

Fiche de lecture :

Plaisirs de la table en littérature

La CASDEN vous propose autour de la thématique des plaisirs de la table en littérature, une sélection d'ouvrages de la littérature française téléchargeables gratuitement, assortis de leur fiche de lecture.

Un dossier proposé par :



Corpus : 19 ouvrages

Anonyme	Le Roman de Renart	1174 à 1250
Balzac (de)	La Peau de chagrin	1830
Flaubert	Madame Bovary	1856
	L'Education sentimentale	1869
	Salammbô	1862
Gautier	Le capitaine Fracasse	1863
Hugo	Ruy Blas	1838
Huysmans	A Rebours	1884
La Bruyère	Les Caractères	1688
Maupassant	Bel-Ami	1885
	Boule de Suif	1880
Proust	Du côté de chez Swann	1913
Rabelais	Pantagruel	1534
Rostand	Cyrano de Bergerac	1898
Vallès	L'Enfant	1878-1879
Zola	Au Bonheur des dames	1883
	Germinal	1885
	L'assommoir	1877
	Nana	1880

1. Texte de présentation

Ce dossier, consacré aux plaisirs de la table dans la littérature, se limite à l'étude des scènes de repas et n'aborde pas la représentation de la nourriture de façon générale, car ce sujet est trop bien vaste. En effet, chez beaucoup d'écrivains, le champ alimentaire déborde des scènes de repas, par une utilisation très large de métaphores alimentaires.

1.1 Histoire des plaisirs de la table jusqu'au XIX^e

Pour qu'il y ait plaisirs de la table, il faut qu'il y ait *commensalité* (Voir [Clin d'œil N°1](#)), c'est-à-dire convivialité autour du repas. Le plaisir de manger se découvre en partageant un repas en famille, entre amis ou entre convives choisis. Les modalités de la prise des repas en commun ont évolué à travers les âges.

1.1.1. Dans la préhistoire

Aussi loin que nous remontons dans le temps, nous trouvons des traces de repas pris en commun. Les études préhistoriques montrent que l'homme vit alors exclusivement d'aliments crus qu'il se procure grâce à la cueillette, la chasse ou la pêche. Ces activités, qui sont pratiquées en commun, sont à la base de l'organisation sociale.

Par la suite, il y a à peu-près deux millions et demi d'années, la découverte du feu permet à l'homme de passer d'une nourriture crue à une nourriture cuite. Les parois de la grotte, où a été découvert l'homme de Tautavel, contiennent des scènes de repas pris autour du feu. Ainsi, le repas apparaît-il déjà comme un acte social. D'autre part, la découverte du feu marque l'invention de la cuisine proprement dite : découverte des différents modes de cuisson et fabrication d'outils adaptés.

Puis, dix mille ans avant notre ère, naît l'agriculture. Celle-ci conduit nécessairement à la sédentarisation des populations. Les repas font l'objet d'un travail collectif pour leur préparation et leur consommation, ce qui assure une plus grande cohésion sociale, avec l'établissement de règles que chacun doit respecter. Des villes commencent à se développer. C'est au cours du néolithique, vers 3300 avant notre ère, qu'apparaissent les premiers signes de l'écriture cunéiforme, à Sumer, en Mésopotamie. L'art culinaire se diversifie grâce à la fabrication de la poterie.

1.1.2 Dans l'Antiquité

Dans la documentation iconographique et textuelle sur la civilisation mésopotamienne, on trouve peu de traces des repas ordinaires dont la fonction est simplement de se restaurer. Ce sont surtout des repas festifs, repas associés aux divertissements royaux ou aux rituels funéraires qui sont représentés. Ceux-ci ont une portée économique (redistribution des richesses entre les participants), idéologique (mise en scène de l'élite) ou politique (importantes décisions prises, contacts diplomatiques, célébration de victoires, etc.). Ils se caractérisent par un goût pour le luxe, une vaisselle précieuse et parfois des divertissements. Le roi n'est pas mêlé aux convives et semble manger seul à sa table. Les relations entre les participants sont codifiées. Y participent des hommes seuls, des personnes des deux sexes,

ou plus rarement uniquement des femmes. C'est, vers le VII^e avant notre ère, qu'apparaît la plus ancienne représentation du repas couché. Elle figure sur un bas-relief, dit « le banquet sous la treille », représentant le roi assyrien Assurbanipal (ou Sardanapale) et son épouse célébrant la victoire sur leur ennemi le roi élamite.

Chez les Egyptiens, on trouve des repas festifs organisés pour honorer les dieux, pour célébrer de grands événements (naissances, mariages, certains rites religieux, etc.) ou tout simplement pour le plaisir de recevoir. Dans les banquets (Voir [Clin d'œil N°2](#)), les convives sont installés par deux ou trois sur des coussins posés à même le sol ou sur des tabourets garnis de coussins, autour de guéridons où sont déposés les plats. Ils prennent la nourriture avec les doigts. Plusieurs fois, au cours du repas, des servantes présentent une cuvette et un vase afin qu'ils se rincent les doigts. Le repas est rythmé par la musique (harpe, flûte, tambourin, etc.), les chants et la danse. Chez les pharaons et les riches, les banquets sont l'occasion non seulement de faire une offrande divine, mais surtout un moment de fête gastronomique. Alors que le reste de la population est quasiment végétarienne, les riches peuvent alors s'offrir des viandes (surtout le bœuf), des volailles et des poissons, arrosés de bière, de vins et de liqueurs.

Chez les Grecs, il existe trois types de repas privés : l'*akratismos*, légère collation, le matin ; l'*ariston*, déjeuner sommaire, à midi ; le *deipnon*, principal repas, le soir. Pour honorer les dieux, pour marquer une union entre les individus ou bien pour célébrer de grands événements religieux ou autres, les Grecs organisent de grands repas festifs où le *deipnon* est suivi d'une autre partie, le *symposium*, qui se déroule uniquement entre hommes et qui sert à célébrer Dionysos, le dieu du vin et des excès. Ce sont ces repas festifs en deux parties que l'on a l'habitude d'appeler « banquets ». Les banquets sont toujours l'occasion d'un sacrifice. En effet, on ne mange pas de viandes d'animaux domestiques qui ne soit sacrifiée rituellement par le *mageiros*, personne à la fois prêtre et boucher. Celui qui offre affiche beaucoup de luxe dans le décor, propose un nombre incroyable de plats différents et veille à maintenir l'effet de surprise auprès de ses invités. A cette époque, les convives mangent allongés à deux sur des lits et les mets sont disposés sur de grandes tables montées sur des tréteaux. Le service à table n'existe pas encore. Dans l'ordonnement et le déroulement du repas, le rang de chacun est pris en compte. C'est durant le *symposium* que des spectacles (danse, jonglerie, acrobatie, mime, théâtre, etc.) ont lieu au centre de la pièce où se tient le repas. Hormis les hétaires (courtisanes ou prostituées), les femmes ne sont pas admises dans le banquet. C'est cette forme du banquet qui va se perpétuer à travers les siècles.

De la civilisation étrusque, qui domine une grande partie de la Péninsule italienne entre le XI^e et le I^e siècle avant notre ère, ne restent que des traces sur les objets funéraires retrouvés. On y découvre des représentations de banquets de la vie quotidienne et des banquets funéraires. Lors du banquet, divisé en deux parties comme en Grèce, les convives sont allongés, à la mode grecque, sur des lits de repos recouverts d'étoffes brodées. Mais, contrairement aux Grecs, les femmes y sont présentes, à l'égal des hommes. En effet, cette civilisation accorde à la femme un statut important : elle est mère de famille, maîtresse de maison, mais aussi compagne de vie, rôle que l'on ne retrouve jamais dans le monde gréco-romain.

Chez les Romains, il existe trois types de repas privés : le *jentaculum*, petit déjeuner très sobre, le matin ; le *prandium*, repas frugal, vers midi ; la *cena*, à la tombée de la nuit, servi dans le *triclinum*, avec ses trois services : hors-d'œuvre (*gustatio*), premier plat (*prima mensa*) et desserts (*secunda mensa*). Après le *prima mensa*, une offrande est faite aux dieux

Lares qui protègent la famille. Chez les plus riches, la *cena* peut durer plus de trois heures et comporte des mets gras. Après les grandes conquêtes de l'Empire Romain, les Romains s'approprient la culture hellénistique de la table et l'adaptent à leurs propres besoins sociaux, culturels et politiques. Pour les riches citoyens, le banquet (le *convivium*) est alors un indicateur de la condition sociale, un modèle et un refuge des valeurs aristocratiques. L'art de la table devient un art complexe et délicat, dont l'échec signifie la rupture de la sociabilité. Dans l'espace où a lieu le *convivium*, la table centrale fait face à la porte d'où arrivent les invités et les plats grandioses. L'espace devant la porte est l'aire du spectacle. Durant les I^o et II^o siècles de notre ère, de somptueux banquets sont donnés par les empereurs et les grandes familles patriciennes, qui n'hésitent pas à se ruiner pour festoyer. Ils incarnent toute l'abondance et la démesure des plaisirs de la table romaine. Mais, alors que chez les Grecs, le vin, considéré comme une drogue sacrée, est servi après le repas, chez les Romains, mets et vins sont servis ensemble.

A la même époque, Les *Évangiles*, textes fondateurs du christianisme, sont pleins de récits de banquets, des noces de *Canaa* à la *Cène*. Il s'agit du banquet de type divin, qui s'oppose au banquet terrestre, se place sur le plan spirituel et offre une image idéalisée, celle des élus.

Ainsi, traditions païennes et traditions chrétiennes font-elles du banquet le centre de leur culte. Celui-ci est un moment fort de convivialité scellant une cohésion sociale qui se veut fraternelle ou bien confortant la hiérarchie sociale.

1.1.3 Pendant le Moyen-Age

Au Moyen Age, on compte deux repas par jour : le déjeuner (entre 10 et 11 heures du matin) et le repas du soir (entre 16 et 19 heures, selon les classes sociales). Le petit-déjeuner est réservé aux enfants, aux malades et aux travailleurs. Mais, à cette époque, l'homme est à la recherche constante de ressources alimentaires, car il est souvent confronté à la faim à cause des catastrophes naturelles, des guerres ou bien simplement de l'alternance des saisons. C'est pourquoi, dès qu'il le peut, il s'adonne aux joies du banquet : fêtes agricoles, naissances, mariages, etc. Ainsi, face au repas quotidien pour se nourrir, le banquet, repas d'apparat et de partage, prend-il une valeur positive et euphorique. Chez les nobles, on distingue plusieurs types de banquets dont le banquet médiéval profane et le banquet médiéval chrétien.

Le banquet médiéval profane est utilisé pour de délicates négociations et pour sceller un pacte. Il est un véritable instrument diplomatique au service de la paix. On parle de *convivia* qui peuvent durer plusieurs jours. Le banquet témoigne de tout un rituel laïc du repas partagé. Les nobles font étalage de leur puissance : abondance de nourriture, vaisselle luxueuse et nombreux convives, mais aussi de leur générosité avec la pratique du don et du contre-don (Voir [Le Saviez-vous ? N°1](#)). Les repas en position allongée sont abandonnés au profit de la position assise autour de tables montées sur des tréteaux, installées en U et recouvertes de nappes blanches que les convives utilisent pour s'essuyer. La table centrale, réservée à l'hôte et à ses invités de marque, est placée face à l'entrée et les convives sont assis d'un seul côté sur un banc, selon leur rang social, du plus élevé au moins élevé, à partir de cette table. Le banquet se compose de plusieurs services successifs : l'ouvre-bouche (salades ou fruits frais), les brouets ou potages, le rôti (viandes rôties accompagnées de sauces), la desserte (gâteaux, tartes ou flans), l'issue de table (fromages et gâteaux légers accompagnés d'hypocras) et le boute-hors (douceurs et épices pris dans une autre pièce).

Lorsque les mets sont mis sur les tables, les invités se servent avec les doigts et disposent leur part sur un tranchoir (Voir [Le Saviez-vous ? N°2](#)). Comme il est possible de devoir partager son tranchoir, voire son verre, des règles d'hygiène et de courtoisie sont imposées. Le service est organisé par le maître d'hôtel, accompagné d'un panetier (chargé de préparer les tranchoirs et d'apporter le sel), d'un échanson (chargé du service du vin), d'un fruitier (chargé de servir les fruits secs) et d'un écuyer (chargé de couper le pain et de servir la viande). Alors qu'au début du Moyen Age, les arts du spectacle (musique, acrobaties, jongleries, mime, danse, poésie, etc.) accompagnent le repas, au XV^e, ils s'en dissocient et se constituent en unités distinctes (intermèdes) offertes entre chaque service. Lors des banquets, l'alcool est consommé de façon immodérée, suite au développement important de la viticulture à cette époque. Le banquet médiéval peut aussi servir à la contestation temporaire du pouvoir, par une inversion carnavalesque. Dans ce type de banquet, le mangeur s'approprie le monde dans une oralité débridée où déferlent les pulsions habituellement sévèrement contrôlée : le désir, l'appétit et l'agressivité.

Pour les clercs, le banquet médiéval profane favorise toutes sortes de débordements (goinfrie, ivrognerie, plaisirs de la chair) et s'oppose à l'harmonie et aux valeurs du banquet divin. C'est pourquoi, ils le stigmatisent et prônent le banquet médiéval chrétien, fondé sur la tempérance, l'humilité, la simplicité et la charité. Ils moralisent les pratiques conviviales et définissent un modèle du mangeur chrétien avec bénédiction, actions de grâce, jeûne le vendredi et pendant le Carême. Le poisson, supposé ne pas exciter les appétits charnels, devient la nourriture des jours maigres. Associé aux périodes de pénitence, il est imposé au moins pendant le tiers de l'année. Charlemagne et Saint-Louis sont des exemples du mangeur chrétien exemplaire.

A la fin du Moyen Age, le banquet apparaît donc comme un festin pourvoyeur de nourritures terrestres et célestes. Il repose sur deux pôles antagonistes mais complémentaires, constitués par le plaisir du corps et l'élan de l'esprit. C'est cette dualité qui va se conserver dans le banquet à travers les siècles.

1.1.4 Du XVI^e au XVIII^e

A la Renaissance, chez les nobles, sont donnés de nombreux repas mondains, véritables spectacles où chacun s'affiche afin d'être reconnu pour son rang. Le repas princier est mis en scène et observé par les spectateurs-convives, afin de montrer la puissance de l'Etat. Vers 1530, les bonnes manières font leur apparition, suite à la publication de l'ouvrage *Civilitas morum puerilium* (*Manuel de civilité puérile*) d'Erasmus de Rotterdam, destiné à éduquer les enfants. A cette époque, sous l'influence de Catherine de Médicis (1519-1589), les tendances culinaires viennent d'Italie (gelées, pâtisseries, massepains, pain d'épices, nougat, etc.). La faïence fine, la verrerie et la fourchette à deux dents (Voir [Clin d'oeil N°3](#)) font leur apparition, mais on mange toujours avec les doigts. La table a maintenant des pieds fixes et les bancs sont remplacés par des sièges individuels. L'ordre du service est fixé : fruits, bouillies, rôts et grillades, puis desserts. La découverte du Nouveau Monde apporte tomates, maïs, chocolat, dinde, piments, haricots et pomme de terre. Alors qu'au XV^e l'abondance caractérise le banquet, au XVI^e ce sont le raffinement et la rareté.

Au XVII^e, chez les nobles, les repas sont de plus en plus sophistiqués : buffets fastueux, richement décorés et très structurés, apparition de nouveaux mets exotiques (café, thé, etc.), de ragoûts et de sauces plus élaborées. C'est l'apogée du banquet en tant que forme artistique (Cf. les banquets de Louis XIV à Versailles). Les bonnes manières à table sont

reconnues et respectées. Les couverts sont individuels : assiette, verre, serviette et fourchette à trois dents. Les mets sont disposés de façon symétrique sur les tables, recouvertes de nappes blanches. Les valets ne participent pas au service de la table, mais changent les assiettes sales. Seuls les gentilshommes ont le droit de servir la table royale. Tous les convives n'ont pas accès aux mêmes mets. C'est la préséance qui permet de déterminer qui a droit à quoi et c'est le travail des maîtres d'hôtel d'y veiller. Grâce à Versailles, ce type de service, appelé *service à la française*, devient un standard du savoir-recevoir à travers l'Europe. C'est à cette époque qu'apparaissent les premières salles à manger dans les hôtels particuliers de la noblesse avec le mobilier adapté et que le peuple découvre les premiers cafés (déjà 900 à Paris).

Au XVIII^e, alors que la famine sévit toujours dans le peuple, les mets deviennent un marqueur social très utilisé par l'aristocratie. Après 1770, l'amélioration des conditions de vie, la révolution industrielle, les événements politiques et la montée de la bourgeoisie bouleversent les représentations du repas et ouvrent la voie à une conception plus moderne de l'alimentation, avec la création des corporations des métiers de bouche (bouchers, tripiers et traiteurs) et l'apparition des premiers restaurants (Voir [Clin d'œil N°4](#)). La Révolution de 1789 marque un tournant important pour la gastronomie française. En effet, suite à l'exil des aristocrates, de grands cuisiniers, se trouvant au chômage, décident d'ouvrir leurs propres restaurants, principalement à Paris et surtout au Palais Royal, quartier à la mode (*Les Frères Provençaux, Le Café Anglais, La Taverne de Londres*, etc.). Paris devient alors la capitale gastronomique de l'Europe. Le service à la française étant peu adapté à la facturation des plats, les restaurateurs adoptent *le service à la russe* qui permet de servir les plats les uns après les autres.

1.1.5 Au XIX^e

Au XIX^e, l'élite sociale se compose de la haute bourgeoisie (banquiers, etc.) et de la nouvelle bourgeoisie (industriels, etc.). La première continue de recevoir chez elle et véhicule les manières qu'elle avait déjà sous l'Ancien Régime. Dans les banquets qu'elle donne, tout comme dans le banquet traditionnel, il est toujours question pour l'hôte d'étaler sa richesse et pour les convives de briller intellectuellement. Quant à la seconde, ses revenus lui permettent l'accès aux mets de luxe du siècle précédent, mais elle ignore le savoir-vivre et les bonnes manières de la table. N'osant pas encore afficher un train de vie trop luxueux chez elle, mais voulant se montrer et prouver que son capital lui permet d'avoir des goûts de luxe, elle mange au restaurant et fréquente les meilleures tables de Paris. C'est grâce à elle que les restaurants tournent. Tout au long du XIX^e, elle cherche à imposer ses habitudes pour légitimer et renforcer sa nouvelle position. Parmi les valeurs qu'elle promeut, certaines ont un lien direct avec les représentations du repas. Son goût pour ce qu'il y a de meilleur et le développement des marchés et des restaurants conduisent à une nouvelle révolution gastronomique. Contrairement à la haute bourgeoisie, elle ne recherche pas de capital culturel : les discussions intellectuelles laissent la place à l'orgie et à la nourriture charnelle. Cependant, la prise des repas reste soumise à un code pulsionnel, qui se caractérise par la division entre le haut et le bas, l'intérieur et l'extérieur, le privé et le public, la contention et le laisser-aller.

Cependant, jusqu'au milieu du XIX^e, se nourrir reste une hantise quotidienne pour la majorité des gens. C'est pourquoi, le plaisir de manger, quand il est possible, rime avec abondance de nourriture et banquets interminables. C'est l'amélioration de la production

agricole, la découverte de l'appertisation (Voir [Le Saviez-vous ? N°3](#)) et la naissance de l'industrie agro-alimentaire (apparition de la margarine) qui permettent d'enrayer les grandes famines. Beaucoup plus de produits (locaux, d'Outre-mer et exotiques) arrivent sur les marchés grâce à l'amélioration des transports (aménagement des routes et utilisation des voies d'eau) et la réfection des Halles de Paris (construction d'un réseau ferroviaire en sous-sol pour un arrivage direct des denrées). A partir de 1860, les restaurants sont accessibles aux revenus modestes.

1.2 Le discours social sur la nourriture jusqu'au XIX°

Il s'agit ici de se référer au discours social sur la nourriture, qu'il soit chrétien (écrit par les clercs) ou laïc (livres pour enfants ou guides).

1.2.1 Avant le XIX°

Le traité culinaire le plus ancien est un livre de cuisine mésopotamien qui nous est parvenu sur trois tablettes cunéiformes datant du II° millénaire avant notre ère (vers 1700). Jusqu'au Haut Moyen Age, la cuisine est assez mal connue. C'est, à partir du XIII°, qu'elle se fait connaître grâce aux écrits des chroniqueurs, aux livres de médecine, aux guides des bonnes manières et aux livres de cuisine. Il existe deux recueils célèbres datant de cette époque : le *Mesnagier de Paris* (1392-1394), ouvrage d'économie domestique et culinaire, écrit par un bourgeois parisien, pour sa jeune épouse ; le *Viandier* (1375), livre de recettes du grand chef Guillaume Tiruel, connu sous le nom de Taillevent, premier queux de Charles V. A partir du XVI°, les livres de cuisine se multiplient grâce à l'invention de l'imprimerie. Au XVII° et au XVIII°, la littérature gastronomique se développe considérablement.

1.2.2 Au XIX°

Au XIX°, l'art culinaire jouit d'une importante popularité, surtout dans la deuxième moitié du siècle. Le discours gastronomique se développe sous trois formes principales : le discours normatif des manuels de bonnes manières et de savoir-vivre et des traités d'hygiène alimentaires s'adressant à tous ceux qui ne connaissent pas la norme sociale (enfants, paysans, ouvriers et petits bourgeois peu éduqués) ; les livres de cuisine et les écrits gastronomiques (guides, publicités pour restaurants, etc.) réservés aux lecteurs possédant déjà la norme.

Comme la bourgeoisie ne connaît pas le code des bonnes manières, paraissent des manuels, écrits dans le but de l'aider et de l'éduquer, comme *L'Almanach des gourmands* (1803-1812) et *Le Manuel des amphitryons* (1808) de Grimod de la Reynière ou la *Physiologie du goût* (1825) de Brillat-Savarin qui devient le chantre d'un nouvel hédonisme et qui définit la gastronomie (Voir [Clin d'œil N°5](#)). Sont aussi publiés de nombreux ouvrages écrits pour les jeunes ménagères ayant reçu une éducation afin d'être de bonnes maîtresses de maison. C'est à cette époque que se sont installées les traditions sur les plats typiques transmis de mères en filles. Les manuels d'économie domestique portent non seulement sur l'utilisation des aliments et les repas, mais aussi sur la bonne gestion domestique, sur l'utilisation judicieuse des ressources, sur la santé, sur les rôles sexuels, sur la dépense et les aliments adaptés au milieu social de chacun. Afin de maintenir la cohésion de la société, avec une

nette division entre la bourgeoisie triomphante et les classes ouvrières, ces manuels visent à créer une norme du repas à la fois relationnelle, pulsionnelle, économique et identitaire. Le repas familial est alors fortement idéologisé, car il valide le mode de vie bourgeois. Le banquet est présenté en général sous une forme euphorique et peut aller jusqu'à la ripaille. En effet, manuels de savoir-vivre proposent une norme pulsionnelle fondée sur un équilibre délicat entre le laisser-aller gaulois (permissivité accordée uniquement aux hommes des classes aisées) et la puritaine retenue bourgeoise. Discours alimentaire et discours sexuel y sont étroitement liés. Lorsque le repas est présenté sous une forme négative, c'est pour donner une leçon de morale (alcooliques, goinfres, etc.) et renforcer la norme sociale. Après 1870, au moment de l'imposition de l'instruction obligatoire, les cours d'économie sociale sont introduits dans le cursus scolaire des filles.

De leur côté, les grands chefs cuisiniers, comme Carême, Audot, Archambault, Dubois et Bernard, Vuillermot ou Favre, rédigent des traités de cuisine qui posent les bases de la cuisine moderne. En dehors de leur œuvre romanesque, certains écrivains s'intéressent aussi à la nourriture et à l'art gastronomique. Balzac publie une *Physiologie gastronomique* (1830), disserte sur le café dans son *Traité des excitants modernes* (1835) et publie un recueil de textes gourmands, *La gastronomie française ou l'art de bien vivre* (1838). Alexandre Dumas, l'un des plus fins gourmets de son siècle, publie, en 1872, son *Grand Dictionnaire de cuisine* où il entremêle recettes, souvenirs personnels et anecdotes. Talleyrand convainc les notables du monde entier de la supériorité gastronomique de la France.

Enfin, les écrits gastronomiques détaillent, sur un ton plaisant, les plaisirs raffinés de la bonne chère et prescrivent l'étiquette et les dernières modes alimentaires. Les guides des restaurants et les répertoires d'adresses gourmandes mentionnent les différentes spécialités, les prix pratiqués par les restaurants, favorisent la compétition entre les restaurants et permettent aux Parisiens de connaître les restaurants à la mode ou aux étrangers de savoir où bien manger. Alexandre Dumas est le créateur du premier journal gastronomique : *Le Gourmet* qui paraît à partir de 1831. En 1900, c'est la création du premier Guide Michelin.

1.3 Les scènes de repas dans la littérature

Que ce soit dans la poésie, au théâtre, dans les contes, les fables ou le roman, la littérature a marqué, selon les époques, plus ou moins d'intérêt, pour la nourriture et les scènes de repas.

1.3.1 Avant le XIX^e

L'univers culinaire et le théâtre coexistent depuis l'Antiquité (Voir [Le Saviez-vous ? N°4](#)). Dans le théâtre grec antique, contrairement à la tragédie, qui, à cause de la règle de bienséance, ne peut que relater les repas, la comédie utilise, sur scène, les aliments et les boissons, la préparation de la nourriture, les ustensiles de cuisine, l'acte de manger et de boire ou bien les repas festifs pour pouvoir commenter et critiquer, de façon prudente, des événements sociaux ou politiques. La comédie romaine offre un intérêt encore plus grand à la représentation de la nourriture. Il en est de même dans le théâtre élisabéthain : chez Shakespeare, les personnages boivent et mangent sur scène (*Hamlet*, *Macbeth*, *Henry V*) et

les scènes de banquets sont très fréquentes. En Italie, dans la Commedia d'ell Arte, la nourriture occupe une place importante. Les serviteurs, les Zanni, ont tout le temps faim. En France, à l'époque classique, on pense qu'aucune expression artistique ne doit montrer l'existence des fonctions quotidiennes, considérées comme obscènes, aussi la tragédie exclut le boire et le manger de la scène, ou alors y fait seulement allusion (Cf. *Britannicus* et *Esther* de Racine). En revanche, les pièces de Molière sont très riches en références culinaires pour caractériser les personnages et produire un effet comique. Par exemple, dans *L'Avare*, Harpagon, à cause de sa radinerie, a une relation problématique avec la nourriture. Dans *Le Bourgeois gentilhomme*, le festin monté sur scène constitue un commentaire sur les rapports entre les classes sociales. Dans *Don Juan*, trouver à manger est une préoccupation essentielle pour Sganarelle.

Par contre, l'univers culinaire n'a pas toujours été en harmonie avec la prose. Au Moyen Age, la littérature romanesque (Cf. *Le Roman de Renart*) se caractérise par une profusion du vocabulaire alimentaire, car les gens sont obsessionnellement en quête de nourriture (époque des grandes famines). D'autre part, la nourriture a toujours été au cœur de la littérature merveilleuse, que ce soit dans les romans de chevalerie (*Les cycles du Roi Arthur*, *Tristan et Yseult*, etc.) ou dans les contes. Au XVI^e, avec l'humanisme, on assiste à un engouement pour la nourriture, la boisson et aussi la sensualité dans les textes littéraires, dont le parfait exemple est chez Rabelais avec les aventures de ses géants Gargantua et Pantagruel. On y retrouve le banquet carnavalesque, ripaille joyeuse, gloutonne et effrénée. Mais, au XVII^e, la littérature dite classique ne s'intéresse pas au boire et au manger, notions bien trop matérielles. Elle nourrit l'esprit, alors que la nourriture nourrit le corps. Une scission se fait alors : l'esprit s'accorde avec l'écrit, le boire et le manger avec l'oralité. Lorsque le repas est mentionné, il l'est pour des raisons le plus souvent narratives, comme, par exemple, pour exprimer la chronologie dans le récit (« avant le déjeuner », « après le dîner », etc.). Mais, la nourriture est toujours présente dans les contes (comme ceux de Perrault), où elle est souvent utilisée comme élément magique. Au XVIII^e, le roman libertin (Fromentin, Laclos, Casanova, Sade, Crébillon fils, etc.) n'hésite pas à mettre en scène le boire et le manger. C'est avec lui que les plaisirs de la table font leur entrée en force dans la littérature. Le plus souvent, le repas est une doublure honnête de la scène d'amour. En effet, il est moins risqué, pour ne pas être victime de la censure, de remplacer une scène d'amour par une scène de repas, tout aussi évocatrice. Cela est pratiquement devenu une convention dans ce type de littérature : le repas sert de prélude à l'acte sexuel.

Sans que cela soit forcément un motif récurrent dans leurs œuvres, les poètes écrivent aussi des poésies consacrées aux plaisirs de la table, surtout aux vins et aux nectars. D'autre part, dans ses *Fables*, La Fontaine met la nourriture à l'honneur (Cf. *Le Glouton*).

1.3.2 Au XIX^e

Dans la première moitié du XIX^e, les plaisirs de la table ne sont que très lentement représentés dans la littérature. En effet, pour un certain romantisme du début du siècle, la nourriture, au même titre que les réalités physiologiques, est occultée. Des écrivains comme Stendhal y sont encore hermétiques. Chez d'autres, les scènes de repas sont utilisées à des moments stratégiques du parcours du héros, pour métonymiser sa situation. Ils sont des moteurs du récit, mais ne font pas sens en eux-mêmes. C'est Balzac qui, le premier, a compris l'intérêt pour un romancier, de faire entrer les plaisirs de la table dans la littérature. Mais, s'il nous fait découvrir la France de son époque à table, les scènes de repas ne sont pas

là pour problématiser tel ou tel enjeu, mais sont le fait d'un réalisme historiquement ancré et en phase avec le discours de son époque. Le plus souvent, elles sont décrites brièvement. Lorsqu'elles le sont longuement, Balzac s'intéresse plus aux conversions qu'aux mets, pour montrer les travers de la société contemporaine. Par contre, dans la deuxième moitié du XIX^e, la littérature romanesque, s'ouvre plus largement à la représentation des plaisirs de la table avec des écrivains comme Flaubert, Zola, ou Maupassant. Ceux-ci mettent en scène les repas, de façon très détaillée, parce qu'ils y découvrent de véritables foyers de sens pour problématiser les enjeux relatifs au mode de vie de la société contemporaine. La nourriture, considérée comme obscène d'une esthétique idéaliste, devient alors un des thèmes majeurs du réalisme et du naturalisme, qui revendiquent le droit de tout dire. Chez eux, le motif du repas devient un motif quasi-obligé : ce n'est plus un thème évoqué ou un topos figé, il est inscrit dans le temps de la narration et développé, sur le mode de la scène, pour aborder des problèmes comme : la famille toute puissante et aliénante, les rapports de pouvoir, la pauvreté et la richesse, la lutte pour la vie, les progrès déstabilisants de la science, etc. Il est un moment de cristallisation du récit où les événements, heureux ou malheureux culminent. Cependant, la représentation du boire et du manger existe dans d'autres types de romans. Dans la littérature merveilleuse, citons les contes de Grimm ou d'Andersen ou bien encore *Alice au pays des merveilles* (1865) de Lewis Carroll, où la nourriture est omniprésente, car elle fait partie intégrante de l'intrigue et de sa construction, avec le pouvoir magique des aliments de faire grandir et rétrécir la gourmande Alice. Du côté de la littérature champêtre, George Sand se plaît essentiellement à décrire des repas campagnards plus idylliques que réalistes. Dans la littérature pour enfant, citons l'œuvre de la Comtesse de Ségur où la nourriture joue un rôle important, comme par exemple dans *Les Malheurs de Sophie*, où Sophie très gourmande ne pense qu'à manger (Cf. L'épisode des fruits confits). Plus rarement, les plaisirs de la table apparaissent dans la poésie. Citons tout particulièrement Apollinaire pour lequel la poésie est un moyen d'habiter plus intensément le monde tel qu'il est. Il dément le cliché selon lequel le poète reste dans les hauteurs de son imaginaire et ne s'intéresse pas au monde extérieur, bas et dégradant. Il exploite le quotidien et le fait entrer dans la poésie, comme dans son poème *Le Repas*. Il opère ainsi une subversion de ce qui est traditionnellement accepté comme création artistique. Chez les autres poètes, ce sont plutôt des poèmes consacrés à certains aliments ou au vin que l'on rencontre (Cf. Baudelaire : *Le Gâteau*, *L'âme du vin*, etc.)

2. Extraits du corpus

A travers les scènes de repas, les auteurs de notre corpus font preuve de préoccupations diverses et mettent en œuvre des thématiques, des axiologies et des isotopies variées. C'est pourquoi, nous utiliserons un classement portant sur les différents types de repas et non sur la fonction assignée à ces repas dans leurs œuvres. Par contre, pour chaque extrait proposé, nous indiquerons l'objectif poursuivi par l'auteur.

2.1. Le repas de l'affamé

Extrait 1 : Anonyme, Le Roman de Renart, p.40-41

Dans *Le Roman de Renart*, la faim occupe une place essentielle. Le désir de nourriture est, en effet, le ressort de presque toutes les branches du cycle, où les personnages affamés rêvent très souvent de poissons. Il est le mobile essentiel des ruses de Renart. Dans l'extrait suivant, Renard convoite des harengs transportés par les marchands de poisson.

« Laissons là Primaut, pour revenir à Renart, qui cherche à se consoler de la perte de l'oison, et se bat les flancs pour trouver autre chose à mettre sous la dent. Mais, quand après avoir assez couru, il vit que le bois ne lui offrait pas grande chance de butin, il reprit le sentier qui conduisait au chemin de la foire, et regagnant les abords de la grande route, il résolut d'y attendre quelque aventure. Il n'était pas au guet depuis longtemps, quand il entendit venir une lourde charrette. C'était des marchands de poisson qui conduisaient à la foire une provision de tanches et de harengs. Renart, loin de s'effrayer de leur approche, se vautre dans la terre humide, s'étend en travers du chemin, la queue roide, la pelisse toute blanchie de fange. Il se place jambes en l'air, dents serrées, balèvres rentrées, langue tirée et les yeux fermés. Les marchands en passant ne manquent pas de l'apercevoir. « Oh regardez, dit le premier, par ma foi c'est un goupil. Belle occasion de payer avec sa peau l'écot de la nuit ! Elle est vraiment belle, on en ferait une bonne garniture de surcot ; je ne la donnerais pas pour quatre livres. – Mais, dit un autre, elle les vaut, et mieux encore ; il ne faut que regarder la gorge. Voyez comme elle est blanche ! Or, mettons-le dans la voiture, et dès que nous serons arrivés, nous lui ôterons ce manteau qui doit lui tenir trop chaud. »

Cela dit, on le lève, on le jette sur la charrette, on l'étend au-dessus d'un grand panier, on le recouvre de la banne, puis on se remet en route. Ce panier contenait pour le moins un millier de harengs frais. Renart que les marchands ne surveillaient guère, commence par en savourer une douzaine ; puis la faim cesse et la satiété arrive. C'est le moment de penser à s'échapper ; et comme tout en dévorant, il n'oubliait pas la félonie de Primaut, il avise un expédient qui va lui fournir un excellent moyen de vengeance. Il prend entre ses dents un des plus beaux harengs, joint les pieds, fait un saut et le voilà sur le pré. Mais avant de s'éloigner, il ne peut se tenir de gaber un peu les marchands : « Bon voyage, les vilains ! je n'ai plus affaire de vous et je vous engage à ne pas compter sur ma peau pour votre écot. Vos harengs sont très bons ; je n'en regrette pas le prix. A vous le reste, sauf celui-ci que j'emporte pour la faim prochaine. Dieu vous garde, les vilains ! » »

Le hareng est un poisson tout-à-fait ordinaire, mais il est valorisé dans la littérature médiévale, car, suite à la formidable explosion du commerce du hareng salé au XIII^e, il devient une nourriture providentielle pour les pauvres confrontés aux privations. Il suffit à calmer la fin et revigorer le corps.

Extraits 2 : Gautier, Le Capitaine Fracasse, p.20 et p.155-156

Dans *Le Capitaine Fracasse*, Gautier utilise les scènes de repas pour dépeindre la situation du héros à des moments stratégiques du récit. Dans l'extrait suivant, le médiocre dîner du

Baron montre l'état financier dans lequel se trouve le baron de Sigognac, dernier descendant d'une famille noble ruinée.

« Le Baron s'assit en silence devant la petite table, après avoir répondu d'un geste de main bienveillant au salut respectueux de Pierre. Celui-ci détacha la marmite de la crémaillère, en versa le contenu sur son pain taillé d'avance dans une écuelle de terre commune qu'il posa devant le Baron ; c'était ce potage vulgaire qu'on mange encore en Gascogne, sous le nom de garbure ; puis il tira de l'armoire un bloc de miasson tremblant sur une serviette saupoudrée de farine de maïs et l'apporta sur la table avec la planchette qui la soutenait. Ce mets local avec la garbure graissée par un morceau de lard dérobé, sans doute, à l'appât d'une souris, vu son exigüité, formait le frugal repas du Baron, (...). »

Plus tard, alors qu'il vit avec une troupe de comédiens, dont l'un des leurs, Matamore, vient de mourir, il se retrouve encore dans une situation précaire :

*« « Je songe, répondit le Tyran, à Milo Crotoniate qui tua un bœuf d'un coup de poing et le mangea dans une seule journée. Cet exploit me plaît, et je me sens capable de le renouveler.
– Par malheur il manque le bœuf, fit Scapin en s'introduisant dans la conversation.
– Oui, répliqua le Tyran, je n'ai que le poing... et l'estomac. Oh ! bienheureuses les autruches qui se sustentent de cailloux, tessons, boutons de guêtres, manches de couteaux, boucles de ceinture et telles autres victuailles indigestes pour les humains. En ce moment, j'avalerais tous les accessoires du théâtre. Il me semble qu'en creusant la fosse de ce pauvre Matamore j'en ai creusé une en moi-même tant large, longue et profonde que rien ne la saurait combler.*

(...) On détourna la voiture, on la remisa dans le fourré, et le cheval dételé se mit à chercher sous la neige de rares brins d'herbe qu'il arrachait avec ses longues dents jaunes. Un tapis fut étendu sur une place découverte. Les comédiens s'assirent autour de cette nappe improvisée à la mode turque, et Blazius y disposa symétriquement les rogatons tirés de la voiture, comme s'il se fût agi d'un festin sérieux.

« Ô la belle ordonnance ! fit le Tyran réjoui de cet aspect. Un majordome de prince n'eût pas mieux disposé les choses. Blazius, bien que tu sois un merveilleux Pédant, ta véritable vocation était celle d'officier de bouche. – J'ai bien eu cette ambition, mais la fortune adverse l'a contrariée, répondit le Pédant d'un air modeste. Surtout, mes petits bedons, n'allez pas vous jeter gloutonnement sur les mets. Mastiquez avec lenteur et componction. D'ailleurs je vais vous tailler les parts, comme cela se pratique sur les radeaux dans les naufrages. À toi, Tyran, cet os jambonique auquel pend encore un lambeau de chair. De tes fortes dents tu le briseras et en extrairas philosophiquement la moelle. À vous, mesdames, ce fond de pâté enduit de farce en ses encoignures et bastionné intérieurement d'une couche de lard fort substantielle. C'est un mets délicat, savoureux et nutritif à n'en pas vouloir d'autre. À vous, baron de Sigognac, ce bout de saucisson ; prenez garde seulement d'avalier la ficelle qui en noue la peau comme cordons de bourse. Il faut la mettre à part pour le souper, car le dîner est un repas indigeste, abusif et superflu que nous supprimerons. Léandre, Scapin et moi, nous nous contenterons avec ce vénérable morceau de fromage, sourcilieux et barbu comme un ermite en sa caverne. Quant au pain, ceux qui le trouveront trop dur auront la faculté de le tremper dans l'eau et d'en retirer les bûchettes pour se tailler des cure-dents. Pour le vin, chacun a droit à un gobelet, et comme sommelier je vous prie de faire rubis sur l'ongle afin qu'il n'y ait déperdition de liquide. »

Sigognac était accoutumé de longue main à cette frugalité plus qu'espagnole, et il avait fait dans son château de la Misère plus d'un repas dont les souris eussent été embarrassées de grignoter les miettes, car il était lui-même la souris. »

Ainsi, les scènes de repas sont-elles au service de la narration. Elles métonymisent, à chaque fois, la situation du héros.

Extraits 3 : Rostand, *Cyrano de Bergerac*, Acte 1, Scène IV, p.45-47 et Scène V, p.49-48

La nourriture et la faim sont deux thèmes essentiels dans le théâtre rostandien. Manger et jeûner représentent, pour les personnages, des activités aussi importantes qu'aimer, écrire, parler ou se battre. Dans *Cyrano de Bergerac*, le héros n'a pas assez d'argent pour manger

et est, très souvent, réduit à jeûner. Dans l'extrait suivant, il inspire de la pitié à la distributrice du théâtre, mais, par orgueil, n'accepte que peu de choses pour faire son dîner :

« (...) LE PORTIER, à *Cyrano*. : Vous ne dînez donc pas ?

CYRANO : Moi ?... Non.

Le portier se retire.

LE BRET, à *Cyrano*. : Parce que ?

CYRANO, *fièrement*.

Parce...

Changeant de ton, en voyant que le portier est loin. : Que je n'ai pas d'argent !...

LE BRET, *faisant le geste de lancer un sac*. : Comment ! le sac d'écus ?...

CYRANO : Pension paternelle, en un jour, tu vécus !

LE BRET : Pour vivre tout un mois, alors ?...

CYRANO : Rien ne me reste.

LE BRET : Jeter ce sac, quelle sottise !

CYRANO : Mais quel geste !...

LA DISTRIBUTRICE, *toussant derrière son petit comptoir*. : Hum !...

Cyrano et Bret se retournent. Elle s'avance intimidée.

Monsieur... Vous savoir jeûner... le coeur me fend...

Montrant le buffet J'ai là tout ce qu'il faut...

Avec élan. Prenez !

CYRANO, *se découvrant*.

Ma chère enfant,

Encor que mon orgueil de Gascon m'interdise

D'accepter de vos doigts la moindre friandise,

J'ai trop peur qu'un refus ne vous soit un chagrin,

Et j'accepterai donc...

Il va au buffet et choisit.

Oh ! peu de chose ! – un grain

De ce raisin...

Elle veut lui donner la grappe, il cueille un grain.

Un seul !... ce verre d'eau...

Elle veut y verser du vin, il l'arrête.

limpide !

– Et la moitié d'un macaron !

Il rend l'autre moitié.

LE BRET

Mais c'est stupide !

(...) CYRANO, à *Le Bret*.

Je t'écoute causer.

Il s'installe devant le buffet et rangeant devant lui le macaron.

Dîner !...

... le verre d'eau.

Boisson !...

... le grain de raisin.

Dessert !...

Il s'assied.

Là, je me mets à table !

– Ah !... j'avais une faim, mon cher, épouvantable ! »

En fait, comme Cyrano aime Roxane sans espoir de retour, la privation de nourriture est, chez lui, une métaphore de la frustration amoureuse. Mais, Cyrano n'est pas le seul à jeûner : il y a aussi les poètes (Cf. Acte II, Scène 4) et les cadets de Gascogne, lors du siège d'Arras (Cf. Acte IV, Scènes 1, 2 et 3). Toute la pièce repose sur le dualisme du corps et de l'esprit qui lui donne sa cohérence profonde. Cette dichotomie entre corps et esprit est

contenue dans le titre de l'Acte II « La pâtisserie des poètes », tenue par Ragueneau, lui-même tiraillé entre son activité de pâtissier et celle de poète.

Extraits 4 : Zola, *L'Assommoir*, p.311, p.323 et p.327

Dans *L'Assommoir*, Zola peint la déchéance fatale d'une famille ouvrière à travers l'évolution du destin de Gervaise. A la fin du roman, à-demi mourante, celle-ci décide de se prostituer pour avoir de quoi calmer sa faim. Finalement, Goujet, qui l'aime, la recueille et lui donne à manger.

« Tout en courant, en bougonnant contre le sacré sort, elle se trouva devant la porte du patron, où Coupeau prétendait travailler. Ses jambes l'avaient conduite là, son estomac reprenait sa chanson, la complainte de la faim en quatre-vingt-dix couplets, une complainte qu'elle savait par cœur.

(...)Le poêle, couvert de poussière de coke, brûlait encore, et un restant de ragoût, que le forgeron avait laissé au chaud, en croyant rentrer, fumait devant le cendrier. Gervaise, dégoûtée par la grosse chaleur, se serait mise à quatre pattes pour manger dans le poêlon. C'était plus fort qu'elle, son estomac se déchirait, et elle se baissa, avec un soupir. Mais Goujet avait compris. Il posa le ragoût sur la table, coupa du pain, lui versa à boire.

– Merci ! merci ! disait-elle. Oh ! que vous êtes bon ! Merci !

Elle bégayait, elle ne pouvait plus prononcer les mots. Lorsqu'elle empoigna la fourchette, elle tremblait tellement qu'elle la laissa retomber. La faim qui l'étranglait lui donnait un branle sénile de la tête. Elle dut prendre avec les doigts. À la première pomme de terre qu'elle se fourra dans la bouche, elle éclata en sanglots. De grosses larmes roulaient le long de ses joues, tombaient sur son pain. Elle mangeait toujours, elle dévorait goulument son pain trempé de ses larmes, soufflant très fort, le menton convulsé. Goujet la força à boire, pour qu'elle n'étouffât pas ; et son verre eut un petit claquement contre ses dents.

– Voulez-vous encore du pain ? demandait-il à demi-voix.

Elle pleurait, elle disait non, elle disait oui, elle ne savait pas. Ah ! Seigneur ! que cela est bon et triste de manger, quand on crève !

(...) Elle rentra dans sa chambre, stupide, et se jeta sur sa paille, en regrettant d'avoir mangé. Ah ! non, par exemple, la misère ne tuait pas assez vite. »

A travers la déchéance de Gervaise due à l'alcoolisme, Zola cherche à montrer que le monde ouvrier est en proie à la même déchéance. Alcool et classe ouvrière se confondent.

2.2. Le repas-persécution

Manger peut n'être plus un plaisir quotidien, lorsque le repas devient un moment de persécution.

Extrait : Vallès, *L'Enfant*, p.82-83

L'Enfant raconte les souvenirs désabusés d'une enfance marquée par l'absence de tendresse et de radinerie maternelles et par la frustration. La nourriture y joue un rôle capital. Dans l'extrait suivant, Mme Vingtras, la mère de Jacques, se sert de la nourriture pour menacer l'intégrité physique de son fils. Elle éprouve un malin plaisir à contrecarrer ses penchants, à lui imposer ce qu'il répugne et à le priver de ce qu'il aime.

« Je maudis l'oignon... Tous les mardis et vendredis, on mange du hachis aux oignons, et pendant sept ans je n'ai pas pu manger de hachis aux oignons sans être malade. J'ai le dégoût de ce légume. Comme un riche ! mon Dieu, oui ! – Espèce de petit orgueilleux, je me permettais de ne pas aimer ceci, cela, de rechigner quand on me donnait quelque chose qui ne me plaisait pas. Je m'écoutais, je me sentais surtout, et l'odeur de l'oignon me soulevait le cœur, – ce que j'appelais mon cœur, comprenons-nous bien ; car je ne sais pas si les pauvres ont le

droit d'avoir un cœur. « Il faut se forcer, criait ma mère. Tu le fais exprès, ajoutait-elle comme toujours. » C'était le grand mot. « Tu le fais exprès ! » Elle fut courageuse heureusement : elle tint bon, et au bout de cinq ans, quand j'entrai en troisième, je pouvais manger du hachis aux oignons. Elle m'avait montré par là qu'on vient à bout de tout, que la volonté est la grande maîtresse. Dès que je pus manger du hachis aux oignons sans être malade, elle n'en fit plus : à quoi bon ? c'était aussi cher qu'autre chose et ça empoisonnait. Il suffisait que sa méthode eût triomphé, – et plus tard, dans la vie, quand une difficulté se levait devant moi, elle disait : « Jacques, souviens-toi du hachis aux oignons. Pendant cinq ans tu l'as vomi et au bout de cinq ans tu pouvais le garder. Souviens-toi, Jacques ! » Et je me souvenais trop. J'aimais les poireaux. Que voulez-vous ? – Je haïssais l'oignon, j'aimais les poireaux. On me les arrachait de la bouche, comme on arrache un pistolet des mains d'un criminel, comme on enlève la coupe de poison à un malheureux qui veut se suicider. « Pourquoi ne pourrais-je pas en manger ? demandais-je en pleurant. – Parce que tu les aimes, répondait cette femme pleine de bon sens, et qui ne voulait pas que son fils eût de passions. » Tu mangeras de l'oignon, parce qu'il te fait mal, tu ne mangeras pas de poireaux, parce que tu les adores. « Aimes-tu les lentilles ? – Je ne sais pas... » Il était dangereux de s'engager, et je ne me prononçais plus qu'après réflexion, en ayant tout balancé. Jacques, tu mens ! Tu dis que ta mère t'oblige à ne pas manger ce que tu aimes. Tu aimes le gigot, Jacques. Est-ce que ta mère t'en prive ? Ta mère en fait cuire un le dimanche. – On t'en donne. Elle en reprend du froid le lundi. – T'en refuse-t-on ? On le fait revenir aux oignons le mardi – le jour des oignons, c'est sacré – tu en as deux portions au lieu d'une. Et le mercredi, Jacques ! qui est-ce qui se sacrifie, le mercredi, pour son fils ? Le jeudi, qui est-ce qui laisse tout le gigot à son enfant ? Qui ? parle ! C'est ta mère – comme le pélican blanc ! Tu le finis, le gigot – à toi l'honneur ! « Décrotte l'os ! ce n'est pas moi qui t'en empêcherai, va ! » Entends-tu, c'est ta mère qui te crie de ne pas avoir de scrupules, d'en prendre à ta faim, elle ne veut pas borner ton appétit... « Tu es libre, il en reste encore, ne te gêne pas ! » Mais Dieu se reposa le septième jour ! voilà huit fois que j'y reviens, j'ai un mouton qui bêle dans l'estomac : grâce, pitié ! Non, pas de grâce, pas de pitié ! Tu aimes le gigot, tu en auras. « As-tu dit que tu l'aimais ! – Je l'ai dit, lundi... – Et tu te contredis samedi ! mets du vinaigre, – allons, la dernière bouchée ! J'espère que tu t'es régalé ?... » C'est que c'est vrai ! On achetait un gigot au commencement du mois, quand mon père touchait ses appointements. Ils y goûtaient deux fois ; je devais finir le reste – en salade, à la sauce, en hachis, en boulettes ; on faisait tout pour masquer cette lugubre monotonie ; mais à la fin, je me sentais devenir brebis, j'avais des bêlements et je pétaradais quand on faisait : prou, prou. »

Ainsi, Jacques grandit-il dans un climat d'oppression et de frustration. Il est le défouloir d'une mère autoritaire, voire inhumaine et sadique, tant elle est hostile à l'idée de plaisir. Dans son œuvre, Vallès s'attache tout particulièrement au rôle que joue la nourriture dans la vie familiale et l'éducation des enfants : récompense ou punition, soumission ou révolte, découverte de l'altérité ou marque d'appartenance sociale, réussite ou faillite sociale, etc.

2.3. L'inappétence lors des repas

Dans le cas de l'inappétence, qu'elle soit physiologique, psychologique ou feinte, les repas s'éloignent beaucoup de l'idéal classique de la sociabilité alimentaire, selon lequel le repas est un moment de possession euphorique du monde, de partage avec les autres convives et d'échange de la parole et du sens.

2.3.1. L'inappétence due à une cause physiologique

Extrait : Huysmans, A Rebours, p.13, p.58, p.112-113, p.121, p.143 et p.143

La nourriture est une ligne de force essentielle de l'œuvre huysmansienne et lui offre un riche réseau métaphorique. De plus, les scènes de repas y abondent. Mais les personnages n'ont pratiquement jamais faim : ils manquent d'appétit. Ce sont surtout des célibataires qui se caractérisent par un estomac fragile et intolérant. Il en est ainsi dans *A Rebours*, où

l'histoire peut être résumée par les maux d'estomac de des Esseintes. Celui-ci, fatigué du monde dans lequel il a tout épuisé, en proie à la névrose, près de l'impuissance et l'estomac fatigué, se retire du monde avec deux domestiques, dans une maison qu'il aménage après avoir vendus ses biens. Là, il développe, sans succès, toutes sortes de stratégies à la recherche d'un repas, qui ne lui retourne pas l'estomac : instauration de repas ritualisés et inversés entre le jour et la nuit, fabrication d'extraits de viande avec son sustenteur et remplacement de la nourriture par des « lavements nourrissants ». Toutes ces stratégies, comme l'environnement qu'il s'est créé, sont marquées par le factice et la subversion.

« À cinq heures, l'hiver, après la chute du jour, il déjeunait légèrement de deux œufs à la coque, de rôties et de thé ; puis il dînait vers les onze heures ; buvait du café, quelquefois du thé et du vin, pendant la nuit ; picorait une petite dînette, sur les cinq heures du matin, avant de se mettre au lit.

(...) les douleurs quittaient le crâne, allaient au ventre ballonné, dur, aux entrailles traversées d'un fer rouge, aux efforts inutiles et pressants ; puis la toux nerveuse, déchirante, aride, commençant juste à telle heure, durant un nombre de minutes toujours égal, le réveilla, l'étrangla au lit ; enfin l'appétit cessa, des aigreurs gazeuses et chaudes, des feux secs lui parcoururent l'estomac ; il gonflait, étouffait, ne pouvait plus, après chaque tentative de repas, supporter une culotte boutonnée, un gilet serré.

Il supprima les alcools, le café, le thé, but des laitages, recourut à des affusions d'eau froide, se bourra d'assa-foetida, de valériane et de quinine ;

(...) Semblable à tous les gens tourmentés par la névrose, la chaleur l'écrasait ; l'anémie, maintenue par le froid, reprenait son cours, affaiblissant le corps débilité par d'abondantes sueurs.

La chemise collée au dos trempé, le périnée humide, les jambes et les bras moites, le front inondé, décollant en larmes salées le long des joues, des Esseintes gisait anéanti, sur sa chaise ; à ce moment, la vue de la viande déposée sur la table, lui souleva le cœur ; il prescrivit qu'on la fît disparaître, commanda des œufs à la coque, tenta d'avaler des mouillettes, mais elles lui barrèrent la gorge ; des nausées lui venaient aux lèvres ; il but quelques gouttes de vin qui lui piquèrent, comme des pointes de feu, l'estomac. Il s'étancha la figure ; la sueur, tout à l'heure tiède, fluait, maintenant froide, le long des tempes ; il se prit à sucer quelques morceaux de glace, pour tromper le mal de cœur ; ce fut en vain.

Un affaissement sans bornes le coucha contre la table ; manquant d'air, il se leva, mais les mouillettes avaient gonflé, et remontaient lentement dans le gosier qu'elles obstruaient. Jamais il ne s'était senti aussi inquiet, aussi

délabré, aussi mal à l'aise ; avec cela, ses yeux se troublèrent, il vit les objets doubles, tournant sur eux-mêmes ; bientôt les distances se perdirent ; son verre lui parut à une lieue de lui ; il se disait bien qu'il était le jouet d'illusions sensorielles et il était incapable de réagir ; il fut s'étendre sur le canapé du salon, mais alors un tangage de navire en marche le berça et le mal de cœur s'accrut ; il se releva, et résolut de précipiter par un digestif ces œufs qui l'étouffaient.

(...) Cahin-caha, quelques jours s'écoulèrent, grâce à des ruses qui réussirent à leurrer la défiance de l'estomac, mais un matin, les marinades qui masquaient l'odeur de graisse et le fumet de sang des viandes ne furent plus acceptées et des Esseintes anxieux, se demanda si sa faiblesse déjà grande, n'allait pas s'accroître et l'obliger à garder le lit. Une lueur jaillit soudain dans sa détresse ; il se rappela que l'un de ses amis, jadis bien malade, était parvenu, à l'aide d'un sustenteur, à enrayer l'anémie, à maintenir le dépérissement, à conserver son peu de force.

Il dépêcha son domestique à Paris, à la recherche de ce précieux instrument et, d'après le prospectus que le fabricant y joignit, il enseigna lui-même à la cuisinière la façon de couper le rosbif en petits morceaux, de le jeter à sec, dans cette marmite d'étain, avec une tranche de poireau et de carotte, puis de visser le couvercle et de mettre le tout bouillir, au bain-marie pendant quatre heures.

Au bout de ce temps, on pressait les filaments et l'on buvait une cuillerée du jus bourbeux et salé, déposé au fond de la marmite. Alors, on sentait comme une tiède moelle, comme une caresse veloutée, descendre.

Cette essence de nourriture arrêta les tiraillements et les nausées du vide, incitait même l'estomac qui ne se refusait pas à accepter quelques cuillerées de soupe.

Grâce à ce sustenteur, la névrose stationna, et des Esseintes se dit :

(...) un pâle sourire remua les lèvres quand le domestique apporta un lavement nourrissant à la peptone et le prévint qu'il répéterait cet exercice trois fois dans les vingt-quatre heures.

L'opération réussit et des Esseintes ne put s'empêcher de s'adresser de tacites félicitations à propos de cet évènement qui couronnait, en quelque sorte, l'existence qu'il s'était créée ; son penchant vers l'artificiel avait maintenant, et sans même qu'il l'eût voulu, atteint l'exaucement suprême ; on n'irait pas plus loin ; la nourriture ainsi absorbée était, à coup sûr, la dernière déviation qu'on pût commettre.

(...) Des semaines s'écoulèrent, et l'estomac se décida à fonctionner ; à certains instants, des nausées revenaient encore, que la bière de gingembre et la potion antiémétique de Rivière arrivaient pourtant à réduire.

Enfin, peu à peu, les organes se restaurèrent ; aidées par les pepsines, les véritables viandes furent digérées ; les forces se rétablirent et des Esseintes put se tenir debout dans sa chambre et s'essayer à marcher, (...) ».

Mais, ces solutions ne sont que temporelles. Rien ne lui permet de retrouver l'appétit. Il doit rentrer à Paris pour se soigner. Comme, dans les autres romans d'Huysmans, c'est le rapport conflictuel du héros avec la nourriture qui constitue la trame narrative du récit. Cette inappétence à s'approprier le monde par la nourriture représente, sur le mode métonymique, l'impuissance des personnages huysmansiens face au monde, impuissance à la fois sociale, identitaire et sexuelle.

2.3.2. L'inappétence due à une cause psychologique

Extrait : Flaubert, Madame Bovary, p.47, p.153

Le motif alimentaire a une fréquence obsédante dans l'œuvre flaubertienne. On y mange beaucoup. Dans *Madame Bovary*, les repas cristallisent l'alternance entre les moments d'extase et les moments de dépression d'Emma, à travers les repas festifs et les repas ordinaires. Celle-ci étouffe lors dîners en tête-à-tête avec Charles, son mari. Cela se traduit par le manque d'appétit, voire l'anorexie.

« Mais c'était surtout aux heures des repas qu'elle n'en pouvait plus, dans cette petite salle au rez-de-chaussée, avec le poêle qui fumait, la porte qui criait, les murs qui suintaient, les pavés humides ; toute l'amertume de l'existence lui semblait servie sur son assiette, et, à la fumée du bouilli, il montait du fond de son âme comme d'autres bouffées d'affadissement. Charles était long à manger ; elle grignotait quelques noisettes, ou bien, appuyée du coude, s'amusait, avec la pointe de son couteau, à faire des raies sur la toile cirée. »

Son dégoût de la nourriture, comme cela est habituel chez l'anorexique, est encore plus grand lorsqu'en face d'elle Charles mange de bon appétit. Il atteint son point culminant dans l'épisode des abricots, lors de la rupture avec Rodolphe :

« – Monsieur vous attend, Madame ; la soupe est servie.

Et il fallut descendre ! il fallut se mettre à table ! Elle essaya de manger. Les morceaux l'étouffaient. Alors elle déplaça sa serviette comme pour en examiner les reprises et voulut réellement s'appliquer à ce travail, compter les fils de la toile. Tout à coup, le souvenir de la lettre lui revint. L'avait-elle donc perdue ? Où la retrouver ? Mais elle éprouvait une telle lassitude dans l'esprit, que jamais elle ne put inventer un prétexte à sortir de table. (...) Il se tut, par convenance, à cause de la domestique qui entrait.

Celle-ci replaça dans la corbeille les abricots répandus sur l'étagère ;

Charles, sans remarquer la rougeur de sa femme, se les fit apporter, en prit un et mordit à même.

– Oh ! parfait ! disait-il. Tiens, goûte.

Et il tendit la corbeille, qu'elle repoussa doucement.

– Sens donc : quelle odeur ! fit-il en la lui passant sous le nez à plusieurs reprises.

– J'étouffe ! s'écria-t-elle en se levant d'un bond.

Mais, par un effort de volonté, ce spasme disparut ; puis :

– Ce n'est rien ! dit-elle, ce n'est rien ! c'est nerveux ! Assieds-toi, mange !

Car elle redoutait qu'on ne fût à la questionner, à la soigner, qu'on ne la quittât plus.

Charles, pour lui obéir, s'était rassis, et il crachait dans sa main les noyaux des abricots, qu'il déposait ensuite dans son assiette. »

En refusant de se nourrir, Emma refuse la réalité et rejette non seulement la communauté avec son mari, mais son univers tout entier. Au-delà de la peinture réaliste des mœurs et des coutumes contemporaines, les scènes de repas permettent à Flaubert d'exposer, avec une ironie subtile, les grandes problématiques de son œuvre, dont sa haine pour le bourgeois et sa médiocrité.

2.3.3. L'inappétence feinte

Extrait : Vallès, L'Enfant, p.124-127

Après une retenue, Jacques Vingtras mange chez l'intendant, M. Laurier. Il retient son appétit par souci des règles de bienséance bourgeoises que sa mère lui a inculquées.

« La retenue était finie, on nous lâcha, je montai chez M. Laurier.

« Te voilà, gamin ? – Oui, M'sieu. – Toujours en retenue, donc ! – Non, M'sieu ! – Tu as faim ? – Oui, M'sieu ! – Tu veux manger ? – Non, M'sieu ! » Je croyais plus poli de dire non : ma mère m'avait bien recommandé de ne pas accepter tout de suite, ça ne se faisait pas dans le monde. On ne va pas se jeter sur l'invitation comme un goulu, « tu entends » ; et elle prêchait d'exemple. Nous avons dîné quelquefois chez des parents d'élèves. « Voulez-vous de la soupe, madame ? – Non, si, comme cela, très peu... – Vous n'aimez pas le potage ? – Oh ! si, je l'aime bien, mais je n'ai pas faim... – Diable ! pas faim, déjà ! » « Tu dois toujours en laisser un peu dans le fond. » Encore une recommandation qu'elle m'avait faite. En laisser un peu dans le fond. C'est ce que je fis pour le potage, au grand étonnement de l'économe, qui avait déjà trouvé que j'étais très bête en disant que j'avais faim, mais que je ne voulais pas manger. Mais moi, je sais qu'on doit obéir à sa mère – elle connaît les belles manières, ma mère, – j'en laisse dans le fond, et je me fais prier. L'économe m'offre du poisson. – Ah ! mais non ! Je ne mange pas du poisson comme cela du premier coup, comme un paysan. « Tu veux de la carpe ? – Non, M'sieu ! – Tu ne l'aimes pas ? – Si, M'sieu ! » Ma mère m'avait bien recommandé de tout aimer chez les autres ; on avait l'air de faire fi des gens qui vous invitent, si on n'aimait pas ce qu'ils vous servaient. « Tu l'aimes ? eh bien ! » L'économe me jette de la carpe comme à un niais, qui y goûtera s'il veut, qui la laissera s'il ne veut pas. Je mange ma carpe – difficilement. Ma mère m'avait dit encore : « Il faut se tenir écarté de la table ; il ne faut pas avoir l'air d'être chez soi, de prendre ses aises. » Je m'arrangeais le plus mal possible, – ma chaise à une lieue de mon assiette ; je faillis tomber deux ou trois fois. J'ai fini mon pain ! Ma mère m'a dit qu'il ne fallait jamais « demander », les enfants doivent attendre qu'on les serve. J'attends ! mais M. Laurier ne s'occupe plus de moi – il m'a lâché, et il mange, la tête dans un journal. Je fais des petits bruits de fourchette, et je heurte mes dents comme une tête mécanique. Ce cliquetis à la Galopeau, à la Fattet, le décide enfin à jeter un regard, à couler un œil par-dessous le Censeur de Lyon, mais il voit encore de la carpe dans mon assiette, avec beaucoup de sauce. J'ai le cœur qui se soulève, de manger cela sans pain, mais je n'ose pas, en demander ! Du pain, du pain ! J'ai les mains comme un allumeur de réverbères, je n'ose pas m'essuyer trop souvent à la serviette. « On a l'air d'avoir les doigts trop sales, m'a dit ma mère, et cela ferait mauvais effet de voir une serviette toute tachée quand on desservira la table. » Je m'essuie sur mon pantalon par derrière, – geste qui déconcerte l'économe quand il le surprend du coin de l'œil. – Il ne sait que penser ! « Ça te démange ? – Non, M'sieu ! – Pourquoi te grattes-tu ? – Je ne sais pas. » Cette insouciance, ces réponses de rêveur et ce fatalisme mystique finissent, je le vois bien, par lui inspirer une insurmontable répulsion. « Tu as fini ton poisson ? – Oui, M'sieu ! » M. Laurier m'ôte mon assiette et m'en glisse une autre avec du riz de veau et de la sauce aux champignons. « Mange, voyons, ne te gêne pas, mange à ta faim. » Ah ! puisque le maître de la maison me le recommande ! et je me jette sur le riz de veau. Pas de pain ! pas de pain ! Le veau et le poisson se rencontrent dans mon estomac sur une mer de sauce et se livrent un combat acharné. Il me semble que j'ai un navire dans l'intérieur, un navire de beurre qui fond, et j'ai la bouche comme si j'avais mangé un pot de pommade à six sous la livre ! Le dîner est fini : il était temps ! M. Laurier me renvoie, non sans mettre son binocle pour regarder les dessins dont j'ai tigré mon pantalon bleu ; le repas finit en queue de léopard.»

Ainsi, c'est parce que la bourgeoisie enseigne qu'il ne faut pas se jeter sur la nourriture et savoir se tenir à table, que certaines personnes feignent-elles l'inappétence.

2.4. Le repas de l'insatisfait

Extrait 1 : Flaubert, L'Éducation sentimentale, p.20 et p.55-56

Dans *L'Éducation sentimentale*, de nombreux repas jalonnent le parcours de Frédéric dans le monde, à commencer par les premiers repas d'étudiants médiocres et ennuyeux.

« Il allait dîner, moyennant quarante-trois sols le cachet, dans un restaurant, rue de la Harpe. Il regardait avec dédain le vieux comptoir d'acajou, les serviettes tachées, l'argenterie crasseuse et les chapeaux suspendus contre la muraille. Ceux qui l'entouraient étaient des étudiants comme lui. Ils causaient de leurs professeurs, de leurs maîtresses. Il s'inquiétait bien des professeurs ! Est-ce qu'il avait une maîtresse ! Pour éviter leurs joies, il arrivait le plus tard possible. Des restes de nourriture couvraient toutes les tables. Les deux garçons fatigués dormaient dans des coins, et une odeur de cuisine, de quinquet et de tabac emplissait la salle déserte. »

Comme dans le cas de l'inappétence d'Emma, Flaubert produit ici un texte court. Il ne s'étend pas sur la description du repas, qui est l'ordinaire des étudiants, immangeable et toujours resservi. Il cherche seulement à traduire l'ennui et l'insatisfaction de Frédéric.

Dans le même roman, Régimbart, le citoyen, est un éternel insatisfait, qu'il s'agisse de politique ou du quotidien. Alors que Frédéric a invité Arnoux, il les accompagne aux *Trois-Frères Provençaux*, excellente table du Palais Royal, très renommée au début du XIX°. Mais, là, il laisse paraître un grand mécontentement :

« Frédéric, dans ces longs tête-à-tête, reconnut que le marchand de peinture n'était pas fort spirituel. Arnoux pouvait s'apercevoir de ce refroidissement ; et puis c'était l'occasion de lui rendre, un peu, ses politesses. Voulant donc faire les choses très bien, il vendit à un brocanteur tous ses habits neufs, moyennant la somme de quatre-vingts francs ; et, l'ayant grossie de cent autres qui lui restaient, il vint chez Arnoux le prendre pour dîner. Regimbart s'y trouvait. Ils s'en allèrent aux Trois-Frères-Provençaux. Le Citoyen commença par retirer sa redingote, et, sûr de la déférence des deux autres, écrivit la carte. Mais il eut beau se transporter dans la cuisine pour parler lui-même au chef, descendre à la cave dont il connaissait tous les coins, et faire monter le maître de l'établissement, auquel il « donna un savon », il ne fut content ni des mets, ni des vins, ni du service ! À chaque plat nouveau, à chaque bouteille différente, dès la première bouchée, la première gorgée, il laissait tomber sa fourchette, ou repoussait au loin son verre ; puis s'accoudant sur la nappe de toute la longueur de son bras, il s'écriait qu'on ne pouvait plus dîner à Paris ! Enfin, ne sachant qu'imaginer pour sa bouche, Regimbart se commanda des haricots à l'huile, « tout bonnement », lesquels, bien qu'à moitié réussis, l'apaisèrent un peu. Puis il eut, avec le garçon, un dialogue, roulant sur les anciens garçons des Provençaux : « Qu'était devenu Antoine ? Et un nommé Eugène ? Et Théodore, le petit, qui servait toujours en bas ? Il y avait dans ce temps-là une chère autrement distinguée, et des têtes de Bourgogne comme on n'en reverra plus ! »

Dans ce passage, Flaubert rend compte d'une réalité contemporaine : les restaurants commencent à périr, car la nouvelle génération des chefs n'est pas aussi bonne que la première et qu'il y a trop de concurrence entre les établissements.

Extrait 2 : Zola, Au Bonheur des dames, p.126-128

Dans les *Rougon Macquart*, Zola nous propose, à la manière d'un sociologue, une somme encyclopédique des mœurs alimentaires de la société du Second Empire. Dans *Au bonheur*

des dames, Mouret a installé une cantine pour que ses employés soient plus efficaces. Mais, ceux-ci se plaignent de la mauvaise nourriture.

« De tous les comptoirs, des vendeurs arrivaient un à un, débandés, se pressant en bas, à l'entrée étroite du couloir de la cuisine, un couloir humide que des becs de gaz éclairaient, continuellement. Le troupeau s'y hâtait, sans un rire, sans une parole, au milieu d'un bruit croissant de vaisselle et dans une odeur forte de nourriture. Puis, à l'extrémité du couloir, il y avait une halte brusque, devant un guichet. Flanqué de piles d'assiettes, armé de fourchettes et de cuillers qu'il plongeait dans des bassines de cuivre, un cuisinier y distribuait les portions. Et, quand il s'écartait, derrière son ventre tendu de blanc, on apercevait la cuisine flambante.

– Allons, bon ! murmura Hutin en consultant le menu, écrit sur un tableau noir, au-dessus du guichet, du bœuf sauce piquante, ou de la raie... Jamais de rôti, dans cette baraque ! Ça ne tient pas au corps, leur bouilli et leur poisson !

Du reste, le poisson était généralement méprisé, car la bassine restait pleine. Favier prit pourtant de la raie. Derrière lui, Hutin se baissa, en disant :

– Bœuf sauce piquante.

De son geste mécanique, le cuisinier avait piqué un morceau de viande, puis l'avait arrosé d'une cuillerée de sauce ; et Hutin, suffoqué d'avoir reçu au visage le souffle ardent du guichet, emportait à peine sa portion, que déjà derrière lui les mots : « Bœuf sauce piquante... Bœuf sauce piquante... », se suivaient comme des litanies ; pendant que, sans relâche, le cuisinier piquait des morceaux et les arrosait de sauce, avec le mouvement rapide et rythmique d'une horloge bien réglée.

– Elle est froide, leur raie, déclara Favier, dont la main ne sentait pas de chaleur.

Tous, maintenant, filaient, le bras tendu, leur assiette droite, pris de la crainte de se heurter. (...)

– En voilà une promenade, avec cette vaisselle !

Leur table, à Favier et à lui, se trouvait au bout du corridor, dans la dernière salle à manger.

(...) Cependant, Hutin était entré le premier. (...) il s'assit en poussant un soupir.

– Avec ça, j'ai une faim ! murmura-t-il.

– C'est toujours ainsi, dit Favier, qui s'installait à sa gauche. Il n'y a rien, quand on crève.

La table se remplissait rapidement. Elle contenait vingt-deux couverts. D'abord, il n'y eut qu'un tapage violent de fourchettes, une goinfrerie de grands gaillards aux estomacs creusés par treize heures de fatigues quotidiennes. Dans les commencements, les commis, qui avaient une heure pour manger, pouvaient aller prendre leur café dehors ; aussi dépêchaient ils le déjeuner en vingt minutes, avec la hâte de gagner la rue. Mais cela les remuait trop, ils rentraient distraits, l'esprit détourné de la vente ; et la direction avait décidé qu'ils ne sortiraient plus, qu'ils paieraient trois sous de supplément, pour une tasse de café, s'ils en voulaient. Aussi, maintenant, faisaient-ils traîner le repas, peu soucieux de remonter au rayon avant l'heure. »

Suite aux plaintes des ouvriers, Mouret vient manger avec eux et leur promet de procéder à des améliorations. A travers le déroulement du repas au réfectoire, Zola cristallise, de manière efficace, certaines thématiques qui lui sont chères : la concurrence féroce des employés entre eux, la lutte pour la vie, les échanges économiques et la répartition des ressources, ainsi que la violence d'un système social où ce que l'on acquiert est toujours arraché à autrui.

Extrait 3 : Huysmans, A Rebours, p.143-144

S'il est une œuvre peuplée d'insatisfaits, c'est bien celle de Huysmans. Comme les mangeurs huysmansiens ont un estomac fragile, leur difficulté est de trouver le bon repas, celui qui satisfera leur appétit, sans les rendre malade. C'est ainsi que, lorsqu'un médecin prescrit des « lavements nourrissants » à des Esseintes, celui-ci se prête à rêver qu'il a enfin trouvé, avec cette manière perverse, le moyen de se nourrir durablement et qu'il va enfin échapper aux déceptions gastronomiques.

« Ce serait délicieux, se disait-il, si l'on pouvait, une fois en pleine santé, continuer ce simple régime. Quelle économie de temps, quelle radicale délivrance de l'aversion qu'inspire aux gens sans appétit, la viande ! quel

définitif débarras de la lassitude qui découle toujours du choix forcément restreint des mets ! quelle énergique protestation contre le bas péché de la gourmandise ! enfin quelle décisive insulte jetée à la face de cette vieille nature dont les uniformes exigences seraient pour jamais éteintes !

Et il poursuivait, se parlant à mi-voix : il serait facile de s'aiguiser la faim, en s'ingurgitant un sévère apéritif, puis lorsqu'on pourrait logiquement se dire : « Quelle heure se fait-il donc ? il me semble qu'il serait temps de se mettre à table, j'ai l'estomac dans les talons », on dresserait le couvert, en déposant le magistral instrument sur la nappe et alors, le temps de réciter le bénédicité, et l'on aurait supprimé l'ennuyeuse et vulgaire corvée du repas.

Quelques jours après, le domestique présenta un lavement dont la couleur et dont l'odeur différaient absolument de celles de la peptone.

– Mais ce n'est plus le même ! s'écria des Esseintes qui regarda très ému le liquide versé dans l'appareil. Il demanda, comme dans un restaurant, la carte, et, dépliant l'ordonnance du médecin, il lut :

Huile de foie de morue 20 grammes

Thé de bœuf 200 grammes

Vin de Bourgogne 200 grammes

Jaune d'œuf n° 1.

Il resta rêveur. Lui qui n'avait pu, en raison du délabrement de son estomac, s'intéresser sérieusement à l'art de la cuisine, il se surprit tout à coup à méditer sur des combinaisons de faux gourmet ; puis, une idée biscornue lui traversa la cervelle. Peut-être le médecin avait-il cru que l'étrange palais de son client était déjà fatigué par le goût de la peptone ; peut-être avait-il voulu, pareil à un chef habile, varier la saveur des aliments, empêcher que la monotonie des plats n'amenât une complète inappétence. Une fois lancé dans ces réflexions, des Esseintes rédigea des recettes inédites, préparant des dîners maigres, pour le vendredi, forçant la dose d'huile de foie de morue et de vin et rayant le thé de bœuf ainsi qu'un manger gras, expressément interdit par l'Église ; mais il n'eut bientôt plus à délibérer de ces boissons nourrissantes, car le médecin parvenait, peu à peu à dompter les vomissements et à lui faire avaler, par les voies ordinaires, un sirop de punch à la poudre de viande dont le vague arôme de cacao plaisait à sa réelle bouche.

Dans l'œuvre huysmansienne, tout tient à l'estomac fragile des héros et le motif de la quête d'un bon repas structure les récits.

2.5. Le repas ordinaire

Le plaisir de manger est d'abord associé à la couverture d'un besoin physiologique : se nourrir. Aussi, les repas ordinaires ont-ils une grande importance dans la vie de tout un chacun. Comme ils synthétisent, par leur ordonnancement et leur grammaire, les conventions sociales et les règles d'une société à une époque donnée, les romanciers du XIX^e s'y sont beaucoup intéressés, alors que ceux-ci n'avaient auparavant aucune légitimité dans la littérature.

2.5.1. Le repas à la maison

Le repas de famille ou entre amis, pris dans l'intimité, est souvent utilisé par les écrivains pour présenter les personnages, les dépeindre ou faire naître de douloureuses révélations. Au XIX^e, la famille restreinte devenant, pour la bourgeoisie, la cellule sociale de base, le repas familial prend une importance capitale. Moment récurrent de la vie quotidienne, il est le lieu où sont mis en place les comportements adéquats, sont confortés les hiérarchies, les places et les rôles, sont noués les liens affectifs et où le plaisir est contrôlé.

Extrait 1 : Zola, *Germinal*, p.50-51, p.52, p.54 et p.59

Dans *Germinal*, Zola met en opposition deux types de repas ordinaires, deux petits déjeuners : celui des Grégoire et celui des Maheu. Le premier donne à voir comment se nourrit une famille bourgeoise, le second une famille ouvrière.

Chez les Grégoire :

« Madame Grégoire, qui avait médité dans son lit la surprise de la brioche, resta pour voir mettre la pâte au four. La cuisine était immense, et on la devinait la pièce importante, à sa propreté extrême, à l'arsenal des casseroles, des ustensiles, des pots qui l'emplissaient. Cela sentait bon la bonne nourriture. Des provisions débordaient des râteliers et des armoires.

Et qu'elle soit bien dorée, n'est-ce pas ? recommanda madame Grégoire en passant dans la salle à manger.

Malgré le calorifère qui chauffait toute la maison, un feu de houille égayait cette salle. Du reste, il n'y avait aucun luxe : la grande table, les chaises, un buffet d'acajou ; et, seuls, deux fauteuils profonds trahissaient l'amour du bien-être, les longues digestions heureuses. On n'allait jamais au salon, on demeurait là, en famille.

(...)Ils descendirent, s'installèrent dans les fauteuils de la salle à manger ; tandis que les bonnes, riant du gros sommeil de mademoiselle, tenaient sans grogner le chocolat sur le fourneau. Lui, avait pris un journal ; elle, tricotait un grand couvre-pieds de laine. Il faisait très chaud, pas un bruit ne venait de la maison muette.

(...) Ils s'attaquaient enfin, le chocolat fumait dans les bols, on ne parla longtemps que de la brioche. Mélanie et Honorine restaient, donnaient des détails sur la cuisson, les regardaient se bourrer, les lèvres grasses, en disant que c'était un plaisir de faire un gâteau, quand on voyait les maîtres le manger si volontiers. »

Chez les Maheu :

(... Elle avait rabattu les volets, secoué le feu, remis du charbon. Son espoir était que le vieux n'eût pas englouti toute la soupe. Mais elle trouva le poêlon torché, elle fit cuire une poignée de vermicelle, qu'elle tenait en réserve depuis trois jours. On l'avalerait à l'eau, sans beurre ; il ne devait rien rester de la lichette de la veille ; et elle fut surprise de voir que Catherine, en préparant les briquets, avait fait le miracle d'en laisser gros comme une noix. Seulement, cette fois, le buffet était bien vide : rien, pas une croûte, pas un fond de provision, pas un os à ronger. Qu'allaient-ils devenir, si Maigrat s'entêtait à leur couper le crédit, et si les bourgeois de la Pioline ne lui donnaient pas cent sous ? Quand les hommes et la fille reviendraient de la fosse, il faudrait pourtant manger ; car on n'avait pas encore inventé de vivre sans manger, malheureusement.

– Descendez-vous, à la fin ! cria-t-elle en se fâchant. Je devrais être partie.

Lorsqu'Alzire et les enfants furent là, elle partagea le vermicelle dans trois petites assiettes. Elle, disait-elle, n'avait pas faim. Bien que Catherine eût déjà passé de l'eau sur le marc de la veille, elle en remit une seconde fois et avala deux grandes chopes d'un café tellement clair, qu'il ressemblait à de l'eau de rouille. Ça la soutiendrait tout de même.

– Écoute, répétait-elle à Alzire, tu laisseras dormir ton grand-père, tu veilleras bien à ce que Estelle ne se casse pas la tête, et si elle se réveillait, si elle gueulait trop, tiens ! voici un morceau de sucre, tu le feras fondre, tu lui en donnerais des cuillerées... Je sais que tu es raisonnable, que tu ne le mangeras pas. »

Chez les Grégoire, l'aisance est toute entière investie dans la cuisine, centre vital et symbolique de la maison. Ils n'ont aucun effort à faire pour assurer leur subsistance et vivent dans l'abondance. Chez les Maheu, réduits à la misère, règnent la prévoyance et le souci du partage équitable. Dans ces deux extraits, la nourriture sert de métonymie pour exposer deux modèles économiques contraires : la circulation endogame du capital et le partage des ressources.

Extrait 2 : Zola, *Au Bonheur des dames*, p.8-9, p.9, p.10-11, p.165 et p.166

Dans *Au Bonheur des dames*, Zola décrit les repas familiaux de la petite bourgeoisie, constituée en partie par les petits commerçants, comme les Baudu. Dans l'extrait suivant, l'éthique petite-bourgeoise est nettement décelable dans les comportements parcimonieux, mais équitables.

« – À la soupe ! cria le drapier, en se tournant vers sa nièce.

Et, comme tous étaient assis déjà dans l'étroite salle à manger, derrière la boutique, il appela le premier commis qui s'attardait.

– Colomban !

Le jeune homme s'excusa, ayant voulu finir de ranger les flanelles. C'était un gros garçon de vingt-cinq ans, lourd et madré. Sa face honnête, à la grande bouche molle, avait des yeux de ruse.

– Que diable ! il y a temps pour tout, disait Baudu, qui, installé carrément, découpait un morceau de veau froid, avec une prudence et une adresse de patron, pesant les minces parts du coup d'œil, à un gramme près. Il servit tout le monde, coupa même le pain.

(...) Il s'interrompit, pour partager de nouveau, avec une parcimonie pleine de justice, un plat de pommes de terre au lard, que la bonne apportait.

(...) Mais Baudu surveillait la table avec autorité. Il avait distribué des languettes de brie, et pour fêter ses parents, il demanda un second dessert, un pot de confiture de groseilles, largesse qui parut surprendre Colomban. Pépé, jusque-là très sage, se conduisit mal devant les confitures.

Plus tard, alors que le petit-commerce est en train de mourir, celui des Baudu avec, Zola décrit à nouveau leur repas :

« La bonne apportait un morceau de veau rôti. De ses mains tremblantes, il découpa ; et il n'avait plus son coup d'œil juste, son autorité à peser les parts. La conscience de sa défaite lui ôtait son ancienne assurance de patron respecté. Pépé s'était imaginé que l'oncle se fâchait : il avait fallu le calmer, en lui donnant tout de suite du dessert, des biscuits qui se trouvaient devant son assiette.

(...) Un silence régna. Son ancienne violence tombait à cette résignation fiévreuse. Comme on suffoquait dans l'étroite salle, chauffée par le bec de gaz, la bonne dut rouvrir la fenêtre ; et la pestilence humide de la cour souffla sur la table. Des pommes de terre sautées avaient paru. On se servit lentement, sans une parole. »

Comme le petit commerce, le repas s'arrête progressivement, épuisé, à bout de souffle. Ainsi, chaque scène de repas zolienne est-elle la représentation d'un certain ordre économique, que celui-ci soit caractérisé par la dépense excessive, l'avarice et le contrôle, le manque et la disette ou la juste circulation des ressources. La nourriture y est l'équivalent de l'argent et le repas lui-même illustre la façon dont celui-ci circule.

Extrait 3 : Vallès, L'Enfant, p.40-41

A la campagne, les règles draconiennes du savoir-vivre bourgeois n'ont pas de place lors du repas familial. C'est ce que découvre Jacques Vingtras, alors qu'il est en vacances chez ses tantes maternelles : là, c'est liberté et bonheur. La table, rustique et chaleureuse, est un moment fort de la journée.

« Je vais chez mes tantes à Farreyrolles.

J'arrive souvent au moment où l'on se met à table.

Une grosse table, avec deux tiroirs de chaque bout et deux grands bancs de chaque côté.

Dans ces tiroirs il traîne des couteaux, de vieux oignons, du pain.

Il y a des taches bleues au bord des croûtes, comme du vert-de-gris sur de vieux sous.

Sur les deux bancs s'abattent la famille et les domestiques.

On mange entre deux prières.

C'est l'oncle Jean qui dit le bénédicité.

Tout le monde se tient debout, tête nue, et se rassoit en disant : « Amen ! »

Amen ! est le mot que j'ai entendu le plus souvent quand j'étais petit. Amen ! et le bruit des cuillers de bois commence ; un bruit mou, tout bête.

Viennent les grandes taillades de pain, comme des coups de faucille.

Les couteaux ont des manches de corne, avec de petits clous à cercle jaune, on dirait les yeux d'or des grenouilles.

Ils mangent en bavant, ouvrent la bouche en long ; ils se mouchent avec leurs doigts, et s'essuient le nez sur leurs manches.

Ils se donnent des coups de coude dans les côtes, en manière de chatouillade.

Ils rient comme de gros bébés ; quand ils éclatent, ils renâclent comme des ânes ou beuglent comme des bœufs. C'est fini, – ils remettent le couteau à œil de grenouille dans la grande poche qui va jusqu'aux genoux, se passent le dos de la main sur la bouche, se balayent les lèvres, et retirent leurs grosses jambes de dessous la table. »

Simplicité et désordre attestent du bien-être des paysans, libres de leurs gestes et éloignés de tout souci conventionnel.

2.5.2. Le repas sur le lieu de travail

La cellule familiale populaire est bien souvent déstructurée, voire dissolue, car bon nombre de ménages ouvriers sont contraints de manger sur leur lieu de travail.

Extrait 1 : Zola, *Germinal*, p.14 et p.29-30

Il en est ainsi des mineurs dans *Germinal* qui doivent prendre leur casse-croûte (« le briquet ») au fond de la mine. Dans l'extrait suivant, la Maheude prépare celui des siens :

« Devant le buffet ouvert, Catherine réfléchissait. Il ne restait qu'un bout de pain, du fromage blanc en suffisance, mais à peine une lichette de beurre ; et il s'agissait de faire les tartines pour eux quatre. Enfin, elle se décida, coupa les tranches, en prit une qu'elle couvrit de fromage, en frotta une autre de beurre, puis les colla ensemble : c'était « le briquet », la double tartine emportée chaque matin à la fosse. Bientôt, les quatre briquets furent en rang sur la table, répartis avec une sévère justice, depuis le gros du père jusqu'au petit de Jeanlin. »

Les mineurs n'ont que peu de temps pour manger ce maigre repas au fond de la mine :

« Heureusement, il était dix heures, le chantier se décida à déjeuner. Maheu avait une montre, qu'il ne regarda même pas. Au fond de cette nuit sans astres, jamais il ne se trompait de cinq minutes. Tous remirent ur chemise et leur veste. Puis, descendus de la taille, ils s'accroupirent, les coudes aux flancs, les fesses sur leurs talons, dans cette posture si habituelle aux mineurs, qu'ils la gardent même hors de la mine, sans éprouver le besoin d'un pavé ou d'une poutre pour s'asseoir. Et chacun, ayant sorti son briquet, mordait gravement à l'épaisse tranche, en lâchant de rares paroles sur le travail de la matinée. Catherine, demeurée debout, finit par rejoindre Étienne, qui s'était allongé plus loin, en travers des rails, le dos contre les bois. Il y avait là une place à peu près sèche. Tu ne manges pas ? demanda-t-elle, la bouche pleine, son briquet à la main.

Puis, elle se rappela ce garçon errant dans la nuit, sans un sou, sans un morceau de pain peut-être.

– Veux-tu partager avec moi ?

Et, comme il refusait, en jurant qu'il n'avait pas faim, la voix tremblante du déchirement de son estomac, elle continua gaiement :

– Ah ! si tu es dégoûté !... Mais, tiens ! je n'ai mordu que de ce côté-ci je vais te donner celui-là.

Déjà, elle avait rompu les tartines en deux. Le jeune homme, prenant sa moitié, se retint pour ne pas la dévorer d'un coup ; et il posait les bras sur ses cuisses, afin qu'elle n'en vit point le frémissement.»

Extrait 2 : Zola, *L'Assommoir*, p.26

Bien souvent, n'ayant pas le temps de cuisiner, l'ouvrier recourt à des moyens de consommation alternatifs, comme, par exemple, les aliments déjà préparés vendus dans les charcuteries et les crèmeries.

« Gervaise, tout en répondant avec complaisance, regardait par les vitres, entre les bocaux de fruits à l'eau-de-vie, le mouvement de la rue, où l'heure du déjeuner mettait un écrasement de foule extraordinaire. Sur les deux trottoirs, dans l'étranglement étroit des maisons, c'était une hâte de pas, des bras ballants, un coudoisement

sans fin. Les retardataires, des ouvriers retenus au travail, la mine maussade de faim, coupaient la chaussée à grandes enjambées, entraient en face chez un boulanger ; et, lorsqu'ils reparaissaient, une livre de pain sous le bras, ils allaient trois portes plus haut, au Veau à deux têtes, manger un ordinaire de six sous. Il y avait aussi, à côté du boulanger, une fruitière qui vendait des pommes de terre frites et des moules au persil ; un défilé continu d'ouvrières, en longs tabliers, emportaient des cornets de pommes de terre et des moules dans des tasses ; d'autres, de jolies filles en cheveux, l'air délicat, achetaient des bottes de radis. Quand Gervaise se penchait, elle apercevait encore une boutique de charcutier, pleine de monde, d'où sortaient des enfants, tenant sur leur main, enveloppés d'un papier gras, une côtelette panée, une saucisse ou un bout de boudin tout chaud. »

Le repas quotidien est ici privé de légitimité, car il expose en public des appétits qui devraient se satisfaire discrètement dans l'intimité du foyer.

Extrait 3 : Zola, *Au Bonheur des dames*, p.225-226

Dans *Au bonheur des dames*, Mouret a amélioré la cantine pour le bien de ses vendeurs, mais surtout pour la prospérité de son commerce.

« Maintenant, le réfectoire des commis était une immense salle où les cinq cents couverts de chacune des trois séries tenaient à l'aise. Ces couverts se trouvaient alignés sur de longues tables d'acajou, placées parallèlement, dans le sens de la largeur ; aux deux bouts de la salle, des tables pareilles étaient réservées aux inspecteurs et aux chefs de rayons ; et il y avait, dans le milieu, un comptoir pour les suppléments. De grandes fenêtres, à droite et à gauche, éclairaient d'une clarté blanche cette galerie, dont le plafond, malgré ses quatre mètres de hauteur, semblait bas, écrasé par le développement démesuré des autres dimensions. Sur les murs, peints à l'huile d'une teinte jaune clair, les casiers aux serviettes étaient les seuls ornements. À la suite de ce premier réfectoire, venait celui des garçons de magasin et des cochers, où les repas étaient servis sans régularité, au fur et à mesure des besoins du service.

– Comment ! vous aussi, Mignot, vous avez une cuisse ? dit Favier, lorsqu'il se fut assis à une des tables, en face de son compagnon.

D'autres commis s'installaient autour d'eux. Il n'y avait pas de nappe, les assiettes rendaient un bruit fêlé sur l'acajou ; et tous s'exclamaient, dans ce coin, car le nombre des cuisses étaient vraiment prodigieux.

– Encore des volailles qui n'ont que des pattes ! fit remarquer Mignot.

Ceux qui avaient des morceaux de carcasse se fâchaient. Pourtant, la nourriture s'était beaucoup améliorée, depuis les aménagements nouveaux. Mouret ne traitait plus avec un entrepreneur pour une somme fixe ; il dirigeait aussi la cuisine, il en avait fait un service organisé comme un de ses rayons, ayant un chef, des sous-chefs, un inspecteur ; et, s'il déboursait davantage, il obtenait plus de travail d'une personnel mieux nourri, calcul d'une humanitarerie pratique qui avait longtemps consterné Bourdoncle.

– Allons, la mienne est tendre tout de même, reprit Mignot. Passez donc le pain !

Le gros pain faisait le tour, et lorsqu'il se fut coupé une tranche le dernier, il replanta le couteau dans la croûte. Des retardataires accouraient à la file, un appétit féroce, doublé par la besogne du matin, soufflait sur les longues tables, d'un bout à l'autre du réfectoire. C'étaient un cliquetis grandissant de fourchettes, des glouglous de bouteilles qu'on vidait, des chocs de verres reposés trop vivement, le bruit de meule de cinq cents mâchoires solides broyant avec énergie. Et les paroles, rares encore, s'étouffaient dans les bouches pleines. »

Maintenant, la cantine est fondée sur l'optimisation et la canalisation des ressources. Il n'y a plus de lutte sans merci. Il existe même de réelles possibilités d'ascension sociale pour les employés. Le repas au réfectoire symbolise l'alliance euphorique entre le capital et le travail.

2.5.3. *Le repas au restaurant*

Le repas au restaurant se trouve à la frontière entre le privé et le public. Le restaurant chic est ce qui a de plus raffiné dans la vie publique. Il propose un service déférent et une cuisine

chic. Le petit restaurant quasi-familial et la pension respectable sont de substituts presque acceptables de l'intérieur bourgeois, du moins pour ceux qui en sont privés.

Extrait : Huysmans, *A Rebours*, p.93 et p.94-95

Les restaurants sont le plus souvent fréquentés par les célibataires. Il en est en général ainsi dans l'œuvre de Huysmans. Mais, dans *A Rebours*, le héros, qui s'est retiré hors du monde, s'est inventé de nouveaux rituels alimentaires. Cependant, un jour, il décide de faire un voyage en Angleterre et déjeune dans un restaurant anglais, à Paris, avant de prendre son train. Finalement, il consomme un repas très copieux qui tranche fortement avec ses habitudes spartiates et qui lui procure une énergie nouvelle : il rentre alors chez lui.

« L'un de ces boxs était vide. Il s'en empara et héla un jeune homme en habit noir, qui s'inclina en jargonnant des mots incompréhensibles. Pendant que l'on préparait le couvert, des Esseintes contempla ses voisins ; de même qu'à la Bodéga, des insulaires, aux yeux faïence, au teint cramoisi, aux airs réfléchis ou rogues, parcouraient des feuilles étrangères ; seulement des femmes, sans cavaliers, dînaient, entre elles, en tête à tête, de robustes Anglaises aux faces de garçon, aux dents larges comme des palettes, aux joues colorées, en pomme, aux longues mains et aux longs pieds. Elles attaquaient, avec une réelle ardeur, un rumpsteak-pie, une viande chaude, cuite dans une sauce aux champignons et revêtue de même qu'un pâté, d'une croûte.

Après avoir perdu depuis si longtemps l'appétit, il demeura confondu devant ces gaillardes dont la voracité aiguïsa sa faim. Il commanda un potage oxstail, se régala de cette soupe à la queue de bœuf, tout à la fois onctueuse et veloutée, grasse et ferme ; puis, il examina la liste des poissons, demanda un haddock, une sorte de merluche fumée qui lui parut louable et, pris d'une fringale à voir s'empiffrer les autres, il mangea un rosbif aux pommes et s'enfourna deux pintes d'ale, excité par ce petit goût de vacherie musquée que dégage cette fine et pâle bière.

Sa faim se comblait ; il chipota un bout de fromage bleu de Stilton dont la douceur s'imprégnait d'amertume, picora une tarte à la rhubarbe, et, pour varier, étancha sa soif avec le porter, cette bière noire qui sent le jus de réglisse dépouillé de sucre.

Il respirait ; depuis des années il n'avait et autant bâfré et autant bu ; ce changement d'habitude, ce choix de nourritures imprévues et solides avait tiré l'estomac de son somme. Il s'enfonça dans sa chaise, alluma une cigarette et s'apprêta à déguster sa tasse de café qu'il trempa de gin.

(...)il consulta de nouveau sa montre : dix minutes le séparaient encore de l'heure du train. Il est grand temps de demander l'addition et de partir, se dit-il. Il se sentait une lourdeur d'estomac et une pesanteur, par tout le corps, extrêmes. Voyons, fit-il, pour se verser du courage, buvons le coup de l'étrier ; et il remplit un verre de brandy, tout en réclamant sa note. Un individu, en habit noir, une serviette sur le bras, une espèce de majordome au crâne pointu et chauve, à la barbe grisonnante et dure, sans moustaches, s'avança, un crayon derrière l'oreille, se posta, une jambe en avant, comme un chanteur, tira de sa poche un calepin, et, sans regarder son papier, les yeux fixés sur le plafond, près d'un lustre, inscrivit et compta la dépense. Voilà, dit-il, en arrachant la feuille de son calepin, et il la remit à des Esseintes qui le considérait curieusement, ainsi qu'un animal rare »

Quant à la classe populaire, elle trouve des gargotes où elle va lorsqu'elle a besoin de manger. Mais, alors que la bourgeoisie va au restaurant pour s'afficher et afficher ses goûts, quand la classe populaire va au restaurant, elle sélectionne un lieu similaire à celui auquel elle est habituée, avec des prix raisonnables, servant le même style de cuisine qu'à la maison. Il en est ainsi du repas de noces des Coupeau dans *L'Assommoir*.

2.5.4. Le pique-nique ou l'en-cas

Extrait 1 : Hugo, *Ruy Blas*, Acte IV, Scène 2, p.92-93

La nourriture est omniprésente dans l'œuvre romanesque hugolienne, des *Misérables* jusqu'à *L'Homme qui rit*. En général, elle apparaît sous forme de métaphores et est révélatrice d'enjeux humains, politiques et poétiques. Mais, plutôt que la représentation de repas euphoriques, c'est la privation de nourriture qui est évoquée pour montrer l'horreur de l'existence des pauvres. Par contre, dans *Ruy Blas*, la nourriture n'est plus porteuse d'une dimension tragique, mais d'une dimension comique. En effet, comme il s'agit d'un drame romantique (Cf. la préface de *Cromwell*), cette pièce allie le sublime et le grotesque. La dimension grotesque est incarnée par Don César de Bazan, ancien bandit, archétype du héros picaresque. Dans l'extrait suivant, fuyant les alguazils, il vient d'entrer sur scène en dégringolant de la cheminée. Après avoir créé son confort en déplaçant les meubles et troqué son manteau déguenillé contre un plus beau, il s'offre un en-cas en se servant abondamment dans le garde-manger.

« Ah çà, mais – je m'ennuie horriblement ici !

Avisant une petite armoire dans le mur, à gauche, qui fait le coin en pan coupé.

Voyons, ceci m'a l'air d'une bibliothèque.

Il y va et l'ouvre. C'est un garde-manger bien garni.

Justement. – Un pâté, du vin, une pastèque.

C'est un en-cas complet. Six flacons bien rangés !

Diable ! sur ce logis j'avais des préjugés.

Examinant les flacons l'un après l'autre.

C'est d'un bon choix. – Allons ! l'armoire est honorable.

Il va chercher dans un coin la petite table ronde, l'apporte sur le devant et la charge joyeusement de tout ce que contient le garde-manger, bouteilles, plats, etc. ; il ajoute un verre, une assiette, une fourchette, etc. – Puis il prend une des bouteilles.

Lisons d'abord ceci.

Il emplit le verre, et boit d'un trait.

C'est une oeuvre admirable

De ce fameux poète appelé le soleil !

Xérès-des-Chevaliers n'a rien de plus vermeil.

Il s'assied, se verse un second verre et boit.

Quel livre vaut cela ? Trouvez-moi quelque chose

De plus spiritueux !

Il boit.

Ah Dieu, cela repose !

Mangeons.

Il entame le pâté.

Chiens d'alguazils ! je les ai déroutés.

Ils ont perdu ma trace.

Il mange.

Oh ! le roi des pâtés !

Quant au maître du lieu, s'il survient, –

Il va au buffet et en rapporte un verre et un couvert qu'il pose sur la table.

Je l'invite.

– Pourvu qu'il n'aille pas me chasser ! Mangeons vite.

Il met les morceaux doubles.

Mon dîner fait, j'irai visiter la maison.

Mais qui peut l'habiter ? peut-être un bon garçon.»

Dans ce passage, où Don César alterne ses paroles en se délectant des mets qu'il découvre, Hugo rompt littéralement avec les codes du théâtre classique. En effet, il est encore

scandaleux, à cette époque, de voir quelqu'un manger sur scène avec une attitude aussi peu respectueuse.

Extrait 2 : Rostand, *Cyrano de Bergerac*, Acte IV, Scène 6, p.194-197

Dans *Cyrano de Bergerac*, Roxane, avec l'aide de Ragueneau et à l'insu de De Guiche, organise un banquet-pique-nique pour les cadets de Gascogne qui, affamés, tiennent le siège d'Arras.

« (...) LES CADETS, *se ruant vers le carrosse.*

C'est Ragueneau !

Acclamations.

Oh ! Oh !

ROXANE, les suivant des yeux : Pauvres gens !

CYRANO, lui baisant la main. : Bonne fée !

RAGUENEAU, debout sur le siège comme un charlatan en place publique.

Messieurs !...

Enthousiasme.

LES CADETS : Bravo ! Bravo !

RAGUENEAU

Les Espagnols n'ont pas,

Quand passaient tant d'appas, vu passer le repas !

Applaudissements.

(...) RAGUENEAU

Distraits par la galanterie

Ils n'ont pas vu...

Il tire de son siège un plat qu'il élève.

la galantine !...

Applaudissements La galantine passe de mains en mains.

(...) RAGUENEAU

Et Vénus sut occuper leur œil

Pour que Diane en secret, put passer...

Il brandit un gigot.

son chevreuil !

Enthousiasme. Le gigot est saisi par vingt mains tendues.

(...) ROXANE, aux cadets qui redescendent, les bras chargés de victuailles.

Posez cela par terre !

Elle met le couvert sur l'herbe, aidée des deux laquais imperturbables qui étaient derrière le carrosse.

(...) RAGUENEAU : Un paon truffé !

PREMIER CADET, épanoui qui descend en coupant une large tranche de jambon.

Tonnerre !

Nous n'aurons pas couru notre dernier hasard

Sans faire un gueuleton...

Se reprenant vivement en voyant Roxane.

pardon ! un balthazar !

RAGUENEAU, lançant les coussins du carrosse.

Les coussins sont remplis d'ortolans !

Tumulte. On éventre les coussins. Rires. Joie.

TROISIÈME CADET

Ah ! Viédaze !

RAGUENEAU, lançant des flacons de vin rouge.

Des flacons de rubis !...

De vin blanc.

Des flacons de topaze !

ROXANE, *jetant une nappe pliée à la figure de Cyrano*. : Défaites cette nappe !... Eh ! hop ! Soyez léger !

RAGUENEAU, *brandissant une lanterne arrachée*.

Chaque lanterne est un petit garde-manger !

CYRANO, *bas à Christian, pendant qu'ils arrangent la nappe ensemble*.

Il faut que je te parle avant que tu lui parles !

RAGUENEAU, *de plus en plus lyrique*.

Le manche de mon fouet est un saucisson d'Arles !

ROXANE, *versant du vin*, .

Puisqu'on nous fait tuer, morbleu ! nous nous moquons

Du reste de l'armée – Oui ! tout pour les Gascons !

Et si de Guiche vient, personne ne l'invite !

Allant de l'un à l'autre.

Là, vous avez le temps. – Ne mangez pas si vite ! –

Buvez un peu. – Pourquoi pleurez-vous ?

PREMIER CADET : C'est trop bon !...

ROXANE

Chut ! – Rouge ou blanc ? – Du pain pour monsieur de Carbon !

– Un couteau ! – Votre assiette ! – Un peu de croûte ? – Encore ?

– Je vous sers ! – Du Champagne ? – Une aile ?

CYRANO, *qui la suit, les bras chargés de plats, l'aidant à servir*. : Je l'adore !

(...) LE BRET, *qui était remonté au fond, pour passer, au bout d'une lance un pain à la sentinelle du talus*.

De Guiche !

CYRANO

Vite, cachez flacon, plat, terrine, bourriche !

Hop ! – N'ayons l'air de rien !... »

Ce pique-nique se déroule sur le mode euphorique. Le comique de la situation est associé au merveilleux, apporté par le carrosse de la « bonne fée », Roxane. Cette scène ne fait pas avancer l'action, mais elle est un intermède pour détendre l'atmosphère avant l'attaque imminente des Espagnols.

Extrait 3 : Zola, *Nana*, p.242-243

Dans *Nana*, l'héroïne assiste au Grand Prix de Paris, au bois de Boulogne. C'est alors qu'un pique-nique s'organise sur la pelouse.

« À ce moment, la pelouse s'animait davantage. Des lunchs s'organisaient en plein air, en attendant le Grand Prix. On mangeait, on buvait plus encore, un peu partout, sur l'herbe, sur les banquettes élevées des four-in-hand et des mail-coach, dans les victorias, les coupés, les landaus. C'était un étalage de viandes froides, une débandade de paniers de champagne, qui sortaient des caissons, aux mains des valets de pied. Les bouchons partaient avec de faibles détonations, emportées par le vent ; des plaisanteries se répondaient, des bruits de verres qui se brisaient mettaient des notes fêlées dans cette gaieté nerveuse. Gaga et Clarisse faisaient avec Blanche un repas sérieux, mangeant des sandwiches sur une couverture étalée, dont elles couvraient leurs genoux. Louise Violaine, descendue de son panier, avait rejoint Caroline Héquet ; et, à leurs pieds, dans le gazon, des messieurs installaient une buvette, où venaient boire Tatan, Maria, Simonne et les autres ; tandis que, près de là, en l'air, on vidait des bouteilles sur le mailcoach de Léa de Horn, toute une bande se grisant dans le soleil, avec des bravades et des poses, au-dessus de la foule. Mais bientôt on se pressa surtout devant le landau de Nana. Debout, elle s'était mise à verser des verres de champagne aux hommes qui la saluaient. L'un des valets de pied, François, passait les bouteilles, pendant que la Faloise, tâchant d'attraper une voix canaille, lançait un boniment.

– Approchez, messieurs... C'est pour rien... Tout le monde en aura.

– Taisez-vous donc, mon cher, finit par dire Nana. Nous avons l'air de saltimbanques. »

Dans le le repas pris sur l'herbe, en l'absence de la table, à la fois rassurante et contraignante, les instincts se libèrent.

Dans les scènes de repas ordinaires, on constate donc que, dans les repas de la classe bourgeoise, le privé est séparé du public et le haut irrémédiablement séparé du bas. Au contraire, dans les repas du peuple, les repas sont pris dans la rue, au travail, dans les champs ou encore dans une pièce hybride qui sert à tout. La sociabilité y est toujours incomplète.

2.6. Le repas sans modération

2.6.1 Le repas du gourmand

L'un des premiers dérèglements de l'appétit est la gourmandise. Le gourmand est celui qui mange ce qu'il aime, mais avec excès. Pour la tradition chrétienne, la gourmandise est un péché associé au péché de la chair et à la luxure.

Extrait 1 : Anonyme, le Roman de Renart, p.166 et p.24-25

Au Moyen Age, les poissons dits royaux (luz, lamproies, brochets et saumons) et les anguilles (poissons-serpents) se placent du côté du plaisir des sens et connotent le luxe et l'abondance. Ils sont réservés aux nobles, figurent sur les tables des grands seigneurs et restent inaccessibles aux pauvres. C'est pourquoi, dans la littérature médiévale, les personnages se contentent d'en rêver. Ces poissons font donc partie du pays de Cocagne, ce paradis perdu, réservoir de tous leurs plaisirs inassouvis. Dans le *Roman de Renart*, Renart utilise efficacement ce fantasme pour persuader le gourmand Isengrin de le rejoindre au fond du puits. En effet, il lui fait miroiter l'accès à un lieu d'abondance regorgeant de poissons royaux.

« Ici messire Ysengrin ne put s'empêcher de l'interrompre : « Vraiment, c'est affaire à toi de nier des méfaits plus clairs que le jour ! Ah ! que tu sais bien chanter la messe des fous ! Ce n'est pas toi non plus qui m'avait conseillé d'entrer dans le puits, d'où je ne devais jamais sortir ? Tu t'y trouvais, disais-tu, dans le Paradis, parmi les bois, les moissons, les eaux et les prairies ; tu vivais au milieu de tout ce qu'il était possible de désirer, perdreaux et gélines, saumons et truites. Je te crus pour mon malheur, j'entrai dans le seau ; à mesure que je descendais tu remontais, et quand à mi-chemin je voulus savoir ce que tu prétendais, tu me répondis que la coutume était, quand l'un descendait que l'autre remontât ; que tu sortais de l'enfer où j'allais moi-même entrer. Maintenant, que dirai-je de l'étang dans lequel je laissai la meilleure partie de ma queue !

– En vérité, répondit Renart, ce n'est pas sérieusement qu'on m'adresse de pareils reproches. Quand nous allions à l'étang, Ysengrin avait si grande envie de prendre poissons, qu'il ne crut jamais en avoir assez. C'est pour lui que le vilain dit : Celui-là perd tout qui tout convoite. Quand il sentit venir les turbots, pourquoi n'a-t-il pas quitté la place, sauf à revenir une ou deux autres fois ? Mais sa glotonnerie parlait plus haut. J'allai l'avertir, il me répondit par un hurlement furieux, et c'est alors que las d'attendre je le laissai à la besogne. S'il ne s'en trouva pas bien, à qui la faute ? Ce n'est assurément pas moi qui mangeai les poissons. »

Ailleurs, Renart vole des poissons royaux et des anguilles pour son repas. L'anguille est le poisson qui évoque le mieux la réunion du péché de bouche et du péché de chair.

« Un de ces tristes jours de profonde disette, il sortit de Maupertuis, déterminé à n'y rentrer que les poches gonflées. D'abord il se glisse entre la rivière et le bois dans une jonchère, et quand il est las de ses vaines recherches, il approche du chemin ferré, s'accroupit dans l'ornière, tendant le cou d'un et d'autre côté. Rien encore ne se présente. Dans l'espoir de quelque chance meilleure, il va se placer devant une haie, sur le versant du chemin : enfin il entend un mouvement de roues. C'était des marchands qui revenaient des bords de la mer, ramenant des harengs frais, dont, grâce au vent de bise qui avait soufflé toute la semaine, on avait fait pêche abondante ; leurs paniers crevaient sous le poids des anguilles et des lamproies qu'ils avaient encore achetées, chemin faisant.

A la distance d'une portée d'arc, Renart reconnut aisément les lamproies et les anguilles.

(...) Sans perdre de temps, il étend la patte sur le bord d'un panier, se dresse doucement, dérange la couverture, et tire à lui deux douzaines des plus beaux harengs. Ce fut pour aviser avant tout à la grosse faim qui le travaillait. D'ailleurs il ne se pressa pas, peut-être même eut-il le loisir de regretter l'absence de sel ; mais il n'avait pas intention de se contenter de si peu. Dans le panier voisin frétilaient les anguilles : il en attira vers lui cinq à six des plus belles ; la difficulté était de les emporter, car il n'avait plus faim. Que fait-il ? Il aperçoit dans la charrette une botte de ces arpillons d'osier qui servent à embrocher les poissons : il en prend deux ou trois, les passe dans la tête des anguilles, puis se roule de façon à former de ces arpillons une triple ceinture, dont il rapproche les extrémités en tresse. Il s'agissait maintenant de quitter la voiture ; ce fut un jeu pour lui : seulement il attendit que l'ornière vînt trancher sur le vert gazon, pour se couler sans bruit et sans risque de laisser après lui les anguilles. »

L'anguille est donc non seulement le poisson du plaisir des sens, mais aussi celui de la ruse.

2.6.2 Le repas du glouton

Les plaisirs de la table peuvent conduire à un plus grand dérèglement que la gourmandise : la glotonnerie (goinfrie, voracité). Le glouton est celui qui mange voracement et excessivement, en engloutissant les morceaux de nourriture, sans forcément éprouver un quelconque plaisir.

Extrait 1 : Rabelais, Pantagruel, p.9-10

A une époque, où domine encore la littérature courtoise, dans laquelle l'on ne mange pas du tout, l'épopée rabelaisienne avec ses géants Gargantua et Pantagruel est une véritable provocation. Ceux-ci mangent et dévorent. Ils ont besoin d'une suralimentation. Ils sont pleins de vitalité et d'énergie, aiment la vie, la bonne chère et le vin qui réchauffent les corps et les cœurs. Dès les premiers jours, Pantagruel est insatiable.

« Certain jour, vers le matin, qu'on voulait le faire téter une de ses vaches (car il n'eut jamais d'autres nourrices à ce que dit l'histoire), il défît un de ses bras des liens qui le retenaient au berceau et prit ladite vache par-dessous le jarret, et lui mangea les deux tétins et la moitié du ventre, avec le foie et les rognons ; et l'eût toute dévorée, n'eût été qu'elle criait horriblement comme si les loups la tenaient aux jambes, auquel cri tout le monde arriva et on enleva ladite vache à Pantagruel. Mais ils ne surent si bien faire que le jarret ne lui demeurât comme il le tenait, et le mangeait très bien, comme vous feriez d'une saucisse, et quand on voulut lui ôter l'os, il l'avalait bientôt comme un cormoran un petit poisson, et après il commença à dire « Bon, bon, bon, » car il ne savait encore bien parler : voulant donner à entendre qu'il l'avait trouvé fort bon ; et qu'il n'en fallait plus qu'autant. Ce que voyant ceux qui le servaient le lièrent avec de gros câbles comme sont ceux que l'on fait à Tain pour le voyage du sel à Lyon ; ou comme sont ceux du grand navire français qui est au port de Grâce, en Normandie. Mais une fois que s'échappa un grand ours que son père nourrissait, et lui venait lécher le visage, car les nourrices ne lui avaient bien à point torché les babines, il se défît desdits câbles aussi facilement que Samson d'entre les mains des Philistins, et vous prit Monsieur de l'Ours, et le mit en pièces comme un poulet, et vous en fit une bonne gorge chaude pour ce repas. Gargantua craignant qu'il ne se fit mal, fit faire quatre grosses chaînes de fer pour le lier, et placer des arcs-boutants à son berceau. (...) Mais voici ce qu'il arriva un

jour de grande fête que son père donnait à tous les princes de sa cour. Tous les officiers étaient tellement occupés du festin, que l'on ne se souciait nullement du pauvre Pantagruel, et demeurait ainsi à recolorum. Que fit-il ? ce qu'il fit, mes bonnes gens ? Écoutez. Il essaya de rompre les chaînes du berceau avec les bras, mais il ne put, car elles étaient trop fortes. Alors il trépigna tellement des pieds qu'il rompit le bout de berceau, qui était d'une grosse poutre de sept empan en carré, et aussitôt qu'il eut mis les pieds dehors, il s'avala le mieux qu'il put, en sorte qu'il toucha des pieds à terre. Et alors, avec grande puissance il se leva emportant son berceau ainsi lié sur l'échine, comme une tortue qui monte contre une muraille, et à le voir il semblait que ce fût une grande caraque de cinq cents tonneaux qui fût debout. En ce point, il entra dans la salle où l'on banquetait, si hardiment qu'il épouvanta l'assistance : mais, comme il avait les bras liés à l'intérieur, il ne pouvait rien prendre à manger : mais à grande peine s'inclinait pour prendre quelque lippée avec la langue. Ce que voyant, son père comprit bien qu'on l'avait laissé sans lui donner à manger, et commanda qu'il fût délié desdites chaînes, par le conseil des princes et seigneurs assistants de même que des médecins de Gargantua qui disaient que si on le tenait ainsi au berceau, il serait toute sa vie sujet à la gravelle. Lorsqu'on l'eût déchaîné, on le fit asseoir, il déjeuna fort bien ; puis il mit son berceau en plus de cinq cent mille pièces d'un coup de poing qu'il frappa au milieu par dépit, avec protestation de n'y jamais retourner. »

Cet univers grotesque, assimilable à la fonction exutoire du Carnaval, est une façon d'affirmer une revanche sur le quotidien, l'apologie de la fête et le triomphe de la vie sur la mort. Aux excès alimentaires répondent la soif de savoir et la boulimie encyclopédique, typique de l'ambition humaniste de l'homme de la Renaissance. Mais, manger avec excès, c'est toujours savoir de trop et menacer le pouvoir établi.

Extrait 2 : La Bruyère, Les Caractères, p.199

Dans *Les Caractères*, La Bruyère fait le portrait d'un glouton répugnant : Gnathon. Celui-ci apparaît bestial, mais avec un statut bien inférieur à celui de la bête, dans la mesure où il ne sait pas s'arrêter là où l'animal est repu. Notons que le nom Gnathon signifie « mâchoire ».

« Gnathon ne vit que pour soi, et tous les hommes ensemble sont à son égard comme s'ils n'étaient point. Non content de remplir à une table la première place, il occupe lui seul celle de deux autres ; il oublie que le repas est pour lui et pour toute la compagnie ; il se rend maître du plat, et fait son propre de chaque service : il ne s'attache à aucun des mets, qu'il n'ait achevé d'essayer de tous ; il voudrait pouvoir les savourer tous tout à la fois. Il ne se sert à table que de ses mains ; il manie les viandes, les remanie, démembré, déchire, et en use de manière qu'il faut que les conviés, s'ils veulent manger, mangent ses restes. Il ne leur épargne aucune de ces malpropretés dégoûtantes, capables d'ôter l'appétit aux plus affamés ; le jus et les sauces lui dégouttent du menton et de la barbe ; s'il enlève un ragoût de dessus un plat, il le répand en chemin dans un autre plat et sur la nappe ; on le suit à la trace. Il mange haut et avec grand bruit ; il roule les yeux en mangeant ; la table est pour lui un râtelier ; il écurve ses dents, et il continue à manger. Il se fait, quelque part où il se trouve, une manière d'établissement, et ne souffre pas d'être plus pressé au sermon ou au théâtre que dans sa chambre. Il n'y a dans un carrosse que les places du fond qui lui conviennent ; dans toute autre, si on veut l'en croire, il pâlit et tombe en faiblesse. S'il fait un voyage avec plusieurs, il les prévient dans les hôtelleries, et il sait toujours se conserver dans la meilleure chambre le meilleur lit. Il tourne tout à son usage ; ses valets, ceux d'autrui, courent dans le même temps pour son service. Tout ce qu'il trouve sous sa main lui est propre, hardes, équipages. Il embarrasse tout le monde, ne se contraint pour personne, ne plaint personne, ne connaît de maux que les siens, que sa réplétion et sa bile, ne pleure point la mort des autres, n'appréhende que la sienne, qu'il rachèterait volontiers de l'extinction du genre humain. »

Ce texte est une satire d'un certain type mondain de la haute société (aristocratie ou haute bourgeoisie). Il s'agit même d'un blâme : Gnathon est le contraire de l'honnête homme. Mais, ce texte est aussi l'occasion pour le moraliste de soulever les problèmes de la misère, de l'inégalité et de l'injustice sociale.

Extrait 3 : Rostand, Cyrano de Bergerac, Acte II, Scène IV, p.72, 74-75, 76-77

La glotonnerie est souvent le fait de personnes affamées. Dans *Cyrano de Bergerac*, tout l'acte II se situe dans une rôtisserie débordante de mets délicieux, celle du brave Ragueneau, le pâtissier-poète, mécène culinaire de tous les rimeurs sans le sou. Quand ceux-ci, affamés, entrent dans la boutique, ils se conduisent en parfaits gloutons et s'empiffrent allègrement.

« (...) LISE, *entrant, à Ragueneau.* : Les voici, vos crottés !
 PREMIER POÈTE, *entrant, à Ragueneau.* : Confrère !...
 DEUXIÈME POÈTE, *de même, lui secouant les mains.* : Cher confrère !
 TROISIÈME POÈTE : *Aigle des pâtisseries ! Il renifle.* Ça seul bon dans votre aire
 QUATRIÈME POÈTE : Ô Phoebus-Rôtisseur !
 CINQUIÈME POÈTE : Apollon maître-queux !...
 RAGUENEAU, *entouré, embrassé, secoué.* : Comme on est tout de suite à son aise avec eux !...
 (...) RAGUENEAU, *au deuxième poète.* : J'ai mis une recette en vers.
 TROISIÈME POÈTE, *s'installant près d'un plateau de choux à la crème.*
 Oyons ces vers !
 QUATRIÈME POÈTE, *regardant une brioche qu'il a prise.*
 Cette brioche a mis son bonnet de travers.
 Il la décoiffe d'un coup de dent.
 PREMIER POÈTE
 Ce pain d'épice suit le rimeur famélique
 De ses yeux en amande aux sourcils d'angélique !
 Il prend le morceau de pain d'épice.
 DEUXIÈME POÈTE : Nous écoutons.
 TROISIÈME POÈTE, *serrant légèrement un chou entre ses doigts.* : Ce chou bave sa crème. Il rit.
 DEUXIÈME POÈTE, *mordant à même la grande lyre de pâtisserie.* : Pour la première fois la Lyre me nourrit !
 RAGUENEAU, *qui s'est préparé à réciter, qui a toussé, assuré son bonnet, pris une pose.* : Une recette en vers...
 DEUXIÈME POÈTE, *au premier, lui donnant un coup de coude.* : Tu déjeunes ?
 PREMIER POÈTE, *au deuxième.* : Tu dînes ?
 RAGUENEAU
 Comment on fait les tartelettes amandines.
 Battez, pour qu'ils soient mousseux,
 Quelques œufs ;
 Incorporez à leur mousse
 Un jus de cédrat choisi ;
 Versez-y
 Un bon lait d'amande douce ;
 Mettez de la pâte à flan
 Dans le flanc
 De moules à tartelette ;
 D'un doigt preste, abricotez
 Les côtés ;
 Versez goutte à gouttelette
 Votre mousse en ces puits, puis
 Que ces puits
 Passent au four, et, blondines,
 Sortant en gais troupelets,
 Ce sont les
 Tartelettes amandines !
 LES POÈTES, *la bouche pleine.* : Exquis ! – Délicieux !
 UN POÈTE, *s'étouffant.*
 Homph !
Ils remontent vers le fond, en mangeant. Cyrano qui a observé s'avance vers Ragueneau.
 CYRANO

Bercés par ta voix,

Ne vois-tu pas comme ils s'empiffrent ?

RAGUENEAU, plus bas avec un sourire.

Je le vois

Sans regarder, de peur que cela ne les trouble ;

Et dire ainsi mes vers me donne un plaisir double,

Puisque je satisfais un doux faible que j'ai

Tout en laissant manger ceux qui n'ont pas mangé !

CYRANO, lui frappant sur l'épaule. : Toi, tu me plais !...

(...) PREMIER POÈTE, désespéré, la bouche pleine. : Mais les gâteaux !...

DEUXIÈME POÈTE Empportons-les !

Ils sortent tous derrière Ragueneau processionnellement, et après avoir fait une rafle de plateaux. »

Dans cet extrait, Ragueneau donne, sur le mode plaisant, la recette des « tartelettes amandines », créée par le véritable Cyprien Ragueneau, pâtissier, poète et comédien, qui vivait à Paris, rue Saint-Honoré.

Extrait 4 : Zola, L'Assommoir, p.63, p.64 et p.66

Dans les repas festifs de la classe populaire, à partir du moment que les choses sont offertes, elles doivent être entièrement consommées par les invités. Il ne s'agit pas de gourmandise, mais plutôt de ne rien perdre, comme s'il s'agissait de leur dernier repas. Mais, il existe, bien sûr, des gloutons, comme Mes-Bottes, dans *L'Assommoir*, dont les extraits suivants relatent le comportement lors des noces de Gervaise.

«(...) il redemanda trois fois du potage, des assiettes de vermicelle, dans lesquelles il coupait d'énormes tranches de pain. Alors, quand on eut attaqué les tourtes, il devint la profonde admiration de toute la table. Comme il bâfrait ! Les garçons effarés faisaient la chaîne pour lui passer du pain, des morceaux finement coupés qu'il avalait d'une bouchée. Il finit par se fâcher ; il voulait un pain, à côté de lui. Le marchand de vin, très inquiet, se montra un instant sur le seuil de la salle. La société, qui l'attendait, se tordit de nouveau. Ça la lui coupait, au gargotier ! Quel sacré zig tout de même, ce Mes-Bottes ! Est-ce qu'un jour il n'avait pas mangé douze œufs durs et bu douze verres de vin, pendant que les douze coups de midi sonnaient ! On n'en rencontre pas beaucoup de cette force-là. Et mademoiselle Remanjou, attendrie, regardait Mes-Bottes mâcher, tandis que M. Madinier, cherchant un mot pour exprimer son étonnement presque respectueux, déclara une telle capacité extraordinaire.

(...) Elle expliquait ses poupées à Mes-Bottes, dont les mâchoires, lentement, roulaient comme des meules. Il n'écoutait pas, il hochait la tête, guettant les garçons, pour ne pas leur laisser emporter les plats sans les avoir torchés.

(...) fromages ; et comme il restait de la crème, il se fit passer le saladier, au fond duquel il tailla de larges tranches, comme pour une soupe.

– Monsieur est vraiment bien remarquable, dit M. Madinier retombé dans son admiration.

Alors, les hommes se levèrent pour prendre leurs pipes. Ils restèrent un instant derrière Mes-Bottes, à lui donner des tapes sur les épaules, en lui demandant si ça allait mieux. Bibi-la-Grillade le souleva avec la chaise ; mais, tonnerre de Dieu ! l'animal avait doublé de poids. Coupeau, par blague, racontait que le camarade commençait seulement à se mettre en train, qu'il allait à présent manger comme ça du pain toute la nuit. Les garçons, épouvantés, disparurent. Boche, descendu depuis un instant, remonta en racontant la bonne tête du marchand de vin, en bas ; il était tout pâle dans son comptoir, la bourgeoise consternée venait d'envoyer voir si les boulangers restaient ouverts, jusqu'au chat de la maison qui avait l'air ruiné. Vrai, c'était trop cocasse, ça valait l'argent du dîner, il ne pouvait pas y avoir de pique-nique sans cet avale tout de Mes-Bottes. Et les hommes, leurs pipes allumées, le couvaient d'un regard jaloux ; car enfin, pour tant manger, il fallait être solidement bâti ! »

2.7. Le repas du gourmet

Alors que le gourmand et le glouton mangent avec excès, pour le gourmet, c'est la quantité qui prime sur la quantité. Celui-ci apprécie le raffinement en matière de boire et de manger.

Extrait 1 : Proust, *Du côté de chez Swann*, p.54-55

Dans *Du côté de chez Swann*, Françoise, servante et cuisinière de Tante Léonie, joue un rôle très particulier, car elle éduque les papilles gustatives du jeune Swann. Dans l'extrait suivant, le repas est conçu comme une partition de musique :

« Mais (surtout à partir du moment où les beaux jours s'installaient à Combray) il y avait bien longtemps que l'heure altière de midi, descendue de la tour de Saint-Hilaire qu'elle armoriait des douze fleurons momentanés de sa couronne sonore avait retenti autour de notre table, auprès du pain béni venu lui aussi familièrement en sortant de l'église, quand nous étions encore assis devant les assiettes des Mille et une Nuits, appesantis par la chaleur et surtout par le repas. Car, au fond permanent d'œufs, de côtelettes, de pommes de terre, de confitures, de biscuits, qu'elle ne nous annonçait même plus, Françoise ajoutait – selon les travaux des champs et des vergers, le fruit de la marée, les hasards du commerce, les politesses des voisins et son propre génie, et si bien que notre menu, comme ces quatre-feuilles qu'on sculptait au XIIIe siècle au portail des cathédrales, reflétait un peu le rythme des saisons et les épisodes de la vie – : une barbue parce que la marchande au marché de Roussainville-le-Pin, des cardons à la moelle parce qu'elle ne nous en avait pas encore fait de cette manière-là, un gigot rôti parce que le grand air creuse et qu'il avait bien le temps de descendre d'ici sept heures, des épinards pour changer, des abricots parce que c'était encore une rareté, des groseilles parce que dans quinze jours il n'y en aurait plus, des framboises que M. Swann avait apportées exprès, des cerises, les premières qui vinssent du cerisier du jardin après deux ans qu'il n'en donnait plus, du fromage à la crème que j'aimais bien autrefois, un gâteau aux amandes parce qu'elle l'avait commandé la veille, une brioche parce que c'était notre tour de l'offrir. Quand tout cela était fini, composée expressément pour nous, mais dédiée plus spécialement à mon père qui était amateur, une crème au chocolat, inspiration, attention personnelle de Françoise, nous était offerte fugitive et légère comme une œuvre de circonstance où elle avait mis tout son talent. Celui qui eût refusé d'en goûter en disant : « J'ai fini, je n'ai plus faim », se serait immédiatement ravalé au rang de ces goujats qui, même dans le présent qu'un artiste leur fait d'une de ses œuvres, regardent au poids et à la matière alors que n'y valent que l'intention et la signature. Même laisser une seule goutte dans le plat eût témoigné de la même impolitesse que se lever avant la fin du morceau au nez du compositeur. »

Elevée au rang de « Michel-Ange de la cuisine », Françoise est l'élément intermédiaire entre le monde de l'enfant et celui des adultes, entre le monde clos dans lequel se déroule la vie de Tante Léonie et le monde extérieur. Notons que, chez Swann, la nourriture peut entraîner une extrême jouissance, comme celle rare et inoubliable de sa fameuse Madeleine (Cf. p.34).

Extrait 2 : Flaubert, *L'Éducation sentimentale*, p. 263-264

Dans *L'Éducation sentimentale*, Arnoux, riche industriel, entrepreneur de faïences, n'a pas le même esprit que tous les nouveaux riches de l'époque. Lorsqu'il donne un dîner c'est parce bien manger fait partie de ses plus grands plaisirs. Gastronomes et gourmets, il est passionné de cuisine et sait cuisiner, ce qui est rare à cette époque. Il apprend même à Frédéric « l'art de reconnaître les vins, à brûler le punch, à faire des salmis de bécasses (p.46). Lorsqu'il invite au restaurant, c'est lui qui prend en main le repas et choisit les vins. Même lorsqu'il est déprimé, chez lui, le repas ne peut être qu'euphorique. Il en est ainsi, lorsqu'il invite Frédéric à déjeuner au Parly, restaurant très à la mode, pour oublier ses ennuis financiers :

« Puis il l'emmena déjeuner rue de Chartres, chez Parly ; et, comme il avait besoin de se refaire, il se commanda deux plats de viande, un homard, une omelette au rhum, une salade, etc., le tout arrosé d'un sauterne 1819, avec un romanée 42, sans compter le champagne au dessert, et les liqueurs. »

Pour Arnoux, la nourriture est une passion. De plus, elle agit chez lui comme un tranquilisant pour se remettre de ses émotions. Jamais, il ne se départit de ses goûts de gastronome.

2.8. Le repas érotisé

Les repas du soir sont des actes sociaux particuliers : quand ils sont bien arrosés, ils ont la propriété d'éveiller la sensualité des convives. Le souper se caractérise, plus particulièrement, par son parfum de soufre. En effet, chez lui, les frontières spatiales et temporelles se brouillent : il a lieu entre le jour et la nuit, aux petites heures et les convives circulent entre la salle à manger et la chambre. Il est un espace propice à la licence et au désir. Dans la littérature romanesque, le souper est souvent l'occasion de libertinage et fait office de prélude à l'acte sexuel : il en constitue les préliminaires, une sorte d'apéritif.

Extrait 1 : Maupassant, *Bel Ami*, p.56, p.57, p.58-59

Les personnages maupassantiens se mettent fréquemment à table et prennent beaucoup de plaisir à boire et à manger. Mais, chez eux, aimer bien manger et boire et aimer faire l'amour relèvent de la même sensualité. Citons la scène du dîner, dans un cabinet particulier du Café Riche (Voir *Le Saviez-vous ? N°5*), offert par Mme de Marelle à Duroy et au couple Forestier :

« Sa femme ne disait rien, paraissait absorbée ; et, les yeux baissés vers la table, elle souriait aux verres, de ce sourire vague qui semblait promettre toujours pour ne jamais tenir.

Les huîtres d'Ostende furent apportées, mignonnes et grasses, semblables à de petites oreilles enfermées en des coquilles, et fondant entre le palais et la langue ainsi que des bonbons salés,

Puis, après le potage, on servit une truite rose comme de la chair de jeune fille ; et les convives commencèrent à causer.

(...) Et comme la première entrée n'arrivait pas, ils buvaient de temps en temps une gorgée de champagne en grignotant des croûtes arrachées sur le dos des petits pains ronds. Et la pensée de l'amour, lente et envahissante, entraînait en eux, enivrait peu à peu leur âme, comme le vin clair, tombé goutte à goutte en leur gorge, échauffait leur sang et troublait leur esprit.

On apporta des côtelettes d'agneau, tendres, légères, couchées sur un lit épais et menu de pointes d'asperges.

« Bigre ! la bonne chose ! » s'écria Forestier. Et ils mangeaient avec lenteur, savourant la viande fine et le légume onctueux comme une crème.

(...) Et la causerie, descendant des théories élevées sur la tendresse, entra dans le jardin fleuri des polissonneries distinguées.

Ce fut le moment des sous-entendus adroits, des voiles levés par des mots, comme on lève des jupes, le moment des ruses de langage, des audaces habiles et déguisées, de toutes les hypocrisies impudiques, de la phrase qui montre des images dévêtues avec des expressions couvertes, qui fait passer dans l'œil et dans l'esprit la vision rapide de tout ce qu'on ne peut pas dire, et permet aux gens du monde une sorte d'amour subtil et mystérieux, une sorte de contact impur des pensées par l'évocation simultanée, troublante et sensuelle comme une étreinte, de toutes les choses secrètes, honteuses et désirées de l'enlacement. On avait apporté le rôti, des perdreaux flanqués de cailles, puis des petits pois, puis une terrine de foie gras accompagnée d'une salade aux feuilles dentelées, emplissant comme une mousse verte un grand saladier en forme de cuvette. Ils avaient mangé de tout cela sans y goûter, sans s'en douter, uniquement préoccupés de ce qu'ils disaient, plongés dans un bain d'amour.

Les deux femmes, maintenant, en lançaient de roides, Mme de Marelle avec une audace naturelle qui ressemblait à une provocation, Mme Forestier avec une réserve charmante, une pudeur dans le ton, dans la voix, dans le sourire, dans toute l'allure, qui soulignait, en ayant l'air de les atténuer, les choses hardies sorties de sa bouche. (...) Forestier, tout à fait vautré sur les coussins, riait, buvait, mangeait sans cesse et jetait parfois une parole tellement osée ou tellement crue que les femmes, un peu choquées par la forme et pour la forme, prenaient un petit air gêné qui durait deux ou trois secondes. Quand il avait lâché quelque polissonnerie trop grosse, il ajoutait : «Vous allez bien, mes enfants. Si vous continuez comme ça, vous finirez par faire des bêtises. »

Le dessert vint, puis le café ; et les liqueurs versèrent dans les esprits excités un trouble plus lourd et plus chaud. Comme elle l'avait annoncé en se mettant à table, Mme de Marelle était pocharde, et elle le reconnaissait, avec une grâce gaie et bavarde de femme qui accentue, pour amuser ses convives, une pointe d'ivresse très réelle.»

Il s'agit d'une scène typique de libertinage : la nourriture est érotisée et crée une atmosphère sensuelle. Maupassant suggère à demi-mot l'étroit rapport entre la chère et la chair, entre discours gastronomique et discours amoureux : sous-entendus adroits, description tendancieuses des aliments, connotations à la limite du goût et du toucher. La nourriture agit comme substitut de l'amour et la table constitue un lieu de transgression. Maupassant fait ici une sévère critique de la bourgeoisie bien-pensante qui se montre aussi dissipée que les classes inférieures qu'elle prétend régenter.

Extrait 2 : Maupassant, *Boule Suif*, p.9-8, p.7-8 et p.29

De toutes les œuvres maupassantiennes, *Boule de Suif* est celle dans laquelle plaisir de la bonne chère et plaisir de la chair sont le plus entremêlés. Toute l'intrigue est bâtie sur le rapport unissant nourriture et plaisir charnel. En effet, *Boule de Suif*, après avoir partagé son pique-nique avec ses voisins de diligence, doit s'offrir à un officier prussien pour leur permettre de continuer leur chemin.

« Enfin, à trois heures, comme on se trouvait au milieu d'une plaine interminable, sans un seul village en vue, Boule de Suif se baissant vivement, retira de sous la banquette un large panier couvert d'une serviette blanche. Elle en sortit d'abord une petite assiette de faïence, une fine timbale en argent, puis une vaste terrine dans laquelle deux poulets entiers, tout découpés, avaient confi sous leur gelée ; et l'on apercevait encore dans le panier d'autres bonnes choses enveloppées, des pâtés, des fruits, des friandises, les provisions préparées pour un voyage de trois jours, afin de ne point toucher à la cuisine des auberges. Quatre goulots de bouteilles passaient entre les paquets de nourriture. Elle prit une aile de poulet et, délicatement, se mit à la manger avec un de ces petits pains qu'on appelle « Régence » en Normandie.

Tous les regards étaient tendus vers elle. Puis l'odeur se répandit, élargissant les narines, faisant venir aux bouches une salive abondante avec une contraction douloureuse de la mâchoire sous les oreilles. Le mépris des dames pour cette fille devenait féroce, comme une envie de la tuer ou de la jeter en bas de la voiture, dans la neige, elle, sa timbale, son panier et ses provisions.

Mais Loiseau dévorait des yeux la terrine de poulet. Il dit : – « À la bonne heure, madame a eu plus de précaution que nous. Il y a des personnes qui savent toujours penser à tout. » – Elle leva la tête vers lui : – « Si vous en désirez, monsieur ? C'est dur de jeûner depuis le matin. » – Il salua : – « Ma foi, franchement, je ne refuse pas, je n'en peux plus. À la guerre comme à la guerre, n'est-ce pas, madame ? » – Et, jetant un regard circulaire, il ajouta : – « Dans des moments comme celui-ci, on est bien aise de trouver des gens qui vous obligent. »

(...) Les bouches s'ouvraient et se fermaient sans cesse, avalaient, mastiquaient, engloutissaient férocement. Loiseau, dans son coin, travaillait dur, et, à voix basse, il engageait sa femme à l'imiter. Elle résista longtemps, puis, après une crispation qui lui parcourut les entrailles, elle céda. Alors son mari, arrondissant sa phrase, demanda à leur « charmante compagne » si elle lui permettait d'offrir un petit morceau à Mme Loiseau. Elle dit : – « Mais oui, certainement, monsieur », avec un sourire aimable, et tendit la terrine. Un embarras se produisit lorsqu'on eût débouché la première bouteille de bordeaux : il n'y avait qu'une timbale. On se la passa après

l'avoir essayée. Cornudet seul, par galanterie sans doute, posa ses lèvres à la place humide encore des lèvres de sa voisine.

(...) Alors Boule de Suif, rougissante et embarrassée, balbutia en regardant les quatre voyageurs restés à jeun : – « Mon Dieu, si j'osais offrir à ces messieurs et à ces dames... » Elle se tut, craignant un outrage. Loiseau prit la parole : – « Eh, parbleu, dans des cas pareils tout le monde est frère et doit s'aider. Allons, mesdames, pas de cérémonie, acceptez, que diable ! Savons-nous si nous trouverons seulement une maison où passer la nuit ? Du train dont nous allons nous ne serons pas à Têtes avant demain midi. » – On hésitait, personne n'osant assumer la responsabilité du « oui ».

Mais le comte trancha la question. Il se tourna vers la grosse fille intimidée, et, prenant son grand air de gentilhomme, il lui dit : – « Nous acceptons avec reconnaissance, madame. »

Le premier pas seul coûtait. Une fois le Rubicon passé, on s'en donna carrément. Le panier fut vidé. Il contenait encore un pâté de foie gras, un pâté de mauviettes, un morceau de langue fumée, des poires de Crassane, un pavé de Pont-l'Évêque, des petits fours et une tasse pleine de cornichons et d'oignons au vinaigre, Boule de Suif, comme toutes les femmes, adorant les crudités.

On ne pouvait manger les provisions de cette fille sans lui parler. Donc on causa, avec réserve d'abord, puis, comme elle se tenait fort bien, on s'abandonna davantage. »

La description de ce pique-nique est l'occasion, pour Maupassant, de dénoncer les comportements et l'hypocrisie des protagonistes, ainsi que les clivages sociaux et les barrières sociales et morales. D'autre part, on retrouve dans ce conte, une thématique chère à Maupassant : la femme est un mets que l'on consomme (tantôt fruit que l'on cueille, tantôt gibier que l'on chasse). La prostituée se prête particulièrement bien à cette image de denrée que l'on offre aux hommes venus se nourrir de sensations nouvelles et de plaisirs faciles. La présentation de Boule de Suif est faite comme celle d'un mets susceptible d'attiser les appétits des hommes : *« Petite, ronde de partout, grasse à lard, avec des doigts bouffis, étranglés aux phalanges, pareils à des chapelets de courtes saucisses ; avec une peau luisante et tendue, une gorge énorme qui saillait sous sa robe, elle restait cependant appétissante et courue, tant sa fraîcheur faisait plaisir à voir. (p.8) »* A la fin du conte, pendant que Boule de Suif cède au Prussien, ses compagnons d'infortune dînent et ouvrent une bouteille de champagne. Ce dîner final montre combien les dîners bien arrosés finissent par endormir la conscience morale et éveillent les désirs gourmands : *« toute la nuit, dans l'obscurité du corridor coururent comme des frémissements, des bruits légers, à peine sensibles, pareils à des souffles, des effleurements de pieds nus, d'imperceptibles craquements. (p.29).*

Extrait 3 : Flaubert, *L'Education sentimentale*, p.176-177

Au XIX^e, une des institutions de l'époque est, pour le bourgeois, d'avoir une maîtresse qu'il entretient, femme en général vulgaire, sans éducation ni classe. Leurs sorties ont lieu le plus souvent au restaurant ou au spectacle. Les hommes considèrent les repas au restaurant comme des moments intimes, prélude à l'amour. Mais, leurs maîtresses fréquentent les lieux publics pour s'afficher et pour montrer qu'elles-aussi ont droit à ce qu'il y a de meilleur. Il en est ainsi de Rosanette, maîtresse d'Arnoux, puis de Frédéric, dans *L'Education sentimentale*. Alors que celui-ci désire un dîner intime et l'invite au Café anglais, elle ne cherche qu'à se montrer et y invite Husonnet et de Cisy :

« La Maréchale rentra, et, lui présentant Cisy :

– « J'ai invité monsieur. J'ai bien fait, n'est-ce pas ? »

– « Comment donc ! certainement ! » Frédéric, avec un sourire de supplicé, fit signe au gentilhomme de s'asseoir. La Maréchale se mit à parcourir la carte, en s'arrêtant aux noms bizarres.

– « Si nous mangions, je suppose, un turban de lapins à la Richelieu et un pudding à la d'Orléans ? »

– « Oh ! pas d'Orléans ! » s'écria Cisy, lequel était légitimiste et crut faire un mot.

– « Aimez-vous mieux un turbot à la Chambord ? » reprit-elle.

Cette politesse choqua Frédéric.

La Maréchale se décida pour un simple tournedos, des écrevisses, des truffes, une salade d'ananas, des sorbets à la vanille.

– « Nous verrons ensuite. Allez toujours. Ah ! j'oubliais ! Apportez-moi un saucisson ! pas à l'ail ! »

Et elle appelait le garçon « jeune homme », frappait son verre avec son couteau, jetait au plafond la mie de son pain. Elle voulut boire tout de suite du vin de Bourgogne.

– « On n'en prend pas dès le commencement, » dit Frédéric.

Cela se faisait quelquefois, suivant le Vicomte.

– « Eh non ! jamais ! »

– « Si fait, je vous assure ! »

– « Ah ! tu vois ! »

Le regard dont elle accompagna cette phrase signifiait : « C'est un homme riche, celui-là, écoute-le ! »

Cependant, la porte s'ouvrait à chaque minute, les garçons glapissaient, t, sur un infernal piano, dans le cabinet à côté, quelqu'un tapait une valse. Puis les courses amenèrent à parler d'équitation et des deux systèmes rivaux. Cisy défendait Baucher, Frédéric le comte d'Aure, quand Rosanette haussa les épaules.

– « Assez, mon Dieu ! il s'y connaît mieux que toi, va ! »

Elle mordait dans une grenade, le coude posé sur la table ; les bougies du candélabre devant elle tremblaient au vent ; cette lumière blanche pénétrait sa peau de tons nacrés, mettait du rose à ses paupières, faisait briller les lobes de ses yeux ; la rougeur du fruit se confondait avec la pourpre de ses lèvres, ses narines minces battaient ; et toute sa personne avait quelque d'insolent, d'ivre et de noyé qui exaspérait Frédéric, et pourtant lui jetait au cœur des désirs fous. »

Par son manque d'éducation, son peu de capital intellectuel et son manque de savoir-vivre, Rosanette décide de ce qu'ils devraient manger. Sa sélection montre son manque de connaissances culinaires et de curiosité. Tout ce qu'elle décide de manger est cher et aussi sexuellement stimulant, ce qui correspond bien à son personnage et au type de relation qu'elle entretient avec les hommes.

Extrait 4 : Zola, *Nana*, p.59, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 71, 72 et 74

Chez Zola, les scènes de repas sont aussi des moments particuliers pour parler du corps, de ses désirs et de son rapport au monde. Mais, si elles sont organisées comme des scènes érotiques, elles sont surtout structurées comme des transactions économiques. En effet, l'argent et la sexualité y sont étroitement liés : l'argent sert à signifier la sexualité et vice-versa. Dans *Nana*, le repas, lors de la soirée de lancement de l'héroïne, tient à la fois du souper coquin et du grand dîner privé bourgeois. Il sert à faire vendre le corps de Nana au banquier Steiner.

« Depuis le matin, Zoé avait livré l'appartement à un maître d'hôtel, venu de chez Brébant avec un personnel d'aides et de garçons. C'était Brébant qui devait tout fournir, le souper, la vaisselle, les cristaux, le linge, les fleurs, jusqu'à des sièges et à des tabourets. Nana n'aurait pas trouvé une douzaine de serviettes au fond de ses armoires ; et, n'ayant pas encore eu le temps de se monter dans son nouveau langage, dédaignant d'aller au restaurant, elle avait préféré faire venir le restaurant chez elle. Ça lui semblait plus chic. Elle voulait fêter son grand succès d'actrice par un souper, dont on parlerait. Comme la salle à manger était trop petite, le maître d'hôtel avait dressé la table dans le salon, une table où tenaient vingt-cinq couverts, un peu serrés.

(...) – Madame est servie.

(...) – Vous savez, dit Nana, on se place comme on veut... C'est plus amusant.

(...) Il y eut un dernier effort, tout le monde put s'asseoir ; mais, par exemple, cria Mignon, on était comme des harengs dans un baquet.

– Purée d'asperges comtesse, consommé à la Deslignac, murmuraient les garçons, en promenant des assiettes pleines derrière les convives.

(...) Un grand mouvement avait lieu autour de la table. Les garçons s'empressaient. Après les relevés, les entrées venaient de paraître : des poulardes à la maréchale, des filets de sole sauce ravigote et des escalopes de foies gras. Le maître d'hôtel, qui avait fait verser jusque-là du Meursault, offrait du Chambertin et du Léoville. (...) Une chaleur montait des candélabres, des plats promenés, de la table entière où trente-huit personnes s'étouffaient ; et les garçons, s'oubliant, couraient sur le tapis, qui se tachait de graisse.

(...) On se réveilla un peu, la conversation devint générale. On achevait des sorbets aux mandarines. Le rôti chaud était un filet aux truffes, et le rôti froid, une galantine de pintade à la gelée. Nana, que fâchait le manque d'entrain de ses convives, s'était mise à parler très haut

(...) Une fois encore, Steiner était pris, et si rudement que, près de Nana, il restait comme assommé, mangeant sans faim, la lèvre pendante, la face marbrée de taches. Elle n'avait qu'à dire un chiffre. Pourtant, elle ne se pressait pas, jouant avec lui, soufflant des rires dans son oreille velue, s'amusant des frissons qui passaient sur son épaisse figure.

(...) Le souper traînait, personne ne mangeait plus ; on gâchait dans les assiettes des cèpes à l'italienne et des croustades d'ananas Pompadour. Mais le champagne, qu'on buvait depuis le potage, animait peu à peu les convives d'une ivresse nerveuse. On finissait par se moins bien tenir. Les femmes s'accoudaient en face de la débandade du couvert ; les hommes, pour respirer, reculaient leur chaise ; et des habits noirs s'enfonçaient entre des corsages clairs, des épaules nues à demi-tournées prenaient un luisant de soie. Il faisait trop chaud, la clarté des bougies jaunissait encore, épaissie, au-dessus de la table. Par instant, lorsqu'une nuque dorée se penchait sous une pluie de frisures, les feux d'une boucle de diamants allumaient un haut chignon. Des gaietés jetaient une flamme, des yeux rieurs, des dents blanches entrevues, le reflet des candélabres brûlant dans un verre de champagne. On plaisantait très haut, on gesticulait, au milieu des questions restées sans réponse, des appels jetés d'un bout de la pièce à l'autre. Mais c'étaient les garçons qui faisaient le plus de bruit, croyant être dans les corridors de leur restaurant, se bousculant, servant les glaces et le dessert avec des exclamations gutturales.

(...) Depuis le commencement du souper, elle ne semblait plus chez elle. Tout ce monde l'avait noyée et étourdie, appelant les garçons, parlant haut, se mettant à l'aise, comme si l'on était au restaurant. Elle-même oubliait son rôle de maîtresse de maison, ne s'occupait que du gros Steiner, qui crevait d'apoplexie à son côté. Elle l'écoutait, refusant encore de la tête, avec son rire provoquant de blonde grasse. Le champagne qu'elle avait bu, la faisait toute rose, la bouche humide, les yeux luisants ; et le banquier offrait davantage, à chaque mouvement câlin de ses épaules, aux légers renflements voluptueux de son cou, lorsqu'elle tournait la tête. Il voyait là, près de l'oreille, un petit coin délicat, un satin qui le rendait fou. Par moments, Nana, dérangée, se rappelait ses convives, cherchant à être aimable, pour montrer qu'elle savait recevoir. Vers la fin du souper, elle était très grise ; ça la désolait, le champagne la grisait tout de suite. »

Ici, Nana reçoit la rue dans son appartement (demi-monde et inconnus), comme son corps accueille celui des hommes. A travers ce repas qui court tout au long du chapitre IV, Zola montre que la prostitution est un commerce comme les autres, avec ses règles de marketing, ses étalages brillants, ses ruses de vente et les enchères que l'on fait monter. Toute la scène de repas est une représentation théâtrale pour appâter les clients. En filigrane, se détache une critique de la bourgeoisie pour laquelle tout se vend.

2.9. Le repas de réception

Les repas de réception sont les banquets donnés par la haute bourgeoisie politicienne et spéculatrice dans ses appartements, les dîners des jours de réception donnés par les classes aisées, les dîners privés solennels, les repas de cérémonie et les repas de fêtes donnés par la bourgeoisie et le peuple.

2.9.1. Les réceptions de la haute bourgeoisie

Au XIX^e, la haute bourgeoisie véhicule les manières de l'Ancien Régime. Elle ne reçoit que chez elle et a du personnel de maison lui permettant de vivre comme l'aristocratie le faisait avant la Révolution. Aussi, ne mange-t-elle jamais en public. Mais, le banquet n'a plus la même fonction qu'auparavant. Fondé sur la consommation alimentaire ostentatoire, il sert d'outil d'affirmation du pouvoir et a un rôle vital dans la promotion sociale des hôtes et des commensaux. Le décor et les plats présentés connotent la rareté, la finesse ou la richesse, triomphe de la cuisine ornementale et savante de l'époque. L'accent est mis sur la maîtrise des rituels de politesse, la connaissance des rangs et des préséances et la capacité de converser et de discourir brillamment sur des sujets d'intérêt public.

Extrait 1 : Balzac, *La Peau de chagrin*, p.24,25-26,33,34-35

Dans *La Peau de chagrin*, Balzac relate le banquet offert par le riche banquier Taillefer à une trentaine de convives, uniquement des hommes. Raphaël, héros désargenté, découvre alors la haute société et tout le faste dont elle fait preuve. Le luxe de cette fête l'émerveille. La soirée débute dans des salons resplendissants, puis se poursuit dans une vaste salle à manger où tout est étudié de manière à susciter la surprise et l'admiration des convives.

« De riches candélabres supportant d'innombrables bougies faisaient briller les plus légers détails des frises dorées, les délicates ciselures du bronze et les somptueuses couleurs de l'ameublement. Les fleurs rares de quelques jardinières artistement construites avec des bambous, répandaient de doux parfums. Tout jusqu'aux draperies respirait une élégance sans prétention ; enfin, il y avait en tout je ne sais quelle grâce poétique dont le prestige devait agir sur l'imagination d'un homme sans argent.

(...) Les deux amis s'assirent en riant. D'abord et par un regard plus rapide que la parole, chaque convive paya son tribut d'admiration au somptueux coup d'œil qu'offrait une longue table, blanche comme une couche de neige fraîchement tombée, et sur laquelle s'élevaient symétriquement les couverts couronnés de petits pains blonds. Les cristaux répétaient les couleurs de l'iris dans leurs reflets étoilés, les bougies traçaient des feux croisés à l'infini, les mets placés sous des dômes d'argent aiguisaient l'appétit et la curiosité. Les paroles furent assez rares. Les voisins se regardèrent. Le vin de Madère circula. Puis le premier service apparut dans toute sa gloire, il aurait fait honneur à feu Cambacérès, et Brillat-Savarin l'eût célébré. Les vins de Bordeaux et de Bourgogne, blancs et rouges, furent servis avec une profusion royale. Cette première partie du festin était comparable, en tout point, à l'exposition d'une tragédie classique. Le second acte devint quelque peu bavard. Chaque convive avait bu raisonnablement en changeant de crus suivant ses caprices, en sorte qu'au moment où l'on emporta les restes de ce magnifique service, de tempétueuses discussions s'étaient établies ; quelques fronts pâles rougissaient, plusieurs nez commençaient à s'empourprer, les visages s'allumaient, les yeux pétillaient. Pendant cette aurore de l'ivresse, le discours ne sortit pas encore des bornes de la civilité ; mais les railleries, les bons mots s'échappèrent peu à peu de toutes les bouches ; puis la calomnie éleva tout doucement sa petite tête de serpent et parla d'une voix flûtée ; çà et là, quelques sournois écoutèrent attentivement, espérant garder leur raison. Le second service trouva donc les esprits tout à fait échauffés. Chacun mangea en parlant, parla en mangeant, but sans prendre garde à l'affluence des liquides, tant ils étaient lampants et parfumés, tant l'exemple fut contagieux. Taillefer se piqua d'animer ses convives, et fit avancer les terribles vins du Rhône, le chaud Tokay, le vieux Roussillon capiteux. »

Dans cet extrait, nous retrouvons les caractéristiques du traditionnel banquet euphorique : l'hôte met, à la disposition de ses invités, ce qu'il y a de mieux et tient à les surprendre constamment. Il est le metteur en scène et mène le jeu pour les combler, mais aussi les manipuler à l'aide de jouissances. Grâce à son personnel de maison, il arrive à maintenir l'effet de surprise tout au long de la réception. Chaque service est mis en valeur avant d'être dégusté, car, pour cette classe sociale, le raffinement doit être offert autant aux yeux qu'au palais.

« Le dessert se trouva servi comme par enchantement. La table fut couverte d'un vaste surtout en bronze doré, sorti des ateliers de Thomire. De hautes figures douées par un célèbre artiste des formes convenues en Europe pour la beauté idéale, soutenaient et portaient des buissons de fraises, des ananas, des dattes fraîches, des raisins jaunes, de blondes pêches, des oranges arrivées de Sétubal par un paquebot, des grenades, des fruits de la Chine, enfin toutes les surprises du luxe, les miracles du petit-four, les délicatesses les plus friandes, les friandises les plus séductrices. Les couleurs de ces tableaux gastronomiques étaient rehaussées par l'éclat de la porcelaine, par des lignes étincelantes d'or, par les découpures des vases. Gracieuse comme les liquides franges de l'Océan, verte et légère, la mousse couronnait les paysages du Poussin, copiés à Sèvres. Le territoire d'un prince allemand n'aurait pas payé cette richesse insolente. L'argent, la nacre, l'or, les cristaux furent de nouveau prodigués sous de nouvelles formes ; mais les yeux engourdis et la verbeuse fièvre de l'ivresse permirent à peine aux convives d'avoir une intuition vague de cette féerie digne d'un conte oriental. Les vins de dessert apportèrent leurs parfums et leurs flammes, philtres puissants, vapeurs enchanteresses qui engendrent une espèce de mirage intellectuel et dont les liens puissants enchaînent les pieds, alourdissent les mains. Les pyramides de fruits furent pillées, les voix grossirent, le tumulte grandit. Il n'y eut plus alors de paroles distinctes, les verres volèrent en éclats, et des rires atroces partirent comme des fusées. Cursy saisit un cor et se mit à sonner une fanfare. Ce fut comme un signal donné par le diable. Cette assemblée en délire hurla, siffla, chanta, cria, rugit, gronda »

Puis, comme dans le banquet ancien, arrive, après la nourriture et la boisson, le deuxième moment du banquet, consacré aux plaisirs charnels. Les femmes sont présentées ici comme de purs aphrodisiaques.

« En ce moment presque tous les convives se roulaient au sein de ces limbes délicieuses où les lumières de l'esprit s'éteignent, où le corps délivré de son tyran s'abandonne aux joies délirantes de la liberté. (...) Néanmoins, en entendant la voix sonore du valet qui, à défaut d'un maître, leur annonçait des joies nouvelles, les convives se levèrent entraînés, soutenus ou portés les uns par les autres. La troupe entière resta pendant un moment immobile et charmée sur le seuil de la porte. Les jouissances excessives du festin pâlirent devant le chatouillant spectacle que l'amphitryon offrait au plus voluptueux de leurs sens. Sous les étincelantes bougies d'un lustre d'or, autour d'une table chargée de vermeil, un groupe de femmes se présenta soudain aux convives hébétés dont les yeux s'allumèrent comme autant de diamants. Riches étaient les parures, mais plus riches encore étaient ces beautés éblouissantes devant lesquelles disparaissaient toutes les merveilles de ce palais. (...) Mais bientôt quelques rires éclatèrent, le murmure augmenta, les voix s'élevèrent. L'orgie, domptée pendant un moment, menaça par intervalles de se réveiller. Ces alternatives du silence et de bruit eurent une vague ressemblance avec une symphonie de Beethoven »

Ainsi, le banquet est-il un moment où se libèrent les pulsions alimentaires et sexuelles. Dans les classes aisées, il s'agit en général de repas de fête où le monde et le demi-monde se mélangent (avec la participation de prostituées et de femmes entretenues) ou bien des repas de fête où l'on montre en public des pratiques qui devraient rester confinées dans l'intimité : la bêtise excessive, l'ébriété et la licence sexuelle. La description du banquet court ici sur plusieurs pages, car elle est largement entrecoupée des conversations des convives. En effet, Balzac s'attache davantage aux conversations qu'à la symbolique du repas pour faire une critique de la société contemporaine et en dénoncer les travers : hypocrisie, faux semblants et illusion, art de paraître et simulacre.

Extrait 2 : Flaubert, Madame Bovary, p. 34, p.35, p.37 et p.34-35

Chez Flaubert, les banquets sont nombreux et paraissent, au premier abord, enchanteurs, comme celui du bal à la Vaubyessard, chez le marquis d'Andewillers, dans *Madame Bovary*. Celui-ci, qui se déroule dans un cadre idyllique, constitue le point de référence à partir duquel Emma va désormais construire sa vie.

« À sept heures, on servit le dîner. Les hommes, plus nombreux, s'assirent à la première table, dans le vestibule, et les dames à la seconde, dans la salle à manger, avec le Marquis et la Marquise.

Emma se sentit, en entrant, enveloppée par un air chaud, mélange du parfum des fleurs et du beau linge, du fumet des viandes et de l'odeur des truffes. Les bougies des candélabres allongeaient des flammes sur les cloches d'argent ; les cristaux à facettes, couverts d'une buée mate, se renvoyaient des rayons pâles ; des bouquets étaient en ligne sur toute la longueur de la table, et, dans les assiettes à large bordure, les serviettes, arrangées en manière de bonnet d'évêque, tenaient entre le bâillement de leurs deux plis chacune un petit pain de forme ovale. Les pattes rouges des homards dépassaient les plats ; de gros fruits dans des corbeilles à jour s'étagaient sur la mousse ; les cailles avaient leurs plumes, des fumées montaient ; et, en bas de soie, en culotte courte, en cravate blanche, en jabot, grave comme un juge, le maître d'hôtel, passant entre les épaules des convives les plats tout découpés, faisait d'un coup de sa cuiller sauter pour vous le morceau qu'on choisissait. Sur le grand poêle de porcelaine à baguette de cuivre, une statue de femme drapée jusqu'au menton regardait immobile la salle pleine de monde.

(...) On versa du vin de Champagne à la glace. Emma frissonna de toute sa peau en sentant ce froid dans sa bouche. Elle n'avait jamais vu de grenades ni mangé d'ananas. Le sucre en poudre même lui parut plus blanc et plus fin qu'ailleurs.

Les dames, ensuite, montèrent dans leurs chambres s'apprêter pour le bal.

(...) Après le souper, où il y eut beaucoup de vins d'Espagne et de vins du Rhin, des potages à la bisque et au lait d'amandes, des puddings à la Trafalgar et toutes sortes de viandes froides avec des gelées alentour qui tremblaient dans les plats, les voitures, les unes après les autres, commencèrent à s'en aller.»

Cet épisode du bal est placé sous le signe de l'émerveillement d'Emma. Le festin constitue pour elle un monde de puissance, de domination, de rêve et de grandeur. Toute la soirée, elle fait en sorte de prolonger l'illusion de cette vie luxueuse qu'il lui faudrait bientôt abandonner. Quant à Flaubert, il se désolidarise d'Emma et nous montre qu'en fait il s'agit d'un monde de pacotille par lequel, naïve, elle se laisse séduire. Pour ce faire, il mine la scène du festin par des éléments discordants, comme, par exemple, le portrait d'un vieillard, le vieux duc de Laverdière.

« Cependant, au haut bout de la table, seul parmi toutes ces femmes, courbé sur son assiette remplie, et la serviette nouée dans le dos comme un enfant, un vieillard mangeait, laissant tomber de sa bouche des gouttes de sauce. Il avait les yeux éraillés et portait une petite queue enroulée d'un ruban noir. C'était le beau-père du marquis, le vieux duc de Laverdière, l'ancien favori du comte d'Artois, dans le temps des parties de chasse au Vaudreuil, chez le marquis de Conflans, et qui avait été, disait-on, l'amant de la reine Marie-Antoinette entre MM. de Coigny et de Lauzun. Il avait mené une vie bruyante de débauches, pleine de duels, de paris, de femmes enlevées, avait dévoré sa fortune et effrayé toute sa famille. Un domestique, derrière sa chaise, lui nommait tout haut, dans l'oreille, les plats qu'il désignait du doigt en bégayant ; et sans cesse les yeux d'Emma revenaient d'eux-mêmes sur ce vieil homme à lèvres pendantes, comme sur quelque chose d'extraordinaire et d'auguste. Il avait vécu à la Cour et couché dans le lit des reines ! »

Mais, contre toute attente, cette disjonction introduite entre les illusions d'Emma et la réalité ne font que révéler la force de ses fantasmes. En mettant ainsi en évidence l'aveuglement d'Emma, Flaubert critique, de manière ironique, les rêves stéréotypés de la bourgeoisie et l'aveuglement d'une jeune fille romantique.

Extrait 3 : Flaubert, l'Education sentimentale, p. 130 et p.39

Dans *L'Education sentimentale*, de nombreux repas festifs sont décrits très rapidement, comme lors de la soirée de Frédéric chez les Dambreuse.

« Partout, une valetaille à larges galons d'or circula. Les grandes torchères, comme des bouquets de feu, s'épanouissaient sur les tentures ; elles se répétaient dans les glaces ; et, au fond de la salle à manger, que tapissait un treillage de jasmin, le buffet ressemblait à un maître d'autel de cathédrale ou à une exposition d'orfèvrerie, – tant il y avait de plats, de cloches, de couverts et de cuillers en argent et en vermeil, au milieu des

cristaux à facettes qui entrecroisaient, par-dessus les viandes, des lueurs irisées. Les trois autres salons regorgeaient d'objets d'art : paysages de maîtres contre les murs, ivoires et porcelaines au bord des tables, chinoiseries sur les consoles ; des paravents de laque se développaient devant les fenêtres, des touffes de camélias montaient dans les cheminées ; et une musique légère vibrait, au loin, comme un bourdonnement d'abeilles.

Le but de Flaubert n'est pas ici de nous décrire le banquet, mais de l'utiliser pour montrer l'arrivisme grossier de la bourgeoisie qui confond nourriture, religion et art, ainsi que le règne du faux et du simulacre. Toute la description de la soirée qui suit cet extrait va montrer que les conversations tournent autour du pouvoir des uns et de l'écrasement des autres.

A l'image de la haute bourgeoisie, les Arnoux reçoivent aussi dans leurs appartements. Ils ont, comme elle, leur jour de réception. Tous les jeudis, ils reçoivent le même groupe d'artistes. Frédéric devient un fidèle de ses ces soirées. Il est ébloui par leur faste :

*« Lorsqu'on passa dans la salle à manger, Mme Arnoux prit son bras.
(...) La compagnie, les mets, tout lui plaisait. La salle, telle qu'un parloir Moyen Âge, était tendue de cuir battu ; une étagère hollandaise se dressait devant un râtelier de chibouques ; et, autour de la table, les verres de Bohême, diversement colorés, faisaient au milieu des fleurs et des fruits comme une illumination dans un jardin. Il eut à choisir entre dix espèces de moutarde. Il mangea du daspachio, du cari, du gingembre, des merles de Corse, des lasagnes romaines ; il but des vins extraordinaires, du lip-fraoli et du tokay. Arnoux se piquait effectivement de bien recevoir. Il courtisait en vue des comestibles tous les conducteurs de malle-poste, et il était lié avec des cuisiniers de grandes maisons qui lui communiquaient des sauces. »*

Toute la suite du repas est, pour Frédéric, le lieu d'une illusion et d'une méprise. Fasciné par l'abondance et le prestige social, il fait erreur sur ses commensaux et, surtout, sur Mme Arnoux, car il rêve, illusoirement, d'amour partagé. Si ce type de repas illustre bien comment vit la nouvelle bourgeoisie parisienne vers 1848, Flaubert montre surtout que le parcours mondain qu'il trace est inachevé et que les conversations tournent toujours autour d'idées reçues.

2.9.2. Les repas festifs de la bourgeoisie et du peuple

La nouvelle bourgeoisie du XIX^e ne reçoit pas dans ses appartements. Elle reçoit à l'extérieur, le plus souvent au restaurant.

Extrait 1 : Flaubert, L'Éducation sentimentale, p.182

Le dîner, organisé par le vicomte de Cisy à la Maison-d'or, est typique de l'attitude des parvenus. Cisy vient de faire un héritage et vit maintenant dans le luxe. Donner ce dîner est pour lui le moyen d'étaler son capital économique, de provoquer l'émerveillement de ses invités et de leur faire envie. Il choisit ses invités, soit parce qu'ils peuvent lui apporter quelque chose, soit parce qu'il a besoin de spectateurs. Mais, au lieu d'être un hôte attentionné comme dans le banquet traditionnel, il se montre extrêmement désagréable et manque de savoir-vivre.

« (...) enfin, à huit heures, on passa dans une salle éclairée magnifiquement et trop spacieuse pour le nombre des convives. Gisy l'avait choisie par pompe, tout exprès.

Un surtout de vermeil, chargé de fleurs et de fruits, occupait le milieu de la table, couverte de plats d'argent, suivant la vieille mode française ; des rapiers, pleins de salaisons et d'épices formaient bordure tout autour ; des cruches de vin rosat frappé de glace se dressaient de distance en distance ; cinq verres, de hauteur

différente étaient alignés devant chaque assiette avec des choses dont on ne savait pas l'usage, mille ustensiles de bouche ingénieux ; et il y avait, rien que pour le premier service : une hure d'esturgeon mouillée de champagne, un jambon d'York au tokai, des grives au gratin, des cailles rôties, un vol-au-vent Béchamel, un sauté de perdrix rouges, et, aux deux bouts de tout cela, des effilés de pommes de terre qui étaient mêlés à des truffes. Un lustre et des girandoles illuminaient l'appartement, tendu de damas rouge. Quatre domestiques en habit noir se tenaient derrière les fauteuils de maroquin. À ce spectacle, les convives se récrièrent, le Précepteur surtout.

– « Notre amphitryon, ma parole, a fait de véritables folies ! C'est trop beau ! »

– « Ça ? » dit le vicomte de Cisy, « allons donc ! »

Tout au long du dîner, de Cisy se montre arrogant, boit trop, malmène les domestiques, dénigre tous les plats et renvoie même les truffes. Flaubert nous montre ici qu'il ne suffit pas à la nouvelle classe bourgeoise d'avoir accès aux choses les meilleurs, encore faut-il qu'elle sache les apprécier et savoir se comporter en public.

Extrait 2 : Flaubert, Madame Bovary, p. 19-20

Le repas de noces de Madame Bovary illustre bien le banquet de petite bourgeoisie de province.

« C'était sous le hangar de la charreterie que la table était dressée. Il y avait dessus quatre aloyaux, six fricassées de poulets, du veau à la casserole, trois gigots, et, au milieu, un joli cochon de lait rôti, flanqué de quatre andouilles à l'oseille. Aux angles, se dressait l'eau-de-vie dans des carafes. Le cidre doux en bouteilles poussait sa mousse épaisse autour des bouchons, et tous les verres, d'avance, avaient été remplis de vin jusqu'au bord. De grands plats de crème jaune, qui flottaient d'eux-mêmes au moindre choc de la table, présentaient, dessinés sur leur surface unie, les chiffres des nouveaux époux en arabesques de nonpareille. On avait été chercher un pâtissier à Yvetot, pour les tourtes et les nougats. Comme il débutait dans le pays, il avait soigné les choses ; et il apporta, lui-même, au dessert, une pièce montée qui fit pousser des cris. À la base, d'abord, c'était un carré de carton bleu figurant un temple avec portiques, colonnades et statuettes de stuc tout autour, dans des niches constellées d'étoiles en papier doré ; puis se tenait au second étage un donjon en gâteau de Savoie, entouré de menues fortifications en angélique, amandes, raisins secs, quartiers d'oranges ; et enfin, sur la plateforme supérieure, qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confitures et des bateaux en écales de noisettes, on voyait un petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturels, en guise de boules, au sommet.

Jusqu'au soir, on mangea. Quand on était trop fatigué d'être assis, on allait se promener dans les cours ou jouer une partie de bouchon dans la grange ; puis on revenait à table. Quelques-uns, vers la fin, s'y endormirent et ronflèrent. Mais, au café, tout se ranima ; alors on entama des chansons, on fit des tours de force, on portait des poids, on passait sous son pouce, on essayait à soulever les charrettes sur ses épaules, on disait des gaudrioles, on embrassait les dames. Le soir, pour partir, les chevaux gorgés d'avoine jusqu'aux naseaux, eurent du mal à entrer dans les brancards ; ils ruaient, se cabraient, les harnais se cassaient, leurs maîtres juraient ou riaient ; et toute la nuit, au clair de la lune, par les routes du pays, il y eut des carrioles emportées qui couraient au grand galop, bondissant dans les saignées, sautant pardessus les mètres de cailloux, s'accrochant aux talus, avec des femmes qui se penchaient en dehors de la portière pour saisir les guides.

Ceux qui restèrent aux Bertaux passèrent la nuit à boire dans la cuisine. Les enfants s'étaient endormis sous les bancs.»

Là encore, Flaubert montre, à travers le caractère très kitsch du gâteau de noces, combien le repas bourgeois est un théâtre social où est mis en scène le désir d'éblouir. Il souligne aussi la cosmicité factice du banquet, où il n'y a aucune vraie convivialité : les conversations sont fondées sur la réitération du vide, les médisances, les calomnies et les idées reçues.

Extrait 3 : Zola, L'Assommoir, p.149, p.161-162, p.163, p.164-165

Chez le peuple, il y aussi de nombreux banquets. Comme dans les classes aisées, ils s'accompagnent d'une libération des pulsions alimentaires et sexuelles. Mais, il s'agit non seulement d'un moment de licence pulsionnelle, mais aussi économique. En effet, par peur de manquer, les classes pauvres trouvent n'importe quelle excuse pour consommer immédiatement. Ils ne perdent aucune occasion de faire la fête et de vivre pleinement l'évènement, au point de dépenser jusqu'à leur dernier sou. C'est ainsi que pense Gervaise dans *L'Assommoir* :

« La fête de Gervaise tombait le 19 juin. Les jours de fête, chez les Coupeau, on mettait les petits plats dans les grands ; c'étaient des noces dont on sortait ronds comme des balles, le ventre plein pour la semaine. Il y avait un nettoyage général de la monnaie. Dès qu'on avait quatre sous, dans le ménage, on les bouffait. On inventait des saints sur l'almanach, histoire de se donner des prétextes de gueuletons. Virginie approuvait joliment Gervaise de se fourrer de bons morceaux sous le nez. Lorsqu'on a un homme qui boit tout, n'est-ce pas ? c'est pain bénit de ne pas laisser la maison s'en aller en liquides et de se garnir d'abord l'estomac. Puisque l'argent filait quand même, autant valait-il faire gagner au boucher qu'au marchand de vin. Et Gervaise, agourmandie, s'abandonnait à cette excuse. »

Le festin organisé pour la fête de Gervaise est marqué du sceau du gaspillage économique. Pour épater ses invités, en mettre plein la vue aux Lorilleux et faire envie à son voisinage, celle-ci étale une richesse qu'elle n'a pas. Elle doit porter sa robe de soie noire au Mont-de-Piété pour pouvoir acheter plus de vin. D'autre part, voulant s'élever socialement, elle opte pour un plat distingué : la blanquette de veau, associée, à cette époque, à des idées de raffinement et de luxe.

« Ah ! tonnerre ! quel trou dans la blanquette ! Si l'on ne parlait guère, on mastiquait ferme. Le saladier se creusait, une cuiller plantée dans la sauce épaisse, une bonne sauce jaune qui tremblait comme une gelée. Là dedans, on pêchait les morceaux de veau ; et il y en avait toujours, le saladier voyageait de main en main, les visages se penchaient et cherchaient des champignons. Les grands pains, posés contre le mur, derrière les convives, et avaient l'air de fondre. Entre les bouchées, on entendait les culs des verres retomber sur la table. La sauce était un peu trop salée, il fallut quatre litres pour noyer cette bougresse de blanquette, qui s'avalait comme une crème et qui vous mettait un incendie dans le ventre. Et l'on n'eut pas le temps de souffler, l'épinée de cochon, montée sur un plat creux, flanquée de grosses pommes de terre rondes, arrivait au milieu d'un nuage. Il y eut un cri. Sacré nom ! c'était trouvé ! Tout le monde aimait ça. Pour le coup, on allait se mettre en appétit ; et chacun suivait le plat d'un œil oblique, en essuyant son couteau sur son pain, afin d'être prêt. Puis, lorsqu'on se fut servi, on se poussa du coude, on parla, la bouche pleine. Hein ? quel beurre, cette épinée ! quelque chose de doux et de solide qu'on sentait couler le long de son boyau, jusque dans ses bottes. Les pommes de terre étaient un sucre. Ça n'était pas salé ; mais, juste à cause des pommes de terre, ça demandait un coup d'arrosoir toutes les minutes. On cassa le goulot à quatre nouveaux litres. Les assiettes furent si proprement torchées, qu'on n'en changea pas pour manger les pois au lard. Oh ! les légumes ne tiraient pas à conséquence. On gobait ça à pleine cuiller, en s'amusant. De la vraie gourmandise enfin, comme qui dirait le plaisir des dames. Le meilleur, dans les pois, c'étaient les lardons, grillés à point, puant le sabot de cheval. Deux litres suffirent. »

D'autre part, la fête de Gervaise est marquée du sceau de la licence pulsionnelle. Dans tous les repas zoliens, une sensualité érotique et métaphorique se dégage de certaines nourritures riches, comme ici l'oie. Si, celle-ci n'a plus son caractère recherché d'avant le XIX^e, car elle s'est largement répandue dans les classes moyennes et populaires, elle constitue néanmoins le clou du spectacle, car elle est dotée de caractéristiques sexuelles qui sont celles de Gervaise. De plus, elle s'avère être un révélateur intéressant de la personnalité et de l'état d'esprit des convives, par leur choix de tel ou tel morceau et leur façon de

manger. Enfin, sa dévoration conduit à montrer la sauvagerie quasi-primitive, la brutalité et l'animalité du peuple. Zola donne là une parodie des règles bourgeoises de la civilité :

« (...) Puis, une clameur s'éleva, où l'on distinguait les voix aiguës et les sauts de joie des enfants. Et il y eut une rentrée triomphale : Gervaise portait l'oie, les bras raidis, la face suante, épanouie dans un large rire silencieux ; les femmes marchaient derrière elle, riaient comme elle ; tandis que Nana, tout au bout, les yeux démesurément ouverts, se haussait pour voir. Quand l'oie fut sur la table, énorme, dorée, ruisselante de jus, on ne l'attaqua pas tout de suite. C'était un étonnement, une surprise respectueuse, qui avait coupé la voix à la société. On se la montrait avec des clignements d'yeux et des hochements de menton. Sacré matin ! quelle dame ! quelles cuisses et quel ventre !

– Elle ne s'est pas engraisée à lécher les murs, celle-là ! dit Boche.

(...) Par exemple, il y eut là un fameux coup de fourchette ; c'est-à-dire que personne de la société ne se souvenait de s'être jamais collé pareille indigestion sur la conscience. Gervaise, énorme tassée sur les coudes, mangeait de gros morceaux de blanc, ne parlant pas, de peur de perdre une bouchée ; et elle était seulement un peu honteuse devant Goujet, ennuyée de se montrer ainsi, gloutonne comme une chatte. Goujet, d'ailleurs, s'emplissait trop lui-même, à la voir toute rose de nourriture. Puis, dans sa gourmandise, elle restait si gentille et si bonne ! Elle ne parlait pas, mais elle se dérangeait à chaque instant, pour soigner le père Bru et lui passer quelque chose de délicat sur son assiette. C'était même touchant de regarder cette gourmande s'enlever un bout d'aile de la bouche, pour le donner au vieux, qui ne semblait pas connaisseur et qui avalait tout, la tête basse, abêti de tant bâfrer, lui dont le gésier avait perdu le goût du pain. Les Lorilleux passaient leur rage sur le rôti ; ils en prenaient pour trois jours, ils auraient englouti le plat, la table et la boutique, afin de ruiner la Banban du coup. Toutes les dames avaient voulu de la carcasse ; la carcasse, c'est le morceau des dames. Madame Lerat, madame Boche, madame Putois grattaient des os, tandis que maman Coupeau, qui adorait le cou, en arrachait la viande avec ses deux dernières dents. Virginie, elle, aimait la peau, quand elle était rissolée, et chaque convive lui passait sa peau, par galanterie ; si bien que Poisson jetait à sa femme des regards sévères, en lui ordonnant de s'arrêter, parce qu'elle en avait assez comme ça : une fois déjà, pour avoir trop mangé d'oie rôtie, elle était restée quinze jours au lit, le ventre enflé. Mais Coupeau se fâcha et servit un haut de cuisse à Virginie, criant que, tonnerre de Dieu ! si elle ne le décrottait pas, elle n'était pas une femme. Est-ce que l'oie avait jamais fait du mal à quelqu'un ? Au contraire, l'oie guérissait les maladies de rate. On croquait ça sans pain, comme un dessert. Lui, en aurait bouffé toute la nuit, sans être incommodé ; et, pour crâner, il s'enfonçait un pilon entier dans la bouche. Cependant, Clémence achevait son croupion, le suçait avec un gloussement des lèvres, en se tordant de rire sur sa chaise, à cause de Boche qui lui disait tout bas des indécentes. Ah ! nom de Dieu ! oui, on s'en flanqua une bosse ! Quand on y est, on y est, n'est-ce pas ? et si l'on ne se paie qu'un gueuleton par-ci par-là, on serait joliment godiche de ne pas s'en fourrer jusqu'aux oreilles. Vrai, on voyait les bedons se gonfler à mesure. Les dames étaient grosses. Ils pétaient dans leur peau, les sacrés goinfres ! La bouche ouverte, le menton barbouillé de graisse, ils avaient des faces pareilles à des derrières, et si rouges, qu'on aurait dit des derrières de gens riches, crevant de prospérité. Et le vin donc, mes enfants ! ça coulait autour de la table comme l'eau coule à la Seine. Un vrai ruisseau, lorsqu'il a plu et que la terre a soif. Coupeau versait de haut, pour voir le jet rouge écumer ; et quand un litre était vide, il faisait la blague de retourner le goulot et de le presser du geste familier aux femmes qui traient les vaches. Encore une négresse qui avait la gueule cassée ! Dans un coin de la boutique, le tas des négresses mortes grandissait, un cimetière de bouteilles sur lequel on poussait les ordures de la nappe ».

Dans les classes populaires, bien manger signifie faire honneur. Aussi, Gervaise est-elle fière de savoir que ses convives ont faim et qu'ils vont tout manger, car c'est ce qu'elle attend. L'idée ici n'est pas de déguster, mais de faire la fête aux préparations. Alors qu'ils n'ont plus faim, les invités se jettent sur l'oie au point d'en avoir une indigestion. De même, le vin n'est pas consommé pour le plaisir : il est de mauvaise qualité et il est bu trop vite. A la fin du repas, il y a un laisser-aller général : les invités perdent leur retenue. Le banquet tourne à la ripaille. Ce repas festif, placé au centre de l'œuvre, est le point culminant de la montée de Gervaise, mais aussi le début de sa chute, car son ambition la fait se comporter comme si elle était déjà riche. Sa dépense ostentatoire s'oppose à la thésaurisation bourgeoise. En cela, elle déroge aux comportements prescrits à sa classe sociale. En effet, selon l'axiologie économique de la bourgeoisie, le peuple doit rester à sa place et ne pas consacrer son

argent à des frivolités. Nous retrouvons toujours les deux pôles de l'œuvre zolienne : l'argent et la nourriture, qu'elle soit alimentaire ou sexuelle.

2.10. Le repas sacrificiel

Extrait 1 : Flaubert, Salammbô, p. 2-3 et p.9-10

Dans *Salammbô*, Flaubert nous propose un banquet sacrificiel, celui des mercenaires, d'Hamilcar.

« C'était à Mégara, faubourg de Carthage, dans les jardins d'Hamilcar.

Les soldats qu'il avait commandés en Sicile se donnaient un grand festin pour célébrer le jour anniversaire de la bataille d'Éryx, et comme le maître était absent et qu'ils se trouvaient nombreux, ils mangeaient et buvaient en pleine liberté.

(...) Ils s'allongeaient sur les coussins, ils mangeaient accroupis autour de grands plateaux, ou bien, couchés sur le ventre, ils tiraient à eux les morceaux de viande, et se rassasiaient appuyés sur les coudes ; dans la pose pacifique des lions lorsqu'ils dépècent leur proie. Les derniers venus, debout contre les arbres, regardaient les tables basses disparaissant à moitié sous des tapis d'écarlate, et attendaient leur tour.

(...) D'abord on leur servit des oiseaux à la sauce verte, dans des assiettes d'argile rouge rehaussée de dessins noirs, puis toutes les espèces de coquillages que l'on ramasse sur les côtes puniques, des bouillies de froment, de fève et d'orge, et des escargots au cumin, sur des plats d'ambre jaune.

Ensuite les tables furent couvertes de viandes : antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chammes et de buffles, hérissons au garum, cigales frites et loirs confits. Dans des gamelles en bois de Tamrapanni flottaient, au milieu du safran, de grands morceaux de graisse. Tout débordait de saumure, de truffes et d'assa-fœtida. Les pyramides de fruits s'éboulaient sur les gâteaux de miel, et l'on n'avait pas oublié quelques-uns de ces petits chiens à gros ventre et à soies roses que l'on engraisait avec du marc d'olives, mets carthaginois en abomination aux autres peuples. La surprise des nourritures nouvelles excitait la cupidité des estomacs.

(...) Ils se lançaient, par-dessus les tables, les escabeaux d'ivoire et les spatules d'or. Ils avalaient à pleine gorge tous les vins grecs qui sont dans des outres, les vins de Campanie enfermés dans des amphores, les vins des Cantabres que l'on apporte dans des tonneaux, et les vins de jujubier, de cinnamome et de lotus. Il y en avait des flaques par terre où l'on glissait. La fumée des viandes montait dans les feuillages avec la vapeur des haleines. On entendait à la fois le claquement des mâchoires, le bruit des paroles, des chansons, des coupes, le fracas des vases campaniens qui s'écroulaient en mille morceaux, ou le son limpide d'un grand plat d'argent. »

Dans ce banquet, il n'y a pas de fusion euphorique avec l'univers. Tout est destructivité et besoin de domination. Le banquet dégénère très vite. Au paroxysme du festin, dans un ultime geste d'appropriation, les mercenaires procèdent au sacrifice des poissons sacrés de Salammbô.

« Mais ils aperçurent un petit lac, divisé en plusieurs bassins par des murailles de pierres bleues. L'onde était si limpide que les flammes des torches tremblaient jusqu'au fond, sur un lit de cailloux blancs et de poussière d'procèdent. Elle se mit à bouillonner, des paillettes lumineuses glissèrent, et de gros poissons, qui portaient des pierreries à la gueule, apparurent vers la surface.

Les soldats, en riant beaucoup, leur passèrent les doigts dans les ouïes et les apportèrent sur les tables.

C'étaient les poissons de la famille Barca. Tous descendaient de ces lottes primordiales qui avaient fait éclore l'œuf mystique où se cachait la Déesse. L'idée de commettre un sacrilège ranima la gourmandise des Mercenaires ; ils placèrent vite du feu sous des vases d'airain et s'amusèrent à regarder les beaux poissons se débattre dans l'eau bouillante.

La houle des soldats se poussait. Ils n'avaient plus peur. Ils recommençaient à boire. Les parfums qui leur coulaient du front mouillaient de gouttes larges leurs tuniques en lambeaux, et, s'appuyant des deux poings sur les tables, qui leur semblaient osciller comme des navires, ils promenaient à l'entour leurs gros yeux ivres, pour dévorer par la vue ce qu'ils ne pouvaient prendre. »

Extrait 2 : Huysmans, *A Rebours*, p.8-9

Dans *A rebours*, le repas de deuil que des Esseintes offre à ses amis est une sorte de banquet sacrificiel, puisqu'il sert à fêter la mort momentanée de sa virilité.

« Il s'acquit la réputation d'un excentrique qu'il paracheva en se vêtant de costumes de velours blanc, de gilets d'orfroi, en plantant, en guise de cravate, un bouquet de Parme dans l'échancrure décolletée d'une chemise, en donnant aux hommes de lettres des dîners retentissants, un entre autres, renouvelé du XVIIIe siècle, où, pour célébrer la plus futile des mésaventures, il avait organisé un repas de deuil.

Dans la salle à manger tendue de noir, ouverte sur le jardin de sa maison subitement transformé, montrant ses allées poudrées de charbon, son petit bassin maintenant bordé d'une margelle de basalte et rempli d'encre et ses

massifs tout disposés de cyprès et de pins, le dîner avait été apporté sur une nappe noire, garnie de corbeilles de violettes et de scabieuses, éclairée par des candélabres où brûlaient des flammes vertes et, par des chandeliers où flambaient des cierges.

Tandis qu'un orchestre dissimulé jouait des marches funèbres, les convives avaient été servis par des négresses nues, avec des mules et des bas en toile d'argent, semée de larmes.

On avait mangé dans des assiettes bordées de noir, des soupes à la tortue, des pains de seigle russe, des olives mûres de Turquie, du caviar, des poutargues de mulets, des boudins fumés de Francfort, des gibiers aux sauces couleur de jus de réglisse et de cirage, des coulis de truffes, des crèmes ambrées au chocolat, des poudings, des brugnons, des raisinés, des mûres et des guignes ; bu, dans des verres sombres, les vins de la Limagne et du Roussillon, des Tenedos, des Val de Peñas et des Porto ; savouré, après le café et le brou de noix, des kwas, des porter et des stout.

Le dîner de faire-part d'une virilité momentanément morte, était-il écrit sur les lettres d'invitations semblables à celles des enterrements. »

Mais, ce sacrifice se révèle insuffisant. Retiré du monde, des Esseintes ne tarde pas à ressentir à nouveau les envies de la chair. Il tente de les combler par un autre acte alimentaire : la consommation des bonbons de Siraudin.

2.11. Le repas cannibale

La voracité, lors des repas festifs, trouve son paroxysme dans le cannibalisme, signe ultime de désocialisation, car il détruit quelque chose dans l'ordre social et dans la fraternité censée lier tous les êtres. Dans ce geste ultime de destruction et d'accaparement d'autrui, l'homme s'animalise et ne reconnaît plus son semblable.

Extrait : Flaubert, *Salammbô*, p. 235-236

Dans *Salammbô*, le repas cannibale des Barbares après leur défaite illustre combien la dévoration, des uns par les autres, réduit les hommes à des bêtes sauvages.

« Ils étaient maintenant d'une maigreur hideuse ; leur peau se plaquait de marbrures bleuâtres.

Le soir du neuvième jour, trois Ibériens moururent. Leurs compagnons, effrayés, quittèrent la place. On les dépouilla, et ces corps nus et blancs restèrent sur le sable, au soleil.

Alors des Garamantes se mirent lentement à rôder tout autour. C'étaient des hommes accoutumés à l'existence des solitudes et qui ne respectaient aucun dieu. Enfin le plus vieux de la troupe fit un signe, et, se baissant vers les cadavres, avec leurs couteaux ils en prirent des lanières ; puis, accroupis sur les talons, ils mangeaient. Les autres regardaient de loin ; on poussa des cris d'horreur, – et beaucoup cependant, au fond de l'âme, jalouaient leur courage. Puis, au milieu de la nuit, quelques-uns de ceux-là se rapprochèrent, et, dissimulant leur désir, ils en demandaient une mince bouchée, seulement pour essayer, disaient-ils. De plus hardis survinrent ; leur nombre augmenta ; ce fut bientôt une foule. Mais presque tous, en sentant cette chair froide au bord des lèvres, laissaient leur main retomber ; d'autres, au contraire, la dévoraient avec délices.

Afin d'être entraînés par l'exemple, ils s'excitaient mutuellement. Tel qui avait d'abord refusé allait voir les Garamantes et ne revenait plus. Ils faisaient cuire les morceaux, sur des charbons, à la pointe d'une épée ; on les salait avec de la poussière et l'on se disputait les meilleurs. Quand il ne resta plus rien des trois cadavres, les yeux se portèrent sur toute la plaine pour en trouver d'autres.

Mais ne possédait-on pas de Carthaginois, vingt captifs faits dans la dernière rencontre et que personne, jusqu'à présent, n'avait remarqués ? Ils disparurent ; c'était une vengeance, d'ailleurs. – Puis, comme il fallait vivre, comme le goût de cette nourriture s'était développé, comme on se mourait, on égorga les porteurs d'eau, les palefreniers, tous les valets des Mercenaires. Chaque jour on en tuait. Quelques-uns mangeaient beaucoup, reprenaient des forces et n'étaient plus tristes.

Bientôt cette ressource vint à manquer. Alors l'envie se tourna sur les blessés et les malades. Puisqu'ils ne pouvaient se guérir, autant les délivrer de leurs tortures ; et, sitôt qu'un homme chancelait, tous s'écriaient qu'il était maintenant perdu et devait servir aux autres. Pour accélérer leur mort, on employait des ruses ; on leur volait le dernier reste de leur immonde portion ; comme par mégarde on marchait sur eux ; les agonisants, pour faire croire à leur vigueur, tâchaient d'étendre les bras, de se relever, de rire. Des gens évanouis se réveillaient au contact d'une lame ébréchée qui leur sciait un membre, et ils tuaient encore, par férocité, sans besoin, pour assouvir leur fureur. »

Ainsi, chez Flaubert, le banquet, loin d'être euphorique, sert-il à montrer la place problématique de l'homme dans l'univers et les affrontements entre les êtres. Chez lui, les scènes de repas dévoilent ironiquement une imposture : il ne peut exister de rapport harmonieux entre l'homme, le monde et les êtres qui l'entourent.

Textes des « Le saviez-vous ? »

N°1 : *La pratique du don et du contre-don*

Savez-vous ce qu'est la pratique du don et du contre-don ?

Au Moyen-Age, lorsque les seigneurs offrent des banquets (convivia), ils cherchent à faire la preuve indéniable de leur richesse, de leur puissance, du rang qu'il occupe et de leur réussite. Mais, ils y montrent aussi leur générosité. En effet, à cette époque, ils s'adonnent à la pratique du don et du contre-don. Il s'agit d'échanger des cadeaux (épées, objets rares, tissus etc.) et des repas somptueux. Lorsqu'un seigneur offre un cadeau ou un repas, un autre offre à son tour un cadeau ou un repas qu'il estime d'importance équivalente ou supérieure. Cette pratique joue un rôle essentiel pour sceller les liens d'amitié et les réconciliations, pour marquer le statut de chacun et pour confirmer la paix.

De nos jours, on appelle cette pratique le potlatch, mot issu de l'amérindien et introduit en 1924, après la découverte de la pratique du don et du contre-don, chez les tribus du monde amérindien et dans de nombreuses ethnies de l'océan Pacifique.

N°2 : *Le tranchoir médiéval*

Savez-vous ce qu'est le tranchoir médiéval ?

Au Moyen Age, les aliments sont servis sur une épaisse tranche de pain, elle-même posée sur une planchette en bois, en étain, en argent ou en or, appelée « tranchoir ». Celui-ci permet aussi de découper la viande. Par la suite, il finit par désigner la tranche de pain sur laquelle on dispose les viandes. Au XVI^e, il est remplacé par l'assiette plate.

De nos jours, le tranchoir désigne non seulement le plateau de bois sur lequel on place la viande à découper, mais aussi un instrument tranchant, sorte de large couteau, généralement utilisé comme hachoir.

N°3 : *L'appertisation*

Savez-vous comment est née l'appertisation ?

Le confiseur français, Nicolas Appert (1749-1841), installé à Paris, s'intéresse à la conservation des aliments. En 1795, il met au point un procédé, appelé l'appertisation, rendant possible leur mise en conserve, en utilisant des bouteilles en verre à large col. Devenu fournisseur de la marine française, il crée la première fabrique de conserves au monde, en 1802, à Massy. Comme la marine ne fait que des éloges de ses conserves, il sollicite, en 1809, un prix auprès du gouvernement. Finalement, il l'obtient, mais doit choisir

entre un brevet ou un prix du gouvernement. Optant pour la seconde solution, il reçoit un prix, avec lequel il publie L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales ou végétales.

Comme il n'a pas opté pour un brevet, son invention est reprise par les Britanniques qui déposent un brevet et qui remplacent les bouteilles de verre par des boîtes en fer-blanc. Après la défaite de Trafalgar, la réduction drastique de la demande de conserves par la marine française et la concurrence britannique conduisent Appert à la ruine.

N°4 : L'art théâtral et l'art culinaire

Savez-vous ce qui rapproche l'art culinaire et l'art théâtral ?

L'art culinaire et l'art théâtral ont de nombreux points communs : ce sont deux arts de la transformation et du simulacre. Ils ont besoin tous deux d'un chef d'orchestre (cuisinier ou metteur en scène). La cuisine rappelle les coulisses du théâtre. Ces deux arts coexistent depuis l'Antiquité. Les banquets sont, au départ, accompagnés de spectacles, dont le théâtre. Ensuite, il y a dissociation du repas et du spectacle : celui-ci est présenté durant les intermèdes entre les services. D'autre part, lors des représentations théâtrales, les spectateurs apportent de la nourriture. Cette pratique se transforme au XVII^e, au Théâtre de la Comédie française, où des limonadières vendent du sirop d'orgeat, des fruits confits, des fruits frais, des gaufrettes et des boissons non alcoolisées. Au XVIII^e, un espace appelé « café », où l'on vend sirops et fruits confits, est aménagé dans le nouveau bâtiment du Théâtre français.

En dehors de la restauration des spectateurs au théâtre, la nourriture sert également, depuis le Moyen Age, pour démontrer leur mécontentement quand la pièce ou le jeu d'un acteur ne leur plaît pas : lancement de fruit et de légumes, notamment de pommes pourries et de tomates.

N°5 : Le Café Riche

Savez-vous ce qu'est Le Café Riche ?

Le Café Riche est fondé, en 1785, par Madame Riche. Il est situé boulevard des Italiens, au carrefour de la rue Le Pelletier, à l'endroit où se trouve aujourd'hui le bâtiment de la Banque de France. Il est racheté, en 1847, par Louis Bignon, qui en fait un restaurant de luxe avec des plats très élaborés, des grands crus et surtout des prix très élevés. Celui-ci est le premier restaurateur à être décoré de la Légion d'honneur (1867).

Haut lieu de la gastronomie parisienne de la deuxième moitié du XIX^e, le Café Riche est le rendez-vous de nombreux artistes : Doré, Flaubert, Baudelaire, Maupassant, Zola, Offenbach, Dumas, etc. C'est pourquoi, il est souvent mentionné dans la littérature : La Muse du département (Balzac), Bel-Ami (Maupassant), La Curée (Zola), etc.

N°1 : La commensalité

Le mot commensalité est apparu en 1549. Il est forgé sur l'adjectif commensal, issu du latin médiéval « commensalis », de « cum » (avec) et « mensa » (table).

Le commensal est celui qui mange à la même table qu'une ou plusieurs autres personnes. La commensalité est donc le fait de partager le repas avec une ou plusieurs personnes.

Il ne faut pas confondre la commensalité avec le commensalisme qui est l'association d'espèces différentes du règne animal, profitable pour l'un d'eux, mais sans bénéfice ni danger pour l'autre.

N°2 : Le banquet et les bancs

Les étymologistes pensent que le mot banquet, attesté dès 1309, a bien été construit à partir du mot français banc (1050), issu du germanique « *banks », qui désigne un banc courant tout autour de la chambre contre les parois. En effet, dans le banquet, les convives mangent assis sur des bancs disposés autour des tables.

Le mot « *banks » a été emprunté par la plupart des langues méridionales (Cf. banco en italien et espagnol), ce qui explique l'hypothèse que le mot banquet vienne de l'italien « banchetto ». Mais, celle-ci est maintenant abandonnée, puisque ce mot italien n'est attesté que vers la fin du XIV^e.

N°3 : La fourchette

Le mot fourchette est un diminutif du mot français fourche, issu du latin « furca » (« fourche »), qui apparaît vers 1302.

La fourchette a été créée dans l'Empire byzantin et a été importée en Italie vers 1056, où elle servait surtout à manger les pâtes et à découper la viande. Bien qu'elle ait fait son apparition en France à la fin du XVI^e à la cour d'Henri III, elle ne s'est généralisée qu'au XVII^e, pour pouvoir prendre dans les plats. Au XVIII^e, elle est enfin utilisée individuellement.

Peut-être l'usage de la fourchette a-t-il été difficile à adopter, car le Clergé y voyait l'instrument du diable, incitant à la gourmandise !

N°4 : L'histoire du restaurant

Le mot restaurant vient du verbe restaurer (« remettre en état »). Il a d'abord désigné un bouillon léger ayant pour vertu de guérir (XV^e). Puis, en 1765, il est utilisé par un certain Boulanger (dit Champ d'Oiseaux ou Chantoiseau) pour désigner le lieu où les gens se rendent pour prendre des consommés ou des bouillons, après une maladie ou en cas de faiblesse physique. Mais, si les premiers repas sont des bouillons, l'offre se diversifie très vite. Boulanger et ses émules offrent de nombreux choix de plats à la carte, ce qui provoque la colère de la corporation des traiteurs dont la principale activité est de vendre des sauces et des ragoûts. Après un long procès, Boulanger obtient gain de cause. Ce n'est que vers 1820 que le mot restaurant prend le sens que nous lui connaissons aujourd'hui.

Mais, il faut noter que l'activité de restauration a existé bien avant l'apparition du mot restaurant, de même que les bouillons restaurants existaient depuis le Moyen Âge.

N°5 : La gastronomie

Le mot gastronomie est forgé sur le terme grec « nomos » (« loi ») et « gaster » (« ventre »). La gastronomie est donc la loi ou la règle du ventre. Le mot est mentionné pour la première fois en 1623. Il finit par se substituer aux termes qui avaient jusque-là défini le plaisir alimentaire (gourmandise, friandise, glotonnerie). Alors que le gourmand mange de tout et avec excès, le gastronome aime et sait comment apprécier la bonne cuisine. Le champ gastronomique se divise en deux parties : le côté matériel qui traite des aliments et des repas et le côté intellectuel qui discute du produit. La gastronomie se reconnaît deux pères fondateurs : Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin. Le mot gastronomie entre dans le Dictionnaire de l'Académie en 1835.

Quiz sur le thème de notre corpus

Questions

1. Qu'est-ce que le symposium ?
2. De quelle époque date le premier traité culinaire ?
3. Quel écrivain a écrit le Grand Dictionnaire de cuisine ?
4. De quels poissons rêvent les affamés dans la littérature médiévale ?
5. Citez deux pièces de théâtre de notre corpus mettant en scène le boire et le manger.
6. Dans quels romans de notre corpus, les repas quotidiens sont pris sur le lieu de travail ?
7. Citez deux personnages de notre corpus qui manquent réellement d'appétit.
8. Dans quelle œuvre de notre corpus rencontre-t-on un repas cannibale ?
9. Avec qui le bourgeois va-t-il le plus souvent au restaurant ?
10. Citez quatre œuvres de notre corpus mettant en scène des gloutons.

Réponses

1. La deuxième partie du banquet consacrée à Dionysos, chez les Grecs
2. Du II^e millénaire avant notre ère (Mésopotamie)
3. Alexandre Dumas
4. Harengs, poissons royaux ou anguilles
5. Ruy Blas et Cyrano de Bergerac
6. Germinal et Au Bonheur des dames
7. Des Esseintes et Emma Bovary
8. Salammbô
9. Sa maîtresse
10. Pantagruel, Les Caractères, Cyrano de Bergerac et L'Assommoir

Madeleine ROLLE-BOUMLIC

Février 2016