, si agréable, quoique parvenue à un haut degré de perfection, n'est pas encore arrivée au niveau des besoins actuels et des nécessités de notre civilisation française. Elle ne s'adresse aujourd'hui qu'à certaines classes privilégiées, qu'à certains individus en bonnet de docteurs. La crânologie, la physiognomonie, n'ont été appliquées qu'aux illustres assassins, qu'aux célèbres *imbéciles*, qu'aux furieux érotiques. 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. Tous les hommes ne sont pas assassins, imbéciles et érotiques, mais tous les hommes ont une bouche, un estomac, un ventre. Cette vérité si évidente aurait dû déterminer MM. Lavater, Gall et compagnie, à abandonner les spécialités pour généraliser l'application de leur science. La bosse frontale, la physionomie, la démarche de l'homme qui mange et de celui qui sait manger sont assurément des signes généraux que tout homme possède ; il suffit de les étudier pour en découvrir les différences phénoménales.

Depuis quarante ans, j'observe la table ; c'est donc le résultat de longues et de pénibles études (pénibles, douloureuses ! Puisqu'il m'a fallu étudier à table !) que je vais exposer avec la bonne foi qui caractérise un bon vivant.

Principes généraux. Tous les hommes mangent, mais très peu savent manger. Tous les hommes boivent ; mais un plus petit nombre encore sait boire. Il faut distinguer les hommes qui mangent et boivent pour vivre, d'avec ceux qui vivent pour manger et boire. Il y a une infinité de nuances délicates, profondes, admirables, entre

ces deux extrêmes. Heureux, mille fois celui que la nature a destiné à former le dernier anneau de cette grande chaîne ! Lui seul est immortel !

Deux numéros de *La Silhouette* ne suffiraient pas à mes développements, si je voulais analyser toutes mes observations ; je dirais à quel signe extérieur on reconnaît l'homme qui préfère le Beaune au Tavel, le Volnay au Côte-Rôtie, le filet de chevreuil mariné aux rognons de coq sautés à la bière. Mais je vais restreindre mes démonstrations aux points suivants qui ne sont encore que les grandes divisions de la science : *le glouton ; – le mangeur ; – le gourmand ; – le friand ; – le gastronome ; – l'ivrogne ; – le buveur ; – le sommelier ; – le dégustateur ; – le gourmet*.

Boire et manger exigent des qualités différentes, quelquefois opposées ; c'est le motif pour lequel j'établis deux catégories distinctes. L'homme est trop imparfait pour cumuler des penchants aussi nobles. Le mathématicien et le poète ont une physionomie différente. Il en est de même des hommes qui brillent dans tous les arts, dans toutes les sciences. La nature a diversement et avec sagesse répartit ses dons. L'homme qui réunirait la qualité de *gastronome* au même degré que celle de *gourmet*, serait un phénomène, un monstre dans la nature. Nous ne nous occuperons donc pas de cet être idéal.

Document
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 (source gallica.bnf.fr)

La meilleure manière d'entrer en matière avec son lecteur, lorsqu'on aborde un sujet, c'est de bien s'entendre d'abord sur les choses et sur leur nom. On risque, sans cela, de ne pas mieux se comprendre que les maçons de la tour de Babel. Causons donc un peu aujourd'hui des racines et des définitions du dictionnaire de la gastronomie, et nous étudierons plus tard ses règles, ses principes, ses branches, ses adorateurs et ses martyrs.

Si l'on s'en tenait au pied de la lettre, la gastronomie, d'après l'étymologie grecque, serait la loi ou le culte du ventre (*gaster*, ventre ; *nomos*, loi) : mais, par une attention plus approfondie on arrive à distinguer la distance immense et les nombreux degrés qui séparent le vrai gastronome du ventru proprement dit. Il y a le gourmet, le gourmand, le friand, le glouton, le goulu, le goinfre et le tube digestif.

La gastronomie est l'intelligente et fine appréciation des bons mets, des boissons excellentes ; c'est la connaissance raisonnée de ce que l'on absorbe ; c'est l'art de vivre dignement, en homme doué d'un sens vif, d'un goût sain et d'une honnête fortune.

N'est pas gastronome qui veut, car il faut pour cela être un mangeur d'esprit, doué de prudence et ayant étudié à fond la valeur de ce dont il se nourrit. Il règle habituellement sa vie, se repose, se fortifie par des essais et des méditations culinaires que l'hygiène modère et domine toujours. De là son état presque constant d'embonpoint.

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 vices. 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 goinfre, variétés d'un même genre, sont des êtres dont la voracité est trop grande pour être domptée, trop inintelligente pour être dirigée. Le goinfre mange avidement et avec excès ; le glouton dévore tout sans distinction ; le goulu choisit bien quelquefois ses aliments, mais ensuite il avale toujours avec la même précipitation, sans savourer, sans déguster, sans avoir senti la nature et les qualités de l'aliment. Le glouton, arrivé au dessert, ne saurait dire ce qu'il a mangé ; le goulu ne saurait dire combien il a mangé ou, pour mieux s'exprimer, l'un et l'autre ne mangent pas, ils engloutissent. Ce sont les deux seuls degrés gastronomiques auxquels puisse atteindre l'animal.

Grâce à la politesse exquise de la société actuelle et à la perfection de l'art de vivre à table, l'être informe de la catégorie des gloutons devient de jour en jour plus rare ; il n'en existerait même plus si, à la honte de l'humanité, la nature n'en avait sauvé, pour mémoire, quelques individualités éparses.

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 gloutonnerie. Est-il plus grossière qualification pour une créature vivante ? Nous avons rencontré souvent chez Véfour un habitué, héritier d'un nom illustre, que sa bonhomie aurait dû préserver d'une pareille injure, et qui cependant n'est connu dans le grand monde que sous le nom de tube digestif, coiffé d'un chapeau et chaussé d'une paire de bottes.

À la suite de la nomenclature qui précède, nous devons mettre les ventrus, qui se font un Dieu de leur ventre et qui ne pensent qu'à manger, mais sans avoir le discernement nécessaire pour atteindre les classes digérantes placées au-dessus d'eux. Ils peuvent être gourmands, gloutons, goulus, etc. ; leur rang est tout à fait subordonné à l'étendue de leurs facultés intellectuelles, ce sont les convives fondamentaux de toute espèce de banquet.

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.

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 la moins intraitable.

Elle a toujours exercé une influence énorme sur les destinées du monde. Dans un prochain article, nous nous occuperons de cet empire de la gastronomie, que nous nommerons la gastrocratie (*gaster*, ventre, *cratos*, pouvoir).

3. La gourmandise : de l'acte à la possession

« Illustration d'un gourmand "Le rouge" », Bertall, 1878, *La Vigne, voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, humoristique et même scientifique*, Paris, E. Plon & Cie, p. 27.

Le plaisir gourmand, dans son approche subliminale ou intime, éveille notre esprit et notre imaginaire, à travers toutes les voies et images d'une libération des sens, jusqu'à l'indécence. Le besoin humain de recherche de jouissance au quotidien active et passivise à la fois le mangeur par envoûtement dans sa quête de plaisir, selon une vision personnelle peu ou mal maîtrisée. Une vision personnelle trop engagée, trop convaincue, peut devenir excessive et aboutir à un excès de table, voire une dépendance. Ainsi notre vision personnelle, comparée ou confrontée à d'autres, nous fait considérer différemment l'excès, sans voir l'apparition de symptômes qui trahissent la boulimie ou l'alcoolisme, l'addiction et non plus le désir, le plaisir.

Par lacune ou méconnaissance du *gastronomisme*, le sens commun laisse néanmoins entrevoir une ancestrale image boulimique de l'amateur de bonne chère, et la représentation alcoolisée de l'amateur de vin. Soit, le gastronomisme est bien une relation entre le mangeur et son assiette. Mais la boulimie est une relation ambiguë avec la nourriture, car se nourrir d'un aliment c'est l'absorber pour s'en imprégner, s'en emparer, pour le garder, mais aussi pour le détruire.

Le vide et le trop-plein.

L'homme est une bouche ouverte pour demander et prendre du plaisir, alimentaire ou autre[1].

La boulimie, condensation de « bous », le bœuf et « līmos », la faim, est littéralement une faim animale, non humaine. Cette compensation de souffrance psychique par des besoins physiologiques est une ingurgitation, une incorporation, un acte de bourrage, attiré par le sucre, les formes ou les

1 Intervention du professeur Juan David Nasio, *Séminaires psychanalytique de Paris : les dépendances*, Cité universitaire de Paris, d'octobre 1997 à mai 1998.

couleurs. Cet acte catastrophique, où il n'est pas question de mijoter des plats, mais plutôt d'avaler de l'instantané, met l'objet nourriture à la place du moi : la bouche mange comme un somnambule à la place d'un moi inconnu, d'un individu sans identité. Contrairement au gastronomiste en quête d'une identité gastronomique, et au gastronome pour qui la jouissance est dans le plaisir sensoriel, le boulimique trouve sa jouissance dans l'inconscient. Tandis que l'hyperphage, ce gros mangeur cher à Brillat-Savarin, savoure encore une certaine convivialité de table en mangeant compulsivement tout en s'accompagnant de mots.

> La tendance à remplir […] est certainement une des plus fondamentales parmi celles qui servent de soubassement à l'acte de manger[2].

Manger ne sert qu'à « boucher des trous » selon Sartre. Mais pour le boulimique, les mots ne passent pas. La dépendance alimentaire est, comme le serpent Kaa du *Livre de la jungle* de Kilpling, sinueuse, sournoise, hypnotique. Elle panse la plaie de l'identité individuelle dans un monde collectif anéantissant. La dépendance alimentaire est quelquefois un rempart contre l'indifférenciation.

Le gastronomisme vient servir une définition de l'identité gastronomique, permet de symboliser l'objet mangeant, sort l'individu du confus, nomme et identifie les choses. Le vécu alimentaire doit être dans les mots plus que dans les actes, afin d'exprimer ses sentiments. Par réflexe ou contrecoup, qui n'a pas cédé compulsivement à l'appel du frigo, sans questionner son corps sur ce qui pousse à ouvrir cette brèche ? Qui n'a pas fait reproche un jour à cette société de consommation d'être aussi attirante ?

Autre nourriture, autre élément culturel, le vin ou plus généralement la boisson alcoolisée est aussi source de

2 Sartre, Jean-Paul, 1948. *L'Être et le Néant,* Paris, Gallimard, p. 705.

critiques, de questionnements. Dans le discours de la rue, l'œnophile est souvent confondu avec le scientifique œnologue ou *a contrario* avec l'alcoolique. Pourtant l'alcoolisme est une conduite d'appétence et de dépendance. Mais il est vrai que l'alcoolisme n'a toujours pas de théorie médicale satisfaisante. Flottant toujours entre deux définitions « désir inconscient » et « symptôme pathologique », l'alcoolisme n'est pas réellement défini par le corps médical comme un concept analytique. Quand on boit autant que l'on peut absorber, on ne peut supporter un verre vide, car c'est un vide au cœur. Quand on boit comme un trou, c'est le trou qui nous aspire.

L'alcoolique avant d'être l'alcoolique caricatural est toujours précédé par les tourments de l'alcoolisme. L'alcool tient place alors d'identité, puis l'image de l'alcoolique vient à son tour, comme un mauvais génie, comme un étranger, écarter la réalité et travestir la personnalité hédoniste qui existait auparavant. Le vin tenant lieu à l'ordinaire de lien social et vecteur d'échanges, devient par excès lieu dégradant ou de dégradation, dans l'estime de soi et rapport aux autres.

Avec sa caution de moralité, la modération est un fondement par le vide, où la consommation qui devrait être culturelle, pédagogique, ludique et hédonistique, est focalisée sur l'alcool. Pourtant volatile, l'alcool est vu comme un produit concret, un agent puissant, mais sournois, plus actif que le vin. Nombre d'individus parlent d'alcool à la place du vin. Pour rester maître du jeu, pour éviter toute absence de limites, pour éviter que l'espace se dérobe, il faut que tout ait un sens, que l'ambivalence soit noyée, et que l'on connaisse le produit sous tous ses aspects.

S'intéresser à la dynamique du vin définit un trajet sinueux vers ce savoir, vers une « raisonnance » émotionnelle (raison qui résonne au fond de nous par l'émotion des sens) doublée ou non d'un raisonnement gastronomique. L'identité se joue dans

cette permanence humaine qui nous oblige inévitablement à nous poser la question dans la relation de table avec les nôtres : qui sommes-nous les uns pour les autres quand on partage un repas, et qui sommes-nous les uns sans les autres quand on se retrouve seul à manger un paquet de chips et une bière devant la télévision, en grignotant pour combler une angoisse ou une culpabilité ? La culpabilité qui naît alors est celle de ne plus être responsable de ses propres actes de mangeur.

Passion, dépossession, réappropriation

Manger bon ! Comment résister à ce levier, garantie ou promesse d'élévation de notre condition sociale de mangeur, ouvert par culture et apprentissage au raffinement des sens ? *Manger bon* répond aux marqueurs sensibles de la passion du critique gastronomique pour atteindre et séduire, selon des critères normatifs, ceux qui s'intéressent à la gastronomie. La critique professionnelle du bon reste cependant, par son autorité évaluative, judicative, une objection sans objectivité. En effet, chacun reste libre de s'offrir un « bon repas » dans un restaurant à thème de son choix, estimant bien manger, ce dimanche-là, et vivre un vrai moment gastronomique. L'essentiel reste la liberté d'une définition personnelle des mots « bon », « gastronomie » et « restaurant ».

Tous ceux qui sont touchés par la passion du bon avant le *bien manger*, tendent à l'excès ou composent avec l'excès, d'abandon en ressaisissement. Dès lors, certains organes fonctionnent à plein, donc consomment trop d'énergie, ce qui déséquilibre l'ensemble des fonctions du corps. C'est un phénomène bien compréhensible. Il est la manifestation de frustrations auxquelles la société nous expose et de surexposition à tous les appels à consommer, avant même de bien manger, dans le dédale d'un marché qui déploie en toutes directions l'offre des linéaires.

La volonté de bien manger ne doit pas nous condamner au sort des personnages du film *La Grande Bouffe*[3] qui se suicident par tables interposées :

> Cette « bonne bouffe » rituelle qui marque les moments forts de la vie des individus, naissances, mariages, fêtes calendaires, retrouvailles amicales […] ce repas particulier, cette « bonne bouffe » qu'organisent les Français lorsqu'ils sont en famille ou entre amis pour fêter une occasion particulière ou simplement célébrer le bien être ensemble. [4]

Pour autant, « ne faut-il pas remplacer le terme de cuisine par celui de bouffe sans pour cela que celui-ci ne soit connoté de façon négative ? ».[5] Gueuleton, grande bouffe comme bonne bouffe sont autant de termes synonymes de bien manger de manière festive. Alors quelle habitude sociétale est-elle la bonne ? Quelle méthode, quel « régime du bon » faut-il choisir ?

Nous pouvons tenter d'adopter toutes les cultures alimentaires qu'il nous plaira, sans pour autant nous forcer à suivre à la lettre des régimes. Mais l'apport alimentaire n'est pas indissociable d'une connaissance de l'alimentation elle-même. Un minimum de savoir-manger et de pratiques culinaires s'avère indispensable tant pour ouvrir l'appétit que pour faciliter la digestion dans ce jeu du bien-manger. Dans son corps comme dans son esprit.

Il ne faut pas sous-estimer l'influence du cadre du bien-manger sur notre place dans la société. Une salle à manger et une cuisine bien étudiées, une table bien mise avec des couverts

---

3 *La Grande Bouffe* est un film franco-italien réalisé par Marco Ferreri en 1973.

4 Chevrier, Francis, 2011. *Notre gastronomie est une culture*, Paris, Bourin éditeur, p. 12.

5 Quantin, Virginie, 2009. *La Bouffe de foire : étude de ses formes et les sociabilités qu'elle entraîne dans différentes villes*, thèse de sociologie, Tours, Université François-Rabelais.

et de la vaisselle agréables pour l'œil et le toucher, peuvent avoir les effets psychologiques les plus heureux sur nous comme sur les autres pour définir un bon repas voire un repas gastronomique. Car s'il convient de respecter au mieux de ses possibilités un équilibre alimentaire régulier, il présuppose un régime tout aussi important de relations sociales… avec de bons « gueuletons » de temps à autre. L'essentiel n'est-il pas en mangeant de nourrir sa vie par des conversations, des échanges, qui dessinent a minima une communication et au mieux une communion entre les convives.

C'est par notre représentation du bien-manger et la volonté individuelle de préparer un bon repas pour autrui que notre propre histoire trouve matière et sens pour se mettre en mouvement. Bien manger devient la condition de tout repas à travers des critères objectifs de qualité et subjectifs d'appréciation. Manger bon est ce mouvement par lequel l'individualité du cuisinier tout entière se projette sur une recette ou un repas et concentre dans ce but ses forces et ses besoins, ses techniques et ses connaissances des produits :

> Les Français aiment se retrouver en famille, entre amis ou collègues autour d'une table pour partager un bon repas […]. Nul besoin d'ingrédients coûteux pour faire un bon repas.[6]

On rejette souvent l'idée que la passion pour la bonne cuisine puisse donner naissance à des recettes raisonnées, équilibrées. Passion n'est pas déraison. Elle porte l'image de l'exagération et de l'excès alors qu'elle peut conduire à une approche toujours plus maîtrisée des manières de faire. Elle confère alors de l'intensité sans condamner au désordre, dans le rapport matériel aux choses et immatériel aux plaisirs de table, ou plus largement au partage du repas.

---

6 Chevrier, Francis, 2011. *Notre gastronomie est une culture*, *op. cit.*, p. 57.

Document
CORBEAU, Jean-Pierre, 2008, « Nourrir de plaisir, se nourrir de plaisir : de la recommandation à la condamnation », *Nourrir de plaisir. Régression, transgression, transmission, régulation ?* sous la direction de Jean-Pierre Corbeau, Paris, *Les Cahiers de l'OCHA*, p. 154-161 [extrait p. 157-159]

Se nourrir de plaisir

Deux paradigmes doivent être, d'emblée, distingués.

Un premier, celui du goinfre, qui s'emplit la bouche ou cherche systématiquement à se faire plaisir en mangeant. Manifestation égotique, égoïste, d'un repli sur soi, s'emplissant pour ne pas communiquer… Il provoque un jugement social de réprobation ou de condamnation.

Un second paradigme mobilise une curiosité, un plaisir de se nourrir reposant sur un désir d'ouverture, de curiosité pour l'altérité. Se nourrir de plaisir suppose la rencontre, la convivialité au même titre que l'émotion gustative. Nous sommes dans le scénario du goût jubilatoire…

Si « se nourrir » implique le choix et/ou l'action du mangeur, il évoque aussi, dans notre société contemporaine, une éventuelle solitude de ce dernier. D'aucuns chercheront alors à y associer les comportements porteurs de pathologies alimentaires du paradigme précédemment évoqué : celui du goinfre s'empiffrant de mets et de messages médiatisés, comblant le vide social en s'emplissant de signes et de calories pour lui donner du sens. Nous réfutons une telle représentation. Le mangeur contemporain, par définition pluriel, s'inscrit dans des convivialités, des commensalités, au gré de son cheminement dans la ville, de son travail, de ses amitiés ; mais il lui arrive de manger seul, même s'il appartient à une unité sociale de consommation. Cela peut-être dans son domicile ou à l'extérieur. Qu'importe, il pourra toujours prendre le temps de se préparer ou de s'approprier l'aliment. Ce microrituel, en lui-même créateur de plaisir, l'inscrit dans « la filière du manger », le reconstruit, et peut-

être satisfait (nous le lui souhaitons) ses sensations gustatives, son appareil sensoriel.

Se nourrir de plaisir – retrouver les émotions lactées de nos premières incorporations ou apprécier les nouvelles sensations gustatives – n'est alors plus condamnable, mais mobilise le goût jubilatoire comme une nécessité de construction de soi sinon de surveillance de soi.

Aparté – Passion gastronomique et plaisirs gourmands

Nous avons pris l'habitude, depuis longtemps déjà, d'accoler à la cuisine et au culinaire, l'idée ou l'image de passion. On dit, avec raison, que la pratique culinaire ne peut se faire qu'avec passion gourmande. Et ce, au prix d'une quantité d'heures d'expérience où celui qui se laisse envahir par cette passion frôle la démesure et renonce à toute sagesse. Mais faut-il fuir l'excès ? Quelle est cette force de tyrannie intérieure qui nous porte au manque de retenue à table ? En apparence, c'est la passion humaine, elle-même, notre moi dévoré par ses désirs et prêt à tout afin de les satisfaire.

Comment contenir, de la bouche à tout le corps, ce frisson d'assouvir ses passions quand on est assoiffé de plaisirs et que l'on imagine que tout peut être possible dans le domaine de l'art culinaire et des plaisirs de table ? Les passions gourmandes vivent toujours ce risque de basculer dans l'euphorie et la folie des excès, de brûler les ailes du plaisir. L'addiction n'est jamais loin. Alors que le corps reste faible et particulièrement exposé face au risque de se retrouver

submergé par ses passions et sujet d'une dépendance, aujourd'hui, on ne fustige plus les passions gourmandes. Au contraire, on aurait presque tendance à les glorifier, en voyant dans cette pratique une extériorisation des désirs dans une pratique déculpabilisée des plaisirs de bouche, de table. Le *gourmand* ajoute sa coloration aimable, suave, généreuse et tempérée au gastronomique. Cela explique la bonne fortune du terme dans le discours des marques, des institutions, de fêtes, en foires, salons, expositions.

Ce qui ne résout pas la question posée par les passions gourmandes : doit-on céder, s'y plier ? Car, s'il est vrai que le corps avec ses désirs est le moteur de la vie, rien ne sert d'assouvir ses désirs gourmands si, à court ou long terme, la vie se réduit à la dépendance psychique, pathologique. À l'inverse, bien vivre passe par le fait d'équilibrer et diversifier son alimentation, ce qui va bien souvent à l'encontre du désir alimentaire primaire : « Toutes nos erreurs sont issues de confusions que nous faisons » (Descartes).

Relativement à notre univers, *confusions* engendrées par l'excès et l'outrance, mais confusions aussi entre « pratiques culinaires manuelles » et « pratiques alimentaires buccales », plaisirs créatifs et plaisirs gustatifs ? Pourtant, peut-on imaginer qu'un créateur culinaire (amateur ou professionnel) ne soit pas gourmand ? Doit-il s'ériger en analyste de la demande pour apporter une meilleure offre ? Devrait-il s'employer à observer la qualité « réelle », analysée après consommation, ou « perçue » par le client, sans s'attarder ou s'égarer sur le hors-piste de ses propres désirs et passions ? Moins la confusion, dans ce cas, que la fusion heureuse entre mots, mets, émotions. À moins que le plaisir se passe de mots…

4. Maigrir en sur-régime médiatique

Dans le prolongement de phénomènes comme la médicalisation de l'alimentation et la moralisation de l'image soignée du corps, la pratique du régime est un passage quasi obligé pour assurer la régulation plus générale du régime alimentaire lui-même. Toutefois, on note une différenciation dans les modes de représentation : les hommes adoptent souvent des pratiques de restriction alimentaire sans pour autant les nommer « régime »; pour leur part ou dans les pourcentages d'enquêtes, les femmes assument le terme, avec sa charge de motivations durables ou régulières pour perdre du poids, exercice souvent rigoureux d'autocontrainte alimentaire[1].

La pratique du régime n'est pas nouvelle[2]. Cependant, avec les médias et la circulation accélérée des discours, la

1 Lavrilloux, Mathilde, Masson, Estelle, 2018. « Le régime : une affaire de femme et non d'homme ? Influence des représentations sociales sur la description et la nomination des pratiques de contrôle alimentaire », *Les Cahiers Internationaux de Psychologie Sociale*, 2018/1-2, n° 117-118, p. 71-95.

2 On peut notamment lire chez Mathilde Lavrilloux et Estelle Masson

pression sociale est plus forte que jamais pour en appeler au contrôle, à la surveillance de soi, à l'éthique (énergie, santé) et l'esthétique d'un corps séduisant ou triomphant, dans les limites de chacun. En contrechamp, le débat social s'est particulièrement animé pour condamner le poids des préjugés, stéréotypes et idéologies qui divisent les âges, les classes, les genres, dans une vision normative et oppressive du corps, du beau, de la séduction. Les canons esthétiques sont discutés ou carrément combattus, au profit d'une intégrité corporelle soucieuse d'assumer ses formes et son image. Il s'agit de libérer toujours plus le corps de ce carcan normatif. Mais difficile d'échapper à cette schizophrénie entre le discours santé et vie saine, dont les recommandations et bonnes intentions ne peuvent que résonner en nous, et les tentations alimentaires, notamment face aux armes de séduction massive des industries alimentaires et à la prolifération des lieux, des moments de consommation.

Mais il suffit, là encore, de se tourner vers les réseaux sociaux pour voir à quel point les figurations ou exhibitions de soi restent mimétiques des représentations idéalisées dans les médias. La pression de conformité à l'idéal masculin ou féminin, avec ses formes et normes privilégiées, touche très directement l'image corporelle et son rapport à l'alimentation. Un phénomène déjà repérable chez les jeunes, avec « des comportements sexués, évoluant avec l'âge et socialement

(2018) : « Pensé et pratiqué différemment selon les époques historiques, les ères culturelles et les appartenances sociales (Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, 1996 ; Saint Pol, 2010 ; Georges Vigarello, 2010) le régime est objet de représentations sociales (Serge Moscovici, 1961). Les représentations sociales du régime relèvent de ces "connaissances socialement élaborées et partagées" (Denise Jodelet, 1994) qui concourent à doter de sens les pratiques, à orienter et justifier les comportements, mais aussi à sauvegarder la spécificité des groupes et à préserver une identité sociale positive (Jean-Claude Abric, 1994, p. 15-16) ».

marqués »[3]. Les médias impactent les représentations, sous deux formes en apparence contrastées, mais en cohabitation dans le même espace de figuration : paroxystique, avec la production d'icônes au sommet de leur image photoshopée, magnifiée dans l'expression corporelle ; pratique à travers tout un monde de recommandations, prescriptions, conseils experts ou révélation d'astuces, sur le ton de la confidence.

Une question obsédante revient comme une antienne : le régime et toutes les variations du discours autour des bonnes pratiques alimentaires, si possible en douceur et sans douleur physique ou psychologique. Non pas le régime galérien de privations, d'interdits, de surveillance rigide et culpabilisante, mais le régime plaisir, plaisant, bien tempéré et bien géré. Même si beaucoup d'études mettent en doute l'efficacité des régimes amaigrissants[4], l'imagination médiatique reste toujours aussi fertile pour explorer des voies inédites, promouvoir de nouvelles figures expertes, de nouveaux ingrédients, des pratiques révolutionnaires aux résultats probants, performants.

Le régime, motif et motivation d'un marché éditorial boulimique, un business aussi, alimenté de toutes parts (médias, produits, conseils, expertises), où savants et gourous peuvent se côtoyer dans l'espace élargi de la circulation des discours médiatiques, au sens large. C'est précisément sous cet angle, d'exposition et de distribution médiatiques, que l'approche du discours médiatique fait ressortir, sous les régimes alimentaires, des régimes de croyance et de représentation du corps.

---

3 Escalon, Hélène et Beck, François, 2013. « Les jeunes et l'alimentation. Des comportements sexués, évoluant avec l'âge et socialement marqués », *Agora Débats/Jeunesses*, n° 63.

4 Carof, Solenne, 2017. « Les représentations sociales du corps "gros" », *Anthropologie & Santé*, [En ligne], p. 14.

Difficile de résister à l'analogie entre le régime nutritionnel, en matière alimentaire, et le régime de sens, en termes de représentations et significations. Le système de régulation corporelle que s'impose le mangeur a bien sûr un lien avec des régimes symboliques, c'est-à-dire des systèmes d'articulation du sens à l'intérieur de processus complexes, en l'occurrence le comportement alimentaire, réglé, régulé par le régime.

Au-delà du contexte estival qui pousse au paroxysme la question du régime, il faut déjà s'interroger sur l'obsession moderne qui agite les esprits sur ce point et sur le poids, au point de saturer les étagères des libraires et d'encombrer les mauvaises consciences alimentaires. Que révèle ce discours dominant et permanent sur les régimes, si obsédant dans la sphère médiatique ? Sur quels ressorts symboliques et pratiques repose ce discours ? Par-delà le poids et les kilos, comment maintenir le mangeur dans tous ces régimes de croyance, alors que les modes passent, que les formules lassent, avec tout et son contraire en guise de vérité éphémère ?

Discours « minceur » au risque du boulimique

Face au poids, la culpabilité peut-être quasi permanente, surtout chez les femmes, si l'on en juge par les études conduites à ce sujet et déjà entrevues ici :

> Ce phénomène semble particulièrement toucher les femmes qui restent toujours plus nombreuses que les hommes à déclarer avoir une expérience en la matière[5].

La stigmatisation du poids, avec ses relents de grossophobie, rend tolérable l'euphémisme pour les « rondes » ou « grassouillettes », mais frappe d'anathème les

5 Lavrilloux, Mathilde, Masson, Estelle, 2018. « Le régime : une affaire de femme et non d'homme ? Influence des représentations sociales sur la description et la nomination des pratiques de contrôle alimentaire », *loc. cit.,* p. 71.

figures de la grosseur rejetées, si l'on veut accuser le trait, du côté de la disgrâce, du difforme.

Alors que la presse féminine sonne l'alerte avant l'été, les tabloïds traquent en permanence le gras et, en mode euphémisé, les « formes » chez celles qui font profession de beauté, sur scène ou à l'écran. Au pic de l'information, pour n'en donner qu'un exemple, le grand retour à l'automne 2021 de la chanteuse Adèle, figure iconique à l'échelle planétaire, fait déjà événement à travers un phénomène : sa perte de poids de 45 kilos, au prix d'une discipline de fer : « Adèle n'a plus eu qu'une idée en tête, faire de son corps un temple, domestiquer les excès, voire les supprimer de sa vie. Résultat ? 45 kilos en moins sur la balance »[6]. L'exemple est donné, la voie bien tracée pour le surmoi contre le surpoids.

Tout au long de l'année, mais plus crucialement ou cruellement à l'approche de l'été, pic d'exposition du corps, et d'exposition médiatique sur les régimes, il faut déjà se reprendre en main et mettre les bouchées doubles : pas question de se montrer dans un état d'abandon du corps et de son image. La première résolution, face aux kilos, consiste à se mettre en mode lecture. Impossible de résister à la sollicitation, voire à l'injonction de toutes les couvertures de presse qui font choux gras avec le nouveau régime miracle, ou érigent telle figure en grand prêtre de la diététique.

---

6 Le site du magazine féminin *Biba* n'hésite pas à muscler le commentaire, avec toute l'autorité et l'opacité du discours expert, ou donné comme tel, sur les garanties du régime : « Comment ? Par un changement radical de mode de vie ayant associé cours de Pilate, de fitness et une alimentation plus saine basée sur le régime *SirtFood* au principe très clair : consommer uniquement des "superaliments", riches en sirtuines, une famille d'enzymes qui compte 7 membres (SIRT1, SIRT2… jusqu'à SIRT7) » www.bibamagazine.fr/beaute/minceur/regime-sirtfood-aliments-1102.html#item=1

Pour revenir au quotidien, comment faire, entre la dure réalité d'une balance qui affiche un poids culpabilisant, et l'image de modèles à la fois intouchables de perfection et retouchés en couverture des magazines. Certes, les formes d'exposition du corps évoluent avec le temps, les modes et les mœurs, mais les canons de la séduction marchande et médiatique ne maintiennent pas moins leur domination.

Images et icônes font envie, mais les plaisirs de table aussi. Il ne faut pas moins veiller sur soi, se ressaisir. Se sentir mieux, sans doute, en revenant à l'équilibre. Ne pas avoir honte de soi, déjà, dès que le corps est convié, sinon condamné à s'exposer davantage. Le sujet de préoccupation habituel sur le poids et la ligne, la santé et la forme, prend dès lors plus de vigueur, si ce n'est une résonance dramatique qui nous place dans l'urgence : il faut agir et vite.

Pas besoin d'aller chercher très loin. Les magazines titrent à tout va sur les régimes ; les blogs confient et confessent tout sur les techniques et astuces de la perte de poids, petits délits d'initiés, inspirés des conseils de maîtres ou des bibles des gourous en nutrition, partout en librairie ; ne manque que le télé-achat pour mieux faire avaler la pilule et alléger un peu la note de la livraison à domicile.

Toujours plus de régimes, avec profusion de modèles et variantes, pour une recherche fébrile et fiévreuse de la recette ou de la méthode miracle. Il importe de distinguer régimes « sans » et régimes « amaigrissants » qui saturent l'espace médiatique. Les régimes « sans », à but médical (sans sel, sans gluten, sans lactose), reposent sur des prescriptions sévères. Ils relèvent du « traitement », s'attaquent à un mal ou le préviennent (diabète, cholestérol, trouble cardiovasculaire) s'inscrivent dans la durée et ne souffrent aucune entorse, au risque de mettre la santé en péril[7].

7 Toutes choses égales par ailleurs, on retrouve la codification des pres-

Rien d'aussi impératif, pour les régimes amaigrissants. Juste un sentiment de malaise ou de mal être à supporter puis inéluctablement exhiber, à son corps défendant, quelques kilos en trop. À des degrés variables, les arguments prescripteurs comme le ressenti des mangeurs font valoir la santé, le retour en forme, l'esthétique, la surveillance éclairée où compte le regard sur soi comme le regard des autres sur soi. Inutile et même impossible de dresser un état des lieux de tous ces régimes, il mangerait inutilement notre espace.

Discours médias et régimes fiduciaires

Sous leur forme inflationniste, les régimes amaigrissants trouvent dans les médias un champ d'expression et d'influence toujours plus large. À l'inverse, par intérêt réciproque, les médias trouvent toujours dans les régimes et le discours associé, sur la minceur et la forme, une matière inépuisable, avec un double avantage : l'argument rationnel d'un discours expert, paramédical et pseudoscientifique ; l'attrait imaginaire d'une méthode, d'une solution qui produit, en temps record, des effets quasi miraculeux.

Rien d'étonnant, dès lors, à voir les nutritionnistes parler eux-mêmes de « tyrannie des régimes »[8], alors que la

---

criptions alimentaires dans les régimes médicaux de la fin du XIXe siècle qui avaient déjà pour vertu de remplacer les ordonnances pharmaceutiques, y compris pour les maladies non liées à l'alimentation. Toutefois « ces régimes médicaux étaient d'autant plus destinés aux patients atteints de pathologies apparues par l'excès alimentaire. L'obésité, la goutte, la glycosurie, l'hypertension artérielle et même la neurasthénie étaient des maladies caractéristiques de la bourgeoisie du XIXe siècle. La thérapeutique par l'alimentation était avant tout un moyen non pharmaceutique, de lutter contre les maux d'une frange haute de la société » (Claire Marchand, *Le Médecin et l'alimentation, Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887-1940)*, thèse d'Histoire contemporaine, Tours, Université François Rabelais, 2014, p. 149).

8 Titre récurrent : « La tyrannie des régimes », Béatrice de Reynal

circulation médiatique du discours sur les régimes est assurée par un certain nombre de relais : « De médecins spécialistes aux authentiques charlatans, de starlettes recherchant des revenus complémentaires ou pire, d'anciens gros avides de vengeance calorique : les régimes fleurissent »[9]. Ces régimes exercent d'autant mieux leur influence qu'ils reposent sur des régimes associés… de croyance, sous l'effet d'une rhétorique bien éprouvée.

Le succès des régimes s'explique déjà par la promesse d'efficacité pratique et symbolique pour retrouver ce point d'équilibre ou point idéal. Un mélange de technicité, par méthode, et de magie, par formule. Univers de savoirs et de croyances. Univers aussi de signes et de sens où *Soma et Séma*[10], corps sensible et corps signifiant, doivent faire bon ménage. Le régime voudrait atteindre l'éthique du bien-être, mais il est d'abord esthétique du paraître, réduit à une image du corps, aux signes du corps. À charge pour les médias, et ils s'en délectent, d'en véhiculer les modèles, incarnés dans des plastiques sculpturales et des pratiques morales.

À bien considérer la rhétorique des médias, le discours persuasif sur les régimes se structure, de façon systématique, sur cinq éléments clés du *logos* :

- la méthode ou mieux encore, *la formule*, comme condensation miraculeuse d'une méthode. Il est question de stades, de rites, d'étapes, avec des

---

et Camille Mas, Enquête Fondation Louis Bonduelle, Monographie REGIMES, janvier 2010, https://docplayer.fr/12348355-La-tyrannie-des-regimes.html. Plus récemment, pour démythifier ces régimes amaigrissants : Josée Philippe, https://l-express.ca/la-tyrannie-du-regime-amaigrissant-une-culture-a-remplacer/, 26 novembre 2020.

9 De Reynal, Béatrice et Mas, Camille, 2010. « La tyrannie des régimes », *loc. cit.*

10 Fontanille, Jacques, 2004. *Soma et séma. Figures du corps*, Paris, Maisonneuve et Larose.

adjuvants précis dans l'alimentation nouvelle. La méthode elle-même gagne en crédit, si on lui reconnaît l'attrait de la nouveauté, de l'innovation dans la sélection et la combinaison des aliments, sans avoir à jouer avec des artifices comme les gélules miracles, les bracelets amincissants ou les patchs régime. Toute bonne méthode ou formule procède du dévoilement sur les secrets d'une alimentation saine et des mécanismes réparateurs. Au fil de l'actualité médiatique, l'innovation doit régner dans ce domaine. L'injonction du nouveau et de modernité n'interdit pas de recycler des formules dans des vieux pots (régime méditerranéen) ou de capitaliser sur les discours ambiants autour du végétarisme, du flexitarien (végétarien avec exceptions), voire du pollotarien (rejet des viandes rouges, mais pas de la volaille). La science vient en renfort, les technologies se révèlent utiles pour monitorer les pratiques ainsi corrigées. Mais sur fond d'imaginaire et de croyances, le mangeur est prêt à tout tenter, tout entendre ;

- *l'efficacité* : elle est d'autant plus marquante qu'elle repose sur des rapports de causalité clairement identifiés, des logiques simplifiées : problème/solution. La dimension systémique du comportement alimentaire n'est pas niée. Au contraire, la capacité à cibler un élément source donne la clé d'une action efficace sur l'ensemble de l'organisme, avec des résultats annoncés bien souvent comme « spectaculaires ». Il « suffit » d'y penser et de s'y tenir, ça marchera pour soi comme pour tous ceux qui portent témoignage dans les médias ou dans les cercles rapprochés de famille, d'amis, de travail ;

- la facilité : appliquer une formule, suivre une méthode ne doit pas créer de complications pour le sujet. Pour

rompre avec les mauvaises habitudes qui conduisent au dérèglement alimentaire, il faut respecter des procédures, voire des rituels, dont le sens compose avec le bon sens d'une méthode bien pensée. Avec le temps, la routine devient naturelle, la contrainte se mue en norme acceptée et bientôt valorisée. En bonne logique, le régime ne doit pas peser ;

- *la rapidité* : le régime peut durer, la méthode peut demander de la constance et de la persévérance, mais les effets doivent être rapides, quasi immédiats. Ce résultat rapide est la clé de la motivation pour tenir et rationaliser l'effort si l'on entend maintenir le cap alimentaire du régime ;

- les *preuves* : les tests, les témoignages, les résultats chiffrés viennent en appui de la méthode. Ils prennent valeur d'objectivité, de réalité, à caractère péremptoire devant l'intangible sinon l'indéniable d'un chiffre, de statistiques, d'études, de témoignages. Cette force testimoniale joue à la fois sur des critères de légitimité, d'autorité, sur le pôle expert, et de sensibilité, d'empathie, à travers les expériences relatées. La balance parle, les courbes graphiques portent en triomphe scores et résultats, la silhouette se redessine avec le temps.

Le discours sur les régimes se double donc de *régimes de fiducie*[11], couplant deux systèmes de confiance (entre sujets) et de croyance (dans l'objet). Le système de confiance est, en général, initié par la figure d'autorité qui donne son nom au régime, soit une personne (Montignac, Dukan, Atkins, Fricker, Seignalet), soit un lieu ou une culture (régime crétois

11 Avec la *fiducie*, le croire et le faire-croire agissent non seulement au niveau de la croyance mais également au niveau de la confiance, de la réassurance, de la connivence.

ou méditerranéen, régime Okinawa), soit une marque (Weight Watchers - WW, Cheef, *Comme J'aime*), voire une formule (DASH, LeDiet) quand ce n'est pas la figure personnalisée elle-même qui finit par s'ériger en marque : le « phénomène » Dukan en fut l'une des illustrations les plus marquantes avant que des réserves n'affectent ce régime hyperprotéiné. Dans le registre testimonial, la liste est longue de tous ceux qui peuvent entrer dans la sémiosphère de l'expertise pour créer ou entretenir cette confiance : nutritionnistes, diététiciens, journalistes scientifiques, sociologues, scientifiques de l'alimentation, presse people, chefs étoilés, gourous, coachs psycho, coachs physiques, psy, responsables publics, milieux associatifs, etc.

Le régime fiduciaire mobilise aussi un système de croyances, dans la relation cette fois à la méthode et la gestion du régime. On peut d'ailleurs en suivre le parcours :

- « adopter » le régime alimentaire (régime fiduciaire de confiance, sur la foi d'une autorité ou d'un proche) ;
- suivre, respecter le régime alimentaire (régime fiduciaire d'obéissance, de constance) ;
- prolonger, élargir l'application du régime alimentaire (régime fiduciaire de persévérance) ;
- recommander, prescrire le régime alimentaire (régime fiduciaire d'assistance, en redoublant la croyance dans la méthode et sa transmission, du simple conseil au secret d'initié dans le cercle privé).

Entre l'inquiétude de la prise de poids et la sérénité d'un équilibre retrouvé, entre la peur de céder aux tentations alimentaires et la persévérance dans le régime, on peut voir les bases de structures élémentaires thymiques ou « nerveuses » relevant là encore du régime de la fiducie appliqué au régime

alimentaire. La crainte se place au cœur de ce régime : crainte d'échouer, de ne pas aller au bout du processus, de « rechuter », de reprendre les kilos. Crainte aussi d'être trompé, abusé, dans une confiance que l'on ne peut accorder aveuglément. On ne s'étonnera pas, à cet égard, de voir l'enquête sur la « tyrannie des régimes » insister autant sur cette dimension fiduciaire, en multipliant les mises en garde :

> Comment flairer l'arnaque ? Pourquoi les régimes ne tiennent-ils pas souvent leurs promesses ? Comment reconnaître une bonne méthode amaigrissante ? Comment reconnaître les charlatans de l'amaigrissement ? [12]

Si l'image du corps est prise dans les contradictions du mangeur, le discours sur les régimes n'est pas moins ambivalent. À l'époque où le consommateur était passif, agis par la publicité et la naïveté face aux discours commerciaux, un pseudoargument scientifique, teinté de fibre pédagogique, pouvait faire mouche. Le consommateur s'en laissait conter. L'argument d'autorité, médical, testimonial, suffisait pour atteindre une cible confiante, prête à tout entendre, et respecter, à la lettre, les consignes les plus radicales ou contraignantes.

Confiance et croyances font toujours partie du contrat, en matière de régime. Mais le consommateur en épluche davantage les termes, avec un niveau d'exigence toujours plus élevé. Là encore, il ne faut pas se figer sur les contradictions si évidentes. Le mangeur, avec son étiquette *hypermoderne* ou non, entame, ou pour mieux dire, se lance dans le régime corps et âme, comme s'il allait au combat, mais il privilégie le moindre effort, l'indolore, le subliminal des contraintes dans un régime à peine sensible de l'intérieur et visible de

12 De Reynal, Béatrice et Mas, Camille, 2010. « La tyrannie des régimes », *loc. cit.*

l'extérieur. En clair, les progrès rapides, en douceur, sans la douleur, dans la durée.

Dans les situations ordinaires, le mangeur veut se reprendre en main, mais avec un courage inégal pour entreprendre une démarche libre et responsable. Sa liberté est de sortir d'un régime conventionnel, précisément *régimenté*, avec les garanties d'un régime adapté, personnalisé, comme si la privation ou le privatif, passait mieux par le privé et l'exclusif. Mais l'individualisation du régime, construite au plus près des besoins personnels, loin de porter le sujet à l'initiative privée, le renvoie plutôt à la prise en charge, au *coaching*, manière élégante d'introduire une donnée dynamique dans une démarche exposée à la passivité, la docilité. Le sujet se veut libre, mais entend être conduit, porté.

Autre contradiction, le mangeur, même fragilisé par la culpabilité et les échecs, ne saurait prêter oreille à tous ceux qui professent et promettent des miracles, ces marchands d'illusions qui, de formules inédites en poudres magiques, vous laissent finalement sur le carreau avec vos kilos en trop. Loin de ces illusions, le mangeur se croit en mesure de séparer le grain de l'ivraie, ou le faux du vrai, dans ces discours prophétiques. Mais, en bon consommateur, plein de bonne volonté, il se tourne bien volontiers, question nutrition et santé, vers les nouveaux maîtres du marché dont les noms fonctionnent comme des marques, au point de labelliser des produits, au-delà de méthodes estampillées et brevetées. Une fois attaché à sa marque, comme un disciple à son maître ou son gourou, le mangeur se l'approprie, au point d'en devenir le meilleur ambassadeur – ce que nous avons défini plus haut comme le versant « assistance » de la fiducie incorporée au régime. Mélange de zèle et de prosélytisme qui renforce le disciple dans la discipline, dans l'expression de la bonne parole à répandre, contre tout régime subi, à son corps défendant.

Le discours sur les régimes a donc évolué au cœur de ces contradictions multiples, observées chez le mangeur, le consommateur, en quête du bon régime, dans une offre elle-même pléthorique et contradictoire. Pas facile, en réalité, de conserver le nord, dans ces guerres entre les *hyper*-(protéiné, par exemple) et les *hypo*-(calorique, pour commencer), entre discours médical et médicalisation du discours dans les médias. Une tendance forcenée, aujourd'hui, à la « médi(a) calisation », s'il faut traduire par cet attelage un peu barbare, la propension, voire la prétention des médias à relayer le discours médical, à vulgariser les acquis sur la nutrition et l'alimentation, là où le conseil médical devrait rester la prudence première et regagner du terrain.

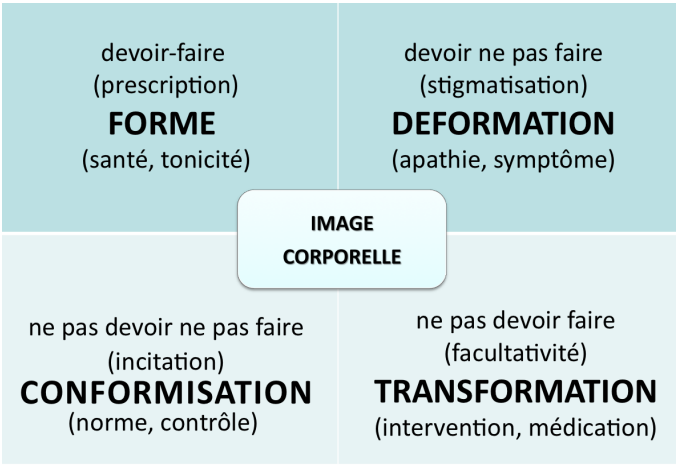
Du régime à l'hexis corporelle

Les régimes de croyance impliqués dans le régime alimentaire ont révélé un système de positions complexe : d'abord autour du sujet, tout à la fois soumis au régime et déterminé à agir ; puis dans la relation du sujet à autrui, à commencer par le promoteur du régime, une figure médiatique ou une marque, voire un proche, prescripteur digne de confiance ; dans la relation du sujet à l'objet, à travers la croyance dans l'efficacité d'une méthode, pensée magique à l'égard d'une formule qui « marche ». Ces régimes de confiance et de croyance sont activés sur la scène sociale, mais constamment alimentés sur la scène médiatique et, au-delà, dans la circulation sociale des discours sociale. Les figures expertes se multiplient pour parler « régime » : figures médiatiques, politiques, scientifiques, éditoriales, professionnelles, associatives, etc.

Le régime apparaît donc comme un lieu de tensions qui submergent, sinon travaillent en permanence le mangeur. Tensions entre liberté et contrôle, laisser-aller et discernement. Le régime vient signifier tantôt la prise de conscience et la liberté d'agir, tantôt la contrainte et la soumission à des règles

contraignantes. C'est le régime de l'initiative, de la tonicité, qui peut se renverser en régime de culpabilité, de passivité, face à une méthode qui régit votre comportement, contrôle vos envies et règle vos désirs. En conséquence, le mangeur a rarement une image cohérente de son corps. Pressé ou sollicité de toutes parts, il s'abandonne souvent à des comportements contradictoires, entre contrôle, maîtrise et relâchement, excès.

Ainsi se développe un champ de tensions à l'intérieur duquel le sujet se trouve pris, à l'égard de son propre corps, ou plutôt de son image corporelle, face visible et publicisée de soi au regard du monde. Ce champ de tensions est possible à concevoir comme un système modal, entre logiques implacables du devoir-faire. Il se déploie à partir du devoir-faire du sujet, face à sa conscience alimentaire et sous la pression médiatique qui projette en permanence des images idéalisées sur cette conscience. Sans pouvoir entrer dans le détail de cette structuration de l'image corporelle, tout particulièrement sous l'effet des médias, on peut en décrire rapidement les logiques internes. En voici le plan de projection :



Tensions internes dans les pratiques du régime alimentaire

La prescription, tant médicale que médiatique, place le sujet sous l'injonction de la bonne et de la belle *forme*, entendons « mince » et raffermie par de bonnes pratiques alimentaires. Paradigme central, sur lequel est chevillé tout le système de l'image corporelle, la notion de *forme* est le lieu syncrétique entre la forme physique, associée à la santé, l'énergie et la tonicité, et la forme *du* physique, associée à la silhouette, à la belle ligne du corps, aux proportions avantageuses.

Par relation de contrariété, la *déformation* figure l'altération de cette image équilibrée et harmonieuse, même si, à l'égard des régimes, les médias en privilégient les traits de la minceur jusqu'à la maigreur, sans tomber pour autant dans les excès du modèle exsangue de la mode. Sorti de cette image, aux proportions idéales ou idéalisées, aux mesures parfaites ou rêvées, que chacun peut s'évertuer à cultiver tant bien que mal, le corps s'expose à l'écart : il prend le risque de la déformation et, corrélativement, de la stigmatisation. À travers ce prisme médiatique, et au-delà, social et culturel, le poids, les rondeurs, la graisse avant la grosseur sont bien des stigmates au sens goffmanien, c'est-à-dire des écarts « par rapport aux attentes normatives des autres à propos de son identité ».

Pour éviter cette stigmatisation, cette culpabilité qui pèsent sous son propre regard et le regard des autres, il faut voir dans la *conformisation* aux modèles sociaux et médiatiques un mode de résistance et d'opposition plus ou moins active à un risque sévère : la *déformation* de l'image corporelle, par abus ou laisser-aller. *Conformisation* même passive facilitée, conditionnée par l'exposition aux médias, par la circulation des discours sur les régimes et la minceur comme normes idéales ou, à tout le moins, à idéaliser… pour son bien. On se plie aux normes, aux modèles, sans toujours se repérer ni se retrouver dans la cacophonie des discours, avec leurs contradictions, leur caractère polémique assumé entre

toutes les sources médiatiques disponibles. De sorte que la *conformisation* n'est jamais de tout repos : la conformité au modèle ne demande pas moins le choix anxieux du meilleur pour soi.

Une alternative peut se présenter. Elle est une opportunité toujours plus exploitée dans le système d'offre esthétique, médicale et chirurgicale apportant des solutions radicales au surpoids. Des corrections toujours plus sophistiquées de l'image corporelle, avec une frontière parfois difficile à établir entre le critère de santé et la justification esthétique. Ce registre, possible à identifier comme celui de la *transformation*, fait sortir cette fois le sujet du cadre naturel où s'exerce sa volonté (moins manger ou manger mieux, faire de l'exercice) et le porte à changer, en quelque sorte, la règle du jeu. La transformation *opère*, c'est bien le mot, par intervention, notamment par geste opératoire d'une chirurgie se substituant à toute velléité de régime ou accélérant le processus, à titre complémentaire. La pression sociale est si forte, en termes de conformité, de *conformisation* aux modèles de représentation idéale du corps, qu'elle porte toujours plus le sujet à maintenir ou corriger artificiellement ses formes par *transformation*. La banalisation de la chirurgie esthétique représente, à cet égard, une facilité par rapport à tous les régimes et toutes les tentatives de correction du corps, souvent lourdes de sacrifices (physiques, psychologiques, financiers).

En mode mineur, la *transformation* relève de pratiques avancées en matière de médication pour agir et intervenir sur le corps, en dehors des pratiques dites saines, concernant en propre l'alimentation et l'activité physique. Ce sont notamment les compléments alimentaires, sous encadrement pharmaceutique ou surveillance plus ou moins étroite du corps médical. Mais le marché se déploie aussi de façon sauvage, à grand renfort de capsules et poudres. On entre plus volontiers dans le régime des croyances et de la pensée

magique, là où le geste chirurgical permet des *opérations* plus radicales.

En tant que forme, que forme corporelle, l'image du corps se confronte à toutes ces logiques contradictoires. Pour reprendre l'opposition sémiotique de Jacques Fontanille[13] déjà évoquée, le corps se présente moins comme *Soma*, foyer perceptif, qu'il ne se représente comme *Séma*, lieu d'inscription des signes. Côté *Soma*, le mangeur doit veiller à sa santé, prendre soin de son corps, pour un bien-être physique, un bon équilibre que tout régime permet ou promet de restaurer. S'il n'y suffit pas, le geste chirurgical tranchera dans le vif la question du poids, de la ligne, de la forme. Mais le rôle du régime est bien sûr de prévenir et conjurer une telle extrémité.

Côté *Séma*, le mangeur prend d'abord soin de son image, en conformité avec les modèles valorisés en société et promus en permanence par les médias. À travers ces images et modèles, il *incorpore* des signes et des pratiques. Aliments et recettes sont convertis en symboles d'une pensée magique, prête aux privations, à bien des sacrifices, pour regagner finalement l'estime de soi-même et le regard d'autrui, sans complexes.

Terme syncrétique, la forme corporelle conjoint donc, dans le même espace symbolique, les représentations liées à la beauté, à l'équilibre, à la santé. L'*eidétique* (*eidos* : forme du corps) n'est jamais coupé de l'*éthique*, tant la forme traduit, chez le mangeur engagé dans un régime, l'*éthique* du sursaut volontaire pour contrecarrer le *pathétique* de la prise de poids mal vécue. Sans jouer sur les mots, ni abuser de la paronomase, on est droit de considérer la morale alimentaire du régime comme le lieu propice à conjoindre l'eidétique et

13 Fontanille, Jacques, 2004. *Soma et séma. Figures du corps*, Paris, Maisonneuve et Larose.

l'esthétique (forme du corps), avec l'éthique et le pathétique (valeurs et conduite du sujet).

Une telle condensation des termes, redevable globalement à l'espace sensoriel et sensible du régime, ne s'enferme donc pas dans un tour rhétorique. Elle conduit à voir, dans la dynamique de l'image corporelle, telle que nous l'avons décrite ou schématisée, la manifestation d'une *hexis corporelle,* dans les termes de Bourdieu.

La médiation symbolique des aliments ne concerne pas seulement l'image du corps dans sa *forme*, dans son apparence physique, mais engage, selon Bourdieu[14], le schéma corporel tout entier, à travers l'*hexis corporelle* du maintien, des manières, des codes adoptés, consciemment ou non, par le mangeur. Cela préside même à la distinction élémentaire, pour ne pas dire radicale, entre identité féminine et identité masculine, selon deux manières de manger radicalement différentes : du bout des lèvres et par petits morceaux, pour les femmes, ou à pleine bouche et par grosses bouchées, comme il convient aux hommes : « Cette opposition se retrouverait dans tous les usages du corps, et en particulier dans *les plus insignifiants en apparence,* qui, à ce titre, sont prédisposés à servir de pense-bête où sont déposées les valeurs les plus profondes du groupe, ses "croyances" les plus fondamentales »[15].

Sous la forme contraignante et récurrente du régime, cette *hexis corporelle* s'impose davantage aux femmes qu'aux hommes. Pas besoin de conduire une longue étude statistique sur ce point, la consultation des médias ne laisse aucun doute sur la cible féminine concernée et visée en priorité, avec des poussées saisonnières manifestes. Au-delà de l'assiette,

---

14 Bourdieu, Pierre, 1979. La *Distinction, critique sociale du jugement*, Paris, Les Éditions de Minuit.

15 Bourdieu, Pierre, 1979. *La Distinction, critique sociale du jugement. op. cit.,* p. 211.

c'est une manière de vivre ou un *ethos* qui se dessinent. Pas simplement un coup de fourchette revu à la baisse, mais de nouvelles façons de faire et d'agir, à travers le régime. Un nouveau rapport au corps, à soi, aux autres. Une nouvelle manière d'être, redevable pour les uns d'un « style de vie », pour d'autres d'une « forme de vie » pour mieux souligner la reconfiguration globale de l'expérience à partir de l'expérience alimentaire soumise à un régime plus au moins consenti.

Régime rapide et « nourrissement vital ».

Reprenons les termes du raisonnement développé jusqu'ici.

Le mangeur vit dans ses contradictions, entre laisser-aller et contrôle, principe de plaisir et raison alimentaire, plongée avide dans l'univers de consommation et besoin de reprise en main. Ce mangeur subit d'autant plus ces tensions, à la fois anxiogènes et entropiques, pas moins vives et vivantes, qu'il agit sous la pression de modèles médiatiques. Ceux-ci renvoient très majoritairement une image idéalisée du corps svelte, mince, tonique, à la ligne racée et élégante. Même avec ses rondeurs ou enrobé d'une nouvelle rhétorique déculpabilisée, le corps doit répondre à cette injonction de tonicité, de vitalité.

Sans atteindre ni se fixer nécessairement cet idéal, les objectifs de retour à l'équilibre et de perte de poids sont des bons leviers pour la motivation du mangeur. Si, dès l'adolescence, tout le monde est potentiellement concerné par le discours sur les régimes puisque l'obésité, notamment infantile, relève du régime médical, les médias travaillent ou cultivent en priorité la cible féminine qui contribue largement à la circulation médiatique de cette question désormais sociétale.

À travers le régime, c'est bien sûr l'acte de manger, révisé, régulé, qui est concerné. Un acte que l'on pourrait croire raisonnable et rationnel, s'il n'obéissait à des logiques fiduciaires complexes, de confiance et de croyance, avec des marques persuasives qui relèvent bien souvent de la pensée magique, sous l'attrait d'une méthode spectaculaire, d'une formule révolutionnaire, d'un gourou exemplaire. Au-delà de l'acte alimentaire, le régime, tel qu'il est entretenu par les médias, engage à étudier la *conduite* alimentaire ; au-delà du corps, il met en tension les logiques de production de l'*image corporelle*, sous la dimension première de la *forme*, exposée à la *déformation*, sous le poids physique et moral de kilos en trop, ou perçus comme tels ; au-delà de cette image du corps c'est une *hexis corporelle* que le régime produit et vient figurer dans des gestes, des attitudes, des manières nouvelles d'être et de faire.

Un arc interprétatif est donc tendu entre :

- une pratique que s'impose le sujet (le régime) ;
- des discours médiatiques exerçant leur pression ou assurant, à tout le moins, une dynamique d'orientation sur le comportement alimentaire (l'offre globale des régimes, les discours d'expertise et les marques testimoniales qui prolifèrent, de paroles commerciales en réseaux sociaux) ;
- et, en allant plus loin, un véritable processus identitaire qui touche le sujet, à travers son image corporelle et son *ethos*. Pas seulement le mangeur, mais l'acteur sur la scène alimentaire, l'être en questionnement sur lui-même, sur son image remodelée par le régime, sa relation aux autres.

Ainsi se dessinent pour le régime, des logiques de sens qui relèvent cette fois de l'*identité* du mangeur et les

processus identitaires de construction du sujet, confronté à la problématique du régime. En faisant référence à Paul Ricœur[16], relativement à la problématique de l'identité narrative[17], nous prenons la liberté d'interpréter les deux notions centrales d'*ipse* et d'*idem*, en fonction de notre objet, sachant que la question du régime nous renvoie à la problématique de la *forme* et du poids, bien avant celle du goût.

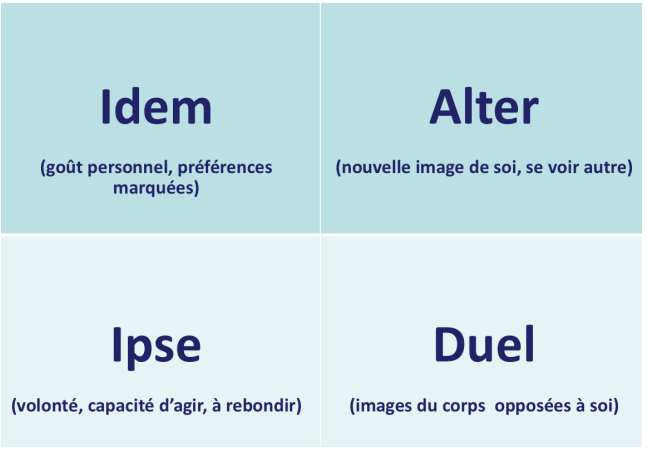
L'*idem*, pour le mangeur, ce pourrait être, cependant, la permanence de son goût propre, de ses préférences, son identité construite et stabilisée dans le temps. Ce qu'il aime et rejette à jamais. Cela ne signifie pas aller toujours vers le même, en matière de produits ou de recettes, mais adopter un comportement alimentaire révélateur, dans le temps, à travers l'expression personnelle d'un goût. C'est précisément cette *mêmeté*, cette constance identitaire dans le goût qui peut entraîner le mangeur vers une prise de poids qui modifie son image… tout en restant sur la même ligne alimentaire.

En nous déplaçant dans ce cadre identitaire du mangeur, l'*ipse* viendrait incarner ici le maintien de soi et la parole tenue qui donnent au mangeur une capacité de rebond avec le régime, dès qu'il a le sentiment de s'égarer sur les pentes de son goût propre. C'est le moyen pour le bon mangeur d'exercer et de faire évoluer sa sensibilité alimentaire. C'est aussi la réponse au laisser-aller qui permet de se ressaisir, de rester fidèle à soi dans le temps. La dialectique est donc celle d'un goût qui m'est propre (*idem*), mais suppose une mise à l'épreuve constante, portée vers le plaisir et la découverte (*ipse* versant goût) avec au besoin des phases de reprise

16 Ricœur, Paul, 1990. *Soi-même comme un autre*, Paris, Seuil.

17 « L'*Idem*, c'est le même, opposé aux variables et au changement ; l'idem renvoie en fait à la notion de permanence dans le temps. L'*Ipse*, quant à lui, n'est pas lié à cette idée de permanence dans le temps : il est au fondement éthique de soi et de la relation à l'autre » (Jean-Marie Floch, 1995, *Identités visuelles*, Paris, PUF, p. 40).

en main (*ipse*, versant régime et surpoids). Tout ce qui se présente comme solution nouvelle peut d'ailleurs entrer dans la dynamique de l'ipséité, d'où la recherche de régimes originaux ou à efficacité optimale pour revenir au plus vite à soi et à l'image de soi que l'on veut maintenir.



Dynamiques identitaires à l'intérieur du régime

En nous affranchissant du cadre de Ricœur, nous pouvons en élargir la base sur un plan de projection plus large, à travers l'*alter* et le *duel*. La problématique de l'*alter* tient déjà à tous ces autres, à toutes ces identifications aux autres qui permettent de se construire. *Altérité* aussi à se voir ou se vouloir *autre* après un régime, pour idéaliser et performer son image (perte de poids phénoménale ou promise comme telle à travers la communication sur le régime) ou, *a minima*, revenir à l'état antérieur d'une forme corporelle acceptable. L'altérité se construit sur ce fond d'image qui garde en mémoire ce que j'étais, ce que je suis devenu, en dehors de tout contrôle ; ce que je deviens surtout, maintenant que mon image se restaure ou opère encore une transformation plus radicale, à la faveur d'un régime poussé ou non. Image emblématique : la fameuse

perte de poids spectaculaire ou la métamorphose publicitaire de l'avant-après, preuve indépassable de l'efficacité du régime.

Sur un autre versant interprétatif, l'image *duelle* est bien celle que le mangeur veut repousser ou éviter : les rondeurs, la graisse, le surpoids, la perte de tonicité, de séduction. Image de soi perçue avec de tels stigmates ou images réfléchissantes des écrans médias qui agissent sur ma conscience alimentaire. Images repoussoir de soi, mais aussi des autres, comme anti-modèles sur le front duel. Naissent alors des réactions variées, en mode coupable ou combatif, fataliste, offensif. Et des effets sur l'humeur en réaction au régime : modalités phoriques qui portent et galvanisent le sujet (énergie et volonté) ou dysphoriques (perte de motivation, relations perturbées) à différents degrés de combativité. Alors que la dynamique de l'altérité (*alter*) permet de se construire par rapport à des modèles identificatoires d'autrui ou d'un moi autre grâce au régime, toutes les figures *duelles* incarnent l'antagonisme, l'opposition des êtres et des choses, les contre-modèles.

Les quatre positions ainsi obtenues offrent des polarités signifiantes pour les logiques identitaires mises en œuvre avec le régime. Le plan de projection, déjà dessiné au niveau de l'*image corporelle*, se double d'un système de *construction identitaire* où le mangeur compose dans le temps avec cette image. Le régime prend une place particulière dans l'identité narrative du mangeur, en position d'agir sur son corps et son image, de se confronter aux choses, aux autres et à lui-même.

Tous les termes fondamentaux de cette instruction rapide sur le régime alimentaire montrent que des logiques de sens complexes y articulent de nombreux plans de signification, au niveau : de la circulation médiatique ; des formes de croyance et confiance mises en jeu ; de la forme corporelle, de l'*hexis* corporelle (manière de gérer le corps) ; de l'identité narrative du mangeur qui travaille non seulement son goût, mais son

image dans le temps, tout particulièrement sous la disposition morale (éthique, esthétique, esthésique) du régime.

Entre toutes ces logiques, la question alimentaire se déplace vers la question identitaire, dans la dimension narrative d'un sujet en construction permanente de l'image de soi et, plus encore, de la conscience de soi. Un phénomène décrit par François Jullien[18] comme le « nourrissement vital » entre « se nourrir », au plan nutritionnel, et « nourrir sa vie ». Loin d'exprimer un simple goût de la formule, ce « nourrissement vital » s'articule sur les dimensions essentielles, entrevues ici : des pratiques alimentaires à une forme de vie assumée dans sa « vaguité »[19], dans la complexité du vivant, hors des catégorisations si commodes des sociostyles.

Notre image du corps s'en trouve d'autant plus vivifiée. Pas simplement sur les canons esthétiques du beau, à la surface d'un corps qui exhibe sa minceur, sa vitalité, son éternelle jeunesse, mais par valorisation éthique du bon et du bien, sur un plan de profondeur social (relations au quotidien) et symbolique (identité dans la durée). Elle ne réduit pas le corps à son image, mais pense le corps en accord avec soi et la nature. Ce qui pouvait amener à sortir de soi, par détérioration des pratiques ou déterritorialisation de son image, subjuguée par les images en société, ramène alors à soi, par la quête d'un *nourrissement vital* qui passe déjà par la capacité à nourrir notre « souffle-énergie », en rompant la

18 Jullien, François, 2005. *Nourrir sa vie. À l'écart du bonheur*, Paris, Seuil.

19 À la différence d'un socio-style bien délimité dans ses contours, voire caricaturé dans les médias, la *forme de vie* trace une voie, relève de choix mais garde un caractère nébuleux, atmosphérique dans les manières d'être : « La vaguité regroupe un vaste domaine de phénomènes médiaux, atmosphériques, incorporels qui méritent notre attention en tant qu'ils jouent un rôle fondamental dans notre expérience du monde » (Bégout, 2020, *Le Concept d'ambiance*, *op. cit.*, p. 20).

bipartition entre l'âme et le corps, au profit de leur accord, de leur harmonie.

Dans la variabilité des termes, *faire* un régime, *suivre* un régime, *respecter* un régime, *s'infliger* un régime sont autant d'expressions liées à des formes de vie qui se présentent pour le mangeur, au-delà du changement alimentaire proprement dit. Régime de contrainte ou régime de sagesse, sinon sagesse à se contraindre par le régime, en toute liberté. Cette *libre contrainte* est d'ailleurs assumée dans le régime éditorial qui cherche du côté de l'oxymore : « régime liberté » (Fricker) ; du paradoxe : « maigrir sans régime » (Zermati) ; de la métonymie à la fois glorieuse et anxieuse : « régime bikini ». On a vanté le régime crétois, mais plus tendance, il faut appliquer le MBO : « Manger, Bouger, Oublier les régimes ».

Voilà bien le cœur et le nœud du problème pour tout régime : perdre son nom, être et ne pas être. Être régime dans l'âme, mais liberté dans l'esprit, sans se prendre la tête avec les interdits et les contraintes alors que la société de consommation vous appelle, de toutes parts, à vous faire plaisir.

Un régime qui ne dit plus son nom, clé pour réussir auprès du mangeur, bien souvent revenu de tout sans être allé bien loin dans l'effort et la persévérance. Y compris pour méditer cette sagesse que s'imposer un régime, c'est parfois mieux nourrir sa vie.

5. Les excès de table et dépendances alimentaires

Félix Nadar, « Honoré de Balzac : caricature, en pied, la main posée sur une table », 1853.

S'il n'est pas régulé ou maîtrisé, tout plaisir alimentaire peut dériver ou se perdre dans le chaos alimentaire, sous les formes déjà décrites de l'excès, du désordre, de l'abandon. Encore faudrait-il distinguer la dépendance qui induit un syndrome de sevrage lors de l'arrêt, et l'addiction, avec une perte de contrôle conduisant à poursuivre la consommation malgré ses effets négatifs[1]. En germe, la transgression possède indéniablement une part de charme, mais elle trahit et traduit plus sûrement le symptôme, le stigmate.

À cet égard, on pourrait se fixer sur le rôle neuronal du noyau accumbens, cette région du cerveau impliquée dans le circuit de la récompense et la production de dopamine associée à la consommation répétée d'alcool ou de drogues. Mais on conçoit tout autant combien agissent les déterminations sinon les imprégnations sociales, culturelles, expérientielles : milieux fréquentés, circonstances de vie, rapport aux normes, modèles et contre-modèles, poids des représentations, idéaux, etc.

En dehors de facteurs héréditaires, il peut s'agir de troubles affectant une personnalité dans le cours d'une vie chahutée, déboussolée. Des soucis qui empoisonnent la vie et finissent par trouer ou anéantir, au-delà du désordre alimentaire, l'identité d'un individu, la stabilité d'une famille.

Face aux contraintes et difficultés de la vie, sous l'effet aussi des images et mirages de la société d'hyperconsommation, en régime à la fois libre et dérégulé, le manque de maîtrise dans le savoir-manger peut-être une gangrène pour nombre de générations à venir. Elles devront faire un effort sur elles-mêmes pour lutter contre de mauvaises habitudes alimentaires ancrées dans leur éducation et leur culture. Une bataille aux

1 Lüscher, Christian, 2016. *Addiction*, *Annual Review of Neuroscience*, vol. 39, p. 257-276.

enjeux à la fois somatiques et psychologiques pour les sujets et les populations concernés.

Le type d'excès comme le type de dépendance peuvent prendre des formes multiples, contrastées, mais, quel qu'il soit, c'est le caractère inadapté à la vie sociale, dans son flux et sa régularité, qui prend un caractère et un pouvoir toxiques. D'une dimension culturelle à une autre, d'un type d'excès à un autre, d'un type de dépendance à un autre, les défauts et déviances nuisent à la construction d'une identité alimentaire stable, source de plaisir dans la durée.

La cohérence alimentaire ou gastronomique, comme la cohérence identitaire, sont rompues dès lors qu'un excès ou une dépendance prennent l'ascendant sur la volonté d'un individu ou d'une famille en recherche d'homogénéité des pratiques (repas, horaires, ritualités culinaires). Avec le temps, cette toxicité peut devenir intolérable, intenable pour le quotidien des pratiques alimentaires et culinaires, entravant les plaisirs gastronomiques de la cellule familiale. Ce souffle délétère, destructeur, doit être perçu comme tel, analysé, compris, pour entrer à nouveau dans un champ de reconstruction de l'identité alimentaire. Les charges émotionnelles et la culpabilité de ne pas être dans le moule alimentaire sociétal demandent alors à être libérées pour restaurer une image de son identité de mangeur.

Cependant, une question se pose, en amont de tous les problèmes, pour éviter cette dérive alimentaire : comment appréhender cette réalité comme excès ou comme dépendance, dans toute la gamme systémique de ses effets : corporels et physiques, psychologiques et psychiques ? Comment faire de ce système non un point insurmontable pour se reprendre en main, mais, au contraire, un point d'entrée encourageant où, à partir d'un changement dans les habitudes et attitudes, tout le système alimentaire peut se transformer ? Et quelle

réparation imaginer, apporter dans les habitudes si ancrées et si dévorantes du mangeur ? Est-il prêt ou préparé pour affronter ces dangers pour mieux les dompter, au lieu de les ignorer ou d'en faire un tabou ? Et dans ce dernier cas, quels avantages trouve-t-on à rester dans une situation de passivité face aux symptômes ou manifestations de l'excès alimentaire dans les rythmes, les quantités, les préférences ?

Certains produits créent un risque de dépendance comme de toxicité de façon si indolore (sucre, gras, certaines formes alcoolisées, etc.) que le plaisir l'emporte souvent sur la raison. La nourriture émotionnelle l'emporte sur la nourriture du corps, sans que l'on en prenne conscience. S'il est de bon ton d'en appeler à la responsabilité du mangeur en faisant face à la réalité alimentaire qui l'entoure, en équilibrant les besoins du corps et les besoins de l'esprit, il n'échappera à personne que ces arguments de bon droit et de raison n'ont pas grand pouvoir quand la spirale du plaisir et de l'imaginaire crée son effet d'entraînement.

Dans notre société, plusieurs représentations du manger et des mangeurs cohabitent. Mais les différences d'opinions et de compréhension s'avèrent difficiles à concilier. Les différences alimentaires restent un des vecteurs les plus révélateurs entre les communautés au sein d'une même culture et entre cultures. Quand elles portent ou s'exposent à l'excès, les variations sont l'objet d'une inquiétude plus intense, plus difficile à cerner, avec la crainte de s'en ouvrir en public de peur d'être hors du « moule sociétal ».

Les défauts alimentaires dans une vie sont souvent relevés à la base comme des travers amusants, objets de moqueries ou de taquineries : reprendre trois fois du dessert ; tremper son pain dans le plat en sauce ; finir la bouteille de vin. Par degrés ou prise de conscience plus brutale des proches, le discours et les attitudes changent : on pointe l'excès pathologique, la critique

se fait plus sévère, la distance s'établit et la coupure menace devant les dysfonctionnements constatés. Impuissance des uns et des autres à gérer des séquences de sensibilisation ou de prévention, d'assistance amicale, empathique.

Relayant directement le corps et l'esprit, les désordres par excès dans les comportements alimentaires touchent pêle-mêle, par à-coups et bien vite de façon plus systémique, la santé, la silhouette et la physionomie, l'irresponsabilité dans les choix, le contrôle et l'estime de soi, la douleur et la survie même. Autant de questions brassées confusément ou traitées dans leur singularité anxiogène.

Les solides comme les liquides sont concernés par ces risques d'excès et de dépendance. Les boissons alcoolisées ou sucrées, comme le problème du surpoids, sont les stigmatisations de ces problématiques dans l'imaginaire des consommateurs. Mais certaines personnalités se sont pourtant rendues célèbres grâce à leur addiction, comme Balzac qui fut un grand consommateur de café. Balzac buvait près d'une trentaine de tasses de café chaque jour. Il a d'ailleurs consacré une étude approfondie au café et à ses effets sur l'homme. Nous reprenons ici un large extrait de son Traité des excitants modernes[2], au sujet du café, pour mieux saisir le phénomène de captation qui s'opère par l'intellectualisation même de la pratique :

> Comme l'a fort bien observé Brillat-Savarin, le café met en mouvement le sang, en fait jaillir les esprits moteurs ; excitation qui précipite la digestion, chasse le sommeil, et permet d'entretenir pendant un peu plus longtemps l'exercice des facultés cérébrales.
>
> Je me permets de modifier cet article de Brillat-Savarin par des expériences personnelles et les observations de quelques grands esprits.

2 Balzac, Honoré de, 1839. *Traité des excitants modernes*, Paris, Charpentier.

> Le café agit sur le diaphragme et les plexus de l'estomac, d'où il gagne le cerveau par des irradiations inappréciables et qui échappent à toute analyse ; néanmoins, on peut présumer que le fluide nerveux est le conducteur de l'électricité que dégage cette substance qu'elle trouve ou met en action chez nous… L'état où vous met le café pris à jeun dans des conditions magistrales produit une sorte de vivacité nerveuse qui ressemble à celle de la colère… L'excès de café, comme celui du thé, produit une grande sécheresse de la peau, qui devient brûlante. Le café met souvent en sueur et donne une violente soif.[3]

Naturellement, nous pourrions trouver nombre d'analogies chez des auteurs gastronomiques dépendants de l'alcool et conscients d'effets troubles et contradictoires : à la fois désinhibiteur, muse et source d'inspiration ; facteur aussi de ravages intérieurs et dérive sociale. L'époque des assommoirs et de l'absinthe convoque de nombreuses figures littéraires et artistiques, de Baudelaire à Verlaine, de Toulouse-Lautrec à Modigliani. Le tableau d'époque produit des sentiments mêlés entre l'atmosphère qui se dégage et les expressions humaines ainsi dévoilées.

Toutes ces observations, ramenées à la réalité des pratiques et des excès, n'engagent pas à se faire peur, mais à concevoir un corps de pratiques acceptables ou non. Un moyen efficace pour décliner les facettes saines et les limites malsaines de notre identité de mangeur.

Même s'il faut se répéter, il est bon de rappeler que s'il est toujours difficile d'avoir la maîtrise de pratiques et d'habitudes alimentaires ancrées en nous, nous sommes bien responsables de nos actes et de notre devenir de mangeurs. Il se trouve parfois de bons arguments pour vivre dans l'excès, mais le goût de vivre doit rester le meilleur des excitants.

---

3 Balzac, Honoré de, 1839. *Traité des excitants modernes*, Paris, Charpentier, p. 23-26.

6. Le désir au-delà de la raison

Que l'homme soit un être de désir, et que l'un des principaux désirs de l'homme soit d'ordre alimentaire, ceci depuis les origines primaires de l'homme, voilà sans doute une thèse qu'aucun philosophe ne saurait récuser. Mais alors que pour les uns le désir se définit comme voie d'égarement pour l'homme, d'autres n'hésitent pas à voir en ce désir une puissance positive d'affirmation de soi, la source de ce qui vient nourrir, au propre et au figuré, l'existence. Désirons-nous des mets parce qu'ils sont bons ou ne sont-ils bons que parce que nous les désirons ? L'envie d'un mets est-ce le signe de la dépendance du mangeur ou du pouvoir du mets sur le mangeur ? Est-ce là une confirmation que le bon à manger est rare, puissant et dominant ?

Le désir gourmand est subjectivement vécu comme le résultat d'un manque, d'une carence. Il est lié à la représentation de ce manque qui doit être comblé, comme un trou dans le ventre qui doit être bouché. Il est lié à la représentation d'une souffrance qu'entraîne la prise de conscience de la non-absorption de ce mets. Le désir est donc en relation avec

l'imaginaire et, de ce fait, apparaît souvent comme opposé au réel besoin physiologique.

L'imaginaire s'alimente à travers ses expériences gustatives et se crée une opinion qui lie le désir aux fantasmagories gourmandes (*phantasma* : fantôme et allégorie, imaginaire et image). Cette fausse perception du « bon » fait alors imaginer un bonheur alimentaire. Étant donné qu'on ne peut arriver à une satisfaction intégrale de nos attentes gastronomiques, celles-ci étant par définition trop élitistes, la sagesse populaire propose de « ne pas désirer plus qu'on ne peut » et donc d'opérer une économie en réduisant nos plaisirs gastronomiques comme nos désirs gourmands.

Mais il semble que définir le désir gourmand, par manque, par privation des plaisirs gastronomiques ne recouvre pas toutes les réalités de ce désir alimentaire. S'il est souvent vécu comme un manque stomacal, c'est précisément cela qui justifie une raison d'exister au désir, comme au mangeur, avec pour but d'effacer cette privation par la satisfaction gourmande. L'art culinaire témoigne de la puissance qui naît de la production du désir. Ce qu'on désire dans la gastronomie est moins l'aliment en lui-même que les symboles et les mythes qu'on s'approprie par le fait de manger gastronomiquement.

Ainsi, ce que nous désirons, c'est l'émotion complète à désirer le mets, la saveur du moment au-delà de la saveur alimentaire. Avant d'être un rapport aux aliments, le désir gastronomique est un rapport aux autres et à la figuration sociale. Le mangeur consomme à travers le mets bien plus que le mets lui-même, afin de satisfaire déjà ses besoins de reconnaissance sinon d'expression sociale.

Le plaisir alimentaire cherche partout sa bonne respiration dans notre société de désirs, et les mangeurs qui s'estiment satisfaits avec une nourriture simple paraissent malheureusement, aux yeux d'autres, toujours en deçà

des espaces de complétude de la vie sociale, toujours plus théâtralisée sur ce plan (grands chefs, belles tables, bonnes recettes, sublimes terroirs, etc.). Un dérèglement de la logique qui place le mangeur toujours en quête de l'absolu inatteignable, à vouloir goûter ce qui n'a pas encore atteint sa bouche afin que les mets, les saveurs et les savoirs associés, lui appartiennent enfin.

La notion de désir est au centre de la réflexion des chefs lors de la création d'une recette. Et ils n'hésitent pas à affirmer que le goût et la vue, les sens, sont étroitement liés dans la recherche perpétuelle vers le sain, le beau et le bon. Le désir gourmand est, selon eux, affecté d'une ambiguïté essentielle qui détermine précisément le rôle du chef dans une cuisine : le bon se mange déjà des yeux. Serait-il alors le seul à détenir la clé de cet ambigu rapport qui lie le gastronome à ses désirs, le seul à avoir perçu comment faire plaisir aux clients du restaurant ?

Le désir de bonne chère

Ce ring cérébral où se mesurent raison alimentaire, sous la figure de l'équilibre, et passion gourmande, fait que ceux qui ont établi une vérité alimentaire se sont divisés en deux groupes, avec deux extrêmes. D'un côté, les adeptes du nutritionnisme, à la fois diktat et dictature pour le mangeur sous contrôle, et de l'autre les gourmands, goinfres, addictifs, voire inconscients.

Mais cette démesure extrême n'existe pas réellement ou de façon moins caricaturale d'un côté ou de l'autre. Le diététisme accuse toujours la gourmandise de déséquilibrer tout un système, et les gourmands sont toujours prompts à claironner qu'ils savent dominer leur frénésie sans vouloir y renoncer pour autant. Les deux discours se faisant avec

passion, dans un partage souvent déséquilibré avec la *raison gourmande*[1].

Chaque être humain porté par l'idéal d'une ascension dans l'échelle sociale peut rêver d'assouvir ses désirs gourmands. Quel homme ayant réussi socialement, quel cadre commercial, n'invite pas son épouse au restaurant le soir d'une promotion de carrière ? Le fait de manquer de moyens pour assouvir ses envies à ses débuts de carrière enflamme le désir de découvrir les plaisirs de table ainsi que les plaisirs de l'expression sociale par la gastronomie, une fois la tranquillité financière acquise. Ce faisant, cela donne également envie d'appartenir à un ordre social de classe ou valorisant, ne serait-ce que le temps d'un dîner dans un grand restaurant, pour avoir l'illusion d'entrer dans un monde d'élus. Cette image paroxystique du plaisir gastronomique en société ne peut qu'entretenir le rêve d'un accomplissement à travers les désirs alimentaires.

Libre à chacun d'accomplir ses désirs en cultivant les actes gourmands qui lui procurent du plaisir. Que ces moyens soient relatifs, en fonction des finances ou du rayonnement social, libre à chacun de chercher une forme d'accomplissement en repérant ce qui fait son bonheur à table. Qu'il faille chercher et trouver le plaisir gourmand à travers des choses simples, libre encore à chacun de faire ce qui est en son pouvoir pour acquérir ces plaisirs. Que ces désirs gastronomiques nous fassent évoluer, nous rendent plus libres dans nos actes et dans notre esprit, libre enfin à chacun d'estimer sa vie et le charme de l'existence à travers désirs et plaisirs gustatifs. Mais rien ne doit forcer le gastronome à penser ce qui est bon à sa place.

Orgueilleux, l'un comme l'autre, et allant tout droit dans le mur, le dogmatique nutritionniste comme le forcené

1 Onfray, Michel, 1996 (éd. 2009). *Les Formes du temps. Théorie du Sauternes*, Paris, Le Livre de Poche, Biblio Essais.

gourmand sont donc pris dans leurs excès. Et c'est au-delà de ces doctrines que le mangeur peut, dans la complexité sociale et symbolique de ses pratiques, désirer, prendre du plaisir, vivre ses vices alimentaires et les contrer, gagner en équilibre de l'esprit :

> Nos vertus ne sont, le plus souvent, que des vices déguisés. Les vices entrent dans la composition des vertus comme les poisons entrent dans la composition des remèdes. La prudence les assemble et les tempère, et elle s'en sert utilement contre les maux de la vie (La Rochefoucauld, *Maximes et Réflexions diverses*).

Certains considèrent que la gastronomie n'apporte aucune révélation, n'ouvre que l'appétit et peu l'esprit. Attaché à un monde peuplé de certitudes et peut-être plus encore de doutes (le bon, le beau, le vrai, le juste), le dessein de la gastronomie s'inscrit dans tous les discours gourmands qui fourmillent d'intentions. C'est ainsi que le désir gourmand naît inlassablement ou temporairement, sournoisement ou puissamment, déraisonnablement ou humainement.

Un désir qui fait souvent douter de sa bonne foi, faisant osciller son pendule imaginaire entre l'excellence de sa pratique ou la bestialité primitive. Insolent, le désir gourmand revient pourtant à la charge soulignant la faiblesse de l'homme face aux besoins alimentaires, alors que le mangeur devrait s'élever face à eux et les dominer. C'est dans cette gestion ou ingestion imparfaite que le mangeur tente de définir libertés et interdits, droits et obligations, éclats et excès. La valorisation du plaisir alimentaire procède de cette morale.

Il suffit pour cela de retenir le dicton « qui se ressemble s'assemble » pour souligner que la grandeur de l'homme ne peut être ruinée que par lui-même, ses faiblesses et sa méconnaissance. De sorte que la nature humaine ne peut subsister sans se préserver elle-même et sans les fruits de la nature et de sa connaissance.

Notre époque, avide de consommation, d'émotions répétées, entretient les désirs alimentaires mal maîtrisés, faute d'une sagesse ou d'un savoir alimentaire reconnus comme formateurs dans l'existence. Les consommateurs cherchent à vivre toujours plus de plaisirs par l'alimentation, sans exception, mais avec des définitions du plaisir gourmand bien différentes. Et, quels que soient les moyens employés, au foyer ou hors domicile, leurs désirs gastronomiques tendent à s'accomplir. Mais la volonté reste bien relative. Pour assouvir ses plaisirs alimentaires, le consommateur n'a aucune démarche exigeante à entreprendre, aucun labeur à supporter, à la différence de ses aïeux. Même passif, il voit venir à lui l'offre gastronomique, avec tambours et trompettes publicitaires, médiatiques, marchandes. L'offre qui suscitera son désir lui tend les bras à chaque tête de gondole des hypermarchés.

De nos jours, le fossé social alimentaire entre les consommateurs est tel qu'il appartient déjà aux politiques publiques de changer la donne, afin de promouvoir auprès des jeunes générations de nouveaux principes humanistes communs à la gastronomie et à l'alimentation. Sortir de la dichotomie entre des imaginaires gastronomiques réservés aux bons mangeurs dans les situations les plus confortables et, pour les plus défavorisés, des réalités alimentaires réduites au besoin, au quotidien, sans perspective ni profondeur pour cet imaginaire gastronomique. Sortir aussi d'une vision réifiée qui n'arrive pas à concilier, avec volupté, le désir du bon et une conception éclairée du bien : « Une diététique rationaliste et médicalisée se vulgarise et annonce le divorce du bon et du sain, de la gastronomie et de la diététique ».[2]

La raison commande déjà de prendre en compte la diversité des besoins alimentaires humains à l'intérieur d'une assiette

2 Poulain, Jean Pierre et Neirinck, Edmond, 1988. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers,* Paris, L.T. Éditions J. Lanore, p. 116.

commune, partagée, ce qui ne veut pas dire évidemment unique. Il faut que l'homme retrouve les chemins de l'alimentation : un chemin bordé de principes et d'ouvertures où chacun prend la mesure de ce qui est utile pour remédier peu ou prou aux maux alimentaires. Un chemin qui nous guidera vers l'humilité et vers une empathie plus ouverte et sincère pour les autres. Une voie pour mieux appréhender nos devoirs et nos droits alimentaires, nos faiblesses et nos forces alimentaires.

Maîtriser ses désirs et se connaître soi-même, cela représente à l'échelle d'une vie un dessein, un destin, y compris dans l'ordre alimentaire. Même si cette connaissance n'est pas systématique à l'égard de nos sensations et passions gourmandes, elle apporte sa part de lumière, de l'expérience de table à l'existence. Si le gastronome se contemplait égoïstement dans toute sa nature, majestueuse, élitiste, ou perfectionniste, il éloignerait son regard et son esprit de ce qui l'entoure. Or le gastronome savoure déjà le partage. Il cherche les mots à travers ce qu'il boit ou mange ou, sans mot dire sur les aliments, fait de la table l'occasion idéale pour parler, échanger, avec tous les charmes, mais aussi les risques que cela comporte : règlements de compte en famille, en société ; sujets de discorde ; écarts de comportements, etc.

À l'inverse, on se plaît à imaginer le théâtre gastronomique comme un havre de plénitude : belle et bonne table ; lieu charmant d'apprentissage et de découverte ; moment agréable ; sensations nouvelles ou répétées ; échanges et partage, jusqu'à donner de l'âme et une dimension spirituelle aux choses de goût.

La gastronomie est-elle alors une douce lumière qui éclaire notre univers et nos rêves, ou une lumière aveuglante qui, à force de sollicitations, de désirs et d'excès en plein régime de consommation, coupe de la réalité ? Si notre capacité à

définir nos désirs alimentaires n'avait aucune limite, que notre imagination s'échine à cumuler toujours plus les désirs gourmands, nous serions égarés entre le raisonnable et de désir, sans espoir de concilier le sain pour le corps et le sain pour l'esprit. Penser la gastronomie c'est aussi accepter ces tensions, ces contradictions, dans l'imperfection d'un sentiment gastronomique en recherche perpétuelle de sensations. Sa finalité est dans la complétude, pas la réplétion. Mais on sait aussi, avec les accidents de vie, combien un sentiment peut se détériorer.

Raison alimentaire et passion française.

Les significations et les valeurs attribuées à la notion de désir alimentaire varient selon les considérations apportées au mets. Que ces considérations soient morales, religieuses, artistiques ou historiques, elles apparaissent comme des critères de choix au travers desquels se joue toute une conception de l'alimentation pour l'homme, notamment dans son rapport à la bonne gastronomie ou au bon restaurant dans lequel il aime manger :

> L'idée de diététique comme souci de soi a dominé l'occident jusqu'au XIX^e^ siècle où le divorce entre diététique et cuisine est proclamé. Cette dernière va évoluer vers le bon goût et la gastronomie jusqu'aux années 1970. Cette période voit monter la thématique de l'ascétisme alimentaire qui, jumelée au phénomène de médicalisation.[3]

S'opère également ce que Jean-Pierre Poulain appelle le « décalage normes-pratiques », écart type existant entre ce que l'individu pense être « bon » pour sa santé et ce qu'il consomme finalement quotidiennement :

3 Fournier, Tristan, 2011. *Une sociologie de la décision alimentaire*, thèse de sociologie, Université de Toulouse, p. 90.

> On ne peut pas parler de bon ni de mauvais cholestérol alimentaire, cette distinction ne s'applique qu'au cholestérol produit par le corps humain, le cholestérolendogène.[4]

Remplis de certitudes, l'un comme l'autre, et fidèles à des principes diététiques ou, au contraire, d'abondance, les prescripteurs nutritionnistes comme les gourmands sont à la fois libres et prisonniers de leurs représentations du bien-manger. C'est à travers dogmes et doctrines, normes et énormités de vues parfois, que le sujet peut désirer, prendre du plaisir, vivre ses écarts alimentaires et les contrer, gagner en équilibre dans les pratiques et l'esprit.

Nos plaisirs du quotidien sont des *bien-manger* à valeur de refuges. Ces qualités contradictoires du plaisir s'expliquent par le fait que notre désir est nécessairement instable, toujours en mouvement. Entre la recherche du plaisir et la complétude idéale de l'équilibre alimentaire qui rassure, le désir vit donc de ces tensions, soit attisé par les sens, soit vissé à un besoin de maîtrise qui exacerbe le rapport aux saveurs, au nom même de la mesure et des variations et modulations éloignées du cumul, de l'excès.

Contre le fatalisme du plaisir replié sur les sensations intimes et indicibles, nous faisons l'hypothèse du rôle joué en l'occurrence par la connaissance culturelle des produits et la transmission, le partage de ces connaissances en quelque manière. De nos jours encore, certains journalistes gastronomiques s'attachent à l'idée que l'art des chefs cuisiniers est un don du ciel ou, à l'opposé, le produit d'un travail, d'un apprentissage, chacun de ces modes excluant absolument l'autre.

Or, savoirs et saveurs (*sapere*) se nourrissent mutuellement. Lorsque le comportement du mangeur, dicté par ses héritages, son éducation, son contexte et ses rencontres, implique des

4 Fournier, Tristan, *idem,* p. 148.

choix alimentaires acquis par l'expérience, ces choix relèvent, si ce n'est d'un programme, au moins d'une combinaison de critères éminemment personnels. Cet apprentissage du savoir-cuisiner comme du savoir-manger, né du désir, s'inscrit donc dans une certaine logique éducative, sociale, culturelle nommée « passion ». Elle vit et vibre à l'échelle des métiers, des professions de bouche et infuse dans l'exercice des activités domestiques, mais, par retour, bien des chefs avouent que leur passion est née précisément de cuisines familiales et d'impressions d'enfance.

Passion française, diront certains[5]. Sur le modèle de *l'Académie française*, on fonda, le 23 mars 1928, *l'Académie des gastronomes* qui vouait à Brillat-Savarin une admiration sans mélange, et qui devait à l'aspect physique de ses adhérents une part de leur autorité incontestée pour définir ce qui est bon : bons vivants, débonnaires et magnifiquement nature. Des personnes « bien-mangeantes » qui par leurs frasques définissent alors un modèle du gastronome bien-pensant.

L'image du bon vivant.

Les choix alimentaires dans notre vie personnelle s'appuient sur trois schémas directeurs plus ou moins importants pour chacun. Choix concentrés sur la dimension du plaisir et de l'hédonisme. Choix démultipliés par des expériences à vivre, nous renvoyant aux modèles d'*œnophilie* et *gastronomie*. Choix aussi de pratiques et rituels mettant en œuvre la notion de partage d'un *moment*, d'un *lieu* ou d'un *contexte (la fameuse*

5 Le Rapport d'Information du Sénat sur l'*Inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO* (n° 440*,* 2008, p. 9*)* s'ouvre ainsi : « La gastronomie, une passion française. Certes, tous les pays ont un patrimoine et des traditions culinaires, façonnés par leur histoire et leur environnement. Toutefois, l'image de notre pays de par le monde est, plus que pour tout autre, indissociable de sa cuisine, et, au-delà de celle-ci, de l'art de vivre qu'elle incarne ». On pense également à Jean-Robert Pitte, 1991, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard.

unité narrative temps-espace-action). C'est l'ensemble de ces trois vecteurs, dans un certain équilibre ou tout simplement dans leur pluralité, qui engendre le paradigme du « Bon vivant »[6].

La conception du « bon vivant » replace tout événement gastronomique dans le contexte plus général d'une ambiance, avec un même credo : l'ABC Appétit-Bonne humeur-Convivialité. Toutefois, le concept du partage entre « bons vivants » se distingue dans des sphères d'individus de profils très variables : on le perçoit, entre autres, dans le cadre amical, le cadre familial, comme le cadre social. La politique d'un bon vivant s'accorde à une approche identitaire qu'il veut hédoniste, désinhibée et familière.

À l'image du personnage « Colas Breugnon »[7] de Romain Rolland, le bon vivant est bon buveur et grand mangeur, vivant dans un espace de joie et de détente. Un charme qui fait de lui un praticien de la fête comme de la bonne humeur, adepte du folklore et de la *bonne bouffe* :

> De manière générale, la logique « bon vivant » rassemble des personnes de profils très différents : notamment, on y retrouve la palette entière des modes d'appropriation de la normativité œnophile, même si la disposition « identité familiale », dans son approche détendue et hédonique au vin, est saillante[8].

De nos jours, ces réseaux « académiques », regroupant amateurs de bonne chère, de grands crus, de chocolat et de finances sont naturellement le lieu privilégié pour établir de bonnes relations. Les cercles de passionnés qui définissent au passage une représentation sociale de ce qu'est le « bien-

6 Dans son numéro du 5 décembre 2019, le magazine *Le Point* titrait : « Qui veut la peau des bons vivants ? ». Et d'y ajouter en couverture : « Comment résister à la tyrannie des nouveaux moralisateurs ? ».

7 Rolland, Romain, 1930. *Colas Breugnon*, Paris, Albin Michel.

8 Reckinger, Rachel, 2021. *Parler vin : entre normes et appropriations*, Tours, PUFR-PUR, coll. « Tables des Hommes », p. 273.

manger », comme leur nom l'indique, sont portés à vivre et cultiver leur passion. À commencer par le Club des Cent, créé en 1912, qui réunit « des hommes d'esprit, dégoûtés des palaces et fervents de bonne cuisine »[9]. En somme, on y verrait presque l'idéal de preux chevaliers de table pour défendre le goût français menacé et se réunir autour de la passion du manger ensemble.

La passion gastronomique de notre culture est-elle une réalité ou une légende, sinon une fiction bien installée dans le temps ? Cette « passion française » est-elle un vecteur de transmission ? Faut-il la concevoir dans son caractère immatériel, de sensations, d'émotions liées aux moments, aux partages de table ou plutôt comme le produit de conditions matérielles liées à la production, la présentation et la consommation des biens alimentaires ? La reconnaissance de la France au PCI (Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité), au titre du Repas Gastronomique des Français (2010), oriente clairement la définition de « la gastronomie » sur sa valeur de capital social et symbolique, avant la représentation d'un modèle du bien-manger[10].

Si les gourmands apparaissent comme prisonniers de leur passion, ils n'ont pas moins la capacité d'intellectualiser leur rapport aux mets, aux accords de table. Les yeux,

---

9 Mantoux, Aymeric et Rubin, Emmanuel, 2011. *Le Livre noir de la gastronomie française*, Paris, Flammarion, p. 119.

10 Dans les dernières lignes décrivant le *Repas Gastronomique des Français*, sur le site de l'Unesco, on relève : « Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux ». En ligne https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-franais-00437

premiers témoins de la séduction gastronomique, sont pleins d'attention aux détails dans leurs évocations poétiques :

> Chez le poète, point de copieuses et lourdes chères épaississant l'intellect et bonnes tout au plus pour les goinfres ; tout y semblait particulièrement dédié aux esprits les plus délicats non moins qu'aux palais les plus subtils.[11]

Les autres sens, prenant leur indépendance, en se concentrant et se recueillant, articulent le sensible et l'intelligible par l'analyse réfléchie de cette passion. Mais quand la représentation du bon devient un sujet individuellement maîtrisé, clair, distinct, ce n'est plus une passion, cela devient un pouvoir. Sans prétendre à l'instrumentalisation des passions, par la singularité de notre perception du bon, chacun peut s'affranchir d'une idéologie du manger et développer son éthique du bien manger sans tomber dans la caricature :

> La malbouffe est la variante triste et banale de la grande bouffe : c'est le menu moyen qui abrège à moyen terme notre moyenne de vie[12].

À travers tous les discours sur l'évolution de l'agroalimentaire, les OGM, les modèles alimentaires, agricoles ou économiques, tous ces arbitrages entre passion gastronomique et réalités des pratiques, nul doute que la confrontation devient plus âpre entre conception du bon, du bien manger et symptômes de la « malbouffe ».

Passion raisonnable : savourer l'oxymore

La production de la passion culinaire peut trouver son origine dans la raison mécanicienne, l'évolution technique.

---

11 Dorchain, Auguste, 1912. « Les Propos de Table d'un Poète », Paris*, Bibliothèque des Annales politiques et littéraires,* p. 40.

12 De Rosnay, Stella et Joël, 1981. *La Malbouffe : Comment se nourrir pour mieux vivre,* Paris, Seuil, quatrième de couverture.

Celle-ci ouvre la possibilité d'une série indéfinie d'applications, source de progrès et d'amélioration des conditions de vie matérielles de l'homme. La cuisine contemporaine, à travers son dispositif et ses moyens matériels, donne les moyens de répondre toujours mieux aux désirs dans l'urgence pour servir la promotion du bien-manger. Mise en pratique des moyens et des connaissances aussi, où se côtoient la rationalité culinaire (recettes, équipements, temps) et l'irrationnel qui motive la passion de faire, découvrir, inventer, recréer. L'imaginaire est alors roi.

Sous un monde d'apparences marketing et sous la masse des particularités et traditions alimentaires, le mangeur mesure la complémentarité des besoins nutritifs de l'existence : la nourriture du corps et de l'âme. Bien se nourrir est la substance, mais aussi la vérité de la vie. Le bien-manger rationnel est ce qui nourrit en soi et pour soi, ce par quoi notre nourriture nous fortifie de sa valeur. À un niveau d'expérience plus étendu, la passion culinaire met en scène la passion par l'image et l'imaginaire, le désir dans l'acte, et la maîtrise par la raison.

Ainsi, notre société tente-t-elle plus que jamais de cuisiner et de transmettre des valeurs alimentaires, un phénomène accentué par manque et compensation en confinement et période post-Covid-19. Il s'agit désormais de surmonter les contradictions entre la pression rusée et intéressée du marché ou merchandising alimentaire, l'attachement authentique renoué avec la cuisine, les moments de table, et la pluralisation des modalités culturelles investies dans les façons de manger, d'un repas à l'autre, d'un jour à l'autre au-delà de constantes identitaires figées.

Dans les cultures antérieures, les sources culinaires et les valeurs alimentaires étaient intimement liées dans les pratiques quotidiennes (le jardin, le marché, l'élevage, la chasse, etc.).

Mais notre *gastronomisation* s'édifie en se voulant constamment et désespérément, pourrions-nous dire, créative. Justifier ses valeurs, tout en restant attaché à la tradition culinaire, mais pour s'en écarter aussi par besoin de nouveauté, recherche et créativité. Notre société enseigne, du bout des lèvres, un mélange de progressisme agroalimentaire scientifique[13], de croyances dans les cuisines ancestrales, respectueuses des droits « naturels »[14] du mangeur, avec au besoin une pincée de pragmatisme utilitariste[15]. Tout cela dessine un ensemble de droits et devoirs du mangeur affichés dans un cadre moral, solide d'apparence, mais vulnérable[16] finalement, peut-être en raison de la rigidité même qui en avait fait jusqu'ici la force.

Quoi qu'il en soit, toutes les nuances et variations des passions alimentaires sont hors de la connaissance objective du mangeur, hors de la vérité des plaisirs qu'il cherche pour atteindre la pointe du sentiment gastronomique. La subjectivité de cette passion dévorante est si grande, que le plaisir claironne, obsède et déchire la conscience et la vision du savoir-manger de tout consommateur habité par la petite musique d'une conscience éthique et pratique, mais pas au point de gouverner son désir.

Pour vivre cette passion, quelquefois dévorante, doit-on manger conformément à la nature, aux autres, ou à soi ? L'homme tente souvent de faire valoir sa singularité dès qu'il s'agit de table ou de mets. Mais, bien que déterminés

---

13 Ricard, Daniel (dir), 2013. *Les Reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, coll. « Ceramac ».

14 Pomana, Florence, 2008. *Les Plaisirs gourmands de la cuisine ayurvédique : 60 recettes bienfaisantes en harmonie avec la nature*, Paris, Minerva.

15 Borrel, Marie, 2013. *Cuisiner Malin*, Paris, Leduc.

16 L'universitaire espagnol, Dr Sánchez-Villegas a publié une étude en 2011, dans la revue scientifique américaine *PLoS ONE*, démontrant que « manger gras » rendrait dépressif.

par notre éducation et notre situation sociale, les discours de chacun autour de ce sujet se veulent déjà l'expression de la personnalité. En témoigne l'instagramisation des scènes alimentaires, ces tranches de vie narcissiques propagées dans les réseaux sociaux avec aliments et table pour prétextes d'autocélébration. Une médiatisation de soi bien triviale par rapport aux questions plus fondamentales engagées dans notre rapport à la fois anthropologique et symbolique à la culture alimentaire :

> La première préoccupation sous-jacente est bien… de s'interroger une fois encore sur cette grande question : la nature de la culture, ses rapports aussi bien avec la sphère du biologique qu'avec celle du social ; sa stabilité et sa fragilité, sa résilience et sa labilité, sa transmissibilité et sa volatilité.[17]

Les passions alimentaires procèdent tout particulièrement de cette oscillation entre penchant naturel exagéré et raffinement culturel soigneusement étudié ; entre inscription dans une tradition gastronomique reconnue, réputée, et besoin inextinguible d'aller ailleurs, de sentir et ressentir autre chose, du nouveau, de l'inédit. C'est avec cette ouverture d'esprit et avec les questionnements que cette approche suscite qu'il nous faut non pas répondre d'un seul tenant, mais introduire la thèse que chaque individu est un porteur sain des risques d'addictions à l'alimentation. Ne pas considérer seulement le profil alimentaire, mais avant tout la singularité d'une trajectoire de mangeur dans sa relation si étroite et vitale à ce qu'il mange, si riche de mémoire, d'émotions, des petits instants complices aux expériences les plus passionnées.

---

17 Fischler, Claude et Masson, Estelle, 2008. *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, p. 18.

Aparté – L'addiction au bon

La passion culinaire comme le désir gastronomique, loin d'hystériser la scène alimentaire en toute occasion, agissent bien davantage comme des formes de *soft-power*. À la base, des manières douces, aimables et cultivées pour bien faire les choses de table et partager au mieux les plaisirs gourmands… jusqu'à se donner certaines libertés.

Soft-power aussi, par identification symbolique au pouvoir d'essentialiser des choix, des préférences, d'influencer autrui, de privilégier un style et des manières d'être et de faire dans l'univers paradigmatique du goût, du bon goût, avec ses totems et tabous :

> Aimer le sucre, le sucré, c'est symboliquement aimer la vie même quand elle est dure et mauvaise… Vouloir un morceau de chocolat peut rapidement devenir un besoin, une envie irrépressible, s'assimiler à une addiction et il en est de même pour un bonbon[1].

1 Astier, Ingrid, 2010. « Le suc de la vie », *Le Goût du sucre : Plaisir et consommation,* Paris, Autrement, coll. « Mutations », p. 22.

Et de compléter le tableau :

> En revanche, rares sont les tout-petits se roulant par terre pour un morceau de fromage, même s'ils en sont très amateurs. Le sucre a une fonction symbolique différente de celles qui seraient imaginables pour le sel, l'acide ou l'amer. De l'objet sucré convoité, une personne peut attendre à la fois consolation et jouissance ; mieux, de sa seule vue surgit un sentiment de satisfaction[2].

Dans ce ring du plaisir, attention *versus* addiction, « saveur alimentaire » *versus* « passion gourmande », nous avons déjà identifié deux camps : d'un côté, les adeptes du nutritionnisme, gardiens du bon et du sain depuis leur tour de contrôle alimentaire ; de l'autre les gourmets, jamais à l'abri des dérapages gourmands et tentations de goinfrerie. Sorti du ring, il faut savoir jouer de la nuance :

> Il est plus juste de parler d'alimentation saine que d'aliment sain, un aliment nocif en petite quantité étant préférable à un aliment correct consommé avec excès.[3]

D'autres imaginaires gravitent autour du plaisir alimentaire, laissant la possibilité à chacun de trouver sa place dans son alimentation, et la place de son alimentation dans sa vie. Ainsi Jacques Puisais définit-il le bon aliment à travers trois types de propriétés : propriétés de sûreté alimentaire, propriétés nutritionnelles, propriétés organoleptiques[4] alors que, pour Anne Dupuy, différentes formes passionnelles incarnent *le bon* comme porteur de plaisir : plaisir partagé, réflexivité

2 *Ibid.*, p. 22.

3 Lagoutte, Jean, 2011. « Les aliments sains sont-ils réservés aux riches », *Cahiers de la gastronomie*, n° 9, Menu Fretin, p. 20.

4 Puisais, Jacques, 2008. « La place du plaisir dans l'éducation gustative », *Nourrir de plaisir : Régression, transgression, transmission, régulation ?* Paris, *Les Cahiers de l'OCHA*, n° 13, p. 88.

gastronomique, hédonisme populaire, individualisme hédoniste, perfection et ascèse[5].

Dans les sociétés dites favorisées, le plaisir représente une donnée fondamentale dans la relation à l'alimentation, à la table, la gastronomie. Mais l'idéal culturel se confronte aussi à tous les artifices de séduction de la société de consommation. Interviennent alors, dans cet univers passionnel, des critères sociaux, relationnels, sensoriels, psychologiques, mais aussi politiques et idéologiques qui, dans nos sociétés de tentations et d'ostentation alimentaires, augmentent la tension entre privation et abus, bouffe et bonne chère, produits en palettes et raffinement du palais.

5 Dupuy, Anne, 2008. « Le plaisir au service du réenchantement de l'alimentation ? » *Nourrir de plaisir : Régression, transgression, transmission, régulation ?* Paris, *Les Cahiers de l'OCHA*, n° 13, p. 93-94.

7. Le bon : cuisine et dépendances

La passion que l'on peut avoir pour la cuisine ou pour la recherche du bon goût, des bons produits paraît transmissible techniquement voire culturellement, mais intransmissible sensoriellement. Le souvenir affectif qui nous aide à vivre cette passion ne peut être communiqué avec sincérité, tant la passion compose avec l'indicible de l'attrait, voire de l'excès. Il y a donc de l'indistinct et de l'imperfection dans l'émotion gastronomique, mais tout autant une recherche de perfection et de distinction que l'idéal du *bon* condense.

Goût indistinct et distinction

Pour que notre âme gourmande trouve son équilibre, pour que l'on existe, pour que l'on soit visible au regard des autres, le plaisir gastronomique devient l'outil social de ceux qui se reconnaissent dans cette passion. Si nous n'avions pas une idée si noble de la table et de ses plaisirs, et s'il n'y avait pas de repas mis en scène par la grâce de la table, nous ne connaîtrions ni la passion de la cuisine, ni son appréciation véritable, ni son partage sincère. N'est-ce pas de l'excès

d'appréciations que naît quelquefois la passion pour les métiers de cuisinier ou pâtissier ? Même si cette passion voile quelquefois le jugement en déformant la représentation du produit, cette passion reste un amour du produit, au risque de vérifier qu'« il n'y a pas d'amour heureux[1] ».

En effet, toute subjectivité de goût s'ouvre à la passion du discours, se discute, se dispute. Rien d'établi, tout est affaire de goût dit-on, mais avant même d'entrer dans le régime des passions le goût se joue des définitions et s'amuse de l'indéfinition selon l'angle d'attaque valorisé :

> Le terme de goût est polysémique. Même si l'on s'en tient au domaine des aliments, il n'est pas sûr que l'on sache toujours de quoi l'on parle quand on parle du goût. Plusieurs sensibilités distinctes s'associent en effet pour doter chaque aliment potentiel d'une signature sensorielle souvent riche ou les saveurs se marient aux arômes, aux sensations de fraîcheur ou de tiédeur, voire de piquant ou de brûlant… Pour le mangeur, le goût c'est tout cela, c'est-à-dire tout ce que l'on ressent quand l'aliment est en bouche[2].

Au-delà du domaine des saveurs, la passion du goût gagne celui des valeurs négociées à table et des émotions partagées ou produites à son corps défendant. Les visions du goût se confrontent déjà entre défenseurs du bon, sain et diététique, et fervents du plaisir gourmand qui recherchent eux aussi des points d'équilibre dans le goût, mais jusqu'à l'extase. Les passions de table ne sont pas condamnées à vivre écartelées entre ces deux imaginaires. Sur le plan gastronomique, rappelons-le *mise en forme et en scène* de l'alimentaire, ces passions se vivent par degrés, sans jamais dissocier les questions

1 Aragon, Louis, 1946. poème, « Il n'y a pas d'amour heureux », recueil *La Diane française,* Paris, Seghers,

2 Holley, André, 2010. « Les racines du goût sucré », *Le Goût du sucre. Plaisir et consommation*, Paris, Autrement, coll. « Mutations », p. 96.

physiologiques de la physionomie sociale des situations mises en visibilité, avec les philosophies de table ainsi traduites.

Le bon goût : de la norme à l'invention

Nos choix alimentaires, subjectifs, voire idiosyncrasiques, procèdent aussi par identification à ceux d'autrui. Doit-on lier sa passion culinaire à des modèles identificatoires ou pouvons-nous faire autrement ?

Lorsqu'un chef étoilé, reconnu, médiatisé, fait le choix d'associer tel produit à tel ingrédient pour créer une bonne recette, avec une démonstration éclatante et péremptoire, il tient toujours un discours de vérité sur le goût, comme une expression accomplie de travail et de création. Tous ses choix font signature, mais naissent d'un apprentissage professionnel, formel, académique (bons gestes, bonnes associations) qui reste une formation standard interprétée. La passion culinaire s'impose ce cadre avant de prétendre à la création.

Les gastronomes eux interprètent souvent leur passion par familiarité avec les codes de la cuisine française traditionnelle et acculturation aux évolutions culinaires. Faut-il nécessairement, pour vivre une passion, qu'elle soit responsable, codifiée, structurée pour mieux libérer ensuite l'imaginaire ? Ces paramètres sont-ils accessoires ou nécessaires, dans une société où les valeurs gastronomiques se révèlent, avant tout, par la médiation des chefs comme figures d'autorité et de créativité ?

Sans cette autorité créative, notre conscience ne peut s'appuyer sur aucune normativité de l'excellence gastronomique. Notre passion culinaire et gourmande s'expose à une lecture tourmentée de la gastronomie entre l'abondance et le manque, l'esthétisme et la disgrâce, la performance et l'échec. Si la cuisine classique repose sur les

codifications et qualités normées, ses valeurs ne mobilisent pas moins les ressources créatives et imaginaires pour explorer d'autres espaces d'expression culinaire et gastronomique. Chacun selon ses moyens, mais place à l'improvisation, l'essai, l'aléa.

Notre imagination, « maîtresse d'erreur et de fausseté » selon Pascal, nous laisse entrevoir une définition de la bonne cuisine, pas toujours reconnue comme telle aux yeux des autres. Nos conceptions personnelles, à force de tâtonnements, d'expérimentations déçues ou réussies… et validées, ne donnent en dernière instance pas de repère absolu de la qualité alimentaire.

La raison a beau reprendre ses droits, elle ne permet pas d'établir la table universelle des valeurs du bon. Pourtant quand le bon devient gourmandise et ennemie de la raison, le corps et l'esprit du mangeur se plaisent à concevoir ses vertus et ses dangers et à dominer ses risques de dérives et de dépendances. La représentation du bon crée en quelque sorte une digue protectrice contre ces dérives sans faire barrage pour autant aux trajectoires passionnelles du goût. Les gourmands, à la recherche d'un idéal alimentaire, mais pris aussi dans le jeu et les pièges du désir, se voient alors ballottés entre bonheur de sentir et détresse compulsive, éveil de sens et confusion sensorielle à vouloir frôler ou atteindre ses propres limites.

Pour certains, la bonne mesure dessine l'accès aux sensations raffinées, aux pratiques les plus étudiées et partagées en *bonne société* autour d'un bon intrinsèque ou transcendant. En réalité, la bonne mesure, idéale, personnelle, fait, à chaque bouchée, douter et suspendre les sens. De pas en pas, de sensation en sensation, elle rend raisonnable ou échevelé, sage ou débordant d'émotions. De mets et de mots en bouche, l'imagination fait son chemin, surpasse la raison.

Désirons-nous et idéalisons-nous les mets parce qu'ils sont attirants ou ne sont-ils attirants que parce que nous les désirons et idéalisons ? L'envie d'un mets est-elle le signe de la dépendance du mangeur ou du pouvoir du mets sur le mangeur ? Est-ce là une preuve que le « bon mets » est rare, puissant et dominant ? Le bon repas, avec son pouvoir subliminal d'agiter nos sens et de cuisiner le sens à vouloir et pouvoir dire, faire, partager, attise notre esprit et porte vers la jouissance des choses, de l'instant, trajectoire du phorique vers l'euphorique.

Le besoin humain de recherche de plaisir trouve matière au quotidien dans l'alimentaire, des biens ordinaires, soigneusement concoctés dans nos têtes et casseroles, aux biens plus rares ou raffinés qui préfigurent des moments plus précieux encore dans l'aventure du goût. Et s'il faut se donner bonne conscience, les arguments ne mentent et ne manquent pas : « Le précepte était que bien manger et bien boire ne pouvaient en rien troubler la santé, puisque c'étaient là des fonctions naturelles, et certains médecins considéraient "l'excès du vin" comme un remède à bien des maux »[3].

La notion de désir et d'idéalisation du mets comme élément représentatif de la qualité d'un repas est au centre de la réflexion des chefs lors de la création d'une recette. Et ils n'hésitent pas à affirmer que le goût et la vue sont étroitement liés dans la recherche perpétuelle vers le sain, le beau et le bon. Le désir et l'idéalisation sont affectés d'une ambiguïté essentielle qui détermine précisément le rôle du chef dans une cuisine. Le cuisinier serait-il alors le seul à détenir la clé de cet ambigu rapport qui lie la qualité aux désirs, le mieux placé pour savoir comment nous conduire de l'assiette à l'assomption gastronomique ?

---

3 Lenotre, Georges, 1912. « L'appétit de nos aïeux », *Annales politiques et littéraires,* p. 5.

8. L'âme du vin, rempart contre l'alcool ?

On connaît le vin de fêtard, de soiffard, coude levé, à grandes lampées. Il ne compte pas les verres, arrose les fêtes et défaites de la vie, vous grise, vous assomme, vous ravage pour un soir ou en toute occasion. C'est aussi le vin de soif, débouché à l'envi, de barbecues en beuveries. Le vin facile, sans discours expert ni explication de texte, sans complexe d'étiquette ni prise de tête. Il rafraîchit au besoin, mais se prête aux jeux dangereux s'il faut aller plus loin, tomber plus bas. On jugera ce tableau sans doute trop naturaliste, mais pas besoin d'une anthropologie poussée du quotidien pour en trouver partout l'illustration, sans exclusive pour le vin, des formes alcoolisées pathétiques aux états alcooliques sévères et pathologiques.

À l'opposé de ce tableau, le vin jouit d'une place unique dans l'imaginaire alimentaire. Tout en lui nourrit cet imaginaire, des propriétés du terroir aux qualités les plus sensibles dans la dégustation, du travail en vigne à l'image de marque sortant des frontières, parcourant le monde. Un potentiel figuratif et narratif sans équivalent où se condensent image et magie

du syncrétisme entre les lieux, les hommes, les moments, les émotions[1]. Tout ce peuple de figures rend le vin expressif et bavard, pointe avancée dans l'univers du goût, des perceptions les plus intimes aux ascendances ultimes dans l'échelle du discours, des savoirs et croyances, du biologique au symbolique. Pas besoin d'aller jusqu'à la biodynamie du vin pour s'en convaincre, il suffit de parcourir les commentaires de dégustation, d'écouter les conversations de table, de suivre les récits d'expérience sortis des caves, terroirs et mémoires.

Ainsi s'exprime le vin à travers toutes ces réalités, toutes ses ascendances, au point d'entraîner le discours en d'autres contrées imaginaires : l'esprit, l'âme. Un degré rare de transcendance, hors d'atteinte pour la grande majorité des biens alimentaires, aussi bons soient-ils. L'âme du vin pour rédimer les désordres et dégâts d'une consommation addictive et muette. Au contraire, le vin appelle le verbe, les images prennent forme avec le déploiement des sensations, les évocations se singularisent et s'autonomisent. La spiritualisation de la matière peut opérer et l'âme du vin se détacher en quelque manière.

Certains voient alors, en place d'un excès de consommation, un excès de discours, une emphase vers le sublime, entre terroir, terre bénie des dieux, et savoir, sagesse millénaire cultivée entre le vin et les hommes. L'âme du vin, mirage de marque pour sublimer le discours marchand ou expression intime et secrète de l'amour du vin, d'un vin, union sacrée d'Éros et Agapè, sensualité et communion ?

L'âme fait partie de ces notions à la fois lumineuses et numineuses, et, tout autant, océaniques et nébuleuses. Le

1 Boutaud, Jean-Jacques, 2019. « Repenser le cadre expérientiel du goût. Quand l'accord se crée entre forme du goût et forme de vie », *in* Jocelyne Pérard et Olivier Jacquet (dir.), *Vin et gastronomie. Regards croisés*, Dijon, EUD, p. 179-188.

sens commun s'accorde sur l'immatériel de l'âme, au-delà du monde physique, comme une dimension transcendante qui habite le corps et s'en détache. Mais bien difficile d'aller plus loin dans la définition.

L'accord se fait sur des bases presque intuitives, imagées, voire métaphoriques, sous la poussée de la métaphysique. Ainsi, cette campagne de communication sur les Champagnes qui s'articulait, toute entière, sur l'opposition et l'articulation entre des propriétés cardinales comme le cœur, le corps, l'esprit et… l'âme.

Elle dresse une cartographie mentale du Champagne, dont nous pouvons, à titre indicatif, retenir les positions et les relations :

Les Carnets des Champagnes, n° 3, CIVC, 1996, p. 23

On voit se dessiner des nuages de mots qui percent l'identité du Champagne sous différents traits ou registres. Ils apparaissent à la fois comme distincts, détachés les uns des autres, et voisins, réunis par syncrétisme, par relations d'interdépendance entre les termes qui s'éclairent mutuellement. Ainsi, pourrons-nous distinguer des

Champagnes de corps (puissance, charpente, intensité), de cœur (générosité, chaleur, fondu), d'esprit (vivacité, délicatesse, légèreté) et d'âme (maturité, complexité, richesse).

Mais l'univers du Champagne ne se présente pas moins dans son unité, dans la proximité des termes comme autant de passerelles mentales. On retrouve, notamment, la triade corps-esprit-âme qui, par schématisation, relève du physique (sensualité), non physique (intelligence) et métaphysique (mysticisme). Pour atteindre l'émotion spirituelle et ce degré de sensibilité où l'âme du vin vient nous toucher, nous émouvoir, un lien consubstantiel se crée donc entre sensations et perceptions, verbalisation et discours, et, degré par degré, images et associations dont le point de fuite se perd à l'horizon de l'imaginaire sur le vin.

Pour aller un peu loin dans ces liens consubstantiels entre corps, âme, esprit, on peut déjà, dans la pure tradition aristotélicienne, affiner la distinction entre l'âme, sensitive et intellective, en liaison avec les fonctions vitales du corps et le souffle qui anime l'être, et, comme figure détachée, l'esprit, qui serait cette pensée indépendante du corps se développant de façon autonome. On comprend mieux, dès lors, cette unité vitale du corps et de l'âme, de la chair et de l'incarnation, pour ne pas dire de cette anthropomorphisation de l'âme, si sensible dès qu'elle se reporte sur le langage et les images du vin.

Sur ce fond imaginaire, Gaston Bachelard relie, pour sa part, le corps vivant du vin aux « esprits », forces animistes de l'esprit préscientifique, pour expliquer « avec le plus sensible des horoscopes », nos émotions les plus intenses ou profondes : « Qu'est-ce que le vin ? C'est un corps vivant où se tiennent en équilibre les esprits les plus divers, les esprits volants et les esprits pondérés, conjonction d'un ciel et d'un terroir. » (La vigne) travaille tout le long de l'année en suivant

la marche du soleil à travers tous les signes zodiacaux. Le vin n'oublie jamais, au plus profond des caves, de recommencer cette marche du soleil dans les « maisons du ciel »[2]. Et de voir, en bout de course, ou au contraire, au principe d'une transformation fondamentale, l'opération alchimique qui s'accomplit à travers les signes du vin, « l'esprit du vin ».

Revenons un peu sur terre, viticole en l'occurrence. Sans faire référence explicitement à cette âme du vin, Claude Fischler donne déjà la clé de ces passerelles mentales qui en ouvrent la voie : « Ceux qui aiment le vin ou en font leur profession, presque toujours, l'anthropomorphisent, le regardent et le décrivent comme un être humain et même davantage : une personne. Les chantres du vin en font les personnages d'un théâtre ou d'une épopée et lui accolent des épithètes en conséquence. Le vin est ainsi décrit comme noble, austère, fin ou vigoureux, puissant et généreux, distingué ou canaille. On parle de son caractère et de sa race, de son élégance et de sa lignée, de sa sincérité ou même de sa franchise. On raconte sa vie, on évoque ses origines, on cherche sa filiation, on évalue même sa moralité »[3].

Ainsi s'opère le déplacement métonymique, redoublé par le déplacement symbolique, du monde physique et de l'existence matérielle, à la manifestation d'un être, d'une personne, d'un caractère, dont l'âme est l'un des avatars, au nom d'une existence en propre. Éveil de conscience ou abus de discours ?

Construit et reconnu dans son caractère, comme une personne, le vin n'en révèle que mieux son âme. Le syncrétisme du vin et de l'humain, du vin et du vivant, avant même d'entrevoir vin et divin, procède d'un double processus

2 Bachelard, Gaston, 1948 (éd. 2004). *La Terre et les rêveries du repos*, Paris, Librairie José Corti, coll. « Les Massicotés », p. 26.

3 Fischler, Claude, 1999. *Du vin*, Paris, Éditions Odile Jacob, p. 51.

d'anthropomorphisation, à l'égard du vin, nous l'avons relevé, et, il faut y venir, au niveau de l'âme, avec toutes les perspectives ainsi offertes à l'image et à l'imaginaire.

Émotion gustative et décollement spirituel

Chez les Anciens, l'âme déjà tenait lieu de représentation anthropologique majeure, mais dans son approche du « nourrissement vital », notion déjà évoquée, François Jullien montre que la pensée orientale et la pensée occidentale prenaient des chemins opposés pour concevoir les relations vitales entre nourrir son corps et nourrir son âme.

La culture occidentale, dans ses fondations philosophiques, a toujours joué la division, sinon la séparation, entre ces grands dualismes jugés opératoires pour travailler et comprendre : corps et âme, visible et invisible, matériel et spirituel. La Chine prendra, nous le savons, une autre « voie » (tao). L'expression « nourrir sa vie »[4] traduit particulièrement bien, selon François Jullien, l'inséparation des plans, avec la conception d'une âme non détachée du corps, mais ouvrant un « processus d'animation », de mise en forme, par décantation, sans supplément métaphysique.

Cette unité fondamentale est une piste intéressante pour concevoir, sous une autre dimension sensible et symbolique, l'âme du vin, comme « principe vital », souffle et énergie. Si l'on veut suivre François Jullien sur la piste du « nourrissement vital », on comprend mieux comment peut s'opérer, dans ce que l'on imagine être l'âme du vin, le syncrétisme entre la forme du vin et notre disposition à l'accueillir, le ressentir, et, à l'inverse, notre capacité d'ouverture et d'accueil pour donner forme au vin : « il n'y a pas d'âme, par conséquent, mais bien processus d'*animation* qui, par épuration et dégagement progressifs, porte à la vitalité ; autrement dit, plus je m'*affine*

4 Jullien, François, 2005. *Nourrir sa vie. À l'écart du bonheur*, *op. cit.*

– me "décante", me délie, me "désobstrue" – plus je n'*anime*. Aussi "nourrir" en soi la "quintessence" (yang jing) signifiera-t-il seulement, c'est-à-dire sans supplément métaphysique, aiguiser ses capacités et se maintenir en forme ; de même, et parallèlement, "nourrir" en soi le "spirituel" (yang shen) signifiera le plus communément se détendre et se reposer l'esprit »[5]. Sans transférer abusivement cette réflexion à notre « objet », il apparaît qu'elle ouvre une voie interprétative pour concevoir l'âme du vin comme un « processus d'animation » qui donne vie et forme, tant à l'objet qu'au sujet, dans cette unité du corps et de l'esprit.

Chez Michel Onfray, on trouve des arguments non moins intéressants pour penser l'âme du vin. Non dans des termes toujours explicites à l'égard de cette notion, mais dans la subjectivité radicale que l'on peut entretenir avec le vin, comme valeur, comme concept, et plus encore, comme essence et comme être : « le vin est hypothèse, promesse et réalité, en tant qu'il suppose une réflexion sur la nature de son existence, ses modalités d'évolution, ses virtualités, ses potentialités, sa vérité, son efficacité. Autant dire que dans ses trois temps qui permettent une métaphysique singulière, une éthique confondue à une esthétique, on pourra s'interroger sur trois des modalités possibles de l'incarnation ontologique du temps : l'être, le devenir, la présence. La forme, l'avènement, l'existence ».[6] Et Michel Onfray de conclure sa théorie du Sauternes, par ce lien indissoluble entre âme et forme, âme et « animation », s'il nous faut reprendre des termes déjà reconnus dans cette approche : « En quittant le flacon, en irriguant un corps, le vin ensemence une âme, un esprit, un terreau, cultivé habituellement par Mnémosynè. Détruit, le support est métamorphosé en souvenir. Et comme dans toute

5 Jullien, François, 2005. *idem*, p. 62-63.

6 Onfray, Michel, 1996 (éd. 2009). *Les Formes du temps. Théorie du Sauternes*, Paris, Le Livre de Poche, Biblio Essais, p. 84-85.

opération dialectique, il est dans la dégustation un moment dit de conservation et de dépassement, l'*Aufhebung* des hégéliens, qui permet l'avènement d'une forme nouvelle » (p. 85). Là encore, cela offre des pistes figuratives pour traduire l'âme du vin, même si l'image ne peut accéder à l'intériorité de quelque chose qui prend forme en nous, abstraitement, et *prend*, tout court, comme forme sensible de perception d'un vin, de son essence, de son âme. À défaut de traduire l'invisible, l'indicible, elle peut tenter de représenter et dire ce qui procède de cette « animation » en soi, de cette conversion du regard, d'un niveau à l'autre, d'un degré à l'autre, quand le vin libère l'image, précisément, l'ouvre à un espace qui serait moins celui de la représentation que de la présence et de la signification.

Cela se conçoit au-delà du monde physique et de la matérialité, à travers des modalités et des formes de manifestations à la fois matérielles et immatérielles : le vin vit, respire, travaille en substance, travaille en nous, évolue, s'ouvre, parle, nous oriente où nous désoriente. Une infinité de mouvements et de phénomènes, de l'ordre non pas du simple déplacement ou changement spatial (*kinésis*), mais de la transformation (*métabolè*) qui fait advenir et devenir autre, dans le rapport à la substance et le rapport à soi[7]. Du flux des sensations et des émotions passagères ou durables, le passage par degré et décantation, à l'émotion spirituelle, traduite par référence à l'âme du vin. Il suffit de suivre quelques morceaux de bravoure de dégustateurs, composant avec l'esthétique du sublime (*sublimis*, « qui va en s'élevant ») au risque d'éprouver les sensations les plus… renversantes : « notre préférence du moment reste le latricières, un chef-d'œuvre absolu d'harmonie et d'équilibre. Un vin dont le sentiment – apparent seulement – de fragilité le rend tellement magnifique » (Guide 2011, Revue des vins de France).

7 Laplantine, François, 2005. *Le Social et le Sensible. Introduction à une anthropologie modale*, Paris, Téraèdre.

Si l'on reprend les termes et séquences du processus qui conduisent à penser et figurer l'âme du vin, que faut-il alors retenir ? Les cultures, notamment européennes, entretiennent un rapport anthropomorphique avec le vin, clé de l'émotion gustative par changement de degré qualitatif dans la relation entre sujet et objet, homme et vin. Plus qu'une matière, c'est un monde ; plus qu'un objet de consommation, c'est un caractère, une personne, un esprit dans un corps. Une personnalité dont la nature et le charme tiennent à des caractères multiples et profonds : une origine, un milieu, une terre, un environnement humain, les soins prodigués à tous les niveaux, une image et un certain discours, etc.

Dans cet univers, à la fois très simple par nature – le vin issu de la vigne – et des plus riches – à travers la culture – les savoir-faire et les valeurs investies, l'âme du vin se conçoit comme le mystère et l'indicible qui en réunit tous les traits de caractère et les élèves à un niveau plus abstrait, plus transcendant où les mots se perdent, où la raison s'égare, parfois, pour toucher à l'essence même de ce qui fait l'être du vin et la force sensible de ce lien invisible et unique qui nous rattache à lui. Difficulté de plus, pour *manifester* la présence de cette âme du vin, la rendre perceptible et visible dans le corps de l'image et du discours. Répétons-le cet animisme de la représentation du vin, cette âme vivante au cœur de la matière, nourrit l'imaginaire sans commune mesure avec les opérations de basses œuvres dont peut être capable et coupable l'alcool.

Émotion spirituelle et saisissement

De décantations en incantations, l'âme du vin relève plus encore de l'incarnation, des sources bibliques à tous les signes figuratifs, expressifs, qui nous font entrevoir, dans le vin, une existence. Pas de bouteille qui ne porte en elle un monde, un style, un caractère, dans la simplicité du goût ou le luxe des

papilles. On en fera cas ou pas, avec ou sans cérémonie, en libérant le verbe ou non, mais au-delà de la matière, c'est la présence qui se manifeste, la vie qui respire à travers le vin. Il nous apparaît toujours comme le produit d'une évolution, d'une élaboration, dans tous les temps forts de sa conception et de sa maturation, jusqu'aux nuances finales en bouche, elles-mêmes évolutives. On voit ici se manifester, à travers l'émotion gustative, la double acception de *movere*, mouvoir et émouvoir, mouvement et affect, *kinésis* et *métabolè*, par transformation intérieure à la faveur d'une émotion spirituelle saisissant ou touchant l'âme du vin.

Ainsi nous apparaît le rapport ambivalent entretenu avec la représentation de l'âme. Son caractère incarné qui émane du corps, mais s'en détache et nous échappe. Une perte rédimée par la vision anthropomorphique de l'âme, comme forme, comme force, comme facteur d'animation qui agit sur la matière, l'anime, lui donne vie. Une dimension figurative et symbolique qui trouve dans le vin, et son expression, un objet et un terrain particulièrement favorables au discours et aux images sur l'âme comme forme transcendante de la matière.

S'il faut en donner un exemple très parlant, on le trouvera dans les pages *Mythologies* où Roland Barthes exprime cette puissance *d'animation* du vin, à l'origine même des images qui participent, selon nous, de cet espace figuratif pour traduire l'âme du vin :

> « Il est avant tout une puissance de conversion capable de retourner les situations et les états, et d'extraire des objets leur contraire… d'où sa vieille hérédité alchimique, son pouvoir philosophique de transmuter ou de créer *ex nihilo* » (souligné par nous)[8].

8 Barthes, Roland, *Mythologies*, Paris, Seuil, 1957 (coll. « Points », 1970), p. 74.

> Étant par essence une fonction, dont les termes peuvent changer, le vin détient des pouvoirs en apparence plastiques : il peut servir d'alibi aussi bien au rêve qu'à la réalité, cela dépend des usagers du mythe[9]

« Puissance de conversion », « pouvoirs plastiques », l'âme du vin procède toujours de cette animation, de cette vie donnée à la matière, et qui, si nous suivons la piste de la sagesse orientale, donne forme à la matière, tout autant qu'elle donne forme à notre contact sensible avec la matière.

Âme du vin, sortilège du terroir

L'image du terroir s'impose comme lieu de cristallisation et sans doute, au-delà, comme hypostase des traits figuratifs qui révèlent le vin dans sa *substance*. Il faut entendre, par-là, un rapport sensible qui dépasse le corps et la matérialité du vin, pour atteindre un autre niveau de révélation, de présence incarnée et vivante, avec l'âme du vin. Sans faire référence à cette dimension, particulièrement exploitée avec la communication sur le terroir, Jacques Fontanille nous éclaire sur son potentiel figuratif : « le terroir synthétise l'ensemble des propriétés sensibles que l'on peut identifier dans les figures nomades issues d'un même pays, et qui sont interprétables comme les traces de cette origine. Il les "synthétise" au sens, très précisément, où nous avons défini l'iconisation : par associations polysensorielles entre la vue, l'ouïe, le goût et l'odorat, par la stabilisation de certaines interactions matières/énergie (un sol, une voix, un vin peuvent être également "rocailleux", par exemple), et par projection thymique sur le résultat de ces combinaisons »[10]. Projection thymique, au point de vue des émotions, et tout

9 . *Ibid.,* p. 75.

10 Fontanille, Jacques, 2005. « Paysages, terroirs et vins », *in* Martine Joly et Hubert Cahuzac, dir., *Le Corps, le vin & les images*, Paris, L'Harmattan, MEI, n° 23, p. 121-135.

particulièrement de l'émotion spirituelle, servie précisément par le processus d'iconisation sous tous les traits et attraits figuratifs du vin. On comprend mieux, dès lors, pourquoi la communication s'attache si fortement à cette notion de terroir, pour exprimer l'âme du vin, dans sa complexité et son harmonie, même si les niveaux figuratifs déjà évoqués peuvent évidemment s'appuyer sur d'autres ressources pour valoriser, dans l'image du vin, cette forme plus essentielle et transcendante que nous désignons comme l'âme d'un vin.

L'impossibilité de donner un périmètre stabilisé à la notion de *terroir* profite à la condensation figurative, avec une multiplication de points d'ancrage pour l'interprétation, mais aussi de points de fuite pour l'imaginaire. Cette polysémie est encore plus sensible à travers la notion de « climat », en Bourgogne. Non que le terme manque d'assise, mais au contraire, par la richesse sémantique et figurative qui se laisse peu circonvenir sous les seuls traits d'une délimitation spatiale, en première approche, comme il apparaît dans le site dédié aux climats du vignoble de Bourgogne, pour la candidature au Patrimoine mondial de l'UNESCO : « Particulier à la Bourgogne, le terme de climat désigne une parcelle de terre dédiée à la vigne et précisément délimitée, connue sous le même nom depuis plusieurs siècles, et dont l'emplacement précis, le sol, le sous-sol, l'exposition, le microclimat, l'histoire forment au sein du vignoble les caractères constitutifs de la personnalité unique d'un terroir et d'un cru. Ces climats ont donné naissance à une exceptionnelle mosaïque de crus hiérarchisés et mondialement réputés » (www.climats-bourgogne.com). On ne sera pas étonné de voir mentionnée ici la référence à la « personnalité unique d'un terroir et d'un cru », associée à tous les prédicats sensibles d'un caractère (né d'un sol, d'un microclimat, d'une histoire) pour produire l'émotion gustative à son plus haut degré.

Pour mieux comprendre le phénomène, suivons l'anecdote, pour ne pas dire la légende. Dans son ouvrage consacré à *L'Avenir de l'eau,* Erik Orsenna, en digne membre de l'Académie française, ne peut manquer de faire un hommage… au vin, « au grand cru ». En l'occurrence, le domaine de la Romanée Conti pour y déguster « religieusement », l'un des vins les plus complexes au monde, né d'un minuscule « climat » dont au passage l'auteur reprend une définition quasi didactique : « En Bourgogne, on appelle "climat" une entité géographique : composition, texture et profondeur du sol ; mais aussi exposition de la parcelle, altitude, degré d'inclinaison. Le mot "climat" dit mieux que le mot "terroir". » Et l'académicien de s'engager peu à peu sur la voie de l'émotion, à la lumière des bougies, en cave, et sous la conduite d'Aubert de Villaine, le maître des lieux : « Et puis, brusquement, alors que vous croyiez avoir épuisé tous les plaisirs connus, vous arrive un miracle, une caresse, une douceur, le souffle d'un pétale de rose juste avant qu'elle ne fane »[11]. Le plaisir change de degré et de nature, dès qu'il donne à sentir cette continuité symbolique entre les métamorphoses de la matière et les transformations en soi (*métabolè*), avec l'irrépressible besoin de dire, de partager. C'est la particularité du vin, son pouvoir d'enchantement, de nous placer dans cet *état* de réceptivité et d'échange. Essayez avec le cornichon ou l'asperge, l'orange ou le foie de veau, vous verrez que malgré toute l'affection portée à ces objets savoureux, le charme n'opère jamais au degré où le vin nous entraîne, par ivresse du discours et pouvoir des images, jusqu'à évoquer l'âme du vin, cœur de notre sujet.

Faute de climats, faute de terroirs, non fabriqués ou formatés comme des marques, de toutes pièces, mais enracinés dans une culture et une histoire, un caractère,

11 Orsenna, Erik, 2008. *L'Avenir de l'eau. Petit précis de mondialisation*, tome 2, Paris, Fayard.

une présence, on a le sentiment, dans une vision sans doute traditionnelle, que le vin perd son âme. Car il apparaît, toute émotion vécue et bue, que cette âme du vin nous est accessible à travers un espace figuratif élargi, ce qui ouvre l'espace à la communication, pour valoriser l'image du vin dans toute sa force symbolique.

Pour aller dans cette direction, donnons sans surprise à Baudelaire voix au chapitre, non par référence aux *Fleurs du mal,* mais dans son analyse comparée du *Vin et du Haschisch*. Le tableau est édifiant dans la défense et illustration du vin, il s'aventure précisément sur la piste de l'âme et des évocations animistes : « il me semble parfois que j'entends dire au vin : il parle avec son âme, avec cette voix des esprits qui n'est entendue que des esprits – Homme, mon bien-aimé, je veux pousser vers toi, en dépit de ma prison de verre et de mes verrous de liège, un chant plein de fraternité, un chant plein de joie, de lumière et d'espérance »[12]. Et de concéder : « "Vous innocentez l'ivrognerie, vous idéalisez la crapule". J'avoue que devant les bienfaits je n'ai pas le courage de compter les griefs ». Élégante et fulgurante manière de couper court, sans autre forme de procès au vin. En revanche, s'il faut pointer du doigt un fauteur de troubles et un agent de perdition, un coupable est tout désigné, le haschisch :

> Le vin exalte la volonté, le haschisch l'annihile […]. Le vin rend bon et sociable ; le haschisch est isolant…

S'il faut résumer ces deux mondes : le haschisch malfaisant, avec sa force destructrice, sans états d'âme. Aux antipodes, le vin, puissance créative, avec la douceur de l'électuaire. Le vin réaliste, agent et adjuvant de fraternité. Et, à un degré plus éthéré, « l'âme du vin » qui donnera son titre à l'une des

12 Baudelaire, Charles, 1851 (éd. 1997). *Du vin et du Haschisch comparés comme moyens de démultiplication de l'individualité*, Paris, Fayard/ Mille et Une Nuits.

entrées poétiques pour *Les Fleurs du mal*. L'âme rédime de tous les péchés de chère et de gourmandise. L'âme, comment mieux dire et traduire ce qui fait aimer ?

Document

Charles Baudelaire, 1851 (éd. 1997), *Les Paradis artificiels. Du vin et du haschisch comparés comme moyens de démultiplication de l'individualité*, ch. VI, Paris, Fayard/Mille et Une Nuits.

L'idée m'est venue de parler du vin et du haschisch dans le même article, parce qu'en effet il y a en eux quelque chose de commun : le développement poétique excessif de l'homme. Le goût frénétique de l'homme pour toutes les substances, saines ou dangereuses, qui exaltent sa personnalité, témoigne de sa grandeur. Il aspire toujours à réchauffer ses espérances et à s'élever vers l'infini. Mais il faut voir les résultats. Voici une liqueur qui active la digestion, fortifie les muscles, et enrichit le sang. Prise en grande quantité même, elle ne cause que des désordres assez courts. Voilà une substance qui interrompt les fonctions digestives, qui affaiblit les membres et qui peut causer une ivresse de vingt-quatre heures. Le vin exalte la volonté ; le haschisch l'annihile. Le vin est support physique ; le haschisch est une arme pour le suicide. Le vin rend bon et sociable ; le haschisch est isolant. L'un est laborieux pour ainsi dire, l'autre essentiellement paresseux. À quoi bon, en effet, travailler, labourer, écrire, fabriquer quoi que ce soit, quand on peut emporter le paradis d'un seul coup ? Enfin, le vin est pour le peuple qui travaille et qui mérite d'en boire. Le haschisch appartient à la classe des joies solitaires ; il est fait pour les misérables oisifs. Le vin est utile, il produit des résultats fructifiants. Le haschisch est inutile et dangereux.

Document
Michel Onfray, 1995, *La Raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris, Éditions Grasset et Fasquelle.

Car l'ivresse est magique et conduit en des contrées qui éclairent, illuminent et renseignent sur le fonctionnement de la raison, sur ses limites. Je n'entends point faire l'éloge du familier des ébriétés qui ont fait de lui un vassal, un morceau de chair imbibé par l'alcool. Ces pratiques qui font de l'usager un objet qui subit et non un sujet qui veut n'ont pas mon agrément. Moins pour des raisons d'ordre moralisateur que pour le souci de sculpture de soi, de volontarisme esthétique dont j'ai dit, en d'autres livres, combien il me semblait devoir structurer un tempérament, un caractère.

L'état dont je fais l'éloge est l'ivresse qui suppose l'esprit *troublé* par les vapeurs de l'alcool et non effondré pour cause de doses excessives. La pratique du vin, et des autres breuvages magiques, comprend le goût pour la marge, la limite, la frange au-delà de laquelle on sait qu'il n'y a pas de retour. Elle exige qu'on maîtrise son corps avec assez de précision et de dextérité qu'on puisse lui demander de seulement frôler des univers dans lesquels on pourrait périr corps et âme, tous biens confondus, si le doigté, le sens de la délicatesse faisaient défaut. Pour dire cet état dans lequel on expérimente la légèreté, avant qu'il ne soit question d'une chute trop lourde, j'aimerais pouvoir recourir au terme que Littré signale dans une discrète notule de son dictionnaire et qui est *l'ivreté*, un mélange d'ivresse et d'ébriété si j'en crois la facture du concept, un mixte de fascination pour les gouffres et de pratiques d'approches. Le mot nouveau décontaminerait l'ivresse des occurrences prises, depuis la révolution industrielle, du côté de l'alcoolisme. L'ivreté permettrait l'expérimentation d'une ligne de partage, ce qui est la meilleure invitation à ne pas basculer de manière coutumière au-delà des limites découvertes. L'ivresse de l'alcoolique suppose un homme devenu objet, incapable désormais de s'abstenir de boissons troublantes. Souvent, sa dépendance est à mettre en relation avec une incapacité de trouver en lui ce qui permettrait une tenue, une résistance à l'endroit des douleurs du monde. Le besoin de consolation impossible à rassasier par des forces mentales conduit souvent à quérir l'aide de substances psychotropes, porteuses d'âme, si l'on veut bien me permettre une distorsion étymologique. Cet alcool-là est moins le signe métaphysique d'une richesse que le témoin d'une misère grande, d'une pauvreté de tempérament.

9. Amour et désamour du vin

« Illustration “De la mesure” », Bertall, *La Vigne, voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, humoristique et même scientifique*, Paris, E. Plon & Cie, 1878, p. 33.

Georg Stengel *alias* Georgio Stengelio, (1584, Augsbourg -1651, Ingolstadt), philosophe et théologien jésuite allemand, est l'auteur de l'ouvrage : *Cibus esurientium hoc est, aequitas et justitia dei homeines punientis, quando in terris fames est. (*Ingolstadt, Georg Haenlin éd., 1650). Ce traité que nous pourrions traduire par «*La nourriture des affamés : équité et justice des hommes punis de Dieu en temps de famine sur terre* », a pour devise *non in solo pane vivit homo* : « L'homme ne vit pas seulement de pain ». Ce livre évoque la faim dans le plus pur style baroque de l'époque. On y trouve de nombreuses citations d'auteurs anciens portant sur toutes les nourritures terrestres : l'appétit, ce perpétuel supplice de Tantale ; la bonne faim ; la mauvaise (gourmandise) ; l'abstinence, la faim qui elle seule pousse les hommes à travailler, les nourritures qui servent plus à la volupté qu'à l'alimentation, l'ivrognerie (de nombreux exemples sont pris dans la Bible), la faim dans le monde qui est cause de tant d'atrocités. Certains chapitres sont destinés aux commentaires sur le vin, tantôt considéré comme un médicament, portant tantôt la responsabilité de graves désordres. L'ouvrage souligne des prescriptions et injonctions chrétiennes à ne pas subvertir, surtout en période de disette.

Si les principes élémentaires de la digestion furent élucidés au XVIII^e^ siècle, le vin et les conséquences de son incorporation sur nos facultés physiques et intellectuelles ainsi que sur notre santé ne cessent de passionner et de diviser experts, buveurs et politiques depuis les mythes fondateurs de l'Humanité jusqu'à nos jours. En s'appuyant sur les représentations qui ont cours depuis huit millénaires, les discours des prescripteurs s'évertuent à démontrer l'impact physiologique de la consommation de vin. Sa consommation naturelle ou éclairée, immodérée ou réfléchie, apparaît au fil de l'histoire conjointement comme un médicament, un psychotrope et une source de plaisirs : « Le vin et le miel sont

merveilleusement adaptés à l'homme si, en santé comme en maladie, vous les administrez avec à-propos et juste mesure suivant la constitution individuelle »[1] souligne Hippocrate.

Au début du IVe siècle avant notre ère, en Grèce, Hippocrate et ses élèves en rationalisant la médecine vont engendrer la théorie des humeurs. Cinq cents ans plus tard, Galien la complétera. Durant le Moyen Âge, l'Occident se détourne de ses racines grecques. Cet héritage sera conservé, enrichi et transmis par les Arabes qui, malgré l'interdit religieux, reconnaissent les bienfaits du vin. S'expriment des figures savantes comme celle de Rhazès qui, au IXe siècle, nomme « élixir de vie » toute boisson qui « chasse les tristesses et les soucis, produit la gaieté et la satisfaction, embellit la vie ». Et de préciser : « Se délecter et jouir du vin fait passer l'âme de la colère à la paix, de la tristesse à la joie, de l'attention au calme, de la crainte à l'audace, le vin transforme les états, il aide à avoir une bonne santé si l'on sait quel vin choisir pour son humeur, quelles doses boire dans le cas du médicament ou dans le cas de la quête du plaisir ». On croirait lire Barthes dans les *Mythologies* avec cette fameuse « puissance de conversion (du vin), capable de retourner les situations et les états », comme relevé plus haut.

La chrétienté accélère le développement de la viticulture pour des raisons liturgiques. Le vin est alors considéré comme un aliment fortifiant. Hôpitaux et hospices se dotent de leurs propres vignes, à l'image de Beaune. Les temps modernes voient l'émergence des sciences morphologiques et physiologiques et louent les vertus dépuratives, diurétiques, désinfectantes ou encore hygiéniques du vin. Et cela de Montaigne à Pasteur en passant par les encyclopédistes. Ce courant de pensée qui lie vin et santé ne s'est pas tari, comme

1 Hippocrate, Affections, c. 61, Littré VI, 270, 15-17. Voir Jouanna, Jacques, 1996. « Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne », *Revue des Études Grecques*, tome 109, juillet-décembre 1996, p. 410-434.

en témoignera la bonne fortune du concept de « French paradox » donnant crédit, en consommation régulière et modérée, à l'effet protecteur du vin… pour être aussitôt discuté sur le plan scientifique[2].

Pour autant, les méfaits de l'ivresse sont décriés depuis les Écritures. Ce sont par exemple les morales d'Épisodes comme l'inceste de Lot ou la nudité de Noé dans l'Ancien Testament. Mais c'est véritablement au XIX^e^ siècle que le vin se voit diabolisé et combattu au nom de la santé publique. Le prolétariat naissant cherche l'oubli de ses maux quotidiens à l'assommoir. Les « poètes maudits » y voient un moyen d'élévation de la conscience. Mais ne nous y trompons pas, il s'agit là d'alcool et non de vin. La querelle entre Baudelaire et Brillat-Savarin à ce sujet est éloquente. En effet, le gastronome du Bugey met lui, en avant, le plaisir du boire et du manger. Dans *La Physiologie du goût* (1825), s'il nous est permis d'y revenir, l'analyse sensorielle de Brillat-Savarin est éclairante quant à nos perceptions organoleptiques. Parmi les plaisirs, dans la palette du goût et les délices de palais, le vin est une boisson de culture, de sociabilité et d'hédonisme partagé. Qui plus est, le vin délie les langues et sert ainsi à converser, mais aussi à courtiser. Ce dernier pouvoir du vin fait écho avec la fonction médicale du vin, dans la mesure où il participe à la santé mentale de qui sait en boire.

---

2 « Longtemps discuté, cet effet protecteur est aujourd'hui battu en brèche. En 2016 déjà, une équipe de l'Université de Victoria, au Canada, avait démontré l'absence d'effet bénéfique sur la mortalité d'une consommation modérée d'alcool », Philippe Arvers, « *French paradox* : une consommation modérée d'alcool n'a pas d'effet protecteur », *The Conversation*, 7 mai 2019. Il est fait référence à l'étude : Tim Stockwell et al., 2016, « Do "Moderate" Drinkers Have Reduced Mortality Risk? A Systematic Review and Meta-Analysis of Alcohol Consumption and All-Cause Mortality. », *in Alcohol Drugs*. 77(2), p. 185-98. https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26997174/

En somme, il semble qu'en tout temps, le buveur ait été au centre d'un champ de tensions résultant de discours contradictoires et simultanés émis par les experts, les médias et les politiques. Concernant l'excès de boisson comme la passion pour le vin, qui restent deux sujets tout à fait distincts, de nombreuses documentations se présentent sous des formes diverses : traités médicaux, manuel de savoir-vivre, œuvres juridiques permettent de décrypter les discours sur les limites des plaisirs de la consommation des boissons alcoolisées comme de leurs excès[3].

Les conséquences physiologiques de l'incorporation de vin, avec leurs représentations, sont donc polymorphes et le dégustateur se doit de les cerner et de les peser pour espérer construire un discours en prise avec les imaginaires en circulation, depuis les sombres images de l'alcool jusqu'à la beauté, pour ne pas dire la bonté, du vin.

Dans les années 1990, une étude américaine a pointé le fait que les Français, surtout les habitants du Sud-Ouest, étaient avec les Chinois et les Catalans les populations le moins victimes d'infarctus à travers le monde. Les raisons invoquées, expliquant pourquoi ces habitants sont plus épargnés que les autres, tiennent à leur nutrition, leurs habitudes alimentaires, tout simplement. Par rapport à d'autres populations sur terre, les Chinois et les Catalans mangent beaucoup plus de fruits et de légumes frais, de pain et plus de poisson que de viande.

La France, elle, devrait son salut, sinon sa singularité, au *French Paradox*, revenons-y. L'effet bénéfique reposerait sur les bienfaits d'une consommation sage de vin et des « bonnes graisses » présentes dans la nourriture des Français, surtout dans celles des habitants du Sud-ouest. Ce ne sont pas des

3 Lecoutre Matthieu, 2011. *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Rennes/Tours, PUR/PUFR, 400 p.

Français eux-mêmes qui le soutiennent, mais le *Journal of Medical Association* qui rapporte dans ses colonnes que les Français ont le taux de maladies cardiovasculaires le plus faible du monde. On a vu combien le sujet se discute, mais le concept de *French Paradox* n'a pas cessé d'infuser, en flattant notre image et en parlant à l'imaginaire.

Pourtant les chiffres ont de quoi glacer : en France « 41 000 décès attribuables à l'alcool par an, dont 30 000 chez les hommes et 11 000 chez les femmes »[4]. Toute la littérature alcoologique scientifique s'accorde sur le fait qu'une consommation quotidienne de plus de deux verres de vin aggrave morbidités et mortalités. Pas question donc de nier ou d'euphémiser le poids et la gravité des maladies liées à l'alcoolisme, notamment quand l'*alcool* est incriminé dans la genèse des cancers colorectaux ou du sein. Ni de donner caution complaisante aux défis alcoolisés ou expériences limites, comme le *binge drinking* des ados qui se traduit par une « intoxication alcoolique aiguë » ou « alcoolisation massive ».

Des recherches ont cependant établi l'effet bénéfique sur la santé de certaines propriétés du vin, sous réserve d'une consommation modérée :

> Les effets positifs sur la santé d'une consommation modérée de vin, en particulier de vin rouge, comme la promotion de la santé, la prévention des maladies et le pronostic des maladies, ont été attribués à ses composés polyphénoliques tels que le resvératrol, la quercétine et d'autres flavonoïdes agissant comme antioxydants […]
>
> Plusieurs études épidémiologiques, *in vivo* et *in vitro*, ont rapporté que la consommation modérée de vin rouge ou d'extraits polyphénoliques de vin rouge peut être active dans la prévention et le traitement de maladies chroniques telles que les maladies

4 Source 2021 : www.santepubliquefrance.fr

cardiovasculaires, le syndrome métabolique, les pathologies dégénératives et le cancer[5].

On ne peut évidemment pas situer sur le même plan de telles avancées scientifiques sur les effets positifs du vin en consommation modérée et les ravages sur la santé physique et mentale qu'entraîne une surconsommation du vin[6]. Au-delà de la circulation scientifique des discours, on a déjà noté combien leur circulation sociale et médiatique compose avec des imaginaires sociaux et des croyances, des pratiques et des habitudes.

Jadis, avant l'existence et l'accessibilité des médicaments, le vin était un moyen de soulager une brutale élévation de température et même une fièvre prolongée. Et naguère, l'hôpital ne se privait pas d'offrir le vin comme « petit remontant », pour soulager le malade et favoriser son humeur, une pratique revisitée aujourd'hui dans un contexte éthique évidemment repensé[7]. Et que dire du vin à la cantine ? On interdit l'alcool aux écoliers de moins de 14 ans… en 1956[8] et il faut attendre 1981 pour que l'interdiction d'alcool s'étende à la consommation d'alcool dans les lycées.

---

5 Souheila, Amor et *al.*, 2018. « Polyphenol Extracts from Red Wine and Grapevine : Potential Effects on Cancers », Abstract, *Diseases*, n° 6(4), p. 106.

6 Pour l'un des rapports les plus complets, voir : Inserm (dir.), 2003. *Alcool : Dommages sociaux, abus et dépendance*, Rapport, Paris, Les éditions Inserm, XXII- 536 p. – (Expertise collective). En ligne : https://www.ipubli.inserm.fr/handle/10608/154.

7 Boutaud, Jean-Jacques et Hugol-Gential, Clémentine, 2017. « Le vin à l'hôpital : un bar à vin en centre anti-cancer. Un dispositif innovant d'atelier thérapeutique », *in Vin, nutrition méditerranéenne et santé : une association vertueuse*, *Vin, nutrition méditerranéenne et santé : une association vertueuse*, dir. Norbert Latruffe, Éditions Universitaires de Dijon, p. 125-138.

8 En revanche leurs aînés auront toujours droit à de la bière, du cidre ou 1/8 de litre de vin, certes coupé d'eau, limité à trois degrés d'alcool.

Le vin et les motivations à boire de l'alcool s'inscrivent donc dans notre histoire, avec ses pratiques et ses légendes. Le tableau scientifique et médical cohabite avec les images et croyances qui excitent bien davantage notre imaginaire. Difficile alors d'entendre toujours raison, de réaliser combien, au-delà du plaisir du vin, la consommation abusive d'alcool chemine en nous comme voie d'aliénation, de destruction.

Au-delà des écarts de vue sur les effets du vin en matière de santé, la question se pose plus encore entre nature et culture. Ravages physiques et physiologiques de l'alcool qui peut atteindre et diminuer le corps et le mental d'un sujet sous dépendance et, à l'autre bout, culture du vin attachée au goût, aux saveurs des mets et du lien social, fondements de l'imaginaire gastronomique. La culture du vin, pointe élevée du goût et de la gastronomie, à l'opposé de l'alcool, du besoin d'alcool, qui entraîne vers le bas, jusqu'à faire sombrer.

Mais là encore, il faut sortir du contraste si appuyé pour voir la vie, ses moments et ses expériences dans les colorations plus nuancées que le vin cultive, en contexte gastronomique.

Alcool et cocktail d'impressions

Carnet de notes de Kilien Stengel,
jeune chef de rang au service de Serge Gainsbourg
en 1990-1991

©KilienStengel

Jeune chef de rang, je fus au service quotidien, durant plusieurs mois, d'un artiste assez remarqué, sous l'emprise quasi permanente de l'alcool. Il était « tombé », comme l'on dit, dans cet état de dépendance, non sans lien avec un certain nombre de bouleversements dans sa vie. Son physique, comme marqué par les stigmates de l'alcool et du tabac, composait avec une figure à la fois travaillée et négligée, populaire et impopulaire, célébrée sur le plan artistique par de nombreuses récompenses.

À chacune de ses commandes au bar, sa requête était parfaitement argumentée, assortie d'une connaissance fine et détaillée du produit, et d'une envie de partager ce savoir délicat sur ce qu'il appréciait, même immodérément. Pour exemple, les propriétés ou singularités du cocktail daïquiri n'échappaient en rien à sa réelle sagacité : choix des produits, dosage, gestes techniques, température des liquides, petits ornements, durée de préparation, manière de déguster, bruit des ustensiles.

Aux yeux de Serge Gainsbourg, tous ces détails constituaient les éléments sensibles d'une partition et d'une mise en scène harmonieuse, base et promesse de saveurs. La rugosité de sa personnalité, âpre et rétive, qui transparaissait en de multiples apparitions publiques, laissait place à des moments de suspension gustative, parenthèses gastronomiques non réductibles à une prise d'alcool.

Tout naturellement, un jour, une goutte de rhum fit déborder le vase et Serge Gainsbourg quitta à jamais la scène artistique, médiatique. Le jeune homme que j'étais considéra que ce rattrapage du réel apportait une ombre définitive au tableau hédoniste que j'avais pu me construire, celle d'une liberté conquise, des plaisirs sans entrave aux excès les plus débridés. Mais arrivé à ce terme tragique et prévisible, lorsque se déséquilibre le rapport entre limites physiques et

expériences limites, entre jouissance et dépendance, la réalité rappelle à tous que le gastronomisme ne triomphe que s'il offre un sens à nos choix gustatifs sans se laisser submerger par l'agrégat morbide de sensations.

Chacun de nous porte donc une responsabilité dans la consistance qu'il donne à sa passion gastronomique. Si le buveur et le gros mangeur peuvent, par accident ou inclination, s'abandonner à leurs instincts, c'est dans l'instant et l'attention la plus vive aux signes quasi imperceptibles du goût que se révèlent les figures gastronomiques du gourmand (dans l'ordre du plaisir) et du gourmet (dans l'ordre des « sensations réfléchies », pour reprendre la formule de Brillat-Savarin).

Nous vivons notre destin de mangeur et cultivons notre identité de gastronome. Mais, à l'échelle d'une vie, la quête de sensations nous éprouve. Elle déborde nos envies primaires, trop attirés que nous sommes par la séduction des aliments, le chatoiement des saveurs, la créativité infinie des offres alimentaires et culinaires qui peuvent se marier à notre personnalité.

Il existe à l'évidence une cuisine qui nous correspond, un mets qui nous définit au plus vrai de notre sensibilité. Pour le savoir et le vivre, il faut agir, goûter, fouiller, lire, recréer, préparer, cuisiner et partager. Agir, déjà et toujours, pour le plaisir de découvrir. La gastronomie se cultive en bonne place, à table, mais elle incarne dans le partage alimentaire, la montée en action du mangeur, dans les gestes, les mots, les motions sensibles. Une saine griserie sans doute trop tempérée quand on a le goût du vertige.

Sur ce plan, Serge Gainsbourg aura incarné la figure d'une certaine dérive, sans jamais se couper d'une vision héroïque du beau geste, secret d'un bon cocktail.

Conclusion

Tout au long de notre parcours, nous avons tenté de suivre les mouvements du corps et de l'esprit dans la relation passionnelle à la gastronomie, du plaisir à l'excès. Des mouvements par degrés, à l'échelle d'un repas ou d'une vie ; des fulgurances aussi, dignes des plus belles expériences et des plus grands transports jusqu'aux états les plus dégradés, par saccades, par saccage. Le sublime et le tragique quand l'excès efface les repères et condamne à la perdition, quand la sensation vire à l'obsession.

Tels quels les contrastes se présentent comme trop violents. Or, il faut bien situer et rappeler la ligne qui était la nôtre, de ne pas reprendre frontalement les thèmes et les thèses des addictions et troubles alimentaires, mais de fixer notre point d'observation à l'intérieur d'un champ à la fois précis et complexe : la gastronomie, du plaisir à ses extravagances, ses outrances.

Terrain bien précis, car, à l'intérieur de l'alimentation et des pratiques alimentaires, la gastronomie entend ajouter

les formes, la manière et le style, pas seulement les bonnes manières. Se mettent en scène des pratiques culturelles et cultivées par la vie en société, mais un besoin naturel aussi de faire bien, de faire bon. Gastronomie inscrite dans la préparation des aliments, le soin de table, la saveur des mots et du partage. Un souci du cadre ou du moment, pas nécessairement le décorum ou le grand barnum.

Question complexe aussi, on l'a vu, car les définitions ne manquent pas. Les nuances du sentiment gastronomique parcourent tous les imaginaires, des franquettes les plus débonnaires et conviviales, entre *bons vivants*, aux festins les plus munificents. Chacun selon ses moyens, avons-nous dit, la gastronomie est dans l'assiette comme dans la tête… jusqu'à faire perdre la tête à tous les degrés passionnels où un être peut s'égarer. Du plaisir à sa perversion. Côté table, des figures radieuses et des masques déformants : gourmet raffiné, gourmand dans l'avidité, glouton dans l'abondance ou goinfre dans l'abus. Fatalement, s'invite à table le rapport passionnel au vin, sous toutes les latitudes émotionnelles : griserie, ivreté, ivresse, ivrognerie, à mesure que se dégrade le sentiment gastronomique. Là encore se dessine la tension gastronomique à trop vouloir et finalement tout manquer dans l'étagement des plaisirs.

Difficile toutefois d'enfermer le mangeur dans ces profils alimentaires trop inspirés d'une *Physiologie du goût* mal digérée. La complexité du sentiment gastronomique se traduit dans ses tensions, ses contradictions : recherche du bon et du meilleur pour soi, pour autrui ? Comble du subjectif, du personnel, de l'idiosyncrasique ou voie de partage, d'accord, d'entente ? Raffinement du goût, de la sensibilité gustative ou mobilisation psychique contre nature, à vouloir tant avaler ou boire ?

Quand l'alimentaire renvoie de nos jours encore, loin des extases du goût et du gourmand, aux injustices, aux inégalités, aux désordres de toutes sortes, la gastronomie incarne cet espace où l'imaginaire peut reprendre ses droits, *quoi qu'il en coûte*, avec toute la résonance prise par une telle formule en temps de pandémie. Précisément qu'avons-nous observé en situation inédite de confinement ? Qu'en ces temps de mise à l'épreuve, tous les indices gastronomiques reprenaient leurs droits et leur force symbolique : apprendre ou réapprendre en commun des gestes en cuisine ; s'occuper et s'activer à travers tous les épisodes gastronomiques (choix alimentaires, courses en ligne, expériences culinaires, partage des tâches, etc.) ; réchauffer les cœurs avec des saveurs douces et sucrées ; partager des moments de table, avec une densité de présence à soi et aux autres ; recréer ou inventer de nouvelles formes conviviales.[1] Des signes manifestes de conversion des pratiques alimentaires en points d'attention gastronomique, pour le plaisir et par besoin vital de sauver déjà cette lueur gastronomique pour se sentir vivre.

Là encore, cela n'a pas empêché les dérives et les traumas de consommations abusives, déréglées, par l'inactivité, l'ennui, l'anxiété. Mais qui pourrait nier les prises de conscience, même passagères, de l'écosystème de cet univers gastronomique où tout se tient, tout est lié, dans le cercle et le circuit vertueux des acteurs, des marchandises, des marchés, des pratiques. Pas de quoi triompher, car d'autres phénomènes alertent, comme l'explosion des demandes de livraison à domicile qui mettent en relation client et restaurants, mais quasi systématiquement pour des offres « plateaux et grignotage » bien éloignées de l'esprit gastronomique. Sans même parler de la précarisation des coursiers de plateforme qui, en bons serviteurs anonymes,

1 Boutaud, Jean-Jacques, 2021. « Les formes résilientes de la convivialité en confinement », *Actes Sémiotiques*, n° 124, 2021, en ligne : https://www.unilim.fr/actes-semiotiques/6818.

doivent répondre au doigt et à l'œil aux nouveaux maîtres des commandes urgentes sur mobiles.

Le désir des plaisirs se conçoit dans la mesure réfléchie, réflexive à ce que l'on goûte, à ce qui s'annonce et advient. On aimerait écarter les images du goinfre qui s'empiffre, de l'alcool qui assomme, car elles marquent précisément la sortie de la scène gastronomique. Difficile toutefois de fixer les limites, de tracer la frontière entre l'extase et l'excès. Des discours de prévention s'évertuent à calmer les ardeurs, à donner la mesure avec des repères nutritionnels bien dictés par la raison et la science.

Mais la gastronomie donne aussi quelques libertés au mangeur, hors de tout tableau normatif ou formaté. La table doit vivre, l'esprit s'ouvrir et se libérer, sans brider la montée en puissance des émotions, du plaisir. On a pu constater, dans la tradition d'Épicure, que si l'alimentation est conçue comme source et origine de toute nature humaine, la gastronomie représente bien la source du plaisir, dans ses variations, ses traditions, ses improvisations. Mais difficile de s'en tenir à cette sagesse, de concevoir le plaisir dans la mesure, ou le désir dans la tempérance, sans jamais forcer la trajectoire, en dévier. Les mouvements de la sensibilité et de l'*âme*, puisque nous sommes allés jusque-là, présupposent un déplacement continu, infini, entre sensations immédiates, perceptions réfléchies, motions sensibles et émotions poussées plus loin encore dans la passion du goût, par élans, explorations, audaces, excès.

Le plaisir gastronomique ne s'inscrit pas uniquement dans les sensations des mets en bouche. Il consacre la rencontre entre un mangeur portant son histoire sociale, avec ses marqueurs sensibles, et les identités, les représentations qu'entretiennent les mets dans un contexte de partage, à travers une verbalisation spécifique. Ce rapport aux mets s'apprivoise, se construit

dans le temps, puis se dé-domestique, s'ensauvage quand liberté est prise de reconsidérer le registre, les modulations et les modalités du plaisir. Le besoin de renouveler le plaisir, de le faire évoluer peut prendre un tournant inattendu, un tour excessif. Le terme « excès » demande alors à être précisé : s'agit-il d'une prédation sauvage, incontrôlée ? D'un besoin de réplétion à répétition ou d'une addiction dans la durée ? Le plaisir ne saurait se confondre avec l'excès ni y conduire fatalement. Mais il est bien ce point de visée entre la simple sustentation et la tentation gastronomique.

Dans l'excès, le souci de soi et des autres s'efface, la table peut garder valeur de scène, mais l'obscène gagne plus sûrement. L'excès se repère alors dans ses manifestations physiques et dans les marques sociales de l'outrance : trop manger, boire, se monter, occuper le terrain. Pas le lâcher-prise, mais le relâchement et, à terme, le décadent. On comprend pourquoi la religion a voulu y mettre son nez, de gourmandise en péché qui n'aurait rien de mignon.

Dans l'univers religieux l'excès incorpore néanmoins la possibilité de repentir : se ressaisir, se reprendre, se racheter ; esthétiser l'imagerie des symboles alimentaires ; métaphoriser et même spiritualiser la tentation[2]. Si la gourmandise est un péché, la gastronomie reste bien une pratique développée dans une culture. Elle peut s'exalter ou se perdre avec délices dans l'excès, sous l'emprise passagère du bon et du beau[3],

2 Boutaud, Jean-Jacques et Dufour, Stéphane, 2012. « Le sacré en son terroir. De la communication des Maisons de Champagne », *in* Pascal Lardellier et Richard Delaye (dir.), *Entreprise et sacré. Regards transdisciplinaires*, Paris, Hermès Lavoisier, coll. « Forme et Sens », p. 248-258.

3 Stengel, Kilien, 2015. « Quand le bon ne rend pas insensible : du bon et de ses rapports avec le sensoriel, conceptuel, relationnel, expérientiel », *in* Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Sensible et communication : du cognitif au symbolique*, London, Iste éditions, coll. « Sciences cognitives », p. 103-115.

mais ne peut en souffrir les effets dans la durée, dès lors que la sensation ne fait plus sens.

Les fantaisies et les audaces alimentaires ont une place dans notre sensibilité tant que le goût des choses conduit au goût des autres et, on l'a souvent rappelé, au goût de vivre plus intensément encore. Le vin et les mets, la cuisine et le partage créent, sous ce rapport universel, une architecture de sociabilité, une forme de vie à cultiver dans ses variations et ses éclats. Alors on nous pardonnera certains excès.

Bibliographie

ABRIC, Jean-Claude, 1994. *Pratiques sociales et représentations*, Paris, PUF.

AMOSSY, Ruth, 2010. *La Présentation de soi. Éthos et identité verbale*, Paris, PUF.

ARAGON, Louis, 1946. *La Diane française,* Paris, Pierre Seghers.

ASTIER, Ingrid, 2010. « Le suc de la vie », *in Le Goût du sucre : Plaisir et consommation,* dir. Marie-Sylvie Billaux, Paris, Autrement, « coll. Mutations ».

BACHELARD, Gaston, 1948 (éd. 2004). *La Terre et les rêveries du repos*, Paris, Librairie José Corti, coll. « Les Massicotés ».

BADINOU, Panayota, MÜHLETHALER, Jean-Claude, VAMVOURI, Maria, 2020. *Autour de la table. Manger, boire et* communiquer, Bangkok, BSN Press, coll. « A contrario Campus ».

Balzac, Honoré de, 1839. *Traité des excitants modernes*, Paris, Charpentier.

Barthes, Roland, 1975. « Lecture de Brillat-Savarin », *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin, Paris, Hermann.

Barthes, Roland, 1957. *Mythologies*, Paris, Seuil.

Baudelaire, Charles, 1851 (éd. 1997). *Du vin et du Haschisch comparés comme moyens de démultiplication de l'individualité*, Paris, Fayard/Mille et Une Nuits.

Bégout, Bruce, 2020. *Le Concept d'ambiance*, Paris, Seuil, coll. « L'ordre philosophique ».

Beyaert-Geslin, Anne, 2012. « Les formes de vie à l'épreuve d'une sémiotique des cultures », *Les formes de vie à l'épreuve d'une sémiotique des cultures*, *Actes sémiotiques*, n° 115, en ligne : http://epublications.unilim.fr/revues/as/721

Borrel, Marie, 2013. *Cuisiner Malin*, Paris, Leduc.

Bourdieu, Pierre, 1979. *La Distinction, critique sociale du jugement*. Paris, Les Éditions de Minuit.

Boutaud, Jean-Jacques, 2004. « Commensalité », *in* Alain Montandon (éd.), *Le Livre de l'hospitalité*, Paris, Bayard, p. 1711-1737.

Boutaud, Jean-Jacques, 2005. *Le Sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Paris, Jean-Paul Rocher.

Boutaud, Jean-Jacques (dir.), 2016. *Sensible et communication. Du cognitif au symbolique*, Londres, ISTE.

Boutaud, Jean-Jacques, 2019. « Repenser le cadre expérientiel du goût. Quand l'accord se crée entre forme du goût et forme de vie », *in* Jocelyne Pérard et Olivier Jacquet (dir.), *Vin et gastronomie. Regards croisés*, Dijon, EUD, p. 179-187.

Boutaud, Jean-Jacques, 2021. « Les formes résilientes de la convivialité en confinement », *Actes Sémiotiques*, n° 124, 2021, en ligne : https://www.unilim.fr/actes-semiotiques/6818.

Boutaud, Jean-Jacques et Dufour, Stéphane, 2012. « Le sacré en son terroir. De la communication des Maisons de Champagne », *in* Pascal Lardellier et Richard Delaye (dir.), *Entreprise et sacré. Regards transdisciplinaires*, Paris, Hermès Lavoisier, coll. « Forme et Sens », p. 377-391.

Boutaud, Jean-Jacques et Hugol-Gential, Clémentine, 2017. « Le vin à l'hôpital : un bar à vin en centre anti-cancer. Un dispositif innovant d'atelier thérapeutique », *in* Norbert Latruffe (dir.), *Vin, nutrition méditerranéenne et santé : une association vertueuse*, *Vin, nutrition méditerranéenne et santé : une association vertueuse*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, p. 125-138.

Boutaud, Jean-Jacques et Stengel, Kilien, 2020. « La petite cuisine des formes conviviales en confinement », *The Conversation*, The Conversation France [en ligne], 08 avril 2020, https://theconversation.com/la-petite-cuisine-des-formes-conviviales-en-confinement-135740

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme, 1826 (édition 2001). *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, coll. « Champs ».

Carof, Solenne, 2017. « Les représentations sociales du corps "gros" », *Anthropologie & Santé* [En ligne], n° 14.

Chevrier, Francis, 2011. *Notre gastronomie est une culture*, Paris, Bourin éditeur, p. 12.

Corbeau, Jean-Pierre, 1997. « Socialité, sociabilité… sauce toujours », *Cultures, Nourriture, Internationale de l'Imaginaire*, Nouvelle série, n° 7, Paris, Babel, Maison des cultures du monde, p. 69-81.

Corbeau, Jean-Pierre, 1997. « Bacchantes mutantes et nouveaux buveurs », *Cultures, Nourriture*, Internationale de l'Imaginaire, nouvelle série, n° 7, Maison des cultures du monde, Paris, Babel, p. 253-268.

Corbeau, Jean-Pierre (éd.), 2008. « Nourrir de plaisir, régression, transgression, transmission, régulation ? », *Les Cahiers de l'Ocha,* n° 13.

Corbeau, Jean-Pierre et Poulain, Jean-Pierre, 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.

Corbin, Alain, Courtine, Jean-Jacques, Vigarello, Georges, 2005. *Histoire du corps : De la Révolution à la Grande Guerre*, Paris, Seuil.

Csergo, Julia, 2004. *Entre faim légitime et frénésie de la table au XIX^e^ siècle : la constitution de la science alimentaire au siècle de la gastronomie*, en ligne www.lemangeur-ocha.com, publié le 16 septembre 2004.

Csergo, Julia, 2009. « Quand l'obésité des gourmands devient une maladie de civilisation. Le discours médical 1850-1930 », dir. Julia Csergo, *Trop gros ?* Paris, Autrement, coll. « Mutations », p. 14-29.

De Rosnay, Stella, De Rosnay, Joël, 1981. *La Malbouffe : Comment se nourrir pour mieux vivre,* Paris, Seuil.

Dorchain, Auguste, 1913. « Les Propos de table d'un poète », dir. Adolphe Brisson, *Le Livre d'Or de la Cuisine Françoise* [Française], Paris, *Les Annales Politiques et Littéraires*, Supplément au n° 1546 du 9 février 1913.

Dufour, Stéphane et Boutaud, Jean-Jacques, 2013. « Extension du domaine du sacré », *Figures du sacré*, Jean-Jacques Boutaud et Stéphane Dufour, Questions de Communication, n° 23, p. 7-30.

Dumas, Catherine, 2008. *Le Rapport d'Information du Sénat sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO*, n° 440.

Dupont, Florence, 1999. « Orgies romaines », *L'Art du bien-manger*, *Le Nouvel Observateur*, Hors-Série n° 38, p. 47.

Dupuy, Anne, 2008. « Le plaisir au service du réenchantement de l'alimentation ? », dir. Jean-Pierre Corbeau, *Nourrir de plaisir : Régression, transgression, transmission, régulation ?* Paris, *Les cahiers de l'OCHA*, n° 13, p. 90-100.

Elias, Norbert, *Die höfische Gesellschaft,* 1969 (trad. française 1974) 1985. *La Société de cour*, Paris, Flammarion.

Escalon, Hélène et Beck, François, 2013. « Les jeunes et l'alimentation. Des comportements sexués, évoluant avec l'âge et socialement marqués », Paris, *Agora Débats/Jeunesses*, 2013/1, n° 63, Presses de Science Po, p. 113-127.

Ferniot, Jean, 1993. *L'Europe à table*, Paris, Les Éditions du Mécène.

Fink, Béatrice, 1995. *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII^e Siècle*, textes réunis et commentés, Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne.

Fischler, Claude et Masson, Estelle, 2008. *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob.

Fischler, Claude, 1999. *Du vin,* Paris, Odile Jacob.

Flandrin, Jean-Louis et Montanari, Massimo, 1996. *Histoire de l'alimentation,* Paris, Fayard.

Floch, Jean-Marie, 1995. *Identités visuelles*, Paris, PUF.

Fontanille, Jacques, 2004. *Soma et séma. Figures du corps*, Paris, Maisonneuve et Larose.

Fontanille, Jacques, 2005. « Paysages, terroirs et vins », *Le Corps, le vin & les images*, dir. Martine Joly et Hubert Cahuzac, L'Harmattan, MEI, n° 23, p. 121-135.

Fontanille, Jacques, 2006. « Textes, objets, situations et formes de vie. Les niveaux de pertinence du plan de l'expression dans une sémiotique des cultures », *La Transversalité du sens*, dir. Juan Alonso Aldama, Denis Bertrand, Michel Costantini et Sylvain Dambrine, Presses Universitaires de Vincennes, p. 213-240, *en ligne : https://books.openedition.org/puv/5828*.

Fontanille, Jacques, 2011. « L'analyse du cours d'action : des pratiques et des corps », *Semen 32* [En ligne].

Fournier, Tristan, 2011. *Une sociologie de la décision alimentaire*, thèse de sociologie, Université de Toulouse.

Fumey, Gilles, 2011. *Les Radis d'Ouzbékistan. Tour du monde des habitudes alimentaires*, Paris, Françoise Bourin Éditeur.

Gagneux, Yves, 2020. *Le Glouton, le gourmand et le gastronome. Les plaisirs de la table de Balzac à Yourcenar*, Paris, Éditions Vendémiaire.

Galinon-Mélénec, Béatrice, 2015. « Épistémologie de la notion de trace », Béatrice Galinon-Mélénec, Fabien Lienard, Sami Zlitni (dir.), *L'Homme-Trace. Inscriptions corporelles et techniques*, Paris, CNRS Éditions.

Greimas, Algirdas-Julien, 1987. *De l'imperfection*, Périgueux, Pierre Fanlac.

Hippocrate, *Affections*, LXI.

Holley, André, 2010. « Les racines du goût sucré », *in* dir. Marie-Sylvie Billaux, *Le Goût du sucre. Plaisir et consommation*, Paris, Autrement, coll. « Mutations », p. 96.

INSERM (dir.), 2003. *Rapport : Alcool : Dommages sociaux, abus et dépendance*, Paris, Les éditions INSERM, XXII–, 536 p. – (Expertise collective). En ligne : https://www.ipubli.inserm.fr/handle/10608/154

Jeanneret, Yves, 2011. « Complexité de la notion de trace : de la traque au tracé », *in* Béatrice Galinon-Mélénec (dir.), *L'Homme trace. Perspectives anthropologiques des traces contemporaines*, tome 1, Paris, CNRS Éditions.

Joannes, Francis, 1996. « La fonction sociale du banquet dans les premières civilisations », *in* Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, p. 47-59.

Jodelet, Denise, 1994. *Les Représentations sociales*, Paris, PUF.

Jost, Philippe, 1998. *La Gourmandise*, Paris, le Pré aux Clercs.

Jouanna, Jacques, 1996. « Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne », *Revue des Études grecques*, tome 109, juillet-décembre 1996, p. 410-434.

Jullien, François, 2005. *Nourrir sa vie. À l'écart du bonheur*, Paris, Seuil.

Karila-Cohen, Karine et Quellier, Florent (dir.), 2012. *Le Corps du gourmand, d'Héraclès à Alexandre le Bienheureux*, Rennes/Tours, PUR/PUFR, coll. « Tables des hommes ».

Lagoutte, Jean, 2011. « Les aliments sains sont-ils réservés aux riches », *Cahiers de la gastronomie*, n° 9, Menu Fretin, p. 20.

Laplantine, François, 2005. *Le Social et le Sensible. Introduction à une anthropologie modale*, Paris, Téraèdre.

Lavrilloux, Mathilde, Masson, Estelle, 2018. « Le régime : une affaire de femme et non d'homme ? Influence des représentations sociales sur la description et la nomination des pratiques de contrôle alimentaire », *Les Cahiers internationaux de Psychologie sociale*, 2018/1-2, n° 117-118, p. 71-95.

Lecoutre, Matthieu, 2011. *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Rennes/Tours, PUR/PUFR, coll. « Tables des hommes ».

Lenotre, Georges, 1913. « L'appétit de nos aïeux », dir. Adolphe Brisson, *Le Livre d'Or de la Cuisine Françoise* [française], Paris, *Les Annales Politiques et Littéraires*, Supplément au n° 1546 du 9 février 1913, p. 28.

Lüscher, Christian, 2016. *The Emergence of a Circuit Model for Addiction*, *Annual Review of Neuroscience*, volume 39, p. 257-276.

Maffesoli, Michel, 1982. *L'Ombre de Dionysos. Contribution à une sociologie de l'orgie*, Paris, CNRS éditions.

Mantoux, Aymeric et Rubin, Emmanuel, 2011. *Le Livre noir de la gastronomie française*, Paris, Flammarion.

Marchand, Claire, 2014. *Le Médecin et l'alimentation, Principes de nutrition et recommandations alimentaires en France (1887-1940)*, thèse d'Histoire contemporaine, Tours, Université François Rabelais.

Marcoin, Francis, 2019. « La gourmandise, une passion des enfants ? », *Romantisme*, 2019/4, n° 186, p. 60-69.

Marquer, Bertrand, 2015. « Pratiques gastronomiques, pratiques journalistiques (1830-1865) », *Les journalistes : identités et modernités*, Actes du premier congrès Médias 19 (Paris, 8-12 juin 2015), dir. Guillaume Pinson et Marie-Ève Thérenty, *Médias 19,* en ligne : https://www.medias19.org/publications/

les-journalistes-identites-et-modernites/pratiques-gastronomiques-pratiques-journalistiques-1830-1865

Marquer, Bertrand, 2019. « Introduction », *Romantisme*, 2019/4, n° 186, p. 5-10.

Onfray, Michel, 1996 (éd. 2009). *Les Formes du temps. Théorie du Sauternes*, Paris, Le Livre de Poche, Biblio Essais, p. 84-85.

Orsenna, Erik, 2008. *L'Avenir de l'eau. Petit précis de mondialisation*, tome 2, Paris, Fayard.

Pitte Jean-Robert, 1991. *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard.

Pomana, Florence, 2008. *Les Plaisirs gourmands de la cuisine ayurvédique : 60 recettes bienfaisantes en harmonie avec la nature*, Paris, Minerva.

Poulain, Jean Pierre et Neirinck, Edmond, 1988. *Histoire de la cuisine et des cuisiniers,* Paris, L. T. Éditions J. Lanore.

Puisais, Jacques, 2008. « La place du plaisir dans l'éducation gustative », *Nourrir de plaisir : Régression, transgression, transmission, régulation ?* Paris, Les Cahiers de l'OCHA, n° 13, p. 88.

Quantin, Virginie, 2009. *La Bouffe de foire : étude de ses formes et les sociabilités qu'elle entraîne dans différentes villes*, thèse de sociologie, Tours, Université François-Rabelais.

Reckinger, Rachel, 2021. *Parler vin : entre normes et appropriations*, Tours, PUFR-PUR, coll. « Tables des Hommes », p. 273.

Revel, Jean-François, 1979. *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Jean-Jacques Pauvert.

Revel, Jean-François, 2001. « Physiologie du goût de Brillat-Savarin », *Présentation*, quatrième de couverture, Paris, Flammarion, coll. « Champs ».

Ricard, Daniel (dir), 2013. *Les Reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, coll. « Ceramac ».

Ricœur, Paul, 1990. *Soi-même comme un autre*, Paris, Seuil.

Rolland, Romain, 1930. *Colas Breugnon*, Paris, Albin Michel.

Rosier, Laurence et Maes, Renaud, 2016. « Food porn. Une approche socio-discursive de la sexualisation gastronomique. De la circulation à la transgression ? », en ligne : https://www.academia.edu/35854455

Saint-Pol (de), Thibaut, 2010. *Le Corps désirable : hommes et femmes face à leur poids,* Paris, Presses Universitaires de France.

Sartre, Jean-Paul, 1948. *L'Être et le Néant,* Paris, Gallimard.

Souheila, Amor *et al.*, 2018. « Polyphenol Extracts from Red Wine and Grapevine : Potential Effects on Cancers », Diseases, 6(4), 106.

Stengel, Kilien, 2014. *Hérédités alimentaires et identité gastronomique*, Paris, L'Harmattan, coll. « Questions alimentaires et gastronomiques ».

Stengel, Kilien, 2015. « Modèles du bons et concepts du bien manger », *Revue des sciences sociales*, n° 54 *« Voir/Savoir »*, Strasbourg, Université Marc Bloch, p. 168-173.

Stengel, Kilien, 2015. « La dégustation du vin : un acte expérientiel et identitaire entre théâtralisation et culturalisation », *Lexia – Rivista Internazionale di semiotica*,

n° 19, « Cibo e identità cultural », Turin, Aracne éditrice et Université de Turin, p. 81-94.

Stengel, Kilien, 2015. « Quand le bon ne rend pas insensible : du bon et de ses rapports avec le sensoriel, conceptuel, relationnel, expérientiel », *in* Jean-Jacques Boutaud (dir.), *Sensible et communication : du cognitif au symbolique*, London, Iste éditions, coll. « Sciences cognitives », p. 103-115.

Stengel, Kilien, 2016. *Bien manger ou Manger bon : discursivité et transmission,* Paris, L'Harmattan, coll. « Questions alimentaires et gastronomiques ».

Stengel, Kilien, 2018. *Philosophie et Alimentation : la conscience de bien manger*, Paris, Ovadia.

Stengel, Kilien, 2019. « Penser sa nourriture : sens, essence, valeurs et idéalisation » dir. Valentina Marinescu et Daniela Rovenţa-Frumuşani, *Santé et nutrition dans les médias actuels*, ArsDocendi, université de Bucarest, Roumanie, p. 19-31.

Stengel, Kilien, 2020. « Coupables de se nourrir », *Revue (Im)pertinences*, n° 10, Paris, Académie de l'éthique, http://www.academie-ethique.org/publications/pertinences.

Vetta, M., 1996. « La culture du symposion », *Histoire de l'alimentation* (Flandrin J.-L. et Montanari M.), Paris, Fayard, p. 167-182,

Vigarello, Georges, 2010. *Les Métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité*, Paris, Seuil.

Von Der Weid, Jean-Noël, 2014. *Orgies et bacchanales. Triomphe de l'excès*, Paris, Berg International.

Annexes

Glossaire

Les notions théoriques, notamment sémiotiques, sont définies selon l'approche communicationnelle valorisée ici.

Alter, altérité : constitue l'une des polarités identitaires de la construction du mangeur, dans la représentation de sa propre image. Sous la dimension de l'altérité, le mangeur procède par identification à des modèles et se projette dans le changement de son image.

Duel : constitue l'une des polarités identitaires de la construction du mangeur dans la dualité. Notamment lorsque la représentation de sa propre image se fait par opposition à des modèles ou rejet de changements physiques, corporels jugés préjudiciables. Par exemple, l'éthique « slow food » par opposition aux chaînes de fast-food ou l'image duelle que renvoie la prise de poids lorsqu'on entend suivre un régime.

Eidétique : du grec *eidos* (forme, image) en référence aux images ou réductions imageantes qui se détachent

mentalement dans notre vision, notre imaginaire du monde gastronomique. Notamment les images associées spontanément aux profils corporels du mangeur sous les différentes latitudes gastronomiques (bon vivant, gourmand, glouton, goinfre, etc.).

Esthésique : relatif aux sensations, à tous les niveaux de perception esthésique et synesthésique (polysensorielles) de la sensibilité gastronomique. Les aliments, la table, l'immersion dans un cadre de consommation, de partage convivial ou non, sont autant d'appels aux sensations.

Esthétique (adj et subst.) : relatif à tous les niveaux de mise en forme et de prise de forme du goût. Cela concerne les formes d'artification des aliments et des plats ; les formes étudiées des dispositifs de présentation, de service, de consommation ; les formes du discours pour séduire et toucher les consommateurs, etc.

Éthique : dans sa relation sensible à l'esthésie (sensations) et l'esthétique (figurations valorisantes du goût), l'éthique gastronomique cultive une conception de l'alimentaire dans ses principes, ses valeurs et ses pratiques.

Éthos : le terme prend ici un sens moins rhétorique (« la présentation de soi », Amossy, 2010) que dramaturgique et interactionniste, par intériorisation d'un principe organisateur des conduites sociales, manifesté ou figuré dans les pratiques en l'occurrence alimentaires (Corbeau et Poulain, 2002). C'est une manière de percevoir le monde, d'y agir et de s'y tenir en privilégiant un style ou une forme de vie.

Fiducie, fiduciaire : dans un contexte informatif ou persuasif, relation qui suppose et implique un régime de vérité (dire-vrai) ou de vraisemblance (paraître être vrai) et un régime de croyance (croire vrai). Le contrat fiduciaire est différemment investi entre un discours d'information à

prétention objective ou raisonnée (prévention ou prescription alimentaires) et un discours à dominante persuasive (promesse commerciale, séduction publicitaire). Avec la fiducie, le croire et le faire-croire agissent non seulement au niveau de la croyance, mais également au niveau de la confiance, sinon de la connivence.

Figuratif : sans se rabattre exclusivement sur le visuel, les « formes du visible » (Descola) ou la figuration, l'espace figuratif (Fontanille, 2006) de l'alimentaire recouvre les grands registres d'expression du goût et de l'alimentation, qu'ils soient matériels ou immatériels : les images sensorielles (saveurs, sensations liées aux objets, aux lieux, aux situations) ; les expressions textuelles ; les dispositifs de mise en scène (vitrine, table, restaurant, expositions, etc.), mais aussi l'espace de visibilité des situations d'échanges, de partage, de consommation, jusqu'aux formes sensibles et incarnées des pratiques et styles de vie alimentaires. Cet espace figuratif se déploie aussi de niveau micro (images sensorielles) en niveau méta (figures ascendantes et transcendantes du goût, Dufour et Boutaud, 2013), en passant par des niveaux méso (formes expressives des images et des discours en circulation médiatique, sociale, autour de l'alimentation) et macro (conversion des valeurs en figures sensibles, par exemple les formes socialement valorisées pour représenter la convivialité, le plaisir, le gourmand, etc.).

Figuration : à comprendre dans un sens à la fois anthropologique et interactionniste : à l'intérieur des pratiques alimentaires, entrer en scène socialement et jouer des rôles prescrits ou non ; à comprendre également sur un plan sémiotique (Boutaud, 2016), à travers un contexte figuratif élargi à : la préfiguration (anticiper les pratiques alimentaires) ; la configuration (état des lieux et des situations) ; la figuration elle-même (entrer en action, en scène) ; la reconfiguration

(produire textes et images dans le cours de l'expérience alimentaire ou après coup).

Hexis corporelle : nous reprenons les termes de Bourdieu : « tout se passe comme si les conditionnements sociaux attachés à une condition sociale tendaient à inscrire le rapport au monde social dans un rapport durable et généralisé au corps propre, une manière de tenir son corps, de le présenter aux autres, de le mouvoir, de lui faire une place, qui donne au corps sa physionomie sociale » (1979, p. 552).

Idem : constitue l'une des polarités identitaires de la construction du mangeur, par conformité à sa propre image, stabilité et permanence dans le temps. Sous la dimension de l'idem, adaptée de Ricœur (1990), le mangeur se complaît dans un style alimentaire immuable où, pour simplifier, rien ne dérode à la règle ou à la tradition. Sous le régime de l'idem, certains discours voient dans la France la patrie par excellence de la gastronomie, placée à jamais aux premiers rangs par son histoire et sa tradition. Une définition figée dans laquelle ne s'enferme pas le Repas Gastronomique des Français reconnu par l'UNESCO (2010), car s'il veille à la tradition (idem) il n'entend pas moins promouvoir sa transmission vivante (ipse), notamment aux jeunes générations.

Ipse, ipséité : constitue l'une des polarités identitaires dans la construction du mangeur et la représentation de sa propre image. Sous la dimension de l'ipséité, adaptée de Ricœur (1990), le mangeur remet toujours ses pratiques en jeu ou en question, pour rester fidèle à son éthique et ses principes. À l'échelle d'un pays, ce peut être la France qui pour s'ériger en grande nation gastronomique doit travailler en permanence son image d'excellence, se remettre toujours en cause, élever son niveau et tenir sa parole pour tenir son rang.

Pathique : relatif à l'affectivité, aux émotions, aux passions. Le rapport à l'alimentation s'exprime à travers de multiples

régimes passionnels, du dégoût à l'extase gastronomique, de la tempérance à l'envie démesurée.

Scène gastronomique *:* sans confusion avec la scène théâtrale, mais non sans lien, la scène gastronomique, au sens dramaturgique et social, donne à voir autour de la table et à travers les moments de vie du mangeur, une distribution des rôles, des places, des positions, du jeu social qui s'expose (voir « figuration »).

Sensible *:* l'emploi du terme renvoie au paradigme sensible développé en communication (Boutaud, 2016) comme espace à la jonction de l'esthésie (les sensations, le polysensoriel), l'esthétique (les formes et figurations valorisantes du goût) et l'éthique (cohérence entre principes, valeurs et pratiques).

Thymique *:* relatif aux valences passionnelles entre plaisir et déplaisir, euphorie et dysphorie, poussée extatique et déclin physique. L'excès alimentaire est pris dans cette tension.

Illustrations et morceaux choisis

Document : La Fontaine, 1685, « Le glouton. Conte tiré d'Athénée », *in* Philippe Jost, 1998, *La Gourmandise*, Paris, le Pré aux Clercs.

Document : Gilles Fumey, 2011, « Manger jusqu'à l'excès », *Les Radis d'Ouzbékistan. Tour du monde des habitudes alimentaires*, Paris, Françoise Bourin Éditeur.

Document : Honoré de Balzac, « Physiologie gastronomique », *La Silhouette*, album lithographique, beaux-arts, dessins, moeurs, théâtres, caricatures, 3e volume, 24 juin 1830, p. 55 (Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France).

Document : 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.

« Illustration d'un gourmand "Le rouge" », Bertall, 1878, *La Vigne, voyage autour des vins de France. Étude physiologique,*

anecdotique, humoristique et même scientifique, Paris, E. Plon & Cie, p. 27.

Document : Jean-Pierre Corbeau, 2008, « Nourrir de plaisir, se nourrir de plaisir : de la recommandation à la condamnation », *Nourrir de plaisir. Régression, transgression, transmission, régulation ?* sous la direction de Jean-Pierre Corbeau, Paris, Les Cahiers de l'OCHA, p.154-161 (extrait p. 157-159).

Illustration : Nadar, 1850, Honoré de Balzac, « caricature, en pied, la main posée sur une table », dessin, https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b103155135/f1.item#

Illustration : « De la mesure », Bertall, *La Vigne, voyage autour des vins de France. Étude physiologique, anecdotique, humoristique et même scientifique*, Paris, E. Plon & Cie, 1878, p. 33.

Document : Charles Baudelaire, 1851 (éd. 1997), *Les Paradis artificiels. Du vin et du haschisch comparés comme moyens de démultiplication de l'individualité*, ch. VI, Paris, Fayard/Mille et Une Nuits.

Document : Michel Onfray, 1995, *La Raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris, Éditions Grasset et Fasquelle.

Imprimé en France pour les Éditions Le Manuscrit

Mars 2022

Jean-Jacques Boutaud et Kilien Stengel

Passions dévorantes

De la gastronomie et de l'excès

Passions dévorantes invite à suivre la ligne de faille entre la quête de sensations gourmandes, repoussant toujours ses limites, et la perte de contrôle, dans le désordre alimentaire et l'abandon de soi. Sous les différentes figures de l'outrance incarnées, souvent dans la caricature, par le gourmand, le glouton ou le goinfre, l'imaginaire gastronomique peut se prévaloir encore d'une culture de la table et du goût, du bon et de la bonne chère. Passion du risque, l'excès compose avec la démesure, dépasse les bornes, mais se veut aussi dépassement de soi dans un rapport limite ou débordant aux attraits alimentaires. Une frontière toujours difficile à tracer, à mesure que la fréquence et l'intensité augmentent, de la gourmandise à la gloutonnerie, de la passion du vin au besoin d'alcool.

Jean-Jacques Boutaud est professeur émérite en Sciences de l'information et de la communication à l'Université de Bourgogne (équipe CIMEOS). Il préside le réseau national AGAP (Alimentation, Gastronomie et Analyse des Pratiques communicationnelles).

Kilien Stengel est docteur en Sciences de l'information et de la communication, enseignant chargé de mission à l'Université de Tours (IEHCA), qualifié maître de conférences. Il est également chercheur associé aux Universités de Tours (PRIM) et Bourgogne (CIMEOS).

19,90 €

ISBN 978-2-304-05289-3

9 782304 052893

Éditions
Le Manuscrit Savoirs
ADDICTIONS