

# PAGAILLE

4 | 2025

Littératures et médias comparés

À la table des émotions  
Manger dans la littérature et les arts





# PAGAILLE

## Littératures et médias comparés

*Pagaille* est une revue indépendante de littératures et médias comparés, fondée par des chercheuses et chercheurs en littératures comparées. Elle a pour objectif de promouvoir l'approche comparatiste dans le champ des sciences humaines et sociales. Comme son nom l'indique, la revue entend explorer des champs particulièrement riches de la recherche actuelle, des espaces intellectuels en pagaille au sein desquels le comparatisme entend se frayer un chemin et apporter un éclairage spécifique. À ce titre, les démarches inter-, intra-, et transmédiales ont toute leur place dans la revue.

La revue ne dispose pas d'un unique comité scientifique. Le choix a été fait de rassembler un comité scientifique différent selon la thématique de chacun des numéros.

Les personnalités présentes au sein de chacun des comités scientifiques sont toutes des chercheuses et chercheurs spécialistes dans le domaine abordé.

# À la table des émotions

## Manger dans la littérature et les arts

### Sommaire

#### 6 • Introduction

#### 16 • Scénographie du repas

17 • « Dis-moi ce que tu refuses de manger, je te dirai ce que tu es ». Esquisse de scénographie du repas dans quelques récits agro-alimentaires  
*Julien Daillère*

27 • La force des émotions dans la passion gastronomique de Dodin-Bouffant  
*Mireille Mérigonde*

#### 38 • Charges émotionnelles des aliments

39 • Dans la cuisine d'Alexandre Dumas : « Amour des vivants, don de plaire, besoin de conter, bonne humeur et netteté d'esprit »  
*Camille Page*

54 • La préparation de la soupe : la fabrique de l'intime en peinture, dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle  
*Anne-Louise Mathieu-Goudier*

65 • Le tendre goût du souvenir. Quêtes gustatives et identitaires au cinéma  
*Tatiana Horbaczewski*

#### 73 • Inquiétudes alimentaires

74 • Codes, rituels et conflits : le repas dans le témoignage du trouble de l'alimentation (Delphine de Vigan, Valérie Valère, Isabelle Caro)  
*Mélanie Boyer*

#### Comité de rédaction

Julie Brugier – Université Paris Nanterre  
Marion Brun – Université Paul Valéry - Montpellier 3  
Hélène Dubail – Université Paris Nanterre  
Amandine Lebarbier – Université Paris Nanterre

#### Comité scientifique du numéro

Julie Anselmini – Université de Caen Normandie  
Valentine Auvinet – Université Paris Cité  
Sylvain Briens – Sorbonne Université  
Fanny Cardin – Université de Picardie Jules Verne  
Jaïne Chemmachery – Sorbonne Université  
Chloé Delaporte – Université Paul Valéry – Montpellier 3  
Florence Fix – Université de Rouen Normandie  
Guido Furci – Université Sorbonne Nouvelle  
Valérie Giroux – Université de Montréal  
Sarah Hassid – Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne  
Valérie Loichot – Emory University, Atlanta GA  
Nicholas Manning – Université Grenoble Alpes  
Bertrand Marquer – Université de Strasbourg  
Claudine Nacache Ruimi – Institut universitaire Elie Wiesel / Thalim UMR CNRS  
Barnabé Sauvage – Université Paris Cité  
Athena Stourna – Université Sorbonne Nouvelle  
Perrine Val – Université Paul Valéry – Montpellier 3  
Anne Vincent-Buffault – Université Paris Cité

#### Conception graphique

Hélène Dubail



Gustav Wentzel, *Breakfast II. The Artist's Family* (détail), 1885, huile sur toile. National Museum of Art, Architecture and Design, Oslo.

**86** • Variations cannibales, subversion d'un mythe : teknohagie, adelphophagie (Sénèque, *Thyeste* ; Ananda Devi, *Manger l'autre*)

*Julie Minas*

## 95 • Nourriture et identités

**96** • Un lait (plus ou moins blanc) : blanchité et masculinité dans le cinéma et les séries états-uniennes

*Aurel Rotival*

**110** • Passer à la casserole pour faire table rase : politiques genrées du banquet et rituels conflictuels de la table dans *La Grande Bouffe* et *Festen*

*Julia Mallet et Lauren Mallet*

**119** • Ce qu'engloutir veut dire. À partir des dévoreuses compulsives des *Petites Marguerites* (Vera Chytilova, 1966) et de *J'ai faim, J'ai froid* (Chantal Akerman, 1984)

*Rym Dufour-Dequidt*

## 129 • Expériences esthétiques et sensorielles de l'alimentation

**130** • Les émotions socialisées au prisme des mises en scène alimentaires

*Agathe Torti Alcayaga*

**138** • Émotions, sensorialité et art contemporain. La nourriture comme vecteur d'expérience esthétique

*Athina Masoura*

## 147 • Résumés

## 152 • « Plats signatures »

**152** • You Are What You Eat (Eat Well)

*Philippe De Jonckheere*

**166** • Un jour aux courses

*Thomas Clerc*

**168** • Atlas du pain

*Marine Riguet*

**170** • Les nourritures académiques

*Eva Sandri*

**173** • Lettre de mon moulin

*Anne-Simone Dufief*



Andrea Landini (1847-1935), *Trop chaud* (détail), huile sur panneau, s. d. Collection particulière.

## Introduction

**M**anger avec frugalité ou à l'excès, manger ou non de la viande, consommer bio ou des produits industrialisés : dans la société occidentale contemporaine, les injonctions et les positions face à la nourriture sont multiples, passionnées, conflictuelles. Elles nous rappellent combien la question est politique et sociale et convoque un spectre d'émotions très large.

L'émission *Top Chef* – et ses multiples *spin-off* – diffusée aux États-Unis depuis 2006, s'est rapidement exportée dans le monde entier, reprenant sous une forme plus ou moins identique, le concept, puissant en audimat, de la compétition dans l'univers très militaire de la brigade de cuisine. Entre le « croquant », le « craquant », « la mâche », la « tarte tatin déconstruite » et les plats qui « racontent une histoire » ou « nous font voyager », tout un vocabulaire du monde culinaire se diffuse, précisant parfois la consistance de l'aliment, du plat, mais surtout la manière dont il faut le consommer, le « sublimer », le « revisiter ». Et cela, alors même que nous restons la plupart du temps sur notre faim, sans jamais déguster ces plats qui restent inaccessibles pour la plupart des téléspectateurs. Accompagnant aussi le régime de sur-représentation de soi, le plat est devenu un objet instagrammable, en témoignent les publications *#foodporn* qui se multiplient sur les réseaux sociaux.

À côté de ces productions qui reflètent et alimentent la problématique de surconsommation de nos sociétés occidentales, des variantes proposent à l'inverse des expériences de jeûne, de malnutrition (*Survivor*, *Koh Lanta*, *Man vs. Wild*) où les candidats et candidates sont mis à l'épreuve pour jouer, à l'écran, des situations qui renvoient pourtant à des réalités atroces dans de nombreux pays de la planète.

Devenu un objet de divertissement dans nos sociétés, le fait alimentaire fascine. Les films et séries se multiplient dans des productions provenant d'aires géographiques et culturelles très variées, exploitant la beauté de la cuisine d'antan, de la « cuisine du cœur » (*La Passion de Dodin Bouffant*, *Les Délices de Tokyo*, *Délicieux*). Ces productions tissent le lien entre recette de cuisine et récit autobiographique, développent l'idée d'une cuisine sensorielle et mémorielle (*Midnight diner*), utilisent l'univers de la cuisine comme décor de film horrifique (*Chime*) ou affirment une identité culturelle forte, loin des imaginaires standardisés de la « cuisine du monde ». Ce fut le cas avec la célèbre scène du poulpe mangé vivant par l'acteur Choi Min-Sik dans *Old Boy*.

Ce quatrième numéro de la revue *Pagaille* souhaite s'inscrire au carrefour de deux champs de recherche contemporains. Les *Food Studies* d'abord, qui se sont imposées comme un champ d'études politique, culturel et sociologique ces vingt dernières années, en s'intéressant à ce que nous mangeons, à nos modes de consommation, aux questions de santé publique, aux crises alimentaires, ainsi qu'aux liens entre nourriture et identités dans nos sociétés industrialisées. L'histoire des émotions ensuite, telle qu'elle s'est écrite depuis le début des années 2000, notamment sous l'impulsion des travaux de Barbara Rosenwein, d'Alain Corbin, de Georges Vigarello ou de Jean-Jacques Courtine. Comme l'écrivent ces trois derniers dans leur introduction à *L'Histoire des émotions*, les émotions « appartiennent à l'humanité. [...] Elles suggèrent des expériences communes, des réactions apparemment partagées » elles révèlent la manière dont les acteurs « vivent intérieurement le monde »<sup>1</sup>. L'aliment, que l'on ingère, que l'on digère, entretient un lien puissant avec notre intériorité et apparaît particulièrement intéressant pour interroger ce rapport émotif, corporel au monde, fait de sensations, de plaisirs, de dégoûts, d'envies et de frustrations. Marie-Pierre Julien et Céline Rosselin écrivent ainsi : « L'acte de manger, en tant qu'il suscite des émotions et modifie nos expériences corporelles, est constitutif du sujet »<sup>2</sup>.

Traversé par des injonctions multiples, il est un prisme opérant pour mettre au jour le caractère construit des émotions et leur historicité. Ce numéro de *Pagaille* souhaiterait interroger la manière dont les mises en scène d'aliments, les choix alimentaires, les façons de manger, la confection des repas et les arts de la table en général s'offrent comme des lieux d'exploration de multiples émotions, tant du point de vue de l'écriture que de la réception.

## Scénographie du repas

La temporalité du repas, le moment de rassemblement et de commensalité qu'il permet, offre aux écrivains une scénographie idéale pour faire parler, faire se disputer, faire rire, faire éclater



Paul Chabas, *Le Coin de la table* (détail), 1904, huile sur toile  
Musée des Beaux-Arts, Tourcoing.

1 Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine et Georges Vigarello, « Introduction générale », dans Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine et Georges Vigarello (dir.), *Histoire des émotions*, vol. 1, Paris, Éditions du Seuil, 2016, p. 5-10.

2 Marie-Pierre Julien et Céline Rosselin, « Manger ou ne pas manger, quelle est l'émotion ? Corps, culture matérielle et émotions en situation », *Corps*, vol. 10, n°1, 2012, p. 75-84. URL <https://doi.org/10.3917/corp1.010.0075>.



Gaetano Bellei (1857-1922), *The Joker* (détail), s.d., huile sur toile. Collection particulière.

et régler des conflits entre les personnages (*Festen* de Thomas Vinterberg, *Juste la fin du monde* de Jean-Luc Lagarce, l'incontournable banquet final d'*Astérix*). Au théâtre notamment, les mises en scène de repas permettent de rassembler (*Les Fausses Confidences* de Marivaux, *Une noce* de Tchekhov), voire de contraindre aussi des personnages à être ensemble (*Don Juan* ou *Le Festin de pierre* de Molière).

Le repas est aussi un moment idéal de la fiction pour réfléchir aux codes culturels qui sont chargés d'une force symbolique de distinction sociale, créant l'impression d'appartenance ou non à une communauté. On peut songer à ces scènes topiques dont le cinéma ne se lasse pas : le transfuge de classe mis en difficulté par les codes sociaux de la table bourgeoise ou aristocratique (*Titanic*, *Pretty Woman*), l'étranger colonialiste déstabilisé par un menu inconnu (*Indiana Jones et le temple maudit*). La gêne à table dessine des identités et des communautés qui séparent les individus. Roland Barthes analyse dans son article de référence « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine » ce « paraître alimentaire », cette « nourriture engagée dans des rites d'hospitalité [...] qui sert de signe entre les participants d'une population donnée »<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Roland Barthes « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales*, vol. 16, n°5, 1961, p. 977-986. URL : [https://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1961\\_num\\_16\\_5\\_420772](https://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1961_num_16_5_420772).

**Julien Daillère** s'intéresse à ce titre aux enjeux qui entourent la scène de repas dans quelques récits agro-alimentaires contemporains, de J.-M. Coetzee à Isabelle Sorente. Julien Daillère rappelle les topoï associés à la scénographie du repas, notamment la temporalité conflictuelle sur laquelle elle se construit souvent. Dans les fictions étudiées, il montre comment s'invitent à table des débats qui mettent en discours le fait alimentaire, qui le politisent. L'article met en valeur non seulement les rapports de pouvoir qui se jouent dans ces scènes agonistiques mais aussi le croisement des imaginaires identitaires : la virilité est souvent associée à la consommation carnée, tandis que le végétarisme peut relever d'une sainteté ascétique.

De son côté, **Mireille Mériçonde** se penche sur les fonctions esthétiques, narratives et éthiques des émotions culinaires dans les scènes de repas présentes dans le roman de Marcel Rouff, *La vie et la passion de Dodin-Bouffant* et dans son adaptation au cinéma par Trân Anh Hùng. Les deux oeuvres montrent que l'art culinaire occasionne des conflits (entre cultures, ou entre passion et santé), mais qu'il devient aussi, par l'intermédiaire des émotions qu'il génère, constitutif d'un vivre ensemble : si le « goût relève de l'intime », comme le rappelle Mireille Mériçonde, « on peut le comprendre et le partager ». Elle s'intéresse ainsi aux modalités de représentation – dans la fiction et à l'écran – des émotions liées à la dégustation, à la mise en scène de ce qu'elle appelle la « musique de la cuisine ».

## Charges émotionnelles des aliments

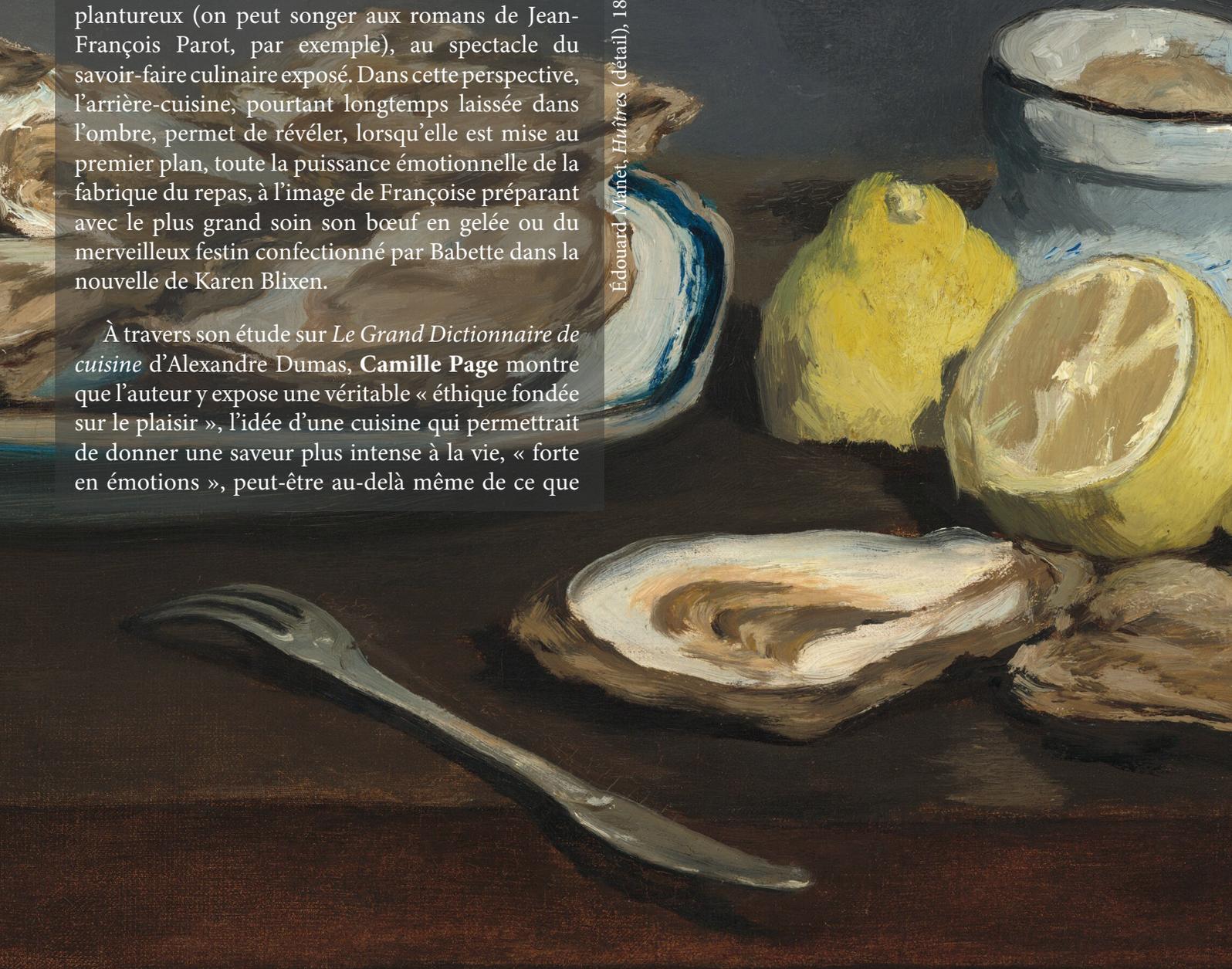
Manger avec plaisir, dans un sensualisme revendiqué. Baffrer à l'image de Gargamelle se délectant de tripes dans *Gargantua*. Ressentir un franc dégoût pour un plat, mais aussi être frustré de ne pas pouvoir consommer tel ou tel aliment. Pousser au contraire le contrôle de son appétit à l'extrême dans un ascétisme absolu. Quelles attitudes la littérature et les arts envisagent-ils par rapport aux aliments ? Comment questionnent-ils le lien entre nourriture et souvenir (la table opulente des Ponteleone dans *Le Guépard* de Tomasi di Lampedusa) nourriture et régression, nourriture et confort, ou encore nourriture et sensualité (la série

*Carême*) ? Ces fictions exploitent ou interrogent cette pornographie alimentaire des sociétés contemporaines qui ne cessent de photographier et mettre en scène ce qu'elles mangent.

Du côté des lecteurs et des spectateurs, la représentation de la nourriture peut susciter le dégoût, l'envie, la gourmandise, et peut choquer les sensibilités en transgressant des règles de bienséance. À l'inverse, elle provoque aussi une attente, un plaisir qui met en appétit. Le spectateur au musée peut se trouver confronté au dégoût face aux aliments en décomposition des artistes comme Michel Blazy et Dieter Roth, ou au contraire se délecter du *Panier de fraises des bois* de Chardin. Le lecteur ou le spectateur peut prendre plaisir *in absentia* à la description réussie d'un banquet plantureux (on peut songer aux romans de Jean-François Parot, par exemple), au spectacle du savoir-faire culinaire exposé. Dans cette perspective, l'arrière-cuisine, pourtant longtemps laissée dans l'ombre, permet de révéler, lorsqu'elle est mise au premier plan, toute la puissance émotionnelle de la fabrique du repas, à l'image de Françoise préparant avec le plus grand soin son bœuf en gelée ou du merveilleux festin confectionné par Babette dans la nouvelle de Karen Blixen.

À travers son étude sur *Le Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, **Camille Page** montre que l'auteur y expose une véritable « éthique fondée sur le plaisir », l'idée d'une cuisine qui permettrait de donner une saveur plus intense à la vie, « forte en émotions », peut-être au-delà même de ce que

Édouard Manet, *Huîtres* (détail), 1862, huile sur toile. National Gallery of Art, Washington D.C.



promet la grande littérature. L'ouvrage offre ainsi un exemple du lien étroit entre cuisine et souvenir, entre cuisine et nostalgie, puisque le plaisir du partage se mêle à l'évocation de tablées passées et de sociabilités disparues. Mais l'article met aussi en lumière les dégoûts que peuvent provoquer l'image de l'écrivain gastronome, volontiers caricaturé en Gargantua des lettres, qui produit une littérature grasse, discréditée pour sa production industrielle. Le statut éditorial du *Dictionnaire* démontre à lui seul le déclassé dont souffre cette littérature de cuisine.

Dans son article, **Anne-Louise Mathieu Goudier** étudie elle aussi la dimension nostalgique associée à la représentation de certains plats, en particulier la soupe. À travers l'étude d'un corpus iconographique emprunté à la peinture européenne du XIX<sup>e</sup> siècle, elle montre comment la temporalité associée à la préparation de ce plat populaire se construit à partir d'une rhétorique de l'intimité : éplucher les légumes, remuer le potage, surveiller la cuisson, autant de gestes associés à ce moment suspendu qui invite souvent à l'évasion, aux pensées vagabondes. Parfois représenté comme un sujet à part entière, sans aucune présence humaine, nature vivante en ébullition, la soupe est associée à l'espoir d'une nourriture réconfortante, à un plaisir régressif, autant d'émotions qui font appel à une mémoire commune entre les artistes et les spectateurs des tableaux.

À travers un corpus éclectique allant de *La Ruée vers l'or* à *La Saveur des rāmen*, en passant par *Les Affranchis*, *Bella Ciao* ou *Ratatouille*, **Tatiana Horbaczewski** étudie les « quêtes gustatives et identitaires au cinéma ». En analysant la manière dont le goût et l'odorat s'articulent au souvenir et à l'émotion, elle montre que la nourriture exprime nostalgie, réconfort et espoir et, plus largement, renforce le sentiment d'identité en donnant l'impression de rester la même personne à travers diverses périodes successives. L'image de cinéma ne se donne « plus comme simple représentation à contempler, mais comme véritable épreuve à vivre ».

## Inquiétudes alimentaires

L'écriture de la nourriture et les émotions que celle-ci suscite n'est pas qu'une question de délectation et de dégoût, de saveurs à restituer ou de miasmes à faire humer. Elle englobe aussi l'écriture du contrôle et de la perte de contrôle face à la nourriture, comme le jeûne, l'ascétisme, l'anorexie ou la boulimie. Elle exprime l'angoisse (*On était des poissons* de Nathalie Kuperman), le deuil (*Je vais bien, ne t'en fais pas* d'Olivier Adam), le refoulement d'un traumatisme (*Biographie de la faim* d'Amélie Nothomb) ou la volonté de reprendre en main sa vie (*La Végétarienne* de Han Kang). La maîtrise par l'aliment peut aussi relever d'une posture intellectuelle et philosophique,



Gustave Caillebotte, *Tête de veau et langue de bœuf*, vers 1882, huile sur toile. Art Institute of Chicago, Chicago.

comme le stoïcisme et l'épicurisme, voie pour construire une vie heureuse, ou bien à l'inverse entretenir une frustration. L'inquiétude alimentaire peut renvoyer également aux écritures de la famine, de la catastrophe écologique et du manque de nourriture (*L'Assommoir* d'Émile Zola, *La Faim* de

A detail from the painting 'The Birthday Party' by John Singer Sargent. The scene is set at a dining table with a white tablecloth. In the foreground, a woman with dark hair, wearing a vibrant red dress with white floral patterns, is shown in profile, looking down at a child. The child, with reddish hair, is seated at the table, focused on eating from a plate. On the table, there is a large, ornate glass vase, a small cup and saucer, and a glass. The background is a deep, rich red, suggesting a wall or a large piece of furniture. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the clothing and the details of the table setting.

Knut Hamsun, *Entrez dans la danse* de Jean Teulé, *La Tombe des lucioles* d'Akiyuki Nosaka, *Soleil vert* de Richard Fleischer). Son pendant, l'excès, n'est pas moins politique, comme le révèle la métaphore qui fait le titre du dernier ouvrage de Nancy Fraser, *Le Capitalisme est un cannibalisme*. La littérature et les arts exploitent cette métaphore, par exemple dans la bande dessinée *Le Club des prédateurs* de Mangé et Dupré, qui transpose la figure de l'ogre dans l'Angleterre victorienne.

Dans son article consacré à trois textes contemporains, *Jours sans faim* (Delphine de Vigan), *Le Pavillon des enfants fous* (Valérie Valère) et *La petite fille qui ne voulait pas grossir* (Isabelle Caro), **Mélanie Boyer** montre comment l'évocation du moment de la prise alimentaire est associé à une temporalité de la souffrance, de la torture. Aux codes et aux normes « traditionnels » attachés au moment du repas, renvoyant à des émotions positives, à un rituel de la convivialité, les trois autrices étudiées en substituent d'autres, reposant sur un besoin très fort de quantifier, de contrôler. Mélanie Boyer montre aussi combien

le style est affecté, travaillé en profondeur par ces souffrances du repas. Les déséquilibres de la phrase, ses scansion violentes rendent compte de ce qui se joue dans la tête de celles qui subissent l'obligation de l'ingestion. Cet article offre ainsi l'occasion de réfléchir au genre de la littérature de témoignage autour des troubles alimentaires.

De son côté, **Julie Minas** interroge aussi des comportements alimentaires problématiques à travers l'étude d'un roman contemporain

d'Ananda Devi, *Manger l'autre*, et le *Thyeste* de Sénèque. Explorant les codes de la représentation du cannibalisme intrafamilial, elle analyse le caractère ritualisé de cette prise alimentaire qui relève de l'hybris, mais dont la cause, chez Devi en tout cas, est à chercher dans la société et non dans un quelconque destin divin. Ce faisant, Julie Minas démontre que l'inversion du mythe – le mangeur devenant ici le mangeable et le mangé –, permet à l'autrice de *Manger l'autre* de dénoncer dans le capitalisme « la cause structurelle de l'obésité », invitant à changer de regard sur les comportements alimentaires hyperphagiques.

### Nourritures et identités

Les pratiques culinaires définissent des identités culturelles et sociales (*La Graine et le mulet* d'Abdellatif Kechiche) et permettent, comme le précise Roland Barthes, de « s'insérer dans un passé national »<sup>4</sup>. En effet, la nourriture est parfois le lien qui reste avec un pays d'origine dont on est exilé et permet de donner forme à la nostalgie, comme dans la pièce de théâtre *Saïgon* de Caroline Guiela Nguyen. Christophe Boltanski, lui, consacre un chapitre à la cuisine dans *La Cache*, afin de retracer l'histoire de la maison familiale, lieu où les origines juives et russes sont reconstituées par la grand-mère, alors même qu'elle n'est elle-même ni russe, ni juive. Elle souscrit ainsi à une mythologie familiale, un récit hérité de la famille de son époux, qu'elle transmet par la cuisine : « Plus qu'un festin, elle nous offrait un passé. Elle nous reliait à une histoire qui n'était pas la sienne. Elle sacrifiait à un culte ancien dont elle avait adopté les rites. Elle accomplissait un genre d'eucharistie. Son potage roboratif au goût acidulé et à l'odeur de chou contenait consubstantiellement l'âme des Boltanski »<sup>5</sup>. La nourriture non seulement identifie mais aussi classe et hiérarchise. Les films comme *La Belle étincelle* ou *Partir un jour* permettent d'opposer cuisine gastronomique et familiale et repensent les oppositions de classe ou les trajectoires de transfuge à l'aune de la nourriture.

<sup>4</sup> Roland Barthes, art. cit.

<sup>5</sup> Christophe Boltanski, *La Cache*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 2015, p. 64.



Francisco de Goya, *Saturne dévorant un de ses fils*, 1819-1823, peinture murale transférée sur toile. Musée du Prado, Madrid.



Jules-Alexandre Grün, *Fin de souper* (détail), 1913, huile sur toile. Musée des Beaux-Arts, Tourcoing.

Parce qu'elle est liée aux identités culturelles, la nourriture peut dès lors engendrer mélanges et conflits, susciter des formes d'exclusion comme d'inclusion, comme on le voit par exemple avec la notion d'appropriation culturelle et les interrogations qu'elle soulève dans le contexte de la cuisine (*Mets et Merveilles* de Maryse Condé). L'éthique de l'alimentation, les revendications politiques portées par la nourriture, que ce soit par le végétarisme, le véganisme ou les grèves de la faim (*Hunger* de Steve McQueen), les crispations et les passions qu'elles engendrent, sont autant de pistes fécondes qui ont été explorées par de nombreuses œuvres. La nourriture peut ainsi jouer un rôle central pour s'exprimer individuellement et collectivement, s'imposant comme une entrée pertinente pour penser les rapports entre les genres.

Dans cette perspective, **Aurel Rotival** interroge la « blanchité alimentaire » dans la culture visuelle étasunienne, en montrant comment le lait est lié à la construction d'une norme raciale et raciste. Fondamentale dans l'élaboration d'une identité nationale reposant sur le colonialisme blanc, la consommation du lait se retrouve dans les œuvres sérielles ou cinématographiques comme *Westworld*, *Pleasantville* ou *Mad Max* et se pose en antithèse du noir, pensé comme l'altérité souillée. La série *The Boys* se centre par exemple sur un personnage obsédé par le lait, qui incarne une figure nationaliste et eugéniste, de même que l'officier nazi dans *Inglorious Basterds*. Les tueurs lactophiles dans

*Orange mécanique* ou *Léon* intègrent également cette norme héritée de la blanchité. Dès lors, la culture visuelle participe aussi de la subversion des figures de la blanchité, à travers des personnages *white trash*, issus des classes populaires, qui fonctionnent comme des repoussoirs pour les classes moyennes blanches.

Deux articles explorent plus particulièrement la question de la représentation du fait alimentaire au prisme des problématiques de genre. Dans leur article, **Julia Mallet et Lauren Mallet** expliquent d'abord comment les scènes de banquet répondent traditionnellement à des codes masculins excluant généralement les femmes, ou étant seulement mises à disposition de l'appétit des hommes. Elles étudient ensuite deux films mettant en scène des banquets, *La Grande Bouffe* de Marco Ferreri et *Festen* de Thomas Vinterberg, en montrant comme ils s'imposent tous deux comme des œuvres de contestation qui aboutissent aux renversements des normes genrées établies.

On retrouve un tel questionnement sur les rapports entre fait alimentaire et genre dans l'article de **Rym Dufour-Dequidt**, consacré à la figure de la dévoreuse, de la femme qui ose engloutir de la nourriture. Cet article rappelle initialement combien les écrivains et les artistes ont souvent construit des personnages féminins sans appétit, laissant quasi exclusivement les banquets où l'on se baffe aux personnages masculins. À travers la



Albert Fourié, *Un repas de noces à Yport (détail)*, 1886, huile sur toile. Musée des Beaux-Arts, Rouen.

comparaison de deux films, *J'ai faim, j'ai froid* de Chantal Akerman et *Les Petites Marguerites* de Vera Chytilova, elle souligne la puissance qui réside dans la représentation de l'hyperphagie féminine, un choix qui s'oppose ouvertement au *male gaze* et à la tradition cinématographique.

## Expériences esthétiques et sensorielles de l'alimentation

La fiction, inapte le plus souvent à nous livrer le goût et l'expérience de la nourriture, déploie des trésors d'écriture pour chercher à remplacer cette sensation manquée de la dégustation. C'est le cas par exemple pour cet épisode canonique des noces d'Emma Bovary, décrivant la pièce montée, qui donne à voir un monde miniature et mignard, dans un effet de surenchère descriptive, transformant la pâtisserie en monument érigé au culte de l'amour qui se balance sur son escarpolette en chocolat. Si ce monument est prêt à s'effondrer, comme l'idéalisme de l'héroïne, il n'en demeure pas moins que la description synesthésique cherche à faire voir

et vivre, à défaut de goûter, le dessert à colonnades et statuettes.

Dans la production contemporaine, notamment sur la scène théâtrale, l'aliment tient une place importante dans la construction de spectacles immersifs, de performances, de dispositifs visant à placer le spectateur au cœur d'une expérience sensorielle intense, venant interroger à la fois son rapport à la prise alimentaire mais aussi les enjeux politiques qui l'entourent.

Cette dimension plastiquement intéressante de la cuisine est notamment étudiée par **Agathe Torti Ancayaga**. Elle analyse comment de nombreux dramaturges du XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles utilisent la prise alimentaire, la préparation culinaire pour montrer les injonctions qui viennent contrôler, façonner et phagocyter nos émotions. Le travail d'Edward Bond par exemple, associe des fonctions symboliques aux éléments alimentaires, celui d'Eva Dumbia expose l'exploitation humaine sur laquelle repose de nombreux aliments que nous consommons, notamment dans leur manière



Laurits Andersen Ring, *Au petit-déjeuner* (détail), 1898, huile sur toile, Nationalmuseum, Stockholm.

d'être acheminés dans nos pays occidentaux. Agathe Torti Ancayaga étudie aussi les expériences menées par le mouvement *In Yer Face* qui met à l'honneur l'expérience émotionnelle des spectateurs. Ce dernier s'appuie notamment sur la dimension vitale de l'aliment dans des mises en scène de dilemmes moraux d'une grande violence, grâce à des performances où les problématiques de surconsommation alimentaire ou de rejets identitaires sont centrales. Rebecca Chaillon dans *Le Gâteau* en offre un exemple particulièrement marquant.

Dans la même perspective, **Athina Masoura** interroge la production artistique des XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles au prisme de la place qu'y tient la représentation alimentaire et l'expérience sensorielle associée à la nourriture. À travers l'étude d'un large corpus d'œuvres picturales, d'installations, de performances (Dali, Duchamp, Dada, les Futuristes, Fluxus et Daniel Spoerri, Meret Oppenheim, Joseph Beuys, Marina Abramovic, Rirkrit Tiravanija, Jon Rubin et Dawn Weleskia), elle montre comment la corporéité du spectateur est placée au cœur des dispositifs artistiques, construits comme des « rencontres sensorielles et poétiques », visant à produire des émotions diverses, de la fascination au dégoût.

### « Plats signatures »

Une nouvelle fois, *Pagaille* souhaite mettre à nouveau à l'honneur des œuvres, réalisées par des artistes contemporains, en lien avec la thématique du numéro. Nous avons le plaisir d'accueillir une série de photographies de l'artiste **Philippe De Jonckheere**, « You Are What You Eat (Eat Well) », un texte de l'écrivain contemporain **Thomas Clerc**, « Un jour aux courses », le poème « Atlas du pain » par l'universitaire et poétesse **Marine Riguet**, les « Nourritures académiques » par **Eva Sandri**, maîtresse de conférences en sciences de l'information et de la communication, et enfin un pastiche de l'auteur des *Lettres de mon moulin* par **Anne-Simone Dufief**, spécialiste de cet auteur.

# Scénographie du repas



## « Dis-moi ce que tu refuses de manger, je te dirai ce que tu es ». Esquisse de scénographie du repas dans quelques récits agro-alimentaires

Julien Daillère  
Université Lyon 3

Grand *topos* romanesque, la scène de repas reste un moment central dans les textes contemporains. L'époque n'est pourtant plus à la célébration rabelaisienne. Cependant, si le spectre de la famine n'est plus un sujet d'inquiétude majeur dans les sociétés occidentales à l'heure de la surconsommation, un nouveau type de préoccupations a vu le jour. En effet, la consommation de produits d'origine animale ne va plus de soi pour de multiples raisons<sup>1</sup> et fait l'objet d'une remise en cause particulièrement sensible dans les fictions qui prennent pour objet l'élevage industriel, sous-genre littéraire en plein développement ces dernières années. Loin de se contenter de dépeindre l'univers angoissant des abattoirs, elles représentent et problématisent aujourd'hui le circuit de la viande dans son intégralité, de la naissance des bêtes à leur mise en assiette<sup>2</sup>. C'est ainsi que les fictions de l'élevage industriel ou « récits agroalimentaires<sup>3</sup> » ont pris de l'ampleur ces dernières années dans les sociétés occidentales et qu'elles s'interrogent toutes, à des degrés divers, sur cet acte *a priori* anodin mais qui cesse progressivement de l'être depuis quelques temps<sup>4</sup>.

Faisant l'objet d'une scénographie particulière, certaines séquences autour de la table, souvent très travaillées, font se rencontrer des personnages aux valeurs parfois contraires, dans des échanges qui peuvent être conflictuels (notamment entre mangeurs de viande et végétariens), révélant et inquiétant les positions idéologiques de chacun sur la consommation de produits d'origine animale. De J.M. Coetzee à Isabelle Sorente en passant par Lucie Rico, Gil Bartholeyns ou Jean-Baptiste Del Amo, cette étude se veut un tour d'horizon des scènes de repas dans différentes « fictions de l'élevage industriel » anglophones et surtout francophones.

Si ces séquences sont nombreuses dans les romans, de manière paradoxale, on y parle peu de nourriture. Dans une étude sur le roman français des années 1850-1900, Catherine Gautschi-Lanz a montré que ces scènes « serv[ai]ent aux romanciers de prétexte pour dire "autre chose" : caractériser des personnages, peindre des relations humaines, dévoiler des luttes pour le pouvoir, faire la satire sociale, accuser des disparités sociales, et ainsi de suite<sup>5</sup> ». Le propos est toujours valable pour les textes contemporains et la formule célèbre de Brillat-Savarin, « [d]is-moi ce que tu manges,

1 Bien-être animal, accaparement démesuré de terres pour l'alimentation des bêtes au détriment des êtres humains, pollutions engendrées, risques de cancers et de maladies cardio-vasculaires... Pour une analyse approfondie de cette question, je renvoie à Renan Larue, *Le végétarisme et ses ennemis : vingt-cinq siècles de débats*, Paris, PUF, 2015, p. 5-8.

2 Voir les travaux pionniers d'Anne Simon, en particulier le chapitre « Malaise dans la domestication » dans son ouvrage *Une bête entre les lignes : essai de zoopoétique*, Marseille, Wildproject, 2021.

3 Nom que donne Anne Simon à ce sous-genre littéraire (Simon, Anne, et Penot-Lacassagne Olivier, « Changer de plan, traverser les temps : complexité de la zoopoétique ». *Elfe XX-XXI. Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles*, no 11, 2022, URL : <https://journals.openedition.org/elfe/4468>, consulté le 16 janvier 2024).

4 La critique s'est récemment penchée sur cette question, notamment avec la thèse d'Hannah Cornelus parue sous le titre *Tisser les interdépendances. Écopoétique des liens dans la littérature française contemporaine*, Genève, Droz, 2023 ; voir aussi l'article d'Alain Romestaing, « Représentations du carnisme dans la littérature française contemporaine » dans Sara Buekens et Julien Defraye (dir.), *Animal et animalité. Stratégies de représentation dans les littératures d'expression française*, Paris, Classiques Garnier, p. 297-313.

5 Catherine Gautschi-Lanz, *Le Roman à table : nourritures et repas imaginaires dans le roman français 1850-1900*, Genève, Slatkine Eru-dition, 2006, p. 19.

je te dirai ce que tu es<sup>6</sup> », garde sa pertinence au XXI<sup>e</sup> siècle, pouvant même prendre une tournure négative : c'est en refusant de manger certains plats ou de boire certaines boissons que les personnages se définissent. C'est donc autour du rejet de la viande que nous focaliserons notre attention dans cet article : l'opposition à la consommation carnée et *l'ethos* végétarien ne sont pas sans susciter des conflictualités nouvelles, des questionnements propres liés au statut de la viande, qui permettent d'une part de redynamiser une séquence pourtant topique de la littérature, déjà longuement étudiée par la critique, et, d'autre part, de créer des lignes de force structurant l'intrigue même des œuvres. En d'autres termes, ce qui se passe autour de la table (et autour de la viande) révèle peut-être des enjeux profonds des romans qui prennent pour objet l'élevage industriel. Dans un premier temps, nous ferons un bref état des lieux des diverses scènes de repas dans les textes étudiés pour montrer de quelle manière s'actualise le *topos* dans les fictions de l'élevage industriel. Le second moment de cet article sera focalisé sur les machinations culinaires à table, autour du piège que constitue la viande pour un personnage végétarien. Enfin, nous ferons l'hypothèse que le refus de manger la chair représente en réalité un élément central qui permet de définir en profondeur l'identité des protagonistes.

## Des romans qui se passent à table ?

### Fréquence et *varietas*

La fréquence des scènes de repas dans les fictions de l'élevage industriel varie grandement d'une œuvre à l'autre. Un roman met particulièrement l'accent sur ces scènes, au sens genettien<sup>7</sup> : *180 jours*. On compte près d'une vingtaine de séquences dans ce récit, centré sur l'enquête de Martin Enders, maître de conférence en philosophie, dans une porcherie industrielle. Au bistrot, au restaurant, dans une brasserie, un café, au salon de son domicile, en terrasse ou à la plage, on mange et on boit à peu près partout, en extérieur comme en intérieur. La

longueur accordée à ces passages varie et révèle aussi leur importance diégétique : la « scène de rencontre » dans un café entre Martin et Elsa n'en est pas une, évoquée sur le mode de l'allusion<sup>8</sup>, tandis que l'anniversaire surprise de Martin, acmé de tension, est une vraie séquence qui s'étale sur sept pages<sup>9</sup>.

Dans *Règne animal*, autre fiction de l'élevage industriel, le style est aux antipodes de *180 jours* : aux scènes du premier roman répondent les non-scènes du second, aux repas conviant des personnages de divers milieux répondent les repas repliés sur la cellule familiale prête à implorer. Il n'y a à vrai dire pas de « scène » de repas dans le roman de Jean-Baptiste Del Amo, comme si ce moment était en lui-même insignifiant, inscrit du moins dans le cycle des habitudes paysannes et révélant l'absence de liens entre ses personnages au sein d'une famille sur le point d'implorer. Alors que le dialogue domine chez Isabelle Sorrente, on mange souvent en silence dans *Règne animal*. En témoigne la séquence de petit-déjeuner traitée sur le mode itératif dans la deuxième partie du roman entre Henri et ses fils Serge et Joël, précédant leur journée de travail dans la porcherie. Petit-déjeuner dont le silence est seulement interrompu par le cri du coq et le sifflement de la cafetière.

Lorsqu'il [Henri] entre dans la cuisine, Serge est déjà levé. Henri le voit terminer de remplir une flasque de whisky en métal qu'il glisse dans une de ses poches avant de ranger précipitamment la bouteille dans l'un des placards. Le père et le fils ne se saluent pas. Serge a préparé une cafetière italienne déjà posée sur la gazinière. Il craque une allumette, enflamme les bruleurs avant de s'asseoir à table. Bientôt, Joël entre à son tour. Il saisit une tasse sur l'égouttoir, coupe une tranche de pain dans la miche posée sur la paillasse et s'assied. Les hommes attendent en silence tandis qu'un filet de vapeur s'échappe de la cafetière. Dehors, un coq pousse un cri. Joël fixe la toile cirée et ramasse quelques miettes de pain sous la pulpe de son index. Quand le sifflement de la cafetière se fait entendre, Henri éteint le gaz, remplit sa tasse puis s'installe en bout de table et dépose la cafetière devant lui. Il se sent épuisé, laminé par la nuit, électrisé par la fièvre, mais il ne veut rien laisser paraître, et si les deux frères remarquent son teint blême, ses yeux assombris de larges cernes, le léger tremblement de ses mains, ils n'osent rien dire<sup>10</sup>.

6 Johan Faerber, « Les littérateurs gastronomes depuis Brillat-Savarin », *Elfe XX-XXI. Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles*, no 7, 2019, URL : <http://journals.openedition.org/elfe/326>, consulté le 7 mai 2024.

7 Gérard Genette, *Figures III*, Paris, Seuil, 1972, p.129. Il définit la scène comme une « égalité de temps entre récit et histoire ».

8 *Ibid.*, p. 18.

9 *Ibid.*, p. 295-302.

10 Jean-Baptiste Del Amo, *Règne animal*, Paris, Gallimard, 2016, p. 229.

Alors que le mutisme du petit-déjeuner pourrait laisser supposer une certaine entente ou connivence familiale, il témoigne surtout ici d'une distance, comme si une barrière s'était érigée entre les personnages, chacun portant sa croix dans le non-dit et le secret de l'intériorité (l'alcoolisme de Serge, la maladie d'Henri), avant de sombrer : la fièvre d'Henri dégénérera en folie monomaniaque à l'idée de retrouver « La Bête », le verrat enfui ; l'alcoolisme de Serge tournera au repli sur soi du personnage, cerné par la culpabilité et le remords d'avoir été un mauvais fils et un père exécrable.

### Des échanges à couteaux tirés

Ces scènes, parfois agonistiques, illustrent un rapport de force plus général entre carnivores (ou carnistes<sup>11</sup>) et végétariens dont le potentiel explosif a été repéré par Renan Larue :

Pour que nous puissions continuer à manger de la viande ou du poisson sans éprouver de culpabilité, nous avons besoin de savoir que tous les autres membres de notre groupe agissent de la même manière. L'unanimité de la violence éloigne en quelque sorte la responsabilité individuelle ; elle évite que nous y pensions trop. La seule présence d'un végétarien rompt généralement cet accord inconscient et tacite. Lorsque quelqu'un assis à côté de nous refuse de manger le corps d'un animal, il met un terme à l'unanimité de la violence. Jusque-là, il n'était ni bien ni mal de manger de la viande, et le carnisme se trouvait hors du champ de la morale. Face à un végétarien ou un végane, le carnivore doit bien constater qu'une alternative existe et qu'il peut désormais choisir de tuer ou d'épargner les animaux, de détruire ou de préserver la vie<sup>12</sup>.

Il n'est donc pas anodin, dans des romans où sont fréquentes les scènes de repas, de faire intervenir un végétarien qui assume ses convictions dans un univers carniste. Dans les fictions de l'élevage industriel, on trouve fréquemment des personnages militants et/ou végétariens qui refusent de consommer des produits d'origine animale. Mais le rapport de forces leur est rarement

favorable. Dans la première scène de repas de *180 jours*, Tico se retrouve seule face à trois carnistes. Plus tard, Martin, ayant pris conscience de ses contradictions en mangeant de la viande, éprouvera la même solitude face au reste de la tablée. Le même déséquilibre se lit dans *Elizabeth Costello* puisque la protagoniste est l'unique végétarienne de son milieu social (constitué d'universitaires) et surtout familial : Norma, l'épouse du narrateur, est particulièrement hostile aux arguments de l'écrivaine<sup>13</sup>, arguments qui rejoignent dans une certaine mesure ceux de son créateur dans la mesure où J. M. Coetzee milite lui-même en faveur du végétarisme<sup>14</sup>. Dans *Deux kilos deux*, Gil Bartholeyns fait au contraire le choix du dialogue à armes égales entre un végétarien (Sully Price) et un carniste (Paul), manière pour l'écrivain d'équilibrer les débats et d'être sensible aux arguments de chacun des partis, même si le dialogue se révèle plutôt un monologue en faveur du végétarisme<sup>15</sup>. Dans ce premier roman, l'inspecteur-vétérinaire Sully Price enquête sur l'élevage de poulets Voegel SA qui a fait l'objet de deux plaintes. Une tempête de neige oblige Sully à s'arrêter au *Pappy's* où il va se lier d'amitié Paul, le patron. Mais quand Paul lui sert son plat de poulet connu de toute la région, Sully se voit obligé de se justifier dans un passage d'une vingtaine de pages où il déroule sans véritable contradiction son plaidoyer en faveur d'une diminution de la consommation de viande.

Hormis ce contre-exemple, les échanges sont rarement apaisés entre les deux camps comme l'affirme Renan Larue : « plus les omnivores se sentent jugés négativement par les végétariens, plus ils se montrent hostiles à leur endroit<sup>16</sup> ». Illustration en est faite dans *180 jours* où Tico parle « d'animaux morts » pour désigner la tranche de jambon crue. D'après Hannah Cornelus, l'utilisation de cette expression est loin d'être anodine :

Tico utilise ici une stratégie rhétorique fréquemment employée par les végétariens qui veulent « convertir » : lors du repas, les convives sont culpabilisés par l'emphase sur le fait qu'ils sont en train de manger un « cadavre ». La formulation rend visible l'animal –

11 La notion a été créée par la psychologue états-unienne Melanie Joy. Elle est définie par Élise Desaulniers et Martin Gibert de la manière suivante : « le carnisme constituerait le pendant du végétarisme ; il serait cette idéologie qui nous conditionne dès l'enfance à consommer certains animaux et à ne jamais percevoir cette pratique comme une chose étrange ni surtout moralement contestable. » (Renan Larue (dir.), *La Pensée végane. 50 regards sur la condition animale*, Paris, PUF, 2020, p. 157).

12 Renan Larue, *Le Végétarisme et ses ennemis : vingt-cinq siècles de débats*, op. cit., p. 255.

13 John Maxwell Coetzee, *Elizabeth Costello*, New York, Penguin books, 2003. Les traductions des citations ultérieures proviennent de la traduction proposée par Catherine Lauga du Plessis (–, *Elizabeth Costello : huit leçons*, trad. Catherine Lauga du Plessis, Paris, Seuil, 2004).

14 Il fait partie de l'association animaliste Voiceless.

15 Gil Bartholeyns, *Deux kilos deux*, Paris, JC Lattès, 2019, p. 90-114.

16 Valéry Giroux, et Renan Larue, *Le Véganisme*, Paris, PUF, 2019, p. 80.

ce « référent absent » qui a été tué pour produire la viande – en allant à l'encontre de la dissociation animal-viande caractéristique de notre société<sup>17</sup>.

À ce mot, la réaction d'Elsa, commentée par Martin, ne se fait pas attendre :

Je crois que c'est le mot qu'Elsa n'a pas supporté, morts, comme si Tico venait de lui dire, *tu pues*<sup>18</sup>.

La culpabilisation est vécue comme une insulte (« tu pues »), un soufflet, ce que John, le fils d'Elizabeth Costello, exprime en des termes similaires dans le roman de l'écrivain sud-africain, en imaginant la réponse de sa mère qui citerait les arguments d'un végétarien célèbre, Plutarque, à quelqu'un qui lui demanderait pourquoi elle a cessé de manger de la viande : « Citer Plutarque, c'est comme jeter le gant ; après cela, ne nul sait ce qui peut se produire » [*Producing Plutarch is like throwing down a gauntlet ; after that, there is no knowing what will happen*<sup>19</sup> »]. L'affront subi conduit à une escalade verbale. Il s'agit bien souvent de l'emporter sur l'autre et les arguments sont couplés à des stratégies rhétoriques : monopoliser la parole, comme Norma face à Elizabeth Costello (au risque de faire dérailler le repas, qui est écourté), infantiliser l'adversaire, telle Elsa face à Tico (« tu es jeune, Tico, tu ne veux pas l'accepter<sup>20</sup> ») ou se poser en figure d'autorité, d'enseignant : Elsa délivre ainsi une vérité générale à usage des plus jeunes : « la vie est carnivore, aucun entraînement ne pourra rien y changer<sup>21</sup> ». De manière générale, les échanges se font à couteaux tirés et l'on n'est jamais bien loin d'en venir aux mains, surtout lorsque l'un des convives force le ou la végétarienne à révéler ses orientations culinaires<sup>22</sup>.

## Le *trickster* ou la machination culinaire

La présence d'un seul végétarien menace l'harmonie à table et l'art du repas devient un véritable casse-tête. Il y a péril en la cuisine des

fictions de l'élevage industriel : être à table est de fait doublement périlleux pour les personnages qui refusent de manger des produits d'origine animale : il faut d'une part s'en justifier, d'autre part s'en remettre à la confiance de son hôte pour qu'il ne glisse pas par mégarde ou malveillance un morceau discret de viande. Réciproquement, le maître de maison peut décider ou non de mettre un plat de viande sur la table. La manière d'accueillir ses invités et le choix des mets proposés dit ainsi quelque chose de l'hôte. Dans bien des cas, celui-ci endosse le rôle du *trickster*, personnage ambivalent, à la fois bon et mauvais, qui cherche à trahir et tromper<sup>23</sup>. Cette figure se trouve réactualisée dans les textes, puisque la nourriture fait figure de piège parfait et ambigu à destination des convives : l'hôte pourra toujours feindre l'ignorance. Plusieurs degrés de *trickster* peuvent être décelés. Ils illustrent à chaque fois l'idée d'une lutte de pouvoir pour l'emporter sur son adversaire.

### Le *trickster* volontaire et malveillant

Paule, fille d'éleveuse de poulets végétarienne dans *Le Chant du poulet sous vide*, a été trompée plusieurs fois par sa mère dans son enfance. Elle fait l'énumération des pièges dans lesquels elle est tombée, pièges qui illustrent la relation conflictuelle et difficile entre les deux femmes : « Avec sa mère, elle a connu les lasagnes faussement végétariennes, les boulettes de légumes mêlées à du haché, dans la soupe, positionné savamment, au milieu des croûtons, un morceau de foie grillé<sup>24</sup> ». Ce souvenir n'est pas insignifiant car il se présente au moment même où Paule subit le piège d'un autre *trickster* plus retors, Fernand Rabatet, futur patron et collaborateur des « Poulets de Paule », qui invite celle-ci à un repas professionnel... le soir de Noël. Au cours d'une scène étrange et discordante, ce dernier apporte « un immense plat garni de viande émiettée et d'épaisses pommes de terre auxquelles la peau n'a pas été retirée<sup>25</sup> ». Il sait Paule végétarienne, mais la confronte à son régime alimentaire face aux

17 Hannah Cornelius, *op. cit.*, p. 189.

18 Isabelle Sorente, *op. cit.*, p. 27.

19 John Maxwell Coetzee, *op. cit.*, p. 83.

20 Isabelle Sorente, *op. cit.*, p. 29.

21 *Ibid.*

22 On pourrait parler d'*outing* végétarien ou végane, à savoir le fait de révéler sans le consentement d'une personne non son orientation sexuelle, mais alimentaire.

23 Algirdas Julien Greimas et Teresa Mary Keane, *Moyen français : grand dictionnaire*, Paris, Larousse, 2007, p. 177.

24 Lucie Rico, *op. cit.*, p. 105.

25 *Ibid.*

futurs investisseurs. Perturbante manière d'initier une collaboration que cette burlesque « trahison dans l'assiette<sup>26</sup> », où Paule « se sent comme le testeur de poison de Cléopâtre<sup>27</sup> ». Elle illustre une association bancale et faite de non-dits, marquée par le désir discret de supériorité de Fernand comme le montre le fait de placer Paule dans une impasse. La relation dissonante des deux associés se poursuit dans les mêmes termes tout au long du roman puisque Fernand prend seul les initiatives aussi bien en termes de stratégies commerciales que de recrutement. Il humilie même Paule lors de leur dernière scène de repas en lui faisant goûter un gâteau presque de force, comme l'indique le calembour ironique qui suit : « Fernand vient de lui donner la becquée<sup>28</sup> ». Animalisation et infantilisation se conjuguent pour révéler la position de supériorité et la manipulation d'un *trickster* malveillant.

Si la végétarienne Paule est piégée dans l'exemple précédent, c'est au contraire l'écrivaine végétarienne qui cherche à tendre un piège à sa belle-fille pour l'amener à révéler ses contradictions dans *Elizabeth Costello*.

Les hostilités reprennent aussitôt. Norma a préparé un souper léger. Sa mère [Elizabeth] remarque qu'il n'y a que trois couverts de mis. « Les enfants ne mangent pas avec nous ? demande-t-elle.

Non, dit Norma, ils mangent dans la salle de jeux.

Pourquoi ? »

La question n'est pas nécessaire, puisqu'elle connaît la réponse. Les enfants mangent séparément parce qu'Elizabeth n'aime pas voir de la viande à table, alors que Norma refuse de changer le régime des enfants pour respecter ce qu'elle appelle « la sensibilité délicate de ta mère ».

[Hostilities are renewed almost at once. Norma has prepared a light supper. His mother notices that only three places have been set. 'Aren't the children eating with us?' she asks. 'No,' says Norma, 'they are eating in the playroom. 'Why?'

The question is not necessary, since she knows the answer. The children are eating separately because Elizabeth does not like to see meat on the table, while Norma refuses to change the children's diet to suit what she calls 'your mother's delicate sensibilities'<sup>29</sup>].

Grâce au narrateur, qui n'est autre que le fils de l'écrivaine, on comprend les ressorts implicites d'une simple question qui vise en réalité à mettre Norma en échec en la forçant à révéler, ou plutôt à confesser une faute, le fait que ses enfants mangent du poulet...

### Le *trickster* involontaire mais potentiellement malveillant

Le *trickster* peut aussi révéler un potentiel malveillant sans que l'hostilité ne soit explicite ou clairement intentionnelle. C'est le cas d'Elsa dans *180 jours*, en particulier dans la scène initiale de repas étudiée plus haut. Certes, le *trickster* est involontaire dans la mesure où le végétarisme de Tico semblait inconnu aux personnages avant le repas. Néanmoins, on décèle une forme de malveillance dans les propos tenus par la conjointe de Martin : alors que l'adolescente ne se sert pas en jambon cru, Elsa manque de tact en posant une question qui oblige Tico à révéler ses positions.

J'ai ramené de la cuisine l'assiette de jambon cru que j'ai posée sur la table, Tico ne s'est pas servie, Elsa a d'abord cru à de la politesse, elle n'a pas remarqué tout de suite que Tico ne mangeait rien. Puis elle a vu son assiette vide. Tu n'as pas faim ? Tico a trituré sa serviette en papier, elle a regardé la tranche de jambon qui s'étalait au fond du plat de faïence. On aurait dit qu'elle hésitait, elle commençait tout juste à se sentir à l'aise, elle ne voulait pas gâcher la soirée. Non merci, a-t-elle murmuré, je ne mange pas d'animaux morts<sup>30</sup>.

On peut y voir une maladresse, ou bien, comme le suggère Martin après la réplique cinglante de Tico, une certaine intention malveillante qui traduit le mécontentement que la jeune femme lui procure : « Peut-être aussi que Tico l'agaçait depuis le début<sup>31</sup> ». Pour autant, si Tico se fait plus agressive au fil du repas, elle n'avait nullement l'intention de déclencher les hostilités, et ne s'y résigne que sous l'injonction d'Elsa.

26 *Ibid.*

27 *Ibid.*

28 *Ibid.*, p. 186.

29 John Maxwell Coetzee, *op. cit.*, p. 60.

30 Isabelle Sorente, *op. cit.*, p. 27.

31 *Ibid.*

## Le *trickster* involontaire et dénué de mauvaises intentions

Enfin, proposer de la viande ou des produits d'origine animale peut être un acte dénué de perfidie : le carnisme étant l'idéologie la plus répandue dans les sociétés occidentales, les végétariens restent amplement minoritaires. Dans *Deux kilos deux*, Paul prépare avec amour ses meilleurs pilons de poulet à l'inspecteur-vétérinaire Sully Price dans ce qui constitue la grande scène de repas du roman, mais le patron du *Pappy's* constate avec surprise que ce dernier ne mange que les légumes dans son assiette :

Paul vit que quelque chose clochait chez Sully. Sully biberonnait sa bière et n'avait touché qu'au chou et aux frites.

- Ça ne vous dit ça ?
- Ce n'est pas ça. Je ne mange que des légumes.
- Comment ça ?
- Je ne mange pas de viande.
- Mais c'est du poulet ! Je pensais que ça vous ferait plaisir. Vous travaillez dans l'élevage... Hier vous avez pris un fish and chips et ce matin on s'est enfilé des truites<sup>32</sup>.

La surprise est de taille pour Paul, pourtant doué des meilleures intentions. Toutefois, il laissera Sully exposer ses arguments et lui cuisinera même un plat végétarien. S'il ne lui en tient pas rigueur dans la suite de l'intrigue, il revêt néanmoins, à la fin de la scène, le masque d'un *trickster* malicieux : « au moment de sortir, Paul, en Néron, s'assura la victoire en disant que les frites étaient au blanc de bœuf<sup>33</sup> ».

Pour éviter le *trickster*, rien ne vaut le libre choix entre un plat végétarien et un plat carné, comme c'est le cas dans *Elizabeth Costello*, lors du dîner du Club de la Faculté. Avant le début du repas, John évoque *in petto* ses inquiétudes à propos du menu :

Avec une curiosité macabre, il se demande comment on se sera débrouillé du défi que présente le menu. Si l'invité d'honneur avait été un religieux islamique ou un rabbin, on peut présumer qu'on n'aurait pas servi de porc. Vont-ils donc, par déférence pour les végétariens, servir des croquettes de noix à tous les convives ? Ses distingués collègues devront-ils s'éner-

ver pendant toute la soirée, en rêvant au sandwich au pastrami ou à la cuisse de poulet froid qu'ils se taperont une fois rentrés chez eux ? Ou les sages du collège auront-ils recours au poisson ambigu, qui a bien une épine dorsale, mais ne respire pas de l'air et n'allait pas ses petits ?

[*With grim interest he looks forward to seeing how the college will cope with the challenge of the menu. If today's distinguished lecturer were an Islamic cleric or a Jewish rabbi, they would presumably not serve pork. So are they, out of deference to vegetarianism, going to serve nut rissoles to everyone ? Are her distinguished fellow guests going to have to fret through the evening, dreaming of the pastrami sandwich or the cold drumstick they will gobble down when they get home ? Or will the wise minds of the college have recourse to the ambiguous fish, which has a backbone but does not breathe air or suckle its young<sup>34</sup> ?*]

Finalement, l'angoisse de John est sans fondement, deux menus ayant été proposés : « Comme plat principal, on a le choix entre du loup avec des pommes de terre nouvelle et des fettuccine aux aubergines grillées » [*For the entrée the choice is between red snapper with baby potatoes and fettuccine with roasted eggplant<sup>35</sup>* ». Le dilemme culinaire qui consiste à (faire) manger ou ne pas (faire) manger de la viande relance donc l'intérêt narratif et renforce la tension d'une séquence topique dont le potentiel conflictuel est déjà notable. Toutefois, si le rapport à l'alimentation carnée crée des lignes de fracture, il met aussi en exergue des valeurs, des représentations qui définissent de manière sous-jacente les protagonistes.

## Se définir par la nourriture

### Un nouvel idéal de l'ascétisme ?

La manière de manger et le choix des mets dit quelque chose de celui qui se nourrit. Dans *180 jours*, Camélia tend par exemple vers la figure du saint. Âgé de trente-trois ans, référence à peine voilée au Christ<sup>36</sup>, l'éleveur est caractérisé, dans les scènes de repas, par sa générosité couplée à une forme d'ascétisme : il met toujours la viande de côté dans son assiette. Après avoir laissé passer

32 Gil Bartholeyns, *op. cit.*, p. 90.

33 *Ibid.*, p. 113.

34 *Ibid.*, p. 83.

35 *Ibid.*, p. 84.

36 Isabelle Sorente, *op. cit.*, p. 73.

un certain temps depuis leur première rencontre, Martin et Camélia se retrouvent au *Blue boy*. La serveuse leur apporte deux steak-frites mais ce dernier rechigne à manger la viande :

Camélia a mangé quelques frites, puis il a repoussé son assiette. Depuis trois semaines, il ne dormait plus et perdait du poids. Je me force à manger, a dit Camélia, je me force mais je maigris quand même, en quinze jours j'ai perdu trois kilos, je me réveille de plus en plus tôt le matin, je n'arrive pas à me rendormir, alors je prends la voiture et je vais là-bas<sup>37</sup>.

Pour Severine Danflous, « l'anorexique, artiste jeûneur, se retranche de l'espace communautaire, de cette table qui ouvre au partage et à l'échange<sup>38</sup> ». Camélia semble littéralement vampirisé par son travail au détriment de sa santé (il maigrit à vue d'œil) et de sa vie de couple avec Nathalie. Pour autant, la générosité est omniprésente chez ce personnage, comme l'illustrent ses invitations à partager un repas qu'il élabore lui-même. Le lendemain de la soirée au *Blue Boy*, Martin revient à la porcherie mais oublie d'apporter son déjeuner. Camélia, en artiste de la faim, lui prépare alors un repas complet avec une joie non dissimulée. C'est aussi l'un des rares moments où la romancière s'attarde sur le geste de la cuisine :

Camélia m'a proposé de partager son déjeuner, il a sorti deux tomates et des œufs du réfrigérateur king-size de la cuisine des porchers. Des spaghettis, ça te va ? Avec un œuf sur le plat ? Il ne voulait pas que je l'aide à cuisiner. Tu es mon invité, Martin, reste tranquille. On aurait dit qu'il retrouvait sa joie de vivre en faisant bouillir l'eau et en pelant les tomates. Je suivais, fasciné, le mouvement de ses mains, des mains de pianistes, comme disent les vieilles dames, avec de longs doigts aux phalanges épaisses<sup>39</sup>.

Martin, en apôtre du saint Camélia, observe avec attention les gestes de l'éleveur aux fourneaux, en train de cuisiner un plat de pâtes, son attention se focalisant sur les mains puis les doigts de son ami. Ce que Camélia mange et boit est aussi révélateur : il prépare à Martin et Laurence du riz ; il partage avec l'enseignant-chercheur du vin et du pain à la plage. Figure de l'abstinent, il donne aussi à manger aux animaux, truies et oiseaux,

ce qui le rapproche de saint François d'Assise. Abstinent généreux, il pourrait correspondre au végétarien éthique pratiquant le jeûne tel que défini par Tolstoï dans *La Première Étape*, préface à la traduction russe du livre d'Howard Williams, *The Ethics of Diet* : « pour réellement aimer les autres, il faut apprendre à ne pas s'aimer en fait, apprendre à oublier de manger et de dormir, de même que nous le faisons à l'égard des autres<sup>40</sup> ». Plus loin, Tolstoï précise les besoins du végétarien, ce qui n'est pas sans rappeler les repas de Camélia : « Pour satisfaire son estomac, il suffit de manger le pain, le gruau ou le riz<sup>41</sup> ». L'anorexie végétarienne est néanmoins ambivalente : si Camélia se rapproche de la figure du saint, son refus d'ingérer tout produit carné est en même temps symptomatique d'une aliénation malade au travail. Isabelle Sorente, qui n'est pas végétarienne<sup>42</sup>, n'idéalise ni ne prend totalement parti en faveur de cet ethos.

### Les affinités électives

En outre, la nourriture permet d'opérer des rapprochements ou de révéler des dissemblances. Se placer autour d'une table permet ainsi de regrouper et d'opposer différents groupes de personnages. Dans *Règne animal*, le motif des frères ennemis est prégnant entre Joël et Serge, en lutte pour obtenir la reconnaissance de leur père Henri. C'est leur rapport à la nourriture, à la viande de porc plus précisément, qui permet de révéler leurs aspirations profondes, entre admiration pour la figure patriarcale de l'un (Serge), et dégoût distancié de l'autre (Joël).

Cette viande de porc qu'ils ingèrent eux aussi depuis toujours, plus par économie que par goût, et dont leurs congélateurs débordent, Joël ne l'a jamais aimée – *tu ne sors pas de table tant que tu n'as pas terminé ton assiette, tiens, je t'en remets une louche, il faut manger si tu veux devenir un homme et pas rester une demi-portion comme t'es* –, tandis que Serge a toujours mis un point d'honneur à la dévorer, à lécher le fond de l'assiette, à ronger les os, à aspirer le jus, à quémander une deuxième ration pour satisfaire leur père, et sans doute est-ce ici, à cet instant de l'enfance, que leur différence s'est affirmée : dans cette obstina-

37 Isabelle Sorente, *op. cit.*, p. 134.

38 Séverine Danflous, *Écrire la faim : Franz Kafka, Primo Levi, Paul Auster*, Paris, l'Harmattan, 2014, p. 9.

39 Isabelle Sorente, *op. cit.*, p. 153.

40 Léon Tolstoï, « La première étape », trad. E. Halpérine Kaminski, Ed. Utria, 2018.

41 *Ibid.*, p. 153.

42 Sa position tiendrait plutôt du flexitarisme, comme elle l'avoue dans un entretien en ligne : « Je mange peu de viande, j'accepte ma condition de carnivore occasionnelle, et la prise de conscience qui va avec » (<http://vegeshopper.blogspot.com/2013/10/la-romanciere-isabelle-sorente.html>).

tion de l'un à engloutir la viande des porcs, à assimiler littéralement leur condition et l'existence de la porcherie, et cette réticence de l'autre, cette répulsion viscérale, primitive, à l'idée de n'être qu'un rouage mâchant [...]»<sup>43</sup>.

Manger de la viande revient à obéir à un commandement divin, un surmoi intériorisé par les deux frères, comme le suggère la mise en italique des propos du père, formulés par injonctions et interdictions successives : « tu ne sors pas » ; « je t'en remets » ; « il faut manger », etc. La consommation de porc devient, bien plus, un rite de passage pour « devenir un homme », prouver sa virilité et accéder à la grâce du père ; rite qui tourne, aux yeux de Joël, à la soumission aveugle et à la perte d'identité. Pour s'émanciper, Joël tourne le dos à cette viande qui le dégoûte, mais plus encore, il affiche par là sa révolte envers une vision du monde patriarcale et hétérosexuelle dans laquelle il semble ne pas se reconnaître<sup>44</sup>.

Les oppositions à table sont aussi genrées : les végétariens sont, bien souvent, des végétariennes dans les fictions de l'élevage industriel<sup>45</sup>. En ce qui concerne le choix des viandes, la distinction est aussi affaire de genre. Au chapitre 10 de *180 jours*, Martin est invité dans une brasserie par Jean Legai, le patron de l'élevage, qui lui présente du même coup sa femme Elizabeth. La scène permet de révéler les contradictions du couple et les pressions qui pèsent toujours sur les femmes par le choix des mets et la manière de les consommer.

D'une part, la virilité du PDG est soulignée : Jean Legai, surnommé l'Espagnol, commande un pavé de steak sauce béarnaise, tandis que sa femme se contente d'une sole meunière<sup>46</sup>. On connaît la puissance de la viande, dont le symbolisme est explicité par Catherine Gautschi-Lanz : « rare ou absente sur le menu des pauvres, elle symbolise le bien-être, la santé, mais aussi le luxe, le superflu ;

elle accuse une richesse coupable, acquise sur le dos des travailleurs<sup>47</sup> ». Qui plus est, le steak a une place particulière au sein de la hiérarchie de la viande, comme l'avait déjà remarqué Roland Barthes : « Le bifteck participe à la même mythologie sanguine que le vin. C'est le cœur de la viande, c'est la viande à l'état pur, et quiconque en prend, s'assimile à la force taurine<sup>48</sup> ». Manger de la viande, c'est pour Legai la condition *sine qua non* pour jouer le rôle de l'Espagnol, l'homme à la poignée de main virile qui goûte aussi le vin que lui propose la serveuse. Sanguin, il l'est à coup sûr, comparé à un taureau par son surnom<sup>49</sup>, et, plus loin, à un autre animal réputé pour sa puissance bestiale, le sanglier<sup>50</sup>. Animal machiste et volontiers exubérant, Jean Legai apparaît bien comme l'antithèse de sa femme, personnage caractérisé physiquement par sa maigreur, comme le suggère, métonymiquement, la description de son visage : « Les sourcils d'Elizabeth Legai étaient si fins qu'ils n'avaient pas l'air de se froncer. Ses cheveux aussi étaient fins<sup>51</sup> ». Son comportement est défini par la retenue, le contrôle et la discrétion. D'après Tristan Fournier, Julie Jarty, Nathalie Lapeyre et Priscille Touraille,

[d]ans les sociétés industrialisées, les femmes ne font pas l'objet d'interdits alimentaires comme dans les sociétés de chasseurs-cueilleurs ou dans les sociétés d'agriculteurs et éleveurs, présentes et passées. Pourtant, elles expérimentent des pressions sociales dont l'aliment est aussi l'instrument, et qui ne sont pas moins redoutables : celle du contrôle de leur apparence corporelle, et dans une certaine mesure aussi, celle de leur pensée<sup>52</sup>.

Ainsi, Elizabeth garde plus volontiers le silence tandis que Jean Legai n'hésite pas à confier à Martin son désir de paternité. S'il faut porter attention à ce qui est consommé dans les scènes de repas, il est donc aussi nécessaire de tenir compte des paroles et des comportements (gestuelles, regards...) des personnages.

43 Jean Baptiste Del Amo, *op. cit.*, p. 314.

44 L'écrivain toulousain, engagé en faveur de l'association antispéciste L214, est lui-même végétarien. Les valeurs conservatrices associées au carnisme sont dans le roman bien plus explicites que chez Isabelle Sorente.

45 C'est le cas pour Tico (*180 jours*), Elizabeth Costello dans l'œuvre de J.M. Coetzee, ou Paule (*Le chant du poulet sous vide*). Il est néanmoins difficile d'en faire une loi infaillible : Sully Price est végétarien dans *Deux kilos deux* et la viande dégoûte Joël (*Règne animal*) et Camélia (*180 jours*).

46 On notera le fait que Martin commande le même plat que Legai pour ne pas éveiller les soupçons.

47 Catherine Gautschi-Lanz, *op. cit.*, p. 216.

48 Roland Barthes, *Mythologies*, Paris, Points, 2014, p. 72.

49 Qui évoque toute une mythologie de la taumachie et de la corrida.

50 « on aurait dit un sanglier sur le point de charger » (Isabelle Sorente, *op. cit.*, p. 352).

51 *Ibid.*, p. 103.

52 Tristan Fournier et al., « L'alimentation, arme du genre ». *Journal des anthropologues*. Association française des anthropologues, no 140141, 15 juin 2015, p. 37.

[Legai] a posé sa main large sur celle d'Elizabeth, vous savez que ma femme a étudié la philosophie ? Les épaules d'Elizabeth se sont raidies sous sa veste de marque. Jean exagère, j'ai commencé une licence que j'ai abandonnée au bout d'un an. Quand je me suis mariée, dit-elle avec un regard de biais. La main de Legai s'est resserrée sur la sienne<sup>53</sup>.

La « main large » de Legai se pose sur celle d'Elizabeth. Geste ambivalent, il suggère aussi bien l'affection que l'emprise.

D'autre part, la mise en valeur de sa femme est ambiguë. En faisant son éloge, ne la prive-t-il pas de la parole, de sa liberté, ne l'in-fantilise-t-il pas<sup>54</sup> ? La réponse de celle-ci, en trois temps, permet de privilégier la seconde hypothèse. Premier temps, la réponse non verbale et les épaules qui se raidissent : timidité ou agacement ? Ensuite, la réponse verbale, « Jean exagère [...] », aveu de modestie ou critique des paroles excessives de son mari ? Enfin, troisième temps décomposable en deux parties, la critique à peine voilée à l'encontre de son mari : « Quand je me suis mariée », sous-entendu : « j'ai arrêté mes études à cause de toi », avec insistance non verbale, le « regard de biais », lourd de reproches. À la réponse d'Elizabeth, répond la main-araignée de Legai qui se resserre sur sa proie. La réponse de la femme du patron de la porcherie, tout en contrôle et en retenue, euphémise peut-être l'emprise de son mari perçu comme oppressant. En tout cas, une opposition genrée se lit, entre le « gras » Legai qui envahit l'espace, en témoigne le détail de sa main qui se pose sur la main de sa femme, et la « maigre » Elizabeth, dont l'agacement se lit plus discrètement, à travers des paroles euphémisantes et des regards, en biais, détails discrets mais évocateurs.

En définitive, l'étude de ces scènes de repas, bien que non exhaustive, révèle la vigueur et l'actualité du *topos* dans l'écriture romanesque contemporaine, en redoublant les conflits liés à cette séquence par un nouveau type d'affrontement qui a trait cette fois à la consommation de produits d'origine animale. On perçoit toute l'importance que revêt le repas dans le mot de convivialité, qui, au sens étymologique de *convivere*, signifie manger ensemble, et plus encore vivre ensemble. La manière de manger dans les fictions de l'élevage industriel en dit long sur les dynamiques relationnelles des

personnages et met au jour des oppositions ou des affinités. Elle recrée une forme de théâtralité, en suscitant de nouveaux dilemmes moraux (manger ou ne pas manger de la viande ? rester courtois en public ou tenir ferme sur ses principes ?) et en inspirant des scènes parfois tendues. Passer à table revient ainsi à faire l'expérience d'une forme originale d'« interrogatoire » : manger tel ou tel plat, et plus encore aujourd'hui, refuser tel ou tel mets carné, est révélateur des rapports de force, des antagonismes, mais aussi des valeurs et finalement de l'identité des personnages mis en scène. Le conflit est toutefois salutaire et heuristique, dans la mesure où il met le doigt sur une idéologie non vécue comme telle, le carnisme. La présence d'une ou d'un végétarien interroge, inquiète et remet en question dans les textes nos comportements qui, telle la consommation de viande, deviennent problématiques, à l'heure où la majorité des produits d'origine animale sont issus des élevages industriels dont on sait toute la souffrance et tous les dégâts qu'ils occasionnent pour les êtres humains, les animaux et l'environnement.

## Bibliographie

### Corpus primaire

- BARTHOLEYNS, Gil, *Deux kilos deux*, Paris, J. C. Lattès, 2019.
- COETZEE, John Maxwell, *Elizabeth Costello*, New York, Penguin books, 2003.
- , trad. Catherine Lauga du Plessis, *Elizabeth Costello : huit leçons*, Paris, Seuil, 2004.
- DEL AMO, Jean-Baptiste, *Règne animal*, Paris, Galimard, 2016.
- RICO, Lucie, *Le chant du poulet sous vide*, Paris, POL, 2021.
- SORENTE, Isabelle, *180 jours*, Paris, J.C. Lattès, 2013.

### Corpus critique

- BARTHES, Roland, *Mythologies*, Paris, Points, 2014.
- CORNELUS, Hannah, *Tisser les interdépendances*.

<sup>53</sup> Isabelle Sorrente, *op. cit.*, p. 101.

<sup>54</sup> On peut rappeler que l'*in-fans*, c'est celui qui n'a pas droit à la parole.

*Écopoétique des liens dans la littérature française contemporaine*, Genève, Droz, 2023.

DANFLOUS, Séverine, *Écrire la faim : Franz Kafka, Primo Levi, Paul Auster*, Paris, l'Harmattan, 2014.

FAERBER, Johan, « Les littérateurs gastronomes depuis Brillat-Savarin », *Elfe XX-XXI. Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles*, n° 7, 2019, URL : <http://journals.openedition.org/elfe/326>, consulté le 7 mai 2024.

FOURNIER, Tristan, *et al.*, « L'alimentation, arme du genre ». *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues*, n° 140141, 15 juin 2015, p. 1949.

GAUTSCHI-LANZ, Catherine, *Le Roman à table : nourritures et repas imaginaires dans le roman français 1850-1900*, Genève, Slatkine Erudition, 2006.

GENETTE, Gérard, *Figures III*, Paris, Seuil, 1972.

GIROUX, Valéry, et LARUE, Renan, *Le Véganisme*, Paris, PUF, 2019.

GREIMAS, Algirdas Julien, et TERESA, Mary Keane, *Moyen français : grand dictionnaire*, Paris, Larousse, 2007.

LARUE, Renan, *Le Végétarisme et ses ennemis : vingt-cinq siècles de débats*, Paris, PUF, 2015.

– (dir.), *La pensée végane : 50 regards sur la condition animale*, Paris, PUF, 2020.

ROMESTAING, Alain, « Représentations du carnisme dans la littérature française contemporaine » dans Sara Buekens et Julien DEFRAÏE (dir.), *Animal et animalité. Stratégies de représentation dans les littératures d'expression française*, Paris, Classiques Garnier, p. 297-313.

SIMON, Anne, *Une bête entre les lignes : essai de zoopoétique*, Marseille, Wildproject, 2021.

–, et PENOT-LACASSAGNE Olivier, « Changer de plan, traverser les temps : complexité de la zoopoétique ». *Elfe XX-XXI. Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles*, n° 11, 2022, URL : <https://journals.openedition.org/elfe/4468>, consulté le 16 janvier 2024.

TOLSTOÏ Léon, « La première étape », trad. E. Halpérine Kaminski, Ed. Utria, 2018.

## La force des émotions dans la passion gastronomique de Dodin-Bouffant

Mireille Mériqonde  
Université de Limoges

Dans cet article, nous comparerons les manifestations de l'émotion et leurs mises en discours dans les scènes de repas qui jalonnent le roman de Marcel Rouff, *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, paru en 1924, et dans son adaptation au cinéma, *La Passion de Dodin Bouffant* par Tran Anh Hung en 2023. Alors que le roman est riche en péripéties et relate les deux liaisons amoureuses du héros éponyme, le film se concentre sur la première partie de sa vie auprès d'une cuisinière d'exception, Eugénie Chatagne. Dans les deux œuvres, toutefois, les émotions culinaires jouent un rôle esthétique, narratif et éthique. Elles fondent une communauté du goût et érigent la passion du gourmet en forme de vie.

Nous montrerons dans un premier temps que, dans les deux cas, une évaluation prélude à l'émotion et qu'elle se fonde sur les dimensions sensible, technique et cognitive de l'expérience culinaire. Des « modes de valorisation<sup>1</sup> » sont privilégiés et installent la mise en scène somatique de l'émotion qui se déploie de la préparation à la consommation et jusqu'au souvenir de la réussite. La « volupté<sup>2</sup> » naît grâce à la diversité des plats, leur harmonie, leur dosage, l'extraction et la combinaison des saveurs, par l'alliance du savoir-faire et de la créativité. De plus, pour l'« artiste du goût<sup>3</sup> » qu'est le gourmet, le retour de l'émotion se vit dans l'innovation, le même ne produisant qu'une émotion émoussée, amoindrie.

Si l'émotion est transformation d'un état du sujet<sup>4</sup>, l'émotion est aussi transformation narrative. Nous verrons dans un second temps que les scénographies culinaires donnent lieu à des émotions intenses qui génèrent des dysfonctionnements d'ordre affectif et discursif dans la syntaxe du récit<sup>5</sup>. Certains rebondissements reposent sur ces émotions. La passion de Dodin-Bouffant est une passion sélective et intransigeante, en gastronomie (l'art de la cuisine française), en amour (avec Eugénie Chatagne, puis, dans le roman, avec Adèle Pidou, la deuxième cuisinière de sa vie) comme en amitié (avec la petite élite rassemblée autour de lui). Les situations conflictuelles sont donc nombreuses : conflit entre cultures (la nourriture devient symbole de pouvoir lorsqu'il se rend chez le Prince d'Eurasie qui pense à tort provoquer l'admiration de son invité par l'accumulation des plats et services), mais aussi conflits entre corps et raison (les questions de santé, la dégénérescence du corps sous l'effet des aliments trop riches).

Enfin, par-delà la dimension épicurienne et sa morale sensualiste, nous montrerons que, placée en tension entre l'individuel et le collectif, la Passion d'exclusivité de Dodin-Bouffant tend vers une forme de vie porteuse d'une éthique indissociable de l'altérité. Plus que des mises en scène de dégustation ou qu'un théâtre intérieur de figurativité, le récit romanesque et le récit filmique présentent des scènes de partage et d'« interaction conviviale<sup>6</sup> ». Les émotions culinaires se communiquent et la co-esthésie commensale est constitutive d'un vivre

1 Jean-Jacques Boutaud, « Variations et valorisations sensorielles » dans Eric Heilmann (dir.), *Le Sensible, passion sémiotique en communication. Dialogues avec Jean-Jacques Boutaud*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, 2022, p. 59.

2 Marcel Rouff, *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* [1924], Paris, Le Serpent à Plumes, 1994, p. 11. Désormais noté *Dodin*.

3 *Ibid.*, p. 14.

4 Jean-Paul Sartre, *Essais philosophiques II. Esquisse d'une théorie des émotions*, Paris, Hermann, 1948.

5 Jacques Fontanille, « L'émotion dans le discours », *Protée*, vol. 21, n°2, 1993, p. 13-19.

6 Jean-Jacques Boutaud, art. cit., p. 154.

ensemble.

## Émotion et expérience culinaire

### Émotions et dégustation

Jean-Jacques Boutaud distingue quatre modes de la valorisation sensorielle : la valorisation esthétique, qui discrétise un sens, la valorisation hyperesthésique qui procède par hyperbole, emphase, insistance, souvent « en proximité, immersion dans la matière », la valorisation synesthésique qui associe plusieurs sens par polysensorialité ou par correspondance et qui est la « situation la plus naturelle de la perception » et, enfin, la valorisation anesthésique qui est « temps d'arrêt, suspension », effacement de l'objet et du sujet<sup>7</sup>. Greimas et Fontanille ont montré, quant à eux, que « c'est par la médiation du corps percevant que le monde se transforme en sens », que « le monde en tant qu'état de choses » se trouve rabattu sur « l'état du sujet », « en état d'âme<sup>8</sup> ». Comment, dans le roman et dans le film, la dimension sensorielle des dégustations affecte-t-elle les sujets ? Les modes définis par Jean-Jacques Boutaud sont diversement exploités dans les deux œuvres.

Dans le roman, ayant accès aux points de vue des sujets, nous pouvons repérer quatre temps forts de la dégustation individuelle ou collective durant lesquels l'émotion éprouvée repose sur une esthésie. Le mode anesthésique est réservé à Dodin qui peut encenser mais aussi détruire par ses jugements. Après la mort d'Eugénie, à la « mortification<sup>9</sup> » du palais de Dodin font suite l'« horreur » puis la résignation et la mélancolie devant l'impossibilité de lui trouver une remplaçante<sup>10</sup>. Dans l'appréciation de Dodin, le repas du Prince se résout en anesthésie, ce qui signifie l'échec de son entreprise de prise de pouvoir culinaire. Le mode esthétique apparaît peu mais la finesse du goût de Dodin est mise en avant. Il sait reconnaître le moindre ingrédient présent dans

une composition comme le moindre ingrédient en trop<sup>11</sup>. Ainsi, avant de partir en cure, il offre un dernier repas à ses amis. Aucun couvert n'est posé pour lui mais lorsqu'il se penche au-dessus du plat d'oreilles de veau farcies et se livre à une esthésie purement olfactive :

[Il] apparut comme un dieu dans une nuée au milieu de la fumée qui montait des oreilles remplies de farce et couvertes, de la panne dorée. Il humait profondément [...], il se grisait de ces divers arômes [...] ; ses narines se dilataient, [...] son regard se perdait dans une extase comme si, presque délivré de la douleur, il avait presque réellement dégusté ce plat magnifique. Mais avant de retrouver sa misère, il leva sur Adèle des yeux sévères et dit d'un ton de reproche :

– Il manque à ta farce un demi-oignon et deux branches de cerfeuil<sup>12</sup> !

Le plat de Trifouille met en jeu le fonctionnement synesthésique :

La figure de Dodin, soudain détendue, s'était empreinte d'exaltation grave et recueillie. Sa narine dilatée se grisait de cet encens culinaire [...].

Dodin-Bouffant, reléguant toute politesse, qui n'est plus de mise en ces heures solennelles où l'être est remué jusque dans ses plus profondes raisons d'exister, attira à lui une des assiettes où s'étalait, bouillante, la source du divin fumet<sup>13</sup>.

Le cercle restreint des amis autorisés à accéder à la table de Dodin s'étend avec l'arrivée de Trifouille reconnu pour l'excellence et l'originalité d'un mets proposé au maître. La dégustation du menu de Dodin et d'Adèle Pidou par ses convives et le Prince, quoique gênée par l'appréhension du surgissement d'un pot-au-feu peu opportun, est une montée en puissance vers une synesthésie qui conduit à l'apaisement général des papilles et des esprits<sup>14</sup>. Enfin, le repas proposé par Pauline d'Aizery, par le point culminant qu'il permet d'atteindre dans l'expérience des saveurs convoquerait ce qu'il faut bien appeler une synesthésie hyperesthésique<sup>15</sup>. Il fait éprouver à Dodin toute la palette des émotions du bonheur : le saucisson crée la surprise, la béatitude en démêlant les ingrédients qui le composent, puis un étonnement qui devient une admiration

7 Jean-Jacques Boutaud, art. cit., p. 59-62.

8 A. J. Greimas et Jacques Fontanille, *Sémiotique des passions : des états de choses aux états d'âme*, Paris, Seuil, 1991, p. 13.

9 *Dodin*, p. 32.

10 *Ibid.*, p. 43-45.

11 *Ibid.*, p. 44 et à la fin du roman.

12 *Ibid.*, p. 172-173.

13 *Ibid.*, p. 64.

14 *Ibid.*, p. 90-101.

15 *Ibid.*, p. 149-160.

devant l'innovation osée mais réussie. L'anguille aux herbes est un « pur enchantement » car Dodin « y découvrait avec attendrissement les nuances les plus fines » ce qui lui fit poser un « regard mouillé d'un élan d'émotion » sur Pauline pour enfin être « suffoqué » d'enthousiasme. Lorsque la tourte de canetons arrive, la somatisation est à son comble : un « vertige », une « griserie » s'emparent de lui ; le fumet, par contagion métonymique, a lui aussi ses émotions : il est « allègre, joyeux » et durant la scène « Pauline lut cette dilation sur son visage inondé d'extase »<sup>16</sup>.

Dans le film, la valorisation hyperesthésique se fait souvent par des gros plans sur les aliments. Ainsi, par exemple, le gâteau préparé par Dodin pour Eugénie, et dans lequel elle découvre la bague de mariage. Mais elle devient visuelle et non gustative. Le dégoût de Dodin est non somatisé après le repas du Prince, il y a ellipse du repas et on ne connaît son évaluation / sanction que par le discours rapporté d'Eugénie : c'est un repas programmé, sans découverte, sans surprise pour le convive. La valorisation est donc anesthésique. Notons qu'une autre forme de valorisation esthésique apparaît dans le roman, la ménesthésie, qui consiste ici à évoquer le souvenir des saveurs. Dans le roman, lorsqu'il décide de ne pas choisir une belle mais inexperte cuisinière, il se remémore l'œuvre d'Eugénie :

Voici que d'autres effluves arrivaient à ses narines, voici que d'autres parfums caressaient les muqueuses de son palais : d'ineffables bécasses versaient en songe à ses sens surexcités leur robuste fumet ; la terre merveilleuse condensait en d'adorables truffes blanches ses puissantes saveurs, un céleste rôti, velours rose, beurre de tendresse, ruisselait devant ses yeux, inondé d'un jus sans pareil<sup>17</sup>.

Dans le film, l'effet de ménesthésie est plus délicat à produire. Le réalisateur ne choisit pas un flashback mais, lorsqu'une postulante rend son tablier en reconnaissant qu'elle ne pourra jamais réaliser la recette demandée par Dodin, celui-ci, envahi de nostalgie, déclare qu'Eugénie savait et que cette recette porte son nom. La ménesthésie est suggérée.

Dans le film, la manifestation des émotions est, la plupart du temps, non verbale et l'énonciation cinématographique nous livre un accès peu assuré aux intériorités. Si l'on se réfère à Merleau-Ponty, la

manifestation somatique d'une émotion permettrait de l'exprimer. Pour Merleau-Ponty, la « gesticulation émotionnelle » par laquelle l'homme superpose au monde donné le monde selon l'homme » est une des « premières ébauches du langage », dans laquelle l'expression est indissociable de l'exprimé. Le geste n'est donc pas une manifestation secondaire mais l'expression de l'émotion<sup>18</sup>. Il s'agirait donc de relever des mimiques, des sons de voix particuliers, voire des réactions végétatives qui indiqueraient des ruptures ou des transformations d'état chez les sujets. Or, si l'on considère les protagonistes, et tout particulièrement les protagonistes féminines, nous ne pouvons manquer d'observer une grande retenue dans la mise en scène des affects durant les dégustations. En dehors de la scène de la dégustation des ortolans, suffisamment sonore pour que l'on puisse y entendre le contentement des participants, l'émotion née par la rencontre entre un objet culinaire perçu et un sujet relève du domaine interprétatif. Les indices de la manifestation somatique restent des signes ouverts. Mais durant le repas offert à Eugénie par Dodin avant de l'épouser, la cuisinière, d'ordinaire peu expansive, se montre extrêmement attentive. L'arrêt du mouvement de l'avant-bras droit, à hauteur de bouche, la lenteur avec laquelle elle savoure, montrent son respect mais aussi son assentiment en tant que cuisinière douée. Seuls quelques sourires trahissent (ou acceptent enfin) de montrer sa joie. Lorsque Dodin lui sert un vin rare, elle le remercie par deux fois et lorsqu'il lui demande l'autorisation de la regarder manger, elle émet un soupir de satisfaction et le repas s'achève dans la joie, par des rires. Il s'agit, bien évidemment, d'un des temps émotionnellement forts du film, celui qui précède le mariage tant désiré par Dodin et jusque-là toujours refusé.

Le film propose une forme particulière de dégustation qui met directement en contact émotion et connaissance. Au début, Dodin demande à Pauline de reconnaître des ingrédients qui composent une sauce. Les émotions de la jeune fille sont des plus retenues. Ceci peut s'expliquer, d'un point de vue hiérarchique, par la différence de statut entre la future apprentie et le maître de maison, par pure convenance. Sous l'effet de mécanismes de contrôle, les affects vécus ne sont pas toujours affichés. Il n'y a pas, nécessairement, synchronisation entre l'expérience émotionnelle et

<sup>16</sup> *Ibid.*, p. 150-155.

<sup>17</sup> *Ibid.*, p. 52.

<sup>18</sup> Maurice Merleau-Ponty, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.

son expression. L'exemple de Pauline le montre : pour reprendre une formule de Jacques Cosnier, il y a « annulation de l'expression à des fins de contrôle<sup>19</sup> ». Les émotions contenues de Pauline affleurent toutefois et sont perceptibles et comprises par Eugénie qui voit qu'elle a failli pleurer, qu'elle est très douée et prend certainement conscience, à ce moment, de la naissance de sa propre passion du goût. Après la mort d'Eugénie, lorsque Dodin prépare le pot-au-feu pour le Prince avec Pauline, et qu'elle n'apprécie guère la moelle de bœuf, Dodin réoriente ce premier jugement et il lui explique que la mémoire est également importante dans la formation du goût.

### Émotions et préparation culinaire

Certaines séquences du film sont des microprogrammes narratifs culinaires que le spectateur découvre au fil de la réalisation. Au début, la première longue séquence de préparation filmée est celle d'un repas destiné aux amis et invités de Dodin, constitué d'un consommé, un vol-au-vent, un carré de veau poêlé, un turbot et une omelette norvégienne<sup>20</sup>. Alors que les visages maîtrisent leurs émotions, une grande agitation règne dans la vaste cuisine et dénote une ferveur collective. La cuisine est sonore, résonne des bruits de cuisson (l'eau qui bout, un plat qui mijote, la vapeur qui sort par bouffées, les récipients qui s'entrechoquent, les liquides déversés dans les récipients chauds, les heurts dans les bols, les fourchettes qui battent ou sont posées précipitamment sur la table). Une « musique de la cuisine », issue du champ visible, rythme gestes et mouvements, accompagne la chorégraphie des déplacements des personnages et les pas précipités des cuisinières qui œuvrent en synergie, les gestes assurés et précis : le beurre qui frit, la viande qui rissole, les portes des fourneaux refermées. Bien que le classicisme des plans serrés

et le goût de la forme aient été mis en avant par la critique<sup>21</sup>, on notera dans ce long plan séquence le vertige baroque créé par l'usage d'« une caméra semblant flotter dans l'espace » pour suivre les cuisinières et Dodin dans leur travail. Dans une interview, Trần Anh Hùng en a donné la raison : « L'œil du spectateur doit pouvoir circuler au sein d'un cadre mouvant qui dévoile le hors-champ et suivre mes personnages à la recherche d'un espace plus large pour accomplir leurs gestes<sup>22</sup> ». Le jeu de champs / contrechamps est évité pour ne « pas créer d'opposition entre les protagonistes<sup>23</sup> » et favoriser une impression d'harmonie. Le repas concocté pour Eugénie par Dodin, afin de favoriser l'acceptation de la demande en mariage présente moins de frénésie que la première mais elle est remplacée par la ferveur amoureuse, comme l'atteste la puissante flamme qui brûle au premier plan. Un gros plan sur les ingrédients et sur le visage de Dodin, filmé de côté pour que nous puissions partager l'extrême concentration du personnage durant la réalisation, donne à la scène toute son intensité passionnelle. Ce « travail d'amour<sup>24</sup> » va dans le sens d'« une vision assez universelle de la nourriture comme représentation de l'amour<sup>25</sup> » relevée par Robin Balthrope dans différentes œuvres cinématographiques.

### Figures de l'orgueil culinaire

Les personnages sont fiers de leur savoir-faire, à tout le moins des techniques et des connaissances qu'ils ont pu acquérir auprès de grands chefs. C'est le cas d'Eugénie, dans le film, lorsqu'elle parle de son apprentissage et montre des livres de recettes à Pauline. Dans le roman, des titres sont également cités, ce qui met en exergue la dimension technique et l'importance de l'expérience<sup>26</sup>. Peu de recettes sont énoncées, quelques menus sont déclinés mais le film s'attarde sur les mises en scène de programmes

19 Jacques Cosnier, *Psychologie des émotions et des sentiments*, Paris, Retz, 1994.

20 Le chef étoilé Pierre Gagnaire a réalisé les recettes mises en scène.

21 « Trần Anh Hùng réussit quelque chose d'assez incroyable : émouvoir avec des assiettes en plans serrés, filmés soigneusement, sans effet de style ou de montage rapide » : Auguste Calvet, « La passion de Dodin Bouffant : anatomie d'une recette gracieuse », *Les Écrans Terribles* [en ligne], 12 novembre 2023, URL : <https://www.lesecranterribles.com/critique-la-passion-de-dodin-bouffant/57184>.

22 Trần Anh Hùng, « Avec ce film, j'ai essayé modestement de refléter l'esprit français », interview accordée au CNC, Centre National du Cinéma, [cnc.fr/cinema/actualites/tran-anh-hung](http://cnc.fr/cinema/actualites/tran-anh-hung)

23 *Ibid.*

24 Robin Balthrope, « Food as representative of ethnicity and culture in George Tillman Jr.'s *Soul Food*, Maria Ripoll's, *Tortilla soup*, and Tim Reid's, *Once upon a time when we were colored* », dans Anne L. Bower, *Reel Food. Essays on Food and Film*, New York, Routledge, 2004, p. 101.

25 *Ibid.*, p. 105. L'auteur met en avant d'autres fonctions symboliques p. 107 : la richesse, le sentiment de sécurité, la communication, mais « l'amour est l'émotion la plus puissante engendrée par la préparation et la consommation de nourriture » (notre traduction).

26 Voir *Dodin*, p. 23.

d'exécution de recettes et met en valeur ces savoir-faire. Mais la fierté d'Eugénie reste saine, elle fait partie de la joie dynamique qui l'anime.

La séquence du Prince est la manifestation de l'orgueil démesuré des instances en présence et montre à quel point l'art culinaire constitue un pouvoir. Au départ, Dodin-Bouffant est présenté comme un individu « sans vanité<sup>27</sup> » mais la venue du prince héritier d'Eurasie en France et l'invitation qui suit font naître l'orgueil du célèbre gourmet, qui accepte et en éprouve finalement de la joie. Le menu de quatre pages du Prince, présenté avec antiphrase comme « modeste<sup>28</sup> » témoigne des enjeux de l'invitation et de la volonté du Prince de rehausser la gastronomie de son pays au rang de l'art culinaire français. La séquence soumet le développement de son orgueil à l'ironie dramatique puisque le lecteur peut l'opposer au fil des pages à la « sévérité » de Dodin, à son « ennui » puis à son « mépris »<sup>29</sup> alors que le Prince pense avoir provoqué l'admiration. À cet orgueil déplacé répond celui de Dodin, qui souhaite lui donner une leçon. Les invitations honorifiques débouchent sur un conflit des cultures relativement marqué dans le roman, qui se veut ouvertement une apologie de la France gastronome. Il est quelque peu atténué dans le film. La réponse de Dodin n'est pas celle du faste attendu. Le choix du pot-au-feu pour faire connaître un mets typique de la cuisine française semble à tous un choix éminemment risqué, qui installe une ambiance des plus dysphoriques. Sans que le lien ne soit jamais verbalisé, durant cette période, le mal qui atteint Eugénie provoque de nouveaux malaises. Le pot-au-feu s'avère toutefois une réussite et plonge l'altesse royale dans la « béatitude<sup>30</sup> » ce qui relance dangereusement l'action car l'orgueil du Prince perdure dans la convoitise des savoir-faire d'Adèle Pidou, cette « auxiliaire » de la victoire de Dodin qui la considère comme « la dispensatrice de toutes les voluptés morales et matérielles »<sup>31</sup>, ce qui conduit le Prince à proposer à la femme une meilleure situation chez lui.

Une troisième figure orgueilleuse apparaît dans le roman avec Pauline d'Aizery qui souhaite conquérir

Dodin. Par des lettres d'invitation répétées, la jeune veuve finit par convaincre Dodin de se rendre chez elle. Lorsque Pauline entend les compliments dithyrambiques du grand gastronome qui voit en elle un génie et malgré le refus de faire d'elle son « amante inspiratrice », au nom d'un art qu'il ne doit pas se réserver, elle « frémissait d'un orgueil qui la consolait » car elle avait arraché des « cris d'admiration » au grand maître<sup>32</sup>.

## L'émotion comme appréhension du monde

L'é-motion est un mouvement qui sort le sujet hors de soi et constitue ainsi, selon Jean-Paul Sartre, « une certaine manière d'appréhender le monde » par laquelle le sujet comprend son être-au-monde<sup>33</sup>. Elle oriente les destinées et participe à la construction des valeurs.

## Une force de transformation

L'émotion agit comme force de transformation au sein des récits et est à l'origine de ses bifurcations. Elle est souvent une force dispersive. L'angoisse de la perte agit ainsi. Dans le roman, à la mort d'Eugénie, la vie de Dodin est « bouleversée<sup>34</sup> ». À la douleur intime de Dodin s'ajoute le sentiment de perte pour toute une ville qui lui doit sa renommée. La disparition de la cuisinière est décrite comme une « catastrophe sur la ville<sup>35</sup> ». Tous les habitants attendent avec angoisse la confirmation de sa mort. Le récit du chagrin collectif constitue toutefois une satire de la bourgeoisie avec la montée en tension de l'émotion, suivie de sa retombée lorsqu'on est certain du fait. L'attente funèbre ne suspend en rien les habitudes gastronomiques du cercle d'amis. La vie de la ville est également bouleversée car Dodin fréquente ensuite le Café de Saxe et crée la « terreur » des « gargotiers » qui tremblent de déplaire au grand Maître. Cette disparition entraîne

27 *Ibid.*, p. 69.

28 *Ibid.*, p. 76.

29 *Ibid.*, p. 83-87.

30 *Ibid.*, p. 101.

31 *Ibid.*, p. 109.

32 *Ibid.*, p. 160.

33 Jean-Paul Sartre, *op. cit.*, p. 30.

34 *Dodin*, p. 22.

35 *Ibid.*, p. 17.

la recherche vaine d'une nouvelle cuisinière et le dilemme d'en choisir une peu experte mais très à son goût physiquement. Faut-il faire passer « Vénus » avant la cuisine ? Il ne le fait finalement pas. Dans le film, la mort d'Eugénie fait passer Dodin de l'abattement (il ne mange pas « pendant deux jours », s'inquiète la petite Pauline) à la colère : ses amis lui proposent de chercher une remplaçante mais lorsqu'il découvre un matin une postulante dans sa cuisine arborant le tablier d'Eugénie, il devient fou furieux. Une autre grande tragédie survient dans le roman : l'excellence d'Adèle Pidou, après le repas offert au Prince, la place au cœur de transactions. Il lui propose une forte rémunération et la cuisinière finit par accepter. Cette période est celle d'un immense désespoir pour Dodin qui ne trouve qu'un moyen de reconquérir l'irremplaçable femme : la demander en mariage.

### Une force de cohésion

Sartre considère que « la conduite émotionnelle n'est nullement un désordre : c'est un système organisé de moyens qui visent une fin<sup>36</sup> ». La passion culinaire de Dodin est vécue comme une fin désirable et l'émotion y joue le rôle d'une force cohésive puisqu'elle conduit à trouver des biais et stratégies, à résoudre des conflits pour persévérer dans la passion. Les émotions participent à la construction et à la pérennité des valeurs de Dodin et fondent une forme de vie dont l'esthétique et l'éthique se donnent en partage. Tout d'abord, dans les deux œuvres, les émotions naissent au gré de la conjonction ou disjonction de l'amour et de la gastronomie. Dans le film, toutefois, la quête de Dodin est exclusivement d'être conjoint au sens plein du terme, maritalement et syntaxiquement à sa cuisinière de génie. Il y a adéquation entre la quête amoureuse et la quête gastronomique, une cohérence instaurée. Dans le roman, le nombre de péripéties amoureuses tend toutefois à reléguer l'amour au second plan. S'il est bon de conserver une cuisinière extraordinaire auprès de soi, c'est au nom d'une passion supérieure qui semble justifier tous les moyens. En fait, dans le roman, la passion gastronomique donne sa forme à la passion amoureuse : Adèle Pidou, sans charmes et avec des façons communes, est épousée pour qu'elle ne soit pas achetée par le Prince. Dans le

film, les émotions amoureuses donnent sa forme à la passion gastronomique. Le repas de Dodin pour le Prince, par exemple, est différé et finalement non représenté car les problèmes de santé d'Eugénie prennent le pas et assaillent Dodin qui préfère s'occuper d'elle. Le rôle d'Eugénie est prévalent même si la fin du drame présente une ouverture vers de nouvelles aventures de Dodin. Cela est suggéré en demi-teinte. Le plat concocté par Adèle Pidou interrompt les souvenirs explorés de Dodin, assis à table auprès de Pauline, devenue son apprentie malgré les réticences du maître. La réaction de Dodin à la dégustation du plat d'esturgeons ne laisse aucun doute : Adèle sera la remplaçante d'Eugénie. Le film s'achève sur leur départ pour rejoindre les futures merveilles culinaires d'Adèle. Un deuxième procédé tend à cultiver l'ouverture interprétative : le mouvement panoramique circulaire horizontal de la caméra dans la cuisine vide révèle qu'elle reste habitée par la voix off et le fantôme d'Eugénie qui souhaite finalement savoir si elle était l'épouse ou la cuisinière de Dodin. La réponse jusque-là informulée de Dodin la comble d'aise : elle était sa cuisinière. Selon Trân Anh Hùng, il était important de montrer que pour Dodin, « la Raison de l'art passe avant les effusions de l'amour<sup>37</sup> ».

Le roman refuse la clôture finale d'une autre manière. Les excès alimentaires de Dodin conduisent à un conflit entre la santé et la passion. Notons ici la très grande différence physique entre le héros du roman, vieux, avec de l'embonpoint et le séduisant Benoît Magimel qui forme avec Juliette Binoche un très beau couple de cinéma. Dans le roman, trente années de « chère riche » créent des « ravages sur son corps ». Les « vins généreux » comme les « mets trop riches » provoquent des atteintes de goutte, légère pour la première et extrêmement douloureuses pour les suivantes. Son médecin lui recommande donc un régime, au moins dans un premier temps de s'abstenir de « viande le soir ». Ceci entraîne, bien évidemment, « tristesse », « angoisse », « honte », sentiment de « diminution » du héros<sup>38</sup>. Ce qui devait conduire à un schéma tragique est cependant contourné pour aboutir à une tout autre fin édifiante après le retour de cure à Baden-Baden : la gloire de la passion gastronomique et l'affirmation de l'émotion esthétique comme finalité en soi :

[L]a vie, c'est-à-dire la joie de déguster savamment et à

36 Jean-Paul Sartre, *op. cit.*, p. 20.

37 Trân Anh Hùng, *op. cit.*

38 *Dodin*, p. 161-162.

pleine bouche la gloire de la nature accommodée par le génie de l'homme, la sécurité du repas du lendemain, du surlendemain, de toujours, la confortable, la large, la placide volupté de sa province bénie, la vie enfin, rentrait brusquement en lui, épanouie<sup>39</sup>.

Dodin annonce à Adèle les principes de cette vie future :

Quelles que soient les épreuves qui nous attendent, nous sommes désormais suffisamment éclairés sur la valeur et la perfidie des régimes. Reprenons, pour ne plus la quitter, notre bonne vie et notre bonne cuisine d'autrefois et, dans la paix ou la souffrance, suivant ce qu'il plaira à Dieu de nous envoyer, achevons nos existences dans le culte de la chère et dans la joie de notre foyer<sup>40</sup>.

Comme on le voit, à travers la destinée de Dodin, le roman comme le film montrent la force invincible des émotions dans la conduite d'une passion et affirment le droit indiscutable de la vivre, quels qu'en soient l'immoralité des moyens ou les risques. C'est que la gastronomie est un art et que l'émotion esthétique est une force agissante dans le vécu du héros. En effet, dans les deux œuvres, la gastronomie est décrite comme un art. Le narrateur du récit juge bon de présenter un discours initial pour justifier le thème du récit et sa conception de la cuisine. Elle est « l'art du goût », une « création de la fantaisie et de la sensibilité humaines »<sup>41</sup>, le gourmet est un « artiste du goût<sup>42</sup> ». Il explique que « l'art gastronomique, comme tout autre art, comporte une philosophie, une psychologie et une éthique, qu'il est partie intégrante de la pensée universelle, qu'il est lié à la culture de notre goût et, par-là, à l'essence supérieure de l'humanité<sup>43</sup> ». L'art culinaire est un art de ravir ses « voluptés » à la nature. Ainsi, son ouvrage vise à mettre en avant « le génie de la cuisine de France<sup>44</sup> » qu'il relie à la terre française. C'est donc une passion d'exclusivité. Sa conception s'accorde à celle du héros éponyme qui précise en outre son goût pour l'innovation : dans l'éloge d'Eugénie, Dodin l'érige en artiste,

« dispensatrice des sensations les plus rares, les émotions les plus complètes », la « formatrice de leur goût » et déclare avoir aimé son œuvre « éphémère » et « sans cesse renouvelée ». Son oraison devient « l'apologie d'un art »<sup>45</sup>. L'intuition est également louée. Dodin-Bouffant avait des dispositions naturelles mais aussi de l'audace et de l'inventivité et il apprécie cette qualité dans les productions de Pauline d'Aizery. Dans le film comme dans le roman, des correspondances sont également entretenues avec d'autres arts. Dans le film Dodin donne à la recette d'Eugénie la qualité d'une sonate. Le roman réitère les comparaisons avec la musique et la peinture (durant le repas chez Pauline d'Aizery, par exemple).

## Émotion et co-esthésie commensale

Pour les psychologues, l'émotion a une « fonction communicative<sup>46</sup> », elle est « matière d'échange » et de « partage<sup>47</sup> ». Comme nous l'avons vu précédemment, elle participe à la communication intra-individuelle lorsqu'elle permet au sujet d'apprendre des choses sur lui-même et, dans le cadre de son récit de vie, de transformer son cours par les prises de conscience qu'elle favorise. Mais les émotions tissent aussi des liens entre les individus et le repas est un lieu privilégié pour qu'elles s'expriment et s'y déploient. L'émotion est, en soi, une forme d'expressivité.

### Le repas, échange ou don ?

Dans le récit et son adaptation, les émotions gastronomiques varient selon que le repas est échange, partage ou don, selon le type de « conversation de table<sup>48</sup> » qui l'accompagne et, enfin, en fonction du degré de co-esthésie qui rassemble les participants<sup>49</sup>. Selon Jacques Fontanille, il y

39 *Ibid.*, p. 219.

40 *Ibid.*, p. 221.

41 *Ibid.*, p. 10.

42 *Ibid.*, p. 14.

43 *Ibid.*, p. 10.

44 *Ibid.*, p. 12.

45 *Ibid.*, p. 21-28.

46 Jacques Cosnier, *op. cit.*, p. 153.

47 *Ibid.*, p. 159.

48 Nous nous inspirons ci-après de l'article de Jacques Fontanille, « Conversations de table dans *Les Voyageurs de l'Impériale* d'Aragon ou Peut-on quitter la table avant le dessert ? » dans Jean-Jacques Boutaud (dir), *L'Imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004.

49 Le terme « co-esthésie » est emprunté à Michel Gaillot dans *Sens multiple. La techno, un laboratoire artistique et politique du présent*,

aurait quatre formes possibles d'échange durant les repas : l'échange rituel, contractuel, conflictuel et informel<sup>50</sup>.

L'échange rituel est « une structure d'échange sur le modèle du don et du contre-don, dont le repas est le support rituel ». Le repas du Prince suit un ordonnancement que nous connaissons dans le roman grâce à la récitation de l'envoyé du Prince chez Dodin au moment de l'invitation. Le menu du Prince, comme nous l'avons dit précédemment, ne donne lieu, ni dans le récit, ni dans le film, à une quelconque mise en scène. Il est seulement évalué négativement par Dodin, qui le juge incohérent et sans finesse et en éprouve une forte irritation. Le repas entraîne, comme par nécessité, le contre-don d'un repas à la française qui aura valeur de leçon gastronomique. Le repas véritablement rituel est celui qui réunit la petite élite, le cercle des amis fins gastronomes érudits et admirateurs de l'excellence de la cuisine de Dodin, le « repas du mardi » dans le roman. Ce sont des moments d'intense satisfaction et de joie.

Dans le roman, l'échange contractuel est proposé par le Prince jaloux à Adèle Pidou. Conseillée par sa famille, Adèle accepte dans un premier temps. La demande en mariage replace alors la question des repas dans un cadre contractuel : le contrat de mariage alors que dans le film le mariage avec Eugénie n'a pas cette valeur marchande. C'est Dodin qui prépare et qui sert pour partie le repas à Eugénie pour obtenir sa main. Ce repas contractuel est ici preuve d'amour.

Les repas informels sont peu nombreux mais, dans le film, Dodin et la cuisinière dînent ensemble en tête à tête ; il dit avoir été inquiet, être désormais rassuré. L'alimentaire passe au second plan. Il ne s'agit plus ici de parler des mets mais de partager des émotions intimes, d'assurer l'autre de sa tendresse. Ainsi, Eugénie révèle ce qu'elle imaginait certains soirs où elle attendait Dodin. Le film propose également une scène de repas où l'on ne voit personne manger : le repas de noces durant lequel Dodin, alors poète en verve, déclare sa flamme publiquement. Après le malaise d'Eugénie dans le potager, Dodin cuisine pour elle. Il ne partage pas le repas et la regarde manger silencieusement et amoureuxment pour ne prendre la parole qu'après lui avoir ouvert un vin rare. Ce repas a

de la valeur car, d'ordinaire, Eugénie ne participe pas aux repas qu'elle imagine pour les convives. Dans le film, ceux-ci ont exprimé le regret de son absence à table, auprès d'eux. Eugénie leur répond simplement qu'elle converse avec eux à travers les plats qu'elle prépare. Ils la remercient alors en la qualifiant d'artiste. Le repas contractuel de Dodin avec une bague dissimulée à l'intérieur du dessert est le cadeau du « Napoléon de la gastronomie », mais c'est aussi un don de soi dans le sens où Dodin le prépare lui-même et ne le consomme pas. Les gros plans sur le visage extrêmement concentré du protagoniste durant la préparation rendent compte de la portée symbolique d'un repas d'exception pensé pour une cuisinière d'exception.

Le roman, quant à lui, présente deux épisodes où la passion gastronomique entraîne le don de soi. Pauline d'Aizery, pour que Dodin succombe aux charmes de sa cuisine, est prête à se livrer au maître à la fois comme auxiliaire et comme amante, don de soi ultimement refusé par Dodin qui comprend le génie culinaire de la jeune femme et, dans un ultime sacrifice, lui laisse sa grande destinée. Le second don de soi est, au dernier chapitre, le don de son propre corps et de sa santé à la passion, un abandon à la morale épicurienne qui a guidé sa vie par le serment entre Adèle et Dodin, mains serrées au-dessus d'une table apprêtée, de s'accorder dans la cohérence d'une forme de vie entièrement construite sur la passion du goût.

## La conversation de table

Dans le roman, on parle peu en mangeant. Les repas sont souvent laconiques et bienséants. Les conversations sont narrativisées ou éludées. On respecte des codes. Ainsi, Adèle attend la fin du repas pour annoncer son départ chez le Prince. La narration s'attarde surtout sur la succession et la qualification des mets. Certaines scènes de repas présentent cependant des commentaires de mets. Dans le film, durant le premier repas, les invités apportent une dimension culturelle à leur dégustation et manifestent leur savoir sur les mets et les vins ; ils synchronisent l'échange au déroulé du menu. La glace norvégienne est l'occasion de donner une explication scientifique à la merveille du glacé et du brûlant qui se côtoient : le jaune d'œuf isole et empêche la glace de fondre. Ce qui

Dijon, Les Presses du réel, 1998, p. 49.

<sup>50</sup> Jacques Fontanille, *op. cit.*, p. 225.

fait alors désigner la glace par l'un d'eux comme un « plat scientifique ». De manière significative, la synchronisation commentaire / menu est réservée à Pauline lorsque Dodin lui demande de reconnaître des ingrédients ou, plus tard, lorsqu'il lui demande son avis sur le goût de la moelle de bœuf. C'est l'occasion pour lui de lui apprendre qu'il y a toujours une part culturelle dans nos goûts. La gastronomie et l'amour sont associés. Dans le récit, le narrateur joue sur le double sens d'« appétits » : avec Dodin, l'appétit alimentaire rejoint souvent l'appétit des satisfactions sexuelles<sup>51</sup>. Mais le repas amoureux chez Pauline d'Aizery conjoint la gastronomie, l'amour et la conversation de table dans une synchronisation souvent parfaite, une symbiose quelque peu dangereuse par ailleurs pour le héros principal. C'est le cas après avoir savouré l'anguille aux herbes sauvages :

[I]l balbutia, après l'aveu muet et prolongé de son enthousiasme, suffoqué par l'aurore de ce génie insoupçonné :

- Pauline... Pauline... Comment êtes-vous arrivée ?
- Pour vous, j'ai pris beaucoup de peine... Et quand on sent un art profondément... C'est vous qui m'avez inspirée<sup>52</sup> !

Lorsque l'anguille est consommée :

Pauline, encore une fois, le regarda avec une tendresse toute chargée de l'orgueil d'avoir embrasé l'âme de l'illustre gourmet. Fermant à demi les yeux, minaudant, avançant, en un geste enfantin, ses lèvres tout près des siennes, elle murmura :

- Content, toujours ? ...

Dodin-Bouffant n'eut qu'à cueillir un baiser ardent qui le dispensa de répondre.

Lorsque Dodin s'apprête à commettre l'irréparable :

Mais soudain, ils se relevèrent en même temps :

- Et les canetons ! Crièrent-ils d'une même voix angoissée.

Pauline se précipita vers la cuisine. Il était temps, mais tout juste.

La tourte dorée est le signal de la fin d'un dilemme. Il décide de laisser Pauline poursuivre sa carrière seule vers une gloire prochaine et certaine, bien qu'elle réitère ses avances :

Mais elle sentit que, doucement, une main la repoussait...

- Ne laissons pas refroidir, mangeons d'abord, je vous dirai tout à l'heure...

Et la tourte fut dégustée dans une gêne mêlée de respectueuse admiration.<sup>53</sup>

Dans cette plaisante scène digne d'un vaudeville, la synchronisation conversation / repas annonçait la chute des protagonistes dans l'adultère (Pauline est veuve mais Dodin est marié avec Adèle). La dégustation silencieuse recentre les sujets sur la réussite culinaire et met fin à l'aventure amoureuse.

### La co-esthésie : esthésie collective ou « empathie gustative » ?

Sur le plan de la proprioceptivité, le goût relève de l'intime mais le récit et le film montrent qu'on peut le comprendre et le partager. Dans le récit, la séquence du pot-au-feu offert au Prince met en scène une communauté d'émotions. Les amis de Dodin, invités, débute le repas en éprouvant une angoisse extrême et en appréhendant les réactions du Prince. La bassesse du mets ne peut, à leurs yeux, que constituer une insulte à son égard :

Les convives n'osaient plus se regarder entre eux et, bien que le silence leur pesât étrangement, ils ne trouvaient point de mots dans leurs gorges étranglées de déception. [...]

Trifouille, Rabaz, Beaubois, Magot oscillaient entre la terreur d'un royal esclandre et le désappointement d'avoir cru que ce jour serait le point culminant de leur ascension vers les sommets transcendants des ivresses culinaires. [...]

Un de ces instants pleins d'anxiété plana sur les êtres et sur les choses où ceux qui les vivent souhaitent que la terre s'entrouvre tout à coup et les engloutisse, ou qu'au contraire, le ciel s'écroulant, mette fin au supplice d'attendre seconde après seconde l'explosion d'une auguste colère<sup>54</sup>.

L'arrivée des hors-d'œuvre contente assurément les papilles des quatre amis sur le mode synesthésique de correspondances sonores et visuelles mais l'angoisse du plat honni à venir contraint leur joie :

Pot-au-feu. Les puissantes mastications de ces hommes, rompus à tous les nobles exercices de la gastronomie, étaient comme voilés de regrets, de

51 *Dodin*, p. 33.

52 *Ibid*, p. 151-152.

53 *Ibid*, p. 155.

54 *Ibid*, p. 90-91.

détresse, presque de reproches. Ces êtres d'élite, parmi lesquels quatre au moins étaient sans doute les plus beaux cerveaux culinaires du monde, à cette heure mélancolique de leur histoire, dégustaient fortement, autant pour parer à la maigreur de la suite du repas que pour se griser, comme un musicien d'harmonie ou un peintre de couleurs, de cette prodigieuse symphonie de goûts<sup>55</sup>.

Le pot-au-feu est contre toute attente un chef d'œuvre et apporte « l'épanouissement joyeux de ce régal inattendu », en faisant tomber « les chaînes de l'angoisse <sup>56</sup>».

Peut-on considérer qu'il y ait une empathie « gustative » ? Jacques Cosnier définit ainsi l'empathie : « L'empathie désigne le partage synchronique d'états psycho-corporels, c'est-à-dire le fait qu'à un même instant, les partenaires de l'interaction vivent et éprouvent un état semblable<sup>57</sup>. » L'empathie est la capacité à se mettre à la place des autres et à éprouver ce qu'ils éprouvent, dans un mouvement de contagion émotionnelle qui peut toucher un individu comme un groupe. En ce cas, on parlera d'empathie généralisée<sup>58</sup>. Mais elle peut aussi être la compréhension du ressenti et un comportement qui s'y ajuste. L'empathie a donc une incidence possible sur la moralité car elle peut être associée aux notions de bien ou de mal. D'autres émotions ou sentiments peuvent lui succéder : la volonté d'aider ou le remords de ne pas l'avoir fait. Dans le roman, nous avons accès à des points de vue. Dans le film, nous devons faire reposer nos interprétations sur des signes visibles ou audibles, ce sont donc des interprétations moins fiables que l'accès aux intériorités autorisé par une œuvre romanesque. Dans le roman, les amis de Dodin témoignent à plusieurs reprises de leurs facultés d'empathie. Le repas de Trifouille les fait passer de l'anxiété à la joie lorsque Dodin, après avoir humé « une bouffée enivrante » communique son enthousiasme<sup>59</sup>.

Les concitoyens de Dodin expriment leur compassion à son retour de Baden-Baden. Ils comprennent les affres subies par leur grand cuisinier, éprouvent de la pitié. Une sorte de

contagion émotionnelle envahit la ville :

L'émotion y fut immédiatement à son comble dans les cafés, chez les bourgeois, au cercle, au marché, dans la cour des messageries. On avait tant redouté que le voyage ne fût fatal au grand homme et qu'on ne ramenât que son cadavre, pour le coucher auprès d'Eugénie Chatagne<sup>60</sup> !

Lorsqu'ils apparaissent tous deux, la pitié se manifeste :

On entendait s'entrecroiser des phrases brèves :  
– Dans quel état, mon Dieu ! ... Ils l'ont échappé belle ! ... Pauvre Dodin, pauvre Adèle ! ... Comment les Barbares nous les renvoient-ils <sup>61</sup>?

Lorsque Dodin subit l'épreuve hypoesthésique de la nourriture allemande durant sa cure thermale à Baden-Baden, il se met à la place de son héros Werther et ressent ce (qu'il pense) que Werther éprouvait :

Devant tel « Gänsebraten » filandreux et sans goût, nageant dans l'éternelle sauce crémeuse, mais saumâtre, auxiliaire monotone de fadeurs prétentieuses, il murmurait pour lui-même, opposant ainsi en une formule concise les deux aspects de l'âme indigène :  
– Mon Dieu, que pouvait donc manger ce pauvre Werther <sup>62</sup>?

Dans le film, l'empathie semble se manifester lors du repas offert par Dodin à Eugénie. La dégustation des ortolans par les amis met plutôt en scène une synchronisation des affects mais pas à proprement parler une empathie : la dégustation hyperesthésique, tête sous une serviette, pour mieux capter les senteurs, pour qu'il n'y ait aucune déperdition, est une séparation, une clôture dont l'excès prête à sourire. Le drap sur les visages n'est pas sans évoquer un comportement sectaire. L'expérience est donc collective mais reste relativement intime, seulement signalée par des soupirs de contentement qui nous renseignent sur la qualité du plat.

55 *Ibid.*, p. 92-93.

56 *Ibid.*, p. 98.

57 Jacques Cosnier, *op. cit.*, p. 86.

58 *Ibid.*, p. 91.

59 *Dodin*, p. 64.

60 *Ibid.*, p. 212.

61 *Ibid.*, p. 213-214.

62 *Ibid.*, p. 196-197.

Les deux œuvres sont fort dissemblables. Dans le récit, le ton satirique montre que la gastronomie est investie par les valeurs bourgeoises. Elle sert également un discours anti-germanique marqué. Comme chez Flaubert, les portraits caricaturaux, les comportements stéréotypés, les hyperboles et l'ironie narrative provoquent la distanciation du lecteur, certes souvent mêlée d'admiration pour la persistance et la résilience passionnelle du héros, mais toujours en retrait dans un univers d'excès. Le roman est remarquable par la connaissance de la gastronomie française qu'il expose et la richesse des nuances lexicales pour rendre compte de la qualité des mets et de la variété des saveurs. Dans le film, la passion n'est pas traitée sur le mode comique mais réaliste et engagé. C'est un éloge à la gastronomie présentée comme un art vivant et partagé, dans ses dimensions esthétique, conviviale et affective. À travers une histoire amoureuse, il rend honneur au savoir-faire des grands cuisiniers. La mise en scène des préparations culinaires met l'accent sur la technique, les savoir-faire, le professionnalisme des cuisiniers. Dans le récit comme dans le film, cependant, l'alimentation est le vecteur de communication d'émotions diverses. Elle naît, certes, dans les situations de l'expérience culinaire mais représente surtout une force agissante au sein des récits, un élément transformateur, transfigurateur qui, contrairement aux idées reçues, ne conduit pas nécessairement à la dispersion, à la rupture d'être mais peut rassembler les êtres et les forces par-delà les conflits personnels ou des enjeux sociétaux. Le roman et le film en sont une illustration : à la table des émotions de Dodin-Bouffant, quels que soient les drames et les oppositions, la passion gastronomique reste victorieuse !

## Bibliographie

- BALTHROPE, Robin, « Food as representative of ethnicity and culture in George Tillman Jr.'s *Soul Food*, Maria Ripoll's, *Tortilla soup*, and Tim Reid's, *Once upon a time when we were colored* », dans Anne L. BOWER, *Reel Food. Essays on Food and Film*, Routledge, New York, 2004, p. 101-113.
- BOUTAUD, Jean-Jacques (dir), *L'Imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004.
- , « Variations et valorisations sensorielles » dans
- ERIC HEILMANN (dir.), *Le Sensible, passion sémiotique en communication. Dialogues avec Jean-Jacques Boutaud*, Dijon, Éditions Universitaires de Dijon, 2022, p. 59-66.
- , *Sémiotique et communication. Du signe au sens*, Paris, L'Harmattan, 1999.
- CALVET, Auguste, « La passion de Dodin Bouffant : anatomie d'une recette gracieuse », *Les Écrans Terribles* [en ligne], 12 novembre 2023, URL : <https://www.lesecransterribles.com/critique-la-passion-de-dodin-bouffant/57184>.
- COSNIER, Jacques, *Psychologie des émotions et des sentiments*, Paris, Retz, 1994.
- FONTANILLE, Jacques, « L'émotion dans le discours », *Protée*, vol. 21, n°2, 1993, p. 13-19.
- GAILLOT, Michel, *Sens multiple. La techno, un laboratoire artistique et politique du présent*, Dijon, Les Presses du réel, 1998.
- GREIMAS, Algirdas Julien, FONTANILLE, Jacques, *Sémiotique des passions : des états de choses aux états d'âme*, Paris, Seuil, 1991.
- ROUFF, Marcel, *La Vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet* [1924], Paris, Le Serpent à Plumes, 1994.
- MERLEAU-PONTY, Maurice, *Phénoménologie de la perception*, Paris, Gallimard, 1945.
- SARTRE, Jean-Paul, *Essais philosophiques II. Esquisse d'une théorie des émotions*, Paris, Hermann, 1948.
- TRÂN ANH HÙNG, *La Passion de Dodin Bouffant*, 2023.
- , « Avec ce film, j'ai essayé modestement de refléter l'esprit français », interview accordée au CNC, Centre National du Cinéma. URL : <https://www.cnc.fr/cinema/actualites/tran-anh-hung>.
- WETZEL, Marc, *Les Passions*, Paris, Quintette, 1995.

A detailed oil painting of a man with dark, curly hair and a beard, wearing a dark cap and a dark jacket. He is shown in profile, drinking from a glass. His mouth is wide open, and his expression is one of intense emotion, possibly pain or pleasure. The background is a textured, brownish-grey color. The painting style is highly detailed and expressive, with visible brushstrokes.

# Charges émotionnelles des aliments

Adriaen Brouwer, *Gorgée amère* (détail), 1636-1638, huile sur panneau. Städtisches Kunstinstitut, Francfort.

## Dans la cuisine d'Alexandre Dumas : « Amour des vivants, don de plaire, besoin de conter, bonne humeur et netteté d'esprit »

Camille Page  
Université Grenoble Alpes

Écrivain populaire par excellence, inépuisable conteur, grand voyageur, tout autant qu'amoureux de la bonne chère et passionné de gastronomie, Alexandre Dumas présente la publication du *Grand Dictionnaire de cuisine* comme « le couronnement d'une œuvre littéraire de quatre ou cinq cents volumes<sup>1</sup> ». Persuadé qu'il restera dans les mémoires davantage pour ses talents de cuisinier que pour sa production littéraire gargantuesque<sup>2</sup>, l'écrivain endosse l'habit du lexicographe pour s'adonner à un travail colossal et ainsi transmettre aux générations à venir un testament gourmand dans lequel il livre les recettes les plus appétissantes comme les plus surprenantes. L'ouvrage de 1155 pages déploie ainsi au fil des lettres de l'alphabet les expériences culinaires de l'auteur et son savoir-faire pour mieux guider l'amateur curieux dans la réalisation de plats riches en émotions. Pourtant, le dictionnaire ne cesse de déroger aux attentes du genre pour entraîner le lecteur dans un tourbillon d'anecdotes historiques, de souvenirs pittoresques, ou encore de détails quasi scientifiques et documentaires sur l'agronomie ou l'art de la chasse. Si les recettes sont bien présentes, les digressions de plusieurs pages interrogent sur l'ambition réelle de l'auteur, qui prend un malin plaisir à partager ses émois culinaires sur le mode de la confidence. Alors, comment le jeu avec la forme du dictionnaire permet-il à Alexandre Dumas d'exprimer une palette de sensations et d'émotions très diverses au sein d'une œuvre qui se révèle marquée du sceau de la nostalgie ? Nous analyserons ainsi la manière dont la cuisine, loin d'être un passe-temps

anodin, répond à une éthique fondée sur le plaisir, l'audace, le goût de l'excentricité et de la rencontre avec ce qui nous est étranger. Pour saisir toute la complexité de ce réseau sensoriel et émotionnel, plusieurs approches pourront être mobilisées : l'approche textuelle tout d'abord, grâce à l'étude des écrits de Dumas et de ses contemporains, l'approche matérielle par l'étude du dispositif éditorial mis en œuvre dans l'édition originale et dans les éditions successives du dictionnaire, et enfin l'approche iconographique, puisque certaines images contribuent à la construction de la posture de l'écrivain gourmand, respectable tout autant que risible, aux frontières du rire et de l'empathie. Avant de nous plonger dans les méandres de cet ouvrage en tout point hors-norme, un détour par l'histoire du *Grand Dictionnaire de cuisine* s'impose toutefois.

### Petite histoire du *Grand Dictionnaire de cuisine*

Peu de travaux critiques se sont penchés sur cette œuvre qui a tout l'air d'un hapax au milieu de la production littéraire pléthorique bien connue du grand public, et que les récentes adaptations cinématographiques ont remise à l'honneur avec succès<sup>3</sup>. Il faut dire que l'ouvrage n'a pas eu le succès escompté par l'auteur et ses éditeurs au moment de sa parution, et que les rééditions successives de l'ouvrage, souvent tronquées, donnent une

<sup>1</sup> *Ibid.*, p. 104.

<sup>2</sup> Non sans ironie, Dumas écrit dès 1858 : « Je vois avec plaisir que ma réputation culinaire se répand et promet d'effacer bientôt ma réputation littéraire. Dieu soit loué ! je pourrai donc me vouer à un état honorable et léguer à mes enfants, au lieu de livres dont ils n'hériteraient que pour quinze ou vingt ans, des casseroles ou des marmites dont ils hériteront pour l'éternité et qu'ils pourront léguer à leurs descendants, comme je les leur aurai léguées à eux », dans « Causerie culinaire », *Le Monte-Cristo*, 20 mai 1858.

<sup>3</sup> On peut ainsi citer Martin Bourboulon, *Les Trois Mousquetaires : d'Artagnan* et *Les Trois Mousquetaires : Milady*, Chapter 2, Pathé Films, 2023 ; ainsi que Alexandre de La Patellière et Matthieu Delaporte, *Le Comte de Monte-Cristo*, Chapter 2, Pathé Films, 2024.

image en partie faussée des intentions premières de la publication. Les travaux du spécialiste Claude Schopp<sup>4</sup> nous renseignent toutefois sur l'histoire de cette œuvre méconnue – qui à ce jour n'a d'ailleurs toujours pas fait l'objet d'une édition critique –, et trop souvent citée à titre anecdotique, loin derrière les fresques romanesques et les drames qui ont fait la renommée de l'écrivain.

Lorsque le *Grand Dictionnaire de cuisine* paraît à titre posthume en 1872 chez l'éditeur Alphonse Lemerre, l'œuvre finale résulte d'un travail de relecture et de mise en forme engagé depuis deux ans par Anatole France et Leconte de Lisle, lesquels signent de leurs initiales l'avant-propos de l'ouvrage<sup>5</sup>. Les deux hommes de lettres ont pu compter sur l'expertise culinaire de Denis-Joseph Vuillemot, collaborateur du dictionnaire, cuisinier admiré de ses contemporains, et ami de longue date de l'auteur, qui lui consacre d'ailleurs dans son dictionnaire une notice aux accents hagiographiques<sup>6</sup>.

Pour autant, les origines de l'œuvre sont à situer bien en amont de ces années-là. La lettre de Dumas adressée à Jules Janin, et publiée en guise de préface, mentionne un traité que l'auteur aurait signé avec son précédent éditeur, Michel Lévy, lui laissant « le droit de faire et vendre à qui [lui] plairait un livre de cuisine<sup>7</sup> ». Claude Schopp précise que cette allusion fait référence au contrat approuvé par les deux parties le 20 décembre 1859, soit plus de dix années avant que Dumas ne dépose le manuscrit, en 1870, chez Lemerre<sup>8</sup>. Contrairement à ce que prétend l'avant-propos, la genèse de l'œuvre ne peut donc être réduite au fameux séjour de Dumas, alors affaibli et ruiné, en 1869 à Roscoff. Il semble également qu'avant d'avoir signé un contrat avec Alphonse Lemerre, Alexandre Dumas ait envisagé de publier l'ouvrage chez Henri Plon, sans que

l'on puisse connaître les raisons de ce changement d'éditeur. Les tribulations de l'entreprise sont donc nombreuses et nous encouragent à élargir l'empan chronologique de la rédaction. Dans cette perspective, Claude Schopp souligne l'importance de prendre en compte les « prétextes<sup>9</sup> » de l'ouvrage, c'est-à-dire un ensemble de notices dispersées dans les revues et les journaux de l'époque, les premières étant datées de 1858, avant le voyage de Dumas en Russie, comme la « Causerie culinaire » et la « Causerie macaronique » publiées dans *Le Monte-Cristo*, ou encore *La Lettre sur la cuisine à un prétendu gourmand napolitain* datée de 1863 et imprimée dans *Le Petit Journal*. Toutes ces publications sont autant de fragments qui viendront s'inscrire dans la somme finale du dictionnaire, des fragments reliés entre eux par un fil narratif tissé grâce à un dispositif éditorial particulier sur lequel il nous faudra revenir plus en détail.

En somme, ce que Dumas présente dans « Encore un mot au public » comme le résultat d'un simple « moment de délassement<sup>10</sup> » s'apparente davantage à un morceau de bravoure longuement réfléchi avant d'être offert à la lecture de ses voraces lecteurs.

Le *Grand Dictionnaire de cuisine* n'a cessé de faire l'objet de nombreuses rééditions, la première d'entre elles étant le *Petit Dictionnaire de cuisine*<sup>11</sup>, une version abrégée publiée par Lemerre en 1882. En un sens, les éditions les plus modernes de l'entreprise confirment l'analyse de Françoise Hache-Bissette sur la manière dont le livre de cuisine s'est imposé ses quarante dernières années comme une catégorie phare de la production éditoriale française<sup>12</sup>. Mais ces publications mettent aussi en évidence la difficulté pour les éditeurs de définir strictement l'œuvre de Dumas du point de

4 Voir Claude Schopp, *Dictionnaire Dumas*, Paris, CNRS éditions, 2010 et notamment les articles « Cuisine » et « Grand Dictionnaire de Cuisine » ; ainsi que Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », dans Mireille Piarotas et Pierre Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le boire et le manger au XIX<sup>e</sup> – XX<sup>e</sup> siècles*, Saint-Étienne, Presses Universitaires de Saint-Étienne, 2005, p. 389-401.

5 Voir Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », art. cit., p. 390. Le spécialiste identifie les deux hommes grâce aux initiales « L. – T. », ainsi qu'à un texte dans lequel Anatole France revendique ouvertement la paternité de l'œuvre.

6 Alexandre Dumas, « Vuillemot », *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1873, p. 1133-1134 : « Avant de terminer, c'est une dette pour moi de remercier l'excellent Vuillemot pour les indications précieuses qu'il m'a données comme collaborateur à ce *Grand Dictionnaire de la Cuisine*, tant en recettes originales, dont il a lui-même conçu la formule, qu'en conseils de parfait praticien. [...] N'oublions pas de dire que, si la France possède des vins excellents et délicats, Vuillemot m'a prouvé plus d'une fois qu'il était aussi bon dégustateur que bon cuisinier ».

7 *Ibid.*, p. 84.

8 Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », art. cit., p. 391.

9 *Ibid.*, p. 397.

10 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 104.

11 Alexandre Dumas, *Petit Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1882.

12 Voir Françoise Hache-Bissette, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des Médias*, n° 24, 2015, p. 97-116.

vue générique. Les hybridations formelles voulues par l'auteur offrent en revanche une grande liberté aux éditeurs qui souhaitent remettre à l'honneur la gourmandise dumasienne.

Dans la lignée du *Petit Dictionnaire*, on retrouve tout d'abord un grand nombre de versions condensées de l'ouvrage. Ce positionnement est celui des Éditions 10/18 qui, depuis 1998 jusqu'à la dernière édition de 2022 sortie à l'occasion des fêtes de fin d'année, publie *Mon Dictionnaire de cuisine* sous un format poche (600 pages environ contre 1200 dans l'originale si l'on compte les annexes), un format qui oriente la lecture sur le mode du manuel, pratique à consulter et peu onéreux, tout en affirmant le plaisir de la transmission intime et confidentielle en ajoutant le déterminant possessif au titre de l'ouvrage et en supprimant l'adjectif « grand »<sup>13</sup>. D'autres éditions s'inscrivent davantage dans la catégorie des beaux livres, dont Françoise Hache-Bissette rappelle que « l'objectif est plus de séduire que d'instruire<sup>14</sup> ». Cela se traduit souvent par l'ajout d'un riche appareil iconographique qui accompagne la lecture de l'œuvre. En 2015, les éditions Denis optent pour ce parti-pris et publient en six volumes le *Grand Dictionnaire de cuisine* agrémenté d'illustrations d'Honoré Daumier<sup>15</sup>. La plume de Dumas dialogue avec les gravures du célèbre illustrateur et plongent ainsi le lecteur au cœur de l'imaginaire gastronomique du XIX<sup>e</sup> siècle. On peut en outre citer le travail du photographe culinaire Philippe Asset pour les Éditions du Chêne, un artiste a fait de l'illustration des recettes d'écrivains sa spécialité<sup>16</sup>. Une dernière tendance enfin conduit à prendre au sérieux la posture de Dumas en tant que maître incontesté de l'art culinaire et fait dialoguer l'écrivain avec des figures bien connues du monde de la gastronomie contemporaine. Dans *La Grande Vie d'Alexandre Dumas*<sup>17</sup>, Gonzague Saint Bris invite le chef étoilé Alain Ducasse à partager les recettes de l'écrivain,

tout en y ajoutant des indications sur les temps de cuisson ou bien les quantités à respecter, soulignant par-là même les imprécisions originelles qui feraient que certaines recettes seraient difficilement réalisables en l'état. Le succès de ces publications repose tout autant sur la popularité de l'auteur, élevé au rang des classiques de la littérature française, que sur celle des cuisiniers, nouvelles célébrités particulièrement mises en avant ces dernières années par les médias. Ainsi Babette de Rozières, intronisée par les Éditions du Chêne comme « la célèbre cuisinière de *C à vous* sur France 5 », est présentée comme la médiatrice indispensable entre l'œuvre de Dumas et les lecteurs que nous sommes<sup>18</sup>.

Sans minimiser l'importance de la stratégie commerciale, les phénomènes de coupes ou d'ajouts suggèrent que l'œuvre de Dumas ne répondrait pas, en l'état, à la définition classique du livre de cuisine ou même du dictionnaire. Que faire des paratextes, des anecdotes et des longues digressions historiques ? La focalisation sur la dimension uniquement pratique de l'ouvrage a pour conséquence d'oblitérer le plaisir de la narration pourtant mis à l'honneur par l'écrivain. Elle reconduit en revanche l'image éminemment populaire d'un écrivain gourmand que le XIX<sup>e</sup> siècle n'a cessé d'alimenter à travers une riche iconographie.

## Portraits de l'artiste en gourmand : les facettes de la gourmandise

En effet, la gourmandise de Dumas n'a pas échappé à ses contemporains, et certains s'en moquent d'ailleurs allègrement<sup>19</sup>. Véritable amphitryon, il appartient à la fameuse catégorie des « gourmets » et des « gourmands » qui, selon la définition de Brillat-Savarin, incarnent le mieux la gourmandise, cette « qualité sociale<sup>20</sup> » qui

13 Alexandre Dumas, *Mon Dictionnaire de cuisine*, Paris, Éditions 10/18, [1<sup>e</sup> édition 1998], 2017, 2022.

14 Françoise Hache-Bissette, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », art. cit., p. 98.

15 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine, agrémenté d'illustrations d'Honoré Daumier*, Épinac, Denis éditions, 2015, 6 vol.

16 Voir notamment, Muriel Lacroix et Pascal Pringarbe, *Les Carnets de cuisine de George Sand*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Chêne, 2013 ; Anne Martinetti et François Rivière, *Crèmes et Châtiments : Agatha Christie : recettes délicieuses et criminelles*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Masque, 2023 ; et pour Alexandre Dumas, Babette de Rozières, *La Cuisine d'Alexandre Dumas*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Chêne, 2013.

17 Gonzague Saint Bris, *La Grande Vie d'Alexandre Dumas. Recettes d'Alain Ducasse*, Paris, Minerva, 2001.

18 Babette de Rozières, *La Cuisine d'Alexandre Dumas*, op. cit.

19 C'est le cas notamment de Clémence Badère qui, dans un pamphlet daté de 1855, *Le Soleil de Dumas*, écrit : « Monsieur Alexandre Dumas est plus gros que moi, et il me mange. Il est plus gros, parce qu'il a un plus grand nombre de volumes. Il en fera vingt, quand je n'en ferai que quatre » (citée par Charles Grivel, « La Grande Cuisine d'Alexandre », dans Mireille Piarotas et Pierre Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le boire et le manger au XIX<sup>e</sup> - XX<sup>e</sup> siècles*, op. cit., p. 409.)

20 Dans sa *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin définit en ces termes le « double but » de son entreprise : « poser les bases théoriques de la gastronomie, afin qu'elle puisse se placer, parmi les sciences, au rang de ce qui lui est incontestablement dû », et « définir avec précision ce

fait toute la grandeur de la civilisation et le sel de l'humanité<sup>21</sup>. Souvent cependant, la « démesure gourmande<sup>22</sup> » de l'écrivain est brusquement ravalé au rang de glotonnerie médiocre. La réception du *Grand Dictionnaire* est donc en partie modelée par les tensions axiologiques qui prévalent au XIX<sup>e</sup> siècle autour de la gourmandise<sup>23</sup>.



Fig. 1 – Adolphe Rajon, « Portrait d'Alexandre Dumas », 1873, gravure à l'eau forte. Source gallica.bnf.fr / BnF.

L'édition originale du *Grand Dictionnaire de cuisine* s'ouvre par un majestueux portrait d'Alexandre Dumas gravé à l'eau-forte par Paul Adolphe Rajon, lequel s'inspire pour son œuvre certes de la célèbre photographie d'Étienne Carjat réalisée dans son atelier en 1859, mais aussi plus

généralement de tout un ensemble de représentations iconographiques qui ont émaillé le XIX<sup>e</sup> siècle, tant sur le mode sérieux du portrait officiel de l'écrivain, que sur celui de la caricature [Fig. 1]. Le frontispice du dictionnaire met à l'honneur l'embonpoint légendaire de Dumas, élément caractéristique de sa physionomie et signe extérieur de sa passion, bien connue de ses contemporains, pour la bonne chère. Confortablement installé dans un large fauteuil, l'auteur arbore fièrement un ventre proéminent que les boutons de son gilet peinent à contenir. Il rejoint ainsi la noble lignée des « littérateurs gras » ou « simplement dodus » dont Charles Monselet faisait l'éloge dans le premier numéro du journal *Le Gourmet*, auquel Théophile Gautier collabore régulièrement<sup>24</sup>. Le traitement de l'image n'a rien de comique pour autant : une certaine puissance silencieuse se dégage de ce portrait et rend hommage à l'aura formidable de l'écrivain. Ce dernier est représenté par Rajon dans toute la respectabilité du gastronome dont le savoir et l'expérience culinaires l'érigent au rang de figure d'autorité pour ses lecteurs et les générations à venir. Car, comme le rappelle Pascal Ory, le gastronome est avant tout un homme de lettres qui se soucie de son discours : il ne s'agit pas tant d'en savoir plus que les autres que d'en parler le mieux possible<sup>25</sup>. Dumas marche dans les pas des représentants de la « littérature gourmande » inaugurée au début du siècle par Brillat-Savarin. Le montage éditorial met d'ailleurs son portrait face à celui de Denis-Joseph Vuillemot qui accompagne les remerciements d'Alphonse Lemerre, reconnaissant d'avoir pu bénéficier des relectures du célèbre cuisinier. Ce double frontispice au portrait dessine donc un horizon d'attente auquel le dictionnaire ne dérogera pas : célébrer la mémoire de deux hommes dont le talent a marqué l'histoire de la gastronomie française.

Les élans culinaires d'Alexandre Dumas n'ont

qu'on doit entendre par gourmandise, et de séparer pour toujours cette qualité sociale de la glotonnerie et de l'intempérance, avec lesquelles on l'a si mal à propos confondue ». (voir Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante* [1825], Paris, Charpentier, 1839, p. 351).

21 Pour Brillat-Savarin en effet, la gourmandise est « l'apanage exclusif de l'homme » (Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, p. 59). Elle est donc constitutive de la civilisation.

22 L'expression est empruntée à Bertrand Marquer, « Introduction », dans *Romantisme*, « La Gourmandise », n° 186, 2019, p. 7. Cette « démesure », qui tisse un lien entre l'homme et son œuvre, est perçue par la génération romantique comme une manière de réaliser l'union tant rêvée du grotesque et du sublime.

23 Dans son étude sur les liens entre gastronomie et littérature, Karin Becker précise toutefois comment au XIX<sup>e</sup> siècle la gourmandise, jusqu'alors considérée comme un péché capital associé à la voracité, devient, grâce à l'essor de la gastronomie, une vertu cardinale pour les gens de la bonne société (voir Karin Becker, *Gastronomie et littérature en France au XIX<sup>e</sup> siècle*, Orléans, Éditions Paradigme, 2017, p. 15).

24 La liste des adhérents au journal est reproduite dans l'ouvrage de Bertrand Marquer, *L'Autre siècle de Messer Gaster ? Physiologie de l'estomac dans la littérature du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hermann, coll. « Hors collection », 2017, p. 57-58. Sous un mode héroï-comique, chaque souscripteur est ainsi présenté sous son nom et son poids indiqué entre parenthèses. Les gros mangeurs apparaissent ainsi comme les figures épiques des temps modernes.

25 Voir Pascal Ory, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, coll. « Archives », 1998, p. 12.

cependant pas toujours suscité de si nobles émotions, et l'écrivain lui-même prend un certain plaisir à cultiver son image de géant pantagruélique. Son appétit démesuré a souvent fait l'objet de détournements caricaturaux qui tissent un parallèle éclairant entre cuisine et littérature. La lithographie de Cham, parue dans *Le Charivari* en 1858 et intitulée « Nouvelle bouillabaisse dramatique par M. Dumas père » met ainsi en scène l'auteur, la taille ceinte d'un grand tablier blanc, en train de dévorer ses personnages de son drame *Les Forestiers*, lesquels bouillent à petit feu dans une immense casserole [Fig. 2]. Aux figures de l'ogre tout droit sorti de la mythologie rabelaisienne, et de Saturne dévorant ses propres enfants<sup>26</sup>, s'ajoute celle du cannibale, rehaussée d'un préjugé raciste pleinement assumé par le dessinateur qui caricature les origines africaines du dramaturge.



Fig. 2 – Cham, « Nouvelle bouillabaisse dramatique par M. Dumas père », *Le Charivari*, 1858, lithographie. Collection de la Société des Amis d'Alexandre Dumas.

Quant à l'attaque littéraire, elle n'est pas non plus dissimulée : la composition associe la production littéraire de Dumas à une sorte de mélange disparate peu ragoûtant, bien loin de la noblesse du métier d'écrivain. L'image du dévorateur, au-delà du fantasme, renvoie au caractère prolifique de Dumas, dont la frénésie créative a souvent été réduite au rang de « littérature industrielle<sup>27</sup> ». Dans un pamphlet publié par *Le Figaro* le 11 février 1858, le journaliste Benoît Jouvin ne manque d'ailleurs

pas d'attaquer Dumas et son « roman feuilleté », comparant ainsi la production littéraire de l'écrivain à des « recettes » prêtes à être consommées à grande échelle comme tout autre bien de la modernité<sup>28</sup>.

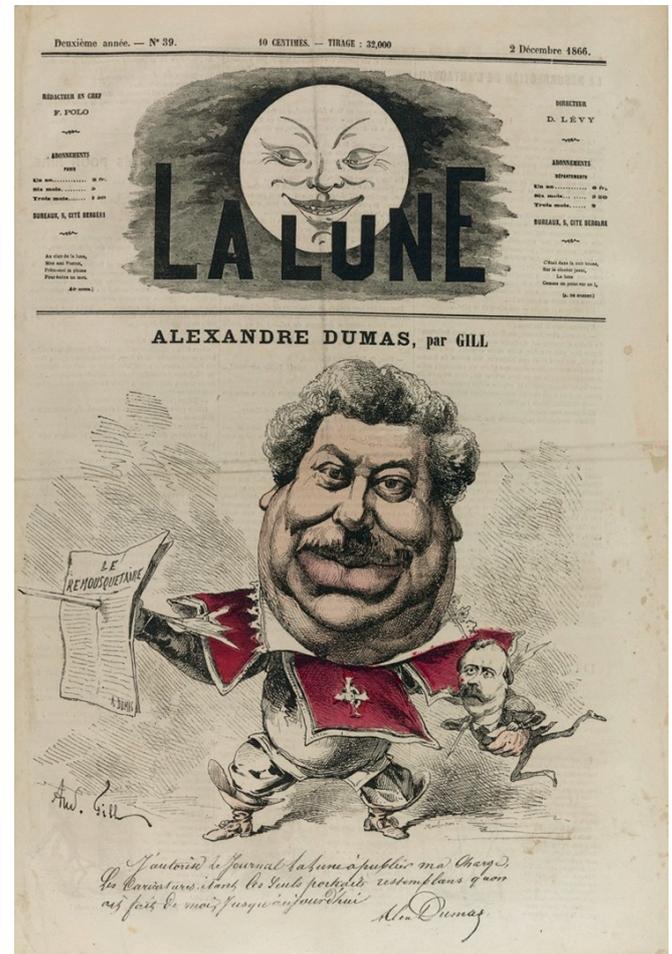


Fig. 3 – André Gill, « Portrait d'Alexandre Dumas », *La Lune*, 1866. Source gallica.bnf.fr / BnF.

Comique tout autant que parodique, la glotonnerie littéraire de l'écrivain sonne comme un leitmotiv des caricatures de l'époque qui ne manquent jamais une occasion d'insister sur l'imposante bedaine de l'auteur. Ce goût pour la démesure et l'exubérance, revendiqué par Dumas lui-même, est croqué par Gill dans un portrait-charge publié dans le journal *La Lune* en 1866 [Fig. 3]. Déguisé en mousquetaire, Dumas, le visage boursoufflé, engoncé dans son habit d'apparat, empoigne de sa main gauche un critique littéraire ridiculement petit, tandis que sa main droite embroche à l'aide d'une plume devenue épée une feuille de presse parodique, *Le Remousquetaire*. Le dessin est accompagné d'une légende signée

<sup>26</sup> Dans « Quelques mots aux lecteurs », Dumas fait de Saturne l'emblème de la « glotonnerie », un terme qu'il définit comme étant le superlatif de « gourmandise » (Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 3).

<sup>27</sup> Charles Augustin Sainte-Beuve, « De la littérature industrielle », *Revue des deux mondes*, 1<sup>er</sup> septembre 1839.

<sup>28</sup> Voir Bertrand Marquer, *L'Autre siècle de Messer Gaster ?*, op. cit., p. 160-161.

par Dumas en personne : « J'autorise le Journal *La Lune* à publier ma charge, les caricatures étant les seuls portraits ressemblans [*sic*] qu'on ait fait de moi jusqu'à aujourd'hui ». Cette ouverture à l'autodérision est un des traits caractéristiques de la posture de l'écrivain, toujours enclin à rire de son gigantisme.

Plus rares en revanche sont les représentations de Dumas en train de cuisiner, mais elles existent. Citons à titre d'exemples la gravure sur bois réalisée d'après un dessin de Pelcoq, « Alexandre Dumas devant ses fourneaux » [Fig. 4], ou encore le dessin paru en couverture du journal *La Cuisine des familles*, en 1905, sur lequel Dumas est en train de réaliser sa fameuse recette de l'omelette aux huîtres. Ces images sont autant de mises en scène populaires de l'écrivain gourmand dont les pratiques s'assimilent à celles des lecteurs les plus humbles. Ici, la posture d'écrivain s'efface entièrement derrière celle du cuisinier et encourage les lecteurs à découvrir une facette plus intime, conviviale et accessible du grand homme. Dans ce type de représentations, la connivence entre l'homme de lettres et le lecteur est quasi immédiate. Elle affirme la manière dont la cuisine peut apaiser les relations entre les hommes, bien loin des querelles et des polémiques. Ce pouvoir rassembleur de la cuisine semble être à l'œuvre dans la lettre adressée par l'écrivain à Jules Janin au début du *Grand Dictionnaire*, une dédicace à première vue surprenante pour qui se souvient des relations houleuses entre les deux hommes de lettres. Dans son article « Alexandre Dumas contre Jules Janin. Le duel des critiques », Sarah Mombert rappelle en effet l'affrontement mémorable entre le feuilletoniste roi du *Journal des Débats* et le dramaturge, lequel prône l'invention d'une nouvelle critique de presse qui met au cœur de son analyse les réalités du métier d'écrivain, contre le tout-puissant magistère du journaliste<sup>29</sup>. C'est donc contre toute attente que, en introduction au dictionnaire, Dumas s'adresse à Jules Janin sous l'hypocoristique de « cher ami » et lui confie ses pensées les plus intimes. Les derniers mots de la missive sont d'ailleurs sans équivoque concernant les sentiments du lexicographe :

Pourquoi en ce moment ai-je pensé à vous, mon cher

Janin ? Pourquoi vous ai-je embrassé de cœur ?

C'est qu'il y a des couchers de soleil qui ressemblent aux plus belles aurores<sup>30</sup>.

L'adversité a laissé place à une fraternité culinaire d'autant plus forte que la grande époque des querelles littéraires est désormais révolue : seule la nostalgique demeure, attisée par une conscience aiguë d'une fin proche<sup>31</sup>.

Toutes ces mises en scène de l'écrivain gourmand accompagnent et parfois même précèdent la réception du *Grand Dictionnaire de cuisine*, de sorte que plusieurs émotions guident le lecteur au fil de la lecture, entre admiration, joie communicative et douce empathie. Mais comment la forme du dictionnaire, par définition contrainte et objective – pour ne pas dire aride – est-elle en mesure d'accueillir toutes ces nuances affectives ?



Fig. 4 – Jules Pelcoq, « Alexandre Dumas devant ses fourneaux », s.d., gravure sur bois. Collection de la Société des Amis d'Alexandre Dumas.

## Le dictionnaire à la mode de Dumas : une savante cuisine

Si l'écriture d'une œuvre culinaire s'impose très vite comme une évidence dans l'esprit de l'auteur, le choix de la forme à donner à cette œuvre apparaît en revanche comme une difficulté non négligeable. Dumas confie à son lecteur les doutes qui l'ont assailli au moment d'entreprendre la rédaction de

29 Sarah Mombert, « Alexandre Dumas contre Jules Janin. Le duel des critiques », dans Julie Anselmini (dir.), *Dumas critique*, Limoges, Presses Universitaires de Limoges, 2013, p. 53-70.

30 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 97.

31 L'oraison funèbre prononcée par Jules Janin au moment de la disparition de son fraternel ennemi montre en retour l'attachement du critique pour l'écrivain : « Grand Dieu est-ce possible ? nous ne le reverrons jamais, ce héros de l'invention, notre espoir, notre orgueil, notre ami ! Nous n'aurions jamais pensé qu'il pût mourir et soudain le voilà mort ! » (cité par Sarah Mombert, « Alexandre Dumas contre Jules Janin. Le duel des critiques », art. cit., p. 57).

l'ouvrage. Ainsi peut-on lire dans « Encore un mot au public » le témoignage de l'embarras dans lequel il dit s'être trouvé :

Lorsque j'eus pris la décision d'écrire ce volume et d'en faire, pour ainsi dire, dans un moment de délassement, le couronnement d'une œuvre littéraire de quatre ou cinq cents volumes ; je me trouvai, je l'avoue, assez embarrassé, non pas sur le fond, mais sur la forme à donner à mon ouvrage<sup>32</sup>.

L'écrivain gourmet se trouve en effet face à un dilemme de taille : s'il s'astreint à composer un « livre de fantaisie et d'esprit », dans la lignée de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin<sup>33</sup>, ceux qu'il nomme les « gens de métier », c'est-à-dire les cuisiniers et les cuisinières, ne lui accorderont que peu d'attention ; à l'inverse, s'il se restreint au modèle du « livre pratique », à l'instar de *La Cuisinière bourgeoise*<sup>34</sup>, celui-ci sera boudé par « les gens du monde<sup>35</sup> », peu enclins à apprécier les détails sur la manière de cuire à la perfection un lapin ou un lièvre. Or, l'ambition de Dumas se veut totalisante : il souhaite « être lu par les gens du monde et pratiqué par les gens de l'art<sup>36</sup> ». Comment trouver la voie médiane où le discours théorique se mêlerait à la pratique, une voie par laquelle l'agrément serait mis au service de l'utilité ?

Dans la suite de la préface, Dumas expose la méthodologie qu'il souhaite mettre en place pour supprimer la dichotomie entre amateurs passionnés et professionnels engagés. Cette dernière repose sur une intertextualité assumée : il s'agit de « prendre » et d'« emprunter » aux recettes dites « classiques » tout comme aux théories des grands gastronomes, et d'y « ajouter » des connaissances et expériences toutes personnelles. Pour Claude Schopp, l'ouvrage se conçoit donc comme « le miroir des lectures que l'écrivain avoue généralement, de sorte qu'il est possible d'établir une bibliographie de ses sources avouées<sup>37</sup> ». Palimpseste fécond, le

dictionnaire se présente comme polyphonique : c'est par l'entrelacement des discours et des genres qu'advient la forme rêvée annoncée de manière quasi prophétique par l'auteur :

Ainsi mon livre, par la science et par l'esprit qu'il contiendra, n'effrayera pas trop les praticiens, et méritera peut-être la lecture des hommes sérieux et même des femmes légères dont les doigts ne craindront pas de se fatiguer en soulevant des pages dont quelques-unes tiendront de M. de Maistre et d'autres de Sterne<sup>38</sup>.

Équilibre parfait entre savoir et narration, l'œuvre prétend non seulement abolir les frontières entre praticiens et hommes de lettres, mais aussi entre hommes et femmes, renforçant par-là même le postulat, très ancré dans l'imaginaire social de l'époque, d'une adéquation entre genres littéraires et genres sexués<sup>39</sup>.

En dépit de cette confession sur les tribulations de l'entreprise, la forme adoptée par Alexandre Dumas est sans équivoque celle très codifiée du dictionnaire. L'ouvrage s'inscrit dans la veine des dictionnaires spécialisés, lesquels s'opposent selon la typologie d'Alain Rey aux dictionnaires de langue, et dont la particularité est de présenter « un ensemble ordonné – en général alphabétisé – d'un vocabulaire sélectionné en fonction de thèmes<sup>40</sup> », ici la cuisine. En revendiquant le genre du dictionnaire, l'écrivain, devenu lexicographe, se doit de répondre à un ensemble de normes à la fois éditoriales et épistémiques strictes qui guident le lecteur dans l'appréhension de cette somme de savoirs. Alexandre Dumas assume donc pleinement son rôle de médiateur : en tant que vulgarisateur averti, il a à cœur non seulement de partager sa passion pour la cuisine, mais aussi d'aller à contre-courant de la vague de professionnalisation de la pratique tout comme de la critique culinaire qui s'opère en cette fin de XIX<sup>e</sup> siècle. Chaque entrée du dictionnaire correspond donc à un ingrédient

32 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 104.

33 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. cit.

34 Mademoiselle Catherine, *Manuel complet de la cuisinière bourgeoise*, Paris, Delarue, 1840.

35 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 104.

36 *Ibid.*

37 Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », art. cit., p. 396.

38 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de Cuisine*, éd. cit., p. 105.

39 Sur la question du lien entre genre littéraire et genre des lecteurs, voir les travaux de Christine Planté sur la manière dont le roman a longtemps été considéré comme un genre féminin, une illusion qui relève de ce qu'elle nomme un « imaginaire générique » construit par la société et les écrivains : « Un roman épistolaire féminin ? Pour une critique de l'imaginaire générique (Constance de Salm, *Vingt-quatre heures d'une femme sensible*) », dans Catherine Mariette-Clot et Damien Zanone (dir.), *La Tradition des romans de femmes XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Champion, 2012, p. 275-296.

40 Alain Rey, « La lexicographie "de spécialité" : un tour d'horizon », dans Francesca Chessa et Giovanni Dotoli (dir.), *Les Dictionnaires de spécialité : une ouverture sur les mondes*, Fasano (Italie), Schena ; Paris, A. Baudry, coll. « Biblioteca delle ricerca. Linguistica 39 », 2009, p. 12. Le *Grand Dictionnaire de cuisine* est d'ailleurs cité comme exemple de ce type de publication.

auquel sont attribuées une définition ainsi qu'une manière de le déguster ou de le cuisiner. Le classement par ordre alphabétique permet au lecteur d'avancer aisément « à saut et à gambades » au cœur de cette somme de savoirs : il peut retrouver rapidement l'aliment qu'il souhaite mettre à l'honneur pour recevoir ses convives, ou bien se laisser aller au feuilletage hasardeux du livre qui le mènera à la découverte d'ingrédients mystérieux et exotiques. Ce double mode d'appréhension de l'ouvrage, entre consultation et lecture continue, permet au dictionnaire de devenir, selon les mots de Roland Barthes, « une machine à rêver<sup>41</sup> » qui déborde son caractère purement utile pour nourrir la puissance de l'imagination. Cela est d'autant plus vrai que, dans le *Grand Dictionnaire de cuisine*, Dumas joue avec les frontières du genre afin d'affirmer la dimension narrative de l'ouvrage et promeut à un degré supérieur « la lecture romanesque<sup>42</sup> » inhérente selon Giovanni Dotoli à tout dictionnaire.

Sans jamais perdre de vue l'ambition lexicographique, le dictionnaire de Dumas déroge en effet à de nombreuses reprises aux attentes du genre et, loin de s'en tenir à un unique canevas, emprunte à une diversité de formes qui brouille la clarté générique *a priori* revendiquée par l'auteur<sup>43</sup>. Claude Schopp parle ainsi de « contamination<sup>44</sup> » pour décrire la manière dont le livre de cuisine, en théorie prescriptif et fondé sur une série d'invariants, se mêle à trois autres types de discours : le discours physiologique, le discours narratif et le discours autobiographique, le plus surprenant car, en théorie, totalement exclu par la forme même du dictionnaire.

À l'échelle macroscopique tout d'abord, l'organisation traditionnelle du dictionnaire est perturbée par un ensemble de pièces très diverses qui viennent retarder l'apparition de la première entrée du dictionnaire l'« abaisse », une succulente pâtisserie qui n'est décrite qu'à la page 107. Difficile de dire ce qui relève de la volonté auctoriale ou du dispositif éditorial posthume dans les observations qui vont suivre, mais il est certain que les partis pris adoptés déplacent l'horizon d'attente du lecteur et

piquent sa curiosité. Dans le détail, suite au portrait de Dumas, le dictionnaire s'ouvre sur l'avant-propos d'Anatole France et de Leconte de Lisle qui retracent l'histoire de l'œuvre, marquée par la disparition brutale de son auteur. Elle est accompagnée d'une lettre de remerciements de l'éditeur Lemerre à Denis-Joseph Vuillemot, salué pour avoir corrigé les épreuves du livre. Viennent alors les « Quelques mots au lecteur » écrits par Dumas en personne. Davantage semblables à un essai culino-historique qu'à une préface, ces pages racontent à grands traits l'histoire de la gastronomie depuis l'Antiquité jusqu'à la Révolution française, chronique historique à laquelle s'ajoute le texte de Victor Hugo, « Une cuisine modèle », cité de manière fragmentaire seulement. Une soixantaine de pages sont ensuite consacrées à la lettre « À Jules Janin », déjà citée plus haut, avant que ne soit repris mot pour mot le fameux « Calendrier gastronomique » emprunté à Grimod de la Reynière. La voix de Dumas se fait alors à nouveau entendre dans « Encore un mot au lecteur », ultime seuil à franchir avant d'accéder au contenu du dictionnaire à proprement parler.

Ce paratexte hors-norme, à l'image de son auteur en somme, se plaît à brouiller les pistes, et l'ajout des « Menus » ou encore des annonces publicitaires à la fin de l'ouvrage n'aide en rien à rétablir l'unicité première. Entre traditionnel récit de la genèse de l'œuvre, propos historiques, intertextualité gastronomique, causerie littéraire et adresses au lecteur, que reste-t-il de la forme du dictionnaire ? D'autant que ces notices n'apportent aucune information pratique concernant la manière dont doit être lu et manipulé le dictionnaire. En réalité, elles sont autant de fils narratifs que les différentes entrées du dictionnaire viendront dérouler. Bien que déconcertante, cette labilité générique nous semble garantir l'expression de l'émotion dans l'œuvre de Dumas : c'est elle qui autorise confessions, anecdotes et envolées lyriques au sein de la forme en théorie contraignante du dictionnaire.

Ces mêmes phénomènes de brouillage se retrouvent à l'échelle de la microstructure des entrées qui pourtant, selon Alain Rey, « suppose que chaque unité de traitement dégagée par le

41 Roland Barthes, « Préface », *Dictionnaire Hachette*, Paris, Hachette, 1980, p. vii : « Nous croyons qu'il [le dictionnaire] est un outil indispensable de connaissance, et c'est vrai ; mais c'est aussi une machine à rêver ; s'engendrant pour ainsi dire lui-même, de mots en mots, il finit par se confondre avec la puissance de l'imagination.

42 Giovanni Dotoli, « Le dictionnaire espace du rêve », dans Giovanni Dotoli, Marilia Marchetti, Celeste Boccuzzi et Cettina Rizzo (dir.), *L'Espace du dictionnaire : expressions-impressions*, Paris, Hermann, coll. « Vertige de la langue », 2015, p. 20.

43 La variété formelle s'inspire en grande partie de celle de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, ouvrage dans lequel les recettes de cuisine côtoient aphorismes, « méditations gastronomiques », anecdotes personnelles, et même chansons.

44 Claude Schopp, « La cuisine autobiographique », art. cit., p. 399.

dictionnaire – il ne s'agit pas toujours de « mots » – est abordée et développée de la même façon, avec des informations présentées de manière stable, en une série ordonnée<sup>45</sup> ». Rien de tel pour le *Grand Dictionnaire*. Certaines notices ne font que quelques lignes quand d'autres s'étendent sur plusieurs pages. D'autres encore délaissent volontairement la dimension utilitaire et pratique du manuel pour emmener le lecteur vers une poésie surprenante. L'entrée « Homard » offre un exemple délicieux de ce type de détournement :

HOMARD. – (Article où l'on traite en outre du car-relet sauce normande, du poulet à la ficelle, etc., etc.)

Ô mer, le seul amour auquel je fus fidèle.

Ce vers de Byron peut devenir ma devise, et j'aime la mer comme une chose nécessaire au plaisir et même au bonheur de notre existence : quand il y a quelque temps que je n'ai vu la mer, je suis tourmenté d'un désir irrésistible, et sous un prétexte quelconque, je prends le chemin de fer et j'arrive à Trouville, soit à Dieppe, soit au Havre. Ce jour-là je m'étais dirigé vers Fécamp<sup>46</sup>.

Le passage par l'épigraphe, clin d'œil aux pratiques de la sociabilité romantique, semble autoriser l'enclenchement du discours mémoriel et autobiographique à rebours des attentes forgées par la topographie même de l'entrée écrite en majuscules. Il faut aller quelques lignes plus loin pour que la recette du « homard à l'américaine » soit alors révélée au lecteur. La logique du dictionnaire est ainsi renversée : la technique apparaît parfois secondaire au regard des émotions ressenties par l'écrivain et exprimées sur le mode de l'anecdote. En somme, la contrainte générique du dictionnaire devient le terreau propice à l'expressivité de l'écrivain qui semble en proie à un fort sentiment de nostalgie lequel est annoncé dès l'ouverture de l'ouvrage.

## Le chant du cygne des gourmands

Les textes écrits par Alexandre Dumas, et placés en guise de paratexte au dictionnaire, sont en effet marqués du sceau de la nostalgie et du regret. Véritable chronique d'histoire, les « Quelques mots au lecteur » reviennent avec délectation sur

les grandes figures mythiques d'amphitryons dont le coup de fourchette est resté dans les annales : Lucullus, Sardanapale, Balthazar ou encore Xerxès. Des raffinements les plus exquis jusqu'aux excès les plus fantasmagoriques, Dumas trace une chronologie où le plaisir de l'anecdote rehausse des faits par nature déjà hautement pittoresques. Pourquoi cependant arrêter ce récit à la Révolution, ou, pour être plus précis au début du XIX<sup>e</sup> siècle ? Peut-être parce que l'âge d'or de ceux qu'il nomme les « gourmands », c'est-à-dire des hommes qui ont une approche sensorielle et intime de la cuisine – et dont Brillat-Savarin et Grimod de la Reynière furent les maîtres absolus – est révolu, et que la modernité du siècle loue désormais les professionnels des fourneaux, sans se souvenir des amateurs de la bonne chère qui ont tant œuvré pour l'évolution de l'art culinaire en France.

La lettre à Jules Janin offre un aperçu encore plus net de la nostalgie qui envahit l'écrivain au moment de rédiger ces pages. Sur le mode de la causerie littéraire, Dumas évoque avec émotion le souvenir des soupers chez Mlle Mars et Mlle Georges qui rassemblaient autour d'une même table tous les représentants de l'école moderne. Dans un soupir, l'écrivain décrit ce temps merveilleux et idyllique de leur jeunesse : « Ah ! cher ami, le bon temps ! avons-nous ri à ces soupers !<sup>47</sup> ». Tous deux appartiennent en effet à la même génération, née au début du siècle et qui a eu la chance de connaître les plus célèbres gastronomes et de partager ces moments de liesse autour d'un repas, creuset des sociabilités artistiques et littéraires de l'époque. Mais cette génération est progressivement en train de s'éteindre, et avec elle les représentants de cet âge de la gourmandise. D'où le constat à la fois amer et nostalgique que Dumas partage avec son camarade :

Aujourd'hui, de tout ce monde-là, mon cher Janin, il ne reste plus guère que nous deux, qui n'avons jamais été ni de vrais buveurs ni de vrais mangeurs ; les autres sont morts : Roger de Beauvoir est mort, Méry est mort, Vieil-Castel est mort, Romieu est mort, Rousseau est mort, de Musset est mort, de Vigny est mort. La joyeuse nappe de 1830 est devenue en 1869 un drap mortuaire.

On mangera toujours, mais on ne dînera plus, et surtout on ne soupera plus<sup>48</sup>.

45 Alain Rey, « Les désordres de la microstructure », dans Giovanni Dotoli, Pierluigi Ligas et Celeste Boccuzzi (dir.), *Ordre et désordre du dictionnaire*, Paris, Hermann, coll. « Vertige de la langue », 2012, p. 5.

46 Alexandre Dumas, *Grand Dictionnaire de cuisine*, éd. cit., p. 631.

47 *Ibid.*, p. 40.

48 *Ibid.*, p. 73.

La causerie prend des airs de chronique nécrologique où s'accumulent les noms des disparus, contemporains de la génération des romantiques. Non seulement leur mort renvoie l'auteur à sa propre vanité, mais elle sonne aussi le glas de l'ère du souper, une pratique à laquelle Dumas était particulièrement attachée. Ce dernier raconte d'ailleurs comment, vers 1884-1885, il a lui-même tenté de remettre au goût du jour cette mode en recevant à sa table des convives, également proches amis, pour qui il concoctait un menu composé en général d'un pâté de gibier, d'un rôti, d'un poisson, et d'une salade. Mais déjà au mi-temps du siècle, l'élan de gourmandise n'est plus le même chez ses contemporains que dans les années 1820, et d'autres pratiques de sociabilité sont désormais à l'œuvre.

Le dictionnaire apparaît donc comme un moyen de transmettre aux générations suivantes non seulement le souvenir de ces années-là, mais aussi une forme de savoir-faire et de savoir-être, ferments de l'activité artistique et intellectuelle du siècle. Sous couvert de divertissement, les anecdotes historiques et personnelles sont donc une manière de lutter pour la conservation de pratiques dont les professionnels s'approprient de plus en plus l'usage, et pour le maintien d'un éthos semblable, en d'autres temps, à celui de l'honnête homme.

## Une cuisine forte en émotions

Cette éthique si chère à Dumas se décline dans le dictionnaire à travers tout un ensemble de considérations sur les émotions provoquées par l'art culinaire. Entre bonheur, plaisir et audace, la cuisine permet de vivre une vie forte en émotions, peut-être au-delà même de ce que promet la grande littérature.

Dans la lettre adressée à Jules Janin, Alexandre Dumas définit la cuisine comme « l'art heureux » par excellence. Elle procure à ceux qui ont la chance de s'y adonner, qu'ils soient simples gourmands ou restaurateurs, une myriade d'émotions positives que le lexicographe tente de lister de manière exhaustive :

[...] l'art des quatre saisons de l'année, des quatre âges de la vie de l'homme ; la seule passion, heureuse entre toutes, qui ne laisse après elle ni le chagrin ni

le remords. Chaque matin elle renaît plus brillante et plus vive ; elle a besoin de la paix et de l'abondance ; elle se plaît dans les maisons sages, heureuses, bien ordonnées, bienveillantes ; aimable passion, qui peut remplacer toutes les autres, elle est la joie du foyer domestique ; elle se plie à toutes les nécessités de la ville, à toutes les exigences de la campagne. Dans le voyage, elle est la consolation ; dans la santé, la force ; dans la maladie, l'espérance ; comme toutes les sciences heureuses, innocentes, bien faites, cette science favorite des rois et des poètes, des belles personnes de trente ans et des hommes politiques inoffensifs ; cette vertu, qui manquait à Napoléon et que ne dédaignait pas le grand Condé, a produit des chefs-d'œuvre tout remplis de l'esprit le plus rare, de la gaieté la plus charmante, d'un style plein de grâce, de bon sens, de suc, de philosophie, d'urbanité<sup>49</sup>.

Le panégyrique composé ici en l'honneur de la cuisine repose sur l'accumulation d'adjectifs mélioratifs qui louent les bienfaits de cette pratique. Non seulement la cuisine serait la seule passion à ne pas faire souffrir, mais elle serait profitable à chaque individu, dans la sphère intime tout comme dans la sphère publique et sociale. Plus encore, pour Dumas, la cuisine ne se réduit pas à l'art de bien manger, mais elle permet aussi de vivifier son corps et son esprit, et de maintenir un parfait équilibre en ces deux pôles. En effet, la série d'attributs au cœur de la citation dévoile la polysémie du mot « cuisine », qui devient synonyme de « consolation », de « force » et d'« espérance ». À l'ère du rationalisme scientifique et de la méfiance à l'égard des dogmes, l'art culinaire apparaît sous la plume de l'écrivain comme un nouveau culte laïc qui crée du lien entre les individus, et fait fructifier l'entente entre eux. D'où la dimension axiologique accordée par l'écrivain à la cuisine : un mauvais mangeur est potentiellement nocif pour la société, et cela est d'autant plus vrai s'il est homme politique, comme ce fut le cas, selon Dumas, pour Napoléon. En somme, ce fameux « art heureux » ne saurait se cantonner à un hédonisme naïf : il est garant d'une certaine éthique sociale, politique et artistique dont Dumas, sur le seuil de sa vie, souhaite réaffirmer la valeur.

Cette idée de la cuisine comme « art heureux » implique une certaine vision du plaisir qui se déploie plus en détail dans les entrées du dictionnaire. Loin d'être solitaire, le plaisir culinaire doit être partagé. De nombreux articles sont donc consacrés au récit d'une expérience personnelle qui se transmet grâce à une écriture elle-même plaisante et divertissante. Certes, le

<sup>49</sup> *Ibid.*, p. 38-39.

plaisir de la dégustation peut être immédiat, mais Dumas analyse le mécanisme de cette émotion qui bien souvent se révèle multisensorielle. Prenons l'exemple du vin pour qui l'écrivain affirme que la couleur est tout aussi importante que le goût : « La liqueur décantée présente à travers la carafe cette belle couleur limpide qui entre pour quelque chose dans le plaisir qu'on a à boire du bon vin<sup>50</sup> ». Tout aliment se déguste avant tout avec les yeux, et cette attention aux détails ne fait que renforcer l'émotion ressentie. Parfois, l'accès au plaisir demande un savoir-faire particulier que Dumas transmet avec précision à ses lecteurs. C'est le cas de la dégustation des petits oiseaux, ortolans, fauvettes, bec-fignes et rouges-gorges, qui ne se laissent apprécier que si l'on suit à la lettre les conseils du chanoine Charcot, transcrits par Brillat-Savarin, et cités dans le *Grand Dictionnaire* :

« Commencez par ôter le gésier, puis, prenez par le bec un petit oiseau bien gras, saupoudrez-le d'un peu de sel et de poivre ; enfoncez-le adroitement dans votre bouche, sans le toucher des lèvres ni des dents, tranchez tout près de vos doigts et mâchez vivement. Il en résulte un suc abondant pour envelopper tout l'organe et de cette mastication, vous goûterez un plaisir inconnu du vulgaire<sup>51</sup>. »

En faisant le choix de transmettre à ses lecteurs cette technique d'ordinaire réservée aux initiés, Alexandre Dumas démocratise l'art culinaire : chacun doit pouvoir déguster au mieux les mets offerts par la cuisine française. Parfois, plusieurs possibilités s'offrent aux gourmands, comme pour l'huître qui peut se déguster avec « quelques gouttes de citrons » ou « une espèce de sauce avec du vinaigre, du poivre et de l'échalote », même si Dumas reconnaît que « les vrais amateurs n'ajoutent rien à l'huître et la mangent crue, sans vinaigre, sans citron, sans poivre<sup>52</sup> ». Le plaisir de la dégustation ne saurait toutefois être complet sans connaissance sur l'origine des produits et la manière dont ils sont cultivés. D'où l'importance des descriptions qui empruntent dans leur discours aux œuvres dites de vulgarisation scientifique qui fleurissent au cours du XIX<sup>e</sup> siècle chez des éditeurs spécialisés comme Larousse et Flammarion<sup>53</sup>. Le lecteur prend

alors toute la mesure de l'érudition de Dumas qui se montre savant agronome, notamment dans le domaine de l'ostréculture :

L'huître se pêche chez nous à la drague, et les pêcheurs avaient l'habitude, afin de ne pas épuiser les bancs, de les diviser en plusieurs zones qui étaient livrées successivement à la pêche. Pendant que l'une de ces zones était en exploitation, l'autre, c'est-à-dire la partie réservée, se multipliait et atteignait la taille marchande.

Pendant les mois de mai, juin, juillet et août, la pêche était interdite ; les gourmands disent qu'il ne faut pas manger d'huîtres dans les mois où il n'y a pas d'R.

Comme compensation, ce sont les mois où les moules sont parfaites<sup>54</sup>.

On découvre ici l'origine de cette fameuse règle dont nous sommes toujours tributaires qui veut que les huîtres en période de reproduction, dites « laiteuses », ne sont pas bonnes à manger. Les dégustateurs sont donc avertis : sans respect de ce temps propre à l'élevage des huîtres, la délectation promise ne pourra être garantie. Loin d'être antithétique, le savoir est donc dans le *Grand Dictionnaire* une des clés du plaisir, car il permet d'assurer les conditions favorables à l'expérience de la dégustation.

Certains articles du dictionnaire sont cependant restés dans les annales moins pour la description du souvenir exquis des aliments dégustés que pour la mention de mets surprenants, voire *a priori* dégoûtants. Cela se fait parfois sur le mode de la simple évocation d'une coutume observée à l'étranger comme c'est le cas pour le chien, fort apprécié chez de nombreux peuples d'Asie, d'Afrique et d'Amérique, ou encore de l'aigle, que Dumas déconseille par ailleurs de manger à cause de sa chair « fibreuse et de mauvais goût<sup>55</sup> ». Dans d'autres articles, l'écrivain fait part de sa propre expérience, comme lorsqu'il eut l'occasion de déguster « du foie et de la langue de dauphin<sup>56</sup> », ainsi que du paon lors d'une escapade dans la région de Saint-Tropez<sup>57</sup>.

Certes, l'évocation de ces nourritures étranges

50 *Ibid.*, p. 1121.

51 *Ibid.*, p. 221.

52 *Ibid.*, p. 646.

53 Sur l'histoire de la vulgarisation scientifique dans les médias de cette époque, voir Bernadette Bensaude-Vincent et Anne Rasmussen (dir.), *La Science populaire dans la presse et l'édition : XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, CNRS éditions, 1997.

54 *Ibid.*, p. 642-643.

55 *Ibid.*, p. 136.

56 *Ibid.*, p. 506.

57 *Ibid.*, p. 798.

joue avec l'imaginaire et les fantasmes collectifs liés à l'exotisme des contrées méconnues du lecteur, mais elles participent également à l'image d'un Dumas aventurier, prêt à tout pour découvrir les coutumes alimentaires les plus spectaculaires



Fig. 5-1 – Cham, « Monsieur Alexandre Dumas, précédé en Russie par sa réputation de mangeur de beefsteak d'ours », *Le Charivari*, 1858-1859, lithographie. Collection de la Société des Amis d'Alexandre Dumas.



Fig. 5-2 – Cham, « Portefaix à Marseille, moujick à St-Petersbourg, arrivé au cœur de la Russie, M. Alexandre Dumas accepte le titre d'ours honoraire », *Le Charivari*, s.d., lithographie. Collection de la Société des Amis d'Alexandre Dumas.

lors de ses voyages à l'étranger. Les expériences truculentes de l'auteur ont d'ailleurs fait l'objet d'un traitement comique dans la presse de l'époque. Prenons ainsi l'anecdote fameuse d'un voyage en

Suisse<sup>58</sup> durant lequel Alexandre Dumas raconte avoir goûté du beefsteak d'ours sous l'incitation d'un hôte qui lui confiera plus tard que la bête sauvage avait elle-même dévoré un des paysans de la région. Comme l'explique Geneviève Sicotte dans son article sur la « gastronomie extrême » des écrivains, l'acte culinaire, proche du cannibalisme, est une « expérience des limites<sup>59</sup> », une initiation qui s'apparente à une forme de rituel hautement spirituel et élève l'écrivain au rang de figure sacrée. La péripétie est si pittoresque qu'elle se dote rapidement d'un imaginaire iconographique alimenté vingt ans plus tard par le caustique Cham à l'occasion du voyage de Dumas en Russie. Publiée dans *Le Charivari*, une série de trois gravures revient sur l'épisode qui, semble-t-il, a ému une grande partie du lectorat de l'époque [Fig. 5]. La première, « Monsieur Alexandre Dumas, précédé en Russie par sa réputation de mangeur de beefsteak d'ours », représente Dumas hagard, en habit de voyageur, qui regarde fuir devant lui des ours si effrayés qu'ils courent au loin sur leurs deux pattes arrière, les bras en l'air, tels des passants en détresse. Le comique naît du renversement du rapport de force institué par un auteur dont l'appétit est venu à bout d'une des espèces les plus féroces. La deuxième image met en scène la rencontre entre Théophile Gautier et Alexandre Dumas, qui, loin de se reconnaître, se méprennent sur l'identité de l'autre : si Gautier apparaît aux yeux de Dumas comme un Russe, Dumas quant à lui est pris pour un ours ! Cham prend au pied de la lettre le célèbre adage de Brillat-Savarin et le traduit en image : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». De la méprise à la métamorphose, il n'y a qu'un pas franchi par la troisième lithographie où l'écrivain, déguisé en ours, se voit salué par une assemblée hirsute de congénères qui vient de lui attribuer le titre « d'ours honoraire ». Dans le *Grand Dictionnaire de cuisine*, Dumas revient avec ironie et fierté sur les émotions suscitées par le récit de ses aventures culinaires hautes en couleur. Ainsi peut-on lire à l'entrée « Ours » le témoignage suivant :

Il y a peu d'hommes de notre génération qui ne se rappellent l'effet que produisirent les premières Impressions de Voyage, quand on y lut dans la *Revue des Deux Mondes* ou la *Revue de Paris* l'article intitulé : *Le Beefsteak d'ours* [sic]. Ce fut un cri universel contre le hardi narrateur qui osait raconter qu'il y avait des

58 Alexandre Dumas, *Œuvres complètes : Impressions de voyage – Suisse*, t. I, Paris, Calmann Lévy éditeur, [1832-1833], 1882, p. 93-94.

59 Geneviève Sicotte, « Gastronomie extrême. Les nourritures bizarres des écrivains », dans Bertrand Marquer et Éléonore Reverzy (dir.), *La Cuisine de l'œuvre au XIX<sup>e</sup> siècle : regards d'artistes et d'écrivains*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », publication sur OpenEdition Books : 7 mars 2009, \$3, URL : <https://books.openedition.org/pus/2816>, page consultée le 29.11.2024.

endroits dans l'Europe civilisée où l'on mangeait de l'ours.

Il eût été plus simple d'aller chez Chevet, et de lui demander s'il avait des jambons d'ours.

Il eût demandé sans étonnement aucun : Est-ce un gigot du Canada, est-ce un gigot de Transylvanie, que vous désirez ? Et il eût donné celui des deux gigots qu'on lui eût demandé.

J'aurais pu, à cette époque, donner aux lecteurs le conseil que je leur donne aujourd'hui, mais je m'en gardai bien, il se faisait du bruit autour du livre, et c'était à cette époque où j'entrais dans la carrière littéraire, tout ce que je demandais<sup>60</sup>.

Dumas se moque *a posteriori* des réactions de ses contemporains, tout en se flattant d'avoir su produire un si grand effet et ainsi d'assurer la publicité gratuite de son œuvre. Plus de dix ans après les faits, il relativise toutefois le caractère extraordinaire de son récit en précisant que ce mets est en réalité bien connu des bouchers, et que l'accusation implicite de barbarie n'est que la conséquence d'un ethnocentrisme trompeur.

De manière générale, le grand frisson provoqué par la mention de ces nourritures pour la plupart inconnues du lectorat incite à plus de relativisme culinaire, en opposition avec la doxa qui voudrait que la cuisine française soit en tout point indétrônable. Il n'est pas certain que Dumas lui-même parvienne toujours à tenir ce cap<sup>61</sup>, mais on voit bien dans le *Grand Dictionnaire* combien l'expérience culinaire n'est parfois qu'un médium, voire un prétexte, pour aller à la rencontre de l'autre. Dans l'article consacré au « mouton », le récit du voyage en 1833 dans la région de Tunis prend le pas sur l'expérience culinaire. Dumas est fasciné par le mode de cuisson de ces hommes du désert qui, après avoir tué l'animal selon le rituel religieux, enterrent le mouton sous les cendres. La dégustation se révèle à la hauteur de ses attentes :

Je dois dire que j'ai mangé du mouton dans quelques-unes des cuisines les plus renommées d'Europe, mais jamais je n'ai mangé viande plus savoureuse que celle de mon mouton cuit sous les cendres, que je recommande à tous les voyageurs en Orient<sup>62</sup>.

Sur le mode de l'aveu, Dumas reconnaît la

supériorité absolue de ce mode de cuisson, mais le plaisir ressenti doit en réalité beaucoup au contexte dans lequel l'expérience a eu lieu : au milieu du désert, lors d'une expédition pour découvrir les merveilles du monde antique, entouré d'hommes qui ne parlaient pas sa langue mais qui étaient mus par une passion commune pour l'art du bien manger.

## Émotions célestes

Projet mûri pendant de nombreuses années, le *Grand Dictionnaire de cuisine* est une curiosité à tout point de vue qui continue de fasciner éditeurs et lecteurs contemporains. Ce succès s'explique en partie parce que, au-delà des connaissances transmises, les entrées lexicales dévoilent plusieurs facettes de l'auteur, d'ailleurs mises en scène et transmises à l'imaginaire populaire par l'iconographie. Alexandre Dumas apparaît tantôt comme le savant gastronome qui impose le respect et le recueillement, tantôt comme un insatiable bon vivant dont la voracité, littéraire tout autant que culinaire, prête parfois à rire. Ce mélange des genres et des tonalités est précisément permis par une appropriation des codes formels du dictionnaire et des phénomènes de déplacement qui autorisent l'expression des émotions les plus diverses au-dessus desquelles trône la nostalgie, née de la conscience aiguë de la disparition de la génération céleste des gourmands. En effet, dans sa « Causerie culinaire » du 22 mai 1858, Dumas déclare : « Mon goût de la cuisine, comme celui de la poésie, me vient du ciel. L'un était destiné à me ruiner, – le goût de la poésie, bien entendu, – l'autre à m'enrichir : car je ne renonce pas à être riche un jour<sup>63</sup> ». Dans ce récit des origines, l'écrivain gourmand se peint comme le médiateur entre monde sensible et monde céleste : c'est à lui que revient la tâche de partager les émotions engendrées par la cuisine. « Espace du rêve<sup>64</sup> » par excellence, le dictionnaire s'avère donc être la forme la plus à même d'assurer la transmission du testament de l'auteur, lequel prône un art de vivre fondé sur l'exubérance, le plaisir des papilles tout autant que de la connaissance, le grand

<sup>60</sup> *Ibid.*, p. 785.

<sup>61</sup> Dans l'article consacré à Vuilleminot, Dumas écrit : « Les enseignements que j'ai puisés auprès de lui, conformes à mes propres goûts, m'ont toujours paru procéder de ces grands principes qui font de la cuisine française une cuisine supérieure, comme nous l'avons prouvé, je crois, à celles de toutes les autres nations civilisées », *ibid.*, p. 1133-1134.

<sup>62</sup> *Ibid.*, p. 720.

<sup>63</sup> Alexandre Dumas, « Causerie culinaire », art. cit.

<sup>64</sup> Nous empruntons l'expression à Giovanni Dotoli, « Le dictionnaire espace du rêve », art. cit., p. 17-39.

frisson face aux surprises de l'inattendu, et les joies de la convivialité sublimées par les jubilatons du récit de l'expérience vécue.

## Bibliographie

- BARTHES, Roland, « préface », *Dictionnaire Hachette*, Paris, Hachette, 1980, p. vii.
- BECKER, Karin, *Gastronomie et littérature en France au XIX<sup>e</sup> siècle*, Orléans, Éditions Paradigme, 2017.
- BENSAUDE-VINCENT, Bernadette, RASMUSSEN, Anne (dir.), *La Science populaire dans la presse et l'édition : XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, CNRS éditions, 1997.
- BOURBOULON, Martin, *Les Trois Mousquetaires : d'Artagnan ; Les Trois Mousquetaires : Milady*, Paris, Chapter 2, Pathé Films, 2023.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante [1825]*, Paris, Charpentier, 1839.
- DELAPORTE, Matthieu, LA PATELLIÈRE (de), Alexandre, *Le Comte de Monte-Cristo*, Paris, Chapter 2, Pathé Films, 2024.
- DOTOLI, Giovanni, « Le dictionnaire espace du rêve », dans Giovanni Dotoli, Marilia Marchetti, Celeste Boccuzzi et Cettina Rizzo (dir.), *L'Espace du dictionnaire : expressions-impressions*, Paris, Hermann, coll. « Vertige de la langue », 2015, p. 17-39.
- DUMAS, Alexandre, *Grand Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, [1872], 1873.
- , « Causerie culinaire », *Le Monte-Cristo*, 20 mai 1858.
- , *Petit Dictionnaire de cuisine*, Paris, A. Lemerre, 1882.
- , *Œuvres complètes : Impressions de voyage – Suisse*, t. I, Paris, Calmann Lévy éditeur, [1832-1833], 1882.
- , *Grand Dictionnaire de cuisine, agrémenté d'illustrations d'Honoré Daumier*, Épinac, Denis éditions, 2015, 6 vol.
- , *Mon Dictionnaire de cuisine*, Paris, Éditions 10/18, [1<sup>e</sup> édition 1998], 2017, 2022.
- GRIVEL, Charles, « La Grande Cuisine d'Alexandre », dans Mireille Piarotas et Pierre Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le boire et le manger au XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Saint-Étienne, Presses Universitaires de Saint-Étienne, coll. « Littérature populaire », 2005, p. 403-415.
- HACHE-BISSETTE, Françoise, « L'évolution du livre de cuisine : du livre pratique au beau-livre », *Le Temps des Médias*, n° 24, 2015, p. 97-116.
- LACROIX, Muriel, PRINGARBE, Pascal, *Les Carnets de cuisine de George Sand*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Chêne, 2013.
- MADemoiselle CATHERINE, *Manuel complet de la cuisinière bourgeoise*, Paris, Delarue, 1840.
- MARTINETTI, Anne et RIVIÈRE, François, *Crèmes et châtiments : Agatha Christie : recettes délicieuses et criminelles*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Masque, 2023.
- MARQUER, Bertrand, *L'Autre siècle de Messer Gaster ? Physiologie de l'estomac dans la littérature du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hermann, coll. « Hors collection », 2017.
- , « Introduction », dans *Romantisme*, « La Gourmandise », n° 186, 2019, p. 5-10.
- MOMBERT, Sarah, « Alexandre Dumas contre Jules Janin. Le duel des critiques », dans Julie Anselmini (dir.), *Dumas critique*, Limoges, Presses Universitaires de Limoges, 2013, p. 53-70.
- ORY, Pascal, *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, coll. « Archives », 1998.
- PLANTÉ, Christine, « Un roman épistolaire féminin ? Pour une critique de l'imaginaire générique (Constance de Salm, *Vingt-quatre heures d'une femme sensible*) », dans Catherine Mariette-Clot et Damien Zanone (dir.), *La Tradition des romans de femmes XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Champion, 2012, p. 275-296.
- REY, Alain, « La lexicographie "de spécialité" : un tour d'horizon », dans Francesca Chessa et Giovanni Dotoli (dir.), *Les Dictionnaires de spécialité : une ouverture sur les mondes*, Fasano (Italie), Schena ; Paris, A. Baudry, coll. « Biblioteca delle ricerca », 2009, p. 11-25.
- , « Les désordres de la microstructure », dans Giovanni Dotoli, Pierluigi Ligas et Celeste Boccuzzi (dir.), *Ordre et désordre du dictionnaire*, Paris, Hermann coll. « Vertige de la langue », 2012, p. 5-25.
- ROZIÈRES (de), Babette, *La Cuisine d'Alexandre Dumas*, photographies de Philippe Asset, Paris, Éditions du Chêne, 2013.
- SAINT BRIS, Gonzague, *La Grande Vie d'Alexandre*

*Dumas. Recettes d'Alain Ducasse*, Paris, Minerva, 2001.

SAINTE-BEUVE, Charles Augustin, « De la littérature industrielle », *Revue des deux mondes*, 1<sup>er</sup> septembre 1839.

SCHOPP, Claude, « La cuisine autobiographique », dans Mireille Piarotas et Pierre Charreton (éd.), *Le Populaire à table. Le boire et le manger au XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Saint-Étienne, Presses Universitaires de Saint-Étienne, coll. « Littérature populaire », 2005, p. 389-401.

—, *Dictionnaire Dumas*, Paris, CNRS éditions, 2010.

SICOTTE, Geneviève, « Gastronomie extrême. Les nourritures bizarres des écrivains », dans Bertrand Marquer et Éléonore Reverzy (dir.), *La Cuisine de l'œuvre au XIX<sup>e</sup> siècle : regards d'artistes et d'écrivains*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, coll. « Configurations littéraires », 2013, p. 39-50.

## La préparation de la soupe : la fabrique de l'intime en peinture dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle

Anne-Louise Mathieu-Goudier  
Université Bordeaux Montaigne

Si nous dînons et déjeunons chaque jour, tous les repas ne laissent pas un souvenir impérissable. Pourtant, ce sont parfois des repas extrêmement simples, ne nécessitant ni l'expertise ni le talent d'un grand chef, qui demeurent dans nos mémoires, ravivés par une couleur ou une odeur. Parmi ces aliments, il y a la soupe, celle qui mijote sur la cuisinière ou cuit doucement à l'ombre des braises dans la marmite de la cheminée. Cette soupe, c'est la panade qui n'enthousiasme guère un Gaston Bachelard enfant<sup>1</sup>. C'est aussi ce merveilleux pot-au-feu, ce plat « national » que goûte Goethe lorsqu'il accompagne l'expédition des armées prussiennes contre l'armée française. Le 5 octobre 1792, à Sivry (Lorraine), avec quelques compagnons, il s'invite dans une maison de campagne pour y déguster un pot-au-feu<sup>2</sup>. La soupe convoque un univers familier de fourneaux domestiques, de la préparation à la consommation du repas. Avant de passer à table, ce sont les arcanes de la fabrique, ce moment mystérieux où le repas prend forme. Cette étape essentielle, la mise en place de la recette, pourrait ne pas être simplement l'exécution d'un protocole strict. Que se passe-t-il dans cet intervalle, avant le repas ? Comment l'émotion fait-elle son entrée au dîner, avant même que l'on se mette à table ? Cette

étape charnière, chargée d'affect, est déjà empreinte de la saveur du repas à venir. Si la soupe évoque souvent une cuisine familière, elle reste discrète dans les œuvres d'art. Quand on l'aperçoit, c'est généralement à travers des objets spécifiques, des gestes particuliers. La soupe est un aliment a priori assez paradoxal, parce que rare en art, mais fort répandu dans la vie ordinaire. Il faut dire que son aspect visuel, peu enclin à figurer une forme et à se faire représentatif, se prête assez mal à une œuvre de représentation<sup>3</sup>.

En peinture, du XIX<sup>e</sup> au début du XX<sup>e</sup> siècle, période de la naissance de la modernité – de l'école de Barbizon, à l'impressionnisme et au naturalisme – apparaissent des scènes tournées vers l'ordinaire de modes de vie simples. En observant de près ces œuvres, on constate qu'un lien étroit se tisse entre la préparation du potage et la représentation visuelle d'une forme d'intimité particulière. Nous observons des scènes évoquant moins l'univers feutré des châteaux que celui des cuisines ordinaires, parfois rudimentaires. Dans les intérieurs bourgeois, au XIX<sup>e</sup> siècle, les cuisines sont reléguées au fond de l'appartement, isolées de l'espace à vivre, mises au ban des pièces nobles de l'habitat. La cuisine est l'ancre de la chaleur et des mauvaises odeurs<sup>4</sup>. Dans

1 Voir Gaston Bachelard, *La Psychanalyse du feu*, Paris, Gallimard, Folio essais, 1992 [1949, 1<sup>re</sup> éd.], p. 38.

2 « On mit la table, on posa dessus une grande écuelle de terre, dans laquelle on jeta du pain blanc coupé en petites tranches ; le bouillon chaud fut versé dessus, et l'on nous souhaita un bon appétit. Les jeunes garçons qui dédaignaient mon pain de munition auraient pu m'adresser à ce modèle "de bon pain et de bonne soupe". Après quoi, on nous servit la viande et les légumes, qui s'étaient trouvés cuits en même temps, et toute personne aurait pu se contenter de cette simple cuisine ». Goethe, *Campagne de France*, traduction française de Jacques Porchat, Paris, Librairie Hachette et Cie, 1889 [1822, 1<sup>re</sup> éd.], p. 94.

3 La peinture représentative inscrit dans une hiérarchie du visible les objets qui prennent part à l'image. Si ce modèle se détricote au fil des siècles, on ne peut pas encore en faire fi dans un XIX<sup>e</sup> siècle dans lequel le sujet de peinture est toujours un impératif. Voir notamment : Anne-Louise Mathieu-Goudier, « De l'omniprésence de la soupe dans le repas ordinaire à sa discrétion en art : la soupe, un objet politique ? », *Les Chantiers de la création*, 16, 2023, URL : <http://journals.openedition.org/lcc/6460>, consulté le 29 mars 2025.

4 « Rien d'étonnant [...] à ce que, au XIX<sup>e</sup> siècle, les architectes, à la fois représentatifs et dépendants de leur classe d'origine, aient banni la cuisine de leur champ d'activité. Ils la rejettent à l'extrémité de l'appartement : ce lieu rempli de fumées, d'odeurs âcres, occupé par un fourneau dont la chaleur affecte le teint, n'est décidément pas fréquentable. » Roger-Henri Guerrand, « Espaces privés », Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée*, Tome 4 : *De la Révolution à la Grande Guerre*, Michelle Perrot (dir.), Paris, Seuil, 1987,

les milieux populaires, on n'habite pas l'espace de la même manière, parce qu'on n'a pas les mêmes occupations et tâches à accomplir. Ce sont ces cuisines que nous allons visiter. Dans ces espaces ne s'orchestrent aucun dîner prestigieux, mais celui d'un quotidien simple, théâtre des arts de faire<sup>5</sup>. Dès lors, la représentation de la préparation de la soupe – cet aliment ancestral qui s'inscrit dans un continuum d'hier à aujourd'hui<sup>6</sup> – qu'elle soit le sujet de l'œuvre ou un élément secondaire (participant à figurer un contexte), ne serait-elle pas un moyen spécifique d'évoquer des émotions intimes ?

Cet espace privé particulier, inféodé à sa fonction, est étroitement lié aux activités qui s'y déroulent. Quoi qu'il en soit, rappelons qu'il n'y a pas d'uniformité de regards et d'expression des émotions au XIX<sup>e</sup> siècle. Agnès Walch l'indique :

Les sources ne font guère entendre que des voix citadines, bourgeoises et parisiennes, si bien qu'à l'aube de la Belle Époque une homogénéité de façade des affects peut faire croire à leur uniformisation et laisser penser que le XIX<sup>e</sup> siècle sera le temps d'une lente convergence des émotions intimes<sup>7</sup>.

Les œuvres ne documentent pas leur époque, mais constituent plutôt des récits, des fabrications participant à la constitution d'un imaginaire, comme une somme d'émotions. Cet imaginaire particulier de la sphère intime propre à ces images de cuisine, nous allons en faire la découverte à travers quelques œuvres choisies. Reconnaissons d'emblée qu'elles ne sont pas légion et moins nombreuses encore à faire de la préparation de la soupe un élément caractéristique. Cependant, lorsque la soupe s'affirme dans ces images, elle instaure un climat spécifique. Notre regard, empreint de la méthode des arts plastiques et de l'esthétique, se tourne vers l'histoire des mentalités, dans la perspective ouverte par A. Corbin, J.-J. Courtine et G. Vigarello<sup>8</sup>. De là, demandons-nous : quels imaginaires se construisent autour de ces

plats de soupe qui mijotent au sein des œuvres ?

## La préparation de la soupe : une scène de la vie ordinaire

Préparer la soupe suppose une succession de gestes qui nous semblent, pour la plupart, familiers. C'est un plat simple qui ne nécessite pas, a priori, de compétences très complexes à acquérir, mais surtout, ces gestes sont connus de la plupart d'entre nous, pour les avoir réalisés dans nos propres cuisines. Ces gestes, on ne les acquiert pas dans les livres, mais ils semblent comme toujours avoir été connus, car appris dès l'enfance. Ils s'héritent tôt et se gardent longtemps. Surveiller une cocotte au feu en fait partie : il faut être attentif aux bruits et aux odeurs, signes d'une cuisson trop vive, d'un manque d'eau ou d'autres indices. De temps à autre, il est nécessaire de remuer le bouilli avec une grande cuillère. Dans *La Petite cuisinière* de Pierre-Édouard Frère (**Fig. 1**), un poêle supporte une cocotte en fonte surveillée par une enfant, équipée d'une écumoire. Au sol de cet espace rustique, repose une variété de légumes du potager : chou, carotte, oignon, poireau. Cet outil, prêt à plonger dans le récipient, s'inscrit dans une diagonale qui lie la petite cuisinière aux ingrédients du potage. Cette nature morte de légumes, fréquente dans les scènes de genre représentant la préparation du repas, nous suggère le contenu probable du récipient en train de cuire. La table dressée d'assiettes à soupe qu'avoisine une large miche de pain et une soupière suppose l'évidence : ce sont les légumes de la soupe qui cuisent au feu. Le cadrage serré sur l'action ne permet pas de voir davantage l'espace où se déroule la scène.

Face à cette enfant cuisinant, une question surgit : sommes-nous devant un portrait ou une scène de genre ? C'est dans l'action que la figure humaine se détache, comme si le peintre, avant de représenter une enfant en particulier, choisissait de

p. 337.

<sup>5</sup> Voir Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien. 1. Arts de faire*, Paris, Gallimard, Folio essais, 1990.

<sup>6</sup> « Dès que se généralisa l'usage du récipient de cuisson en poterie, il y eut le potage, c'est-à-dire tout ce qu'on met à cuire dans le pot avec de l'eau. » Jacques Barrau « Soupes, bouillies et potages », Julia Csergo (dir.) *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Paris, Autrement, Mutations, septembre 1999, p. 72.

<sup>7</sup> Agnès Walch, « De l'âme sensible à l'avènement scientifique des émotions : la densification des émotions dans la sphère privée », Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine et Georges Vigarello (dir.), *Histoire des émotions*, Tome 2 : *Des Lumières à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*, Alain Corbin (dir.), Paris, Seuil, 2016, p. 204.

<sup>8</sup> C'est-à-dire : la « voie frayée par l'histoire des mentalités dans la perspective d'une généalogie, matérielle et sensible, des individus eux-mêmes, de leur existence corporelle, de leur inscription sexuée, de leur vie affective ». Alain Corbin, Jean-Jacques Courtine et Georges Vigarello, (dir.), *Histoire des émotions*, Tome 1 : *De l'Antiquité aux Lumières*, Georges Vigarello (dir.), Paris, Seuil, 2016, p. 8.

peindre une figure-type : celle d'enfant-paysanne-cuisinière, à la manière d'une carte de jeu, comme dans le jeu des sept familles. Pierre-Édouard Frère, chef de file de l'École d'Écouen où il s'installe dès 1847, ne peint que peu dans son atelier. Aussi, il a souvent représenté, dans un cadre serré, des enfants qu'il a observés et qu'il saisit ensuite dans leurs activités quotidiennes<sup>9</sup>. Par ailleurs, le petit format de l'œuvre produit un effet particulier qui s'ajoute à la scène attendrissante d'enfant cuisinant, car il induit une proximité. L'œuvre



Fig. 1 – Pierre-Édouard Frère, *La Petite cuisinière*, huile sur bois, 30,8 x 23,5 cm, 1858, Brooklyn, Brooklyn Museum, Bequest of Robert B. Woodward.

ne suppose pas la distance, la mise à l'écart et la domination physique du spectateur pour être vue dans son ensemble, comme dans les grands tableaux d'histoire ou certaines œuvres réalistes d'un Courbet<sup>10</sup>. Tout au contraire, elle nécessite un rapprochement et une proximité physique avec son spectateur. Elle se place alors du côté affectif de l'attendrissement de cette cuisinière juvénile et dans l'intimité de la proximité physique. En tant

que figure-type, l'image a vocation à parler à tout spectateur, en puisant dans la sphère des émotions les éléments de sa composition. Ils sont autant d'éléments qui constituent un imaginaire rassurant et réconfortant. Ils se trouvent dans l'activité en cours qui n'est pas simplement la préparation d'un repas : dans cette œuvre, les images qui agissent sont multiples, subtiles, formant une accumulation de détails denses. Ces images sont imbriquées les unes dans les autres. D'abord, l'action se passe autour du poêle, source de chaleur, qui cuit la soupe qu'on ne voit pas, mais qui reste omniprésente. Grâce à une série d'indices qui évoquent la soupe, des odeurs apparaissent : chaude odeur de feu, de chou, de carotte et de navet. Bouillonnement du bouillon, crépitement du feu, craquement du bois – voilà l'ambiance suggérée par l'œuvre. Cet univers familier d'une cuisine de soupe domestique et ordinaire parle à tous, car le potage possède une dimension universelle, comme l'évoque le célèbre cuisinier Jules Gouffé :

Délicat et léger chez les personnes riches ou aisés, simple ou substantiel chez l'ouvrier ou chez le laboureur, bisque aux écrevisses ou soupe aux choux, il figure sur toutes les tables, réjouissant les convives et les sollicitant à faire honneur au repas<sup>11</sup>.

Il y a ici une mise en abyme d'une forme de rhétorique de l'intimité : un enveloppement qui n'est pas un emprisonnement, mais qui s'apparente au modèle du nid, ce cocon réconfortant de la maison chaude, où l'on se repose et se nourrit. Il s'agit du feu cloisonné dans le poêle, de la soupe chaude dans son pot-au-feu. Le pot de cuisson, en effet, suggère sa fonction mais enferme également le feu dans son bouillon. Une relation métonymique similaire relie le feu au foyer : le foyer est l'espace du feu, mais aussi celui de la famille. Ce cadrage serré referme l'œuvre sur l'action en cours, mais borde aussi le nid que forme cette scène de préparation alimentaire. Que dire encore du point de vue qui situe le regard au niveau du visage de l'enfant, personnage majeur de la scène, mais qui se trouve un peu au-dessus du récipient de cuisson, un peu en dessous des assiettes ? Ainsi, on n'aperçoit rien de tout ce que ces récipients contiennent, mais on voit parfaitement leurs bords enveloppants. Enveloppants, à l'image des draps d'un lit douillet,

<sup>9</sup> Daniel Baduel, Aude Bertrand, Christian Dauchel, *L'École d'Écouen une colonie de peintre au XIX<sup>e</sup> siècle*, Écouen, Office de Tourisme d'Écouen, 2012.

<sup>10</sup> Pensons bien sûr, par exemple, au plus célèbre d'entre eux : *Un enterrement à Ornans*, huile sur toile, 315 x 668 cm, entre 1849 et 1850, Paris, musée d'Orsay.

<sup>11</sup> Jules Gouffé, *Le Livre des soupes et des potages*, Paris, Librairie Hachette, 1875, Préface I.

qui partagent une proximité avec le feu – ici celui du poêle, ailleurs celui de la cheminée :

Face au lit, dans l'espace réel comme dans la symbolique : la cheminée. Son être populaire est aussi fort que celui de la couche car il trace le troisième cercle corporel de la vie commune, le domaine du calorique, la zone étroite où dans la chaleur de l'âtre se joue la santé, la lutte contre le froid dur à vivre, le bien-être du repas et du repos. Dans l'intérieur domestique, elle assume des fonctions multiples, la cuisine, le chauffage et l'éclairage, elle incite aussi à rêver et à imaginer. Les valeurs incarnées par la cheminée et le feu en font le centre du foyer<sup>12</sup>.

Cette cuisine de soupe disperse dans l'image des détails caractéristiques qui convergent vers l'expression d'une maison simple et familière, quand bien même le spectateur n'appartiendrait pas au XIX<sup>e</sup> siècle et qu'il n'y reconnaîtrait aucune maison vécue. Il y a comme une permanence dans cette scène qui tient aux gestes exécutés et au regard rêveur du personnage qui rappelle d'autres scènes de peintures antérieures à celle-ci. On retrouve, dans certaines œuvres, des cuisinières concentrées sur le geste répétitif d'éplucher un légume<sup>13</sup>. Dans d'autres, elles remuent le potage<sup>14</sup>. Toutes ces étapes nécessaires à la préparation de la soupe s'inscrivent dans les œuvres, non pas de manière anecdotique, mais pour instaurer à l'image une forme de connivence avec le spectateur, lui ouvrant la voie vers un terrain connu.

Ainsi, en cette fin du XIX<sup>e</sup> siècle, dans *La Cuisinière* de Félix Vallotton<sup>15</sup>, nous retrouvons une scène familière, avec deux éléments centraux : la femme qui prépare le repas et l'appareil de cuisson. Avec cet équipement, il s'agit d'un espace domestique plutôt moderne en 1892, et certaines cuisines actuelles de nos campagnes lui ressemblent encore. On découvre un mur partiellement carrelé, des chaises pailonnées, des casseroles accrochées au mur. Katia Poletti écrit une phrase à propos des matières dans les natures mortes de Vallotton que

l'on aurait envie de reprendre à notre compte ici :

Le dialogue entre transparence et opacité des matières, matité et brillant des surfaces, rotondité et angularité des formes, concavité et convexité des objets provoque effectivement une tension entre les éléments de nature contrastée convoqués qui leur donne vie<sup>16</sup>.

Cette vie que l'on perçoit dans *La Cuisinière*, elle prend corps dans l'activité ordinaire de cuisine. Au centre de l'œuvre, la femme en tablier s'affaire à la préparation du repas. Une belle casserole en cuivre se reflète sur la table de cuisson. Aucun indice ne nous renseigne sur ce qui mijote dans le récipient, et seul un bouquet d'oignons pendu à la hotte nous suggère un ingrédient potentiel. En revanche, grâce à la louche, nous savons que la préparation est liquide. La casserole n'est pas très grande et, puisqu'aucun autre plat n'est visible, nous n'imaginons pas qu'il s'agisse d'une sauce, car qu'accompagnerait-elle ? Il s'agit sans doute plutôt d'une petite soupe pour une ou deux personnes. Cette cuisinière ne nous regarde pas et ne prend pas garde au spectateur. Si l'on ne voyait pas son profil, nous dirions qu'elle nous tourne le dos. Or, est-ce bien cela ? Probablement pas, il n'y a nul admoniteur dans cette scène, car nous sommes déjà dans la pièce. Assis sur l'une de ces chaises en paille qui se trouve hors cadre, accoudés sur une table qui lui sert de plan de travail, nous la regardons et attendons que la soupe réchauffe. Le cadrage serré sur l'action en cours, la représentation d'une cuisine propre et bien tenue : cette image, dans laquelle un potage se tempère, nous accueille.

## L'atelier du peintre : la cuisine du peintre

Un simple bouillon qu'on le mange tel quel, avec du vermicelle, rincé d'un fond de vin rouge, laisse des souvenirs. Ils s'inscrivent dans des pratiques familières intimes qui n'ont pas vraiment d'équivalent sous un autre toit. Il ne s'agit pas même

12 Daniel Roche, *Le Peuple de Paris*, Paris, Aubier-Montaigne, Collection historique, 1981, p. 137.

13 Nous pensons à Quiringh Gerrits van Brekelenkam, *Une famille assise autour d'une cheminée*, huile sur bois, 41,4 x 55,7 cm, 1640-1668, Manchester, Manchester art Gallery ; Esaias Boursse, *Intérieur avec femme cuisinant*, huile sur toile, 51 x 57,8 cm, 1656, Londres, The Wallace Collection ; Jean-Baptiste Siméon Chardin, *La Ratisseuse de navets*, huile sur toile, 46,2 x 37,5 cm, 1738, Washington, National Gallery of Art.

14 David Teniers II dit le Jeune, *La Cuisine*, huile sur panneau, 35 x 50 cm, 1643, Madrid, musée du Prado ; Quiringh van Brekelenkam, *Intérieur de l'atelier d'un tailleur*, huile sur bois, 57,5 x 73,2 cm, vers 1655-1660, Montréal, musée des Beaux-Arts de Montréal.

15 Félix Vallotton, *La Cuisinière*, huile sur bois, 33 x 41 cm, 1892, collection particulière (Marlene et Spencer Hays). URL : <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/823135>, consulté le 31 octobre 2024.

16 Katia Poletti, « Opulence de la matière », *Félix Vallotton. Le feu sous la glace*, cat. expo., Paris, Grand Palais (2 octobre 2013-20 janvier 2014), Amsterdam, Van Gogh Museum (14 février-1<sup>er</sup> juin 2014), Tokyo, musée Mitsubishi Ichigokan (14 juin-23 septembre 2014), Paris, Réunion des musées nationaux - Grand Palais, Musée d'Orsay, 2013 p. 190.

de recettes, il y a là quelque chose de l'ordre de l'identité, de la pratique rituelle. La mémoire qui s'emmagasine dans les pratiques de table constitue les fondamentaux d'une fidélité à une culture. Celui qui vit à l'étranger en fait l'expérience, car : « comme le polyglotte continue de penser, de compter, de rêver et d'aimer dans sa langue maternelle, le mangeur dira qui il est en décrivant la cuisine de sa mère, et en lui promettant fidélité<sup>17</sup>. » On ne peut détacher les œuvres d'art représentant des aliments de cette particularité. Pourtant, avec la soupe en art il n'y a pas grand-chose à voir, pas plus qu'il n'y a à goûter puisqu'elle se dérobe trop souvent. Absente, alors même que nous la reconnaissons, qu'en reste-t-il à l'œuvre ? Plus exactement, imprègne-t-elle un reste à l'œuvre ?

Il n'est pas toujours nécessaire de partir loin pour goûter à cette nostalgie d'un plat aimé, d'un plat qui fait défaut et manque terriblement. Paul Cézanne peint *Le poêle dans l'atelier* (Fig. 2) à l'époque où il se trouve à Paris, dans les années 1860. Nous sommes là dans l'atelier du peintre. Or, si nous en apprenons peu sur cet espace, le cadre resserré de l'image met en évidence le poêle et sa marmite au feu. Quelques éléments rappellent la fonction de la pièce : une toile retournée en arrière du poêle, une palette de peinture accrochée au mur. La toile positionnée en arrière de l'appareil de chauffage semble ne pas avoir été installée là par hasard. Il se trouve qu'elle a deux fonctions. Une fonction plastique d'abord, sa clarté par contraste, met en évidence le poêle et la marmite. Ensuite, elle dit ce qui occupe l'artiste dans ce lieu : la peinture.

Pour autant, dans cet espace sombre, la peinture fait indirectement sujet, portant notre attention sur le poêle et sa marmite. Cézanne nous les offre au premier plan et pousse le détail jusqu'à représenter un tas de cendres et des petites braises rougeoyantes. Sur ce poêle mijote un plat. Nous supposons un potage – le mode de cuisson et l'ustensile nous indiquent cette voie. Le logis semble précaire. On ne trouve aucun rapport avec les ocres chauds, la

luminosité de la peinture connue d'un Cézanne d'Aix-en-Provence. Là, le terne et l'obscurité l'emportent. Il faut dire que s'il existe quelques



Fig. 2 – Paul Cézanne, *Le poêle dans l'atelier*, huile sur toile, 41 x 30 cm, vers 1865, Londres, National Gallery.

peintres fondamentalement attachés à leur pays, Cézanne est de ceux-là<sup>18</sup>. Aussi, nous lisons dans cette œuvre un mode de vie précaire et la nostalgie de la cuisine familiale<sup>19</sup>. Pour autant, Gillian Riley le souligne, dans ses lettres, Cézanne évoquait peu la nourriture, sujet insignifiant, il préférait écrire au sujet de son travail<sup>20</sup>. Nous interprétons cette œuvre comme une confidence intime. Cette confidence nous est faite par ces deux objets représentés et les choix plastiques mis en œuvre. La toile fait signe,

17 Sophie Blesiss, « Avant-propos », Sophie Blesiss (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, Mutations/Mangeurs, n°154, mars 1995, p. 13.

18 John Rewald écrit : « Comme Cézanne parlait des “grands Vénitiens”, nous parlons aujourd’hui du “Maître d’Aix” et ce n’est certainement pas une erreur d’associer le nom de sa ville au sien. Car si le Midi a vu naître nombre de grands artistes, de Fragonard à Daumier, de Puget à Monticelli, aucun d’eux n’a exprimé ses beautés avec tant d’amour et de passion que ne le fit Cézanne. » John Rewald, « Cézanne et la Provence », *Le Point*, août 1936, dans Philip Conisbee, « La Provence de Cézanne », *Cézanne en Provence*, cat. expo., Washington, National Gallery of Art (29 janvier-7 mai 2006), Aix-en-Provence, musée Granet (9 juin-17 septembre 2006), Paris, Réunion des musées nationaux, 2006, p. 27.

19 Gillian Riley partage ce point de vue. Gillian Riley, *A Feast for the Eyes. The National Gallery cookbook*, Londres, National Gallery Publications, New Haven, Yale University Press, 1997, p. 151.

20 *Ibid.*

par contraste, vers le pays du soleil et sa cuisine méditerranéenne qui n'est absolument pas visible ici. C'est au regard de l'œuvre entier de Cézanne que l'on voit l'absence, ce qu'il manque. Certes, on reconnaît le style, mais la peinture se classe parmi ses tableaux les plus sombres. D'ailleurs, pas une fenêtre ne laisse filtrer le moindre brin de lumière, règnent l'enfermement et l'obscurité. Cette comparaison n'aurait pas beaucoup de poids sans l'appui d'une seconde résonance : l'œuvre a appartenu à Émile Zola. Les deux amis d'enfance se sont connus en Provence et, s'ils se brouillent à l'âge adulte, Zola conserve la toile jusqu'à sa mort. Gillian Riley relève qu'en 1860, Zola, également parti vivre à Paris, louait, dans une lettre à un ami, « le "ciel bleu et la bouillabaisse" de leur Provence natale<sup>21</sup> ». Luce Giard écrit :

Manger sert non seulement à entretenir la machine biologique du corps, mais à concrétiser un des modes de relation entre la personne et le monde, dessinant ainsi un de ses repères fondamentaux dans l'espace-temps<sup>22</sup>.

C'est ainsi la confidence écrite que ne formule pas Cézanne mais que l'on retrouve dans *Le poêle*. Le maigre potage au coin du poêle d'un peintre pas encore célèbre garde la trace d'une vie de bohème dont les choix de vie radicaux s'offrent à la peinture. Ailleurs, chez Octave Tassaert, on retrouve cet *Intérieur d'atelier*<sup>23</sup> dans lequel le peintre, à proximité d'un feu de cheminée, est assis au sol parmi quelques pommes de terre et un nécessaire à peindre, il prépare avec ces simples légumes un potage rudimentaire. Chez l'un comme chez l'autre, ce que la peinture évoque en somme, c'est elle-même. Elle est mémoire d'elle-même. Mémoire de renoncements, du labeur qu'a nécessité l'activité picturale. Mémoire des rêves de peindre qui embarquèrent Cézanne dans cette aventure parisienne. Ces rêves de peindre sont ces rêves d'enfant qui, comme il aime par-dessus tout le bon potage familial, désire déjà peindre plus tard. De notre point de vue, on remarque que la nourriture convoque une histoire intime. Ces souvenirs propres à chacun ont la particularité de faire écho à ceux des autres. Le potage aimé de Cézanne est un potage aimé de Zola, quand bien même la recette différerait. L'œuvre a-t-elle une fonction d'aide-

mémoire ? L'œuvre fixe un sentiment de nostalgie. Elle rappelle ce qui n'est pas présent et convoque le sentiment tout régressif d'une nourriture confortant et consolant. C'est en quelque sorte une mémoire au deuxième degré, car l'image qui est fixée dans la peinture fait référence à quelque chose qui en est absent. Procédé mnémotechnique bien connu, il révèle ce qui est évoqué en interstice. Enfin, cette absence n'est pas décrite avec précision, tout comme Bachelard ne fait pas entrer le lecteur dans sa maison du souvenir<sup>24</sup>, car ce serait la faire visiter.

Dans *l'Atelier du Cordonnier* de Jean-Alphonse Duplessy (Fig. 3), le poêle occupe le centre de la pièce et se trouve tout proche du cœur de l'œuvre. Ses rayures gris-bleutées sur fond blanc sont un motif qui le met particulièrement en lumière. Le pot posé sur l'appareil est lui d'un brun sombre dans la palette des couleurs dominantes de l'œuvre.



Fig. 3 – Jean-Alphonse Duplessy, *Atelier du Cordonnier*, huile sur toile, 60,5 x 51,2 cm, années 1860, Cleveland, The Cleveland Museum of Art, Bequest of Noah L. Butkin 1980.257.

Pourtant, il est traversé par une large bande colorée jaune moutarde, d'une tonalité quasi identique au

21 *Ibid.* Nous traduisons.

22 Luce Giard, « Faire la cuisine », Michel de Certeau, Luce Giard, Pierre Mayol, *L'Invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, Folio essais, 1994, p. 259.

23 Octave Tassaert, *Intérieur d'atelier*, huile sur toile, 46 x 38 cm, 1845, Paris, musée du Louvre. URL : <https://collections.louvre.fr/ark:/53355/cl010066850>, consulté le 20 mars 2025.

24 Gaston Bachelard, *La Poétique de l'espace*, Paris, Presses Universitaires de France, Quadrige, 1984 [1957, 1<sup>re</sup> éd.], p. 31.

bleu du poêle, avec qui il fonctionne en harmonie, car ils se complètent. Dans l'œuvre, son feu trouve des correspondances chromatiques autour de lui. Surtout, il s'intensifie par contraste avec l'obscurité qui l'entoure. Les surfaces réfléchissantes du bord de l'appareil et du pot émaillé créent un jeu de reflets qui communique les couleurs à l'un et l'autre des objets, et acceptent volontiers des points de lumière qui valorisent les surfaces. À travers la pièce, d'autres zones blanches ou jaunes bénéficient d'un éclat similaire, mais aucune d'elles n'égalent celui de notre duo.

Il faut dire qu'il jouit d'un emplacement avantageux et l'on comprend que l'ensemble des activités tourne autour. L'avant et le côté droit semblent constituer l'espace de travail du cordonnier, avec ses outils nécessaires, les chantiers en cours, quelques éléments de décor. À l'arrière du poêle se trouvent les objets de la pièce à vivre : un meuble de rangement et une table dressée pour le repas. On s'y trouve plongé dans un quotidien, celui d'une activité professionnelle ponctuée de moments de pause, comme le repas que la table dressée et la marmite au feu annoncent. De la même manière que chez Cézanne, l'atelier fourmille de traces d'une activité humaine, sans que jamais un être humain ne soit figuré. Les objets sont comme des vestiges, les empreintes d'une humanité gravée dans la matière. Or, dans ces espaces, parce que le feu rougit, que la soupe cuit, que le couvert est dressé, la vie affleure. Cet atelier du cordonnier rappelle celui du peintre, lieu où l'œuvre surgit, lieu d'origine de la peinture qui trouverait peut-être dans l'ordinaire le plus simple, autorisant les pensées les plus intimes, les éléments moteurs de l'œuvre à venir.

Le potage, dans ces scènes d'ateliers, ouvre une faille, comme une zone sensible, plus affective que politique. Ces images n'ont aucune dimension de manifeste<sup>25</sup>. On se situe plutôt avant les mots, avant le langage. Dans le bouillon se présente une matière non polie, une matière non domptée. Métaphoriquement, ces qualités du bouillon résonnent avec ces représentations d'ateliers où se mêle la vie quotidienne et le travail, les repas et les

émotions. Dans cette cellule, se mijotent les pensées, les gestes qui façonnent des objets, mais surtout qui construisent une œuvre. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'atelier prend un intérêt nouveau que Philippe Junod fait débiter à l'époque romantique, la peinture y est l'expression des états d'âme de l'artiste. Dans l'atelier se cristalliserait une sorte d'origine de l'art, mais aussi un miroir de l'âme de l'artiste, « véritable autoportrait *in absentia*, l'atelier incarne ainsi le génie du lieu<sup>26</sup> ». Ainsi, le « cadre, l'ameublement, les objets y sont chargés, par une sorte de délégation affective, de suggérer la présence hors champ, ou symbolique, de l'artiste<sup>27</sup> ». Chez Duplessy, on ne peut ignorer que celui qui représente l'atelier du cordonnier est un peintre. Dès lors, le spectateur ne peut passer à côté d'une lecture des objets comme étant ceux accompagnant l'intimité d'un travail quotidien qui est celle du cordonnier, mais qui est en filigrane celle du peintre.

D'un autre côté, en cuisine, s'opère un engagement poïétique similaire à celui s'activant dans l'atelier, elle est un lieu de création :

Car la cuisine n'est pas un atelier-caverne, un cul de sac. Il y a toujours, au moins, deux issues : une vers la salle, certes, mais aussi une autre, à l'arrière, vers le marché ou, plus largement, vers le monde. Car la cuisine, en étant le lieu de toutes les transformations, est, mieux que toute autre posture artistique, un rapport au monde<sup>28</sup>.

La cuisine est un objet culturel total, jamais dépossédé d'une histoire intime, mais marqué d'une histoire collective jamais complètement repliée sur elle-même. Alors lorsque les peintres convoquent le simple potage, il supporte certes des souvenirs qui leur sont propres, mais aussi un ensemble de références qui nous est permis, à nous spectateur, de saisir et ainsi d'habiter les œuvres, parce qu'il nous

25 Contrairement à d'autres scènes d'atelier qui tiennent d'une forme d'allégorie de la peinture, une réflexion sur la peinture dans sa dimension politique et esthétique et moins dans celle psychologique et esthétique. Pensons par exemple à Johannes Vermeer au XVII<sup>e</sup> siècle (*L'Art de la peinture*, huile sur toile, 120 x 100 cm, vers 1666-1668, Vienne, Kunsthistorisches Museum), ou dans la période qui nous intéresse à Gustave Courbet (*L'Atelier du peintre*, huile sur toile, 361 x 598 cm, entre 1854 et 1855, Paris, musée d'Orsay).

26 Philippe Junod, « L'atelier comme autoportrait », Pascal Griener et Peter J. Schneemann, *Kunsterbilder. Images de l'artistes*, Bern, Peter Lang, 1998, p. 90.

27 *Ibid.*

28 Paul Lacoste, « Les cuisines de la création », *Entreclacs*, 7, 2009, URL : <http://journals.openedition.org/entreclacs/190>, consulté le 19 octobre 2024.

est commun. Dès lors, cet atelier nous est ouvert.

## Le moment partagé : l'espace entr'ouvert

On pourrait également considérer l'œuvre de Joseph Paul Meslé, *À la cuisine* (Fig. 4), comme une métaphore de l'atelier.



Fig. 4 – Joseph Paul Meslé, *À la cuisine*, huile sur toile, 46,5 x 38,3 cm, 1888, Rennes, musée des Beaux-Arts.

En effet, il s'y fabrique à la fois le repas – une cocotte cuit sur ce qui ressemble à un potager<sup>29</sup>, ce fourneau maçonné dans lequel on jette des braises pour cuire la préparation – et, en même temps, un ouvrage de couture. Cependant, une grande différence apparaît par rapport aux deux œuvres présentées plus tôt. La présence des personnages nous invite à regarder l'œuvre, moins sous l'angle d'une réflexion sur la peinture que dans une dimension plus psychologique. C'est la relation entre les personnages et ce qu'elle dit de l'être qui se révèle dans ce contexte particulier. Le potage

devient ainsi l'occasion de la réunion. Quelques pelures de légumes au sol indiquent le contenu du pot-au-feu : la soupe, plat caractéristique des repas paysans. Une zone orangée, dans la partie du potager recevant les flammes, une autre, sur le bas du pot, matérialisent la présence du feu et assurent la cuisson en cours. Ces deux femmes profitent de ce temps de cuisson pour se retrouver et coudre. Une fenêtre sur la gauche éclaire la scène et permet à la couturière de s'adonner à son activité de précision. Dans cette image, nous ne voyons qu'un angle qui nous permet de reconnaître l'espace de la cuisine et surtout de constater, sur la droite, la cuisson du pot, tandis que sur la gauche, se déroule l'activité de couture. Contextualisation spatiale et inscription dans une durée – celle de la cuisson –, la scène de la vie ordinaire représente dans l'esprit du naturalisme une certaine idéalisation du mode de vie paysan : simple et frugal. Le cadre étroit ferme les bords de la peinture sur un espace étriqué, bien qu'on soupçonne qu'il soit plus vaste. Il n'est alors pas absolument fermé, mais assez pour être englobant. Les personnages ne voient pas le spectateur ; elles sont dans leur propre temps, un moment silencieux qui se passe de commentaire. Cet espace resserré sur les activités en cours forme un angle. Dans cet angle il y a tout ce qu'il faut : la chaleur de la cuisson, le bouillon et ses odeurs agréables, ainsi qu'une lumière douce et tamisée – filtrée par le rideau disposé sur la fenêtre. Ce coin est chaleureux et protecteur. Ce coin, il est une partie de cuisine, un bout de fenêtre, il est la soupe chaude. Il échantillonne l'essentiel et rend possible une immobilité heureuse. Bachelard écrit que la « conscience d'être en paix en son coin propage, si l'on ose dire, une immobilité. L'immobilité rayonne<sup>30</sup> ». On s'y sent si bien que le temps s'arrête. Le temps ne s'arrête jamais dans la course : il file et défile. Ici, il autorise l'immobilité et la conversation silencieuse. Dès que la soupe aura fini sa cuisson, il faudra peut-être agir autrement : aller nourrir les lapins, nettoyer le poulailler, bêcher un morceau de jardin, etc. La soupe impose son rythme et donne à l'angle des douceurs d'arrondi. Cette connivence, entre cet espace d'angle constitué d'images de réconfort et ses personnages, permet d'écrire en suivant Bachelard : « le coin est la case de l'être<sup>31</sup> ». Là, il s'y déploie. Si l'une coud et perpétue une

29 Bien qu'il existe de longue date, il apparaît au XVII<sup>e</sup> siècle dans les grandes maisons et bien plus tard ailleurs. « Il est recouvert de céramique, d'une dalle de pierre ou d'une plaque en fonte dans laquelle s'encastrent des réchauds ou foyers, de un à quinze et plus selon les modèles. Ces cavités sont remplies de braises. » Christian Dupavillon, *Éléments d'une architecture gourmande*, Paris, Monum, Éditions du patrimoine, Adam Biro, 2002, p. 130.

30 Gaston Bachelard, *La Poétique de l'espace*, op. cit., p. 131.

31 *Ibid.*

activité productive, notre deuxième personnage la regarde, c'est alors du temps inactif, gratuit : du temps où les pensées vacillent. L'intimité qui lie ces deux figures autorise à rêver ensemble dans deux directions opposées. Partagerait-on un moment privilégié dans un lieu qui n'aurait pas des affinités avec l'intérieur, au sens de jardin secret ?

L'œuvre de l'artiste allemand Gotthardt Kuehl<sup>32</sup>, *Une question difficile*, imprécisément datée, reflète une sensibilité propre à la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, particulièrement manifeste dans le traitement de l'arrière-plan avec ses ombres bleutées. Devant nous, deux femmes discutent, sans prêter attention au spectateur. L'une d'entre elles prépare des légumes, l'autre l'écoute attentivement. Nous supposons que la cheminée ou la cuisinière se trouve dans le renfoncement sur la droite que peuvent clore les deux volets (une hotte et quelques ustensiles appuient cette hypothèse). La scène intime est mise en lumière par le titre, *Une question difficile* semble discutée par les deux protagonistes. Nous ne savons pas de quoi il s'agit, car cela ne nous regarde pas. L'intimité de la conversation est accentuée par la mise en scène : l'intérieur ouvre sur l'extérieur qui redit l'intérieur<sup>33</sup>. L'extérieur de nature rappelle symboliquement, quand bien même nous n'en verrions pas grand-chose, le jardin potager qui borde la maison, pour en former un même espace complet d'intérieur et d'extérieur. Sa complétude ne s'affirme pas dans la seule perspective que le jardin est clos et à l'abri des intrus, en somme protégé et domestiqué, il alimente également le pot qui rend la maison réconfortante, car on y dîne, s'y détend, s'y réchauffe, on s'y repose. Chez Gotthardt Kuehl, la femme, coupant ou épluchant ses légumes, se trouve devant la porte : on ne peut pas signifier plus clairement la proximité des légumes du pot avec le potager. Cette superposition inscrit le personnage dans la perspective qui le mène au jardin. En suivant le petit chemin sur lequel ouvre la porte, nous découvrons, certes, une maison, mais avant cela, une palissade : celle qui clôture véritablement l'espace de la maison. Elle n'est pas sans évoquer le courtil médiéval, ce jardin privé et fermé. Le jardin lui-même n'est pas un lieu naturel, sans borne et sans frontière, étymologiquement, il est clos.

Florent Quellier nous le rappelle :

[...] que ce soit la forme latine *hortus*, l'enclos, ou le francique *gart*, *gardo* signifiant clôture, qui donnera jardin. Les deux termes, unis au Moyen Âge dans le gallo-roman *hortus gardinus*, se rattachent à l'indo-européen *ghorto*, "enceinte". De même le courtil, qui désigne au Moyen Âge le jardin potager attenant à la maison paysanne, dérive de cour<sup>34</sup>.

L'espace lumineux végétalisé ragailardit l'intimité de la cuisine. La maison clôturée enveloppe de sérénité et autorise la conversation à cœur ouvert. Notre soupe en devenir en est le fil conducteur, elle localise l'intimité parce qu'elle trace un chemin continu entre le jardin et la maison. Symboliquement, elle enclot dans son bouillon, le feu du foyer, la nature protégée et domestiquée du jardin. Dans la perspective du pot, la nature se civilise. Elle est humanisée dans le jardin qui est un espace de culture dans ses deux sens, un lieu de sélection, d'engraissement, d'expérimentations. Bref un espace structuré pour produire des réserves alimentaires, un espace fonctionnel, optimisé comme une pièce. C'est un lieu qui est pensé comme une maison, et la haie ou la palissade n'a pas qu'une fonction utile de treillage, de protection contre les animaux sauvages ou les voleurs, d'ombrage, etc. La clôture ne marque pas seulement les frontières de la propriété, mais joue également une fonction symbolique de protection de l'intimité. Aussi cette porte ouverte révèle la confiance en un espace qui n'est pas celui du monde sauvage, mais de la nature apaisante parce que domestiquée.

Il faudrait sans doute pousser plus loin notre étude des espaces intérieurs ouverts, disons plutôt entr'ouverts. La porte joue un rôle majeur. Le procédé est commun, la porte ouverte a de nombreuses qualités. Sur un plan plastique, elle produit un effet de dynamisme, suggérant des mouvements de circulation, elle apporte de la lumière, émet l'hypothèse d'un hors cadre, d'une continuité spatiale, elle met en jeu un mystère, un secret, etc. Communément d'abord, la porte sert à ouvrir et fermer, mais pourquoi dans *La question difficile*, se refermerait-elle, se couperait-elle d'un espace qui est aussi bien celui de la maison ? Selon nous, il n'y a aucune différence entre l'intérieur et l'extérieur, puisqu'aucun des termes n'a sa propre

32 Gotthardt Kuehl, *Une question difficile*, huile sur toile, 122 x 104 cm, entre 1850 et 1889, Paris, musée d'Orsay. URL : <https://www.musee-orsay.fr/fr/oeuvres/une-question-difficile-20647>, consulté le 31 octobre 2024.

33 Le dispositif est en cela assez similaire à celui d'*Intérieur d'une cuisine* (huile sur toile, 65 x 80,8 cm, 1815, Paris, musée du Louvre) de Martin Drölling, œuvre dans laquelle une fenêtre ouverte sur un extérieur, éclaire, dans son double sens, la scène d'intimité.

34 Florent Quellier, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012, p. 38.

spécificité et que tout tend vers l'union, vers une harmonie pacifiée. Cette petite affaire de spatialité se solderait donc dans notre beau « paradigme potager », formule mythique du foyer sanctuarisé – paradigme de l'intimité de la maison construit autour du pot qui dit le jardin, qui dit la cuisine, qui dit le feu, qui dit la maison, la famille, la commensalité, le repas, etc. Envisageons que peut-être justement la porte est une clef. La clef de l'énigme qui dans sa possibilité d'ouverture et de fermeture déporte notre interrogation. Suivons Gaston Bachelard :

La porte, c'est tout un cosmos de l'Entr'ouvert. C'en est du moins une image princeps, l'origine même d'une rêverie où s'accumulent désirs et tentations, la tentation d'ouvrir l'être en son tréfonds, le désir de conquérir tous les êtres réticents. La porte schématise deux possibilités fortes, qui classent nettement deux types de rêveries. Parfois, la voici bien fermée, verrouillée, cadénassée. Parfois, la voici ouverte, c'est-à-dire grande ouverte<sup>35</sup>.

Un « cosmos de l'Entr'ouvert », voilà qui déplace notre dialectique dans un juste centre et en même temps, notre analyse de l'œuvre bascule vers une direction ontologique :

Alors, à la surface de l'être, dans cette région où l'être veut se manifester et veut se cacher, les mouvements de fermeture et d'ouverture sont si nombreux, si souvent inversés, si chargés aussi d'hésitation que nous pourrions conclure par cette formule : l'homme est l'être entr'ouvert<sup>36</sup>.

Pas d'hésitation, pas de doute, notre éplucheuse se trouve dans l'espace de la porte comme, un seuil. Cette description formelle n'oublie pas que le sujet de cette œuvre est la discussion à cœur ouvert, comme si c'était du côté humain et pas du côté spatial qu'il y a une petite brèche, une ouverture. Il nous faut envisager que l'espace ouvert sur le jardin est une manière d'affirmer la valeur protectrice de la maison, comme si l'extérieur renforçait l'intérieur. Cet intérieur intime est, en définitive, moins spatial que psychique. Il convoque l'image de la marmite comme un nid creux et chaud. Il renvoie à des espaces plus petits et rassurants que l'absolu extérieur. Il faut dire que l'on trouve difficilement à se nicher dans un lieu sans bord.

La discrète soupe en art participe à dessiner

un territoire flou, parce que précisément intime, il a quelque chose de secret. Il se situe dans l'intervalle répété des gestes quotidiens, dans l'antre partiellement ouvert de l'atelier du peintre : espace de la pensée, de création, de doutes et parfois de mélancolie. La cuisine se fait alors jardin secret, un territoire protecteur qui a des affinités avec le jardin potager. À cet endroit, l'être intime s'abandonne. Dans cette peinture dont le traitement pictural et le choix des sujets est marquée par une sensibilité du second XIX<sup>e</sup> siècle, la sensation se livre à l'émotion fugace de l'instant et de l'anecdote. Si toute peinture cherche à produire une émotion esthétique, à partir de l'impressionnisme disparaît pas à pas le sujet de peinture au profit des réjouissances des variations colorées et lumineuses. Nous formulons l'hypothèse que progressivement cela inscrit de profondes modifications dans la peinture représentative devenant de moins en moins descriptive et de plus en plus sensitive. Georges Vigarello écrit au sujet de représentations de nature, une phrase que l'on pourrait adosser aux scènes d'intérieurs : « Manifestation d'un sujet prétendant à plus d'affirmation comme à plus d'autonomie, la sensibilité se donne à la fin du siècle, comme la plus profonde totalité<sup>37</sup> ». Préparer la soupe, n'est, dès lors, pas seulement une somme de gestes mécaniques, mais la possibilité d'offrir à l'image un être intime, camouflé dans les rouages du quotidien, comme si peut-être il ne s'exprimait jamais mieux qu'en silence, dans les menus actions routinières. On pourrait alors sans doute creuser davantage ce qui se cache derrière la représentation de ses activités ordinaires et comment la sphère affective se télescope avec le dessein de l'œuvre, c'est-à-dire comment elle prend le pas sur la fonction discursive de l'image.

## Bibliographie

- ARIÈS, Philippe, et DUBY, Georges (dir.), *Histoire de la vie privée*, Tome 4 : *De la Révolution à la Grande Guerre*, Michelle Perrot (dir.), Paris, Seuil, 1987.
- ARTIÈRES, Philippe, *Histoire de l'intime*, Paris, CNRS, À l'œil nu, 2022.
- BLESSIS, Sophie (dir.), *Mille et une bouches*.

<sup>35</sup> Gaston Bachelard, *La Poétique de l'espace*, op. cit., p. 200.

<sup>36</sup> *Ibid.*

<sup>37</sup> Georges Vigarello, « La nature et le sensible. Traversée du XIX<sup>e</sup> siècle », *Sensations de nature. De Courbet à Hartung*, cat. expo., Ornans, musée Gustave Courbet (4 juillet 2015-12 octobre 2015), Paris, Lienart éditions, 2015, p. 35.

- Cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement, Mutations/Mangeurs, n°154, mars 1995.
- BACHELARD, Gaston, *La Psychanalyse du feu*, Paris, Gallimard, Folio essais, 1992 [1949, 1<sup>re</sup> éd.].
- BACHELARD, Gaston, *La Poétique de l'espace*, Paris, Presses Universitaires de France, Quadrige, 1984 [1957, 1<sup>re</sup> éd.].
- BADUEL Daniel, BERTRAND Aude, DAUCHEL Christian, *L'École d'Écouen une colonie de peintre au XIX<sup>e</sup> siècle*, Écouen, Office de Tourisme d'Écouen, 2012.
- CERTEAU, Michel de, *L'Invention du quotidien. 1. Arts de faire*, Paris, Gallimard, Folio essais, 1990.
- CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce, MAYOL, Pierre, *L'Invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, Folio essais, 1994.
- Cézanne en Provence*, cat. expo., Washington, National Gallery of Art (29 janvier-7 mai 2006), Aix-en-Provence, musée Granet (9 juin-17 septembre 2006), Paris, Réunion des musées nationaux, 2006.
- CORBIN, Alain, COURTINE, Jean-Jacques et VIGARELLO, Georges (dir.), *Histoire des émotions, Tome 1 : De l'Antiquité aux Lumières*, Georges Vigarello (dir.), Paris, Seuil, 2016.
- CORBIN, Alain, COURTINE, Jean-Jacques et VIGARELLO, Georges (dir.), *Histoire des émotions, Tome 2 : Des Lumières à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle*, Alain Corbin (dir.), Paris, Seuil, 2016.
- C SERGO, Julia (dir.) *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Paris, Autrement, Mutations, septembre 1999.
- DUPAVILLON, Christian, *Éléments d'une architecture gourmande*, Paris, Éditions du patrimoine, Adam Biro, Centre des monuments nationaux / Monum, 2002.
- Félix Vallotton. Le feu sous la glace*, cat. expo., Paris, Grand Palais (2 octobre 2013-20 janvier 2014), Amsterdam, Van Gogh Museum (14 février-1<sup>er</sup> juin 2014), Tokyo, musée Mitsubishi Ichigokan (14 juin-23 septembre 2014), Paris, Réunion des musées nationaux - Grand Palais, Musée d'Orsay, 2013.
- GOETHE, *Campagne de France*, traduction française de Jacques Porchat, Paris, Librairie Hachette et Cie, 1889 [1822, 1<sup>re</sup> éd.].
- GOUFFÉ, Jules, *Le Livre des soupes et des potages*, Paris, Librairie Hachette, 1875.
- GRIENER Pascal et SCHNEEMANN, Peter J., *Kunsterbilder. Images de l'artistes*, Bern, Peter Lang, 1998.
- LACOSTE, Paul, « Les cuisines de la création », *Entrelacs*, 7, 2009, URL : <http://journals.openedition.org/entrelacs/190>, consulté le 19 octobre 2024.
- MATHIEU-GOUDIER, Anne-Louise, « De l'omniprésence de la soupe dans le repas ordinaire à sa discrétion en art : la soupe, un objet politique ? », *Les Chantiers de la création*, 16, 2023, URL : <http://journals.openedition.org/lcc/6460>, consulté le 29 mars 2025.
- QUELLIER, Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012
- ROCHE, Daniel, *Le Peuple de Paris*, Paris, Aubier-Montaigne, Collection historique, 1981.
- RILEY, Gillian, *A Feast for the Eyes. The National Gallery cookbook*, Londres, National Gallery Publications, New Haven, Yale University Press, 1997.
- Sensations de nature. De Courbet à Hartung*, cat. expo., Ornans, Musée Gustave Courbet (4 juillet-12 octobre 2015), Paris, Ornans, Lienart éditions, Musée Courbet, 2015.

## Le tendre goût du souvenir Quêtes gustatives et identitaires au cinéma

Tatiana Horbaczewski  
Université de Liège

Depuis sa naissance, le cinéma donne à voir des représentations de repas, comme en témoigne *Repas de bébé* (Les frères Lumière, 1895). La nourriture est l'un des motifs récurrents de l'art cinématographique, en premier lieu, parce qu'elle est inhérente à la vie. En tant que reflet de la société, c'est tout naturellement que le cinéma l'a intégrée dans ses productions. Certains films, examinés dans cet article, se rejoignent dans leur traitement à la fois mnésique et émotionnel de l'alimentation. À table, leurs personnages se souviennent (littéralement ou métaphoriquement), et ce, non sans émois.

Le sens du goût, bien que défini strictement par les cinq saveurs primaires (le salé, le sucré, l'amer, l'acide et l'umami)<sup>1</sup>, est entendu plus largement dans le sens commun. D'autres sensations enrichissent l'expérience gustative, dont les odeurs et les arômes, tous deux liés à l'odorat. Dans son illustre *Physiologie du goût* (1825), Brillat-Savarin explique que le goût et l'odorat forment un seul et unique sens, « dont la bouche est le laboratoire, et le nez la cheminée<sup>2</sup> ». Les cellules olfactives nous permettent, lorsque nous mangeons, de ressentir des milliers d'arômes différents, aussi bien par ortho-olfaction que par rétro-olfaction<sup>3</sup>. C'est en ce sens, plus globalisant et reconnaissant à l'odorat un rôle conséquent, que nous entendrons le terme de goût ou de saveur. Insister sur cette interdépendance du

goût avec l'odorat nous permet de mettre en lumière ses affinités avec la mémoire. Le film *Perfect Sense* (David Mackenzie, 2011) décrit un monde frappé par une épidémie détruisant progressivement les cinq sens. Alors que le premier – l'odorat – disparaît, la narratrice, en voix *off*, insiste sur la corrélation entre le goût, l'odorat, mais également la mémoire et l'émotion. Elle associe l'odeur de la cannelle à la grand-mère, celle du foin à l'enfance et celle du diesel à une première traversée en ferry : « L'odorat perdu, c'est un océan d'images du passé qui disparaît » [« *Without smell, an ocean of past images disappears* »]. La psychologie cognitive reconnaît à Proust d'avoir prédit, sans la nommer comme telle, l'existence d'une mémoire épisodique (le souvenir d'événements vécus dans leur contexte), mais surtout la puissance de l'odorat – par le biais de l'olfaction ou de la dégustation – pour exciter cette dernière<sup>4</sup>. L'épisode de la madeleine, le plus célèbre de son œuvre, insiste sur le pouvoir de réminiscence propre au goût : « La vue de la petite madeleine ne m'avait rien rappelé avant que je n'y eusse goûté<sup>5</sup> ». Mais le souvenir appelle également l'émotion qui y est liée. Pour David Le Breton, l'odeur, qu'il qualifie d'instrument de remémoration, « suscite une émotion immédiate de bonheur ou de tristesse, selon la tonalité des souvenirs<sup>6</sup> ». Les neurosciences confirment ce lien intrinsèque existant entre odorat, mémoire et émotion. Les processus olfactifs sont en fait latéralisés entre les deux hémisphères

1 Bernd Lindemann, « Receptors and transduction in taste », *Nature*, vol. 413, n° 6852, 2001, p. 219.

2 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* [1825], Paris, Flammarion, 2017, p. 51.

3 Thierry Thomas-Danguin, *et. al.*, « Les molécules odorantes, sapides et trigéminales » dans Rémi Gervais et Roland Salesse (dir.), *Odorat et goût. De la neurobiologie des sens chimiques aux applications*, Versailles, Quæ, 2012, p. 29.

4 Michel Baudry, « Did Proust predict the existence of episodic memory? », *Neurobiology of Learning and Memory*, vol. 171, 2020.

5 Marcel Proust, *Du côté de chez Swann*, Paris, Gallimard, 1988, p. 103.

6 David Le Breton, *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006, p. 268.

du cerveau : le droit participant au processus de mémoire et le gauche, aux processus émotionnels des odeurs<sup>7</sup>. Au niveau de l'amygdale, dont la principale fonction est la gestion et le stockage des émotions, les réponses émotionnelles provoquées par l'olfaction sont proportionnelles à la force de celles convoquées par le souvenir qui est lié à cette même odeur<sup>8</sup>. L'odorat apparaît même comme un sens de prédilection pour aborder la question des émotions liées à la mémoire : les souvenirs autobiographiques convoqués grâce à une odeur sont porteurs d'une émotion plus importante que s'ils avaient été éveillés par des mots<sup>9</sup>.

Le corpus filmique présentement analysé<sup>10</sup>, malgré son éclectisme (aussi bien temporel que spatial), s'accorde sur un point commun : chacun des films le composant montre une émotion positive engendrée par le souvenir, lui-même généré par une expérience gustative. Ce sentiment agréable survient parfois par surprise, grâce à une bouchée insoupçonnée qui éveille la mémoire involontaire, mais il est également, quelques fois, recherché activement. En ce sens, nous verrons que le souvenir permet également au mangeur de mieux habiter son présent, d'avoir l'espoir d'un certain avenir et plus globalement, de contribuer au renforcement de son sentiment d'identité. En parallèle de ces voyages temporels et identitaires vécus par les personnages, seront questionnées l'image de cinéma et sa réception par le sujet-spectateur. L'analyse de films permettra de mettre en exergue certains moments-clés durant lesquels l'image ne se contente plus de se donner seulement à voir, mais devient également une expérience à ressentir.

## La nostalgie du révolu

« [M]on œuvre est dominée par la distinction entre la mémoire involontaire et la mémoire volontaire<sup>11</sup> », écrit Proust. Pour l'écrivain, la mémoire volontaire, liée à l'intelligence et à la vue, ne permet que de tenter de reconstruire le passé, sans atteindre la vérité<sup>12</sup>. Au contraire, la mémoire involontaire, éveillée malgré nous par nos sens chimiques, nous fait revivre avec puissance le temps révolu :

Mais, quand d'un passé ancien rien ne subsiste [...], l'odeur et la saveur restent encore longtemps, comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir<sup>13</sup>.

Ces souvenirs involontaires surgissent, sans crier gare, par le biais d'un parfum ou d'un arôme. Le dessin animé *Ratatouille* (Brad Bird, 2007) met parfaitement en images ce qu'il se passe lors de cet ébranlement sensoriel, où un plat permet à celui qui le mange de « se revoir » plusieurs années en arrière. À la fin du film, le sévère et impitoyable critique, Anton Ego, goûte une première bouchée de la fameuse ratatouille. Ses yeux s'écarquillent et semblent incapables de cligner : cette immobilisation retranscrit l'effet de choc provoqué par l'expérience gustative du souvenir. Une simulation de travelling arrière, couplée à un effet de vitesse spectaculaire fait « sortir » cette image des yeux du petit Ego dont la ratatouille de sa mère apaise tous les chagrins. Ego, enfant, porte une première cuillère à sa bouche et l'effet est inversé : un travelling avant permet à la caméra virtuelle de « rentrer » dans les yeux du petit garçon pour retrouver Anton Ego, devenu adulte, à la table du restaurant, encore la fourchette à la main. Ces mouvements donnent l'impression

7 Jean-Pierre Royet et Jane Plailly, « Processus olfactifs cognitifs et émotionnels » dans Rémi Gervais et Roland Salesse (dir.), *op. cit.*, p. 349.

8 *Ibid.*, p. 351.

9 Artin Arshamian, *et. al.*, « The functional neuroanatomy of odor evoked autobiographical memories cued by odors and words », *Neuropsychologia*, vol. 51, n°1, 2013, p. 123-124.

10 *Ratatouille* (Brad Bird, 2007) ; *Ramen Teh* (Eric Khoo, *La Saveur des rāmen*, 2018) ; *The Menu* (Mark Mylod, *Le Menu*, 2022) ; *Bella Ciao* (Stéphane Giusti, 2001) ; *Marina* (Stijn Coninx, 2013) ; *Goodfellas* (Martin Scorsese, *Les Affranchis*, 1990) ; *Prasini Thalassa* (Angeliki Antoniou, *Mer verte*, 2020) ; *The Gold Rush* (Charlie Chaplin, *La Ruée vers l'or*, 1925) ; *Forrest Gump* (Robert Zemeckis, 1994) ; *1917* (Sam Mendes, 2019).

11 Robert Dreyfus, *Souvenirs sur Marcel Proust*, Paris, Grasset, 1936, p. 289.

12 *Idem.*

13 Marcel Proust, *op. cit.*, p. 104.

au spectateur, qui s'identifie à la « caméra » grâce à la fonction structurante de celle-ci, de parcourir en profondeur le même espace-temps que le personnage. Dans son ouvrage *L'Espace cinématographique*, Antoine Gaudin écrit : « Nous comblons synesthétiquement la relative pauvreté du signal cinématographique (uniquement visuel et sonore) ; et c'est l'avancée virtuelle de notre propre corps qui nous donne la sensation de la profondeur de l'espace représenté<sup>14</sup>. » Ce qu'Anton Ego vit psychiquement (une projection vers le passé, puis vers le présent), le spectateur le vit corporellement (une attraction vers l'arrière, puis vers l'avant). Après cette fulgurante réminiscence, un sourire se dessine sur le visage du protagoniste, auparavant impassible. L'enfant qu'il était ressurgit également dans sa gestuelle : le doigt opère un franc et presque impertinent « sauçage » d'assiette. Le lendemain, dans sa critique, il écrit : « Ils m'ont bouleversé au plus profond de mon être ». L'émotion de la séquence est accentuée par le passage abrupt d'un personnage dur et intransigent à la tendresse et à la sensibilité de ce qu'il était enfant, mais également par la présence de la cuisine de la mère, qui, pour beaucoup, « reste toute la vie une cuisine de référence et de révérence<sup>15</sup> ».

Ce bonheur de retrouver le goût de la cuisine maternelle est également à l'œuvre dans *Ramen Teh* (Eric Khoo, *La Saveur des rāmen*, 2018) dans lequel Masato raconte qu'il a longtemps été incapable de dormir sans le tablier de sa mère défunte : taché de lait et de farine, son odeur lui rappelait la regrettée. À la mort de son père, le personnage principal quitte le Japon pour Singapour, d'où sa mère défunte était originaire et où il a vécu jusqu'à ses dix ans. Là-bas, il retrouve divers goûts de sa jeunesse, comme celui du *Bak kut teh* de son oncle. Les intérêts gastronomiques du jeune homme font écho à Léo Moulin pour qui il est d'usage de manger les « souvenirs les plus sécurisants, assaisonnés de tendresse et de rites qui ont marqué notre petite enfance<sup>16</sup> ». À la fin du film, sa grand-mère maternelle lui apprend à cuisiner les recettes de sa mère. Lors de la dégustation, Masato s'effondre en larmes et prononce le mot « maman » : en

retrouvant ces goûts si familiers, il retrouve l'être aimé et perdu. La grand-mère, quant à elle, non pas moins émue, retrouve par le goût sa fille, ou plutôt la « revoit » en Masato. Ce souvenir est représenté d'une manière assez particulière. Durant quelques secondes, le spectateur est confronté à un faux-raccord volontaire, où deux acteurs s'interchangent d'une image à l'autre. Le temps de deux plans, la fille remplace le petit-fils. Par le biais de cette fulgurante apparition-disparition presque hallucinatoire, le spectateur partage avec le personnage de la grand-mère la déroutante expérience de la réminiscence.

*The Menu* (Mark Mylod, *Le Menu*, 2022) constitue un exemple particulier puisque le chef est amené à vivre une expérience gustative sans être le mangeur. Ce huis clos horrifique donne à voir l'ultime et mortifère dîner gastronomique d'un restaurant renommé. Le chef, dégoûté par son métier qu'il aimait profondément autrefois, veut punir, en les tuant, les responsables de cette perte de passion : ceux qui ont contribué à rendre la gastronomie prétentieuse et élitiste. L'une des clientes, Margot, parvient à s'échapper en faisant preuve d'une stratégie redoutable. Après avoir remarqué un indice sur le passé du chef – qui, dans sa jeunesse, était un excellent et heureux cuistot dans un *fast-food* – Margot lui commande un *cheeseburger*. L'évocation de ce plat américain extrêmement populaire stupéfait le chef qui, dans un premier temps, reste sans voix, les yeux écarquillés par le bouleversement émotionnel. Il lui promet de lui concocter le meilleur des *cheesburgers*, celui bon marché qui lui rappellera le premier qu'elle a mangé étant enfant. Si Margot, animée par un unique instinct de survie, n'est pas disposée à vivre sensiblement ce souvenir, c'est le chef qui en fera l'expérience. La confection du *hamburger* reconnecte, par la nostalgie, le chef cuisinier à ce qu'il aimait dans la cuisine : le partage, la simplicité, la gourmandise et l'amour, valeurs bafouées par sa carrière dans la haute gastronomie. La préparation du mets dénote avec le reste du film à l'ambiance pesante. Le *hamburger* est incontestablement préparé avec amour. Une musique onirique accompagne des gros plans qui

14 Antoine Gaudin, *L'Espace cinématographique*, Paris, Armand Colin, 2015, p. 40.

15 David Le Breton, *op. cit.*, p. 337-338.

16 Léo Moulin, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1975, p. 10-11.

montrent la viande crépiter, le fromage fondre et les oignons caraméliser. Lorsque le cuisinier appuie sur le *bun* du haut afin de bien fermer le *sandwich*, du jus de viande coule généreusement. Tous ces appétissants détails, visuels et sonores, éveillent le goût, l'odorat et le toucher du spectateur, sens qui, *a priori*, échappent à la représentation. Clélia Zernik, à propos de ces sens qui doivent être éprouvés par le sujet-spectateur pour avoir une existence, évoque le passage d'une logique représentative du signe à une logique allusive de la présence<sup>17</sup>. Le spectateur passe d'une expérience contemplative, strictement audio-visuelle, à une expérience multisensorielle *a priori* contre-nature. Le chef est concentré, ses gestes sont assurés, mais remplis de tendresse. Sur son visage, un sourire ému se dessine. Comme dans *Ratatouille*, le contraste est saisissant entre ce trouble émotionnel visible et la terrifiante froideur qui caractérise le visage du personnage durant le reste du film. Cette séquence – qui, par sa mise en scène est la plus gourmande du film – retranscrit l'assimilation que fait le chef d'une cuisine simple, mais goûtue, avec un bonheur passé et perdu. Margot poursuit sa ruse en demandant, après une seule bouchée, de pouvoir emporter son mets. Une fois le plat emballé, elle règle l'addition avec un billet de dix dollars.

Alors que le passé surgit dans le présent, naît une émotion ambiguë, souvent qualifiée de douce-amère (dans ce cas-ci, plus douce qu'amère), la nostalgie. Pour Marshawn Brewer, cette nostalgie « positive » permet de se connaître de manière plus profonde et, paradoxalement, de prendre conscience de la richesse du présent. Mais, surtout, en fonctionnant comme un mécanisme d'ancrage, elle rappelle à celui qui se sent perdu, dans un moment d'incertitude ou de crise profonde, ses valeurs fondamentales<sup>18</sup>. Dans les films analysés, se sustenter permet une plongée dans le passé. Cette régression n'est pas seulement temporelle, elle s'opère également dans le comportement du consommateur, comme dans celui du cuisinier. Si le mangeur abandonne ses couverts pour un irrésistible et joyeux léchage de doigt, une belle vaisselle pour un emballage en

carton ou une note salée pour une modique somme, s'il mange goulûment ou est atteint par des pleurs irrésistibles, le chef, quant à lui, se détourne de la gastronomie, ainsi que du luxe qui lui est associé, et opère un véritable retour à la simplicité. L'effet de choc provoqué par ce bouleversement psychique se traduit formellement : l'image cinématographique sort le spectateur d'une certaine passivité en sollicitant son corps et sa sensibilité, en le rendant actif et producteur de sens. Du côté de l'écran (des personnages), comme de celui de la salle (des sujets-spectateurs), il est question d'un éveil.

### Le réconfort de pouvoir « être » sans renoncer à ce que l'on « a été »

Si la nourriture prend parfois au dépourvu, en réveillant des souvenirs, elle est aussi par moments convoquée volontairement dans un but de réconfort par la remémoration. Ce mécanisme est à l'œuvre chez les immigrés qui parviennent à préserver leur sentiment d'identité en conciliant les habitudes alimentaires de leur pays d'accueil avec celles de leur pays d'origine : « La cuisine constitue la trace ultime d'une fidélité aux racines quand tout le reste disparaît<sup>19</sup> », souligne David Le Breton. Dans *Bella Ciao* (Stéphane Giusti, 2001), Orféo, immigré de première génération, regrette son Italie natale qu'il a quittée pour Marseille, non pas par choix, mais par nécessité afin de fuir le fascisme. Le soir de Noël, dans un geste désespéré et dans un besoin de réconfort, il oblige son épouse et ses enfants à avaler de la terre de Toscane. Ce faisant, il pense ancrer leurs identités de Toscans dans leurs tripes et dans leurs cœurs. Ils mangent, non pas les produits de leur terroir, mais le terroir lui-même. Le geste accentue la dimension symbolique de l'alimentation en tant que mécanisme d'incorporation : manger revient à faire pénétrer quelque chose dans son corps, à le détruire, puis à assimiler ses qualités<sup>20</sup>. Comme l'écrit Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es<sup>21</sup> ». Le film *Ramen Teh*, quant à lui, doit son titre au plat qu'invente

17 Clélia Zernik, *Perception-cinéma. Les enjeux stylistiques d'un dispositif*, Paris, Vrin, 2010, p. 117.

18 Marshawn Brewer, « Sketch for a Phenomenology of Nostalgia », *Human Studies*, vol. 46, n°3, 2023, p. 555-556.

19 David Le Breton, *op. cit.*, p. 341.

20 Olivier Assouly, *Philosophie du goût. Manger, digérer et jouir*, Paris, Pocket, 2019, p. 535.

21 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 19.

Masato afin de concilier par l'alimentation les deux cultures dont il est issu. Enfant d'un père japonais et d'une mère singapourienne, il fusionne le *Rāmen* (mets populaire japonais) et le *Bak Tuh Keh* (mets populaire de Singapour). Cet assemblage, qui se matérialise par l'ouverture d'un restaurant fusion, clôturé le film par un dénouement heureux. Après une longue quête identitaire – et culinaire – Masato revendique sa double nationalité et rend hommage au souvenir de ses parents à travers un métissage gastronomique. Un peu plus tôt dans le film, une alternance s'opère entre des plans montrant la grand-mère de Masato goûter cette alliance de saveurs et des *flashbacks* illustrant les souvenirs que ces goûts lui évoquent : sa fille, son gendre et son petit-fils réunis autour d'un repas. Cette oscillation entre deux temporalités prend fin lors d'un ultime raccord plastique hélicoïdal : le brasseur d'air au plafond surplombant la famille, auparavant unie, laisse place, dans le plan suivant, au ventilateur de la grand-mère souffrant de sa solitude.

Mais, parfois, ce réconfort culinaire demeure impossible : les concernés sont alors plongés dans un embarras identitaire. Le malaise occasionné par la perte des repères alimentaires dû à l'expatriation est particulièrement parlant dans *Marina* (Stijn Coninx, 2013) lorsque le petit Rocco réclame à sa mère, dès son arrivée en Belgique, du *pecorino* qui ne se vend pas encore en dehors de l'Italie. Le désarroi de la famille, fraîchement arrivée, se montre dans leur difficulté à cuisiner les produits locaux. Quelques années plus tard, l'épicier du village, forcé de constater l'augmentation massive d'immigrés, se met à vendre des produits italiens. Devant du *pecorino*, du *peperoni* ou des tomates séchées, la mère de Rocco achète alors de quoi cuisiner des chicons au gratin, plat traditionnel belge. L'affirmation de son identité passe par le changement de ses habitudes alimentaires et par le refus de consommer des aliments de son passé. À la fin de *Goodfellas* (Martin Scorsese, *Les Affranchis*, 1990), Henry brise les liens qui l'unissaient à la mafia, en intégrant le programme fédéral de protection des témoins. En quittant Brooklyn pour une ville « sans italiens », il devient, selon ses mots, un Américain ordinaire, un minable quelconque, un « plouc ». Ce basculement identitaire s'exprime

gastronomiquement : en voulant commander des *fettuccine* sauce marinara, on lui a servi des nouilles au ketchup. Par comparaison à ses souvenirs gustatifs, il assimile sa nouvelle alimentation à sa nouvelle identité.

Le film *Prasini Thalassa* (Angeliki Antoniou, *Mer verte*, 2020), quant à lui, n'aborde pas la question de l'immigration, mais celle de la défaillance mémorielle. Anna, amnésique, trouve un travail de cuisinière dans une taverne en bord de mer. Si ses plats réveillent des souvenirs et des émotions chez les clients, Anna, qui a perdu l'odorat, ne parvient pas à se remémorer le moindre détail sur son existence passée. Tout au long du film, elle ne cesse de goûter divers plats afin d'être, tout comme ses clients, frappée par un souvenir involontaire. En prenant une cuillère de sa soupe aux haricots, elle espère recevoir, elle aussi, la visite d'un fantôme (un client affirme avoir revu sa femme défunte grâce à sa cuisine), en vain. Le premier souvenir survient enfin quand elle goûte du miel : elle se revoit embrasser un homme sur un balcon plein de marguerites en fleurs. L'expérience est gustative, mais le souvenir est olfactif : ce n'est pas le goût fondamentalement « sucré » qui lui rappelle un baiser, mais l'arôme fleuri du miel senti par rétro-olfaction – sa gorge tirée en arrière semble montrer un désir de happer les cellules olfactives jusqu'au fond de sa bouche. La réminiscence que vit Anna est évoquée par son langage corporel qui appartient à un autre espace-temps que celui de la séquence. Dans la cuisine de la taverne, le personnage, les yeux fermés, la tête penchée vers l'arrière, se dodeline et gémit légèrement, comme si elle revivait le baiser du balcon. L'apaisement d'Anna est immédiat : en goûtant à nouveau pleinement, elle trouve du réconfort dans le souvenir.

En choisissant de manger des aliments qui leur rappellent leur passé, les personnages cherchent du réconfort. De la même manière que l'objet transitionnel décrit par Donald Winnicott, qui permet à l'enfant de contrer l'angoisse causée par l'absence de la mère (et qui, plus globalement, permet l'apprentissage de la perception objective, de l'existence du « non-moi »)<sup>22</sup>, garder d'anciennes habitudes alimentaires ou tenter de les retrouver

22 Donald Woods Winnicott, *Jeu et réalité. L'espace potentiel*, Paris, Gallimard, 1975, p. 7-11.

permet de rejoindre un espace intermédiaire rassurant, situé entre le passé et l'avenir. L'identité n'est pas forcée de renoncer d'emblée à son passé. Elle est, présentement, en cours de modification. Parfois, elle trouve son équilibre dans cet entre-deux, parfois, elle le quitte définitivement pour une identité toute renouvelée, d'une manière semblable à l'enfant qui, en grandissant, abandonne son doudou dans un tiroir. Le spectateur, lui aussi, est en quelque sorte pris dans un vacillement rassurant. La conjugaison des différentes temporalités se fait d'une manière douce, presque invisible, au sein d'une même image, ou grâce aux règles de raccord permettant une certaine continuité narrative et visuelle.

## L'espoir en un « devenir »

« La faim, quand elle dure, éveille de manière aiguë le goût des aliments absents, elle en rend la mémoire acérée<sup>23</sup> ». Dans de tels cas de privation, la nourriture est source d'obsession et de hantise. Dans les exemples suivants, les personnages ne mangent pas à proprement parler, mais s'accrochent aux souvenirs d'anciens repas pour survivre, pour encore croire en un avenir. Dans *The Gold Rush* (Charlie Chaplin, *La Ruée vers l'or*, 1925), Charlot fait bouillir l'une de ses chaussures. Il soigne la cuisson, arrose généreusement le soulier de son jus, aiguise ses couteaux et désosse, comme il le ferait pour une viande, l'objet. Lors de la dégustation, si son compatriote, Big Jim, ne semble pas dupe, Charlot déguste ses lacets, après les avoir piqués et tournés avec sa fourchette (comme des *spaghettis*), croque sa semelle (comme un steak) et ronge, un par un, les clous de cette dernière (comme des petits os de viande). Si la séquence n'appelle pas directement un souvenir du personnage, toute sa gestuelle traduit une mémoire occidentale commune de l'expérience gustative. Le spectateur se retrouve face à un conflit visuel opposant le comestible, voire l'appétissant, à l'immangeable et au dégoûtant. La dégustation, visuellement ragoûtante, de la chaussure traduit l'optimisme du personnage qui s'autopersuade de sa régalade. Cette résilience est caractéristique du personnage de Charlot qui, de film en film et

malgré sa condition misérable, ne se laisse jamais envahir par le découragement ou le désespoir. Son entêtement à « manger », imperturbable, figure sa capacité d'espérer, malgré un présent compliqué, un avenir meilleur.

La faim peut être aussi celle du manque de plaisir gustatif. Dans des conditions extrêmes, comme celles de la guerre, la nourriture reprend son rôle strictement utilitaire. Dans une dynamique régressive, l'homme ne mange plus par goût, mais uniquement par besoin. L'ancien épicurien, forcé de ne plus faire bonne chère, devient un affamé de saveurs. Dans *Forrest Gump* (Robert Zemeckis, 1994), Forrest fait la rencontre de Booba lors de leur service militaire dans l'armée américaine. Issu d'une famille de crevettier (dans laquelle les femmes, de génération en génération, cuisinaient la crevette), Booba fait un impressionnant éloge de l'aliment en citant toutes les manières possibles de le préparer. À travers un montage elliptique, des plans se succèdent rapidement dans lesquels de la grillade à la soupe, en passant par le ragoût, le *sandwich*, le bouilli ou le kebab, Booba « cuisine », dans son discours, la crevette à toutes les sauces. Ces souvenirs appétissants sont mis en juxtaposition avec le désir du personnage, exprimé explicitement, de reprendre son activité de crevettier après la guerre. Dans une dynamique assez semblable, les toutes premières minutes de *1917* (Sam Mendes, 2019) montrent le jeune soldat, Tom Blake, se plaindre de la mauvaise qualité de la nourriture sur le front. Si son ami Will, sachant qu'il va rentrer chez lui dans huit jours, se réjouit de manger du poulet, Tom, qui n'a pas de permission, regrette d'avoir manqué la dinde de Noël. Lorsque son compagnon lui donne un morceau de pain et du jambon, Tom, dégoûté, les compare à de la semelle. Il est amusant de comparer la mise en scène de cette « semelle » qui n'en est pas une, à celle de la véritable semelle que dévore Charlot dans *The Gold Rush*. La première, comestible (il s'agit d'un *sandwich*) inspire le dégoût contrairement à la seconde, authentique, qui donne paradoxalement presque envie. Cette différence est indéniablement due à la mise en scène. Chez Sam Mendes, les personnages mangent en marchant à une cadence soutenue, amplifiée par le travelling arrière qui

<sup>23</sup> David Le Breton, *op. cit.*, p. 373.

se déplace à leur rythme. La nourriture, emballée dans un mouchoir, est engloutie rapidement sans attention par Will. Tom, incontestablement gourmand, regarde le mets avec envie avant de pouvoir y goûter : son expression grimaçante de dégoût met immédiatement un terme à son espoir d'assouvir ses envies gastronomiques. Chez Chaplin, au contraire, la séquence de la dégustation dure plus de deux minutes. Les personnages prennent leur temps, tout comme la caméra qui ne rate pas à une miette de leurs gestes décrits précédemment, évocateurs d'un plaisir épicurien où toute l'attention est portée sur l'expérience du repas. Alors que le plaisir esthétique de la gustation tend à devenir secondaire dans des contextes où la priorité est donnée à la survie, Booba et Charlot l'entretiennent précieusement tandis que Tom, de *1917*, le regrette amèrement. Cette focalisation attentionnelle spécifique qu'accordent Booba et Charlot à leurs « repas » est retranscrite par les choix de mise en scène qui accentuent ce focus, par la répétition pour le premier et par la lenteur et la gestuelle pour le second. Cette inflexion spécifique de l'attention qui est, pour Jean-Marie Schaeffer, la condition de l'investissement esthétique<sup>24</sup>, est donc aussi bien diégétique que formelle.

La mémoire gustative permet de garder espoir pour l'avenir. Parfois, elle devient même une véritable stratégie de survie. Évoluant dans des conditions particulièrement miséreuses, les personnages des films analysés trouvent une échappatoire dans leurs souvenirs de repas ou de mets particulièrement appréciés. Il y a dans ces évocations gourmandes, une sorte de promesse de revivre, un jour, ces voluptueux plaisirs ; une promesse, pour l'identité niée par la déshumanisation, de voir son existence perdurer.

Trois émotions ont été explorées successivement : la nostalgie (d'un temps révolu), le réconfort (d'un intermédiaire immédiat) et l'espoir (d'un avenir meilleur). Si elles sont toutes provoquées par le souvenir d'un fait d'antan, chacune est

associée, respectivement, au passé, au présent et au futur. Elles peuvent être rattachées à une même émotion positive globale due à un renforcement du sentiment d'identité, sentiment qu'éprouve un être lorsqu'il ressent le fait de rester la même personne à travers sa temporalité<sup>25</sup>, à travers ce qu'il était, ce qu'il est et ce qu'il sera :

Par elle [la mémoire], je découvre ce que je suis, non pas au présent immédiat, mais dans un présent vivant, ayant un passé et un avenir. Je suis alors pleinement moi-même par la mémoire qui respecte ce que je suis par sa faculté d'adaptation au présent, à mon présent<sup>26</sup>.

Le cinéma se plaît, incontestablement, à mettre en lumière la capacité de la nourriture à réveiller des souvenirs et présente l'expérience gustative de la mémoire comme une douce quête identitaire à travers le temps. Dans les films analysés, manger aide le moi présent à se rappeler qu'il a une histoire. Manger le rassure, en l'autorisant à ne pas totalement abandonner son passé. Manger, enfin, l'empêche de sombrer dans le désespoir, en lui faisant la promesse d'un avenir. Si ce voyage identitaire et temporel s'avère être une thématique récurrente dans ces films, il apparaît également dans la forme même de l'image cinématographique. Certaines séquences analysées ont la particularité de faire vivre au spectateur une expérience spécifique, amenant à concevoir le cinéma d'un point de vue phénoménologique. Tantôt, le corps du spectateur est transporté (*Ratatouille*), tantôt, ce sont tous ses sens qui sont mobilisés (*The Menu*). Lorsque passé et présent se confondent dans une même image, le spectateur est amené à éprouver une forme d'extra-temporalité (*Prasini Thalassa*). Du souvenir à l'immédiateté, les règles de raccord sont parfois scrupuleusement respectées en vue de retranscrire au regardant un sentiment de flottement intermédiaire, parfois volontairement bafouées afin de le « choquer » (*Ramen Teh*). Enfin, l'attention du spectateur est guidée de manière à investir esthétiquement l'expérience « gustative », grâce au mimétisme et à la longueur importante de la séquence (*The Gold Rush*) ou au moyen

24 Jean-Marie Schaeffer, *L'Expérience esthétique*, Paris, Gallimard, coll. « NRF Essais », 2015, p. 29.

25 Aurelija Juskenaite, *et. al.*, « L'identité : une représentation de soi qui accommode la réalité », *Revue de Neuropsychologie*, vol. 8, n°4, 2016, p. 262-263.

26 Marie-Loup Eustache, *Conscience, mémoire et identité. Neuropsychologie des troubles de la mémoire et de leurs répercussions identitaires*, Paris, Dunod, 2013, p. 123.

d'un effet de redondance (*Forrest Gump*). Dans ces séquences, l'image de cinéma engage le sujet-spectateur corporellement et sensoriellement en lui faisant ressentir viscéralement un ébranlement, une oscillation entre deux temporalités ou encore une appréciation esthétique. Elle ne se donne plus comme simple représentation à contempler, mais comme véritable épreuve à vivre.

limard, 1988.

SCHAEFFER, Jean-Marie, *L'Expérience esthétique*, Paris, Gallimard, coll. « NRF Essais », 2015.

WINNICOTT, Donald Woods, *Jeu et réalité. L'espace potentiel*, Paris, Gallimard, 1975.

ZERNIK, Clélia, *Perception-cinéma. Les enjeux stylistiques d'un dispositif*, Paris, Vrin, 2010.

## Bibliographie

ARSHAMIAN, Artin, *et. al.*, « The functional neuro-anatomy of odor evoked autobiographical memories cued by odors and words », *Neuropsychologia*, vol. 51, n°1, 2013.

ASSOULY, Olivier, *Philosophie du goût. Manger, digérer et jouir*, Paris, Pocket, 2019.

BAUDRY, Michel, « Did Proust predict the existence of episodic memory ? », *Neurobiology of Learning and Memory*, vol. 171, 2020.

BREWER, Marshawn, « Sketch for a Phenomenology of Nostalgia », *Human Studies*, vol. 46, n°3, 2023.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Physiologie du goût* [1825], Paris, Flammarion, 2017.

DREYFUS, Robert, *Souvenirs sur Marcel Proust*, Paris, Grasset, 1936.

EUSTACHE, Marie-Loup, *Conscience, mémoire et identité. Neuropsychologie des troubles de la mémoire et de leurs répercussions identitaires*, Paris, Dunod, 2013.

GAUDIN, Antoine, *L'Espace cinématographique*, Paris, Armand Colin, 2015.

GERVAIS, Rémi et SALESSE, Roland (dir.), *Odorat et goût. De la neurobiologie des sens chimiques aux applications*, Versailles, Quæ, 2012.

JUSKENAITE, Aurelija, *et. al.*, « L'identité : une représentation de soi qui accommode la réalité », *Revue de Neuropsychologie*, vol. 8, n°4, 2016.

LE BRETON, David, *La Saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Paris, Métailié, 2006.

LINDEMANN, Bernd, « Receptors and transduction in taste », *Nature*, vol. 413, n° 6852, 2001.

MOULIN, Léo, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Bruxelles, Elsevier Séquoia, 1975.

PROUST, Marcel, *Du côté de chez Swann*, Paris, Gal-

# Inquiétudes alimentaires



Francisco de Goya, *Deux vieillards mangeant de la soupe* (détail), vers 1819-1823, huile sur plâtre transférée sur toile. Museo Nacional del Prado, Madrid.

## Codes, rituels et conflits : le repas dans le témoignage du trouble de l'alimentation (Delphine de Vigan, Valérie Valère, Isabelle Caro)

Mélanie Boyer  
Université Paris Nanterre

L'anorexie mentale est une maladie psychiatrique faisant partie des troubles du comportement alimentaire, caractérisée par « une peur intense et envahissante de prendre du poids ou devenir gros, s'accompagnant d'une distorsion de son image du corps, et un surinvestissement de sa forme physique<sup>1</sup> ». Dans cette maladie, le comportement alimentaire est fortement perturbé : « les altérations de la prise alimentaire sont nombreuses et s'expriment principalement par la mise en place de restrictions alimentaires<sup>2</sup> » pouvant être de nature quantitative ou qualitative, voire se manifester sous forme de jeûne dans les cas plus extrêmes. Si le mot « anorexie », pris de manière isolée, signifie littéralement « absence d'appétit », l'adjectif « mentale » (*nervosa* en anglais) permet de signaler et de souligner l'importance des perturbations psychologiques, émotionnelles et comportementales qui sont à la base de ce type de trouble du comportement alimentaire.

Pourtant, la restriction volontaire engendrée par l'anorexie mentale ne doit pas « être interprétée comme le résultat d'une négation de la nourriture » par les malades mais davantage comme l'exact contraire : « la nourriture et l'alimentation prennent une place envahissante dans leur cerveau [...] et peuvent dominer leurs pensées<sup>3</sup> » ; le rapport qui est entretenu avec la nourriture est donc à la fois particulier et complexe.

Le moment du repas, qu'il soit entièrement ou partiellement représenté, à peine évoqué ou longuement développé, occupe dans ces textes une place centrale. Au centre des pensées de ces jeunes filles touchées par l'anorexie, organisée (presque orchestrée), imposée ou soigneusement évitée, la prise alimentaire est omniprésente, à la fois par sa présence, mais aussi et surtout par son absence. Si dans le corpus choisi pour traiter de cette thématique, chaque récit porte sur l'expérience personnelle de leur autrice, chacun d'eux le fait sous une forme singulière : en effet, *Jours sans faim* (2001) de Lou Delvig (pseudonyme de Delphine de Vigan) est une autofiction, au sens de roman fictionnel à caractère autobiographique, dans lequel le personnage principal représente l'autrice, puisqu'il s'agit bien de son histoire qui est racontée au travers du personnage de Laure. *Le Pavillon des enfants fous* (1978) de Valérie Valère comporte une note de l'éditeur dans laquelle il est relaté que la jeune autrice considère son livre comme un témoignage mais refuse de l'envisager comme une œuvre littéraire<sup>4</sup>. Si les deux premiers textes relatent essentiellement la période d'internement vécue par chacune des autrices, ce n'est pas tout à fait la même disposition qu'on remarque dans l'écriture Isabelle Caro. Si *La Petite Fille qui ne voulait pas grossir* est classé dans la catégorie « Témoignage »<sup>5</sup>, le texte brasse une chronologie bien plus large que le seul

1 Clinique des Maladies Mentales et de l'Encéphale, *Les Troubles du comportement alimentaire : 100 questions/réponses*, Paris, Ellipses, 2022, p. 5. [désormais CMME]

2 *Ibid.*

3 *Ibid.*, p. 26.

4 L'éditeur rapporte ainsi les dires de Valérie Valère : « Ce n'est pas une œuvre littéraire. Je ne me suis pas mise à écrire [...], la pensée claire recherchant le mot juste. » (Valérie Valère, *Le Pavillon des enfants fous*, Paris, Stock, coll. « Elles-Mêmes », 1978, p. 7).

5 Si l'édition de référence ne fait pas de mention explicite de ce classement, l'édition de poche qui paraît en 2010 porte en première et quatrième de couverture, ainsi que sur la tranche, la catégorisation de « Témoignage ».

moment de l'hospitalisation : son point de départ, situé avant la naissance d'Isabelle, s'ancre dans son histoire familiale.

Dans cette perspective, il s'agira donc d'interroger la prise en charge de l'expérience d'un trouble alimentaire tel que l'anorexie en s'intéressant à ce que l'espace littéraire offre aux autrices de ce corpus pour dire l'expérience de l'anorexie. Pour ce faire, nous nous pencherons tout d'abord sur la représentation du moment du repas dans toute la violence qu'il porte en lui pour les malades puis, dans un deuxième temps, sur le sens nouveau qui lui est alloué. Dans une troisième et dernière partie, il s'agira de questionner la manière dont le texte, en son corps même, rend compte de cette pathologie ainsi que la différence de statuts de ces trois textes, tous trois situés – mais à des degrés différents – aux frontières de l'autobiographie, de l'autofiction et de la fiction.

## Des difficultés et de la violence de se nourrir

Pour Laure, la narratrice de *Jours sans faim*, les repas avec le père sont déjà synonymes de violence, car c'est à ce moment précis que la brutalité de ce dernier semble se cristalliser : « Elle raconte la violence de son père. La violence des mots[,] [...] [des] mots périmés, avariés, qu'on ne digère pas. Qui restent sur l'estomac »<sup>6</sup>.

Laure expose aussi le dégoût qu'elle a commencé par ressentir avant d'éliminer progressivement, les unes après les autres, différentes catégories d'aliments, jusqu'à ce que son alimentation, quand elle ne jeûne pas, soit presque réduite à des soupes en sachet « potage-instantané-neuf-légumes-de-chez-Knor (49 calories) ou soupe-passée-à-la-tomate-de-chez-Royco (45 calories) »<sup>7</sup>. L'utilisation des tirets successifs entre les mots correspondants à l'aliment

(la soupe et sa composition) ou sa caractéristique, agit ici comme un marqueur de rythme qui scande l'énonciation. Une impression de récitation en découle alors, qui, jointe à la mention des calories automatiquement accolées aux aliments cités, vient souligner le caractère ritualisé et symptomatique qu'a pris l'alimentation de la jeune anorexique, qui ne s'autorisera à avaler que ces produits au nom et à l'apport énergétique bien mémorisés. Pourtant, si Laure finit par accepter l'hospitalisation, ce n'est pas dans le but de guérir mais uniquement pour ne pas mourir, à demi-consciente que ce régime de vie finira par la tuer : « elle a capitulé pour quelques kilos, pour conjurer le péril, pour pouvoir survivre, c'est tout. Mais elle n'a pas encore renoncé »<sup>8</sup>. L'utilisation du verbe renoncer souligne, comme l'indique sa définition<sup>9</sup>, l'idée d'abandon, même si dans le cas présent l'attachement est à la fois pathologique et symptomatique. Pour elle, ce séjour à l'hôpital n'est envisagé que comme une pause, un moyen de trouver un équilibre comme le révèle le parallélisme « un pied dans l'assiette, un autre dans la poubelle<sup>10</sup> », un moment de répit en équilibriste pour mieux reprendre sa vie avec la maladie.

Le témoignage de la jeune Valérie, intitulé *Le Pavillon des enfants fous*, raconte cette expérience de l'internement alors qu'elle n'a que treize ans, et qui est vécue comme un supplice. La jeune fille refuse du jour au lendemain toute nourriture, et l'autrice interprète cette anorexie comme « un refus d'absorber la nourriture d'un monde qu'elle exècre »<sup>11</sup>. À l'hôpital, alors qu'elle est enfermée et privée de toute distraction, son refus de manger se renforce comme un « acte de résistance où il devient hors de question de se plier aux exigences de ceux qui prétendent savoir ce qui est bon pour elle<sup>12</sup> ». Les plateaux défilent jour après jour sans qu'elle y touche et elle compte le nombre de jours qui passent par unité de repas refusés : « le triple de plateaux ont défilé sous mes yeux et mon estomac »<sup>13</sup>. Valérie vit son entrée à l'hôpital comme une véritable incarcération, ce qu'elle exprime

6 Lou Delvig, *Jours sans faim*, Paris, France Loisirs, 2001, p. 67.

7 *Ibid.*, p. 63.

8 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 25.

9 « Se défaire [volontairement] de ce à quoi on est attaché » (*Dictionnaire de l'Académie Française*).

10 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 47.

11 Isabelle Meuret, *L'Anorexie créatrice*, Paris, Klincksieck, coll. « 50 questions », 2006, p. 175.

12 *Ibid.*

13 Valérie Valère, *Le Pavillon des enfants fous*, Paris, Stock, coll. « Elles-Mêmes », 1978, p. 87.

en usant du lexique de l'emprisonnement et de la détention : « je n'ai tué personne. Je n'ai fait que refuser leur bouffe, leur drogue, leur drogue de vie, c'est tout. Seulement c'est considéré comme un crime »<sup>14</sup>. Comparé aux deux autres textes, on observe que c'est chez elle que ce type de lexique est le plus présent et le plus saisissant. Ainsi, si Isabelle Caro rapporte diverses hospitalisations (plus ou moins volontaires selon sa lucidité sur la gravité de son état), ce type de lexique est moins présent. Ce qu'on remarque surtout chez elle, c'est une inversion du propos : c'est, sans mauvais jeu de mot, la cellule familiale (et spatialement parlant, la maison) qui constituent pour elle la prison. Dans un passage où elle évoque l'emprise qu'exerce sa mère sur elle, on peut lire « À l'hôpital je me sens à l'abri »<sup>15</sup>, tandis qu'à la maison elle est, depuis son plus jeune âge, « gard[ée] sous clé<sup>16</sup> » et sous la domination de sa mère. Une phrase est notamment à souligner en ce qu'elle se détache du récit de l'enfance d'Isabelle et vient se poser en réflexion sentencieuse, menée par l'adulte et autrice : « Il n'y a pas plus prisonnier que celui qui collabore avec son géolier... »<sup>17</sup>. Isabelle Caro est devenue une figure forte de la lutte contre l'anorexie du fait de son histoire personnelle<sup>18</sup>. Son témoignage est d'autant plus intéressant qu'il s'attache à décrire de manière très intime la dualité intérieure qu'elle ressent au fond d'elle entre le refus de manger et la nécessité de s'alimenter. Pour elle, cette petite fille qui ne veut pas grossir est aussi et surtout une petite fille qui ne veut pas grandir. C'est à douze ans, après une pesée chez le pédiatre, qu'Isabelle se met en tête d'entamer un régime, car trente-neuf kilos, en comparaison, « c'est plus que la bouteille de gaz que Maman peine à porter sur son dos »<sup>19</sup>. La petite fille commence donc à porter plus d'attention à ce qu'elle mange avant de réduire

drastiquement ses apports : progressivement, le moment du repas disparaît lui aussi complètement, de même que la prise alimentaire elle-même, qui se change en un « répugnant processus » de « mâche et recrache<sup>20</sup> » auquel Isabelle préfère s'adonner dans la solitude la plus complète. À côté, le peu d'aliments que la petite fille absorbe se limite à du lait écrémé et à une bordure de carré de chocolat, et à mesure que les quantités réduisent, la nourriture prend paradoxalement de plus en plus de place dans la vie d'Isabelle : sa présence est d'autant plus exacerbée du fait qu'elle se l'interdit (« La contrôler m'obsède »)<sup>21</sup>. S'ensuit ici une succession de propositions interrogatives consistant en une énumération d'aliments et exprimant le dilemme intérieur dans laquelle la plonge cette obsession. Introduite par le complément circonstanciel de temps « chaque jour », suivi du groupe verbal « dois penser » à la première personne du singulier, cet enchaînement renforce le caractère répétitif, contraint et obsédant de toute nourriture. Toute l'énergie d'Isabelle est alors concentrée à trouver des stratagèmes afin de limiter toute ingestion du moindre aliment : il s'agit de « calmer la faim sans pratiquement rien absorber »<sup>22</sup>. Par ailleurs, on retrouve une large utilisation du terme « bouchée », qui apparaît comme unité de mesure à la prise alimentaire et qui recouvre plusieurs définitions : il s'agit à la fois d'une pratique physiologique et mécanique, de *manger une bouchée* ou au contraire, de *n'en faire qu'une bouchée*<sup>23</sup>. Si la dernière définition citée ne parvient pas à se faire une place dans les œuvres de ce corpus, les deux premières y trouvent néanmoins toute leur légitimité et forment alors un topos de la bouchée.

Dans *La Petite Fille qui ne voulait pas grossir*, la moindre bouchée s'éternise (« Je mâche longuement

14 *Ibid.*, p. 66.

15 Isabelle Caro, *La Petite Fille qui ne voulait pas grossir*, Paris, Flammarion, 2008, p. 221.

16 *Ibid.*, p. 68.

17 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 66.

18 Isabelle Caro s'est fait connaître en septembre 2007 grâce à sa collaboration avec le photographe italien Oliviero Toscani dans la création d'une photo publicitaire intitulée *No anorexia* qui avait pour but d'afficher la maigreur de son corps sur panneau, afin de sensibiliser et de choquer. Le lendemain de sa sortie au grand public en Italie (mais interdit en France), elle est invitée à témoigner sur le plateau de l'émission *T'empêches tout le monde de dormir* (TTLM), où elle ajoute qu'il s'agissait en plus pour elle de faire que « ces années de souffrance servent à quelque chose. »

19 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 126.

20 *Ibid.*, p. 130.

21 *Ibid.*, p. 162.

22 *Ibid.*, p. 130.

23 « Venir aisément à bout de quelque chose, en triompher avec facilité » (CNRTL).

chaque bouchée »<sup>24</sup>) et rend l'ingestion éprouvante, la dernière partie du processus étant la plus difficile : « la bouchée se transforme en masse compacte et dure qui refuse de descendre<sup>25</sup> ». Et finalement, tout cela s'exerce en un va-et-vient constant entre tentative et refus de s'alimenter ; ainsi peut-on lire « Je refuse de manger<sup>26</sup> » puis « je remange un peu pendant deux jours »<sup>27</sup>. Plus les années passent, plus ce rapport désordonné, antithétique à l'alimentation s'installe et se cristallise, mettant sa santé dans un état critique. Dans *Jours sans faim*, la bouchée comprise dans sa forme restrictive (c'est-à-dire *pas même une bouchée*) marque l'échec : « C'était au-dessus de ses forces, même une bouchée »<sup>28</sup>. Comme pour Isabelle Caro, la prise alimentaire est alourdie par la récurrence de la bouchée, elle-même chargée d'émotion : Laure « avale sans hurler l'angoisse qui accompagne chaque bouchée »<sup>29</sup>. La bouchée donne aussi le rythme : celui qui est tenu, mais aussi celui qui est à tenir, imposé – cette dernière caractéristique est notamment marquée dans *Le Pavillon des enfants fous*. À l'évocation des repas avant hospitalisation, la bouchée a valeur d'unité de mesure de la grandeur : « Moi, [je mangeais] une demi-rondelle de tomate pour un jour. Ou alors une bouchée entière de pomme pour quatre jours »<sup>30</sup>. Mais dans le service, elle devient surtout unité de traque (« [...] je le sais bien que les infirmières marquent le nombre de bouchées »<sup>31</sup>) et litanie à l'effort, lorsque les infirmières accompagnent le repas d'un insupportable « «Encore une bouchée, allez, dépêche-toi [...]» »<sup>32</sup>. Pour finir, dans le récit de Valérie Valère seulement, la bouchée dérape et devient une intrusion violente dans la bouche lorsque l'infirmière perd patience : « Elle attrape la cuillère et érafle l'émail de mes dents. Sale

réactionnaire ! [...] tu me tiens la tête et m'enfonces jusqu'au fond de la gorge ce mélange dégueulasse !<sup>33</sup>» Ici la bouchée, non consentie, devient alors en plus une violence potentiellement produite par autrui, elle est une tentative d'effraction de la frontière close que constitue son enveloppe corporelle<sup>34</sup>.

## Troubles et désordres alimentaires : entre prise et rejet

Par ailleurs, dans l'anorexie mentale, le désordre ou la perturbation de l'alimentation ne se limite pas exclusivement à la restriction alimentaire : « on observe [fréquemment] des comportements visant à neutraliser l'ingestion alimentaire par l'expulsion du contenu du tube digestif »<sup>35</sup>. C'est effectivement un type de comportement qu'on retrouve dans deux des trois œuvres de notre corpus : si Laure présente une anorexie dite restrictive principalement (ce qu'elle confirme dans des phrases brèves et concises ; elle a « cessé de manger. C'était plus simple. C'est tout »)<sup>36</sup>, les récits d'Isabelle Caro et de Valérie Valère mentionnent la pratique vomitive. Dans *Le Pavillon des enfants fous*, les vomissements surgissent lorsqu'il est psychologiquement impossible pour Valérie de digérer le repas : dans ces cas-là, la jeune fille court aux lavabos « décharge[r] [s]a rancœur, [s]a haine<sup>37</sup> » en même temps que les aliments. Comme l'explique Jacinthe Dupuis : « en associant les émotions avec le processus de digestion, Valère explique inconsciemment son malaise avec la nourriture, ou ce que celle-ci symbolise pour elle<sup>38</sup> ». Par l'écriture, et notamment par le recours à la métaphore, l'autrice inscrit, voire

24 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 140.

25 *Ibid.*, p. 136.

26 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 132.

27 *Ibid.*, p. 133.

28 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 45.

29 *Idem.*

30 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 136.

31 *Ibid.*, p. 88.

32 *Ibid.*, p. 102.

33 *Ibid.*, p. 104.

34 Jacinthe Dupuis, « Entre le mal et le malade. Revendication du sujet à travers le corps anorexique chez Valérie Valère », *Postures*, Dossier « Espaces inédits : les nouveaux avatars du livre », n°8, 2006, p. 162.

35 CMME, *op. cit.*, p. 75.

36 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 40.

37 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 115.

38 Jacinthe Dupuis, *op. cit.*, p. 162.

excrit<sup>39</sup>, la relation difficile qu'elle entretient avec la nourriture, mais aussi avec le monde : ce faisant, « le texte devien[t] lui-même anorexique »<sup>40</sup>. Elle remarque par ailleurs très justement que le texte de Valère adopte un rythme saccadé, menant à une écriture déconstruite, comme si celle-ci peinait à sortir et à s'inscrire. Isabelle D'amours en propose une brève analyse tout à fait pertinente : « Ce rythme spasmodique, imposé par l'écriture, rend le texte sec et hachuré : il évoque un vomissement »<sup>41</sup>.

Dans *La Petite Fille qui ne voulait pas grossir*, le fait de vomir marque d'abord une étape supplémentaire dans la maladie : après avoir entendu d'autres jeunes filles en parler, Isabelle s'empresse d'expérimenter cette nouvelle « technique » pour, très vite, l'intégrer totalement à sa manière de s'alimenter. Dans les textes qui constituent notre corpus, il n'est que très peu fait mention de scènes de repas antérieures à l'introduction de l'anorexie dans les vies des malades : un passage déjà mentionné de *Jours sans faim* en démontre le terrain conflictuel et traumatique et, chez Isabelle Caro, deux phrases évoquent les comportements alimentaires d'avant, soulignant l'absence de trouble dans sa prime enfance :

Je me nourris sans problème, c'est-à-dire que je mange lorsque la faim le commande, en quantité suffisante, les petits plats cuisinés par Maman. Sans être spécialement gourmande, j'aime la purée, les coquillettes et le steak haché, le poisson pané, bref des goûts de mon âge<sup>42</sup>.

Si l'anorexie n'a pas une valeur originelle chez ces jeunes filles, elle est bien omniprésente dans les textes et c'est en réalité la modification-même du rapport à l'alimentation qui y est décrite, plutôt que la description ou l'évocation des anciennes pratiques alimentaires. Lorsqu'une personne intègre ainsi dans ses habitudes alimentaires des

pratiques nouvelles telles que la restriction, le jeûne ou les conduites de purge, ce sont à la fois la valeur et l'intention associées au moment du repas qui sont ébranlées. En effet, le partage d'un même code rend d'emblée compréhensible l'expérience et son interprétation. Or, on observe généralement une incompréhension profonde de l'anorexie par l'entourage, et il s'agit bien ici d'un aspect qu'on retrouve dans ces textes. L'anorexie éloigne les jeunes filles<sup>43</sup> du monde qu'elles connaissent et surtout qu'elles partagent avec les autres :

De manière schématique, les TCA<sup>44</sup> ont un fort pouvoir réorganisateur vis-à-vis de l'existence de l'individu : la restriction alimentaire [...] nécessite un calcul et une anticipation de toute situation d'interaction mettant en jeu l'alimentation<sup>45</sup>.

Les personnes qui en sont atteintes recréent, se réapproprient alors des codes, des rituels et des comportements qui ne sont plus ceux d'une pratique alimentaire saine, mais qui mènent souvent à des conflits car l'anorexie induit effectivement « des bouleversements dans la vie de l'individu qui modifieront son rapport aux autres<sup>46</sup> ». En effet, la plupart du temps, les comportements alimentaires suscités par l'anorexie, lorsqu'ils sont reproduits au moment de repas partagés, affectent négativement les liens sociaux : « cette centralité de la nourriture dans le fonctionnement de l'individu la dénoue [...] de toutes les fonctions accessoires associées à la prise du repas, comme d'abord le partage social<sup>47</sup> ».

Dans *Le Pavillon des enfants fous*, Valérie Valère raconte, lors d'un voyage avec une de ses anciennes amies, l'incapacité de son entourage à appréhender et à comprendre son refus au moment du repas. C'est d'ailleurs la maladie qui entame la rupture entre les deux amies (« un vide s'est établi entre nous que malgré nos concessions nous ne pourrions

39 La notion d'excrit, au sens d'écrire pour expulser quelque chose d'en soi, me semble particulièrement intéressante pour l'écriture de Valérie Valère, qui semble chercher à faire sortir, à vomir un certain état émotionnel intérieur par l'acte scriptural.

40 Jacinthe Dupuis, *op. cit.*, p. 163.

41 Isabelle D'amours, « Inscription du corps et de l'anorexie dans l'œuvre de Valérie Valère » (p. 46), cité par Jacinthe Dupuis, *op. cit.*, p. 163.

42 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 44.

43 L'anorexie étant principalement une maladie féminine qui débute à un âge relativement jeune, comme c'est le cas pour ce corpus d'étude, qui est entièrement féminin.

44 Trouble du Comportement Alimentaire.

45 CMME, *op. cit.*, p. 89.

46 *Ibid.*, p. 91.

47 *Ibid.*, p. 76.

jamais combler<sup>48</sup> ») tandis qu'autour d'elle, la diversité des réactions illustre les différents degrés de compréhension dont fait preuve l'entourage : tandis que le père de son amie adopte, selon Valérie, la meilleure attitude en restant indifférent, l'oncle et la tante de son amie se surinvestissent, rendant alors le moment plus insupportable. Il en va de même dans le cercle familial, essentiellement réduit pour Valérie à sa mère, « qui pleurait quelques fois, criait toujours<sup>49</sup> » face à son refus de manger. Le récit de Laure montre toutefois qu'il n'est pas impossible pour l'entourage, à défaut de saisir véritablement les tenants de la maladie, de faire au moins preuve de compassion et de bienveillance. C'est le cas de la tante, qui prend soin de laisser le nécessaire à disposition de Laure. Cette présence discrète et ces attentions modestes réchauffent toutefois le cœur de Laure, dans ce corps devenu si froid. Une description plus frappante encore de cette réorganisation de l'existence autour de la maladie et de la modification profonde de la manière de s'alimenter se trouve dans le témoignage d'Isabelle Caro, dont la pratique du « mâche et recrache » évoquée précédemment prendra une tournure de rituel très codifié et très attaché à l'enfance :

J'achète le genre de nourriture que j'aimais quand j'étais petite, steak haché/purée/yaourt nature normal. J'utilise une petite assiette en plastique de bébé et des minicouverts avec lesquels je coupe mon steak en tout petits morceaux. Puis, assise par terre sur le côté des toilettes, je mastique et je crache, avant de me rincer la bouche avec du Coca light<sup>50</sup>.

Si ce mécanisme lui donne l'impression d'imiter la réalité et la « normalité<sup>51</sup> », il est un moment hautement plus intime et particulier, notamment parce que ce n'est pas à table mais presque au-dessus de la cuvette des toilettes qu'Isabelle s'attable. Dans un précédent passage, la réduction de son alimentation à des portions similaires à un tout petit enfant est décrit comme un aspect négatif tandis que ce retour à une alimentation de bébé revêt ici un aspect étrangement positif, réconfortant, comme

une forme de repère primitif pour la jeune fille. C'est aussi une pratique que l'on pourrait qualifier d'obscène dans ses deux acceptions, tant par le lieu où elle se déroule qu'au sens *ob-scene*, c'est-à-dire de ce qui doit être caché.

Le fait de se nourrir prend ainsi une signification toute différente : ce n'est plus une simple action du quotidien (le repas étant défini comme « l'action de se nourrir, répétée quotidiennement à heures réglées »<sup>52</sup>) et ne constitue plus ni un moment de partage, de pause dans la journée, ni une manière de se restaurer. Il s'agit alors d'un rapport de lutte constant où contrôle et empêchement règnent, comme un leitmotiv qui dicterait le nouveau rapport qu'elles ont développé et entretiennent désormais avec la nourriture. La lutte s'effectue moins en réalité contre les aliments que contre leurs effets : « c'est précisément ce qu'ils apportent, ce qu'ils déplacent avec eux et font au corps qui est l'objet de la lutte<sup>53</sup> ». L'ouïe au bruit des plateaux, l'odorat qui capte les effluves de nourriture, la vue qui analyse le plat, le toucher pour les textures et enfin, le moment fatidique venu, le goût... comme le raconte la narratrice de *Jours sans faim*, pour elles, ce sont tous leurs sens qui sont mobilisés dans l'attente anxieuse du repas. On comprend que dans nos trois œuvres, s'alimenter revient à renoncer, que chaque repas lui-même est un renoncement, un sacrifice perpétuel comme le montre le lexique qui est employé : « Chaque matin, Laure se bat contre la tentation du ventre vide, du ventre mort. [...] Chaque matin [...] elle doit renoncer à ce petit gouffre qui l'appelle »<sup>54</sup>. Pour elle, l'abandon du jeûne, de l'ivresse et du sentiment de toute puissance qui en découle, signifie aussi un abandon de soi. Elle se retrouve dès lors dans un entre-deux où elle se situe difficilement, « entre une maladie à laquelle elle ne peut pas tout à fait renoncer, et des lendemains qu'elle ne peut pas encore entrevoir »<sup>55</sup>. Dans *Le Pavillon des enfants fous*, Valérie Valère raconte cette interminable lutte contre les plateaux-repas comme son refus du renoncement : « je ne

48 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 31.

49 *Ibid.*, p. 34.

50 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 206.

51 *Ibid.*

52 Dictionnaire Le Robert.

53 Christine Durif-Bruckert, *La Nourriture et nous. Corps imaginaire et normes sociales*, Armand Colin, Paris, 2007, p. 132.

54 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 75.

55 *Ibid.*, p. 170.

mangerai pas. Je ne veux pas gâcher tout. J'ai été trop loin »<sup>56</sup>. Une particularité du style de Valérie Valère, nous l'avons vu, est le ton vindicatif de son écriture. Mais on remarque aussi et surtout que ses refus sont formulés en incluant à la fois le « je » et le « vous »<sup>57</sup>, avec de surcroît la présence d'une troisième personne du pluriel, anonyme, qui donne l'impression que la portée du propos de ses discours accusateurs est à la fois ciblée et universelle. Et à l'échelle de son hospitalisation, lorsqu'elle sent que sa lutte devient, sous la menace de la sonde, plus difficile à maintenir, il ne s'agit pas alors d'abandonner mais de feindre de s'abandonner, c'est-à-dire de se laisser aller à un degré moindre de renoncement comparé au personnage de *Jours sans faim*.

Chacune des jeunes filles présente dans les œuvres de notre corpus rêve en réalité d'un monde où manger n'est ni vital, ni nécessaire et où chacun est libre de décider s'il souhaite ou non s'alimenter. Laure rêve ainsi de « vivre sans manger »<sup>58</sup>, tout comme Valérie souhaite un monde où elle serait libre de « ne plus être esclave de cette exigence matérielle, [...] un autre monde, limpide, sans déchets, sans immondices, [où] personne ne se tue puisque personne n'y mange »<sup>59</sup>. Loin d'être une « simple maladie due à l'envie de perdre les kilos »<sup>60</sup>, cette vision inversée du monde révèle l'une des caractéristiques particulières de cette pathologie, à savoir la recherche d'une pureté – une pureté qui s'oppose, comme l'explique Laurence Godin<sup>61</sup>, à « la souillure qui est, par définition, ce qui se voit rejeter – ou interdire l'accès – aux frontières du corps ». C'est dans ce contexte-là qu'on voit d'ailleurs apparaître le vocabulaire du propre et du sale et que « les aliments deviennent répugnants, sales, polluants. » Pour Isabelle Caro, le système

de récompense lié à l'alimentation s'inverse, et c'est pour parvenir à ressentir le plaisir du vide qu'il faut tenir bon : tenir tête à tout ce et à tous ceux qui s'opposeraient au chemin qu'elle s'est choisi : « Maintenant, je trouve plus de plaisir à ne pas manger qu'à manger. Et j'aime la faim qui gronde dans mon estomac rétréci, parce qu'elle signifie que je tiens bon »<sup>62</sup>.

Il s'agit alors d'un rapport de lutte constant où contrôle et empêchement règnent, comme un *leitmotiv* qui dicterait le nouveau rapport qu'elles ont développé et entretiennent désormais avec la nourriture. La lutte s'effectue moins en réalité contre les aliments que contre leurs effets : « c'est précisément ce qu'ils apportent, ce qu'ils déplacent avec eux et font au corps qui est l'objet de la lutte »<sup>63</sup>. Louïe au bruit des plateaux, l'odorat qui capte les effluves de nourriture, la vue qui analyse le plat, le toucher pour les textures et enfin, le moment fatidique venu, le goût... comme le raconte la narratrice de *Jours sans faim*, ce sont tous ses sens qui sont mobilisés dans cette attente anxieuse du repas.

À l'hôpital cependant, Laure est sondée et n'a d'autre choix que de se contraindre à la fois aux repas et à la nutrition entérale, une ennemie qui lui fait ingérer, à son corps (et son mental) défendant, des calories face auxquelles elle est impuissante, sentiment qui se trouve notamment renforcé par l'emploi des adjectifs qualificatifs dotés du préfixe « pré » : « prédigérées, préassimilées, des vraies »<sup>64</sup>. Pour Valérie, c'est un véritable combat intérieur qui se joue à chaque repas : « j'étais écoeurée, voulais tour à tour abandonner ou m'étouffer de trucs bourratifs », « c'était l'alternance du désespoir et de la volonté »<sup>65</sup>. Se nourrir revient à abandonner la pureté de la privation, c'est se

56 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 136.

57 Jacinthe Dupuis, *op. cit.*, p. 156.

58 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 76.

59 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 170-171.

60 Danielle Valla Kameni Kwente, Jean Paul Abena, « Dire le choléra et l'anorexie dans *Le parfum* d'Adam de Jean-Christophe Rufin et *Jours sans faim* de Delphine de Vigan », *Colloque Littérature et médecine, Université de Paris-Sorbonne, Sep 2018, Bouaké, Côte d'Ivoire*, p. 12.

61 Laurence Godin, « Saisir l'anorexie par le corps : de la subjectivité anorexique à la diversité des expériences. » *Recherches féministes*, vol. 27, no. 1, 2014, p. 42.

62 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 162.

63 *Ibid.*, p. 132.

64 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 22.

65 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 120.

soumettre au « démon de la faim<sup>66</sup> » qui avale, bourre, et si on se penche plus en détail sur les verbes utilisés pour signaler la prise alimentaire, on remarque qu'à de nombreuses reprises – principalement peut-être même – ce n'est pas le verbe « manger » qui est utilisé mais un équivalent, souvent chargé d'une valeur négative. C'est ainsi que Laure « bouff[e]<sup>67</sup> », « ingurgite sans mollir<sup>68</sup> », « absorbe ce qu'on lui donne<sup>69</sup> » et que Valérie finit par désigner les aliments par le terme général pour elle de « poison » et qu'elle se compare à « une machine à emmagasiner de la bouffe »<sup>70</sup>. Pour tenter de rendre possible la prise alimentaire, il semblerait que les malades soient obligées d'être de se détacher du monde tangible et immédiat. Par exemple, pour mener à bien l'effort que représente un repas pour Laure, celle-ci suit en même temps des émissions de divertissement télévisées. Dans *Le Pavillon des enfants fous*, Valérie Valère explique avoir convoqué son imagination tout entière en se créant ce qu'elle nomme comme son rêve. En effet, comme l'explique Jacinthe Dupuis<sup>71</sup>, c'est au moment où il lui faut recommencer à s'alimenter que la jeune fille s'invente un imaginaire qui lui permette de conserver l'impulsion qui lui a permis d'entamer le repas :

Regarde le mur et repense à ton rêve... [...] Je prends la tranche de gâteau que me propose ma geôlière... Un métier... une bouchée... un succès... encore une... bonheur ? Non, c'est un leurre, je ne le saurai jamais ! [...] Tout est faux, ça mérafle la gorge... Tu vois, tu as tout gâché. Il faut tout reconstruire pour parvenir à la fin de cette infecte tranche<sup>72</sup>!

Dupuis explique aussi que cet espace créé par Valérie demeure « une projection irréaliste, incompatible avec la réalité »<sup>73</sup>. Par ailleurs, dans ces moments, monologue intérieur et discours indirect libre se confondent. La conscience de

Valérie semble alors se dédoubler, ce qu'on peut remarquer à l'emploi du pronom de deuxième personne du singulier en parallèle du « je » déjà utilisé depuis le début du récit, qui apporte le doute et la confusion entre ses propres paroles et celles qui sont rapportées. Valérie vit sa renutrition comme une défaite personnelle, c'est pourquoi elle détourne en partie la cible de ses invectives. On voit apparaître dans le discours une propension à « attaque[r] verbalement son incompetence et son manque de contrôle<sup>74</sup> », et avec elle le sentiment de haine de soi. C'est alors que, s'attaquant elle-même, c'est toute l'énergie qu'elle utilisait pour s'opposer aux autres qui se trouve réemployée dans un questionnement sur elle-même<sup>75</sup> :

Je commençais à me poser des questions sur mon comportement, sur mes refus, et surtout sur ces paroles qui avaient, pour le moment, fait tomber ma haine envers « ils » et ranimaient celle envers moi.<sup>76</sup>

On retrouve ce même processus d'échappée de soi chez Isabelle Caro, notamment au moment où elle trouve un emploi d'hôtesse de bar pour résoudre ses problèmes d'argent. Elle utilise un pseudonyme (Sarah), ce qui a pour effet de la mettre dans la peau d'une autre. Elle y rencontre Aurélien, un beau musicien, qui lui fait découvrir un club échangiste, et c'est dans cette atmosphère calfeutrée, à demi dans l'obscurité, où elle se retrouve loin de son environnement – mais aussi et surtout loin d'elle-même – que l'envie de s'alimenter lui revient tout à coup. C'est un moment d'autant plus important pour elle que manger en quantité et surtout avec plaisir lui semblait être un aspect révolu du rapport qu'elle entretenait désormais à l'alimentation. De même, un soir où elle est invitée à jouer du violon dans un autre bar, et qu'elle se sent une autre, un mouvement identique se produit : « Je mange et

66 *Ibid.*, p. 171.

67 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 84.

68 *Ibid.*, p. 57.

69 *Ibid.*, p. 58.

70 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 84.

71 Jacinthe Dupuis, « Entre le mal et le malade. Revendication du sujet à travers le corps anorexique chez Valérie Valère », *Postures*, Dossier « Espaces inédits : les nouveaux avatars du livre », n°8, 2006, p. 159.

72 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 117.

73 Jacinthe Dupuis, *art. cit.*, p. 159.

74 *Ibid.*, p. 160.

75 *Ibid.*

76 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 106-107.

je bois, parce que Sarah peut tout se permettre<sup>77</sup> ». Désignée par le pronom personnel de troisième personne, Sarah apparaît elle aussi comme conscience double, mais cette fois-ci comme d'un *alter ego* au sens d'une deuxième version de soi, révélatrice d'une capacité latente à croquer la vie. Alors, si Isabelle Caro s'est autant affamée, c'est qu'elle cherchait sans doute aussi un autre moyen de se rassasier, et c'est ce qu'elle semble décrire après son entrée au cours Florent : « j'entame l'année scolaire avec une véritable boulimie intellectuelle »<sup>78</sup> ; « enfin, je trouve les aliments dont j'étais affamée »<sup>79</sup>. Reprenant le lexique de l'alimentation, son appétit pour une nourriture abstraite, intangible, intellectuelle cache en réalité sa soif de vivre. De même pour Laure, c'est en écrivant son expérience de l'anorexie, en écrivant « miette par miette ces semaines épuisées à se battre contre elle-même<sup>80</sup> » qu'elle prend conscience des raisons qui l'ont poussée, inconsciemment, à se priver de nourriture : « Affamée, elle se privait pour contrôler en elle ce trop-plein d'âme, elle vidait son corps de ce désir indécent qui la dévorait, qu'il fallait faire taire »<sup>81</sup>. On comprend alors que chaque vide cache en réalité une part avide qui, privée de moyens de se développer, a poussé les jeunes filles de ce corpus à fonctionner à vide.

## Une maladie aux trajectoires diverses : entre expériences individuelles et représentations textuelles

Si, comme le soulignent Danielle Valla Kameni Kwente et Jean Paul Abena, « l'œuvre littéraire en tant que lieu du témoignage vécu, extériorise toutes les souffrances de l'homme, voire ses maladies<sup>82</sup> », le projet de témoigner de l'anorexie semble toutefois quelque peu paradoxal : on pourrait en effet dire qu'il s'agit de nourrir un projet littéraire

qui prend sa source dans le dénuement provoqué par l'action de s'affamer. Pourtant, écrire la faim, écrire l'anorexie est aussi peut-être un moyen de dire la faim de quelque chose d'autre, de dire son appétit pour autre chose. Dans cette optique, on peut alors questionner la manière dont l'écriture est affectée et chercher des traces de la maladie dans le texte lui-même : un projet d'écriture n'implique pas une conscience de tous les détails que l'écriture accomplit, et on peut retrouver, parfois malgré l'auteur, certaines caractéristiques passées inaperçues et pourtant lourdes de sens, ou du moins éclairantes. C'est ainsi que Valérie Valère a volontairement laissé des répétitions de mots devenant obsessionnels dans son texte, comme c'est le cas pour les nombreuses occurrences du mot « sale » qui revient principalement au moment des repas et pour désigner la nourriture qui lui est servie. On remarque aussi la récurrence de ce qu'on pourrait appeler un motif de la miette, cette image étant tantôt employée dans les textes pour exprimer l'infiniment petit (« sans en avaler une miette<sup>83</sup> »), tantôt pour signifier le trop, ce trop douloureux qui blesse, comme on a pu le voir, à chaque déglutition : « chaque miette m'éraflait la gorge comme une lame de couteau affûtée »<sup>84</sup>. Plus significatif encore, ce topos de la miette permet de dire l'égarément ou la perte de soi qui ont été ressentis pendant l'expérience de la maladie : dans *Jours sans faim*, Laure « sémiette sous leurs yeux [des passants], tellement vulnérable, friable comme un os de couscous-poulet en boîte »<sup>85</sup>. On retrouve ce même motif dans l'écriture de Valérie Valère : « je vais de miette en miette, je végète de jour en jour à travers l'univers des sans-énergie, des sans-appétit, des sans-tout ce que vous voudrez »<sup>86</sup>. Dans cette même idée, il est intéressant de souligner que Laure a recours au discours indirect libre dans le but de « montrer que l'anorexie est une maladie mentale qui détruit l'individu [...], un tueur qui ronge [...]

77 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 212.

78 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 185.

79 *Idem.*

80 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 194.

81 *Ibid.*, p. 161.

82 Danielle Valla Kameni Kwente, Jean Paul Abena, *op. cit.*, p. 1.

83 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 207.

84 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 115.

85 Lou Delvig, *op. cit.*, p. 109.

86 Valérie Valère, *op. cit.*, p. 73.

à petit feu »<sup>87</sup>.

Les nombreuses comparaisons et métaphores alimentaires qu'on peut relever dans les textes, de même que les métaphores gastriques, permettent de dire, au-delà de l'anorexie-même, toute la difficulté de porter en soi des maux qui jamais jusque-là n'avaient pas même pu affleurer au bord des lèvres. Pour Isabelle, le besoin d'expression s'est révélé vital, car « comment avaler de la nourriture quand on a ravalé tant de paroles ? Le non-dit tient au corps »<sup>88</sup>, et pour elle, il semble évident qu'il n'y a qu'en se délestant du poids des maux tus qu'elle pourra accorder de nouveau une place, dans son corps et dans sa tête, à l'alimentation. Pour Valérie Valère, l'écriture du *Pavillon des enfants fous*, deux ans après l'expérience de l'internement, a également joué un rôle libérateur. C'est notamment ce que souligne son éditeur dans son avertissement en rapportant certaines paroles de l'autrice : « Ces quatre mois restaient tellement présents en moi, tellement que j'ai compris que si je ne disais pas ce temps passé dans le pavillon des enfants fous, il me gênerait, s'interposerait entre moi et la vie »<sup>89</sup>. Finalement, si c'est bien l'intention de mettre en mots cette expérience intime – plus que le passage par la même maladie – qui rapproche ici les autrices de notre corpus, il faut toutefois noter que la forme que prend l'anorexie se révèle et se vit d'une manière singulière pour chaque personne selon un fonctionnement qui lui est propre.

On l'a vu en introduction, chacun des textes de notre corpus appartient à un genre différent, avec des caractéristiques particulières. Delphine de Vigan écrit *Jours sans faim* sous le pseudonyme de Lou Delvig pour ne pas heurter la sensibilité de sa famille, notamment celle de son père<sup>90</sup>. On remarque par ailleurs que sa posture est bien différente de celle des deux autres autrices qui constituent ce corpus : au sens générique,

tandis que Delphine de Vigan a eu recours à la construction romanesque et à la fiction, nos deux autres écrivaines semblent la refuser. Le terme de fiction est cependant à comprendre ici de manière assez large, au sens où l'on retrouve ce qu'on pourrait qualifier comme des degrés différents de fiction, avec un jeu sur la frontière qui sépare les notions de référentialité et de fiction. Dans cette perspective, les romans autobiographiques qui ont recours à la fiction (ou autofiction) paraissent d'autant moins problématiques et d'autant plus intéressants lorsqu'il s'agit d'une écriture qui sert au récit d'une partie traumatique de l'existence. À cette question du genre, Delphine de Vigan répond elle-même, presque vingt ans après<sup>91</sup>, que *Jours sans faim* n'est pas un roman autobiographique mais plus précisément une fiction autobiographique, une « auto projection de l'auteure<sup>92</sup> » se définissant elle-même comme « un auteur de fiction<sup>93</sup> ». À la question thérapeutique de l'écriture, elle déclare ceci :

Je ne crois pas que l'écriture soit thérapeutique, on écrit pas pour se soulager de quelque chose. Un livre comme « Jours sans faim », c'est un livre que j'ai pu écrire car j'avais pris toute la distance nécessaire par rapport au sujet et sans cette distance l'écriture n'est pas possible<sup>94</sup>.

Cet éloignement est essentiel en ce qu'il semble ainsi avoir permis à l'autrice de s'affirmer face à la maladie par la narration<sup>95</sup> (malgré, mais surtout grâce, au masque romanesque), position qu'elle n'aurait sans doute pas pu tenir dans l'écriture sans cette distanciation lucide. C'est une caractéristique sur laquelle revient notamment Fanie Demeule : « l'écriture de l'expérience anorexique suggère donc un certain délai entre le cœur de la maladie et le discours littéraire qui en découlerait.<sup>96</sup> » Si, à première vue, Valérie Valère semble avoir une position similaire en raison des deux années qui se sont écoulées entre le moment de l'hospitalisation

87 Danielle Valla Kameni Kwente, Jean Paul Abena, *op. cit.*, p. 8.

88 Isabelle Caro, *op. cit.*, p. 207.

89 Valérie Valère, *op. cit.*, « Avertissement de l'éditeur », p. 7.

90 Danielle Valla Kameni Kwente, Jean Paul Abena, *op. cit.*, p. 4.

91 Emma Schneider, « On a rencontré Delphine de Vigan, romancière au succès retentissant », *Pokaa*, 5 mai 2019.

92 Danielle Valla Kameni Kwente, Jean Paul Abena, *op. cit.*, p. 4.

93 Emma Schneider, *op. cit.*

94 Emma Schneider, *op. cit.*

95 Danielle Valla Kameni Kwente, Jean Paul Abena, *op. cit.*, p. 12.

96 Fanie Demeule, « Se nourrir de mots : poétique alimentaire dans l'écriture autofictionnelle de l'anorexie chez Amélie Nothomb », *Captures*, vol. 1, no. 2, 2016, p. 3.

et le moment où elle décide de poser par écrit son expérience, en réalité l'autrice fait fi de ce temps écoulé comme s'il n'avait presque<sup>97</sup> pas existé<sup>98</sup>. L'écriture de Valérie Valère apparaît très ancrée dans le présent du récit par le ton accusateur qui marque son style : nous sommes, en tant que lecteurs, au plus près des sentiments qui l'ont submergée pendant son séjour à l'hôpital ; aucune prise de distance ne semble attester du temps qui s'est écoulé entre son passage et son récit. Enfin, en ce qui concerne le témoignage d'Isabelle Caro, et si on ressent parfois une forme de lucidité, la petite fille reste aux prises de l'anorexie et est toujours profondément malade au moment de l'écriture du livre, puisque son combat continuera même après sa publication. En ce sens, écrire et témoigner de son expérience de l'anorexie alors qu'on n'en est pas encore sorti ni guéri, fait peut-être intrinsèquement partie du processus de guérison et serait alors à inscrire dans une démarche pour « faire sens » au sens qu'en donne Laurence Godin :

« Faire sens » : il faut comprendre par-là octroyer une cohérence à ce qui en paraît dénué, ramener dans l'ordre social ce qui semble lui échapper et rendre accessible à la compréhension ce qui, jusqu'alors, avait l'air absurde et sans fondement<sup>99</sup>.

Les trois œuvres qui composent ce corpus renvoient à trois approches littéraires singulières pour dire l'expérience de l'anorexie : si *Jours sans faim* de Lou Delvig est une autofiction, *La Petite Fille qui ne voulait pas grossir* d'Isabelle Caro et *Le Pavillon des enfants fous* de Valérie Valère ont tous deux un statut plus particulier de témoignage autobiographique, bien que l'autrice de ce dernier ouvrage refuse la catégorisation d'œuvre littéraire. Chacune raconte son expérience, de manière plus ou moins assumée, avec un style singulier et une visée propre à chacune. Toutefois, le projet de témoigner d'une telle pathologie peut sembler paradoxal en ce sens qu'il s'agit de nourrir un projet littéraire qui prend sa source dans le dénuement provoqué par l'action de s'affamer. Pourtant, témoigner de son expérience de l'anorexie ne signifie pas forcément faire état de sa guérison :

ainsi, si l'expérience racontée ne constitue pas nécessairement un chapitre clos de l'histoire personnelle de ces autrices, il n'en reste pas moins que ces récits, en prenant racine dans un ascétisme maladif, nourrissent par la même occasion un projet de reconquête de soi et d'un monde où il leur soit possible d'occuper une place qui soit enfin ressentie comme sienne.

## Bibliographie

- CARO, Isabelle, *La Petite Fille qui ne voulait pas grossir*, Paris, Flammarion, 2008.
- Clinique des Maladies Mentales et de l'Encéphale, Les Troubles du comportement alimentaire : 100 questions/réponses*, Paris, Ellipses, 2022.
- DELVIG, Lou, *Jours sans faim*, Paris, France Loisirs, 2001.
- MEURET, Isabelle, *L'Anorexie créatrice*, Paris, Klincksieck, coll. « 50 questions », 2006.
- VALÈRE, Valérie, *Le Pavillon des enfants fous*, Paris, Stock, coll. « Elles-Mêmes », 1978.
- DEMEULE, Fanie, « Se nourrir de mots : poétique alimentaire dans l'écriture autofictionnelle de l'anorexie chez Amélie Nothomb », *Captures*, vol. 1, no. 2, 2016.
- DURIF-BRUCKERT, Christine, *La Nourriture et nous. Corps imaginaire et normes sociales*, Armand Colin, Paris, 2007.
- DUPUIS, Jacinthe, « Entre le mal et le malade. Revendication du sujet à travers le corps anorexique chez Valérie Valère », *Postures*, Dossier « Espaces inédits : les nouveaux avatars du livre », n°8, 2006, p. 155-165.
- GODIN, Laurence, « Saisir l'anorexie par le corps : de la subjectivité anorexique à la diversité des expériences. » *Recherches féministes*, vol. 27, no. 1, 2014, 31-47.
- VALLA KALENI KWENTE, Danielle, ABENA, Jean Paul, « Dire le choléra et l'anorexie dans *Le parfum* d'Adam de Jean-Christophe Rufin et *Jours sans faim* de Delphine de Vigan. » *Colloque Lit-*

97 On trouve en réalité dans le texte quelques passages en italiques qui se détachent de la narration et apparaissent comme des commentaires appartenant au présent de l'écriture, et non plus au présent du récit.

98 On peut lire à ce sujet, dans l'*Avertissement* de l'éditeur : « elle avait voulu revivre son hospitalisation en s'appliquant à faire abstraction du temps écoulé depuis », p. 7.

99 Laurence Godin, art. cit., p. 37.

*térature et médecine*, Université de Paris-Sorbonne, Sep 2018, Bouaké, Côte d'Ivoire.

## Variations cannibales, subversion d'un mythe : teknophagie, adelphophagie (Sénèque, *Thyeste* ; Ananda Devi, *Manger l'autre*)

Julie Minas  
Eötvös Collegium, Budapest

L'anthropophagie désigne le fait de « manger l'homme », la manducation de chair humaine. Le phénomène a été étudié par l'anthropologie<sup>1</sup>, mais celle-ci considère le cannibalisme en premier lieu comme une catégorie d'assignation. C'est ce qui fait remarquer à Montaigne que « chacun appelle barbarie ce qui n'est pas de son usage<sup>2</sup> », ou à William Arens<sup>3</sup> que la vraie question n'est pas pourquoi certaines personnes mangent de la chair humaine, mais pourquoi un groupe accuse toujours l'autre de cela. Le terme de cannibalisme a été forgé dans le contexte colonial, par lequel est marquée la naissance de l'anthropologie. Il a, d'une part, la particularité de connoter la sauvagerie, laquelle constitue structurellement le *cannibale* comme *autre*<sup>4</sup>. Le terme *cannibale* lui-même est créé en espagnol par Christophe Colomb en 1492 à partir du terme arawak *caniba*, issu de *cariba*, par lequel les Indiens Carib des Antilles, qui pratiquaient l'anthropophagie, se désignaient eux-mêmes<sup>5</sup>. D'autre part surtout, le cannibalisme définit plus précisément l'acte de se nourrir d'êtres de sa propre espèce<sup>6</sup>, de sa propre chair, *suos artus edat*<sup>7</sup>. Cela peut être entendu en différents sens : la chair de l'espèce humaine ; la

chair de membres de sa famille, enfants, frères et sœurs ; ou encore la chair de son propre corps, et donne lieu corrélativement à différentes formes de cannibalismes : anthropophagie ; teknophagie ou adelphophagie ; autophagie.

Les deux textes que l'on se propose de mettre en regard, le roman contemporain d'Ananda Devi *Manger l'autre*, publié en 2018, et la tragédie de Sénèque *Thyeste*, écrite au I<sup>er</sup> siècle après J.-C., représentent ces trois formes particulières d'anthropophagie. Les étudier signifie tenir compte de l'assignation à la sauvagerie voire à la monstruosité qui accompagne ces actes de prise alimentaire, mais pas seulement, car ces deux œuvres littéraires d'époques et de genres différents mettent en scène des personnages préméditant l'acte cannibale, et le revendiquant en première personne, avec une conscience aigüe de la monstruosité de l'acte commis.

Le roman d'Ananda Devi *Manger l'autre* dépeint une enfant, puis adolescente obèse, qui mange, grossit et s'isole. Sa mère s'enfuit, horrifiée par son enfant ; ses camarades de classe la photographient et la harcèlent tant à l'école que sur internet ; son père,

1 Pour une synthèse des travaux en anthropologie sur l'anthropophagie et le cannibalisme, et des controverses qui les ont traversés, voir notamment Mondher Kilani, « Le cannibalisme. La mise en récit d'une catégorie controversée », in Gabriella d'Agostino et al. (dir.), *Histoires de vie, témoignages, autobiographies de terrain : formes d'énonciation et de textualisation*, Münster, Lit Verlag, 2010, p. 51-64, ainsi que l'ouvrage en trois volumes de Georges Guille-Escuret, *Sociologie comparée du cannibalisme*, Paris, PUF, 2011-2013.

2 Michel de Montaigne, *Essais. Livre Premier*, éd. André Tournon, Paris, Imprimerie nationale, 1997, p. 345.

3 William Arens, *The Man-Eating Myth. Anthropology and Anthropophagy*, Oxford, Oxford University Press, 1979, p. 139.

4 Zoé Schweitzer, *La Scène cannibale. Pratiques et théories de la transgression au théâtre (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Classiques Garnier, 2021, p. 21.

5 Florence Burgat, *L'Humanité carnivore*, Paris, Le Seuil, 2017, p. 426. Le terme *cannibale* devient synonyme d'*anthropophage* en France dès le XVI<sup>e</sup> siècle, et les deux termes sont utilisés assez indifféremment pendant plusieurs siècles. Il nous semble pourtant qu'il fait sens conceptuellement de les distinguer à l'aune de leur origine historique et étymologique.

6 Angelica Montanari, *Cannibales. Histoire de l'anthropophagie en Occident*, Paris, Arkhê, 2018, p. 11.

7 Sénèque, *Thyeste*, v. 278. Atreïde s'exclame dans la pièce de Sénèque : « Que ce père déchire avec avidité, joyeusement, ses propres enfants et se repaisse ainsi de sa propre chair ! » [*Liberos avidus pater / gaudensque laceret et suos artus edat*], (v. 277-278) et encore : « Que ce père boive ce mélange où entre le sang des siens » [*Mixtum suorum sanguinem genitor bibat*] (v. 917). L'édition citée est Sénèque, *Tragédies. Tome II : Œdipe – Agamemnon – Thyeste*, trad. Léon Hermann, Paris, Les Belles Lettres, 1926. Désormais noté *Thyeste*.

convaincu qu'elle aurait dévoré *in utero* sa jumelle, cuisine des heures durant pour nourrir ses supposées deux filles. Elle connaît une période meilleure lors d'une expérience amoureuse et sexuelle avec un homme rencontré par hasard, mais un scandale suscité par des *nudés* la fait sombrer de nouveau et définitivement dans une boulimie démentielle et fatale. Elle décide d'en finir en reprenant le pouvoir, c'est-à-dire en dévorant vraiment cette sœur qu'on prétend qu'elle a mangée, en se dévorant elle-même. Le prologue et l'épilogue du roman décrivent ainsi un acte d'autocannibalisme qui se veut adelphophagie, et qui provoque sa mort – un suicide. Ce roman sera mis en regard avec la tragédie *Thyeste* de Sénèque, qui est une réécriture du mythe de la première génération des Atrides, selon lequel Atrée fait manger à son frère Thyeste ses propres fils. Ce crime originel marquera toutes les générations suivantes, puisque Thyeste commet ensuite l'inceste avec sa fille pour avoir une nouvelle descendance qui puisse le venger, mais leurs péchés retombent sur les prochaines générations : le fils d'Atrée – Agamemnon – est tué par le fils de Thyeste – Égisthe –, et Égisthe lui-même est tué par l'autre fils d'Agamemnon – Oreste.

Nous mettrons en évidence en premier lieu le caractère ritualisé et démesuré de la prise alimentaire cannibale et son association à un destin inéluctable. Il s'agira de voir comment ce fatalisme s'articule avec la culpabilité de l'auteur.ice du crime cannibale intrafamilial, pour montrer ensuite comment le roman d'Ananda Devi déconstruit à plusieurs niveaux ce processus de culpabilisation et les suites alimentaires et corporelles – boulimie et obésité – de l'acte cannibale originel. Cela nous permettra dans un dernier temps de montrer que *Manger l'autre* propose une forme de renversement du mythe d'Atrée et Thyeste tel qu'il est représenté par Sénèque – une prise de pouvoir de la victime-autrice.

## Teknophagie, adelphophagie : des pratiques ritualisées, une démesure fatale

Dans le roman d'Ananda Devi comme dans la pièce de Sénèque, la prise alimentaire excessive est représentée comme l'envers d'une prise alimentaire insuffisante. En termes contemporains : anorexie et boulimie sont les deux faces d'un même problème. Le prologue de la pièce de Sénèque donne la parole à l'ombre de Tantale<sup>8</sup>, supplicié pour avoir dérobé de l'ambrosie au banquet des dieux, ancêtre divin des Atrides et homonyme du fils de Thyeste. Sénèque joue évidemment de l'homonymie, mais aussi du rapport des deux personnages avec les banquets, qui ont chacun d'eux des conséquences funestes mais opposées : Tantale fils de Thyeste est dévoré par son père, Tantale fils de Zeus est condamné à saliver éternellement – la consommation excessive répond à la consommation insuffisante, empêchée. L'intrigue est ainsi lancée par cette exclamation de la Furie adressée à Tantale : « J'ai imaginé un repas capable de te faire fuir toi-même devant lui<sup>9</sup> » [*« inueni dapes / quas ipse fugeres »*]. Et le chœur de renchérir en renforçant le parallèle en présentant le festin lors duquel Thyeste mange ses fils sans le savoir comme la rétribution et la contrepartie du supplice de Tantale : « Une éternelle faim, une soif éternelle furent la suite d'un tel repas, et certes, pour cet affreux festin nul châtement plus convenable ne pouvait être prononcé<sup>10</sup> ! » [*« Hos aeterna fames prosequitur cibos, / hos aeterna sitis ; nec dapibus feris / decerni potuit poena decentior »*]. De même dans le roman d'Ananda Devi, la sœur mythique supposée avoir été dévorée *in utero* est représentée comme un personnage immatériel, éthéré, aérien, une âme<sup>11</sup>.

Dans les deux textes, la prise alimentaire, quand bien même elle est monstrueuse, est ritualisée et esthétisée, selon des codes très précis, ceux du sacrifice aux oracles chez Sénèque, ceux d'un cuisinier minutieux et passionné chez Ananda Devi. Le messager qui décrit le meurtre et la « cuisine » effectués par Atrée indique que « tout le cérémonial

8 Ainsi aux v. 1-6, l'ombre de Tantale s'exclame : « Qui m'arrange au sinistre séjour des enfers où j'essaie de saisir de mes lèvres avides des aliments qui fuient toujours ? Quel dieu fait revoir à Tantale cette maison qu'il a vue pour son malheur ? On a donc trouvé un supplice pire que la soif dont je suis brûlé dans les ondes, pire que la faim qui me fait constamment bâiller ? » [*Qui me inferorum sede ab infausta extrahit / audio fugaces ore captantem cibos ? / Quis male deorum Tantalo uisas domos / ostendit iterum ? Peius inuentum est siti / arente in undis aliquid et peius fame / hiante semper ?*].

9 *Ibid.*, v. 66-67.

10 *Ibid.*, v. 149-151.

11 Voir Ananda Devi, *Manger l'autre*, Paris, Grasset, 2018, p. 85 : « Et, tandis qu'elle disparaît dans l'éther, je m'enlise dans mes déchets. Elle, aérienne : moi, condamnée à la pesanteur » et « La seule différence est qu'elle existe sans exister, elle se nourrit du rien, elle aspire l'âme de ce que je consomme tandis que j'en absorbe, moi, la matière ». Désormais noté *Manger l'autre*.

est observé afin que le forfait se fasse selon les rites<sup>12</sup> » [« *Seruatur omnis ordo, ne tantum nefas / non rite fiat* »], qu'il « a le souci que cet horrible crime s'accomplisse avec ordre<sup>13</sup> » [« *saeuum scelus / iuuat ordinare* »]. La protagoniste du roman d'Ananda Devi, elle, décrit « [s]on père chef d'orchestre [qui] mène ses aliments à la baguette<sup>14</sup> », et ce rituel a, d'une façon paradoxalement similaire à celui qui précède la parole de l'oracle, un pouvoir sur les individus visés, qui est exprimé en ces termes : « Je ferme les yeux et me laisse submerger dans son creuset d'alchimiste. Ici, dans cette cuisine, pendant ces quelques minutes, plus de peur, plus de fureur, plus de haine de moi et des autres<sup>15</sup> ».

L'acte cannibale est toujours décrit explicitement comme un moment de démesure assumée, un excès par rapport à ce que dictent les normes sociales, humaines. Ainsi que l'écrivait Jean Pouillon en 1972, il « apparaît comme une irruption de la nature au sein de la culture : il efface les frontières qui séparent le monde humain du monde non-humain<sup>16</sup> ». Ainsi, dans les deux œuvres étudiées, l'acte cannibale marque pour le personnage qui le réalise une sortie de l'humanité tant sont heurtées les normes sociales et culturelles rendant possible la vie en commun. La furie affirme dans le prologue de *Thyeste*, qui donne le ton de toute la pièce : « Que leur rage ne leur interdise rien<sup>17</sup> » [« *nihil sit ira quod ueitutum putet* »], et Atrée lui-même annonce qu'il entend accomplir « un acte qui excède les limites d'un ressentiment ordinaire<sup>18</sup> » [« *Nil quod doloris capiat assueti modus* »]. Dans cette démesure on retrouve une marque de l'*hybris* [ὕβρις] grec,

dont fait preuve celui qui manque d'humilité et qui par ses actes se prétend l'égal des dieux<sup>19</sup> – Atrée cherche ainsi à réaliser « je ne sais quoi de plus grand, de plus vaste que tous les crimes ordinaires, de supérieur à la nature humaine<sup>20</sup> » [« *Nescio quid animo maius et solito amplius / supraque fines moris humani* »]. Le cannibalisme et la teknophagie sont en premier lieu une démesure réservée aux dieux et condamnée par les dieux chez les humains. Ces pratiques sont en effet le fait des dieux dans la mythologie gréco-latine, mythologie qui trouve elle-même son origine dans le mythe du sauvetage de Zeus-Jupiter, qui parvient à échapper grâce à sa mère à son père Cronos-Saturne qui dévorait ses enfants de peur qu'ils ne le destituent. En cela, ces pratiques cannibales représentent une virée hors de l'humanité, et relèvent du sublime<sup>21</sup>. Atrée, alors qu'il n'a pas encore décidé de son plan, sait qu'il accomplira « quelque chose de formidable<sup>22</sup> » [« *grande quiddam* »] – avec toute l'horreur que cela peut comporter.

C'est à une prétention au sublime similaire qu'aspire la protagoniste de *Manger l'autre*. Son personnage a une volonté ferme et irrépessible de commettre un acte grandiose, qui dépasse tout ce qui a déjà été fait, et qui soit indépassable. Elle entend ainsi « détrui[re] l'ultime tabou » de façon à ce qu'on ne puisse « plus [la] regarder dans les yeux<sup>23</sup> ». L'horreur sublime que représentent ces actes est renforcée par le plaisir que l'un comme l'autre y trouvent. Ainsi, la protagoniste de *Manger l'autre* affirme : « Je ne ressens rien d'autre que cela : violence et volupté<sup>24</sup> ». L'inhumanité de

12 *Thyeste*, v. 689-690. Tout ce rituel est décrit aux v. 682-688 : « Lorsque Atrée furieux fut entré dans cet endroit, en traînant les fils de son frère, il orne l'autel – ah ! qui pourrait raconter cela comme il convient ? Il attache les nobles mains des jeunes gens derrière leur dos, il ceint leurs têtes infortunées de bandelettes de pourpre. Il ne manque rien, ni l'encens, ni la liqueur consacrée à Bacchus ni le couteau touchant le front de la victime et saupoudré de la farine sacrée. » [Quo postquam furens / intrauit Atrous liberos fratris trahens, / ornantur arae – quis queat digne eloqui ? / Post terga iuuenum nobiles reuocat manus / et maesta uitta capita purpurea ligat ; / non tura desunt, non sacer Bacchi liquor / tangensque salsa uictimam culter mola.].

13 *Ibid.*, v. 715-716.

14 *Manger l'autre*, p. 50.

15 *Ibid.*, p. 50.

16 Jean Pouillon, « Manières de table, manières de lit, manières de langage », *Destins du cannibalisme. Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, 1972, p. 16.

17 *Thyeste*, v. 39.

18 *Ibid.*, v. 255.

19 Ágnes Nagy, *Les Repas de Thyeste. L'accusation d'anthropophagie contre les chrétiens au II<sup>e</sup> siècle*, Debrecen, Debreceni Egyetem, 2000, p. 5.

20 *Thyeste*, v. 267-268.

21 Si l'on suit l'idée notamment kantienne que le sublime est associé à une démesure, à un acte qui nous dépasse comme êtres humains, alors ces pratiques cannibales, et en particulier les formes extrêmes qu'elles prennent tant dans le mythe de Thyeste que dans le roman d'Ananda Devi, relèvent bien du sublime. Voir Emmanuel Kant, *Critique de la faculté de juger*, « Analytique du sublime », Paris, Garnier Flammarion, 2015 [1790], p. 225.

22 *Thyeste*, v. 270.

23 *Manger l'autre*, p. 215.

24 *Ibid.*, p. 214.

l'acte cannibale autophage auquel se prépare la protagoniste est présenté comme étant le revers et la réponse du meurtre originel de sa sœur jumelle qu'elle aurait commis *in utero* : « Et ma sœur, mon double, mon indéterminée, s'est résorbée dans mes tissus et mes organes et, avec elle, toute mon humanité<sup>25</sup> ».

La démesure est donc dans les deux œuvres présentée comme étant à l'origine d'un destin inéluctable, que les personnages ne peuvent ensuite qu'accepter, fût-ce avec douleur. Ainsi, le « bois sacré<sup>26</sup> » [*luco*] où se cache Atrée pour tuer les enfants de Thyeste et préparer les corps est un lieu marqué religieusement où sont recueillies les prédictions fatales du destin : « C'est là que ceux qui vont prier se voient donner de sûrs oracles quand, avec un immense fracas, les arrêts du destin sortent du fond du sanctuaire et quand l'ancre retentit des paroles que lance le dieu<sup>27</sup> » [« *Hinc orantibus / responsa dantur certa, cum ingenti sono / laxantur adyto fata et immugit specus / uocem deo soluente* »]. Atrée, en examinant les organes des enfants de Thyeste, « y scrute le destin<sup>28</sup> » [« *fata inspicit* »]. Dans ce bois, Atrée fabrique le piège fatal dans lequel son frère Thyeste va se trouver peu à peu pris.

De même, la protagoniste de *Manger l'autre* affirme : « La mort programmée est mon destin. C'est ainsi<sup>29</sup> ». Elle se vit comme un « porc sacrificiel<sup>30</sup> », elle se sent condamnée :

Tout revient toujours. Depuis la nuit des vies et l'autre versant du temps, ce que tu as vécu te reviendra à la face, tu n'y échapperas pas, si c'est toi que le destin a choisi comme sa créature, sa chose, sa chair à pâtée favorite, tu auras beau courir, tu n'en réchapperas pas, il te rattrapera et se vengera, parfois prenant son temps, parfois à une vitesse qui te coupera et le souffle et la tête<sup>31</sup>.

Mais dans ce roman, la situation est redoublée : ce qui lui « revient à la face » quand advient l'heure funeste, c'est « ce qu'elle a vécu », la prise alimentaire excessive quotidienne, progressive, qui est elle-même la conséquence de la supposée

dévoration de sa sœur jumelle *in utero*. C'est cela qui est à l'origine de ce destin funeste, de l'« apoptose », la « mort programmée<sup>32</sup> », qui adviendra par l'acte cannibale autophage final.

## Culpabilité : la construction d'une opposition des instigateurs et des acteurs

Dès lors, puisque le crime originel engendre un destin inéluctable, l'identification de l'auteur.ice du crime devient centrale. Les deux textes présentent une intrigue dans laquelle le personnage dévore – ou est supposée avoir dévoré – un membre de sa famille, et même de son sang, mais sans que cette manducation n'ait été ni consciente ni volontaire. Thyeste mange ses enfants sans savoir ce qu'il est en train de manger lors du festin organisé, manigancé par Atrée. La protagoniste du roman d'Ananda Devi est supposée avoir mangé sa sœur jumelle *in utero* selon le mythe auquel son père la force à adhérer, en la faisant manger pour deux et en s'adressant à elle toujours au pluriel – à *elles*.

Pourtant dans les deux textes, la culpabilité, et surtout le sentiment de culpabilité, ne reviennent pas à ceux – Atrée, le père de la protagoniste – qui ont inventé, orchestré le meurtre cannibale – mais à ceux qui les perpétuent effectivement, tout en étant les premières victimes – Thyeste, la protagoniste. C'est dans les deux cas une stratégie de la part des instigateurs du meurtre cannibale consistant à faire porter la mise en œuvre du crime, et donc de la culpabilité, sur celui qui en est la victime. Atrée a ainsi d'emblée à l'esprit que « le plus gros de ce forfait sera fait par [Thyeste] lui-même<sup>33</sup> » [« *quod est in isto scelere praecipuum nefas, / hoc ipse faciet* »], puisque « c'est un forfait digne de Thyeste et digne d'Atrée que celui où ils collaboreraient<sup>34</sup> » [« *Dignum est Thyeste facinus et dignum Atréo, / quod uterque faciat* »]. C'est la victime elle-même qui accomplit l'acte dont elle souffre immensément et qui provoquera en fin de

25 *Ibid.*, p. 11.

26 *Thyeste*, v. 678.

27 *Ibid.*, v. 679-682.

28 *Ibid.*, v. 757.

29 *Manger l'autre*, p. 71.

30 *Ibid.*, p. 185.

31 *Ibid.*, p. 186.

32 *Ibid.*, p. 71.

33 *Thyeste*, v. 285-286.

34 *Ibid.*, v. 271-272.

compte sa perte.

En somme, il s'agit de faire en sorte que la victime se condamne elle-même<sup>35</sup>. L'ironie sénèqueenne fait particulièrement ressortir ce procédé. Avant même de se rendre au festin, Thyeste s'exclame : « Ô combien il est bon de ne porter ombrage à personne et de prendre, couché par terre, des repas sûrs<sup>36</sup> ! » [« *O quantum bonum est / obstare nulli, capere securas dapes / humi iacentem* »], mais aussi « tant que je me trouvais élevé <sur le trône>, je ne cessai de trembler, et de craindre jusqu'à l'épée suspendue à mon flanc<sup>37</sup> ! » [« *Dum excelsus steti, / numquam pauere destiti atque ipsum mei / ferrum timere lateris* »]. Il indique ici qu'il craignait non seulement les repas, mais aussi que ses propres armes ne se retournent contre lui-même.

La différence fondamentale entre les deux textes tient en ce que le roman d'Ananda Devi met explicitement en avant le caractère mythique du récit du meurtre cannibale, adelphophage, originel. Là où le principe même du mythe est d'effacer le pouvoir de fabrication du monde qu'a le récit, l'autrice entend précisément mettre en évidence la déformation opérée par la mise en récit. Le père, l'instigateur marionnettiste du meurtre doit, avant de provoquer la dévoration de la sœur jumelle, la faire exister par le récit : « Papa engendre un mythe<sup>38</sup> ». Ce récit en vient à avoir des conséquences réelles par le biais de la ritualité de la prise alimentaire évoquée plus haut. Les repas préparés par le père de la protagoniste ne sont pas seulement gargantuesques et sophistiqués, ils sont aussi calibrés et pensés pour deux. Ainsi, le père « servira le festin qu'il a préparé ce soir : une grande assiette pour moi et une autre pour ma sœur. Il les posera toutes les deux devant moi. Je mangerai pour deux, obéissant au mythe qu'il a créé<sup>39</sup> ». C'est le moment rituel du repas qui concrétise le mythe et par là cristallise le destin dans sa forme inéluctable. Dès lors, le mythe créé par le père organise un monde dans lequel tant le meurtre mythique originel que ses conséquences alimentaires présentes se donnent

comme une évidence ; toute remontée au-delà de ce donné est empêchée<sup>40</sup>.

Si l'attribution de la paternité du mythe de la sœur dévorée *in utero* revient indéniablement au père de la protagoniste, sa culpabilité est beaucoup moins évidente que ne l'est celle d'Atrée dans la tragédie de Sénèque. En effet, sa figure est ambivalente : « Père : mon adorateur ; mon bourreau »<sup>41</sup>, tout comme « la cuisine [qui] est un havre et un enfer<sup>42</sup> ». À aucun moment l'amour paternel et ses bonnes intentions ne sont remises en cause, mais la progression du roman et le développement psychologique de la protagoniste illustrent à quel point d'une part cette morale de l'intention s'avère non seulement insuffisante mais même défailante, et d'autre part à quel point un tel amour est un malamour parental, à la façon du *Nelioubov* [Нелюбовь] mis en scène par Andreï Zviaguintsev dans le film éponyme.

Que mon père ait voulu trouver une explication à mon amplification, qu'il ait souhaité m'offrir un prétexte et une consolation partait d'un noble sentiment. Mais il a aussi instillé en moi un doute affreux : celui d'avoir dévoré ma sœur intra-utérine et d'en être ressortie à la fois rassasiée et éternellement affamée. Je serai désormais inassouvie en permanence. Il m'ôte une part de mon humanité et passe le reste de ma vie à tenter de me la rendre avec ses nourritures terrestres et son amour divin<sup>43</sup>.

L'emploi de l'adjectif « divin » ici pour qualifier cet amour paternel apparaît comme le corrélat du caractère surhumain de l'absorption extraordinaire de nourriture, qui se trouve réservée aux dieux. Pourtant, malgré cette inhumanité, c'est toute l'ambivalence du rapport filial au parent maltraitant et des émotions qui lui sont propres qui se trouvent ici exprimées : la reconnaissance du « noble sentiment » empêche d'inculper pleinement ce père qui condamne sa fille pour le restant de ses jours.

35 Nous nous inspirons notamment des analyses d'Antonio Marchetta, *Vittima e Carnefice. L'ambiguità dei ruoli nel Thyestes di Seneca*, Rome, Casa Editrice Università La Sapienza, 2010.

36 *Thyeste*, v. 447-449.

37 *Ibid.*, v. 445-447.

38 *Manger l'autre*, p. 23.

39 *Ibid.*, p. 60.

40 Roland Barthes, *Mythologies*, Paris, Points, 2014 [1957], p. 253. Dans cette formule, Barthes entend le terme politique comme désignant l'ensemble des rapports humains dans leur structure réelle, sociale, et surtout dans leur pouvoir de fabrication du monde.

41 *Manger l'autre*, p. 24.

42 *Ibid.*, p. 62.

43 *Ibid.*, p. 24.

## Le dévoreur est le dévoré : vers une déconstruction de la culpabilisation

Pour reprendre une formule de Marcel Détiéne, l'anthropophagie est « bonne à penser<sup>44</sup> » : elle donne lieu à une interrogation sur ses motivations mais aussi sur ses causes structurelles. À deux niveaux dans le roman *Manger l'autre* d'Ananda Devi, la responsabilité et la culpabilité individuelles de la protagoniste sont remises en question, déconstruites ; des causes – des responsables, des coupables – plus grandes sont mises en avant, dans une forme de prise de recul et de métonymie.

À un premier niveau, la déconstruction de la culpabilité de la personne obèse est d'ordre sociologique<sup>45</sup>. On trouve dans le texte une opposition ferme au discours dominant selon lequel « tous ces handicapés n'ont pas le choix. Les obèses, eux, c'est évident, l'ont<sup>46</sup> ». Le roman décrit progressivement le rôle des parents dans le devenir obèse de la protagoniste, quand bien même elle semble être née avec déjà un surpoids ou une prédisposition au surpoids, dont elle ne serait de toute façon ni responsable ni coupable. C'est d'abord la mère qui, avant de quitter le foyer et d'abandonner fille et mari, « avait mélangé des céréales » au biberon, même si « le médecin le lui avait formellement interdit<sup>47</sup> ». C'est ensuite le père qui « concoctait [au bébé de] neuf mois des plats appétissants pleins de beurre et de sucre<sup>48</sup> ».

À un deuxième niveau, l'œuvre présente une critique explicite du capitalisme comme cause structurelle de l'obésité. Ce serait le capitalisme, par essence excessif, qui provoquerait les comportements alimentaires débridés – hyperphagiques – à l'origine de l'obésité. Celle-ci serait alors l'exemple paradigmatique et la « preuve de l'échec de l'humanité contre ses pulsions » en ce qu'elle est immédiatement visible, impossible à dissimuler, alors qu'« on peut cacher tout le reste, les excès d'alcool, de tabac, de drogue ou de sexe<sup>49</sup> ».

Dès lors, la protagoniste se voit comme « la part de vous que vous ne voulez pas être », « le monstre qui se cache en vous tous<sup>50</sup> ».

Mais c'est aussi l'espèce humaine dans son ensemble qui est obèse, qui s'étend sur la planète à la façon d'un corps obèse, et engloutit toutes les autres espèces sur terre :

Mais comment effacer l'obésité de la présence humaine sur terre, celle qui engloutit et dévaste et ne cesse de s'épandre ? Pauvres oiseaux, papillons et éléphants ! Tous logés à la même enseigne. Ce qui n'était au départ qu'un élargissement mineur est devenu une expansion accélérée, effrénée, qui ne laissera bientôt plus le moindre espace aux autres espèces<sup>51</sup>.

Il s'agit de voir dans l'origine de l'*hybris* alimentaire une conséquence d'un destin non cosmique et divin mais sociologique et sociétal. Cela permet d'inverser l'ordre de la responsabilité causale : ce n'est pas l'individu qui commet un excès contre les normes de la communauté, la mettant en danger, et ce pour quoi une punition s'imposerait pour protéger la société, c'est le système capitaliste qui cause l'*hybris* individuel, la société elle-même est devenue démesurée, dévorante, hybristique.

Ainsi, à l'image du père de la protagoniste qui, dans une apparente générosité, nourrit à l'excès – un excès mortel pour sa fille –, la société capitaliste, qui nous nourrit en nous proposant toujours plus, est finalement celle qui nous dévore. De façon presque orwellienne, les valeurs s'inversent : être nourri c'est être dévoré, nourrir c'est dévorer, le pourvoyeur de vie se fait bourreau. Cette inversion du mangeur et du mangeable-mangé est décrite à partir de l'expérience corporelle dans la description des prises alimentaires de la protagoniste : « Je suis ce que je mange<sup>52</sup> ». L'acte de manger produit de la chair, et à l'excès, il produit de la chair grasseuse, du lard, de la couenne. À force de se nourrir, on se fait nourriture.

En dernière instance, une telle société brûle de

44 Marcel Détiéne, « Entre bêtes et dieux », *Destins du cannibalisme. Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, 1972, p. 231.

45 L'autrice se situe de ce point de vue dans la lignée des travaux récents en sociologie, qui mettent en avant les différents facteurs sociaux à l'origine de l'obésité et la nécessité de penser et d'expliquer ce phénomène comme une catégorie sociale. Jean-Pierre Poulain, *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF, 2009.

46 *Manger l'autre*, p. 98.

47 *Ibid.*, p. 16.

48 *Ibid.*, p. 54.

49 *Ibid.*, p. 99.

50 *Ibid.*

51 *Ibid.*

52 *Ibid.*, p. 42.

l'intérieur, se dévore elle-même. L'acte cannibale autophage final de protagoniste, sur lequel nous allons revenir, représenterait en somme la fin prochaine de la société elle-même. On pourrait ainsi dire que le capitalisme est un autocannibalisme<sup>53</sup>. La protagoniste représenterait alors un microcosme image du futur du macrocosme, la partie représentant le tout : elle serait elle-même un oracle annonçant le destin collectif. Sur ce point également, le roman d'Ananda Devi rejoint paradoxalement le mythe grec tel que l'adapte Sénèque, puisque le *luco*, le lieu de l'acte cannibale y est précisément, ainsi que nous l'avons relevé, le lieu où l'on scrute le destin, le lieu où sont rendus les oracles.

Ainsi, le roman identifie explicitement des causes familiales et systémiques de l'état d'obésité et du comportement hyperphagique de la protagoniste d'une façon qui produit un renversement conceptuel et une inversion de la culpabilité : en somme, le dévoreur est celui qui est dévoré – ici, la dévoreuse se fait dévorer, métaphoriquement.

## Subversion du mythe : l'inversion des rapports de force par Ananda Devi

C'est à partir de ce renversement conceptuel et de cette inversion de la culpabilité que s'opère l'inversion du rapport de force dans le roman. La protagoniste entend ne plus subir la responsabilité et la culpabilité et reprendre le pouvoir en réalisant de façon consciente, volontaire et revendiquée l'acte que le récit lui impute contre son gré. Ainsi qu'on l'a montré, elle est pourtant condamnée à un destin inéluctable. Dès lors, d'une façon paradoxalement stoïcienne, il lui faut épouser ce destin, le mettre en œuvre elle-même au lieu de le subir – seule façon de s'en libérer vraiment. Ce n'est qu'en réalisant le mythe originel, en le commettant littéralement qu'elle le détruit et s'en libère. S'opère une brèche dans le récit. La rupture et l'inversion du rapport de force sont en effet permises par une forme de

mise en abyme, une identification de la fonction créatrice et performative<sup>54</sup> du mythe. Il s'agit pour la protagoniste de reprendre pour son compte le fil de la trame narrative de sa vie et non plus de laisser les Moires paternelles le tisser à sa place.

Au fil de l'avancée du roman, la protagoniste prend en effet conscience progressivement du statut de mythe de l'acte de dévoration *in utero* de la supposée sœur jumelle. Ainsi au début du texte, elle se sent « vouée à [...] cheminer seule jusqu'à la roche Tarpéienne », « à marcher jusqu'à [s]on échafaud<sup>55</sup> », puis elle en vient à percevoir que « lorsque papa n'est plus conscient d[e la sœur jumelle], elle s'estompe et disparaît<sup>56</sup> ». Mais vient alors la conscience qu'il est trop tard, qu'elle ne peut changer son destin funeste car « [s]es illusions d'intelligence sont contredites par ce corps tout-puissant, la primauté absolue de ses exigences<sup>57</sup> », elle se sent comme « la preuve que la volonté humaine est une aberration<sup>58</sup> ». Contre ce sentiment, elle prend la résolution de produire un acte qui soit le fruit de son libre arbitre : « Aujourd'hui, je m'appartiens. J'ai décidé<sup>59</sup> ». Elle ne peut pour autant cesser le tourment de la dévoration, et dès lors : « puisque j'ai passé ma vie à tout engloutir, ce que je vais faire, ce que j'ai décidé, c'est de me dévorer<sup>60</sup> ». Ce qu'Atrée impose à Thyeste et que Thyeste considère comme son plus grand malheur, posséder définitivement la chair de sa chair en lui – « Je te les [tes fils] rendrai et aucun jour ne te les arrachera plus...<sup>61</sup> » [« *Reddam et tibi illos nullus eripiet dies* »], la protagoniste de *Manger l'autre* le revendique positivement comme l'acte par lequel elle se rend à elle-même, elle qui a jusque-là toujours été – sauf parenthèse amoureuse – l'instrument et le produit des autres. Le dévoilement par lui-même postule la liberté<sup>62</sup>.

Cet acte lui permet de reprendre possession d'elle-même et paradoxalement de se connaître : « Je me découvre en m'avalant<sup>63</sup> », et encore :

Mais aussitôt après se manifeste, juste derrière, quelque chose d'autre, un goût amer, riche, organique,

53 En amendant légèrement le titre d'un ouvrage de Nancy Fraser, *Le Capitalisme est un cannibalisme*, Paris, Agone, 2025.

54 Le terme est entendu au sens de John Austin, dans *Quand dire, c'est faire*, trad. Bruno Ambroise, Paris, Seuil, 2024 [1962].

55 *Manger l'autre*, p. 34.

56 *Ibid.*, p. 88.

57 *Ibid.*, p. 56.

58 *Ibid.*, p. 56.

59 *Ibid.*, p. 212.

60 *Ibid.*, p. 213.

61 *Thyeste*, v. 998.

62 Roland Barthes, *Mythologies*, Paris, Points, 2014 [1957], p. 269.

63 *Manger l'autre*, p. 214.

comme infusé de tout ce qui me constitue, ma personnalité, mes pensées, ma conscience, ma haine, mon amour, ma peur, mon rire, ma honte, mon histoire – je suis tout entière contenue dans cette bouchée de ma viande, habillée de l'épice secrète qui m'est propre<sup>64</sup>.

*gemuere. Piceos ignis in fumos abit  
et ipse fumus tristis ac nebula grauis  
non rectus exit seque in excelsum leuat :  
ipsos penates nube deformi obsidet.]<sup>67</sup>*

En somme, par cet acte cannibale, hybristique, inhumain, monstrueux, mais aussi sublime, la protagoniste épouse son funeste destin en même temps qu'elle le subvertit en en faisant un acte de son libre arbitre. Ce suicide final autophage est ainsi une prise de pouvoir, un acte d'empouvoirement [empowerment<sup>65</sup>]. La protagoniste est parvenue à se faire cheffe d'orchestre, metteuse en scène de sa propre fin, contrairement à Thyeste, dont le frère conserve le pouvoir du début à la fin. La récupération de la capacité d'agir [agency<sup>66</sup>] par la protagoniste construite en victime dans le roman d'Ananda Devi présente ainsi une fin symétriquement opposée à celle de la tragédie de Sénèque dans laquelle le personnage de Thyeste, victime prise au piège, subit complètement son destin et s'effondre.

Et cette résistance se poursuit une fois l'acte commis, Thyeste déclare : « En moi mes entrailles s'agitent ; mon forfait enfermé en moi et privé d'issue lutte pour chercher à fuir<sup>68</sup> » [« *Voluuntur intus uiscera et clusum nefas / sine exitu luctatur et quaerit fugam* »]. Au contraire, le corps de la protagoniste du roman d'Ananda Devi se laisse faire et même coopère. Ainsi l'incipit du roman est-il : « Je me dévore dans une exquise absence de souffrance<sup>69</sup> ».

En premier lieu, cette opposition se retrouve dans la description très graphique de l'acte de découpage et de préparation du corps à manger. Dans *Thyeste*, les corps des enfants résistent à Atrée, ils sont récalcitrants à être cuisinés :

En second lieu, là où le caractère public du festin de Thyeste renforce sa perte, celui de l'auto-dévoration de la protagoniste du roman d'Ananda Devi symbolise son triomphe. En effet, Sénèque insiste sur la présence de la foule dans la salle du festin organisé par Atrée, il décrit « une salle immense capable de contenir une foule<sup>70</sup> » [« *hic turbae capax immane* »], une « salle ouverte au peuple et où se presse la foule<sup>71</sup> » [« *uulgo nota, quae populi colunt* »] : la chute de Thyeste est publique et marque sa fin. Dans le texte d'Ananda Devi au contraire, la publicité permet le retournement de la culpabilité, la foule est la vraie victime de ce à quoi elle assiste : « je veux brûler leur rétine par un juste retour des choses et imprimer dans leur cerveau la photographie de ma ruine pour mieux hanter leurs cauchemars. Je veux me venger du déluge immonde qu'ils déversent sur moi depuis toujours<sup>72</sup> », « J'interdis à ceux qui me regardent toute dérision en les plongeant d'office dans une horreur extasiée. L'adoration de l'impossible<sup>73</sup> ».

*[Impositas dapes  
transiluit ignis inque trepidantes focos  
bis ter regestus et pati iussus moram  
inuitus ardet. Stridet in ueribus iecur,  
nec facile dicam corpora an flammae magis*

Finalement, ces deux textes, malgré la différence d'époque, et corrélativement d'environnement

64 *Manger l'autre*, p. 214.

65 Entendu comme un processus par lequel un individu ou un groupe acquiert les moyens de renforcer sa capacité d'action, de s'émanciper, nous suivons sur cette notion la conception de Marie-Hélène Bacqué et Carole Biewener, *L'empowerment, une pratique émancipatrice ?*, Paris, La découverte, 2015.

66 Au sens où l'emploie Judith Butler, notamment dans *Trouble dans le genre. Le féminisme et la subversion de l'identité*, trad. Didier Fassin, 2006 [1990]. Voir sur la question de sa traduction et de son introduction dans le champ des études de genre françaises : Monique Haicault, « Autour d'agency. Un nouveau paradigme pour les recherches de Genre », *Rives méditerranéennes*, n° 41, 2012, p. 11-24.

67 *Thyeste*, v. 767-775.

68 *Ibid.*, v. 1041-1042.

69 *Manger l'autre*, p. 9-10.

70 *Thyeste*, v. 645-646.

71 *Ibid.*, v. 648.

72 *Manger l'autre*, p. 9-10.

73 *Ibid.*, p. 215.

linguistique, culturel, social et politique, et la différence de genre, et de contraintes esthétiques qui s'ensuit, nous semblent pouvoir être abordés de façon fructueuse par une démarche comparative. L'analyse des codes de la représentation du cannibalisme intrafamilial présents dans les deux œuvres nous a permis de mettre en évidence une structure narrative commune qui lie ces pratiques alimentaires subversives à un destin tragique. Mais elle a également montré comment la déconstruction de la structure du mythe originel, tel qu'il figure dans *Thyeste* de Sénèque, et une mise en avant de son rôle performatif permettent, dans *Manger l'autre* d'Ananda Devi, une subversion et une inversion des rapports de force en jeu, qui se solde par une prise de pouvoir sur soi et son destin via un autre acte cannibale, cette fois autophage. Nous concluons ainsi cette étude avec les mots d'Olivier Py : le cannibalisme « agit comme un contre-mythe, un déconstructeur féroce », « en cela qu'il ne crée pas de civilisation ou de loi sociale mais rappelle que celles-ci sont construites sur de l'innommable<sup>74</sup> ».

## Bibliographie

- ARENS, William, *The Man-Eating Myth. Anthropology and Anthropophagy*, Oxford, Oxford University Press, 1979.
- AUSTIN, John, *Quand dire, c'est faire*, trad. Bruno Ambroise, Paris, Seuil, 2024 [1962].
- BACQUÉ, Marie-Hélène, BIEWENER, Carole, *L'empowerment, une pratique émancipatrice ?*, Paris, La découverte, 2015.
- BARTHES, Roland, *Mythologies*, Paris, Points, 2014 [1957].
- BURGAT, Florence, *L'Humanité carnivore*, Paris, Le Seuil, 2017.
- BUTLER, Judith, *Trouble dans le genre. Le féminisme et la subversion de l'identité*, trad. Didier Fassin, 2006 [1990].
- DÉTIENNE, Marcel, « Entre bêtes et dieux », *Destins du cannibalisme. Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, 1972, p. 231-246.
- DEVI, Ananda, *Manger l'autre*, Paris, Grasset, 2018.
- FRASER, Nancy, *Le Capitalisme est un cannibalisme*, Paris, Agone, 2025.
- GUILLE-ESCURET, Georges, *Sociologie comparée du cannibalisme*, Paris, PUF, 3 volumes, 2011-2013.
- HAICAULT, Monique, « Autour d'agency. Un nouveau paradigme pour les recherches de Genre », *Rives méditerranéennes*, n° 41, 2012, p. 11-24.
- KANT, Emmanuel, *Critique de la faculté de juger*, « Analytique du sublime », Paris, Garnier Flammarion, 2015 [1790].
- KILANI, Mondher, « Le Cannibalisme. La mise en récit d'une catégorie controversée », in D'AGOSTINO, Gabriella, et al., *Histoires de vie, témoignages, autobiographies de terrain : formes d'énonciation et de textualisation*, Münster, Lit Verlag, 2010, p. 51-64.
- MARCHETTA, Antonio, *Vittima e Carnefice. L'ambiguità dei ruoli nel Thyestes di Seneca*, Rome, Casa Editrice Università La Sapienza, 2010.
- MONTAIGNE, Michel de, *Essais. Livre Premier*, éd. André Tournon, Paris, Imprimerie nationale, 1997.
- MONTANARI, Angelica, *Cannibales. Histoire de l'anthropophagie en Occident*, Paris, Arkhê, 2018.
- NAGY, Ágnes, *Les Repas de Thyeste. L'accusation d'anthropophagie contre les chrétiens au II<sup>e</sup> siècle*, Debrecen, Debreceni Egyetem, 2000.
- POUILLON, Jean, « Manières de table, manières de lit, manières de langage », *Destins du cannibalisme. Nouvelle revue de psychanalyse*, n° 6, 1972, p. 9-25.
- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF, 2009.
- SCHWEITZER, Zoé, *La Scène cannibale. Pratiques et théories de la transgression au théâtre (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Classiques Garnier, 2021.
- SÉNÈQUE, *Tragédies. Tome II : Œdipe – Agamemnon – Thyeste*, trad. Léon Herrmann, Paris, Les Belles Lettres, 1926.

<sup>74</sup> Olivier Py, « Préface » à Zoé Schweitzer, *La Scène cannibale. Pratiques et théories de la transgression au théâtre (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle)*, op. cit., p. 7.

# Nourriture et identités



# Un lait plus ou moins blanc : blanchité et masculinité dans le cinéma et les séries états-uniennes

Aurel Rotival  
Université Lumière Lyon 2

Substance à la fois matérielle et sémiotique, la nourriture n'est pas seulement au fondement de la survie des êtres humains. Elle s'affirme encore comme la base, pratique et allégorique, d'où s'élabore et se consolide leur appartenance à un groupe ou à une communauté<sup>1</sup>. Ainsi la cuisine et l'alimentation sont-elles au cœur des dispositifs par lesquels s'imagine et se préserve l'identité raciale, qu'il s'agisse d'incarner les habitudes d'un noyau idéalisé, de révéler les angoisses liées au métissage, ou encore de stigmatiser les altérités menaçantes<sup>2</sup>. L'histoire d'un aliment en particulier, le lait, révèle idéalement de telles procédures symboliques où la plasticité chromatique d'un liquide nourricier est promue en même temps qu'un corps racial censé incarner les valeurs et la prétendue supériorité d'une identité rêvée<sup>3</sup>. Aux États-Unis en particulier, le blanc liquide en est venu à personnifier une forme de « blanchité alimentaire<sup>4</sup> » [« *food whiteness* »], par laquelle les privilèges d'une majorité raciale blanche se cristallisent et permettent à ses membres de s'imaginer comme les noyaux légitimes de la nation – à l'exclusion violente de celles et ceux qui n'en font pas partie.

Les *critical white studies*<sup>5</sup> sont dédiées à l'étude de ces structures qui, dans des sociétés occidentales supposément fondées sur l'universalisme, perpétuent les avantages et les hiérarchies liés à une blanchité définie comme « l'hégémonie sociale, culturelle et politique à laquelle sont confrontées les minorités ethnoraciales<sup>6</sup> ». Position normative à partir de laquelle les autres identités sont élaborées comme déviantes, la blanchité n'échappe pas à ces processus de racialisation dans lesquels la culture visuelle en général<sup>7</sup>, et les discours cinématographiques en particulier<sup>8</sup>, jouent un rôle fondamental. Parce que l'image est un terrain particulièrement fécond pour interroger les logiques de la production symbolique, des identités sociales et des représentations culturelles, les figurations filmiques du lait s'avèrent sans cesse surdéterminées par de telles interrogations liées aux logiques de racialisation et au statut particulier de la blanchité.

Dans une étude précédente<sup>9</sup>, j'ai montré comment certains motifs cinématographiques lactés accompagnent les effets désastreux du

1 Sidney W. Mintz, Christine M. Du Bois, « The Anthropology of Food and Eating », *Annual Review of Anthropology*, n°31, vol. 1, 2002, p. 109.

2 Rachel Slocum, « Race in the Study of Food », *Progress in Human Geography*, vol. 35, n°3, 2011, p. 303-327.

3 Andrea Freeman, *Skimmed: Breastfeeding, Race and Injustice*, Stanford, Stanford University Press, 2019.

4 Mathilde Cohen, « The Whiteness of French Food: Law, Race, and Eating Culture in France », *French Politics, Culture & Society*, vol°39, n°2, 2021, p. 26-52.

5 Voir Richard Delgado, Jean Stefancic (dir.), *Critical White Studies: Looking Behind the Mirror*, Philadelphie, Temple University Press, 1997 ; Mike Hille (ed.), *Whiteness: A Critical Reader*, New York, New York University Press, 1997 ; Maxime Cervulle, *Dans le blanc des yeux. Diversité, racisme et médias*, Paris, Éditions Amsterdam, 2013.

6 Maxime Cervulle, « La conscience dominante. Rapports sociaux de race et subjectivation », *Cahiers du genre*, n°53, 2012, p. 39.

7 Martin Berger, *Sight Unseen: Whiteness and American Visual Culture*, Berkeley, University of California Press, 2005.

8 Voir Richard Dyer, « White », *Screen*, vol. 29, n°4, 1988, p. 44-65 ; Daniel Berardi (ed.), *The Birth of Whiteness: Race and the Emergence of U.S. Cinema*, New Brunswick, Rutgers University Press, 1996.

9 Aurel Rotival, *Lactations filmiques. Lait des images, lait de la pensée*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2025.

partage de la « ligne de couleur<sup>10</sup> » sur les identités et les communautés noires, figurant ces désirs pathologiques de blanchiment que Frantz Fanon avait précisément désignés par le terme de « lactification<sup>11</sup> ». J'aimerais ici me consacrer à l'aspect intra-racial de ces problématiques, dans la lignée des travaux de Richard Dyer sur les représentations occidentales de la blancheur : lorsque, dans des œuvres audiovisuelles états-uniennes, des images de lait (bu, partagé, renversé) apparaissent là même où les films et les séries télévisées interrogent la visibilité, la définition ou la subversion de l'identité blanche. Conçue comme une norme raciale qui tire son pouvoir de son invisibilité<sup>12</sup>, cette dernière n'en demeure pas moins – à l'instar de tout processus de racialisation – déterminée par des contingences socio-historiques de classe, de sexe et de genre, que ces motifs lactés permettent d'éclairer.

## Blanc impérial

Dans *Pleasantville* (Gary Ross, 1998), deux adolescents blancs sont magiquement propulsés à l'intérieur de cette sitcom des années cinquante qu'ils visionnent pour échapper à leur quotidien morose ; au sein d'un univers monochromatique tout de noir et de blanc, ils demeurent désormais les seuls personnages en couleurs. Leur apparition va enclencher la colorisation progressive de certain-es habitant-es, ce qui conduira au bouleversement des repères collectifs de la petite communauté fictionnelle réunie à Pleasantville. Ce conflit entre personnes incolores et personnes « de couleur », dès lors explicitement présenté selon des données raciales, rejoue l'ostracisation des noir-es américain-es et les luttes pour les droits civiques<sup>13</sup>. Rien d'étonnant à ce que, sur chacune des tables gaiement dressées par ces blanches et idéales familles américaines, verres et bouteilles de lait apparaissent ostensiblement (**Fig. 1**) : depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, le lait

fut un maillon essentiel dans l'agenda du progrès social états-unien, à tel point qu'il est possible d'y voir « une incarnation des politiques de l'identité américaine de ces 150 dernières années<sup>14</sup> » [« *an embodiment of the politics of American identity over the last 150 years* »].



Fig. 1 – Gary Ross, *Pleasantville*, 1990.

Nutritionnistes, géographes, scientifiques idéologues et politiciens allaient en effet fermement associer l'homogénéité et la blancheur du lait – imaginées comme symboles des réformes urbaines dans la société américaine – aux valeurs morales supérieures de classes moyennes blanches alors en pleine expansion<sup>15</sup>. Derrière ces programmes de promotion lactée qui reliaient la propreté et la modernité du blanc liquide à celle des familles blanches idéales, se dissimulaient à grand peine un certain nombre de préjugés ethniques et d'oppression raciales : s'admirant dans la blancheur du lait comme dans un miroir, la race blanche postulait en même temps sa supériorité sur des races inférieures incapables d'en digérer le lactose<sup>16</sup>. Cet usage racial – il est un aliment de base dans la nourriture des colons blancs, fondateurs de la nation – et nationaliste – sa consommation reflète dès lors la perfection supposée d'une identité nationale idéale – du lait n'était qu'un nouveau jalon dans une longue histoire de projets patriotiques, nationalistes et coloniaux où le blanc liquide et l'allaitement jouaient un rôle fondamental dans

10 W.E.B. Du Bois, *Les Âmes du peuple noir* [1903], trad. M. Bessone, Paris, La Découverte, 2005, p. 7.

11 Frantz Fanon, *Peau noire, masques blancs* [1952], Paris, Éditions du Seuil, 2015, p. 45, 97, 109.

12 Richard Dyer, *Blanc* [1997], trad. J. Sandeau, Sesto San Giovanni, Éditions Mimesis, 2024, p. 51.

13 Voir Greg Dickinson, « The Pleasantville Effect: Nostalgia and the Visual Framing of (White) Suburbia », *Western Journal of Communication*, vol. 70, n°3, 2006, p. 222.

14 E. Melanie DuPuis, *Nature's Perfect Food: How Milk Became America's Drink*, New York/Londres, New York University Press, 2002, p. 8.

15 Mathilde Cohen, « Of Milk and the Constitution », *Harvard Journal of Law & Gender*, n°40, 2017, p.147.

16 Andrea Freeman, « The Unbearable Whiteness of Milk: Food, Oppression and the USDA », *UC Irvine Law Review*, vol. 3, 2013, p. 1251-1279 ; Andrea S. Wiley, *Re-Imagining Milk: Cultural and Biological Perspectives* [2011], New York/Londres, Routledge, 2016, p. 34-40.

l'assujettissement des populations animales et indigènes<sup>17</sup>. Si Mathilde Cohen a pu parler d'un « colonialisme du lait<sup>18</sup> » [« *milk colonialism* »], c'est que les substances lactées ont été parties intégrantes dans les territorialisations géographiques, les planifications humaines et les tensions raciales qui ont produit et consolidé les espaces coloniaux. La production, l'exploitation, l'extorsion ou la promotion du lait, en effet, accompagnent souvent l'histoire de la conquête coloniale<sup>19</sup> et de l'esclavage<sup>20</sup>, ces deux piliers sur lesquels s'est érigée la blancheur américaine.



Fig. 2 et 3 – Jonathan Nolan, *Westworld* (S01E01), 2016.

Dans le domaine des représentations cinématographiques occidentales, on sait que le genre du western s'est notamment construit sur des

figurations d'hommes blancs intrinsèquement liées au colonialisme et à l'impérialisme : si Richard Dyer a montré que « les caractéristiques temporelles, spatiales et raciales de ce type de récit historique<sup>21</sup> » partagent avec l'impérialisme blanc la plupart de ses idéaux, Alexander Saxton a fait de l'unification des colons blancs face à l'altérité autochtone la fonction principale du héros de western<sup>22</sup>. *Westworld*, la série produite par HBO entre 2016 et 2022, est souvent pensée comme une réinterprétation contemporaine du genre : des robots serviles, les « *Hosts* », peuplent un parc d'attractions futuriste où de riches Blancs les exploitent en réalisant tous leurs fantasmes, à la fois sexuels (domination et possession charnelle des femmes) et coloniaux (exploration puis conquête de territoires). Les parallèles entre le destin de ces Hôtes et l'histoire de l'exploitation raciale et impériale sont évidents<sup>23</sup>, et le premier épisode de la première saison devait s'ouvrir sur une scène étrange, où deux hôtes dysfonctionnels accompagnent leur folie meurtrière d'une bouteille de lait. Bu, craché, renversé sur les cadavres, mêlé au sang des victimes (Fig. 2-3), le lait se déverse à l'orée d'une œuvre audiovisuelle où des corps blancs s'approprient l'histoire tragique de l'esclavage aux États-Unis<sup>24</sup>.

Le lait est central dans l'ouverture d'une autre œuvre, où l'influence du western occidental et le lien au colonialisme sont semblablement évidents. *Mad Max: Fury Road*, réalisé en 2015 par George Miller, constitue la suite d'une série de films post-apocalyptiques où Paul Robertson avait remarqué un codage racial et indigène des antagonistes, qui les présentait comme une menace pour la civilisation industrielle blanche<sup>25</sup>. Dans *Fury Road*, l'altérité raciale est désormais éradiquée ; ne subsiste

17 Voir Mary Jacobus, *First Things: The Maternal Imagery in Literature, Arts and Psychoanalysis*, New York, Routledge, 1995 ; Linda Blum, *At the Breast: Ideologies of Breastfeeding and Motherhood in the Contemporary United States*, Boston, Beacon Press, 1999 ; Elsa Dorlin, *La matrice de la race. Généalogie sexuelle et coloniale de la nation française*, Paris, La Découverte, 2006, p. 200-212.

18 Mathilde Cohen, « Animal Colonialism: The Case of Milk », *American Journal of International Law*, vol. 111, 2017, p. 268.

19 Deborah Valenze, *Milk: A Local and Global History*, New Haven, Yale University Press, 2011, p. 3.

20 Marcus Wood, *Black Milk: Imagining Slavery in the Visual Cultures of Brazil and America*, Oxford, Oxford University Press, 2013.

21 Richard Dyer, *Blanc*, op. cit., p. 105.

22 Alexander Saxton, *The Rise and Fall of the White Republic: Class Politics and Mass Culture in Nineteenth Century America*, New York, Verso, 1990, p. 321-347.

23 Sherryl Vint, « Long Live the New Flesh: Race and the Posthuman in *Westworld* », dans Alex Goody, Antonia Mackay (dir.), *Reading Westworld*, New York, Palgrave Macmillan, 2019, p. 157.

24 Voir Anthony Spanakos, « Violent Births, Fanon, *Westworld*, and Humanity », dans James B. South, Kimberly S. Engels (dir.), *Westworld and Philosophy*, Hoboken, John Wiley & Sons, 2018, p. 229-238.

25 Paul Lester Robertson, « Indians of the Apocalypse: Native Appropriation and Representation in 1980s Dystopic Films and Comic Books », *The Journal of Popular Culture*, vol. 51, n°1, 2018, p. 69.

qu'une masculinité blanche hégémonique, obsédée par le sacrifice et le pétrole, dirigée par Immortan Joe, leader charismatique d'une troupe de motards blanchis, les War Boys, dans lesquels il est aisé de reconnaître les traits définitoires d'une blancheur patriarcale et impériale ayant conduit le monde à l'apocalypse : appropriation et accumulation des ressources naturelles, passion pour les énergies fossiles et viols en série<sup>26</sup>.



Fig. 4 – George Miller, *Mad Max : Fury Road*, 2015.

Au cœur du système politico-économique d'Immortan Joe se trouve le corps féminin et ses capacités reproductives : des mères nourricières, reliées à des machines à traire, produisent un lait immaculé (Fig. 4) que le leader réserve à la consommation de ses porteuses de premier choix – son harem personnel – et, ainsi, à la reproduction de son système sexué de pouvoir et d'oppression<sup>27</sup>. Richard Dyer a parfaitement exposé le lien intrinsèque qui unit la blancheur à l'hétérosexualité reproductive, moyen d'assurer la reproduction des valeurs différentielles qui caractérisent supposément la race blanche et, dans le même temps, lieu angoissant de leur compromission potentielle<sup>28</sup>. Par le contrôle industriel des femmes – « porteuses de la blancheur<sup>29</sup> » –, de leurs fluides corporels et de leurs puissances de procréation, Immortan Joe réalisait le rêve ultime de l'hétérosexualité blanche.

## Blanc pur

Le sang versé qui, dans le premier épisode de *Westworld*, souille progressivement le lait répandu par la violence meurtrière des deux *Hosts* blancs (Fig. 3), révèle encore le lien symbolique qu'entretient la blancheur à la saleté, que Joel Kovel a placé au cœur des attitudes blanches envers les non-Blanc-he-s<sup>30</sup> : la blancheur se rêve comme l'antithèse de la noirceur, de l'altérité et de l'abject représentés par les minorités raciales<sup>31</sup>. Une telle idée est au cœur de *Safe* (Todd Haynes, 1995), un film hanté par les questions de souillure, de pollution et de contamination : Julianne Moore y interprète la bien-nommée Carol White, « paragon d'une féminité blanche<sup>32</sup> » [« paragon of white womanhood »] dotée de tous les attributs sociaux, physiques, économiques et matériels de la réussite américaine. La sûreté de son environnement, d'abord codé comme parfaitement blanc, est progressivement contaminée par des présages inquiétants liés à la menace imaginaire d'altérités sombres qui le parasitent et rendent Carol malade : la livraison inopportune d'un canapé noir, d'abord, qui déclenche les symptômes de son mal ; la lecture d'un devoir scolaire préparé par son fils, ensuite, sur l'installation de populations noires dans la proche banlieue de Los Angeles. *Safe* révèle ainsi le caractère pathologique d'une blancheur



Fig. 5 – Todd Haynes, *Safe*, 1995.

26 Michelle Yates, « Re-casting Nature as Feminist Space in *Mad Max: Fury Road* », *Science Fiction Film and Television*, vol. 10, n°3, 2017, p. 362.

27 Katherine E. Sugg, *Apocalypse and Heroism in Popular Culture: Allegories of White Masculinity in Crisis*, Jefferson, McFarland, 2022, p. 74.

28 Richard Dyer, *Blanc*, op. cit., p. 83.

29 *Ibid.*, p. 100.

30 Joel Kovel, *White Racism: A Psychohistory* [1970], Londres, Free Association Books, 1988, p. 81-82.

31 Voir Steve Garner, *Whiteness: An Introduction*, Londres/New York, Routledge, 2007, p. 175.

32 Rebecca Scherr, « Thinking and Re-thinking Whiteness: Todd Hayne's *Safe* », *American Studies in Scandinavia*, vol. 41, n°2, 2009, p. 68.

dont l'obsession pour la pureté tend au néant et à l'hyper-stérilisation mortifères<sup>33</sup> ; le lait, au début du film, était venu participer à un tel encodage de son personnage principal, qui s'auto-proclamait fièrement « *milkaholic* » (Fig. 5).

Par un étrange retournement de stigmatisme – de Pline à Diderot, la consommation de substances lactées était auparavant l'attribut des nations barbares<sup>34</sup> –, le lait s'était donc progressivement affirmé comme le symbole majeur de la pureté morale et raciale : dans un appel de 1919, le futur président Hoover reliait explicitement les succès de la nation américaine blanche à l'ingurgitation de lait<sup>35</sup>. Aux États-Unis, derrière les encouragements à en consommer se devine en effet bien souvent une forme de récit mythique où ses bienfaits nutritifs et symboliques célèbrent la supériorité raciale des Blancs<sup>36</sup> – une « conception racialisée<sup>37</sup> » [« *racialized conception* »] du lait qui participe en même temps à l'identifier aux luttes contre les altérités menaçant une communauté nationale fondée sur la blancheur. Dans l'histoire agricole de l'état de New York composée par Ulysse Hedrick en 1933, on pouvait ainsi lire que « les Aryens semblent avoir été les plus grands buveurs de lait [...], un fait qui peut expliquer en partie le développement rapide et élevé de cette division de l'humanité<sup>38</sup> » [« *the Aryans seem to have been the heaviest drinkers of milk [...], a fact that may in part account for the quick and high development of this division of human beings* »].

De telles assimilations ne devaient pas cesser à mesure que s'étiolait la légitimité scientifique des théories racialistes. En 2017, le jour de la première investiture de Donald Trump, l'acteur Shia LaBeouf

proposait devant le Museum of the Moving Image de New York une performance intitulée *He Will Not Divide Us*, à l'aide d'une caméra enregistrant et retransmettant en temps réel l'image de passant-es prononçant la phrase éponyme. Une nuit, la retransmission fut perturbée par des dizaines de militants de l'*alt-right* américaine qui, parmi les crachats et les injures homophobes, s'aspergeaient de litres d'un lait abondant contenu dans d'imposants bidons<sup>39</sup>. L'assimilation symbolique du lait au corps viril blanc<sup>40</sup> était ainsi parachevée, tandis que le blanc liquide poursuivait son parcours racial en s'affirmant comme le symbole ultime de la suprématie blanche dans l'Amérique des années Trump<sup>41</sup>.

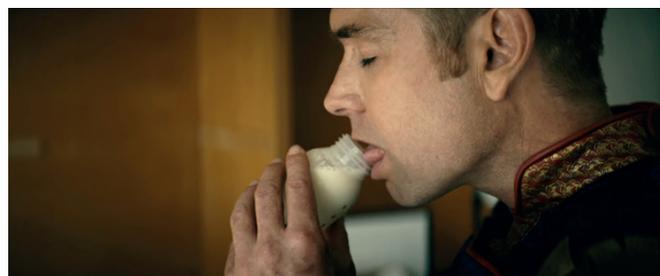


Fig. 6 – Phil Sgriccia, *The Boys* (S02E01), 2020.

La série *The Boys*, diffusée par Prime Video depuis 2019, présente une troupe de super-héros violents et corrompus, à la solde d'une puissante firme économique. Leur leader, du nom de Homelander, est une parodie de Superman et Captain America, figure autoritaire, nationaliste et blanche très souvent relue comme une incarnation des impulsions néo-fascistes dynamisées durant la présidence Trump<sup>42</sup>. Il est à ce titre particulièrement significatif qu'à ce personnage, qui intègre progressivement le racisme et l'eugénisme dans son

33 Susan Kollin, « Toxic Subjectivity: Gender and the Ecologies of Whiteness in Todd Hayne's *Safe* », *Interdisciplinary Studies in Literature and Environment*, n°1, 2002, p. 121-139.

34 Didier Nourrisson, *Du lait et des hommes. Histoire d'un breuvage nourricier de la Renaissance à nos jours*, Paris, Vendémiaire, 2021, p. 60.

35 Andrea S. Wiley, *Cultures of Milk: The Biology and Meaning of Dairy Products in the United States and India*, Cambridge/Londres, Harvard University Press, 2014, p. 148.

36 *Ibid.*, p. 106-108.

37 Mathilde Cohen, « Of Milk and the Constitution », art. cit., p. 149.

38 Ulysse P. Hedrick, *A History of Agriculture in the State of New York*, Albany, New York State Agriculture Society, 1933, p. 363. Cité par E. Melanie DuPuis, *op. cit.*, p. 117-118.

39 Iselin Gambert, « Got Mylk? The Disruptive Possibilities of Plant Milk », *Brooklyn Law Review*, vol. 84, n°3, 2019, p. 859.

40 Jessica Eisen, « Milked: Nature, Necessity, and American Law », *Berkeley Journal of Gender, Law & Justice*, vol. 34, n°1, 2019, p. 88.

41 Vasile Stănescu, « “White Power Milk”: Milk, Dietary Racism, and the “Alt-Right” », *Animal Studies Journal*, vol. 7, n°2, 2018, p. 104.

42 Sean Redmond, « *The Boys* Keep Swinging: Celebrity Bodies in and Between Space », dans Joel Hawkes, Alexander Christie, Tim Nienhuis (dir.), *American Science Fiction Television and Space: Productions and (Re)configurations (1987-2021)*, New York, Palgrave Macmillan, 2023, p. 259-260.

système idéologique<sup>43</sup>, les créateurs de la série aient souhaité offrir une obsession pathologique pour le lait, qu'il tète au pis des vaches, au sein des femmes, ou surgelé dans de petits biberons (**fig. 6**). Dans *The Boys*, la figure de Homelander apparaît comme le point névralgique d'un canevas idéologique tissé de patriotisme, de masculinité toxique et de racialisme, auxquels a été explicitement ajouté le nazisme comme ascendance légitime : Stormfront, super-héroïne immortelle et éphémère compagne du surhomme, participa par le passé tant aux réunions d'Hitler, Goebbels et Himmler qu'aux lynchages des Noirs américains.

Puisque le fascisme est « une doctrine politique promouvant explicitement la blancheur<sup>44</sup> », il ne sera pas surprenant d'apprendre qu'en Allemagne nazie, où l'allaitement au sein était rendu obligatoire<sup>45</sup>, le lait fut placé au cœur des politiques eugénistes et des programmes ethno-raciaux du parti national-socialiste : là où les idéologues du régime comparaient l'élevage bovin à l'élevage humain, ses politiques agricoles mettaient l'accent sur un bétail de race pure, capable de produire une boisson dont la blancheur, tout à la fois, connotait et consolidait l'identité nationale et la pureté raciale<sup>46</sup>. « À votre famille et à vos vaches, je dis bravo ! » : ainsi



Fig. 7 – Quentin Tarantino, *Inglorious Basterds*, 2009.

s'adressait Hans Landa, le célèbre officier nazi d'*Inglorious Basterds* (Quentin Tarantino, 2009), au fermier français qui lui offrit un verre de lait (**Fig. 7**), avant de faire exterminer la famille juive dissimulée sous les lattes du plancher. En même temps qu'il s'impliquait dans une assimilation de l'humain à l'animal typique des dispositifs de

racialisation, le blanc immaculé du lait, une fois de plus, venait symboliquement résonner avec l'appareil de nettoyage ethnique représenté par le nazisme<sup>47</sup>.

## Blanc contingent

Homelander et Landa, bien sûr, étaient loin d'être les premiers assassins audiovisuels à s'abreuver de lait. Nombreux, en effet, sont les personnages filmiques de tueurs blancs qui, dans le cinéma américain, ont été liés à la consommation



Fig. 8 – Stanley Kubrick, *Orange mécanique*, 1971.

de boissons lactées (**Fig. 8-11**) : les tueurs et violeurs ultraviolents d'*Orange mécanique* (Stanley Kubrick, 1971), le tueur à gages proto-pédophile de *Léon* (Luc Besson, 1994), ou encore le tueur en série de *Mr. Brooks* (Bruce A. Evans, 2007) – même Norman Bates, le célèbre tueur psychopathe, consomme du lait dans *Psycho II*, la suite tardive du film d'Alfred Hitchcock (Richard Franklin, 1983). Ajoutons à cette communauté de lactophiles psychopathes, hors États-Unis, le britannique voyeuriste de *Peeping Tom* (Michael Powell, 1960), ou l'adolescent autrichien de *Benny's Video* (Michael Haneke, 1992). La boisson pure et bénéfique de l'Amérique blanche se voit ainsi réappropriée par des personnages dont les activités abjectes et transgressives contredisent la normativité physique de leur blancheur.

43 Sara Reilly, Joseph Zornado, *The Cinematic Superhero as Social Practice*, New York, Palgrave Macmillan, 2021, p. 206.

44 Richard Dyer, *Blanc*, op. cit., p. 324.

45 Barbara Sichtermann, *Femininity: The Politics of the Personal*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1986, p. 59.

46 Tess J. Post, « Milk: Material Environments and the Making and Unmaking of Healthy Bodies », dans Liedeke Plate, László Munteán, Airin Farahmand (dir.), *Materials of Culture: Approaches to Materials in Cultural Studies*, Bielefeld, Transcript Verlag, 2023, p. 138-139.

47 Fareed Ben-Youssef, « "Attendez la Crème!": Food and Cultural Trauma in Quentin Tarantino's *Inglorious Basterds* and *Django Unchained* », *The Journal of Popular Culture*, vol. 50, n°4, 2017, p. 819.

Fig. 9 – Luc Besson, *Léon*, 1994.Fig. 10 – Bruce A. Evans, *Mr. Brooks*, 2007.

Là où, dans certains discours politiques, le lait servait à unifier la communauté nationale dans la pureté raciale d'un corps blanc unifié, dans ces films il vient s'affirmer comme un marqueur d'altérité dévolu à des individus qui, pour déviants qu'ils soient, demeurent toujours dans l'apparente capacité d'habiter la norme. Un tel usage du lait

Fig. 11 – Richard Franklin, *Psycho II*, 1983.

48 Steve Garner, *op. cit.*, p. 6.

49 Voir Theodore W. Allen, *The Invention of the White Race, vol. 1: Racial Oppression and Social Control*, New York, Verso, 1994.

50 David R. Roediger, *Le salaire du Blanc. La formation de la classe ouvrière américaine et la question raciale* [1991], trad. F. Desiles, J. Verger, Paris, Syllepse, 2018, p. 179-185 ; Noel Ignatiev, *How the Irish Became White*, New York/Londres, Routledge, 1995, p. 59-69.

51 James Baldwin, *The Price of the Ticket: Collected Nonfiction 1948-1985*, New York, St. Martin's Press, 1985, p. 667.

52 David R. Roediger, *Working Toward Whiteness: How America's Immigrants Became White*, New York, Basic Books, 2005, p. 13.

53 John Hartigan Jr., « Establishing the Fact of Whiteness », dans Rodolfo D. Torres, Louis F. Mirón, Jonathan X. Inda (dir.), *Race, Identity and Citizenship: A Reader*, Oxford, Blackwell, 1999, p. 183-199.

54 Thomas A. Guglielmo, « Rethinking Whiteness Historiography: The Case of Italians in Chicago », dans Ashley W. Doane, Eduardo Bonilla (dir.), *White Out: The Continuing Significance of Racism*, New York, Routledge, 2003, p. 52-53.

55 Voir Jennifer Guglielmo, Salvatore Salerno (dir.), *Are Italians White? How Race is Made in America*, New York/Londres, Routledge, 2003.

56 Matthew Frye Jacobson, *Whiteness of a Different Color: European Immigrants and the Alchemy of Race*, Cambridge, Harvard University

remet en cause l'un des fondements idéologiques de la blancheur – le fait que toute déviance se mesure par rapport aux standards blancs<sup>48</sup> – et permet d'en révéler le caractère contingent et arbitraire : loin d'être un état naturel, la blancheur est le fruit de processus historiques et socio-économiques particuliers qui, à chaque fois, modifient ses significations<sup>49</sup>. Qu'il existe des nuances dans la blancheur, et que celles-ci sont instables et évolutives, cela fut particulièrement sensible lors des nombreuses vagues d'immigration européenne qui se déversèrent sur les États-Unis du XVIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècles : nombreuses sont les catégories ethniques qui, à l'instar des Irlandais d'abord comparés à des « nègres », sont progressivement devenues Blanches à mesure de leur intégration aux structures économiques d'une société américaine fondée sur la couleur de peau<sup>50</sup>.

James Baldwin parlait de la blancheur comme du « prix du ticket » pour une intégration complète dans la communauté américaine, un choix moral auquel était confronté tout·e immigrant·e européen·ne lors de son arrivée aux États-Unis<sup>51</sup>. Une telle histoire traduit « l'ambiguïté et l'incertitude d'un statut racial d'immigrant qui était constamment en cours de révision<sup>52</sup> » [« *the ambiguity and uncertainty of an immigrant racial status that was constantly under review* »] : en raison de contingences historiques particulières, liées notamment aux structures du capitalisme états-unien, les limites de la blancheur évoluent autour de frontières et de normes fluides et immatérielles<sup>53</sup>. Pourtant considérés comme racialement inférieurs dans leur propre pays d'origine<sup>54</sup>, les immigrants du Sud de l'Italie ont ainsi pu bénéficier d'un progressif blanchiment qui leur ouvrit les portes des privilèges liés, aux États-Unis, à la couleur de leur peau<sup>55</sup> : « C'est leur blancheur [...] qui a ouvert la Porte d'Or<sup>56</sup> » [« *It was their*



Fig. 12 – Emanuele Crialese, *The Golden Door*, 2006.

*whiteness [...] that opened the Golden Door* »].

*The Golden Door* est précisément le titre d'un film réalisé par Emanuele Crialese en 2006, dépeignant le voyage de migrant-es sicilien-nes pour le Nouveau Monde et ses miracles économiques. Débarqués à Ellis Island, à la toute fin du film, ils sont soumis à une sévère batterie de tests censés déterminer leur aptitude, mentale et physiologique, à pénétrer la société américaine sans en corrompre la pureté<sup>57</sup> – diagnostiquée débile, la grand-mère sera renvoyée sur son île méridionale. Il n'est pas anodin qu'après cette séquence, et au lieu de montrer l'entrée effective de ses personnages aux États-Unis, le film ait choisi de les faire lentement émerger d'une mer lactée (Fig. 12), aux côtés de tous leurs compagnons de voyage. Entérinant le rôle du lait dans la construction racialisée de l'identité américaine blanche, ce bain collectif baptismal s'affirme comme l'ultime épreuve de blanchiment par laquelle ces prétendants à la citoyenneté états-unienne, dans le même temps, se purifient et accèdent aux statuts liés à la blancheur.

Ainsi les nouveaux migrants européens se voyaient-ils confrontés à une situation nouvelle, où la revendication de la blancheur allait de pair avec le gain d'un capital symbolique et social qui leur offrait une supériorité sur les couches non-blanches de la population américaine<sup>58</sup> : le « salaire psychologique<sup>59</sup> » [« *psychological wage* »] de la blancheur, pour le dire avec Du Bois, jouait alors comme une réponse raciste à l'exploitation par le

capital<sup>60</sup>. Car c'est aussi sur des lignes de classe que se déplacent les frontières mouvantes de la blancheur : à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, à une époque hantée par le mélange et la dégénérescence, les familles blanches pauvres étaient mises sur le même plan de menace que les immigrants de couleur, que l'on pensait sources de pollution et, à terme, responsables de l'extinction prochaine de la race blanche<sup>61</sup>. Pour répondre à ce « suicide racial » prophétisé par Teddy Roosevelt, théories eugénistes et programmes de stérilisation furent mis en œuvre, dont la teneur prétendument scientifique dissimulait très mal l'idéologie suprémaciste<sup>62</sup>.



Fig. 13-14 – Alan Parker, *The Road to Wellville*, 1994.

*The Road to Wellville*, réalisé en 1994 par Alan Parker, met en scène un sanatorium dirigé par le docteur Kellogg, qui ne fut pas seulement l'inventeur des *corn-flakes* mais encore le promoteur de méthodes pseudo-scientifiques, racistes et eugénistes dédiées à l'amélioration médicale et au sauvetage de la race blanche. Dans l'établissement de Little Creek, de riches aristocrates blancs régénèrent

Press, 1998, p. 8.

57 Sur l'histoire raciale de ces tests, voir Nell Irvin Painter, *Histoire des blancs*, Paris, Max Milo, 2019, p. 259-270.

58 David R. Roediger, *Towards the Abolition of Whiteness: Essays on Race, Politics, and Working Class History*, New York, Verso, 1994, p. 187-189.

59 W.E.B. Du Bois, *Black Reconstruction in America* [1935], Londres/New York, Routledge, 2017, p. 626.

60 Charles W. Mills, *From Class to Race: Essays in White Marxism and Black Radicalism*, Lanham, Rowman & Littlefield, 2003, p. 165-166.

61 John Hartigan Jr., *Odd Tribes: Toward a Cultural Analysis of White People*, Durham, Duke University Press, 2005, p. 88-91.

62 Voir Nell Irvin Painter, *op. cit.*, p. 233-238.

leur santé raciale et leur blanchité par des soins multiples, parmi lesquels figurent en bonne place de longs bains pris dans d'immenses cuves de lait. Alors qu'elle se prélassait dans l'une de ces piscines lactées (Fig. 13), Eleanor Lightbody, jeune cliente du sanatorium, est confrontée à une vision d'effroi : deux pieds masculins sales émergent sous le rideau de la douche qui jouxte son bain (Fig. 14). George, leur propriétaire, est le fils du docteur Kellogg, l'un de ces nombreux enfants qu'il adopte parmi les couches inférieures de la société pour prouver l'efficacité de ses thérapies<sup>63</sup>. La séquence révèle les déterminations de sexe et de classe qui n'ont cessé de coder la blanchité : l'eau noircie qui s'écoule de la douche, menaçant de ternir la pureté immaculée du bain de lait, figurant l'angoisse du métissage racial<sup>64</sup> tout en rappelant que certains blancs le sont plus que d'autres.

## Blanc menacé

Dans *La Colline à des yeux* (Alexandre Aja, 2006), *remake* du film réalisé par Wes Craven en 1977, une famille de la classe moyenne blanche – identité de classe qui, aux États-Unis, est devenue le synonyme d'une identité raciale blanche<sup>65</sup> – est prise en chasse, dans le désert du Nouveau-Mexique, par une autre famille blanche : mutants dégénérés, victimes d'irradiations nucléaires, ceux-ci figurent une image de pauvreté abjecte aux yeux de l'Amérique blanche hégémonique, tandis que la confrontation des deux communautés joue comme l'expression d'une « différence de classe racialisée dans la représentation des Blancs de basse condition<sup>66</sup> » [« *racialized class difference in depicting low status whites* »]. Il est évidemment significatif qu'au moment même où l'affrontement de classe devait en même temps se muer en violente confrontation sexuelle – le viol suivi du meurtre de la fille aînée par le patriarche mutant –, Aja ait

choisi d'intégrer à son film la consommation d'une bouteille de lait dérobée dans le frigo du camping-car familial (Fig. 15) : le blanc liquide vient ironiquement accompagner l'attitude déviante d'un Blanc pauvre qui s'approprie le comportement supposément dévolu aux non-Blancs. *La Colline à des yeux* figurait ainsi les terribles angoisses ressenties par les Américains blancs à l'égard des classes inférieures blanches. La position hégémonique de la blanchité, en effet, s'avère constamment menacée par certaines couches de Blancs qui, dans l'incapacité de se conformer aux attentes sociales qui maintiennent son invisibilité et son statut non marqué, en révèlent la nature arbitraire et artificielle<sup>67</sup>.



Fig. 15 – Alexandre Aja, *La Colline à des yeux*, 2006.

*White trash* est le nom donné à ces minorités qui, vivant souvent dans la proximité avec les populations noires, sont racialisées par la classe et les conditions matérielles – une injure étymologiquement classiste et raciste qui, en désignant certains Blancs comme une race à part, protège la blanchité des ruptures d'étiquette qui peuvent miner sa transparence, pilier de son pouvoir et de son hégémonie<sup>68</sup>. La sitcom *It's Always Sunny in Philadelphia*, produite par FX entre 2005 et 2023, se concentre sur les mésaventures d'un groupe d'amis, tenanciers d'un pub irlandais dans la ville de Philadelphie. Parmi l'effroyable galerie de personnages présentés dans la série, tous plus malhonnêtes, problématiques ou sociopathes que les autres, les membres d'une famille en particulier s'avèrent figurés de la façon la plus répugnante : les McPoyle, clan consanguin qui exhibe fièrement

63 Brian C. Wilson, *Dr. John Harvey Kellogg and the Religion of Biologic Living*, Bloomington, Indiana University Press, 2014, p. 149-150.

64 Tanfer Emin Tunc, « Black and White Breakfast: Race, Class, Sexuality, and Corn Flakes in Alan Parker's *The Road to Wellville* », *Bright Lights Film Journal*, n°38, 2002.

65 Nell Irvin Painter, *op. cit.*, p. 344-345.

66 Annalee Newitz, « White Savagery and Humiliation, or A New Racial Consciousness in the Media », dans Matt Wray, Annalee Newitz (dir.), *White Trash: Race and Class in America*, New York/Londres, Routledge, 1997, p. 139.

67 John Hartigan Jr., « Who Are These White People? "Rednecks", "Hillbillies", and "White Trash" as Marked Racial Subjects », dans Ashley W. Doane, Eduardo Bonilla (dir.), *op. cit.*, p. 96-97.

68 Matt Wray, *Not Quite White: White Trash and the Boundaries of Whiteness*, Durham, Duke University Press, 2006, p. 134.

son mode de vie incestueux. Introduits comme de véritables *white trash*, ils en assument parfaitement le rôle stratégique, en re-hiérarchisant une blancheur mise à mal par les comportements immoraux des personnages de la série. Parmi les caractéristiques dévolues aux McPoyle se trouve – on l’aura sûrement deviné – une consommation abusive de



Fig. 16 – Fred Savage, *It's Always Sunny in Philadelphia* (S03E02), 2007.

lait, particulièrement détaillée dans la troisième saison : déversé rituellement sur les membres de la famille lors d’un barbecue sur le parking d’une enceinte sportive (Fig. 16) ou utilisé comme baume désinfectant pendant la prise en otages des héros de la série (Fig. 17), le blanc liquide accompagnait une fois encore les distinctions intra-raciales qui, entre



Fig. 17 – Fred Savage, *It's Always Sunny in Philadelphia* (S03E04), 2007.

classe et genre, structurent la définition même de la blancheur. Dans le contexte parodique d’une sitcom qui utilise souvent l’humour pour éclairer les structures de la blancheur<sup>69</sup>, il faut sans doute voir dans ces rituels lactés une forme de re-blanchiment ironique accompli par des communautés expulsées vers les marges de la race blanche.

En même temps qu’une racialisation interne à la blancheur, la catégorie de *white trash* peut se lire comme une véritable pathologisation des classes pauvres par laquelle celles-ci sont ramenées au statut de races inférieures, toujours symboliquement liées à l’abjection. À l’instar du *redneck*, le *white trash* est un être contaminé, noirci, souvent « figuré par son association à la terre, à la boue, à la sueur<sup>70</sup> » et à la saleté. *Gummo*, réalisé en 1997 par Harmony Korine, se présente comme un assemblage de saynètes dépeignant les vies misérables des habitants de Xenia, une bourgade de l’Ohio auparavant dévastée par une tornade – l’ensemble de ces personnages, tous blancs, déploie le catalogue des diverses catégories d’altérité intra-raciale qu’il est possible de trouver au cœur même de la blancheur. Dans le film, une scène en particulier décline cette hantise de la saleté qui, tout à la fois, fonde la blancheur comme catégorie raciale et structure ses hiérarchies internes : le bain pris par le jeune Solomon, personnage principal, assisté par sa mère qui lui amène un plat de spaghettis accompagné d’un verre de lait et d’une barre chocolatée. Dans cet univers de crasse et d’ordure – l’eau souillée par la saleté de l’enfant, dans laquelle tombe une sucrerie aussitôt repêchée puis ingurgitée –, seul le lait demeurera immaculé (Fig. 18). Il reste encore cette incarnation d’une blancheur hégémonique à laquelle aspirent les personnages désœuvrés du film, à l’image de ces références culturelles populaires qu’ils ne cessent de citer ou performer.

Dans toutes ces œuvres audiovisuelles, le lait (ingurgité, déversé ou embrassé) a joué comme le motif – plastique, figuratif et idéologique – à même de penser, de manière intersectionnelle, les processus d’unifications et de divisions entre genre, sexe, classe et race qu’il est venu figurer. Ainsi joue-

69 Kenneth Ladenburg, « Illuminating Whiteness and Racial Prejudice through Humor in *It's Always Sunny in Philadelphia's* “The Gang Gets Racist” », *The Journal of Popular Culture*, vol. 48, n°5, 2015, p. 860.

70 Claire Dutriaux, « Le *redneck* au cinéma : blancheur masculine et classe sociale dans le cinéma hollywoodien à l’ère du mouvement pour les droits civiques », *Miranda*, n°24, 2022. URL : <https://journals.openedition.org/miranda/43587>, consulté le 17 octobre 2024.



Fig. 18 – Harmony Korine, *Gummo*, 1997.

t-il comme un opérateur privilégié pour répondre au projet « politiquement nécessaire<sup>71</sup> » que Richard Dyer a dévoué aux *critical white studies* : en rendant la blancheur visible et étrange, révéler en même temps l'hétérogénéité, l'arbitraire et l'artificialité sur lesquelles elle base son hégémonie. Je terminerai ce parcours lacté par un dernier film qui, quant à lui, n'est pas une production états-unienne ; en fondant son univers diégétique sur une américanité fantasmée, il n'en atteste pas moins de la persistance des dispositifs de racialisation précédemment décrits dans cette étude.

*Steak* (2007), premier film réalisé par le prolifique cinéaste français Quentin Dupieux, transporte les humoristes Éric et Ramzy dans un monde pavillonnaire indéterminé, quoique calqué sur l'urbanisme, la culture et les mœurs américaines. Dans cet univers intemporel sévissent les *Chivers*, un gang de voyous obsédés par l'hygiène, le calcul mental, la chirurgie esthétique et la consommation de lait. Les images récurrentes du blanc liquide que présente le film (**Fig. 19**), à mon sens, n'ont pas pour seule fonction cette référentialité réflexive qui ferait des *Chivers* la forme parodique des *droogies* du film de Kubrick, *Orange mécanique*. Elles sont encore strictement congrues au sous-texte de cette œuvre que je propose de lire comme une critique acerbe de la blancheur – rendue explicitement visible, terriblement inquiétante et parfaitement artificielle – dont, au-delà de la comédie, elle révèle l'ultime horizon : un cauchemar anxiogène et aberrant, où ne subsistent que des identités narcissiques, conventionnelles, factices et malveillantes. Peut-

être de tels cauchemars sont-ils rendus plus visibles encore à l'heure du second mandat de Donald Trump, où l'exacerbation du suprémacisme blanc et la sanctification agressive d'une masculinité violente et hyperbolique voisinent avec la promotion du lait non-pasteurisé. Ainsi en est-il toujours allé, pourtant, aux yeux de celles et ceux pour qui la blancheur n'a jamais été invisible<sup>72</sup>.



Fig. 19 – Quentin Dupieux, *Steak*, 2007.

## Bibliographie

- ALLEN, Theodore W., *The Invention of the White Race, vol. 1: Racial Oppression and Social Control*, New York, Verso, 1994.
- BALDWIN, James, *The Price of the Ticket: Collected Nonfiction 1948-1985*, New York, St. Martin's Press, 1985.
- BEN-YOUSSEF, Fareed, « "Attendez la crème!" : Food and Cultural Trauma in Quentin Tarantino's *Inglorious Basterds* and *Django Unchained* », *The Journal of Popular Culture*, vol. 50, n°4, 2017, p. 814-834.
- BERARDI, Daniel (ed.), *The Birth of Whiteness: Race and the Emergence of U.S. Cinema*, New Brunswick, Rutgers University Press, 1996
- BERGER, Martin, *Sight Unseen: Whiteness and American Visual Culture*, Berkeley, University of California Press, 2005.
- BLUM, Linda, *At the Breast: Ideologies of Breastfeeding and Motherhood in the Contemporary United States*, Boston, Beacon Press, 1999.
- CERVILLE, Maxime, « La conscience dominante. Rapports sociaux de race et subjectivation », *Cahiers du genre*, n°53, 2012, p. 37-54.

<sup>71</sup> Richard Dyer, *Blanc*, op. cit., p. 63.

<sup>72</sup> bell hooks, « Representing Whiteness in the Black Imagination », *Black Looks: Race and Representation*, New York, Routledge, 2015, p. 165-178.

- , *Dans le blanc des yeux. Diversité, racisme et médias*, Paris, Éditions Amsterdam, 2013.
- COHEN, Mathilde, « Animal Colonialism: The Case of Milk », *American Journal of International Law*, vol. 111, 2017, p. 267-271.
- , « Of Milk and the Constitution », *Harvard Journal of Law & Gender*, n°40, 2017, p. 115-182.
- , « The Whiteness of French Food: Law, Race, and Eating Culture in France », *French Politics, Culture & Society*, vol. 39, n°2, 2021, p. 26-52.
- DELGADO, Richard, STEFANCIC, Jean (dir.), *Critical White Studies: Looking Behind the Mirror*, Philadelphie, Temple University Press, 1997.
- DICKINSON, Greg, « The Pleasantville Effect: Nostalgia and the Visual Framing of (White) Suburbia », *Western Journal of Communication*, vol. 70, n°3, 2006, p. 212-233.
- DORLIN, Elsa, *La matrice de la race. Généalogie sexuelle et coloniale de la nation française*, Paris, La Découverte, 2006.
- DU BOIS, William Edward Burghardt, *Les Âmes du peuple noir* [1903], trad. M. Bessone, Paris, La Découverte, 2005.
- , *Black Reconstruction in America* [1935], Londres/New York, Routledge, 2017.
- DUPUIS, E. Melanie, *Nature's Perfect Food: How Milk Became America's Drink*, New York/Londres, New York University Press, 2002.
- DUTRIAUX, Claire, « Le redneck au cinéma : blanchité masculine et classe sociale dans le cinéma hollywoodien à l'ère du mouvement pour les droits civiques », *Miranda*, n°24, 2022.
- DYER, Richard, « White », *Screen*, vol. 29, n°4, 1988, p. 44-65.
- , *Blanc* [1997], trad. J. Sandeau, Sesto San Giovanni, Éditions Mimesis, 2024.
- EISEN, Jessica, « Milked: Nature, Necessity, and American Law », *Berkeley Journal of Gender, Law & Justice*, vol. 34, n°1, 2019, p. 71-116.
- FANON, Frantz, *Peau noire, masques blancs* [1952], Paris, Éditions du Seuil, 2015.
- FREEMAN, Andrea, « The Unbearable Whiteness of Milk: Food, Oppression and the USDA », *UC Irvine Law Review*, vol. 3, n°4, 2013, p. 1251-1279.
- , *Skimmed: Breastfeeding, Race and Injustice*, Stanford, Stanford University Press, 2019.
- GAMBERT, Iselin, « Got Mylk? The Disruptive Possibilities of Plant Milk », *Brooklyn Law Review*, vol. 84, n°3, 2019, p. 801-871.
- GARNER, Steve, *Whiteness: An Introduction*, Londres/New York, Routledge, 2007.
- GUGLIELMO, Jennifer, SALERNO, Salerno (dir.), *Are Italians White? How Race is Made in America*, New York/Londres, Routledge, 2003.
- GUGLIELMO, Thomas A., « Rethinking Whiteness Historiography: The Case of Italians in Chicago », dans Ashley W. Doane, Eduardo Bonilla (dir.), *White Out: The Continuing Significance of Racism*, New York, Routledge, 2003, p. 49-60.
- HARTIGAN, John Jr., « Establishing the Fact of Whiteness », dans Rodolfo D. Torres, Louis F. Mirón, Jonathan X. Inda (dir.), *Race, Identity and Citizenship: A Reader*, Oxford, Blackwell, 1999, p. 183-199.
- , « Who Are These White People? "Rednecks", "Hillbillies", and "White Trash" as Marked Racial Subjects », dans Ashley W. Doane, Eduardo Bonilla (dir.), *White Out: The Continuing Significance of Racism*, New York, Routledge, 2003, p. 95-111.
- , *Odd Tribes: Toward a Cultural Analysis of White People*, Durham, Duke University Press, 2005.
- HILL, Mike (ed.), *Whiteness: A Critical Reader*, New York, New York University Press, 1997.
- HOOKS bell, « Representing Whiteness in the Black Imagination », *Black Looks: Race and Representation*, New York, Routledge, 2015, p. 165-178.
- IGNATIEV, Noel, *How the Irish Became White*, New York/Londres, Routledge, 1995.
- JACOBSON, Matthew Frye, *Whiteness of a Different Color: European Immigrants and the Alchemy of Race*, Cambridge, Harvard University Press, 1998.
- JACOBUS, Mary, *First Things: The Maternal Imagery in Literature, Arts and Psychoanalysis*, New York, Routledge, 1995.
- KOLLIN, Susan, « Toxic Subjectivity: Gender and the Ecologies of Whiteness in Todd Hayne's *Safe* », *Interdisciplinary Studies in Literature and Environment*, n°1, 2002, p. 121-139.
- KOVEL, Joel, *White Racism: A Psychohistory* [1970], Londres, Free Association Books, 1988.
- LADENBURG, Kenneth, « Illuminating Whiteness

- and Racial Prejudice through Humor in *It's Always Sunny in Philadelphia's* "The Gang Gets Racist" », *The Journal of Popular Culture*, vol. 48, n°5, 2015, p. 859-877.
- MILLS, Charles W., *From Class to Race: Essays in White Marxism and Black Radicalism*, Lanham, Rowman & Littlefield, 2003.
- MINTZ, Sidney W, DU BOIS, Christine M., « The Anthropology of Food and Eating », *Annual Review of Anthropology*, vol. 31, n°1, 2002, p. 99-109.
- NEWITZ, Annalee, « White Savagery and Humiliation, or A New Racial Consciousness in the Media », dans Matt Wray, Annalee Newitz (dir.), *White Trash: Race and Class in America*, New York/Londres, Routledge, 1997, p. 131-154.
- NOURRISSON, Didier, *Du lait et des hommes. Histoire d'un breuvage nourricier de la Renaissance à nos jours*, Paris, Vendémiaire, 2021.
- PAINTER, Nell Irvin, *Histoire des blancs*, Paris, Max Milo, 2019.
- POST, Tess J., « Milk: Material Environments and the Making and Unmaking of Healthy Bodies », dans Liedeke Plate, Lázsló Munteán, Airin Farahmand (dir.), *Materials of Culture: Approaches to Materials in Cultural Studies*, Bielefeld, Transcript Verlag, 2023, p. 133-142
- REDMOND, Sean, « *The Boys Keep Swinging: Celebrity Bodies in and Between Space* », dans Joel Hawkes, Alexander Christie, Tim Nienhuis (dir.), *American Science Fiction Television and Space: Productions and (Re)configurations (1987-2021)*, New York, Palgrave Macmillan, 2023, p. 251-266.
- REILLY, Sara, ZORNADO, Joseph, *The Cinematic Superhero as Social Practice*, New York, Palgrave Macmillan, 2021
- ROBERTSON, Paul Lester, « Indians of the Apocalypse: Native Appropriation and Representation in 1980s Dystopic Films and Comic Books », *The Journal of Popular Culture*, vol. 51, n°1, 2018, p. 68-90.
- ROEDIGER, David R., *Le salaire du Blanc. La formation de la classe ouvrière américaine et la question raciale* [1991], trad. F. Desiles, J. Verger, Paris, Syllepse, 2018.
- , *Towards the Abolition of Whiteness: Essays on Race, Politics, and Working Class History*, New York, Verso, 1994.
- , *Working Toward Whiteness: How America's Immigrants Became White*, New York, Basic Books, 2005.
- ROTIVAL, Aurel, *Lactations filmiques. Lait des images, lait de la pensée*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2025.
- SAXTON, Alexander, *The Rise and Fall of the White Republic: Class Politics and Mass Culture in Nineteenth Century America*, New York, Verso, 1990.
- SCHERR, Rebecca, « Thinking and Re-thinking Whiteness: Todd Hayne's *Safe* », *American Studies in Scandinavia*, vol. 41, n°2, 2009, p. 61-78.
- SICHTERMANN, Barbara, *Femininity: The Politics of the Personal*, Minneapolis, University of Minnesota Press, 1986.
- SLOCUM, Rachel, « Race in the Study of Food », *Progress in Human Geography*, vol. 35, n°3, 2011, p. 303-327.
- SPANAKOS, Anthony, « Violent Births, Fanon, *Westworld*, and Humanity », dans James B. South, Kimberly S. Engels (dir.), *Westworld and Philosophy*, Hoboken, John Wiley & Sons, 2018, p. 229-238.
- STĂNESCU, Vasile, « "White Power Milk": Milk, Dietary Racism, and the "Alt-Right" », *Animal Studies Journal*, vol. 7, n°2, 2018, p. 103-128.
- SUGG, Katherine E., *Apocalypse and Heroism in Popular Culture: Allegories of White Masculinity in Crisis*, Jefferson, McFarland, 2022.
- TUNC, Tanfer Emin, « Black and White Breakfast: Race, Class, Sexuality, and Corn Flakes in Alan Parker's *The Road to Wellville* », *Bright Lights Film Journal*, n°38, 2002.
- VALENZE, Deborah, *Milk: A Local and Global History*, New Haven, Yale University Press, 2011.
- VINT, Sherryl, « Long Live the New Flesh: Race and the Posthuman in *Westworld* », dans Alex Goody, Antonia Mackay (dir.), *Reading Westworld*, New York, Palgrave Macmillan, 2019, p. 141-160.
- WILEY, Andrea S., *Re-Imagining Milk: Cultural and Biological Perspectives* [2011], New York/Londres, Routledge, 2016.
- , *Cultures of Milk: The Biology and Meaning of Dairy Products in the United States and India*, Cambridge/Londres, Harvard University Press, 2014.
- WILSON, Brian C., *Dr. John Harvey Kellogg and*

*the Religion of Biologic Living*, Bloomington, Indiana University Press, 2014.

WOOD, Marcus, *Black Milk: Imagining Slavery in the Visual Cultures of Brazil and America*, Oxford, Oxford University Press, 2013.

WRAY, Matt, *Not Quite White: White Trash and the Boundaries of Whiteness*, Durham, Duke University Press, 2006.

YATES, Michelle, « Re-casting Nature as Feminist Space in *Mad Max: Fury Road* », *Science Fiction Film and Television*, vol. 10, n°3, 2017, p. 353-370.

## Passer à la casserole pour faire table rase : politiques genrées du banquet et rituels conflictuels de la table dans *La Grande Bouffe* et *Festen*

Julia Mallet & Lauren Mallet

Université Lumière Lyon 2 & Université de Caen Normandie

La table est un lien comme elle est une frontière ; du même coup, elle sépare et rapproche. Plus encore, elle organise les êtres dans l'espace, elle leur donne une place, et, de ce fait, un rôle ; elle est, pour Pierre Michon, « un opérateur spatial et un médiateur social merveilleux [qui] fait des corps des antagonistes pacifiés<sup>1</sup> ». Rien de surprenant, dès lors, à ce qu'on la retrouve dans nombre de traditions rituelles pour lesquelles la codification des gestes et la répartition des places et des tâches sont primordiales.

Lorsque cette table accueille un repas partagé entre plusieurs convives, elle devient l'un des instruments d'une activité visant à consolider le groupe. Le repas revêt en effet un caractère fédérateur, car il permet, d'après Durkheim, de

[...] créer entre ceux qui y assistent un lien de parenté artificielle. Des parents, en effet, sont des êtres qui sont naturellement faits de la même chair et du même sang. Mais l'alimentation refait sans cesse la substance l'organisme. Une commune alimentation peut donc produire les mêmes effets qu'une commune origine<sup>2</sup>.

Ainsi, le repas contribue à affirmer le groupe, et plus encore l'institution, en ce qu'il assure le maintien des corps qui la composent.

Terme d'origine médiévale, emprunté à un dérivé de l'italien *banco* (le « banc »), le *banchetto* (que l'on pourrait traduire par « festin ») a donné le « banquet » que nous connaissons aujourd'hui, et qui désigne un repas faisant office d'évènement,

organisé dans le cadre d'une célébration ou d'une autre forme de regroupement ; en somme, un repas qui sort du quotidien, qu'il soit organisé dans le cadre public ou privé. L'historienne Valérie Huet rappelle que l'introduction du *Thesaurus Cultus et Rituum Antiquorum* définit le banquet comme un repas « pris en commun qui se distingue de la pratique quotidienne ordinaire par le nombre des convives, par la qualité, la présentation et le choix des mets et par l'aspect formel qu'il revêt<sup>3</sup> ». Mais elle précise également que, concernant des « scènes imagées », c'est-à-dire concernant des représentations de banquets, c'est moins le nombre de convives qui compte que le fait que ceux-ci soient associés à la notion de « banqueteurs » : c'est bien l'idée d'un repas singulier qui prévaut donc pour le reconnaître.

Le banquet est une tradition culturelle intervenant comme étape nécessaire dans le cadre de plusieurs fêtes ou célébrations rituelles — et devenant même parfois la fête en elle-même. Mikhaïl Bakhtine, lorsqu'il étudie ses représentations dans l'œuvre de François Rabelais, y voit « une pièce nécessaire de toute réjouissance populaire<sup>4</sup> ». Jouant un rôle important dans la vie de la cité, le banquet apparaît dès lors comme une institution sociale. Ainsi, dans la Grèce et la Rome antiques, il participe directement de l'organisation de la vie des citoyens, permettant leur réunion dans le cadre d'évènements publics ou privés.

Cette notion a donné lieu à un motif tant

1 Pierre Michon, *Tablée*, Paris, éditions de L'Herne, 2017, p. 28.

2 Émile Durkheim, *Œuvres*, Tome 1 : *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris, Classiques Garnier, 2015 (1912), p. 463.

3 Valérie Huet, « À table. Des images romaines de "banquet" ou des gestes à suivre », *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques* [en ligne], n°37, 2006. Disponible en ligne : <https://journals.openedition.org/ccrh/3129>, consulté le 22 janvier 2024 ; ici, p. 2, cite l'introduction générale du « 4.a. Banquet », *Thesaurus Cultus et Rituum Antiquorum*, t. II, The J. Paul Getty Museum, Los Angeles, 2004, p. 215.

4 Mikhaïl Bakhtine, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen-Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970, p. 277.

thématique qu'iconographique récurrent dans l'histoire culturelle. On retrouve le banquet dans nombre de productions artistiques : dans la littérature, mais aussi, dès la Grèce antique, dans des représentations picturales, avec les vases et autres céramiques qui donnent à voir ces réunions ; on le retrouve en philosophie, devenu presque un genre à lui seul (on l'associe à Platon, mais aussi à Plutarque et Épicure, qui ont également écrit des « banquets » philosophiques). Cette tradition a perduré, et on la retrouve décrite et illustrée dans nombre de récits et œuvres de fiction depuis : il permet un moment d'interaction dans lequel peuvent se faire les dialogues, les débats ; il est intrinsèquement lié à l'idée de parole, et, plus encore, d'échanges. Robert Jacob a par ailleurs montré l'importance du lien (symbolique mais aussi sémantique) qui existe entre une parole envisagée comme un « liquide intérieur qui se libère<sup>5</sup> » et la cuisine depuis la Rome antique.

Mais ces échanges, s'ils se veulent libres et égalitaires, ne se font pas de manière anarchique : ils servent un but précis, et sont organisés. Pour Jean-Louis Cabanès<sup>6</sup>, la pratique de ceux-ci « participe donc d'une sorte d'équilibre instable [qui] cristallise une harmonie précaire<sup>7</sup> » : dès lors, les enjeux de répartition de la parole et d'utilisation de celle-ci sont cruciaux, et sont souvent couplés à des intérêts politiques. À l'image des mets préparés avec soins, les paroles exposées lors du banquet sont à choisir avec précaution : leur formulation, mais également le moment de leur énonciation, sont autant de sentences risquant d'ébranler l'institution représentée. La parole devient alors une nuisance, comme le rappelle Maria Vamvouri dans un article qu'elle consacre à ce motif dans l'antiquité, et plus encore aux *Propos de table* de Plutarque : « le *logos* qui intervient à un moment inapproprié est “digéré” avec difficulté et risque d'ébranler l'équilibre au banquet, comme s'il provoquait des problèmes de santé chez les convives<sup>8</sup> ».

Car si l'action de se restaurer en groupe est en soi importante pour l'ordre domestique qu'elle contribue à reproduire<sup>9</sup>, le banquet, lui, s'appuie sans commune mesure sur un ordre social qu'il vient réaffirmer avec puissance. En grec, l'*andron*, qui désigne la salle à manger, a la même racine qu'*aner*, qui signifie « homme », laissant d'emblée entendre que la commensalité serait réservée au genre masculin<sup>10</sup> ; et les principales caractéristiques du banquet antique, à savoir sa dimension sacrée et son rapport à la vie politique de la cité, vont de pair avec l'absence de femmes dans ces événements (les femmes étant exclues des pratiques culturelles, privées du statut de citoyennes et donc écartées de la vie politique et de l'espace public<sup>11</sup>). Ainsi, l'espace-temps essentiellement masculin que constitue le banquet tend à reproduire, et même affirmer, l'organisation sociale, et plus particulièrement l'organisation genrée.

Motif récurrent dans les représentations picturales, le banquet n'est pas absent des productions filmiques, qui le convoquent ponctuellement. Les scènes de tables ont d'ailleurs un bel ancrage dans l'histoire du cinéma : rappelons que c'est à table que les frères Lumière s'installent pour *Le Repas de bébé* (1895), l'une des premières vues du cinématographe. Frédéric Bas a souligné l'importance de ces scènes qui constituent de véritables « réservoir[s] de situations narratives<sup>12</sup> » mais permettent aussi une scénographie mettant en jeu la question des corps et des codes sociaux (concernant la manière d'être à table et l'expression de la colère, entre autres). Les scènes de tablées sont donc des images particulièrement codifiées mais aussi, et peut-être même surtout, des images affublées d'un rôle éminemment politique. Objet de proximité charnelle et spirituelle, place unique rassemblant aussi bien le familier que le cérémonieux, la table, face au dualisme qui caractérise l'utilisation qui en est faite, devient le lieu de la remise en question : de l'autre, mais aussi

5 Robert Jacob, « Jus ou la cuisine romaine de la norme », *Droit et cultures. Revue internationale interdisciplinaire*, n°48, « Jus et le Code civil », 2004, p. 11-62. Disponible en ligne : <http://journals.openedition.org/droitcultures/1647>, consulté le 22 janvier 2025, p. 10.

6 Jean-Louis Cabanès, « Les banquets littéraires : pompes et circonstances », *Romantisme*, n°137, 2007, p. 61-77.

7 *Ibid.*, p. 68.

8 Maria Vamvouri, « L'art du banquet : parole partagée, dosage et à-propos », dans Panayota Badinou *et al.*, *Autour de la table : manger, boire et communiquer*, Paris, A contrario Campus, 2020, p. 25-38 ; ici, p. 34.

9 Voir Katherine L. French, « Nouveaux arts de la table et convivialités sexuées. Angleterre, fin de l'époque médiévale », trad. par Florence Hertz, *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°40 : « Objets et fabrication du genre », 2014, p. 45-67.

10 Pauline Schmitt Pantel, « Les femmes grecques et l'andron » [en ligne], *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°14, 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006. URL : <http://journals.openedition.org/clio/109>, consulté le 27 septembre 2024.

11 *Ibid.*

12 Frédéric Bas, « De l'engueulade considérée comme un art de la table », cours dans le cadre du cycle « Manger ! » du *Forum des images*, Paris, 18 mars 2016. Disponible en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x3zdl2c>, consulté le 11 septembre 2024.

de soi-même, de son mode de vie, de ses valeurs, de sa génération, de sa classe sociale ; et elle se charge alors d'une dimension conflictuelle.

Dès lors, l'organisation sociale essentielle à la représentation de la table du banquet peut, à la lumière du conflit qui éclate, être contestée : c'est du moins ce que nous observons dans deux films qui s'appliquent à déployer en longueur ce repas festif. En convoquant au cinéma le motif du banquet, *La Grande Bouffe* (Marco Ferreri, 1973) et *Festen* (Thomas Vinterberg, 1998) offrent à leurs personnages l'espace et le temps pour mettre en question les hiérarchies sociales, et plus particulièrement les hiérarchies genrées. La co-production franco-italienne de Ferreri et le film danois de Vinterberg ont en commun d'aller puiser dans les rituels de table l'élément central tant de leurs scénarios que de leurs mises en scène, les deux films étant de presque parfaits huis-clos développant dans la longueur l'action de manger en groupe. Chacun des longs métrages effectue des circonvolutions autour de tables qui paraissent être les points centraux des lieux de leurs diégèses : les personnages vont et viennent autour d'elles, mais y reviennent toujours. Toute l'intrigue se déroule dès lors autour de ces tables qui occupent sans cesse l'espace filmique et deviennent la scène accueillant l'*obscène*, tous les excès et toutes les déchirures. Ces films pourtant très distincts (émanant de périodes et de régions différentes) nous semblent donc se rapprocher grâce à deux éléments essentiels pour chacun d'eux, dont la rencontre devient productive du point de vue de leur portée politique : le recours à la table comme objet filmique facilitant les scènes de conflit, de renversement ; et l'inscription de leurs images dans l'histoire culturelle et visuelle du banquet.

Nous proposons donc de voir, au travers de ces deux exemples, comment peut se dérouler la rencontre entre la dimension conflictuelle et politique de la table filmique mise en avant par Frédéric Bas<sup>13</sup>, et la tradition populaire, festive mais aussi éminemment patriarcale du banquet ; et d'observer comment les caractéristiques essentielles du banquet qu'on y retrouve servent alors la destruction des codes, normes et organisations sociales sur lesquelles cette tradition repose.

## *La Grande Bouffe* : de l'exclusion à la domination féminine

Des quatre invitées féminines, Andrea (Andréa Ferréol) est la seule dont nous connaissons le nom ; elle est aussi la seule à avoir un appétit (y compris sexuel) suffisant pour concurrencer celui des hommes, voire le surpasser ; et si toutes les convives survivent à ces hommes, Andrea est la seule à le faire en *continuant* de participer au banquet.

Ce film de 1973 de Marco Ferreri dépeint quatre hommes de la haute société se retrouvant dans la résidence familiale de l'un d'eux, une maison bourgeoise en plein Paris, pour s'y enfermer plusieurs jours afin de s'adonner à une véritable orgie de nourriture, et ce jusqu'à ce que mort s'ensuive. À la demande de Marcello (Marcello Mastroianni), qui se veut un grand séducteur, ils invitent dès le deuxième jour trois prostituées à les rejoindre ; cependant Philippe (Philippe Noiret), juge de profession et plus pudique que les autres, se refuse à ce genre d'écart. Mais lorsque l'institutrice Andrea vient visiter avec sa classe le jardin de la maison, où se trouve le tilleul de Boileau, Philippe se prend d'affection pour elle, tant et si bien que ses amis la convient à revenir dès le soir même. Elle vient et, contrairement aux autres femmes, rapidement dépassées et dégoûtées par la quantité de nourriture absorbée (les hommes les forçant à manger au même rythme qu'eux), elle reste jusqu'au bout, survivant à ces messieurs qui périssent l'un après l'autre de leurs excès de nourriture.

C'est bien dans la tradition du banquet que s'inscrit l'interminable repas suicidaire du film de Marco Ferreri : l'occasion pour laquelle Michel (Michel Piccoli), Philippe, Ugo (Ugo Tognazzi) et Marcello se retrouvent sort explicitement de leur quotidien. L'évènement est morbide : l'objectif de l'orgie de nourriture est plus ou moins explicitement de manger jusqu'à ce que mort s'ensuive, comme les personnages le sous-entendent à plusieurs reprises ; mais il n'en garde pas moins une dimension festive, Marcello initiant d'ailleurs leur réunion en déclarant « Que la fête commence ».

En Grèce antique, si le banquet est « une pratique essentielle à la cohésion de la communauté<sup>14</sup> »,

<sup>13</sup> *Ibid.*

<sup>14</sup> Pauline Schmitt Pantel, « Les femmes grecques et l'andron » [en ligne], art. cit., p. 1.

ce genre d'évènements est généralement réservé aux hommes, et les festins de femmes ne peuvent occuper que des « espaces interstitiels » dans la cité. Dans la Rome antique, la femme est « mise à l'écart du cœur politico-religieux de la cité<sup>15</sup> », menant à des interdits rituels excluant les femmes de certaines pratiques et traditions, proscrivant ainsi la consommation de vin pour les femmes, cet « élément emblématique tout à la fois du banquet licite et de la licence bannie<sup>16</sup> ». Au Moyen Âge, dans différentes villes italiennes, des ordonnances règlementent et limitent la présence des femmes aux banquets, y compris dans le cadre privé, notamment pour les banquets de nocces<sup>17</sup>.

Par ailleurs, dans l'iconographie associée à cette tradition, la place de la gent féminine reste relativement restreinte et associée à certains rôles. Ainsi, en Grèce, les vases et autres céramiques, lorsqu'ils montrent des femmes, représentent généralement des courtisanes plus ou moins dévêtues sous le regard des banquetteurs masculins<sup>18</sup> ; et lorsque la femme est présente au banquet *et* vêtue, elle siège généralement à part, et ne participe pas activement à la consommation. Enfin, il arrive qu'elle soit représentée dans son univers domestique, s'occupant de la nourriture et de la boisson qui seront consommées. En somme, lorsque les représentations en montrent, les femmes qu'on nous donne à voir sont toujours « extérieures à la convivialité<sup>19</sup> » masculine du banquet, présentes soit de manière passive, soit pour remplir un rôle strictement sexuel, mais non pour prendre part aux festivités et activités de bouche, et encore moins aux débats<sup>20</sup>.

Qu'en est-il de la place des femmes dans le banquet morbide de *La Grande Bouffe* ? D'un point de vue narratif, les femmes ayant un rôle autre que charnel dans la vie des quatre protagonistes du film de Ferreri sont reléguées à l'extérieur de l'espace-temps du banquet. Lorsque les quatre hommes expédient leurs affaires courantes avant de partir pour leur dernière destination, c'est également leurs relations avec les femmes de leurs entourages

qu'ils écartent pour pouvoir se retrouver entre hommes : les femmes sont laissées à la gestion de la vie professionnelle et domestique. Ainsi la femme d'Ugo, qui tente en vain de savoir où se rend son mari avec tous ces ustensiles qu'il emporte, reste s'occuper de leur restaurant ; la fille de Michel est laissée sans réponse face à sa requête de l'aider à trouver un emploi pour son ami ; la nourrice de Philippe, malgré ses supplications d'ailleurs peu catholiques (elle propose de subvenir à ses envies sexuelles), est laissée seule dans le grand appartement qu'il occupe ; quant à Marcello, il est entouré de collègues hôtes de l'air avec qui ses rapports semblent légers, et qu'il n'a donc aucun mal à quitter.

Mais si le film puise dans la tradition du banquet d'un point de vue thématique d'abord, c'est également son versant iconographique qui réparaît dans les images et la mise en scène. Les nombreuses séquences montrant les banquetteurs dévorer avidement leur nourriture autour d'une table ne manquent pas de rappeler des tableaux de la Renaissance italienne s'inscrivant dans cette tradition : mentionnons, à titre d'exemple, la *Joyeuse Compagnie* de Passaroti. Mais on note surtout que, dans ces images, les femmes invitées par vice de luxure se trouvent rapidement dévêtues, et montrées moins proactives dans la consommation de nourriture, si ce n'est constamment dégoûtée pour l'une d'elles. Pourtant Andrea, qui elle aussi apparaît pendant la majeure partie du film peu couverte, incarnant là encore l'image d'une femme mise à disposition du regard masculin dans le cadre de festivités pensées par rapport à celui-ci, devient progressivement plus active, et même plus avide. À mesure que progresse le long métrage et que les hommes subissent de plus en plus violemment les conséquences physiques de la consommation excessive à laquelle ils s'adonnent, Andrea devient une figure plus présente, faisant l'objet de gros plans la montrant réclamer de la nourriture avec avidité, manger étendue et dévêtue alors qu'elle s'apprête à avoir des rapports sexuels avec Marcello, tandis que lui arrive au bout de son appétit [Fig. 1]... Elle

15 Jean-Marie Pailler, « Une place pour elles à table : le cas de Rome » [en ligne], *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°14, 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006. URL : <http://journals.openedition.org/clio/106>, p. 1.

16 *Ibid.*

17 Odile Redon, « Traces de commensalité féminine en Italie au Moyen Âge » [en ligne], *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°14, 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006. URL : <http://journals.openedition.org/clio/107>, consulté le 27 septembre 2024.

18 Pauline Schmitt Pantel, « Les femmes grecques et l'andron » [en ligne], art. cit., p. 11.

19 *Ibid.*

20 Du moins dans le cadre des banquets mixtes ; mais les banquets exclusivement féminins restent assez rares et sont généralement associés au culte de divinités spécifiques comme Demeter ou Dionysos (Pauline Schmitt Pantel, « Les femmes grecques et l'andron » [en ligne], art. cit., p. 13).



Fig. 1 – Andrea et Marcello dans *La Grande Bouffe*, Marco Ferreri, 1973. © Marco Ferreri

intervient presque dans chaque plan tandis que les quatre hommes doivent toujours se partager la présence à l'écran, avant qu'ils ne meurent un à un, les survivants obtenant ainsi plus de place.

D'un point de vue visuel, la figure d'Andrea fait régulièrement cohabiter deux traditions iconographiques [Fig. 1 et 2] : celle d'une part de la représentation du corps féminin nu, souvent montré allongé, détendu et passif ; et celle des banqueteurs (notamment ceux de la Grèce antique, représentés sur les céramiques) dépeints en train de manger étendus. La fixité des plans, la colorimétrie de l'image (la chambre plutôt sombre et les draps dorés font d'autant plus ressortir la peau claire de l'actrice), mais aussi la position d'Andrea et le cadrage choisi pour la mettre en avant (la cadrant toute entière, alors que Marcello, lui, est coupé au niveau... du ventre) font directement appel à une culture visuelle de représentation de la femme nue<sup>21</sup>.

Cette double tradition iconographique, doublement patriarcale (la femme réifiée dans la peinture, la femme exclue des festivités dans le banquet, cette position étendue étant d'ordinaire réservée aux hommes), fait donc d'Andrea une figure féminine d'*hybris* forçant un renversement

des rôles assignés dans cette institution qu'est le banquet.

L'objectif de Ferreri n'est pas, avec *La Grande Bouffe*, de produire une œuvre féministe, ou du moins pas explicitement : lorsque le film fait scandale après sa projection à Cannes, il se défend face aux attaques lui reprochant l'indécence de ces images en répondant qu'il voit dans son film une visée *écologique*<sup>22</sup> (et non *politique*, d'ailleurs). Si la différence qu'il suggère entre des considérations écologiques et politiques est discutable, force est de constater que sa proposition donne bien à voir les conséquences délétères de la surconsommation, qui est ici l'apanage d'une (grande) bourgeoisie repliée sur elle-même. À cet égard, le choix du motif du banquet, souvent associé dans la longue tradition dont il hérite à une visée satirique<sup>23</sup>, accentue la critique sociale que le réalisateur entend proposer. Mais plus encore, par le rôle qu'il attribue à Andrea



Fig. 2 – Francisco de Goya, *La Maja desnuda*, 1795-1800, 97x190 cm, huile sur toile, Musée du Prado (Madrid). © Musée du Prado

au sein de ce banquet masculin, il tend à faire des hommes bourgeois les responsables et initiateurs d'une surconsommation dans laquelle une femme devient une figure d'*hybris* à contrepied de l'image féminine stéréotypique qui, en supplantant les hommes et l'organisation des rôles imposée, contribue à mettre fin à leur *hybris* à eux.

21 Cette tradition de représentation de la femme nue et la réification du corps féminin qu'elle induit ont d'ailleurs fait l'objet d'études et de remises en question de la part de chercheuses et d'artistes féministes. Mentionnons, pour citer quelques exemples, les performances de Deborah De Robertis, qui a notamment posé nue devant l'Olympia de Manet au Musée d'Orsay, en 2016. Voir le texte dans lequel elle explique ses performances devant des œuvres d'art : Deborah De Robertis, « #metoo, l'émancipation par le regard » [en ligne], *Entre les lignes entre les mots*, 24 août 2020. URL : <https://entrelignesentrelesmots.wordpress.com/2020/08/24/metoo-lemancipation-par-le-regard>, consulté le 04 novembre 2022. Geneviève Fraisse propose une analyse de ces performances et de ce qu'elles disent de la manière dont la femme peut passer de modèle à sujet dans l'histoire de l'art : Geneviève Fraisse, *La Suite de l'Histoire. Actrices, créatrices*, Paris, éditions du Seuil, 2019.

22 Voir l'émission « De Soleil et d'Azur », 1973 : « Festival de Cannes : polémique "La grande bouffe" de Marco Ferreri » (archives INA). Disponible en ligne : <https://www.ina.fr/ina-eclair-actu/video/r09071617/festival-de-cannes-polemique-la-grande-bouffe-de-marco-ferreri>, consulté le 16 janvier 2024.

23 À ce sujet, voir Jean-Claude Mühlethaler, « Les plaisirs de la table, arme de la satire morale et politique (du Moyen Âge à la Renaissance... et au-delà) », dans Panayota Badinou et al., *Autour de la table. Manger, boire et communiquer, op. cit.*, p. 39-58. Disponible en ligne : <https://www.cairn.info/autour-de-la-table-manger-boire-et-communiquer--9782940648177-page-39.htm>, consulté le 12 décembre 2023.

## Transgresser les rituels de la table dans *Festen*

À la différence de *La Grande Bouffe*, *Festen* ne s'inscrit pas dans l'héritage iconographique du banquet mais l'exploite plutôt en sa qualité d'évènement bourgeois pour déployer sa critique de l'institution familiale. Revendiquant l'influence des grandes tablées de famille d'Ingmar Bergman dans *Fanny et Alexandre* (1982), où le repas, tantôt fort de convivialité, tantôt tout à fait austère, « apparaît à la fois comme principe structurant et révélateur du film<sup>24</sup> », c'est aussi et surtout au banquet de Luis Buñuel et de son *Ange exterminateur* (1962) que *Festen* emprunte, partageant avec lui la « même décadence emphatique d'une haute société rongée de l'intérieur par son refoulé<sup>25</sup> ».

*Festen* (littéralement « la fête » en danois) se déroule lors du soixantième anniversaire d'Helge (Henning Moritzen), patriarche de la famille Klingefeldt, qui a réuni ses proches afin de festoyer le temps d'un interminable repas. Alors que la fête bat son plein, le manoir familial devient subitement le lieu de révélation des non-dits lorsque le fils, Christian (Ulrich Thomsen), prend la parole à table. Il y révèle les abus que lui et Linda (Lene Laub Oksen), sa sœur jumelle, décédée il y a peu, ont subi durant leur enfance. Face aux premières invectives lancées par le fils, les convives sont en proie aux doutes : là où certains rigolent ou applaudissent, d'autres échangent des regards perplexes, cherchant la marche à suivre. C'est au chef de famille, impassible, de guider l'assemblée : « Les verres sont vides, remplissez-les ! » Une histoire polissonne contée par le grand-père puis s'ensuivent applaudissements et rires collégiaux, qui suffisent à redonner au groupe son apparente unité. Les invités cèdent pourtant bientôt à la panique et à la violence qui se propagent à mesure que les discours accusateurs de Christian s'enchaînent et s'intensifient, dépassant le seuil de ce que l'institution familiale est en mesure d'entendre et d'accepter. La vérité sur les événements passés est finalement mise en lumière par la lecture de la lettre de suicide de Linda par sa sœur Hélène (Paprika

Steen), dans laquelle elle corrobore les dires de Christian. Le père quitte alors la table, et en est définitivement exclu le lendemain matin, signant ici la révocation de son rôle de chef de famille.

En choisissant de mettre en scène le repas de famille, en faisant ainsi implorer ce moment de convivialité servant traditionnellement à réaffirmer l'unité du groupe, c'est à la hiérarchie familiale institutionnalisée que Thomas Vinterberg s'attaque. Car comme le présente Pascal Lardellier, l'action de s'attabler est d'une grande importance pour la famille, car

[...] c'est là qu'elle se retrouve pour produire son histoire, c'est autour de cette table qu'une mémoire familiale s'écrit, se régénère, se perpétue ; et que ce « collectif intime » est visible dans un semblant d'unité et d'harmonie<sup>26</sup>.

L'intimité est ici d'autant plus accentuée par l'esthétique du film, caractéristique du mouvement Dogme 95<sup>27</sup> dont *Festen* est le premier film. L'utilisation d'une caméra mobile et d'une image DV confère ainsi au long métrage un aspect pris sur le vif, avec des images bousculées, aux allures de plans amateurs, qui permettent au spectateur de s'immiscer pleinement dans la confiance de cette réunion de famille.

Seulement, la famille Klingefeldt appartient à la bourgeoisie : la réception est donc tenue selon les manières dictées par cette classe sociale, soumettant le repas à un ensemble de protocoles et d'attendus comportementaux. La nourriture est commune et rationnée, et les plats sont servis de manière coordonnée par la brigade de serveurs, ce qui contribue tout autant à illustrer l'apparente unité du groupe qu'à souligner l'autorité exercée sur chacun des convives, tenus de rester docilement assis à leur place, et dont les individualités se trouvent mises sous cloche au bénéfice de la sacro-sainte institution familiale. C'est en utilisant les codes sur lesquels elle repose, en les détournant, que l'on peut remettre en question l'institution. Côté cuisine, c'est en s'assurant que le repas pourra être mené jusqu'au bout, en cachant les clés de voiture des

24 Marion Poirson-Dechonne, « D'un repas l'autre ou la fonction structurante du repas dans *Fanny et Alexandre* de Bergman », *Cinémaction*, n°108, 2003, p. 136.

25 Pascal Richou, « Pour qui sonne le verre ? », *Cahiers du cinéma*, n°531, janvier 1999, p. 57.

26 Pascal Lardellier, *Risques, rites, et plaisirs alimentaires*, Caen, EMS Éditions, 2013, p. 47.

27 Créé en 1995 à l'initiative de Lars von Trier et Thomas Vinterberg, le Dogme 95 est un mouvement danois ayant pour objectif de lutter contre l'artificialité et l'illusionnisme des sentiments dans la fiction cinématographique. Les films du mouvement doivent ainsi respecter le Vœu de Chasteté, qui interdit l'utilisation d'un certain nombre de moyens techniques, tels que l'usage de lumière artificielle, ou la désynchronisation de l'image et du son.

convives pour éviter qu'ils ne prennent la fuite, que l'équipe guidée par Kim (Bjarne Henriksen), ami d'enfance de Christian, permet la révélation. Dans la salle, c'est le toast, moment rituel qui précède ou entrecoupe traditionnellement le repas pour nourrir l'assemblée de bons mots et de paroles élogieuses, qui se transforme ici en mets empoisonné. C'est en faisant tinter son verre, en détournant ce geste institutionnalisé et en se l'appropriant, que Christian brise l'omerta familiale. Plus encore, l'exercice rituel le porte dans ses révélations, là où les discussions privées en face à face avec son père mènent Christian soit à s'excuser, plaidant la fatigue, soit à rester muet. La seule configuration menant à la libération de sa parole est dès lors celle du discours devant une audience. Lors de sa première prise de parole, Christian est filmé de dos, en légère plongée, lui conférant tout autant une posture de dominant (il est le seul au premier plan, tous les regards sont tournés vers lui, il a la confiance de tous car personne ne sait ce qu'il s'apprête à annoncer) que de dominé (face à lui son père qui le surplombe) [Fig. 3]. Le père et le fils s'opposent aussi bien physiquement que moralement, se défiant à la vue de tous, au centre des convives qui sont quant à eux à la fois témoins, victimes, et complices de ce conflit. Cette tablée suit en un sens l'effet Steinzor, résumé par Roger Lecuyer par le fait qu'autour d'une table ronde « les membres du groupe s'adressent peu à leurs partenaires proches et beaucoup à ceux qui leur font face<sup>28</sup> ». La multiplicité des angles qui caractérisent cette tablée, et qui traduisent ici l'éclatement intra-familial, s'éloigne cependant fortement de l'unité symbolisée par une table ronde : elle est ici l'échiquier sur lequel se joue la remise en cause du pouvoir, aussi le placement des personnages entretient leur confrontation.

La destitution du père ne s'opère pourtant pas si aisément, et la domination du paraître persiste pendant la majeure partie du film. C'est en refusant la parole de celui qu'elle ne veut ni ne peut entendre, que l'institution familiale peut se maintenir, car « en le désignant comme l'intrus, l'étranger, le groupe familial peut se reformer, se ressouder<sup>29</sup> ». Du reste, les codes rituels du banquet mondain contribuent eux-mêmes à organiser l'obstruction face à la parole de Christian : après son premier toast accusateur succède le discours d'un autre membre de la famille

qui fera oublier ses paroles en quelques instants. L'institution perdure, protégée par l'institution elle-même.



Fig. 3 – *Festen*, Thomas Vinterberg, 1998.  
Christian fait face à son père lors de son premier discours.  
© Thomas Vinterberg

La résolution ne peut donc arriver qu'à l'aide de la fratrie. Il convient également de rappeler que c'est d'abord le suicide de Linda qui pousse Christian à porter ces accusations. Plus tard, au cours d'un énième discours que la famille espère élogieux, c'est grâce à sa sœur Hélène, et à sa lecture de la lettre de Linda, dans laquelle elle révèle à son tour l'inceste subi et le désigne explicitement comme raison de sa mort, que la résolution peut advenir. La mort de Linda lui accorde un statut de victime sacrificielle, et fait d'elle une figure sainte, dont les mots sont immédiatement crus, là où Christian ne l'était pas. C'est ainsi l'alliance fraternelle qui permet de destituer la figure patriarcale. La table du banquet se détache de sa perspective festive pour devenir l'autel du parricide perpétué par ses enfants.

C'est finalement la mère (Birthe Neumann), bien que moralement questionnable au vu de la manière dont elle balaie d'un revers de la main les révélations de son fils en plaidant sa folie plus tôt dans le film, qui vient assumer le rôle du nouveau chef de famille. Lors d'un second repas, prenant place le lendemain, et réunissant à nouveau les convives, elle refuse de suivre son mari qui n'est quant à lui plus le bienvenu. Assise seule en bout de table, ce qui lui confère une vue d'ensemble sur tous ceux qui y mangent, elle récupère ainsi l'autorité familiale qu'elle partageait jusqu'alors. Là où le premier repas mettait en cause le groupe, le second le réaffirme. La seconde tablée ne propose pas la même disposition que la

28 Roger Lecuyer, « Psychosociologie de l'espace : disposition spatiale et communication en groupe », *L'année psychologique*, vol. 75, n°2, p. 551.

29 Caroline Boudet-Lefort, « *Festen* : mots meurtriers », *Cinémaction*, n°132, 2009, p. 119.

première : elle est rectangulaire et suit une même et unique ligne, signe du retour à une forme d'unité [Fig. 4]. Le groupe se réaffirme alors à l'aube d'un nouveau jour, et plus encore, d'un nouveau repas.



Fig. 4 – *Festen*, Thomas Vinterberg, 1998.  
La table du second repas, disposée en longueur pour marquer l'unité retrouvée. © Thomas Vinterberg

Ce que le rapprochement entre ces deux films nous donne donc à voir, c'est une esquisse de ce que peut produire politiquement la rencontre visuelle entre la table patriarcale du banquet et la table du conflit filmique, lorsqu'elles sont enfermées ensemble avec quelques personnages. En effet, que ce soit par la consommation excessive de denrées (et un appétit sexuel démesuré) ou par le biais des joutes verbales et de l'organisation codifiée du repas rituel, les films de Ferreri et Vinterberg, en s'inscrivant dans l'héritage de la tradition ancienne du banquet, récupèrent les caractéristiques qui lui sont propres pour en faire les opérateurs d'un conflit social qui, loin de réaffirmer les hiérarchies comme le voudraient d'ordinaire ses formes prototypiques, les questionnent, voire les détruisent. C'est alors par le dévoiement de certains codes rituels qui permettent traditionnellement l'obstruction d'une parole ou l'assignation à un rôle que le renversement parvient : Andrea récupère à son compte et au service de sa propre *hybris* la représentation des banquetteurs étendus, mêlée à celle de la femme nue ; Christian, pour sa part, s'applique à prononcer de multiples toasts qui, tout en respectant la forme (le ton cérémonieux, le discours debout, le tintement sur le verre ensuite levé...), refusent l'éloge au profit d'une vérité glaçante. La table filmique est donc bien, dans ces deux films, une table de conflit, mais parce qu'elle est une table de banquet dont les codes traditionnels

sont récupérés au service d'une remise en cause de l'ordre genré établi. Cette remise en cause a toutefois ses limites : notamment, elle aboutit en reproduisant d'autres normes. Ainsi Andrea, pour supplanter les hommes du banquet auquel elle est conviée, doit tout à la fois passer pour volage et castratrice, et conserver quelque chose de maternant en les accompagnant dans la mort ; tandis que, chez Vinterberg, les figures féminines de la famille, si elles sont les seules vraiment écoutées finalement, restent relativement passives et effacées pendant l'essentiel du film, laissant la contestation émerger d'un autre homme.

Mais les faits sont là, ou plutôt les images et ce qu'elles portent et rapportent d'une certaine perception des rapports sociaux et de l'histoire culturelle ; et c'est bien à nous qu'il revient de les cuisiner ainsi, au regard de ce qu'elles convoquent, pour en faire jaillir le sens...

## Bibliographie

- Émission « De Soleil et d'Azur », 1973 : « Festival de Cannes : polémique "La grande bouffe" de Marco Ferreri » (archives INA). Disponible en ligne : <https://www.ina.fr/ina-eclairage-actu/video/r09071617/festival-de-cannes-polemique-la-grande-bouffe-de-marco-ferreri>, consulté le 16 janvier 2024.
- BAKHTINE, Mikhaïl, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen-Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970.
- BAS, Frédéric, « De l'engueulade considérée comme un art de la table », cours dans le cadre du cycle « Manger ! » du Forum des images, Paris, 18 mars 2016. Disponible en ligne : <https://www.dailymotion.com/video/x3zdl2c>, consulté le 11 septembre 2024.
- BOUDET-LEFORT, Caroline, « *Festen* : mots meurtriers », *Cinémaction*, n°132, 2009, p. 116-122.
- CABANÈS, Jean-Louis, « Les banquets littéraires : pompes et circonstances », *Romantisme*, n°137, 2007, p. 61-77.
- DE ROBERTIS, Deborah, « #metoo, l'émancipation par le regard » [en ligne], *Entre les lignes entre les mots*, 24 août 2020. URL : <https://entreleslignesentremots.wordpress.com>.

- com/2020/08/24/metoo-lemancipation-par-le-regard (consulté le 04 novembre 2022).
- DURKHEIM, Émile, *Oeuvres, Tome 1 : Les formes élémentaires de la vie religieuse*, Paris, Classiques Garnier, 2015 (1912).
- FRAISSE, Geneviève, *La Suite de l'Histoire. Actrices, créatrices*, Paris, éditions du Seuil, 2019.
- FRENCH, Katherine L., « Nouveaux arts de la table et convivialités sexuées. Angleterre, fin de l'époque médiévale », trad. par Florence Hertz, *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°40 : « Objets et fabrication du genre », 2014, p. 45-67.
- HUET, Valérie, « À table. Des images romaines de "banquet" ou des gestes à suivre », *Les Cahiers du Centre de Recherches Historiques* [en ligne], n°37, 2006. Disponible en ligne : <https://journals.openedition.org/ccrh/3129>, consulté le 22 janvier 2024.
- JACOB, Robert, « Jus ou la cuisine romaine de la norme », *Droit et cultures. Revue internationale interdisciplinaire*, n°48, « Jus et le Code civil », 2004, p. 11-62. Disponible en ligne : <http://journals.openedition.org/droitcultures/1647>, consulté le 22 janvier 2025.
- LARDELLIER, Pascal, *Risques, rites, et plaisirs alimentaire*, Caen, EMS Éditions, 2013.
- LECUYER, Roger, « Psychosociologie de l'espace : disposition spatiale et communication en groupe », *L'année psychologique*, vol. 75, n°2, p. 549-573.
- MICHON, Pierre, *Tablée*, Paris, éditions de L'Herne, 2017.
- MÜHLETHALER, Jean-Claude, « Les plaisirs de la table, arme de la satire morale et politique (du Moyen Âge à la Renaissance... et au-delà) », dans BADINOU, Panayota, et al., *Autour de la table. Manger, boire et communiquer*, Lausanne, BSN Press, 2020, p. 39-58. Disponible en ligne : <https://www.cairn.info/autour-de-la-table-manger-boire-et-communiquer--9782940648177-page-39.htm>, consulté le 12 décembre 2023.
- PAILLER, Jean-Marie, « Une place pour elles à table : le cas de Rome » [en ligne], *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°14, 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006. URL : <http://journals.openedition.org/clio/106>, consulté le 27 septembre 2024.
- POIRSON-DECHONNE, Marion, « D'un repas l'autre ou la fonction structurante du repas dans *Fanny et Alexandre* de Bergman », *Cinéaction*, n.108, 2003, p. 136-140.
- REDON, Odile, « Traces de commensalité féminine en Italie au Moyen Âge » [en ligne], *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°14, 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006. URL : <http://journals.openedition.org/clio/107>, consulté le 27 septembre 2024.
- RICHOU, Pascal, « Pour qui sonne le verre ? », *Cahiers du cinéma*, n°531, janvier 1999, p. 56-57.
- SCHMITT PANTEL, Pauline, « Les femmes grecques et l'andron » [en ligne], *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°14, 2001, mis en ligne le 03 juillet 2006. URL : <http://journals.openedition.org/clio/109>, consulté le 27 septembre 2024.
- VAMVOURI, Maria, « L'art du banquet : parole partagée, dosage et à-propos », dans BADINOU, Panayota et al., *Autour de la table : manger, boire et communiquer*, Paris, A contrario Campus, 2020, p. 25-38.

## Ce qu'engloutir veut dire. À partir des dévoreuses compulsives des *Petites Marguerites* (Chytilova, 1966) et de *J'ai faim, J'ai froid* (Akerman, 1984)

Rym Dufour-Dequidt  
Université Toulouse - Jean Jaurès

Dans le texte « Le porc » publié dans *Des Histoires vraies*, Sophie Calle raconte une entrevue avec un autre performeur dont la pratique conceptuelle consistait à coucher avec des inconnues. Après l'avoir invitée à un barbecue où elle se retrouve tout du long à faire le service, Sophie Calle raconte qu'il tente de l'embrasser. Vexé de son refus, il s'exclame « De toute façon, vous mangez comme un porc. » Elle conclut son texte ainsi : « J'ai tout oublié de cet individu, pourtant il est toujours assis à ma table », marquant ainsi la persistance et l'impact de ce reproche humiliant qui sanctionnait une glotonnerie a priori inappropriée. Constamment guettées et jugées, se mettre à table implique généralement pour les femmes des injonctions, réprimandes et commentaires.

Dans *Le Bruissement de la langue*, Roland Barthes écrivait ces lignes :

On sait que, dans l'immense mythologie que les hommes ont élaborée autour de l'idéal féminin, la nourriture est systématiquement oubliée [...] on ne voit jamais [la femme] manger : c'est un corps glorieux, purifié de tout besoin. Mythologiquement, la nourriture est affaire d'hommes ; la femme n'y prend part qu'à titre de cuisinière ou de servante ; elle est celle qui prépare ou sert, mais ne mange pas<sup>1</sup>.

Il apparaît alors qu'écrivains et artistes ont délibérément ôté le besoin et l'appétit du corps des femmes. À la suite de Roland Barthes, Lauren

Malka remarque elle aussi que les représentations romanesques et cinématographiques ont toujours grouillé de repas réunissant la plupart du temps des hommes (du *Père Goriot* de Balzac, à *La Grande Bouffe* de Marco Ferreri aux *Tontons Flingueurs* de Lauthner). Elle propose ainsi dans son récent ouvrage *Mangeuses. Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès* de mettre au point un « test des mangeuses », tel le test de Beschdel, afin de mesurer les rares films comportant au moins une scène dans laquelle plusieurs femmes sont attablées « dans le but prioritaire de manger<sup>2</sup> ». Ce test révélerait ainsi la puissance du carcan qui impacte la représentation au féminin du repas et de l'acte de manger. Si le repas est une affaire d'hommes, comme la « grande cuisine » est associée au masculin, contrairement à la cuisine « de tous les jours » bien souvent l'affaire des femmes<sup>3</sup>, des artistes vont souligner l'enjeu politique d'une telle domination.

Davantage que la « simple » (mais déjà rare) représentation de femmes attablées entre elles, ce sont les personnages filmiques de la glotonne et de l'affamée qui nous semblent receler le plus d'enjeux politiques et esthétiques tout autant que de questionnements existentiels.

Ainsi, les binômes de dévoreuses compulsives des *Petites Marguerites* de Vera Chytilova et de *J'ai faim, j'ai froid* d'Akerman ont des chances de

1 Roland Barthes, « Lecture de Brillat-Savarin », *Le Bruissement de la langue - Essais critiques IV* [1984], Paris, Éditions du seuil, 2015, p. 306-307.

2 Lauren Malka, *Mangeuses. Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès*, Paris, Éditions Les Pérégrines, 2023, p. 14.

3 Sur cette question, voir *Maso et Miso vont en bateau* (1976) vidéo militante du collectif féministe Les Insoumuses qui s'empare, détourne et critique des extraits de l'émission présentée par Bernard Pivot intitulée *Encore un jour et l'année de la femme, ouf ! C'est fini* diffusée sur Antenne 2 le 30 décembre 1975.

retenir toute notre attention. Ces deux cinéastes, chacune à leur manière, vont donner une véritable corporéité à leurs personnages féminins en leur associant des appétits manifestement troublés. Ces représentations d'excès et troubles alimentaires vont cristalliser un certain rapport au monde et à soi et sont le gage d'une justesse éthique. C'est-à-dire qu'il s'agit, comme le dit Barthes, de charger l'alimentation de ses « problèmes réels »<sup>4</sup> comme la précarité, le poids de la mémoire, d'un corps et d'une condition.

En 1966, Vera Chytilova, cinéaste tchèque, défiait le raidissement du Parti Communiste Tchécoslovaque (PCT) avant le printemps de Prague avec son film *Les Petites Marguerites* où n'en finissent pas de festoyer deux jeunes femmes. Dans ce que nous pourrions qualifier de fiction expérimentale, tant la forme du film est parsemée de soubresauts esthétiques et d'expérimentations techniques, les deux protagonistes passent par tous les états de mangeuses. Les deux femmes goûtent, grignotent compulsivement, se bâfrent, engloutissent, dévorent, recrachent, jusqu'à saccager et gâcher tout un banquet dans une scène finale à la fois grandiose et écoeurante. Le film de Chytilova sera interdit en Tchécoslovaquie, la nouvelle vague tchécoslovaque étant vue d'un mauvais œil par le Parti (comme toute avant-garde dans un régime autoritaire)<sup>5</sup>. Ainsi, son film fut qualifié par le gouvernement de contre-révolutionnaire avant d'être censuré en 1967 au côté du film de Jan Nemeč, *La Fête et les invités*, après la réunion parlementaire du PCT. Le gâchis de nourriture à l'œuvre n'est qu'un prétexte officiel pour censurer, mais c'est bien l'attitude des personnages et l'inventivité de la forme qui sont condamnées.

À ce binôme féminin chaotique et offensif, nous voudrions confronter celui des jeunes errantes affamées du court-métrage *J'ai faim, j'ai froid* (1984) de Chantal Akerman inclus dans le projet collectif *Paris vu par... 20 ans après*. Le film, en noir et blanc, esthétiquement beaucoup plus sobre que

celui de Vera Chytilova, se déroule pendant une nuit et une journée et met en scène deux fugueuses bruxelloises qui se retrouvent à Paris. Elles énoncent continuellement leurs besoins primaires, comme une ritournelle : « j'ai sommeil », « j'ai froid », « j'ai faim ». A travers des flâneries urbaines où les deux femmes passent par des ruelles, cafés, stands et restaurants, Akerman travaille une rythmique de la collation (comme dans le film de Chytilova, les pauses repas y sont en effet très, voire trop, nombreuses) tout comme elle travaillait l'enchaînement rythmique des tâches domestiques et des préparations de repas méticuleuses de Jeanne neuf ans auparavant dans *Jeanne Dielman, 23, quai du commerce, 1080, Bruxelles*.

Dans ces deux films, les frontières entre faim et gourmandise sont ténues et, comme une résurgence de ce que travaillait Meret Oppenheim dans le *Festin de printemps*<sup>6</sup>, corps, acte charnel et repas s'entremêlent. La nourriture est également un terrain propice à l'exploration métaphorique d'un rapport de domination exercé par les hommes puisque dans les deux œuvres, les mangeuses sont soumises à leurs lois tacites : le repas contre la libre disposition du corps des personnages féminins. Ces appétits voraces sont donc chargés de traumas, de résistances et d'une mémoire. Redonner une vie corporelle à des personnages féminins c'est, comme nous l'avons dit, s'opposer à la fois à l'imaginaire masculin et à une tradition cinématographique. Chytilova, tout en prenant comme fil rouge le rapport à la nourriture et le trivial de la vie corporelle ou sexuelle surenchérit la trivialité qui en découle. Nous ne manquerons pas alors de rapprocher la manière dont elle dépeint les agissements de ses personnages du genre du grotesque tel que l'a étudié Bakhtine.

Cet article se propose d'explorer la manière dont ces cinéastes, stylistiquement à l'opposé, s'emparent du repas et de la glotonnerie pour traiter des thématiques similaires. Que disent donc les mises en scène de ces appétits voraces des impératifs

4 Roland Barthes, « Cuisine ornementale », *Mythologies*, Paris, Éditions du Seuil, 1957, p. 130

5 En plus de Eva Zaoralova et Jean-Loup Passek, *Le Cinéma tchèque et slovaque*, Paris, Centre Pompidou, 1996 ; voir aussi Amos Vogel, *Le Cinéma, art subversif* [1974], Capricci, 2020.

6 Dans la performance de Meret Oppenheim *Festin cannibale* ou *Festin de printemps*, des spectateurs-convives étaient invités à se repaître des mets d'un banquet jonchant le corps d'une femme nue étendue sur une table. Pour une deuxième installation commandée par André Breton, Meret Oppenheim dressa son buffet sur le corps d'un mannequin, brouillant l'image de la femme-objet.

qui pèsent sur la condition féminine autant que sur la condition politique d'un pays ? Qu'est-ce qu'engloutir veut dire pour des personnages cinématographiques féminins ?

## Rythmique de l'alimentation

Si le projet énoncé à haute voix par les deux jeunes femmes des *Petites Marguerites* réside dans le fait d'être à l'image du monde, des « dépravées » comme elles le disent, les actions concrètes et les motivations des personnages du film se cantonnent au fait de manger, et de manger à l'excès. Katharina Soukup décrit ce film comme « *a non-stop pig-out*<sup>7</sup> », un « gavage continu » opéré par les deux personnages principaux. Pommes croquées juste après les avoir cueillies, épis de maïs dérochés, nombreuses ripailles offertes par des hommes âgés dans un restaurant, festins à même le lit et enfin, somptueux banquet dressé pour des convives absents mais que les deux clandestines vont goulûment dévorer et saccager... La nourriture est plus qu'omniprésente : elle est rythmique et se fait ainsi le fil conducteur dans l'enchaînement de ce qui apparaît être des saynètes. Comme ses personnages, avec une certaine boulimie frénétique, Chytilova surcharge son film d'effets : défilements d'inserts sur des éléments naturels tel un diaporama rappelant les herbiers filmiques de Stan Brackage (*Mothlight*, 1963) ; alternance d'images en noir et blanc, puis couleurs, jusqu'à l'usage de filtres colorés uniformes ; déformations visuelles, effets de collages dadaïstes, négation de l'ellipse, *mickey mousing*, avance-rapide... Tous ces effets parasitent (ou subliment) le film, les repas, les collations et les festins. Finalement, il semble que la pellicule se fasse le relais de l'appareil digestif des deux personnages. L'usage de *jump cut* dans la première scène de restaurant témoigne de cette rythmique organique qui parcourt le corps du film. Les deux personnages s'y goinfrent littéralement, particulièrement la blonde, face à un homme qui ne dit que quelques mots, médusé par les mauvaises manières de cette femme qui saisit à pleines mains des parts d'un gâteau couvert de crème, sans prêter attention aux coulures du glaçage qui parcourent ses joues. Le

défilé des plats se fait d'abord dans la longueur, avec un montage lent et une focalisation particulière en plan poitrine sur la blonde qui engloutit les différents mets dans le désordre (c'est-à-dire le dessert avant le plat). Soudainement, un premier *jump cut* seul puis, durant quarante secondes, vingt autres *jump cut* successifs accompagnés cette fois de changements de teintes (du jaune au rose, en passant par le vert et le bleu). La seule continuité se fait dans le dialogue, ou plutôt le monologue de la blonde. Ces *jump cut* soulignent donc la manière dont les personnages s'empiffrent compulsivement et apparaissent comme des hoquets. La blonde hoquette d'ailleurs durant ce repas, impertinence qui une fois de plus sidère l'homme.

Soubresauts du corps et dysfonctionnements filmiques se rejoignent donc alors même que les couleurs criardes de l'Eastmancolor exacerbent la palette appétissante (puis plus tard, écœurante) de la multitude de mets et d'aliments... Si le fil conducteur des *Petites Marguerites* est la nourriture, c'est une grande partie du cinéma d'Akerman qui est traversé de manière obsessionnelle par ce qui touche de près ou de loin à l'alimentation. Cinéaste de l'espace domestique et de la quotidienneté, Akerman fait de la cuisine un espace central comme dans *Jeanne Dielman* (1975), *No Home movie* (2015) ou *Saute ma ville* (1968). Les tâches peuvent y être méticuleuses et ritualisées comme la préparation des escalopes panées dans *Jeanne Dielman* ou la cuisson de pommes de terre, tragiquement ratée : trop cuites, elles deviennent ainsi un « cataclysme domestique » comme l'écrit Corinne Maury, et viennent bouleverser la routine bien réglée de Jeanne, « trahissant ainsi l'accident psychique intérieur<sup>8</sup> ». Ces tâches peuvent aussi être arrêtées, sabotées ou effectuées dans le désordre comme dans *Saute ma ville*. Le personnage cire ses chaussures puis sa jambe, de même, une poire est croquée avant le plat de pâtes comme le notait Mathias Lavin, ce qui n'est pas sans nous faire penser à l'inversion des mets dans la séquence de restaurant des *Petites Marguerites*. Mathias Lavin écrit :

L'inversion, même discrète, de l'ordre conventionnel des plats, manifestement imposé en Europe occidentale depuis le XVII<sup>e</sup>, constitue sans doute un

<sup>7</sup> Katharina Soukup, « *Banquet of Profanities: Food and Subversion in Vera Chytilova's Daisies* », *Tessera*, vol. 24, septembre 1998, p. 39-40.  
<sup>8</sup> Corinne Maury, *Du Parti pris des lieux dans le cinéma contemporain*, Hermann, 2018, p. 31

indice de la perturbation psychique du personnage, avant qu'elle ne se livre à un ménage dévastateur et n'en vienne à se suicider<sup>9</sup>.

Dans *Saute ma ville*, comme dans *J'ai faim, j'ai froid*, Akerman combine l'élan tragique avec un ton léger (lié au caractère burlesque des deux films), un sautillerment teinté de mélancolie. Mathias Lavin remarque d'ailleurs que la mélancolie est intimement liée à la nourriture : « Dans l'œuvre d'Akerman, il existe de façon décisive une tension forte entre mélancolie et création, et il est probable que le motif alimentaire cristallise au mieux cette tension<sup>10</sup> ». Cette tension se voit représenter de manière marquante au cours de *Je, tu, il, elle*, où la protagoniste, affairée à l'écriture dans son appartement presque vide, ingurgite simplement des cuillères de sucre en poudre. La précarité de *Je, tu, il, elle* est également au cœur de *J'ai faim, j'ai froid*.

Au début du film, les deux jeunes errantes (non nommées, comme les personnages des *Petites Marguerites*) se retrouvent dans une chambre. On se doute qu'elles apprennent à se connaître, verbalisant chacune leur situation et leurs âges précis. Les deux fugueuses semblent se focaliser sur les besoins primaires qui fondent la survie bien plus que la vie quotidienne. Tour à tour, elles disent « J'ai faim », « J'ai froid », deux fois avant de s'endormir. Puis au réveil, l'une clame à nouveau « J'ai faim ! » et l'autre de répondre vivement « Moi aussi ! ».

Elles s'empressent alors de se rendre dans un café où elles énoncent énergiquement leur commande au bar à tour de rôle : « Deux jus d'orange ! », « Deux cafés au lait ! », « Deux tartines ! ». Mathias Lavin souligne l'importance donnée au petit déjeuner chez Akerman et y voit le signe d'une « régression infantile soulignant une primauté accordée aux saveurs douces et sucrées à laquelle s'ajouterait une difficulté à agir ou à se lever<sup>11</sup> ». Les deux protagonistes mangent donc avec une avidité enfantine et, à peine la dernière bouchée engloutie,

vont recommander la même chose, toujours avec entrain. Pourtant l'une des deux, la plus âgée de quelques mois, tend à sa camarade la demi-tartine qu'elle n'arrive pas à finir, comme si finalement le plaisir avait résidé dans le fait de recommander. Après être parties sans payer, à peine sorties, la plus jeune lorgne déjà sur la vitrine d'une boucherie et clamant qu'elle a encore faim, va sur le champ commander à un stand « un gros sandwich ». Il semble qu'elles régissent leur errance par la nécessité de s'emplier le ventre, mais en condensant à l'outrance les repères figurés par les heures des repas. Le quotidien de Jeanne Dielman est extrêmement cadré. Face à Nicole Brenez, Chantal Akerman confie à propos de son personnage : « Si elle était obsessionnelle, c'était pour qu'il n'y ait pas d'heure vide, pour ne laisser aucune place à l'angoisse. Et quand arrive une heure en trop, toute l'angoisse remonte<sup>12</sup> ». Angoisse de l'heure creuse donc chez *Jeanne Dielman*, contre l'angoisse du creux (celui du ventre) dans *J'ai faim, j'ai froid*. La routine immanquablement désorganisée et les pauses repas démultipliées des deux jeunes filles soulignent ainsi la confusion de leurs corps et de leurs esprits, laquelle n'est pas sans évoquer le rapport à la nourriture de Chantal Akerman elle-même. Celle-ci raconte dans *Pajama Interview* :

J'étais la première. Ma mère me reprochait toujours de ne pas manger, elle était obsédée par la bouffe. On m'a envoyé 3 mois dans une pension en Suisse, à manger du porridge, toujours le même porridge, on me cognait le menton contre le lavabo si je ne mangeais pas. Quand ma sœur est née, ça s'est arrangé. Adolescente, je mangeais énormément, ce qui inquiétait mon père car pour se marier il fallait rester mince<sup>13</sup>.

Peut-être que les deux troubles antithétiques du rapport à la nourriture se voient représenter dans *J'ai faim, j'ai froid* au moment où la plus âgée des deux errantes ne termine pas l'intégralité de ce qu'elle a recommandé au comptoir. Signes autobiographiques, ces troubles alimentaires émergent également d'une mémoire traumatique, ce que nous aurons l'occasion d'approfondir lors de

<sup>9</sup> Mathias Lavin, « Le régime Akerman ou food, family, and ecology », *Décadrages*, n°46-47, 2022. URL : <http://journals.openedition.org/decadrages/1795>.

<sup>10</sup> *Ibid.*

<sup>11</sup> *Ibid.*

<sup>12</sup> Nicole Brenez, Chantal Akerman, *The Pajama interview*, Vienna International Film Festival, *Dérives.tv*, 2011. URL : <https://derives.tv/chantal-akerman-the-pajama-interview/>.

<sup>13</sup> *Ibid.*

notre dernière partie.

Dans les deux œuvres, ce sont le corps et l'appétit qui imposent leur tempo, leur « a-rythmie » au sens où l'emploie Emmanuelle André concernant, dans son étude, les modalités spécifiques du corps hystérique dont elle creuse les liens avec le cinéma<sup>14</sup>. Euphorie, boulimie, régression ? L'appétit de ces personnages est insatiable et leurs corps sont aussi troublés par d'autres pulsions ou curiosités qui agitent ces personnages et qui se retrouvent matérialisées, doublées par la pulsion de nourriture.

## Écœurement ou plaisir. Chair et mets

Cette place centrale accordée à la *country house* Dans *J'ai faim, j'ai froid* et *Les Petites Marguerites* un autre thème est joint à ceux de l'errance et de la nourriture qui a trait à la sexualité et sa violence. Dans une scène du film d'Akerman, les deux femmes s'amuse et jouent à s'embrasser tour à tour à la manière de leurs anciens amants respectifs. Le baiser de l'un faisait « pleurer et battre le cœur », tandis que l'autre avait la cruelle manie de mordre en embrassant, arrachant en pleine interprétation, un cri de douleur à celle qui reçoit le baiser. Si cette comparaison se fait sous forme de jeu et d'exploration du désir (désir lesbien notamment et peut-être avant tout), le cri douloureux est prémonitoire de la violence d'une pénétration qui n'apparaît pas réellement consentie et qui advient en hors-champ dans la scène finale.

Dans leur quête insatiable pour se nourrir, les deux jeunes femmes de *J'ai faim, j'ai froid* finissent par ne plus avoir d'argent et cherchent un moyen d'en obtenir. Elles énumèrent leurs compétences respectives : « coudre, compter, lire, chanter ». La plus jeune n'aime que chanter et ainsi, le duo se met en quête d'un lieu qui pourrait récompenser leur talent. Après quelques hésitations, elles poussent la porte d'un restaurant et entament ce qui pourrait s'apparenter à une plainte mélodique ou une parade tragique. Leur mélodie n'est constituée que d'un « lalala » qu'elles n'ont pas répétée avant. Les hésitations, retards et disharmonies soulignent davantage le pathétique de leur situation. Si les

personnages passent par tous les états de mangeuses chez Akerman comme chez Chytilova, dans *J'ai faim, j'ai froid* c'est aussi la bouche qui, en quelque sorte, traverse tous les états : du parler à l'engloutissement, à la cigarette fumée régulièrement, au chant, puis au baiser et au cri. Les deux femmes sont guidées par leur ventre, « ce chien de ventre » comme le crie Ulysse en pleurant dans *L'Odyssée* d'Homère parce que sa traversée est immanquablement rythmée et contrainte par la faim. C'est alors la bouche qui se fait la médiatrice du manque. Les deux protagonistes chantent de manière outrancière, bouches grandes ouvertes, leur « lalala » tel un babillage primitif qui souligne leur jeunesse.

Un serveur tente de les chasser, les deux femmes chantent plus fort. Un client se lève alors et, pris de sympathie (a priori), les invite à sa table pour qu'elles puissent commander à ses frais.

A la suite du repas, l'étau se resserre sur les deux fugitives. La dernière séquence aura lieu dans l'appartement de l'homme qui leur propose l'hospitalité, prétendant d'abord dormir sur le sofa et laissant son lit aux deux jeunes femmes. Mais à peine la plus jeune a-t-elle quitté sa couche que l'homme dit à l'autre : « J'ai envie de venir près de toi », ce à quoi celle-ci répond : « Viens alors ». Puis, sur le même principe syntaxique de répétition, l'homme formule son désir de l'embrasser puis de l'aimer, ce que la jeune femme accepte avec la même distance, dans un détachement pudique et insouciant. Ce personnage masculin ne semble obtenir l'accord de la jeune femme que parce qu'il profite d'un sous-entendu : le repas et la couche en échange de son corps.

Pendant cet échange, la caméra se concentre sur le contre-champ de l'acte : la plus jeune prépare des œufs brouillés avant de les manger avec avidité, alors même qu'ils semblent à peine cuits. Le bruit des ustensiles de cuisine se mêlent alors aux froissements des draps avant qu'un cri de douleur n'interrompe le rapport et l'en-cas de la plus jeune. L'échange est bref, l'homme interroge la jeune femme : « C'était ta première fois ? » et celle-ci de répondre : « Oui, comme ça c'est fait. ». Elle se lève alors abruptement avant de dire à sa camarade avec un empressement

14 Emmanuelle André, « L'a-rythmie de l'hystérie », *Le Choc du sujet. De l'hystérie au cinéma*, Rennes, PUR, p. 33.

qui force encore un peu la légèreté : « Viens, on s'en va ». Le dernier plan les montre de dos traverser une ruelle et s'enfoncer dans la nuit, silencieuses. D'une réplique à l'autre, le changement de ton de l'actrice est subtil, mais cet empressement et ce silence nous paraissent être le signe d'une sidération et invitent expressément à lire ce rapport sexuel comme un viol. Le défaut de cuisson des œufs, intervenant comme une micro-incohérence, est-il l'indice de la perturbation situationnelle qui advient simultanément soulignant ainsi la relation non consentie ? Comme nous l'avons vu avec la cuisson des pommes de terre dans *Jeanne Dielman*, ce ne serait pas la première fois que Chantal Akerman se saisit de la nourriture comme d'un « objet de dérèglement »<sup>15</sup>. Cette manière d'utiliser narrativement et scénographiquement la nourriture laisse advenir tout un potentiel de dit dans le non-dit d'une situation de domination et d'enfermement qui dérègle le corps et l'esprit (pensons à cette pulsion boulimique de la jeune fille qui se prépare des œufs à peine sortie du restaurant).

Il y a alors dans le rapprochement entre nourriture et chair la violence d'un rapport marchand induit par le modèle d'une société patriarcale. Dans *Les Petites Marguerites*, les personnages ont connaissance de ce rapport de domination (à la différence des protagonistes d'Akerman) et, comprenant ses rouages, choisissent de ruser pour assouvir leur faim auprès d'hommes plus vieux, tout en évitant au dernier moment la contrepartie induite. Le film est aussi marqué par un appétit physique qui rejoint une appétence sexuelle que les jeunes femmes découvrent à deux. Leurs ébats ne sont pas explicites mais sous-entendus par l'interaction avec la nourriture et la dimension érotique des scènes qui ont lieu dans leur chambre. Si, pour Schneegans, l'essence du grotesque se logeait dans l'excès, Bakhtine, lui, souhaitait mettre en avant toute la complexité du genre. Pour ce dernier, l'une des particularités du grotesque est le détronement du spirituel par le

matériel. Le trivial s'y retrouve presque sacralisé et comme l'auteur l'écrit, « le bas occupe la place du haut<sup>16</sup> ». Ainsi, ventre et sexe y sont maîtres et, dans les *Petites Marguerites*, liés.

Dans un entretien des *Cahiers du cinéma* avec Vera Chytilova, Michel Delahaye et Jacques Rivette remarquaient déjà que des scènes de repas pourraient être rapprochées de scènes d'orgies<sup>17</sup>, tout comme le fera plus tard Katarina Soukup dans son article « Banquet of Profanities ». Dans les scènes de restaurant, le même processus est toujours reconduit par les deux femmes. C'est d'abord la brune qui, à l'origine, se fait inviter, envoyée en « appât » auprès des hommes, bientôt rejointe par « sa sœur », la blonde, qui monopolise la conversation<sup>18</sup>. Dans la première scène déjà évoquée, cette dernière postillonne de la crème au visage de l'homme et des phrases anodines en deviennent salaces (« Moi, j'ai très bon appétit... », « J'adore manger... »). Le comportement des deux femmes vient compléter ces allusions (une cuillère à café goulûment léchée par la brune est l'assurance d'une promesse pour que l'homme reste à table et ne congédie pas la blonde trop accaparante). Si la manière de manger, les aliments choisis (crèmeux, liquides, carnés) et les dialogues suggèrent constamment l'acte sexuel, celui-ci est sans cesse évité au dernier moment par une supercherie des deux femmes : elles accompagnent l'homme à la gare et la brune feint de repartir avec lui mais, sous un prétexte, reste sur le quai ou saute de justesse du train en marche.

Mais c'est surtout la scène finale qui a une résonance orgiaque selon Katarina Soukup. Après être montées dans un passe-plat comme s'il s'agissait d'un ascenseur, les deux jeunes femmes descendent jusqu'à une salle mystérieuse dans laquelle est dressé un banquet. Encore une fois, la nourriture est prise à pleines mains (la blonde plonge sa main entière dans une terrine), ou bien, caressée délicatement, comme l'est un cygne en sucre juché sur un gâteau. Les mets semblent littéralement dévorés de leurs

15 Corinne Maury, *Jeanne Dielman, 23 quai du Commerce, 1080 Bruxelles de Chantal Akerman. L'ordre troublé du quotidien*, Liège, Yellow Now, 2020, p. 59.

16 Mikhaïl Bakhtine, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1982, p. 307.

17 Jacques Rivette et Michel Delahaye, « Le champ libre : entretien avec Vera Chytilova », *Cahiers du cinéma* n°198, février 1968.

18 Nous ne saurons jamais véritablement le lien qui unit les deux femmes : sont-elles amies, sœurs, amantes ? Il se pourrait bien que ce soit la dernière option qui l'emporte.

yeux anormalement exorbités (d'autant plus qu'ils sont fardés de noir à l'extrême) constituant ainsi une des « manifestations et signes de la vie grotesque du corps<sup>19</sup> » relevés par Bakhtine, entre autres bouches grandes ouvertes, faces enflées, sueur ou tremblements. Ce contact tactile avec la nourriture peut témoigner à la fois d'un jeu puéril, peu ragoûtant, et d'une forme de sensualité parfois crue voire pornographique.

Lorsque les deux femmes découvrent le panel de hors-d'œuvre, desserts et plats qu'elles vont engloutir, elles ne peuvent contenir leur extase, une extase qui est suivi d'un orgasme qu'un défaut technique suggère : un verre brisé et un sursaut entraînent soudainement l'apparition de la couleur dans cette scène jusqu'ici en noir et blanc. Le rire nerveux de la brune, de l'ordre de la suffocation, enclenche une accélération du rythme de défilement de la pellicule. Le spectateur se retrouve face à une succession de plans fixes sur les mets exposés, comme une sorte de diaporama hystérique dû à une euphorie face à cette surabondance. À ce moment, Chytilova érotise ouvertement le rapport à la nourriture.

Après ce passage, la suite de la séquence reste en couleurs, comme pour rendre le carnage plus visible. La surcharge de couleurs criardes des mets et les gestes brutaux des deux femmes qui tour à tour engloutissent et saccagent les plats plongent le spectateur dans une sorte d'indigestion visuelle qui touche à l'écoeurement – notamment lorsqu'elles finissent par « s'entarter », se jetant des parts de gâteau à la figure<sup>20</sup>. Le geste est bien un topos du *slapstick*, mais ces souillures blanchâtres de chantilly ou maronnasses de chocolat couvrant le visage des deux femmes et filmées en gros plans évoquent, sans appel et avec une grossièreté évidente, le sperme (renvoyant à une éjaculation faciale) ainsi que des excréments (ce qui renverrait soit à une régression infantile, soit à une pratique scatophile). Si l'on se réfère à Bakhtine, cette scène finale est donc le summum du trivial et fait des *Petites Marguerites* un parfait exemple de « drame

corporel<sup>21</sup> ». Le corps est évoqué impudiquement par des métaphores visuelles dans ce qu'il a de plus refoulé et de moins noble faisant de ces personnages des figures du grotesque par excellence.

Une imagerie sexuelle se dégage des plans des *Petites Marguerites* tandis que dans d'autres scènes sont figurés des actes de castration. Tout comme le déploiement de violence envers des aliments tour à tour piétinés, détruits, gâchés, ce démembrement métaphorique en sous-texte opéré par les personnages peut se comprendre de deux manières : à la fois comme un moyen de révéler la censure du gouvernement tchécoslovaque qui « castré » les artistes, mais également, comme geste féministe. Par-là, ce binôme se venge de ces hommes qui espèrent une contre-partie charnelle avec le seul concours des associations d'idées qui émergent des images. Il serait légitime de songer que Chytilova, rare femme cinéaste à cette époque, par le biais de ses personnages, profite du grotesque pinçant de ces actes de castration pour affirmer la vaillance de sa créativité, de ses principes et d'un mouvement collectif (ici figuré par le binôme offensif des *Petites Marguerites*).

## Mémoire et politique de la table

Lors d'une scène des *Petites Marguerites*, les deux femmes festoient à même leur lit, dans leur appartement qu'elles ont délibérément incendié. Le téléphone retentit et la blonde reçoit l'appel de son amant. Pendant la déclaration passionnée de cet homme, les deux femmes vont commencer leur repas tout en découpant aux ciseaux des aliments de forme phallique. Les gros plans d'œufs durs, de bananes ou de saucisses cisailées rendent compte de l'étendue du détachement et de la puissance des deux femmes sur cet homme rendu impuissant et vulnérable par ce démembrement métaphorique. Cette présence masculine n'est d'ailleurs figurée qu'à travers le son de sa voix et l'association d'idées qui, instinctivement, émerge de ces images.

19 Mikhail Bakhtine, *op. cit.*, p. 307.

20 Il est à noter que le dégoût ressenti au visionnage de cette scène rencontre un dégoût réel durant le tournage. Dans l'entretien déjà mentionné pour les *Cahiers*, Chytilova expliquait que le tournage de cette scène aura pris une semaine. La nourriture restait sur le plateau et ainsi, les aliments pourrissant, il se dégageait une odeur pestilentielle durant la réalisation des séquences.

21 Mikhail Bakhtine, *op. cit.*, p. 316.

La castration en sous-texte est donc un acte de résistance à la pulsion de ces hommes. Elles scellent leur autonomie en tant que binôme offensif en découpant ce qui connote le membre viril et, repues et lasses à la fin de leur festin, semblent jouir de cette castration.

En ce sens et par ce geste, il s'agit bien pour la cinéaste de faire triompher la forme et le cinéma dans un contexte qui le menace et le « castre ». Passer par la trivialité, c'est donner du corps à une culture qu'un gouvernement tente d'assécher, de figer, rendant prégnant ce que Deleuze dit à propos de l'art dans *l'Abécédaire* : « Il n'y a pas de mort, il n'y a que des assassinats<sup>22</sup> ». L'objectif des jeunes cinéastes tchèques et slovaques des années soixante (hormis Vera Chytilova, il y a aussi Jan Nemec, Jaromil Jires, Jiri Menzel et Milos Forman) était bien de sortir le cinéma « d'une glaciation académique » provoquée par l'« engourdissement idéologique » dans lequel les années cinquante avaient plongé le pays<sup>23</sup>. Comme l'écrivait Schneegans commenté par Bakhtine, « là où les visées satiriques sont absentes, le grotesque n'existe pas<sup>24</sup> » ; une œuvre comme les *Petites Marguerites* ne peut que nous faire approuver sa remarque. La nourriture y devient un terrain de jeu, broyée, prise à pleines mains, par les personnages tout comme par la réalisatrice et son directeur de la photographie, qui prennent à pleines mains les matériaux du film et en jouent. Lors d'un entretien donné à Max Tessier, Vera Chytilova disait d'ailleurs qu'elle et son directeur de la photographie avaient « délibérément essayé tout ce qu'il ne fallait pas faire dans le traitement de l'Eastmancolor<sup>25</sup> ». L'immense impertinence et la liberté des deux femmes à donner libre cours à leurs pulsions à partir de la nourriture, en balayant d'un revers les bonnes manières, rejoignent donc l'audace de la réalisatrice à mettre au défi le parti et sa censure avec un film cynique, insolent et ambigu.

Sin pour Katarina Soukup, *Les Petites Marguerites* est un film « polysémique<sup>26</sup> », à la

fois en opposition et en accord avec les valeurs capitalistes, nous y voyons principalement une opposition au régime communiste en place à l'époque en Tchécoslovaquie. Au vu de la scène de dévoration et de saccage final, c'est comme si les deux femmes détruisaient le banquet *au nez et à la barbe* des dirigeants absents. Tous ces vivres avaient été piétinés au sein même des studios Barrandov. Le 18 mai 1967 lors de la réunion parlementaire du PCT, Jaroslav Prozinec, député, concluait son intervention ainsi, s'adressant par-là, malgré leur absence, aux réalisateurs et producteurs incriminés : « Pourquoi devons-nous vous laisser piétiner et détruire le fruit du travail du camarade ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation ? ». <sup>27</sup> Après un deuxième film (*Les Fruits du Paradis*, 1970) où se trouvent également des résurgences de banquets opulents, Chytilova est interdite d'exercer son art durant sept ans. Elle ne reçoit l'autorisation de reprendre la réalisation qu'en acceptant cette étrange condition : que ses films soient plus réalistes.

Si la nourriture sert à formuler une dénonciation du système en place dans *Les Petites Marguerites*, la nourriture chez Chantal Akerman, également reliée à l'histoire de L'Europe, servirait peut-être davantage une mémoire. Par le biais des troubles alimentaires, Akerman va aussi impliquer sa propre mémoire dans le corps de ses personnages. Les doter d'appétits, certes, mais d'un appétit qui pense et se souvient. C'est alors la résistance de l'âme et la résurgence de traumatismes qui sont impliquées dans *J'ai faim, j'ai froid*. Akerman y dépeignant de jeunes femmes précaires, il est déjà question d'un geste de l'ordre de l'éthique et de la transmission d'une mémoire. Dans *Autoportrait en cinéaste*, Akerman évoque son enfance et la conscience qu'elle avait déjà des sacrifices de ses parents :

Manger, il fallait manger, c'est ce qui comptait. Il fallait remplir le frigidaire [...] Et se lever chaque jour de la semaine et même du week-end. Du coup, je ne mangeais pas, peut-être parce que je ne voulais pas coûter à mon père et à ma mère, ou bien que je n'aimais

22 Pierre-André Boutang, « R comme Résistance », *L'Abécédaire de Gilles Deleuze*, Arte, 1996. URL: <https://www.youtube.com/watch?v=voRRg3HBQnE>.

23 Jean-Loup Passek, « Préface » à Eva Zaoralova et Jean-Loup Passek, *op. cit.*, p. 10.

24 Mikhaïl Bakhtine, *op. cit.*, p. 305.

25 Max Tessier, « Conversation à Paris », « Deux fois Vera », *Cinéma*, n°122, janvier 1968, p. 75.

26 Katarina Soukup, *art. cit.*

27 Nicole Zainzinger et Daniel Sielaszko (traduction-interprétation), « La Mort de la nouvelle vague tchèque », *Maszkovitchkinoklub*, 2012. URL : <https://maszkovitchkinoklub.wordpress.com/reviews/>.

pas ça, ou bien que de ne pas manger, c'était une façon de se révolter contre une génération sacrifiée<sup>28</sup>.

Cette faim constante dans l'errance des deux jeunes filles, en plus de la charge que nous avons pu lui attribuer auparavant, pourrait aussi être reliée au trauma de la déportation durant la Shoah, trauma transgénérationnel qu'Akerman aurait hérité de sa mère, revenue d'Auschwitz, qui pourrait être l'une des causes de son anorexie infantile. Les douloureuses privations de nourriture que subirent sa mère et ses tantes sont racontées dans *Pajama Interview*. Au sortir des camps, les tantes et la mère d'Akerman sont emmenées à l'hôpital par des soldats français. La cinéaste emploie ces mots : « On les a emmenées dans un hôpital et on les a nourries au goutte à goutte, ce qui les a sauvées. Tant de gens sont morts en se remettant trop vite à manger<sup>29</sup> ». L'attitude empressée des deux jeunes filles vis-à-vis de la nourriture dans *J'ai faim, j'ai froid* est alors imprégnée d'une mémoire individuelle et autobiographique tout comme d'une mémoire collective et historique.

Si nous avons énoncé au départ que ces deux films épousent des styles très différents (il n'est jamais très aisé d'accoler un autre film à celui de Chytilova tant sa colorimétrie est singulière et foisonnante), le traitement de la nourriture comporte bien des similitudes. L'appétit insatiable des personnages transcende un appétit réaliste ou « raisonnable », au sens où cette boulimie existe bel et bien pour exprimer métaphoriquement les dérèglements d'une psyché ou d'une situation socio-politique. En créant des fictions qui tournent autour du ventre, il s'agit de *recorporéiser*, réincarner des personnages féminins qui, trop souvent, furent intégrés dans les fictions comme objet du regard ou faire-valoir de l'homme. Témoin des excès de nourriture de ces constantes affamées et face à des spectacles qui oscillent autant entre le tragique et le burlesque qu'entre l'alléchant et l'écœurant, le spectateur voit confier à son œil une sorte de charge ventrale.

Il apparaît que la gourmandise de deux jeunes femmes, livrées à elles-mêmes, marginales, met

en scène l'enjeu d'une survie, brouillant ainsi, au sein de ces films, la distinction entre besoin (faim) et désir (gourmandise). Engloutir pour des personnages est une action qui, lorsqu'elle est représentée, transcende les seuls enjeux de la table et du repas. Si la survie d'une culture et d'un art cinématographique est un enjeu propre aux *Petites Marguerites*, les deux films font de la nourriture la métaphore de la violence et des dangers potentiels que constitue la relation avec les hommes et la sexualité. Le banal du repas et le trivial de l'acte de manger peuvent donc être les supports de l'exploration et de l'expérimentation artistique tout comme ils peuvent, dans un même temps, faire émerger une pensée critique : on y observe des corps troublés et en lutte qui oscillent entre incarnation et détachement, affirmation et désincarnation.

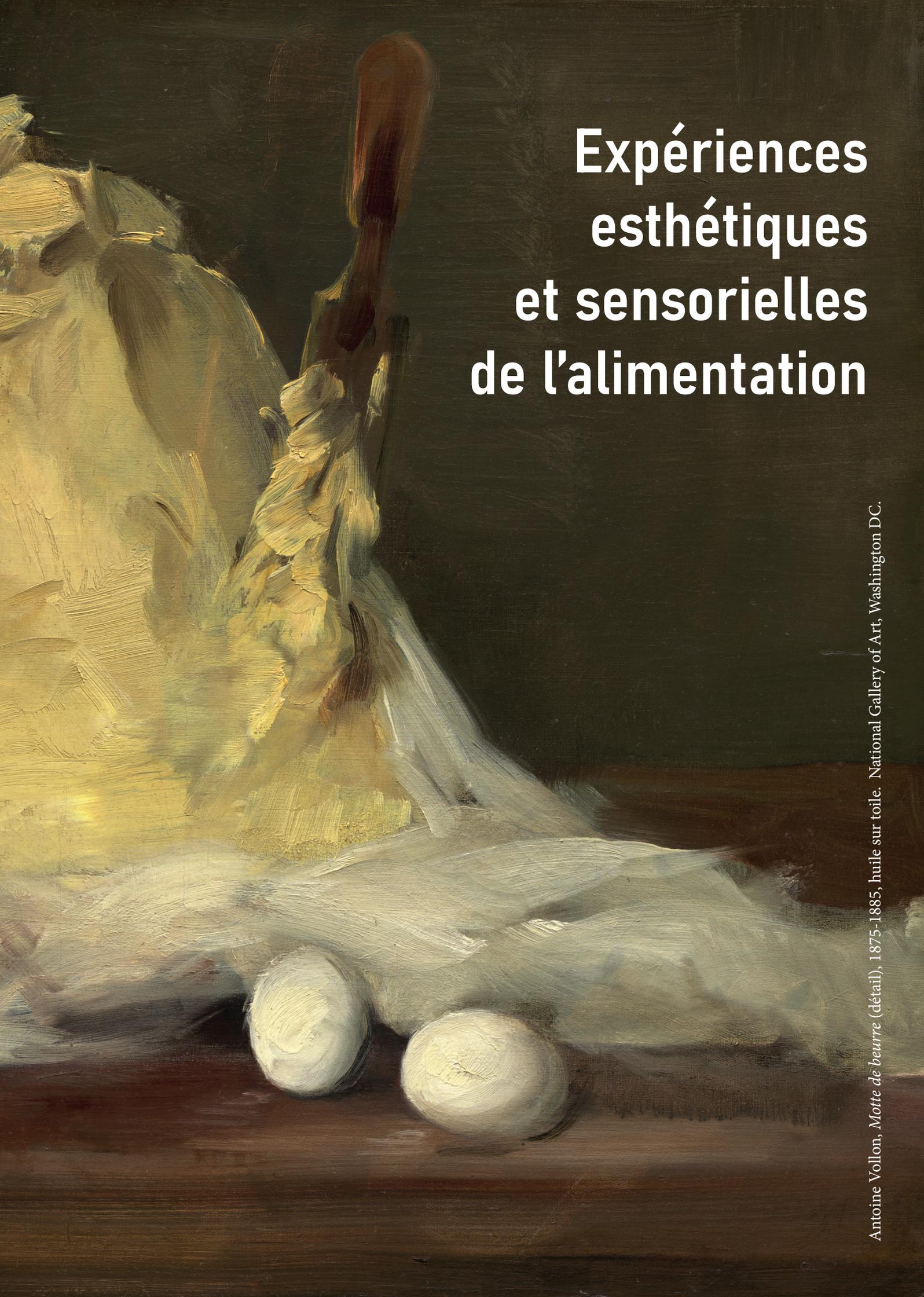
## Bibliographie

- AKERMAN, Chantal, *Autoportrait en cinéaste*, Cahiers du Cinéma, 2004.
- ANDRÉ, Emmanuelle, *Le Choc du sujet, De l'hystérie au cinéma, XIXe-XXIe siècles*, Presses Universitaires de Rennes, 2011
- BAKHTINE, Mikhail, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, Gallimard, Paris, 1982.
- BARTHES, Roland, « Lecture de Brillat-Savarin », *Le Bruissement de la langue. Essais critiques IV*, Paris, Éditions du Seuil, p. 303-326.
- , « Cuisine ornementale », *Mythologies*, Paris, Éditions du Seuil, 1957, p. 128-130.
- BOUTANG, Pierre-André, « R comme Résistance », *L'Abécédaire de Gilles Deleuze*, Arte, 1996. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=voRRg3HBQnE>.
- BRENEZ, Nicole, AKERMAN, Chantal, *The Pajama Interview*, Vienna International Film Festival, 2011, *Dérives.tv*. URL : <https://derives.tv/chantal-akerman-the-pajama-interview/>.
- LAVIN, Mathias, « Le régime Akerman ou food, family, and ecology », *Décadrages*, n°46-47, 2022, mis en ligne le 2 avril 2023. URL : <http://journals.openedition.org/decadrages/1795>.

<sup>28</sup> Chantal Akerman, *Autoportrait en cinéaste*, Cahiers du Cinéma, 2004, p. 55.

<sup>29</sup> Nicole Brenez, *op. cit.*

- LIEHM, Antonin et TESSIER, Max, « Deux fois Vera », *Cinéma*, n°122, janvier 1968, p. 70-80.
- MALKA, Lauren, *Mangeuses. Histoire de celles qui dévorent, savourent ou se privent à l'excès*, Paris, Éditions Les Pérégrines, 2023.
- MAURY, Corinne, *Jeanne Dielman de Chantal Akerman. L'ordre troublé du quotidien*, Liège, Yellow Now, 2020.
- , *Du Parti pris des lieux dans le cinéma contemporain*, Paris, Hermann, 2018.
- RIVETTE, Jacques et DELAHAYE, Michel, « Le champ libre : entretien avec Vera Chytilova », *Cahiers du cinéma*, n°198, février 1968
- SOUKUP, Katarina, « Banquet of Profanities: Food and Subversion in Vera Chytilova's Daisies », *Tessera*, vol. 24, septembre 1998.
- VOGEL, Amos *Le Cinéma, art subversif [1974]*, Capricci, 2020.
- ZAINZINGER, Nicole et SIELASZKO, Daniel (traduction-interprétation), « La Mort de la nouvelle vague tchèque », *Maszkovitchkinoklub*, 2012. URL : <https://maszkovitchkinoklub.wordpress.com/reviews/>.
- ZAORALOVA, Eva et PASSEK, Jean-Loup, *Le Cinéma tchèque et slovaque*, Paris, Centre Pompidou, 1996.

A detail from a still life painting by Antoine Vollon. The scene is set against a dark, almost black background. On the left, a wooden handle, possibly for a butter churn, is rendered with visible brushstrokes in shades of brown and tan. Below it, a white, textured cloth or fabric is draped across the foreground. Two round, white objects, likely butter wheels or loaves, are positioned in the lower center, resting on a dark surface. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the wood, the cloth, and the butter wheels.

# Expériences esthétiques et sensorielles de l'alimentation

## Les émotions socialisées au prisme des mises en scène alimentaires

Agathe Torti Alcaiyaga  
Université Sorbonne Paris Nord

Le ressenti émotionnel a longtemps été considéré comme la marque irréductible de la singularité humaine. L'intimité entre un sujet et ce qu'il éprouve est telle qu'il a fallu attendre le début du XX<sup>e</sup> siècle et l'avènement de la pensée moderne pour oser envisager les émotions sous l'angle de leur historicité. Grâce, notamment, aux éclairages de la psychologie et de la sociologie, il n'est plus aujourd'hui incongru de considérer qu'une émotion peut ne pas appartenir à celui qui la ressent – ou du moins, pas totalement ; qu'elle peut être suggérée, voire, dictée, par un environnement social particulier. Cette question préoccupe des auteurs dramatiques qui s'attachent à éclairer les traces du formatage social dans les émotions que nous éprouvons et que nous prenons souvent, par erreur, pour nôtres. Il s'agit d'artistes aux préoccupations politiques, insatisfaits de l'état du monde, percevant ce dernier comme source d'injonctions idéologiques qui corrompent notre véritable humanité. Bobby Baker, Edward Bond, Bertolt Brecht, Rebecca Chaillon, Fellag, Rodrigo Garcia, Lee Hall, Sara Jehane Hedef, Debbie Issit, Lucia Laragione, Arnold Wesker, que nous évoquerons ici, inscrivent cette préoccupation dans la forme de leurs pièces. Combinant les symboles, construisant des homologies, faisant coopérer les formes artistiques, mettant en exergue des épisodes de crise bruts, ou invitant le public à prendre physiquement part au spectacle, ils expriment l'importance structurelle qu'ils accordent à cette question. Dans toutes ces stratégies, le motif alimentaire se prête à déciller le regard du spectateur sur sa porosité émotionnelle.

En effet, on ne peut évoquer l'aliment sans générer d'émotion, comme le démontre Olivier Assouly dans sa *Philosophie du goût*. « Le goût se rapporte à des données affectives essentielles à son mode opératoire »<sup>1</sup>. De plus, le fait alimentaire encapsule le fait social de manière aisément identifiable, ce qui rend la mise en jeu d'un nutriment ou d'un mode de consommation idoine pour construire un discours sur la société qui les produit. La philosophe Corine Pelluchon le souligne lorsqu'elle déclare « En mangeant, je dis la place que j'accorde aux autres. Mon rapport aux nourritures est le lieu originaire de l'éthique et la justice désigne le partage des nourritures<sup>2</sup> ». Enfin, du fait que les acteurs et le public partagent le même plan existentiel que les aliments, ces derniers se révèlent aptes à réduire la distance entre scène et salle, ce qui leur confère une agentivité accrue. Ces différentes dramaturgies sont ici présentées non pour les opposer ni les hiérarchiser, mais au contraire pour montrer l'étendue du pouvoir opératif de l'aliment utilisé au théâtre. Deux approches générales se dessinent dans cet ensemble de stratégies, l'une faisant appel aux facultés conceptuelles du spectateur, l'autre s'en défiant, préférant travailler à partir de l'émotion brute. Cette dernière semble aujourd'hui prendre le pas sur la première, en accord avec la tendance performative des spectacles contemporains.

La première stratégie que nous repérons est directement issue du brechtisme. Dès les années 1930, Bertolt Brecht exprime sa défiance vis-à-vis des émotions, qu'il voit manipulées par les forces

1 Olivier Assouly, *Philosophie du goût, manger, digérer et jouir*, Paris, Pocket, 2019, p. 93.

2 Corine Pelluchon, « En mangeant, on dit son rapport à l'autre, le respect qu'on a de soi », *Libération*, 9 janvier 2015.

politiques de son époque. Son « effet d'étrangeté<sup>3</sup> », principe structurant dans ses pièces, a pour but d'inciter le spectateur à porter sur la représentation un regard dépassionné, empreint de raison. C'est cette foi en la raison qui donne plus tard sa forme aux premières œuvres d'Edward Bond, chez qui le motif alimentaire est prévalent. Dans celles-ci, il s'attache à démontrer la structure prédatrice de notre société et la corruption émotionnelle qui en découle – notamment celle de l'amour. Pour ce faire, il assigne des valeurs symboliques aux éléments nutritionnels puis les combine comme des lexèmes dans une phrase. Ainsi *Early Morning* est-elle construite en dyptique. Sa première partie décrit les rapports humains dans la société Victorienne où chacun vit aux dépens de son semblable, et la deuxième reprend ces relations dans un « Paradis » où les individus s'alimentent réellement de leurs congénères. Dans ce contexte, l'amour que Florence offre à Arthur ne peut prendre que la forme mortifère d'une offrande cannibale : « Mange-moi »<sup>4</sup>. De même, dans *The Fool*, Clare concatène-t-il des éléments issus de scènes précédentes pour imaginer un moment d'échec nutritionnel signifiant. Il visualise l'amour idéalisé, pour lequel il s'est détourné de la lutte sociale, sous l'aspect d'une clocharde qui échoue à nourrir un paysan affamé, révolté et pendu autrefois. Son cou écrasé ne lui permet pas d'avaler le pain qu'elle lui offre. Clare décode cette image en expliquant que, dans un contexte social d'où la justice est absente, l'amour véritable se dévitalise. « Si l'on ne nourrit pas, on ne peut pas aimer<sup>5</sup> » [« Unless you feed, you cannot love »]. Pour lui, la mission de l'artiste revient à « apprendre [aux Hommes] à manger<sup>6</sup> », c'est-à-dire à comprendre les valeurs dont la société les nourrit.

Dans ces pièces, l'auteur assigne une valeur symbolique aux éléments alimentaires puis les met en scène de façon littérale. Vivre en exploitant son semblable revient à le manger ; aimer une femme sans se soucier des autres revient à ôter au pain son caractère nourricier. Ces images nutritionnelles s'appréhendent ainsi à la fois émotionnellement

et intellectuellement. L'émotion qu'elles suscitent se transmute en concept. Bond postulant que « l'énergie advient lorsque l'émotion se transforme en idée<sup>7</sup> » [« Energy occurs when an emotion is transformed into an idea »], cette stratégie très cérébrale utilise l'aliment comme point d'entrée émotionnel afin de transmettre des notions articulées en raisonnement.

D'autres auteurs soulignent l'empreinte de la société sur notre ressenti en faisant appel à la raison par le biais de la sensibilité, mais sans passer par l'étape de symbolisation. Cette stratégie s'appuie sur la force persuasive de plusieurs langages artistiques qu'elle fait coopérer afin de rectifier des émotions vécues comme naturelles. *Autophagies* d'Eva Doumbia<sup>8</sup>, par exemple, explore notre relation à des aliments vus comme des produits de base sous nos latitudes. Nul ne doute aujourd'hui qu'il trouvera facilement du sucre ou du cacao dans son magasins de quartier. Leur présence dans la cuisine quotidienne semble aller de soi. Cependant, ils viennent du bout du monde et les faire apparaître comme ordinaires dans notre panorama gastronomique repose sur l'exploitation humaine. La salle s'ouvre sur le chef Bella Ola en train de préparer un maffé. On entre dans un espace déjà imprégné de parfums, tout comme on naît dans un monde où, déjà, la pomme de terre et l'arachide sont « naturellement » présents. Le travail du spectacle sera de problématiser la saveur du maffé en fournissant des informations sur les ingrédients qui le composent. Doumbia l'annonce de prime abord, « Dans cette cérémonie, on va faire le lien entre ce qu'on mange, l'histoire et la géopolitique ». En effet, elle apporte de la connaissance sur la façon dont ces aliments furent produits, acheminés et vendus en Occident. Cette information est transmise via plusieurs canaux médiatiques qui viennent corriger l'expérience sensorielle alimentaire du plat cuisiné sur scène. Une distribution de livres sur la géopolitique des aliments constitue l'entrée en matière. Si le public ne peut lire ces ouvrages en même temps qu'il participe au spectacle, le fait de

3 « Verfremdungseffekt » en allemand. Parfois appelé « D-Effect », pour « Distanciation Effect ».

4 Edward Bond, *Early Morning in Plays: one*, London, Methuen, 1977, sc. 19. Désormais *Early Morning*.

5 Malcolm Hay & Philip Roberts, *Edward Bond: a companion to the plays*, London, TQ Publications, 1978, p. 98.

6 Edward Bond, *The Fool*, in *Plays: Three*, London, Methuen 1987, sc. 7. Désormais *The Fool*.

7 *Ibid.*, p. 288.

8 Sa compagnie, *La part du pauvre*, laisse transparaître le prisme alimentaire par lequel son projet artistique est envisagé.

les tenir en main lui indique qu'il y a là un sujet tangible. Suivront des vidéos et des chorégraphies sur les cultivateurs de canne, de cacao, de banane, de riz, de palme, ainsi que la dégustation d'un chocolat élaboré par Axel Emmanuel<sup>9</sup>. Cette expression multimodale s'entrecoupe de récitatifs psalmodiés ou chantés par différents performeurs. Ces derniers confirment ce qui se dit dans la pièce par la danse, la vidéo, ou la dégustation grâce à des données factuelles<sup>10</sup>. Le discours multimodal sur ces aliments vient doubler le fil rouge du parfum du maffé d'une opération cognitive à la fois intellectuelle et sensible. Les canaux par lesquels s'appréhende le monde (entendement, odorat, goût, audition, vue, toucher, ressenti musical et rythmique) se trouvent entièrement couverts, unissant cognition et sensorialité. Cette démarche unifiante permet à Doumbia d'appeler son spectacle une « cérémonie » et de le ponctuer de moments eucharistiques, tels la dégustation synchrone du chocolat ou du maffé. L'aliment et les humains qui le produisent sont montrés comme consubstantiels. Toute consommation constituant donc une « autophagie », il est impératif de réorganiser notre société sur des bases éthiques. Sans nous attarder, on peut remarquer que cette démarche se retrouve dans les pièces de plusieurs auteurs issus de l'immigration, désireux de corriger le regard social porté sur leur communauté d'origine. Ainsi, Fellag ou Sara Jehane Hedef produisent des spectacles dans lesquels ils cuisinent des plats Nord-Africains dont les ingrédients servent de base à une élaboration jouée, chantée ou filmée. Pleine de poésie, elle apporte néanmoins une connaissance factuelle dans laquelle s'enracine leur demande de reconnaissance. Puisque, comme le dit Fellag, « pour aimer, il faut connaître<sup>11</sup> », le parfum de son couscous ou celui des boulettes de Hedef<sup>12</sup>, qui vient contacter le spectateur, s'enrichit de ce que chacun des ingrédients lui apprend au fil de l'œuvre.

L'aliment fait ici vivre au public une expérience sensorielle mais incomplète, que vient parfaire

l'information fournie par une mosaïque de micro-spectacles. Il constitue le point d'ancrage d'une connaissance qui, de fait, ne peut plus demeurer un savoir théorique, décorrélé de sa réalité. L'émotion surgit dès la prise de connaissance sur un aliment, puis elle demeure, soutenue par le parfum du plat cuisiné sur scène. L'aliment est utilisé pour sa capacité à donner des saveurs à des notions abstraites et à les intégrer ainsi dans le vécu du spectateur.

D'autres auteurs s'éloignent de l'abstraction inhérente à l'appréhension intellectuelle en scénographiant des situations alimentaires que notre esprit reconnaît dans leur ensemble pour des métaphores sociales. Elles provoquent un choc de reconnaissance plus que de compréhension à proprement parler. Leurs pièces n'articulent pas de discours, ni à travers la construction d'images, ni verbalement, mais construisent scéniquement des circonstances alimentaires qui soulignent une identité avec la société du spectateur. Cette mise en rapport est de nature poétique, l'émotion éprouvée au vu de la pièce étant la même que celle éprouvée dans le monde réel. Ainsi fonctionne *Cocinando* de l'Argentine Lucia Laragione, qui se déroule dans l'office d'une *estancia*<sup>13</sup>. Sans verbalisation pesante ni suggestion visuelle décodable de prime abord, la pièce invite à superposer un modèle relationnel s'exprimant dans un contexte culinaire à celui qui prévalut en Argentine entre 1973 et 1983. Le climat mortifère de cette cuisine fait revivre au public le ressenti du climat social de la dictature militaire pendant laquelle des milliers d'opposants furent torturés, assassinés, ou portés disparus. En effet, la cheffe, Nicole, torture, plus qu'elle ne cuisine des corps saignants, morts, pourrissants. Évidage, désossage, décoquillage, saignage, castration, découpe des viandes, hachage des viscères, aucun détail, verbal ou visuel, ne nous est épargné.

Nicole. Vous voyez ça ? (*Elle montre une tenaille qui tient un morceau de fer court et fin.*) On introduit ce fer chauffé à blanc dans les oreilles pour les nettoyer. Vous voyez ? (*Elle fait semblant de l'introduire dans*

9 Son site internet pose l'aliment comme son moyen d'expression : « Axel Emmanuel [...] jeune ivoirien [...] qui a su, à travers sa passion pour le chocolat, exprimer sa manière d'habiter le monde. » <https://lechocolatierivoirien.com/>

10 Dates-clef, volumes de vente, nombre d'esclaves sur les bateaux négriers, pays gérant la diffusion industrielle de ces aliments, marques-phare (Dakatine), etc.

11 Fellag, *Comment réussir un bon petit couscous*, Paris, JC Lattès, 2003, p. 10.

12 Sara-Jehane Hedef, *À ta vie ! Et si l'origine du monde partait d'une boulette ?*, 2021.

13 Exploitation agricole spécialisée dans l'élevage bovin.

*l'oreille d'Elisa*<sup>14</sup>.) [...]

*Nicole, maculée de sang, a fini de décapiter le sanglier. Avec le fer, elle enlève les saletés des oreilles et des narines et elle chante La vie en rose*<sup>15</sup>.

Cette maltraitance est montrée comme l'aboutissement soit de l'élevage soit de la chasse, ce qui situe ces deux activités à la base de la structure alimentaire et sociale. Dans un cas comme dans l'autre, c'est de la liberté dont la maisonnée se nourrit, tout comme la dictature se reput de celle des Argentins. La chasse, toutefois, est valorisée, correspondant mieux à l'atavisme viril de « Monsieur ». Aussi le motif cynégétique est-il prévalent. Dans ce contexte, l'apprentie de Nicole, Elisa, est identifiée à la fois à une proie et à un animal d'élevage. Fuyant le domaine, elle est tuée par Mendes, le contremaître, sur ordre de Madame. « Nicole [au bébé d'Elisa]. Lorsque je t'ai vu, elle ne criait plus, ses yeux étaient fixés dans les yeux de Mendes. Le même regard que la vache<sup>16</sup>. » Cette vache, gravisée tout comme Elisa était enceinte, est celle dont Nicole lui a conté l'abattage par ce même Mendes. Car la torture n'est pas que physique, et Nicole jouit des parallèles qu'elle fait entre le bébé à venir d'Elisa et ventre enflé de la rate qui volait ses victuailles avant qu'elle l'empoisonne. « Regardez son ventre, regardez comme il est gonflé ... C'est la mort aux rats ? Ou bien est-ce qu'elle est pleine ?<sup>17</sup> » Ces comportements s'épanouissent en toute impunité, la cuisine étant un écho de l'*estancia*, petit état dans l'état. Confinée dans ses marges, nul autre que les deux femmes ne la fréquente. Loin de soutenir la vie, les menus qui s'y élaborent évoquent l'omniprésence de la mort. Ainsi, la première didascalie nous apprend que « *du gibier, des lièvres, des oiseaux, pendent des poutres*<sup>18</sup>. » Ce motif demeure tout au long de la pièce, instaurant un lugubre horizon d'attente, le corps de ces proies étant destiné à se détacher de leur tête. *Cocinando* s'ouvre et se clôt sur la même image d'innocence entachée par le sang : le visage d'Elisa, à la première scène (« *Des gouttes de*

*sang d'un lièvre accroché au plafond tombent sur le visage d'Elisa*<sup>19</sup> ») et, à la dernière, celui de son bébé, récupéré par Nicole après son décès, comme les enfants des disparus « adoptés » par les familles de leurs tortionnaires sans progéniture (« *Nicole pousse le landau et le met sous le lièvre qui goutte de sang*<sup>20</sup>. »)

Ici, l'aliment est utilisé comme un support de métaphore plus que comme une métaphore lui-même. Dans *Cocinando*, la tête de sanglier ne représente rien d'autre qu'elle-même. C'est le traitement auquel elle est soumise, répliqué sur tous les autres aliments au long de la pièce, qui fait émerger la métaphore globale. On trouve cette démarche dès 1959 dans *La Cuisine*, d'Arnold Wesker. Dans cette œuvre, dont l'action se situe dans la cuisine d'un restaurant, aucune des opérations culinaires n'est métaphorique en soi. En revanche, la structure hiérarchique de la brigade, qui assigne à chacun sa place (à laquelle correspond un salaire et une identité sociale), la division taylorienne des tâches, la cadence qu'elles imposent aux cuisiniers et les comportements humains qui en découlent, composent un portrait général. Le spectateur est amené à reconnaître la structure, le rythme, les habitus qui caractérisent son propre monde. Ces pièces lui font vivre une expérience qu'il est invité à mettre en rapport homologique avec celle qui caractérise sa vie. L'élément alimentaire cuisiné, parce qu'il est soumis à des élaborations culinaires culturellement marquées, se prête particulièrement au rôle de miroir des opérations sociales. Pour le dire avec Lévi-Strauss, « La cuisine est un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier [...] un peu de ce qu'elle est<sup>21</sup> ». L'émotion provoquée par ce type de mises en scène alimentaire a la particularité d'être différée. En effet, ce n'est qu'après avoir « digéré » la pièce entière qu'un spectateur peut mettre en rapport la métaphore générale qu'elle constitue avec son expérience vécue, ce qui peut se produire longtemps après la représentation elle-même.

14 Lucia Laragione, *Cocinando*, Paris, L'Avant-Scène Théâtre, 2002, sc. 7.

15 *Ibid.*, sc. 12.

16 *Ibid.*, sc. 12.

17 *Ibid.*, sc. 7.

18 *Ibid.*, sc. 1.

19 *Ibid.*, sc. 1.

20 *Ibid.*, sc. 12.

21 Claude Lévi-Strauss, *Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 1967, p. 276.

Dans les œuvres évoquées jusqu'ici, une place importante est accordée aux facultés conceptuelles du public. L'aliment, vecteur d'émotion, est utilisé à différents degrés pour lui faire *comprendre* à quel point les injonctions sociales pénètrent son ressenti. Mais d'autres stratégies rejettent sans ambages toute démarche intellectualisante, préférant s'appuyer sur le caractère expérientiel du théâtre. On en voit les prémises en Angleterre dans les années 1990, à travers le mouvement *In Yer Face* qui met à l'honneur l'expérience émotionnelle harassante qu'un spectacle peut faire vivre au spectateur. Ces œuvres prennent le tournant performatif du théâtre repéré par Hans Thies Lehmann dans *Le théâtre postdramatique*. Brutales, se défiant non tant des mots eux-mêmes que de « ce qui s'agite autour<sup>22</sup> » et qui est susceptible d'en dévoyer le sens, elles inversent le postulat qu'une œuvre s'expose à un public, préférant exposer ce dernier à l'œuvre elle-même et à son énergie<sup>23</sup>. Elles ont en commun d'utiliser l'aliment comme un élément ouvert, plurivoque, choisi d'abord pour son pouvoir d'attraction, souligné par Helen Iball<sup>24</sup>. D'après elle, la nature organique de l'aliment suscite un regard spectatorial empreint d'anticipation gourmande. Ce réflexe permet au spectateur de se projeter dans le spectacle, aux différents degrés que lui autorise le dispositif construit par l'auteur. C'est encore Bond qui entreprend de théoriser cette démarche expérientielle à la fin des années 1980. Désormais convaincu que l'épistémè d'une époque formate si pleinement les façons de penser qu'elle rend presque inapte à comprendre un discours allant à son encontre, il en tire les conclusions qui s'imposent et décide de se concentrer sur l'aspect performatif de ses œuvres. Il établit qu'une représentation devrait ramener la psyché du spectateur à l'état « d'innocence radicale » qui caractérise l'être humain au début de sa vie, avant qu'il ne soit culturellement conditionné, et que cet état d'humanité pure est susceptible de ressurgir en lui lorsqu'il se trouve confronté à des situations menaçant son intégrité. Il imagine donc de telles situations, qu'il situe dans des contextes

nutritionnels, au sein d'univers dystopiques où la psyché n'a pas de repères. Le spectateur y participe par cet atavisme de l'esprit humain qui dote systématiquement de sens ce qu'il perçoit. C'est donc viscéralement, de manière véritablement authentique, qu'il ressent l'émotion provoquée par la situation présentée, et cette expérience sensible est censée lui donner du recul par rapport à l'émotion socialisée attendue. Ainsi, dans *Great Peace* un soldat est mandaté pour éliminer un bébé de son quartier afin d'épargner les ressources alimentaires insuffisantes. Chez sa mère, il trouve deux nouveau-nés côte à côte : le fils de la voisine et son propre frère. En choisissant d'éliminer ce dernier, il amène le spectateur à interroger l'origine de sa réaction émotionnelle vis-à-vis de ce choix. Émane-t-elle de la raison sociale, qui demande d'économiser les vivres ? de l'injonction familiale à épargner ses proches ? du tabou de l'infanticide ? Quelle que soit sa réponse, elle lui fait mesurer la distance qui sépare l'humanité « radicale » de la société, et lui permet de modifier, le cas échéant, le choix du rapport qu'il entretient avec le monde.

De manière inattendue, on trouve une démarche semblable dans certaines œuvres beaucoup plus légères, écrites par des auteurs moins politiques, mais néanmoins attachés à faire prendre conscience du formatage social des émotions à un niveau plus quotidien. Ainsi, Debbie Isitt et Lee Hall mettent-ils tous deux en scène des unités familiales qui éclatent sous la pression d'un personnage amoral et égoïste. Kenneth trahit ses deux compagnes et détruit leur amour-propre en passant de l'une à l'autre dans *The Woman Who Cooked Her Husband*, et Stuart fait la même chose avec la fille, la mère et le père dans *Cooking with Elvis*. Les situations imaginées dans ces pièces ne sont pas véritablement dystopiques, mais elles sont suffisamment improbables pour que l'attention du spectateur ne se perde pas à essayer d'en suivre la logique, ce qui le laisse se focaliser sur la dynamique de crise qui se déploie. Dans les deux cas, l'harmonie est restaurée par le même moyen : l'ingestion du fauteur de trouble par les

22 « J'ai appris qu'il faut faire confiance seulement aux mots et jamais à ce qui s'agite autour. » : Rodrigo Garcia, *Cendres 2000-2009*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2011, p. 320.

23 Nous reprenons ici la formule du plasticien Pierre Huyghe qui définit la démarche artistique comme le fait « d'exposer quelqu'un à quelque chose, plutôt que quelque chose à quelqu'un » < <https://www.centrepompidou.fr/fr/programme/agenda/evenement/c9nnKkx> >

24 Helen Iball, « Melting Moments: Bodies Upstaged by the Foodie Gaze », *Performance Research*, août 1999, DOI: 10.1080/13528165.1999.10871645.

parties lésées. Là encore, bien que dans une tonalité totalement différente, ces œuvres nous amènent à questionner l'origine de nos émotions vis-à-vis de cette communion transgressive. Ressentons-nous plus fortement les injonctions socialement acquises (réprobation du crime, rejet de l'anthropophagie) ou une satisfaction intime face à la résorption de l'élément qui mettait le lien humain en péril ? La réponse, propre à chacun, doit clarifier les valeurs qui sont réellement les nôtres. L'aliment est ici choisi pour sa qualité intrinsèque : celle d'être vital. Sans aliment, point de survie. Dans ces trois œuvres, l'acte alimentaire garantit la perpétuation de l'espèce, de la famille ou du couple. C'est cette propriété qui lui permet d'encapsuler la problématique morale censée nous éclairer sur le choix de notre rapport – vital – au monde. C'est elle qui vient questionner le fondement de ce qu'être humain signifie.

La démarche qui consiste à couper un spectateur de toute référence socialement normée pour permettre en lui l'émergence d'une émotion authentique se trouve parfois poussée à des limites qui font de certains spectacles des presque-performances. Dans ces œuvres, l'aliment jette un pont entre la scène et la salle en mettant en exergue un élément commun aux deux : le vivant. Rodrigo Garcia, notamment, pousse un cran plus loin la démarche bondienne décrite ci-dessus. Lui aussi envisage l'imprégnation épistémique des individus sur un modèle nutritionnel. « Nous sommes ce que nous ingérons. Et ce que nous avalons (par la bouche, par les yeux et par les oreilles) [...] nous rend toujours plus transparents, translucides, et nous affaiblit »<sup>25</sup>. Pour lui aussi, objectiver notre regard sur la société qui le formate alors même que nous nous trouvons à l'intérieur constitue la mission du théâtre. Sa stratégie, résolument performative, s'appuie délibérément sur des mises en scènes alimentaires<sup>26</sup>. Afin de faire surgir une émotion authentique chez un spectateur à la perception faussée par les biais sociaux qui l'ont construite, Garcia supprime de ses spectacles tout point d'ancrage (visuel, logique, vraisemblable sur lequel le spectateur pourrait s'appuyer pour

comprendre quelque chose. (« Décrire un espace, créer des personnages, remplir le texte d'indications scéniques : à ne jamais faire »<sup>27</sup>. Ce vide référentiel lui permet de mettre en scène des situations alimentaires brutes, traduisant sa vision du monde comme un champ de forces où une minorité vit aux dépens du plus grand nombre. « Une grande partie de la population du premier monde lutte pour contrôler sa surcharge pondérale. Bizarrement, plus les kilos de graisse sont nombreux, moins l'être a d'épaisseur »<sup>28</sup>. Ainsi, *Jardinage Humain* montre-t-elle des acteurs incarnant pays riches et pays pauvres se disputer la même plâtrée de spaghettis-sauce tomate rouge sang. Garcia montre également les effets délétères de la société de consommation sur l'intimité des individus. Dans *Prométhée*, un personnage assomme de coups sa femme et son fils lorsqu'il s'aperçoit qu'il a rapporté de l'hypermarché trois caddies de denrées que sa famille ne mange jamais. Les débordements qui rendent choquantes les mises en scène d'épisodes alimentaires chez Garcia (déversement, sur le plateau ou le corps des acteurs, de pains à hamburger, de sauce moutarde, de ketchup, de miel, de légumes, de viande hachée, etc.) éloignent le spectateur de l'anecdote ou de la vraisemblance pour le focaliser sur des questions essentielles. Ils le placent dans un vide herméneutique pour qu'il se trouve face à la vérité de son ressenti. Sera-t-il plus touché par le déferlement des aliments saccagés sur la scène ou par ce à quoi renvoie ce saccage : celui du monde réel ?

Cette démarche a d'autant plus impact que Garcia partage la dimension diégétique de ses spectacles avec le public grâce à l'utilisation d'aliments frais. C'est la fraîcheur des aliments qui neutralise l'écart scène/salle, court-circuitant leur appréhension symbolique. Porteur de vie, l'aliment frais atteste de sa réalité phénoménologique commune avec le spectateur. Il est (presque) aussi vivant que lui. Provoquer le jugement moral qui qualifie de « gâchis » cette utilisation de denrées consommables, c'est faire apparaître la reconnaissance du caractère sacré du vivant et,

25 *Mises en Scène du monde*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2005, p. 380-381.

26 Les titres de certaines pièces en donnent une idée. *Le boucher espagnol*, *Bleue*, *Saignante*. *À point*, *Carbonisée*, *Golgota Picnic*, *Hamlet Kebab*, etc. Sa compagnie s'appelle d'ailleurs *Le théâtre de la boucherie*.

27 Rodrigo Garcia, *Notes de cuisine*, in *Cendres 1986-1999*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2011, p. 7.

28 *Mises en Scène du monde*, éd. cit., p. 383.

implicitement, la condamnation de la société qui le saccage. Une idée de la puissance de ces mises en scène alimentaires est donnée par *Accidens. Tuer pour manger*, qui présente un homard dont les battements de cœur sont amplifiés en direct, bouilli, découpé et mangé par un acteur. C'est le caractère vivant du homard qui vient questionner la valeur de nos actes dans le monde réel – où nous perpétons si ordinairement une violence identique.

La dynamique performative, déjà fortement repérable dans les œuvres que nous venons d'évoquer, ne cesse de se développer depuis les années 1970. Influencé par les arts plastiques et leur effort pour présentifier la relation entre l'objet regardé et le sujet regardant<sup>29</sup>, le théâtre investit désormais des lieux inattendus, invente des dispositifs multiples, souvent ludiques, parfois crus. Il redéfinit la relation spectacle-spectateur en invitant ce dernier à participer le plus concrètement possible à l'événement spectaculaire, à « la seule réalité des planches », pour le dire avec Joseph Danan<sup>30</sup>. Les auteurs performatifs expriment leur préoccupation vis-à-vis de l'empreinte sociale dans nos ressentis intimes en créant, grâce à l'élément alimentaire, des moments événementiels destinés à faire un retour immédiat et tangible dans le vécu des co-participants. L'aliment devient chez eux le déclencheur d'un acte partagé partout. Ainsi Rebecca Chaillon travaille-t-elle la performance alimentaire pour déconstruire les injonctions sociales à propos du genre, de la sexualité et de l'ethnicité. Elle conscientise la nature socialisée des émotions par le moyen de l'aliment<sup>31</sup>. Sa performance intitulée *Le Gâteau* (2011) vise à confronter le « spectateur » aux diktats sociaux de la désirabilité. Postulant que notre culture considère repoussants les corps comme le sien : noir, féminin, adipeux, Chaillon s'emploie à faire prendre conscience que ce rejet émane d'une imposition idéologique et non d'un mouvement enraciné dans le ressenti authentique des individus. Pour ce faire, elle imprègne son corps de farine, de sucre, d'œufs, de lait, ingrédients qu'elle ingère également et par lesquels elle se transforme en gâteau. La touche finale est le nappage de ce

« gâteau » par des bonbons colorés, puis l'invitation au public à venir le/la dévorer, invitation qui abolit la dichotomie scène-salle pour de bon. Cédant à ce désir alimentaire, le spectateur qui franchit le pas pour venir goûter la performeuse transcende effectivement, dans le même mouvement, les injonctions culturelles qui n'auraient pas validé ce désir. Plus récemment, l'Anglaise Bobby Baker contrecarre le regard dépréciatif que notre culture porte sur l'univers domestique en élevant ce dernier (et notamment sa composante culinaire) au rang de matériau artistique. Elle met en contact œuvre et public via des actes d'élaboration et/ou de consommation alimentaire, le faisant ainsi contribuer concrètement à la rectification de ces critères dévalorisants. Son dernier événement spectaculaire, *Epic Domestic* (2023), comporte ainsi un atelier intitulé *Subversive Sandwiches*, où les femmes sont invitées à élaborer, sur des tranches de pain, des compositions alimentaires évoquant des moments libérateurs. Dans ces œuvres, c'est en direct que l'aliment vient solliciter les pulsions affectives du spectateur pour le transformer en co-créateur. Comme souligné par Barbara Kirshenblatt-Gimblett dans son séminal *Playing to the Senses : Food as a Performance Medium*, l'aliment est théâtral par nature dans la mesure où il est toujours chargé de sens et d'affect pour un regard humain. Les auteurs performatifs utilisent cette théâtralité inhérente pour proposer une expérience réelle au co-participant, expérience lors de laquelle art et vie se confondent. L'énergie mobilisée par cette utilisation de l'aliment fait ainsi advenir, de manière naturelle, un espace politique situé au croisement du théâtre et de la vie.

Nous espérons que cette brève étude aura convaincu du pouvoir agentif de l'élément alimentaire lorsqu'il est utilisé dans un contexte théâtral. L'aliment mis en scène a la capacité d'idéaliser des éléments concrets pour les transformer en concepts et en métaphores, autant que de matérialiser des informations ou des notions abstraites. Cette allotropie lui permet de construire des démonstrations explicites ou poétiques, tout

29 Voir, à ce propos, le travail théorique et critique de Nicolas Bourriaud.

30 Joseph Danan, *Entre théâtre et performance*, Arles, Actes Sud, 2016, p. 21.

31 Le prisme nutritionnel par lequel elle voit le monde se lit dans le nom de sa compagnie, Dans le ventre, ainsi que dans celui de nombreux spectacles : *La femme salade*, *La femme saumon* (où elle se mue en plateau à sushis), *L'estomac dans la peau*, *Carte Noire nommée Désir*, *Plutôt vomir que faillir*.

comme elle lui permet de toucher le spectateur de manière viscérale et concrète. Les auteurs aux préoccupations politiques, sensibles au formatage de notre intériorité par les injonctions culturelles, sociales, politiques, s'en emparent soit pour rendre cette empreinte visible, soit pour s'y opposer en proposant des expériences perceptives ou créatrices inédites.

Dans les deux cas, l'élément nutritionnel vient activer l'énergie vitale du spectateur. Que les auteurs fassent jouer la nature indispensable, les résonnances culturelles, ou le caractère vivant de l'aliment, ils déclenchent, chez celui qui le regarde, un élan qui le porte vers la scène. L'aliment y attire le spectateur en sollicitant sa faculté de raisonner (comme chez Bond), d'établir des associations (comme chez Larragione ou Wesker), de percevoir par ses différents canaux sensoriels (comme chez Doumbia, Fellag, Hedef), de rechercher du sens (comme chez Hall, Isitt, Garcia), ou tout simplement son plaisir gustatif (comme chez Chaillon) ou créatif (comme chez Baker). Dans tous les cas, la mise en scène alimentaire suscite un investissement énergétique qui ne laisse pas indifférent, qui « émeut » au sens étymologique du terme : qui met en mouvement. Par elle, le spectateur est toujours appelé à participer, peu ou prou, au spectacle. Le plaisir que procure cette énergie est peut-être la raison de la multiplication, ces dernières années, des œuvres dramatiques contenant des épisodes culinaires (comme la confection d'un plat sur scène). Si toutes sont loin de traduire des préoccupations politiques, on peut voir dans l'engouement du public à leur égard un désir d'être moins passif, de participer plus activement aux événements spectaculaires et – qui sait ? – peut-être aussi à ceux de la Cité.

## Bibliographie

- Mises en scène du monde*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2005.
- ASSOULY, Olivier, *Philosophie du goût, manger, digérer et jouir*, Paris, Pocket, 2019.
- BOND, Edward, *Early Morning in Plays: one*, London, Methuen, 1977.
- , *The Fool*, in *Plays: Three*, London, Methuen

- 1987.
- , *Great Peace*, in *Plays: 6*, London, Methuen, 1998.
- BOURRIAUD, Nicolas, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Les presses du réel, 1998.
- BRECHT, Bertolt, « L'achat du cuivre », dans *Écrits sur le théâtre*, T1, Paris, L'Arche, 1979.
- DANAN, Joseph, *Entre théâtre et performance*, Arles, Actes Sud, 2016.
- FELLAG, *Comment réussir un bon petit couscous*, Paris, JC Lattès, 2003.
- GARCIA, Rodrigo, *Cendres 2000-2009*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2011.
- , *Notes de cuisine*, in *Cendres 1986-1999*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs, 2011.
- HALL, Lee, *Cooking with Elvis*, London, Methuen, 2000.
- HAY, Malcolm & ROBERTS, Philip, *Edward Bond: a companion to the plays*, London, TQ Publications, 1978.
- HEDEF, Sara-Jehane, *À ta vie ! Et si l'origine du monde partait d'une boulette ?*, 2021.
- IBALL, Helen, « Melting Moments: Bodies Upstaged by the Foodie Gaze », *Performance Research*, août 1999, DOI: 10.1080/13528165.1999.10871645
- ISITT, Debbie, *The Woman Who Cooked Her Husband*, London, Josef Weinberger Plays, 1993.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, Barbara, *Playing to the Senses: Food as a Performance Medium*, *Performance Research*, 1999, 4:1, 1-30.
- LARAGIONE, Lucia, *Cocinando*, Paris, L'Avant-Scène Théâtre, 2002.
- LEVI-STRAUSS, Claude, *Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 1967.
- PELLUCHON, Corine, « Corine Pelluchon : "En mangeant, on dit son rapport à l'autre, le respect qu'on a de soi" », *Libération*, 9 janvier 2015.

# Émotions, sensorialité et art contemporain

## La nourriture comme vecteur d'expérience esthétique

Athina Masoura  
Université Toulouse - Jean Jaurès

Depuis quelques décennies, le sujet de la nourriture dans la création artistique ne se limite pas à une simple représentation visuelle. De nombreux artistes utilisent la nourriture comme matériau à part entière, et cela depuis la seconde moitié du xx<sup>e</sup> siècle. Parmi les exemples les plus marquants, figurent Dali, Duchamp, Dada, les Futuristes, Fluxus et Daniel Spoerri, Meret Oppenheim, Joseph Beuys, Marina Abramovic, Rirkit Tiravanija, Jon Rubin et Dawn Weleski. On y trouve des aliments crus, cuits ou pourris, composant des œuvres dont la matérialité affecte le spectateur sur les plans cognitif et affectif. Ces réalisations s'inscrivent dans une volonté générale, que nous observons depuis les premières avant-gardes, d'explorer des univers esthétiques inédits afin d'engager sensoriellement le spectateur et d'augmenter son implication émotionnelle vis-à-vis à l'œuvre.

Notre intérêt dans le présent article se portera sur des pratiques artistiques qui délaissent l'hégémonie du visuel au profit de la multisensorialité et de la proximité, situant la nourriture au centre de l'expérience offerte. Dans des œuvres, telles que *Food* de Gordon Matta-Clark, *Sans titre (Pad Thai)* de Rirkit Tiravanija (lieux de convivialité), les *Candy Stacks* de Felix Gonzalez-Torres (objet sculptural à consommer) ou encore l'installation *Al Pomodoro* de Nicolas Aiello (objet invisible, mais perceptible) la nourriture participe au renouveau de l'expérience esthétique et efface la dichotomie entre le spectateur et l'œuvre. Ce qui importe est leur manière de créer un « micro-territoire

relationnel<sup>1</sup> » et sensoriel dans lequel « l'organisme et l'environnement coopèrent pour instaurer [une] expérience, au sein de laquelle les deux sont si intimement intégrés que chacun disparaît<sup>2</sup> ».

Cette prise en compte de la corporéité du spectateur qui vit une situation – se nourrit, discute, partage un moment convivial – suppose que notre analyse considère également les dimensions sensorielles, émotionnelles et sociales de l'expérience offerte. En prenant appui sur des œuvres qui explorent la nourriture comme un lieu de connexion sensible et poétique, l'enjeu sera d'explorer à la fois la manière dont le sujet conçoit l'expérience esthétique à partir de son corps et de ses sens et l'influence que l'œuvre a sur lui. Comment ces espaces de vie implantés dans l'espace « sacré » de l'exposition augmentent-ils l'implication émotionnelle du spectateur vis-à-vis de ce qui s'y déroule ? De quelle façon l'expérience d'un repas peut-elle se transformer en espace esthétique ? Comment, malgré sa matérialité invisible, l'odeur se transforme-t-elle en lieu d'habitation, en espace fictionnel qui nous permet de nous évader de notre quotidien ? Quel lien avec notre mémoire et nos émotions ? Dans quelle mesure ces expériences sensori-émotionnelles questionnent-elles notre rapport au corps, à l'identité et au monde ?

Pour répondre à ces questions, nous allons opter pour une analyse pluridisciplinaire faisant appel à la théorie de l'art, aux *Food Studies* et aux neurosciences en étudiant en parallèle un corpus d'œuvres contemporaines qui nous serviront d'appui théorique. Cette approche nous permettra

1 Nicolas Bourriaud, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Presses du réel, 1998, p. 33.

2 John Dewey, *L'Art comme expérience*, Paris, Gallimard, 2010, p. 107.

d'étudier la nourriture en tant que fiction artistique et territoire affectif qui façonne notre expérience esthétique.

## Art, nourriture et interactions sociales

Dans un premier temps, nous allons étudier la nourriture au sein des réalisations dont le but est de créer des lieux d'échange et de convivialité. Ces œuvres, sous forme de repas et des rencontres culinaires, s'éloignent de l'objet sacré et de l'expérience distanciée au profit de la proximité et de l'art relationnel, modulant une expérience esthétique socialisée.

En effet, dans la plupart de sociétés, le fait de « manger ensemble » tient une place importante dans la vie collective, car le repas est un moyen de se relier aux autres par le partage de pratiques<sup>3</sup>.

Le repas correspond bien à une fonction biologique, mais son organisation est *un fait social*. Le lieu, mais aussi les personnes avec lesquelles on mange, relèvent de facteurs sociaux<sup>4</sup>.

Jacinthe Bessière parle de patrimoine alimentaire en faisant référence à « l'ensemble des éléments matériels ou immatériels des cultures alimentaires, reconnu par la collectivité comme un héritage partagé<sup>5</sup> ». Les convives d'un repas adoptent ainsi un comportement qui se différencie selon ce patrimoine (manières de tables, symbolique des aliments, formes de sociabilité, valeurs, objets utilisés, etc.). Elle précise aussi que cet héritage n'est pas un simple « outil transmis, figé et stable », mais une « construction sociale<sup>6</sup> ». Cette remarque ajoute une dimension dynamique au repas qui devient un lieu de rencontres avec sa propre temporalité reliant le passé et le présent.

Ce pouvoir de proximité que la nourriture peut exercer est également souligné par un grand nombre d'anthropologues et de sociologues. Dans les travaux de Claude Fischler, par exemple,

sociologue français, la notion de commensalité est un concept clé qui fait émerger l'importance symbolique et sociale du repas pris en commun. Dérive du mot latin *commensal* (compagnon de table) composé de *cum* (avec) et *mensa* (table, nourriture), ce terme se réfère au fait de partager sa table avec d'autres personnes. Envisagé comme un espace de communication et d'échange, il permet de tisser des liens et de renforcer la cohésion d'un groupe.

Cette fonction sociale de l'aliment a attiré l'attention d'un nombre important d'artistes contemporains. Ces derniers ont envisagé la nourriture comme un prétexte de rencontre, une occasion d'échanger avec autrui, créant des réalisations qui invitent le spectateur à sortir de sa position de simple observateur et de prendre une place centrale à la situation proposée.

C'est dans ce contexte qui s'inscrit le restaurant *Food*, un projet fondé en 1971 par Gordon Matta-Clark, Carol Goodden, Suzanne Harris, Tina Girouard et Rachel Lew. Conçu comme un soutien à la communauté artistique de Manhattan, le restaurant devient un lieu d'expérimentations, d'échange et de rencontres. On y retrouve des recettes et menus culinaires, qui transforment la préparation de repas en acte créateur, des dîners-performances, des films et photographies qui documentent ces actions et une architecture revisitée par les fondateurs du projet.

L'œuvre fait partie d'une série d'événements artistiques qui ont eu lieu dans le quartier de Soho à New York. À la fin des années soixante, cet ancien quartier industriel, en pleine mutation urbaine, devint le centre de la scène artistique avant-gardiste. Constitué principalement par des usines et des entrepôts abandonnés, Soho est réapproprié par les artistes qui transforment ces vastes espaces en lieu d'habitation et de création. Contournant les institutions traditionnelles, ces ateliers ouvrent leurs portes aux passants qui venaient découvrir l'art en train de se faire.

3 Claude Fischler, *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, O. Jacob, 2001.

4 Thibaut De Saint Pol, « Quand est-ce qu'on mange ? : Le temps des repas en France (analyse quantitative) », *Terrains & travaux*, n° 9, vol. 2, 2005, p. 51

5 Jacinthe Bessière et al., *Patrimoine alimentaire et innovations essai d'analyse typologique sur trois territoires de la Région Midi- Pyrénées*, Montpellier, ISDA 2010, p. 12-13.

6 *Ibid.*

*Food* est ainsi un espace alternatif dont le but était de briser les conventions du *white cube* prônant l'absence de séparation entre la création et la vie<sup>7</sup>. En revisitant les codes préétablis de l'expérience esthétique, le projet permet aux spectateurs et aux artistes de sortir de leur position distanciée et isolée et de s'ancrer dans une histoire partagée avec une certaine spontanéité. Laboratoire d'expériences culinaires, cette œuvre collaborative propose ainsi une nouvelle manière de créer, d'exposer et de « consommer » l'art. « Pour Matta-Clark, *Food* était à la fois une manifestation artistique, une entreprise commerciale et un programme social. Pour lui, *Food*, c'était un restaurant et un lieu de spectacle, une sorte de *théâtre alimentaire* <sup>8</sup>».

Dans ce théâtre d'expérimentations culinaires, un artiste est invité chaque semaine pour prendre le rôle du « chef » et proposer un menu original et inhabituel. Parmi eux nous retrouvons Donald Judd, Keith Sonnier et Robert Rauschenberg artistes plasticiens, l'architecte Richard Landry et la danseuse et chorégraphe Yvonne Rainer pour n'en mentionner que quelques-uns. Avec une attention accrue portée à la créativité et l'innovation, tout est prétexte à créer. Ils composent avec les aliments, les objets, l'espace, les gens, proposant des créations qui s'inscrivent dans un processus visant l'artification de l'alimentation et de la cuisine. Pour Nathalie Heinich et Roberta Shapiro l'artification est un phénomène à la fois social, artistique et culturel qui concerne :

[...] un processus particulier relatif au changement de catégorie ayant lieu lors du passage d'un non-art en art. Ce déplacement des frontières est rendu possible par une série d'actions et de modifications pouvant être répertoriées<sup>9</sup>.

Comme c'est le cas aussi pour le *Restaurant Spoerri* à Düsseldorf, *Food* extrait la cuisine de son milieu original, celui de l'espace domestique, pour l'inscrire dans un espace de création, celui de l'atelier d'artiste, ouvert au public. Les plats préparés ne répondent pas au simple besoin de se nourrir

mais s'inscrivent dans un processus complexe qui permet un changement à la fois matériel, relationnel et organisationnel. En effet, l'artification de la nourriture ne concerne pas uniquement l'objet lui-même (les aliments, la table, l'espace de la cuisine), mais également les actions et le discours autour de ces actions, à la fois critique et performatif. Dans les fameux *Bones* de Matta-Clark, une soupe de queue de bœuf revisitée, l'artiste invite les convives juste après le repas à nettoyer les os et ensuite les percer pour les transformer en colliers qu'ils pouvaient porter et avec lesquels ils pouvaient partir, en guise d'objet-souvenir. Cette recette-performance démontre que l'artiste ne se limite pas à une préparation traditionnelle des aliments. Il se met en situation et propose une action artistique où l'art et la vie de tous les jours se rencontrent dans l'assiette et dans l'interaction humaine.

Nous voyons ainsi comment le restaurant *Food* questionne le rôle de l'art dans la vie quotidienne en tant qu'utopie esthétique et sociale qui mêle création artistique et pratiques culinaires. Se situant entre création et réception, espace d'expérimentations et de partage, les repas préparés et proposés par les artistes de Soho sont des événements esthétiques privilégiant des moments poétiques qui suscitent une réflexion sur la notion de communauté et sa dimension intrinsèquement politique.

Quelques décennies plus tard, et plus particulièrement dans les années quatre-vingt-dix, on retrouve toute une génération d'artistes qui va reprendre ces questionnements et les inscrire dans l'actualité de son époque. Nicolas Bourriaud précise que :

[...] la mise en forme de relations conviviales est une constante historique depuis les années 1960. La génération des années 1990 reprend cette problématique, mais délestée la question de la définition de l'art, centrale pour les décennies soixante/ soixante-dix. Le problème n'est plus d'élargir les limites de l'art, mais d'éprouver les capacités de résistance de l'art à l'intérieur du champ social<sup>10</sup>.

7 Dix artistes des quartiers sud de Manhattan, installés dans des friches industrielles bientôt rassemblées dans ce qui formera SoHo, ouvrent les portes de leurs ateliers, invitant artistes et passants à venir observer la création en train de se faire.

8 Gordon Matta-Clark: *a retrospective; May 8 - August 18, 1985*, Chicago, 1985, p. 19.

9 Nathalie Heinich et Roberta Shapiro (dir.), *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS, coll. "Cas de figure", 2012, p. 251.

10 Nicolas Bourriaud, *op. cit.*, p. 31.

Rirkrit Tiravanija, artiste thaïlandais, est une des figures majeures de l'art relationnel. Son travail qui se situe entre performance et installation revisite les notions du nomadisme, de l'altérité et du déplacement des signes. Héritier de Gordon Matta-Clark, il utilise la nourriture comme un vecteur de réflexion sur l'art et la société. Avec ses repas, préparés et offerts dans des institutions artistiques, Tiravanija cherche à se distancier de la tendance de globalisation et propose des micro-communautés dont le but est d'encourager la sociabilité et l'échange.

*Sans Titre (Pad Thai)*, présenté en 1990 à la galerie Paula Allen à New York, est la première œuvre d'une longue série. Prenant appui sur le réel et les actes du quotidien, l'artiste se met à cuisiner un repas thaïlandais lors de l'ouverture de son exposition et à l'offrir aux visiteurs, réclamant ainsi leur participation active. Cette « situation », comme la qualifie l'artiste, se répète tous les deux ou trois jours. L'espace institutionnel de la galerie se transforme ainsi à un lieu d'échanges où le partage de la nourriture devient une expérience esthétique. Nous observons ainsi à nouveau la façon dont le repas est revisité par l'acte créateur et devient non seulement un matériau plastique, mais aussi un « terrain » d'interactions humaines au point où nous nous demandons si c'est l'œuvre qui crée la relation ou la relation entre les personnes qui fait œuvre.

Ce que nous pouvons dire avec certitude est que de telles pratiques – où la relation entre les individus est au centre du processus artistique – mettent en lumière la capacité de l'art à reconfigurer le sensible et à questionner les normes non seulement esthétiques, mais également politiques et sociales. Dans son ouvrage *Malaise dans l'esthétique*, Jacques Rancière envisage la rencontre esthétique comme une rupture, un « dissensus » des cadres habituels de compréhension, permettant une reconfiguration des perceptions et des relations.

Cet art n'est pas l'instauration du monde commun à travers la singularité absolue de la forme, mais la redistribution des objets et des images qui forment le monde commun déjà donné, ou la création de

situations propres à modifier nos regards et nos attitudes à l'égard de cet environnement collectif. Ces micro-situations, à peine décalées de celles de la vie ordinaire et présentées sur un mode ironique et ludique plutôt que critique et dénonciateur, visent à créer ou recréer des liens entre les individus, à susciter des modes de confrontation et de participation nouveaux<sup>11</sup>.

En redistribuant les sensibilités et en réorganisant les « hiérarchies », la rencontre esthétique devient ainsi un moment politique, un lieu de partage et de confrontation démocratique où les structures de pouvoir sont mises en question.

Même si dans la plupart de ses réalisations Rirkrit Tiravanija s'intéresse davantage aux liens dynamiques qui surviennent entre les gens qui font l'expérience de son œuvre, dans *Sans Titre (Pad Thai)* nous observons également un intérêt pour la signification de l'aliment. Quand Tiravanija invite le spectateur à déguster un pad thaï, cela n'est pas anodin, il y a là une dimension culturelle qui soulève des enjeux identitaires et politiques. Le fait d'offrir aux spectateurs un repas traditionnel thaïlandais dans une galerie de New York, un lieu institutionnel occidental, est forcément une action connotée. Comme le font remarquer Bricas Nicolas et Walser Marie,

[...] à travers la cuisine, les mangeurs peuvent tout autant réactiver le lien à leurs origines que s'ouvrir, ou non, à l'altérité, à celui qui mange différemment. Dans les sociétés à forte diversité culturelle, l'alimentation organise un « vivre ensemble ». Elle marque tout à la fois « l'en-commun » – par des cuisines hybrides ou communément reconnues comme « nationales » [...] – et les différences<sup>12</sup>.

En plus d'un moyen d'être ensemble, la nourriture permet ici de promouvoir l'altérité, d'engager une réflexion sur la circulation des cultures et d'interroger les frontières tant physiques qu'imaginaires.

Matta Clark avec *Food* transforme un espace de tous les jours en un espace d'exposition et Rirkrit Tiravanija de son côté avec *Pad Thai* transforme la galerie, un lieu institutionnel en une cuisine, un espace de tous les jours, banal et familial. Les deux

<sup>11</sup> Jacques Rancière, *Malaise dans l'esthétique*, Paris, Galilée, 2004, p. 33-34.

<sup>12</sup> Nicolas Bricas et Marie Walser, « L'alimentation pour se relier aux autres », dans Nicolas Bricas et al., *Une écologie de l'alimentation*, Versailles, Éditions Quae, 2021, p. 49.

réalisations, chacune à sa manière, démontrent la façon dont la nourriture dans un contexte de création peut devenir un moyen mettant au défi les codes de l'expérience esthétique. En s'ancrant dans le quotidien, ces réalisations performatives avec repas transforment l'œuvre d'objet sacré et pérenne en une situation relationnelle et spontanée. Ces réalisations, parmi d'autres du même genre, ont participé à la création de situations esthétiques originales, favorisant le lien social, l'interaction humaine et l'ouverture de l'art vers les actions du quotidien.

## La dimension sensorielle et symbolique de la nourriture

Nous avons pu observer la manière dont certains artistes mobilisent la nourriture et plus particulièrement, le *manger ensemble*, afin de créer des dynamiques interpersonnelles et de souligner la relation entre alimentation, culture et identité. Notre intérêt maintenant va se porter sur l'aspect sensoriel, émotionnel et symbolique de la nourriture.

Afin d'explicitier notre propos, nous nous appuyons sur la série *Candy Stacks* de l'artiste Felix Gonzalez-Torres. Son œuvre combine les avancées de l'art minimal et de l'art conceptuel avec son activisme politique et ses expériences intimes. Centrée sur le spectateur et sa participation, cette série invite à la réflexion autour de thématiques telles que la sexualité, l'absence et la mort.

Ces pièces, de dimensions variables, comprennent des bonbons enveloppés individuellement et disposés en tas ou horizontalement sur le sol, prenant la forme de tapis. La quantité de bonbons, représentant métaphoriquement des portraits, s'adapte au poids des personnes de son entourage qui ont perdu la vie à cause du *sida*. Le spectateur est invité à prendre un bonbon et à participer activement à l'élaboration de la pièce. Cela donne la possibilité à ce dernier de rentrer en contact physique et direct avec l'œuvre, de la manipuler et de la consommer.

De la sorte, une fois de plus nous sommes dans une approche relationnelle de l'œuvre qui se transforme en lieu d'échange et de connexion humaine. Nicolas Bourriaud souligne cette place fondamentale que tient le spectateur dans l'œuvre de Gonzalez-Torres en disant que :

Il [le visiteur] se voit confronté à des dispositifs qui requièrent sa décision : dans le *Stacks* ou le *tas de bonbons* de Gonzalez-Torres, par exemple, le visiteur est autorisé à emporter quelque chose de la pièce (un bonbon, une feuille de papier), mais celle-ci disparaîtra purement et simplement si chaque visiteur exerce ce droit : l'artiste fait appel à son sens de la responsabilité, le spectateur doit comprendre que son geste contribue à la dissolution de l'œuvre<sup>13</sup>.

Cette remarque, fait apparaître l'aspect participatif de l'œuvre et le rôle actif que joue le spectateur dans cette série d'installations. Gonzalez-Torres ne se contente pas à donner un objet fini, il cherche à proposer une expérience ouverte où le spectateur est intégré dans la proposition artistique, non plus comme un simple récepteur passif, mais comme un participant actif au processus créatif. En effet, l'artiste met en place un dispositif et c'est au spectateur de décider s'il va participer à la situation proposée et la façon dont il va le faire. Il a un rôle à jouer et une certaine responsabilité, car avec son action il modifie la nature de l'œuvre. Cette dynamique transforme la réalisation en un espace de négociation et d'interaction, où la présence d'*autrui* devient essentielle. Ces situations propices à l'engagement et à la réflexion mettent en lumière la dimension relationnelle de l'art et la façon dont l'œuvre se construit dans l'échange et la co-présence, redéfinissant les frontières entre l'artiste, l'œuvre et le public.

Une autre dimension importante de cette série est le fait qu'il s'agisse d'une expérience qui ne se limite pas à ce que nous avons sous les yeux, mais concerne une compréhension qui passe par tous les sens. Dans cet espace de participation, le spectateur est invité à consommer l'œuvre, à la déguster. La perception des aliments concerne un processus complexe qui n'est pas seulement une question de goût, mais résulte d'une combinaison entre plusieurs sens : le goût, l'odorat (arômes), le toucher (texture), l'ouïe (le son d'un croquant par exemple)

<sup>13</sup> Nicolas Bourriaud, *op. cit.*, p. 40.

et la vue. L'exemple de *Candy Stacks*, parmi d'autres œuvres du même ordre, met en perspective l'apport d'une réflexion élargie à la corporéité et à la sensorialité au sein des pratiques contemporaines. Traditionnellement, l'art occidental a privilégié la vue et l'ouïe, sens caractérisés comme nobles et distancés, au détriment des autres sens dites mineurs, « suspects d'animalité en raison de leur proximité avec le corps<sup>14</sup> ». La création contemporaine offre une alternative à cette hégémonie de la vision en valorisant la richesse et la diversité des expériences sensorielles, ouvrant la voie à de nouvelles manières d'expérimenter et de penser l'art.

À cette dimension sensorielle de *Candy Stacks* s'ajoute l'aspect symbolique que l'œuvre véhicule. Le goût sucré du bonbon, souvent associé à l'enfance, vient créer une certaine forme de réconfort à la perte d'un proche que l'œuvre soulève, moins explicite et plus subtile, plus discrète. Bourriaud souligne ce « permanent contraste que Gonzalez-Torres instaure entre l'importance des événements évoqués, leur complexité, leur gravité, et le caractère minimal des formes employées pour les évoquer<sup>15</sup> ».

Dans plusieurs cultures, dans ces moments hautement chargés d'émotion, le partage de la nourriture tient une place centrale permettant de commémorer ensemble. En effet, la nourriture structure de nombreux rites sociaux – fêtes religieuses, culturelles ou occasions spéciales (mariages, baptêmes, funérailles) – acquérant ainsi une importance symbolique et sociale majeure. Dans la tradition grecque par exemple, lors des funérailles ou des rites commémoratifs, la famille du défunt offre le *Koliva*, un gâteau composé de blé, des fruits secs, des noix et du sucre, comme une offrande collective qui signifie la résurrection et l'unité des vivants et des morts. Ce partage de la nourriture agit comme un moyen de réconfort et de solidarité face à la perte et fait apparaître l'aspect

émotionnel et symbolique de l'aliment. Dans la série *Candy Stacks* nous retrouvons cette polysémie de l'aliment qui renvoie à la fois au collectif et à l'intime et permet de commémorer ensemble. Les bonbons deviennent un support de solidarité et un mécanisme de réconfort soulignant une fois de plus la dimension émotionnelle de la nourriture.

## Le pouvoir émotionnel des odeurs et des saveurs

Nous allons maintenant prolonger notre réflexion sur les émotions en nous appuyant cette fois-ci sur une réalisation qui exploite le potentiel esthétique de l'olfaction. Depuis les années 1990, nous observons une multiplication des démarches artistiques où les aliments sont utilisés afin d'explorer la perception olfactive et mettre à profit le pouvoir émotionnel et mnésique des odeurs et des saveurs. C'est dans cette lignée des œuvres que s'inscrit l'installation *Al Pomodoro* (2002) de l'artiste Nicolas Aiello.

Dans cette réalisation, la nourriture ou tout autre objet tangible demeurent absents. L'espace vide de la galerie est pourtant rempli d'une odeur familière, celle d'une sauce aux tomates mijotées. Cuisinée dans une pièce à côté, selon une recette familiale, l'odeur de la sauce est diffusée dans l'espace d'exposition par un conduit d'aération, suscitant aux spectateurs une série d'images, de souvenirs lointains et d'émotions qui les accompagnent.

Ces retrouvailles spontanées sont le résultat de la réminiscence qui permet la résurgence de souvenirs enfouis, souvent déclenchée par un stimulus sensoriel comme une odeur ou une saveur. Ce mécanisme de rappel par indice est associé à Marcel Proust et ses écrits qui ont à la fois popularisé ce phénomène et lancé une série d'études en neurosciences<sup>16</sup>. Dans son roman À

14 Éric Letonturier et Brigitte Munier, « Introduction. La sensorialité, une communication paradoxale », *Hermès, La Revue*, n° 74, vol. 1, 2016, p. 17.

15 *Ibid.*, p. 60-61.

16 Voir Jean-Yves Tadié, « Nouvelles recherches sur la mémoire proustienne », *Revue des sciences morales et politiques*, n°4, 1998, p. 71-86 ; Joseph S. Jellinek, « Proust Remembered: Has Proust's Account of Odor-Cued Autobiographical Memory Recall Really Been Investigated? », *Chemical Senses*, n°29, 2004, p. 455-458 ; Jonah Lehner, *Proust Was a Neuroscientist*, Boston, Houghton Mifflin Company, 2007 ; Hervé-Pierre Lambert, « La mémoire : Proust et les neurosciences », dans Laurence Dahan-Gaida (dir.), *Dynamiques de la mémoire : arts, savoirs, histoire*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2010.

la recherche du temps perdu, l'auteur explique que des souvenirs d'enfance, qu'il croyait perdus pour toujours, sont remontés soudainement par la dégustation d'une madeleine trempée dans une tasse de thé. La scène décrite illustre la puissance émotionnelle et mnésique des sensations gustatives et olfactives :

[...] quand d'un passé ancien rien ne subsiste, après la mort des êtres, après la destruction des choses, seules, plus frêles, mais plus vivaces, plus immatérielles, plus persistantes, plus fidèles, l'odeur et la saveur restent encore longtemps comme des âmes, à se rappeler, à attendre, à espérer, sur la ruine de tout le reste, à porter sans fléchir, sur leur gouttelette presque impalpable, l'édifice immense du souvenir<sup>17</sup>.

Il faut pourtant préciser qu'il y a d'autres modalités sensorielles qui peuvent également faire émerger un souvenir d'un moment passé, telles qu'une image, une texture ou un son. La particularité des odeurs et des saveurs est qu'ils déclenchent « une réminiscence plus riche en émotion, en perception et avec un sentiment de surprise plus intense<sup>18</sup> ». Rachel Herz, psychologue et neuroscientifique cognitive, dans son ouvrage *The Scent of Desire: Discovering Our Enigmatic Sense of Smell*<sup>19</sup> explique que cette singularité est due à l'anatomie même de notre système olfactif. Celui-ci répond à la fois à la perception des odeurs (par voie orthonasale) et des flaveurs (par voie rétronasale) – souvent associées au goût. Herz démontre que la capacité d'une odeur ou d'une saveur à éveiller des souvenirs de façon plus instantanée et émotionnelle que les autres sens s'explique par la proximité du système olfactif avec les régions limbiques – surtout l'amygdale et l'hippocampe –, ce qui n'est pas le cas des stimuli visuels, auditifs ou tactiles. Elle précise également que la dimension émotionnelle des souvenirs olfactifs est une réponse automatique du

cerveau qui est activée de façon spontanée avant même d'être consciemment identifiée.

C'est ce pouvoir mnésique et émotionnel des odeurs qu'exploite Nicolas Aiello dans son installation *Al Pomodoro*. Le spectateur entre dans une salle vide d'objets et remplie de l'odeur d'un plat du quotidien. La spécificité de cette œuvre se situe à « l'opposition entre le caractère évanescant de l'odeur et son origine matérielle<sup>20</sup> », à sa capacité d'évoquer une « présence absente ». La sauce tomate en train de se préparer dans la pièce à côté n'est pas visible aux spectateurs, mais son odeur la rend perceptible, lui confère une présence issue des souvenirs d'une histoire vécue : « une odeur de chantier, à Rome, en 1947 selon Sébastien », « l'odeur d'un vendredi », « une odeur de chez le voisin du troisième au 17 avenue de la Résistance »<sup>21</sup> et ainsi de suite...

Cette installation, grâce à ses propriétés odorantes, parvient à nous sortir de notre situation actuelle et à nous plonger dans un passé lointain. Elle réussit à nous émouvoir :

S'émouvoir de quelque chose [...] consiste, eu sens littéral, à se mettre en mouvement (*movere*) de façon à se retrouver en dehors (*ex*) de sa place habituelle. [...] S'émouvoir consiste donc bien à être mû ou à se mouvoir hors de soi. C'est se déplacer *hors-je* par la puissance, l'intensité de quelque chose qui nous replace soudain, hors de notre bon vouloir, devant une étrangeté, une altérité bouleversante<sup>22</sup>.

En mettant l'accent sur cette odeur de sauce tomate qui vient soudainement nous envahir Aiello questionne notre relation au monde. Malgré sa matérialité invisible, l'œuvre acquiert une valeur narrative et émotionnelle forte capable de stimuler un espace fictionnel, propre à chacun d'entre nous en fonction de nos associations et de notre vécu. Cette faculté des odeurs à figurer une présence, à déclencher une histoire intime qui « multiplie »

17 Marcel Proust, « Du côté de chez Swann », *À la recherche du temps perdu* [1913], t. I, Gallimard, La Pléiade, 1987, p. 46.

18 Voir Jane Plailly, « Le mystère de la réminiscence olfactive à la lumière des neurosciences », Smell Talks Osmothèque, journée des rencontres organisé à la Fondation Dosne-Thiers de Paris le 18 juin 2022. URL : <https://mag.bynez.com/podcastsbynez-parfum/smell-talks-osmotheque-jane-plailly-le-mystere-de-la-reminiscence-olfactive-a-la-lumiere-des-neurosciences/>, consulté le 28 octobre 2024.

19 Rachel Herz, *The Scent of Desire: Discovering Our Enigmatic Sense of Smell*, New York, N.Y, William Morrow, 2007.

20 Erika Wicky, « L'art olfactif contemporain, ses médias et leurs inventions fin-de-siècle », *Sens public*, 2018, p. 14.

21 Ces témoignages sont issus d'une autre version de cette installation intitulée *Al Pomodoro – Extraits* présentée au « ArtHec 2007 » à Jouy-En-Josas en 2007. Dans cette version, l'odeur n'est pas diffusée dans l'espace d'exposition, elle se trouve à l'intérieur de 18 bocal, chacune étiquetée avec la description donnée par 18 personnes.

22 Georges Didi-Huberman, *La Fabrique des émotions disjointes*, Paris, Éditions de Minuit, 2024, p. 13.

l'espace, nous permet de nous émouvoir, de nous évader de notre quotidien.

*Al Pomodoro* nous permet ainsi de placer à nouveau la question du spectateur au centre de la discussion. En effet, Aiello parvient à brouiller la frontière séparant le créateur et le récepteur en proposant un espace qui redistribue les perceptions, les rôles et les significations. Chaque spectateur est exposé à une expérience collective – il est exposé, comme toutes les personnes présentes dans la salle, à la même situation, à cette odeur de sauce tomate – et participe à ce partage en activant sa propre expérience sensorielle et intellectuelle. Et c'est justement entre l'expérience collective et l'expérience intime, entre la découverte et la situation vécue, entre l'activité artistique et le jeu imprévisible d'associations et de dissociations du spectateur que se situe la dramaturgie de cette réalisation.

Nous retrouvons ici, l'idée de l'émancipation du spectateur de Jacques Rancière et sa capacité à créer du sens de manière autonome. Pour le philosophe, le spectateur n'est pas un récepteur passif mais un acteur capable d'interpréter, de relier, et de réinventer les significations selon son propre vécu et ses propres expériences.

C'est le pouvoir à chacun ou chacune de traduire à sa manière ce qu'il ou elle perçoit, de le lier à l'aventure intellectuelle singulière qui les rend semblables à tout autre pour que cette aventure ne ressemble à aucune autre<sup>23</sup>.

L'œuvre d'art devient un espace d'interaction où le spectateur est invité à co-crée le sens, plutôt qu'à recevoir passivement un message prédéfini par l'artiste. Tous deux partagent la capacité de penser, d'interpréter et de créer du sens, rendant obsolète l'idée d'un savoir supérieur détenu par l'artiste. Et en effet, Aiello avec cette réalisation abolit toute fixité de l'œuvre et nous invite à l'aventure. Il nous propose une installation où l'action, la narration et le vécu des histoires hétérogènes se traduisent les unes par les autres et s'y croisent. L'odeur avec sa dimension émotionnelle permet au spectateur de lier ce qu'il sent à bien d'autres choses, qu'il a vu et qu'il a vécu dans d'autres lieux et d'autres moments.

Dans cette situation invisible mais perceptible, le visiteur traduit, interprète et s'approprie le récit de l'artiste créant à chaque fois une vie nouvelle, « il compose son propre poème avec les éléments du poème en face de lui<sup>24</sup> ».

Entre apparition et disparition, cette installation nous plonge dans une situation spatiotemporelle fictive où la salle vide se transforme à un lieu producteur d'images, d'événements et d'émotions issus de notre vécu et de nos associations personnelles et culturelles.

Ces quelques réalisations analysées s'inscrivent dans un esprit d'expérimentation et démontrent la prolifération depuis les années soixante des créations artistiques incorporant la nourriture. D'un projet-restaurant, des repas servis dans l'espace institutionnel de la galerie, en passant par un tas de bonbon offert à nous et le souvenir intime d'un plat familial, ce qui ressort est l'intérêt croissant des artistes à proposer des réalisations qui s'éloignent de l'hégémonie du visuel pour proposer des expériences plus complètes qui passe par le corps dans sa totalité. Dans notre corpus le spectateur est invité à sentir, à toucher, à goûter, à échanger, à participer. On s'éloigne ainsi de la conception de l'œuvre en tant qu'objet, pour vivre des situations qui explorent et développent des potentialités, propres à l'expérience quotidienne, inscrites dans la sphère de l'art. Ces rencontres culinaires et conviviales modulent une expérience esthétique socialisée, et proposent une nouvelle vision de l'œuvre plus affective et émotionnelle.

## Bibliographie

- BESSIERE, Jacinthe *et al.*, *Patrimoine alimentaire et innovations : essai d'analyse typologique sur trois territoires de la Région Midi-Pyrénées*, Montpellier, ISDA, 2010.
- BOURRIAUD, Nicolas, *Esthétique relationnelle*, Dijon, Presses du réel, 1998.
- BRICAS, Nicolas *et al.*, *Une écologie de l'alimentation*, Versailles, Éditions Quae, 2021.
- DE SAINT POL, Thibaut, « Quand est-ce qu'on

<sup>23</sup> Jacques Rancière, *Le Spectateur émancipé*, Paris, La fabrique, 2008, p. 23.

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 19.

- mange ? : Le temps des repas en France (analyse quantitative) », *Terrains & travaux*, n°9, vol. 2, 2005, p. 51-72.
- DEWEY, John, *L'Art comme expérience*, Paris, Gallimard, 2010.
- DIDI-HUBERMAN, Georges, *La Fabrique des émotions disjointes*, Paris, Éditions de Minuit, 2024.
- FISCHLER, Claude, *L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 2001.
- HEINICH, Nathalie et SHAPIRO, Roberta (dir.), *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris, EHESS, coll. "Cas de figure", 2012.
- HERZ, Rachel, *The Scent of Desire: Discovering our Enigmatic Sense of Smell*, New York, William Morrow, 2007.
- LETONTURIER, Éric et MUNIER, Brigitte, « Introduction. La sensorialité, une communication paradoxale », *Hermès, La Revue*, n° 74, vol. 1, 2016, p. 17-24.
- PLAILLY, Jane, « Le mystère de la réminiscence olfactive à la lumière des neurosciences », Smell Talks Osmothèque, journée des rencontres organisé à la Fondation Dosne-Thiers de Paris le 18 juin 2022. URL : <https://mag.bynez.com/podcastsbynez-parfum/smell-talks-osmotheque-jane-plailly-le-mystere-de-la-reminiscence-olfactive-a-la-lumiere-des-neurosciences/>, consulté le 20 septembre 2024.
- RANCIÈRE, Jacques, *Malaise dans l'esthétique*, Paris, Galilée, 2004
- , *Le Spectateur émancipé*, Paris, La fabrique, 2008.
- WICKY, Erika, « L'art olfactif contemporain, ses médias et leurs inventions fin-de-siècle », *Sens public*, 2018, <https://doi.org/10.7202/1059015ar>, consulté le 12 octobre 2024.
- Gordon Matta-Clark: a retrospective*; May 8 - August 18, 1985, Chicago, 1985.

## Résumés

### « Dis-moi ce que tu refuses de manger, je te dirai ce que tu es ». Esquisse de scénographie du repas dans quelques récits agro-alimentaires – Julien Daillère

Cet article s'intéressera aux scénographies de quelques scènes de repas dans des récits agroalimentaires. Au sein des romans qui composent ce sous-genre littéraire, on passe souvent à table ; aussi ce moment est-il particulièrement travaillé par les autrices et auteurs, qui en font le lieu de conflictualités nouvelles et de rapports de force entre personnages à propos notamment de la consommation de viande, devenue elle-même un mets inquiétant, dangereux, voire immoral. L'apparition du personnage de végétarien ou de végétarienne dans une séquence de repas est l'occasion de renouveler une séquence pourtant topique de la littérature. Aux conflictualités traditionnelles s'implémente ainsi un motif de querelle nouveau, au caractère explosif, car remettre en question la nourriture partagée n'est pas un acte anodin. De plus, accepter ou refuser une assiette de porc, de poulet ou un bifteck, c'est participer à l'élaboration identitaire des personnages, qui trouvent par là à se définir par leur rapport à la viande, et se mettent en opposition ou en affinités avec d'autres personnages qui partagent (ou refusent) le même plat.

### La force des émotions dans *La passion gastronomique de Dodin-Bouffant* – Mireille Mériçonde

Dans cet article, la lecture comparée du roman de Marcel Rouff, *La vie et la passion de Dodin-Bouffant*, gourmet et de son adaptation cinématographique par Trân Anh Hùng, *La passion de Dodin Bouffant*, se fonde sur une approche sémiotique de l'agentivité des émotions et de leur articulation aux dimensions sensible et axiologique. La valorisation esthétique agit aux

niveaux de la dégustation et de la préparation, fait naître des émotions transformatrices au sein des récits et développe un ethos en orientant les actions et le rapport à autrui.

### Dans la cuisine d'Alexandre Dumas : « Amour des vivants, don de plaire, besoin de conter, bonne humeur et netteté d'esprit » – Camille Page

Ouvrage à l'image de la démesure de son auteur, le *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas se présente comme une œuvre hybride, aux frontières entre livre de recettes, chroniques historiques, souvenirs personnels et testament gourmand à destination des générations futures. Cet article se propose d'examiner la manière dont le jeu sur la forme du dictionnaire permet à Dumas d'exprimer une myriade d'émotions et de sensations marquées par le sceau de la nostalgie. Au croisement des approches textuelles, matérielles et iconographiques, l'analyse retrace l'histoire du *Grand Dictionnaire*, puis s'interroge sur la manière dont Dumas fait siennes les contraintes du genre pour partager ses émois et promouvoir une éthique fondée sur le plaisir, l'audace, le goût de l'excentricité, et la rencontre avec ce qui nous est étranger.



Vincent Van Gogh, *Les Mangeurs de pommes de terre*, 1885, esquisse. Van Gogh Museum, Amsterdam.



Anne Vallayer Coster, *La Soupière blanche* (détail), 1771, huile sur toile. Collection privée.

### La préparation de la soupe : la fabrique de l'intime en peinture, dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle – Anne Louise Mathieu-Goudier

La nourriture est étroitement liée aux émotions. De fait, la soupe fait partie de ces plats ayant une histoire affective avec chacun. En art, sa présence discrète révèle son attachement à la sphère affective. Ainsi, dans des représentations de la préparation du repas, qui n'est pas encore le temps de le consommer, se figent des traces d'une intimité caractéristique : reclus dans les gestes quotidiens, les pensées et émotions individuelles, dans les moments à l'abri du regard. Ce temps particulier, dévolu à la confection du repas, est sans doute aussi un moment de répit où la pensée vacille. Ce moment suspendu, offert au spectateur, ouvre la voix à un retour sur ses propres émotions cachées dans l'ancre de la cuisine.

### Le tendre goût du souvenir. Quêtes gustatives et identitaires au cinéma – Tatiana Horbaczewski

Cet article aborde une certaine représentation cinématographique de l'expérience gustative, soulignant la capacité de cette dernière à réveiller des souvenirs. L'analyse d'un corpus filmique très éclectique (aussi bien spatialement que temporellement) permettra de déceler trois grandes fonctions de ces épisodes de remémoration, chacun participant à un renforcement du sentiment d'identité chez le mangeur. Par des moyens qui lui sont propres, le cinéma montre comment,

en mangeant et donc, dans ces cas précis, en se souvenant, le personnage, envahi par la nostalgie, se reconnecte à ses valeurs profondes enfouies ; en errance identitaire, évite la perte du moi présent en s'accrochant à des habitudes révolues ; ou au gouffre du désespoir le plus total, voire de la mort, parvient à percevoir l'espoir d'un devenir. L'acte de manger, dans les films analysés, n'est pas réduit à une fonction biologique et vitale. Il permet au mangeur de vivre un voyage temporel intérieur, voire initiatique, en reconnectant ce qu'il était hier, ce qu'il est aujourd'hui et ce qu'il sera possiblement demain. L'analyse diégétique se double d'une analyse esthétique, interrogeant d'un point de vue phénoménologique comment l'image, lorsque se mêlent gustation et mémoire à l'écran, est vécue corporellement et sensoriellement – et non plus seulement perçue audio-visuellement –, par le spectateur de cinéma.

### Codes, rituels et conflits : le repas dans le témoignage du trouble de l'alimentation (Delphine de Vigan, Valérie Valère, Isabelle Caro)

Le moment du repas occupe une place centrale pour les personnes touchées par l'anorexie mentale : au centre de leurs pensées, il est omniprésent, à la fois par sa présence, mais aussi et surtout par son absence. Avec l'anorexie, les personnes malades recréent des codes, des rituels et des comportements qui ne sont plus ceux d'un quotidien ordinaire, qui en diffèrent et qu'elles se réapproprient, mais qui entraînent généralement

une incompréhension profonde de l'anorexie par l'entourage. Le fait de se nourrir n'étant plus une simple action du quotidien destinée à se restaurer, c'est une signification toute différente qui y est attachée. Les trois œuvres qui composent ce corpus renvoient à trois approches littéraires singulières pour dire l'expérience de l'anorexie : si *Jours sans faim* de Lou Delvig est une autofiction, *La Petite Fille qui ne voulait pas grossir* d'Isabelle Caro et *Le Pavillon des enfants fous* de Valérie Valère ont tous deux un statut plus particulier de témoignage autobiographique, bien que l'auteur de ce dernier ouvrage refuse la catégorisation d'œuvre littéraire. Chacune y raconte son expérience, de manière plus ou moins assumée, avec un style singulier et une visée qui lui est propre.

### Variations cannibales, subversion d'un mythe : teknophagie, adelphophagie. Sénèque, *Thyeste* ; Ananda Devi, *Manger l'autre* – Julie Minas

Cet article étudiera comparativement le roman *Manger l'autre* d'Ananda Devi (2018) et la tragédie *Thyeste* de Sénèque (I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C.). Il s'agira d'analyser comment le roman d'Ananda Devi, faisant intervenir un acte originel d'adelphophagie in utero, reprend un certain nombre de codes de la représentation du cannibalisme et de la teknophagie du mythe d'Atrée et Thyeste dans la version de Sénèque. Se construit une intrigue centrée autour de la prise alimentaire, qui se trouve être à la fois ritualisée et marquée par l'hybris, un excès tel qu'il en devient inhumain, et qui tend fatalement vers un destin tragique. Cela permettra ensuite de montrer que le roman d'Ananda Devi subvertit dans une certaine mesure la structure du mythe grec, en déconstruisant à plusieurs niveaux le processus de culpabilisation et les conséquences alimentaires et corporelles – hyperphagie et obésité – de cet acte originel, ce qui le conduit à inverser les rapports de force en jeu dans la tragédie, de façon à permettre à la protagoniste de retrouver une capacité d'agir et un pouvoir sur son destin.

### Un lait (plus ou moins) blanc : blanchité et masculinité dans le cinéma et les séries états-uniennes – Aurel Rotival

Fluide biologique et marchandise universelle, culturellement malléable et lié aux avantages économiques de l'exploitation agricole et de l'expansion coloniale, le lait s'est trouvé au cœur



Édouard Manet, *La Régalade*, 1850, huile sur toile. Art Institute of Chicago, Chicago.

de dispositifs, d'idéologies et de discours relatifs à la définition, à l'hybridation ou à la prétendue supériorité des identités nationales et raciales. Aux États-Unis en particulier, le liquide à la blancheur immaculée a symboliquement et légalement accompagné les angoisses liées à l'immigration étrangère et le développement d'une identité américaine essentiellement fondée sur la blanchité. Cet article analyse un corpus d'œuvres audiovisuelles états-uniennes où des images de lait apparaissent au moment d'interroger la visibilité, la définition ou la subversion de l'identité blanche, conçue comme une norme raciale qui tire pourtant son pouvoir de son invisibilité. Les *critical white studies* ont appelé à une subversion de la normativité et de l'invisibilité blanches, en rappelant notamment le caractère arbitraire, contingent et hétérogène d'une telle catégorie. Or, la consommation de lait intervient, de manière étonnamment récurrente, dans de nombreux films et plusieurs séries télévisées où se négocient précisément de telles problématiques. Aussi représente-t-il l'aliment idéal pour penser, de manière intersectionnelle, les processus d'unification et de division entre genre, sexe, race et classe qu'il vient illustrer au cinéma et dans les séries télévisées.

**Passer à la casserole pour faire table rase : politiques genrées du banquet et rituels conflictuels de la table dans *La Grande Bouffe* et *Festen* – Julia Mallet, Lauren Mallet**

Objet central dans nombre de scènes prototypiques et codifiées au cinéma, la table revient, dans certains films, pour servir le retour visuel d'une tradition ancienne : celle du banquet. Si celui-ci est, tout au long de l'histoire culturelle dans laquelle il s'inscrit, généralement associé d'une part à l'idée d'excès et de libération des mœurs, et, d'autre part, à une dimension agonistique (notamment du point de vue de la parole avec le banquet



Édouard Manet, *Déjeuner dans l'atelier*, 1868, huile sur toile. Neue Pinakothek, Munich.

philosophique), la forme filmique qu'en proposent des œuvres comme *La Grande Bouffe* (Marco Ferreri, 1973) et *Festen* (Thomas Vinterberg, 1998) récupère à son compte ces caractéristiques dans une mise en scène qui participe, par la représentation du conflit, à la contestation de hiérarchies sociales d'ordinaire fortement réaffirmées par cette tradition, notamment la hiérarchie genrée. Dès lors, la mise en scène filmique de la table de banquet et de ce qui l'entoure devient l'opérateur de ce conflit social et politique.

**Ce qu'engloutir veut dire. À partir des dévoreuses compulsives des *Petites Marguerites* (Vera Chytilova, 1966) et de *J'ai faim, J'ai froid* (Chantal Akerman, 1984) – Rym Dufour**

Cet article souhaite élaborer une étude comparée à partir de deux films : le court-métrage *J'ai faim, j'ai froid* (1984) de Chantal Akerman et la fiction expérimentale tchèque *Les Petites Marguerites* (1966) de Vera Chytilova. Pourtant thème trivial et anecdotique parce qu'il est lié au corps et à ses pulsions, la nourriture est bel est bien conductrice et centrale dans ces deux œuvres. Si Brillat-Savarin décelait une « philosophie du rien » à travers l'étude du goût l'appétence extrême des personnages au sein de ces œuvres teinte les scènes de repas et la surabondance d'aliments d'un discours critique, politique ou intime. La nourriture est alors choisie comme un terrain propice pour ruser en élaborant une critique du régime en place comme c'est le cas au sein des *Petites Marguerites*, réalisé dans un contexte social et politique agité où la censure se fait reine et qui précède l'invasion des chars russes dans Prague en août 1968. Mais l'acte de manger est aussi le lieu d'expression qui dit l'aversion ou la curiosité pulsionnelle pour le plaisir de la chair, corps et aliments s'entremêlant dans les deux œuvres étudiées. Les deux films présentent en écho des scènes qui impliquent une domination exercée par des personnages masculins qui, contre la satiété d'un repas offert, supposent pouvoir disposer du corps des femmes. Les deux cinéastes rendent ainsi complexe le rapport à la nourriture face à une boulimie irrépressible et des

corps féminins manifestement troublés, porteur de craintes, de mémoires, de revendications et de pulsions.

**Les émotions socialisées au prisme des mises en scène alimentaires – Agathe Torti Alcayaga**

De nombreux auteurs dramatiques mettent en scène des aliments ou des épisodes alimentaires pour éclairer le caractère socialement construit des émotions que nous tenons, parfois à tort, pour nôtres. Combinant les symboles, construisant des homologues, faisant coopérer les formes



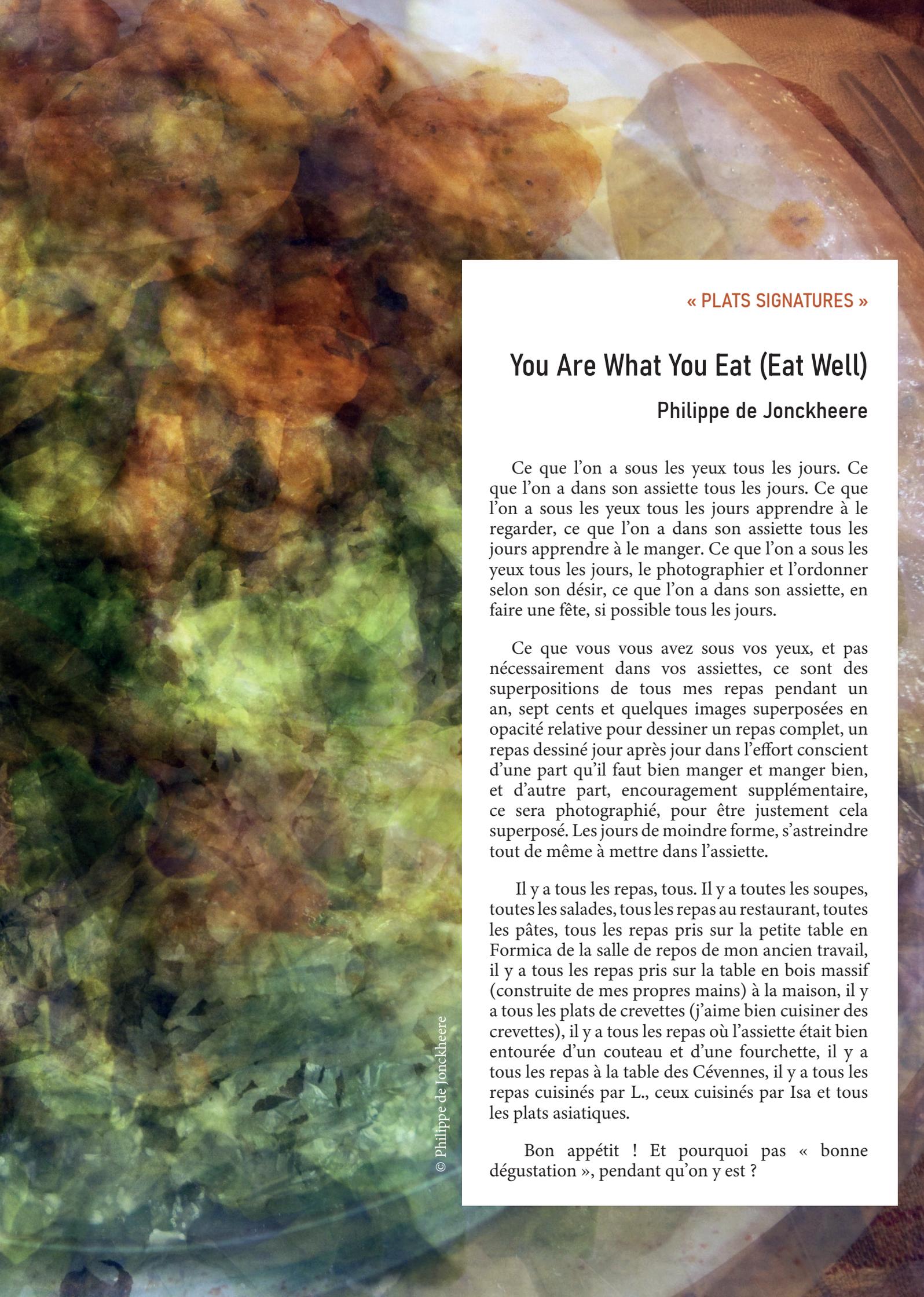
Ramon Casas, *Plein air* (détail), 1890-1891, huile sur toile. Musée national d'art de Catalogne, Barcelone.

artistiques, mettant en exergue des épisodes de crise bruts, ou invitant le public à prendre physiquement part au spectacle, ils expriment l'importance structurelle qu'ils accordent à cette question en l'inscrivant dans la forme de leurs pièces. Sur scène, l'élément alimentaire a la capacité d'idéaliser des éléments concrets pour les transformer en concepts et en métaphores. Mais il peut tout autant matérialiser des informations ou des notions abstraites. Cette plasticité permet aux auteurs de construire des démonstrations explicites ou poétiques, tout comme de toucher le spectateur de manière viscérale et concrète. Dans tous les cas, leurs mises en scène alimentaires suscitent un investissement énergétique qui « émeut » au sens étymologique du terme : qui met en mouvement. Par elles, le spectateur est toujours amené à venir participer au spectacle. Il ne s'agit ici ni d'opposer ni de hiérarchiser les différentes stratégies dramaturgiques présentées, mais de montrer, à travers elles, l'étendue du pouvoir opératif de l'aliment utilisé au théâtre.

### Émotions, sensorialité et art contemporain. La nourriture comme vecteur d'expérience esthétique – Athina Masoura

Depuis quelques décennies, les artistes portent

un intérêt particulier à engager sensoriellement et émotionnellement le spectateur. L'essentiel n'est plus l'objet lui-même, mais la manière dont nous expérimentons la proposition artistique. Nous observons ainsi un désir de plus en plus grand de la part des artistes d'explorer des univers esthétiques inédits faisant appel à des modalités sensorielles longtemps négligées dans la création artistique occidentale tels que le toucher, l'odorat et le goût. Notre intérêt dans le présent article se portera sur des réalisations qui s'inscrivent dans cette lignée et déplacent les frontières entre le sujet et l'objet, l'art et la vie, situant la nourriture et l'aspect gustatif au centre de l'expérience artistique. Ces rencontres sensorielles et poétiques, qui prennent en compte la corporéité du spectateur, s'éloignent d'une simple représentation symbolique de l'aliment et optent pour une vraie présence inscrite dans l'ici et le maintenant. L'enjeu sera d'explorer la manière dont le spectateur conçoit l'expérience esthétique de la nourriture et quelle influence l'œuvre a sur lui. De quelle façon l'expérience d'un repas peut-elle se transformer en espace esthétique ? Comment, malgré sa matérialité invisible, l'odeur se transforme-t-elle en lieu d'habitation, en espace fictionnel ? Quel lien l'aspect gustatif entretient-il avec notre mémoire et nos émotions ? Dans quelle mesure ces expériences questionnent-elles notre rapport au corps, à l'identité et au monde ?



« PLATS SIGNATURES »

## You Are What You Eat (Eat Well)

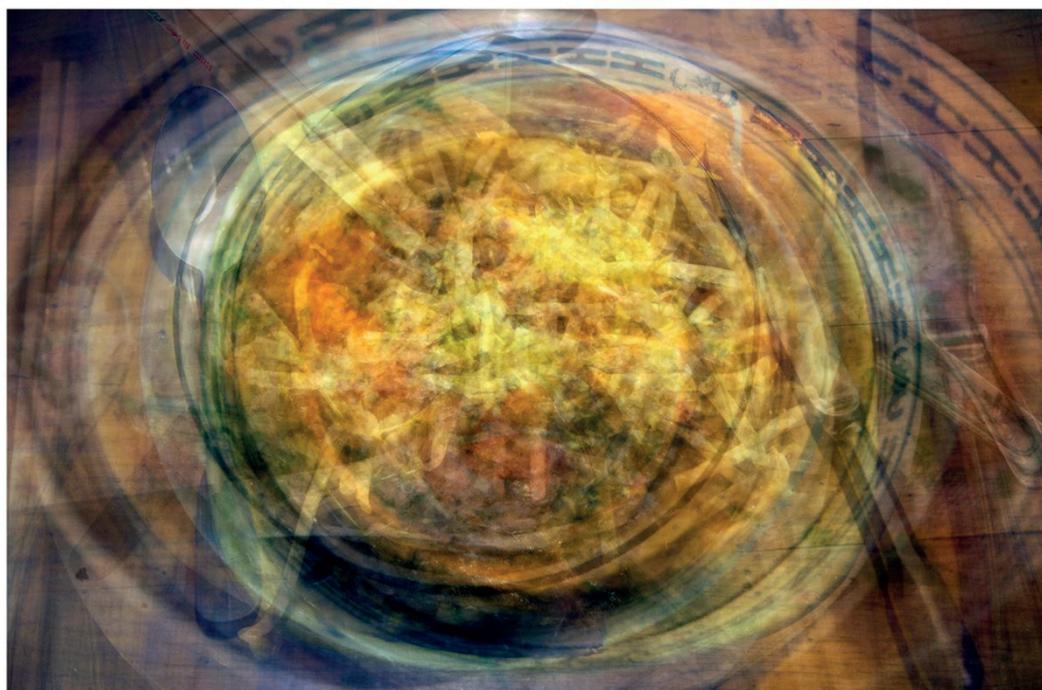
Philippe de Jonckheere

Ce que l'on a sous les yeux tous les jours. Ce que l'on a dans son assiette tous les jours. Ce que l'on a sous les yeux tous les jours apprendre à le regarder, ce que l'on a dans son assiette tous les jours apprendre à le manger. Ce que l'on a sous les yeux tous les jours, le photographe et l'ordonner selon son désir, ce que l'on a dans son assiette, en faire une fête, si possible tous les jours.

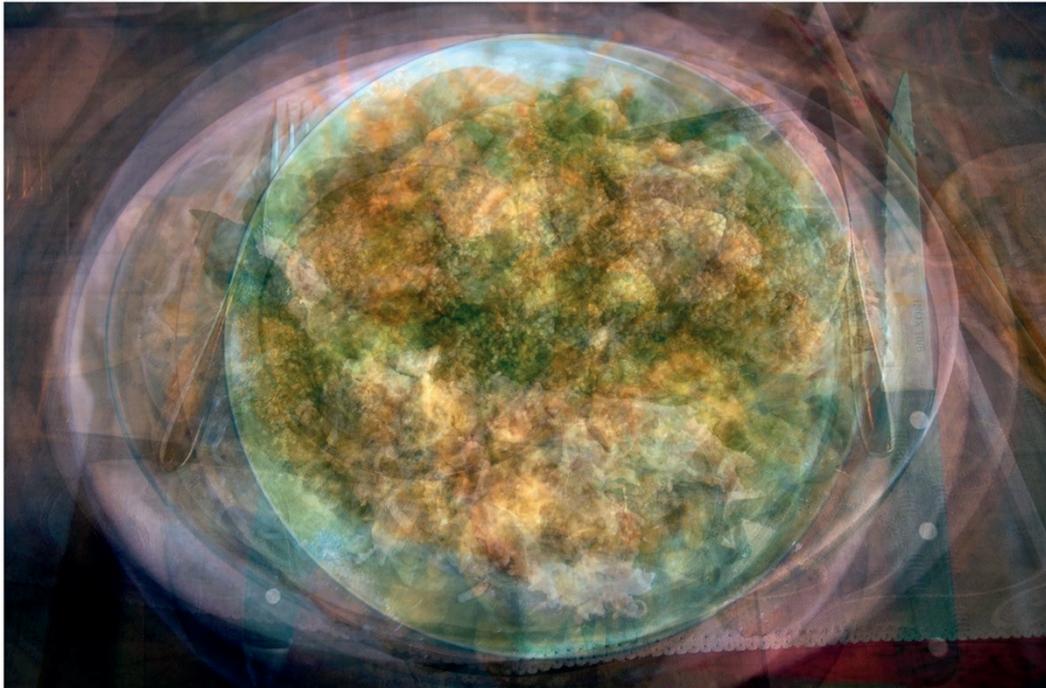
Ce que vous avez sous vos yeux, et pas nécessairement dans vos assiettes, ce sont des superpositions de tous mes repas pendant un an, sept cents et quelques images superposées en opacité relative pour dessiner un repas complet, un repas dessiné jour après jour dans l'effort conscient d'une part qu'il faut bien manger et manger bien, et d'autre part, encouragement supplémentaire, ce sera photographié, pour être justement cela superposé. Les jours de moindre forme, s'astreindre tout de même à mettre dans l'assiette.

Il y a tous les repas, tous. Il y a toutes les soupes, toutes les salades, tous les repas au restaurant, toutes les pâtes, tous les repas pris sur la petite table en Formica de la salle de repos de mon ancien travail, il y a tous les repas pris sur la table en bois massif (construite de mes propres mains) à la maison, il y a tous les plats de crevettes (j'aime bien cuisiner des crevettes), il y a tous les repas où l'assiette était bien entourée d'un couteau et d'une fourchette, il y a tous les repas à la table des Cévennes, il y a tous les repas cuisinés par L., ceux cuisinés par Isa et tous les plats asiatiques.

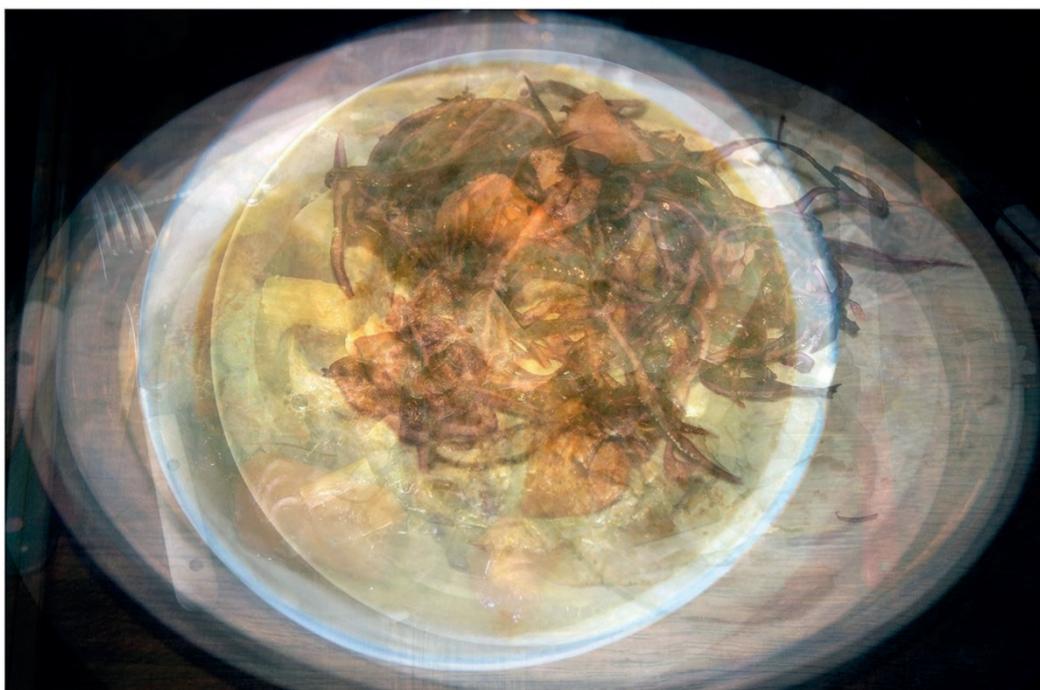
Bon appétit ! Et pourquoi pas « bonne dégustation », pendant qu'on y est ?



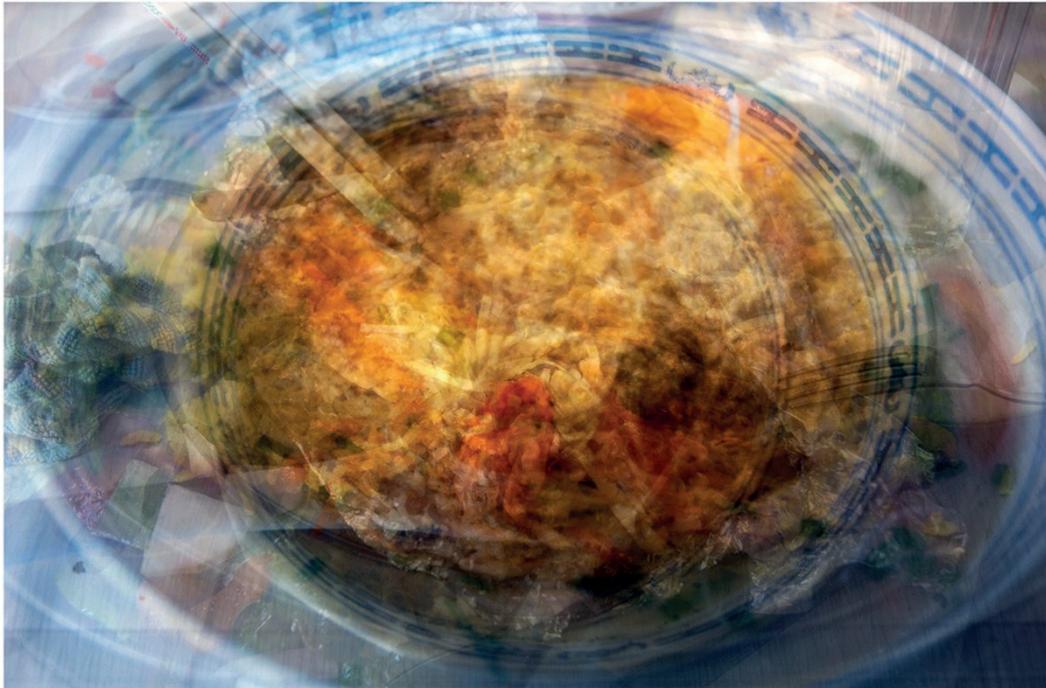
© Philippe de Jonckheere



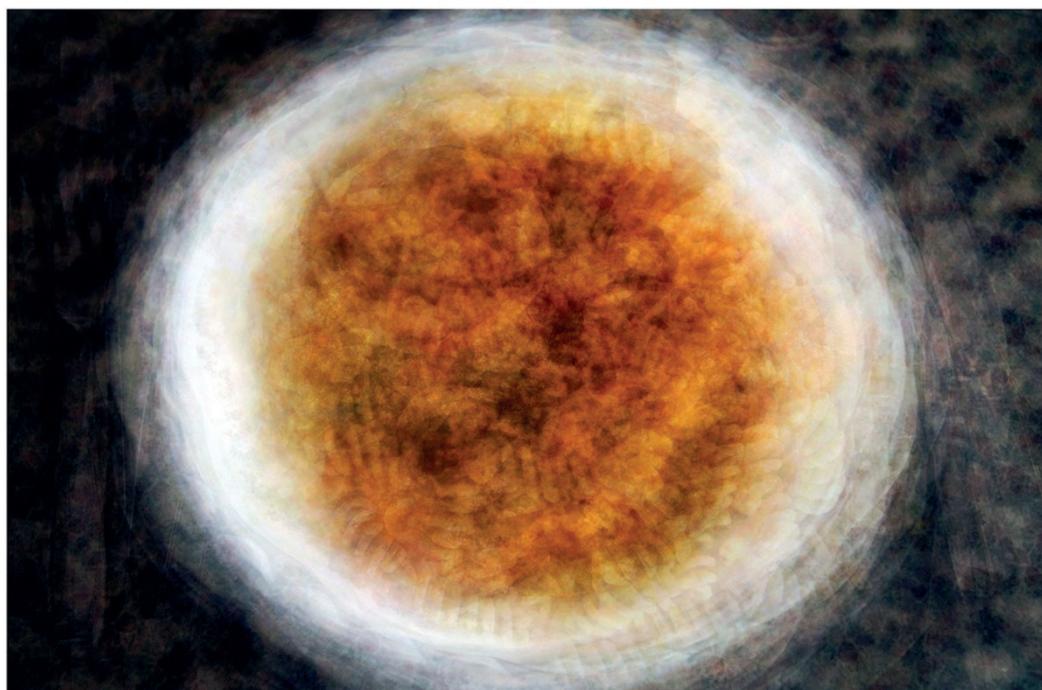
© Philippe de Jonckheere



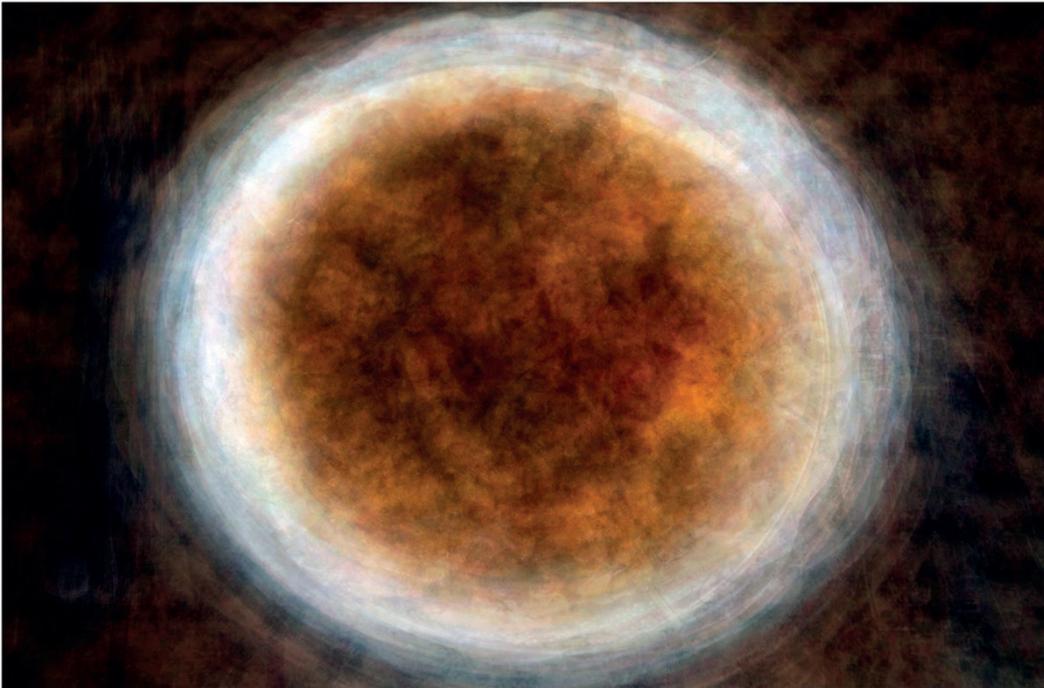
© Philippe de Jonckheere



© Philippe de Jonckheere



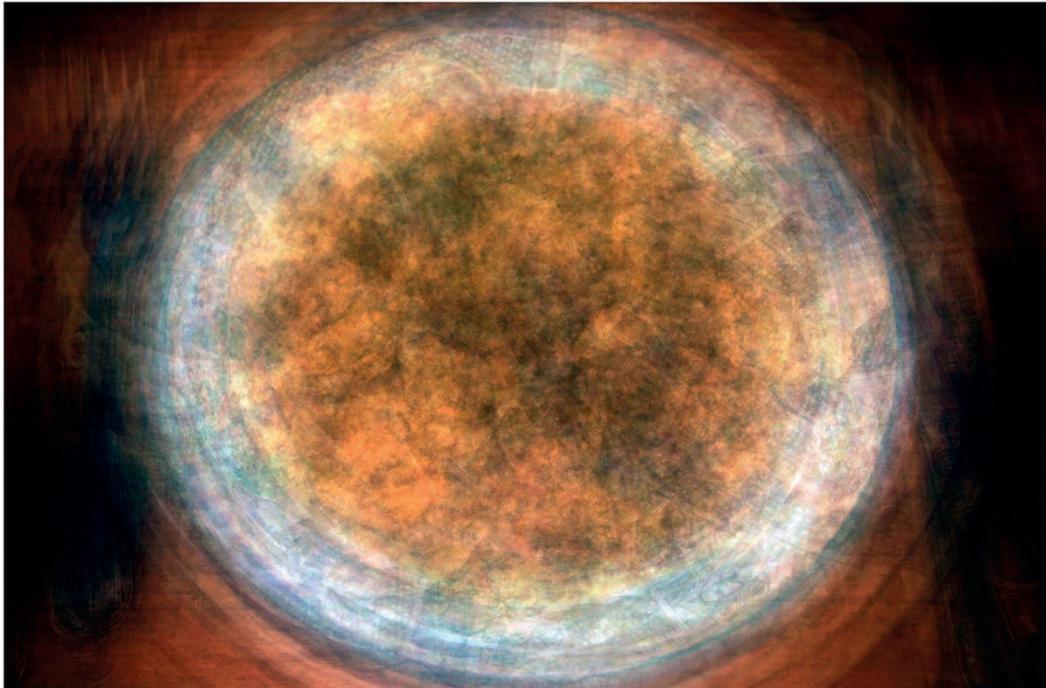
© Philippe de Jonckheere



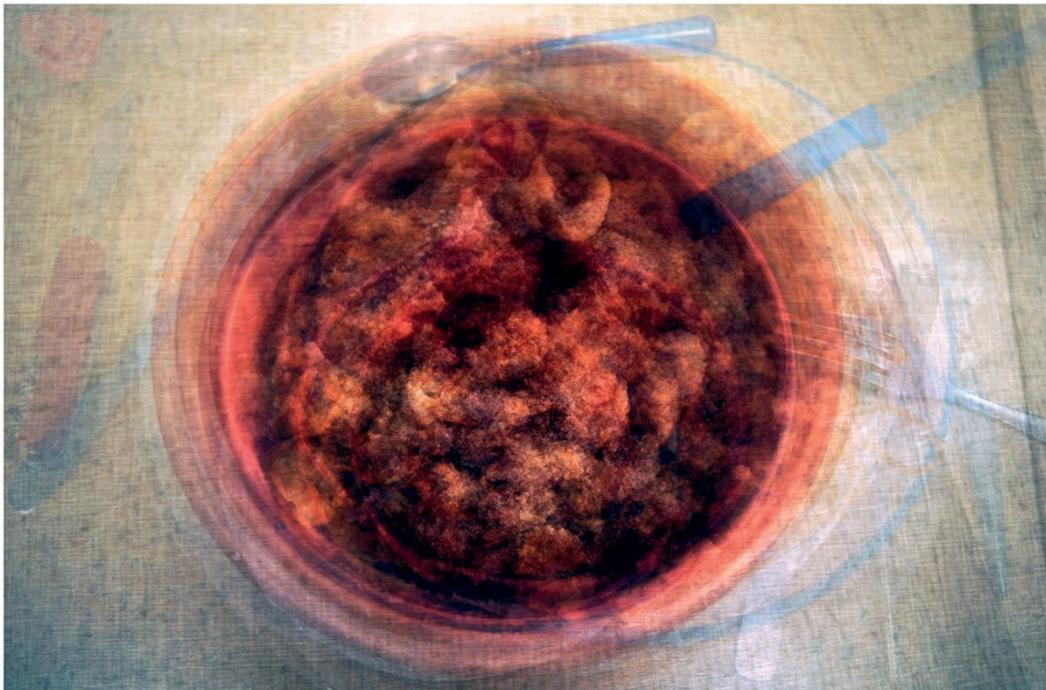
© Philippe de Jonckheere



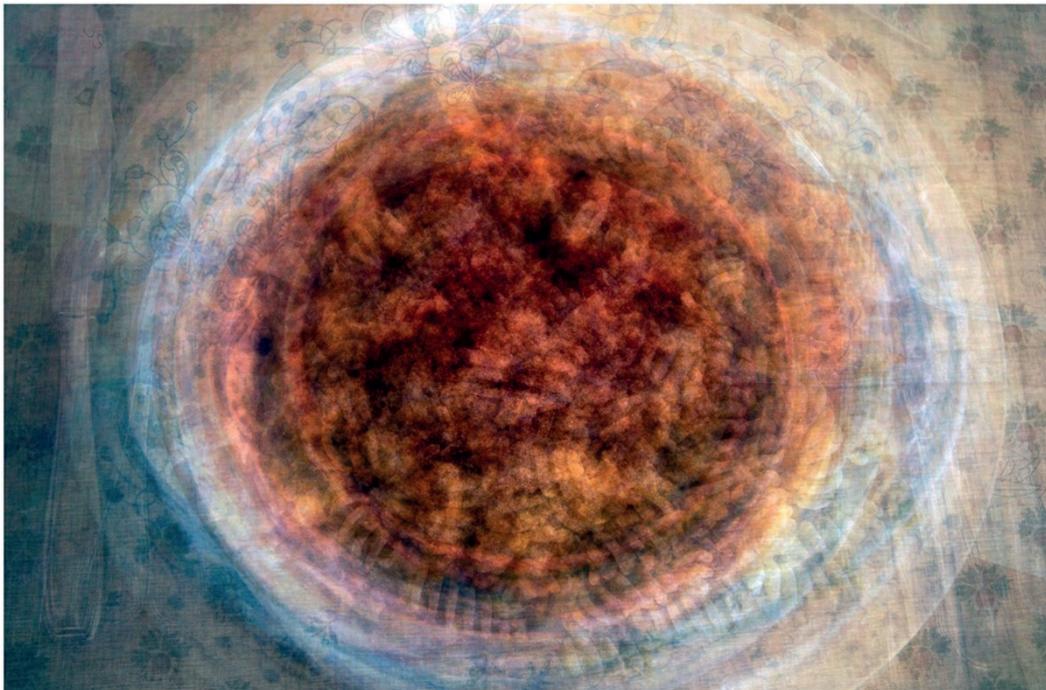
© Philippe de Jonckheere



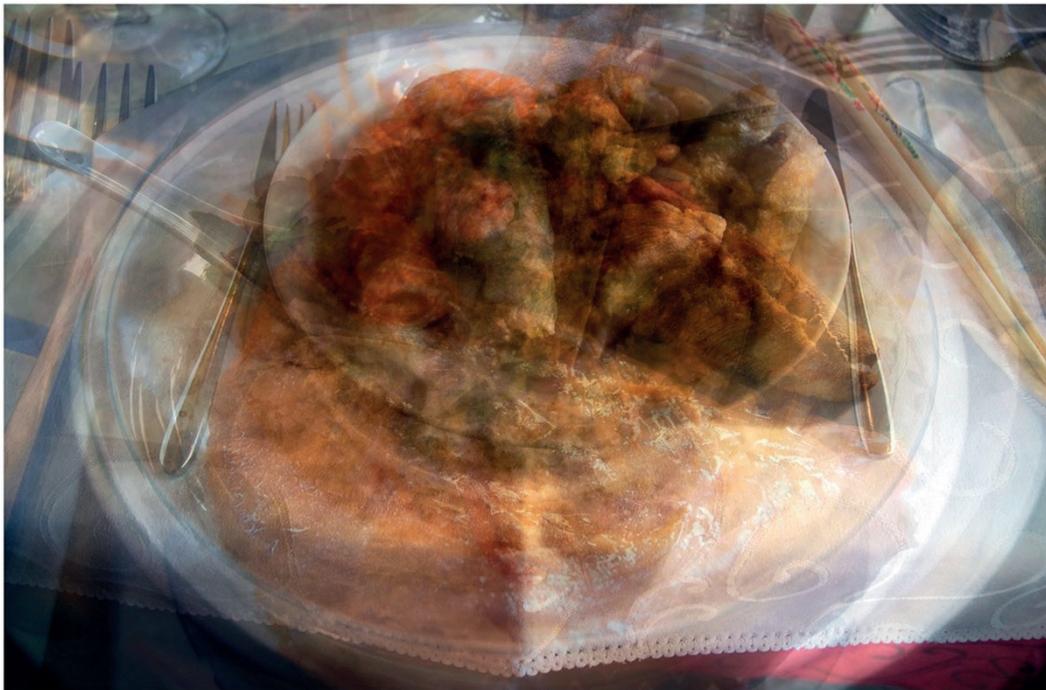
© Philippe de Jonckheere



© Philippe de Jonckheere



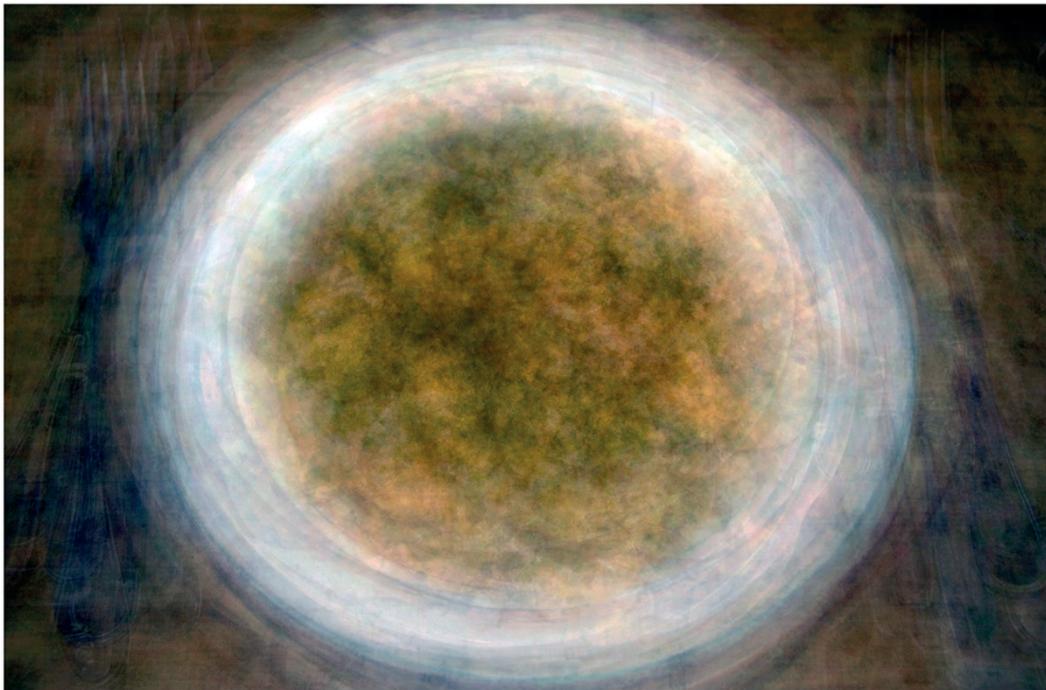
© Philippe de Jonckheere



© Philippe de Jonckheere



© Philippe de Jonckheere



© Philippe de Jonckheere



Gustave Caillebotte, Fruits sur un étalage, 1882, huile sur toile, Museum of Fine Arts, Boston.

« PLATS SIGNATURES »

## Un jour aux courses

Thomas Clerc

Lorsqu'on est jeune, on ne s'intéresse pas à la nourriture. À présent je m'y intéresse, hélas. Le marché alimentaire que je fréquente le plus est le *Naturalia* de la rue Marx Dormoy (Paris 18e) qui s'est ouvert peu après mon arrivée dans ce quartier qui ne comptait alors qu'une seule enseigne bio, les *Nouveaux Robinson*. Elle a fermé il y a quelques semaines. On peut me trouver pratiquement tous les jours chez *Naturalia* car je ne sais pas faire les courses. Je pourrais « régler le problème » de différentes façons : comme mon père, manger tous les jours au restaurant, mais je n'ai pas son niveau de vie ; comme Raymond Roussel, manger tous les repas de la journée en une seule fois, pour gagner du temps, mais je n'ai pas son niveau de vie et j'ai l'estomac fragile ; comme mon frère, faire les courses pour la semaine le samedi après-midi, mais je n'ai pas de famille et je n'ai pas son niveau de vie, et surtout, lâchons le morceau, je déteste faire les courses. Je suis donc contraint de démultiplier celles-ci un peu chaque jour, ce qui me fait perdre du temps en surface mais m'en fait peut-être gagner en profondeur : entrecouper mon travail par ces espèces de plaquettes horaires destinées à remplir le frigo ne m'éloigne qu'indirectement des nourritures non-terrestres. J'ai différents projets littéraires en stock et notamment la description d'un supermarché car si je ne m'intéresse pas à la cuisine des courses, celle des autres me passionne. Errer dans les rayonnages des hypermarchés, à la recherche d'une série de perceptions qui me sont étrangères est une sorte de petite odysée. Le magasin où je me fournis n'est cependant qu'une vulgaire enseigne bio qui me sauve quotidiennement mais m'aliène à ses rayons.

À l'entrée, je prends un cabas plastique dans la pile des cabas qui me fait penser à la pile des cd que les gens avaient chez eux dans les années 90 et dont ils ne sont pas parvenus à se débarrasser. Ces cabas, mis gracieusement à la disposition du client par *Naturalia* (je ne fais pas de placement de produit car je suis, comme on le verra, un consommateur particulier), sont de couleur noire et ajourés. Si, comme cela arrive parfois, ils ne sont pas disponibles, j'en suis légèrement agacé et vais au fond du magasin ou près des caisses pour en prendre un qui traîne, ce qui tue un peu le plaisir de progresser dans les rayons puisqu'il faut revenir au début du film muni du cabas pour pouvoir vraiment commencer ses courses alors que l'œil a déjà été happé par différentes suggestives proies. De toute façon, comme tous les vieux modernes, j'ai un sac *tote bag* avec moi, dont j'ai masqué la marque (*N.....a*) en mettant le tissu à l'envers car je n'aime pas qu'on sache, bien qu'on puisse le deviner, que je me fournis dans ce magasin. Ce sont les légumes qui sont les premiers gardiens du temple ; ils occupent son allée gauche, celle par laquelle il est « naturel » d'entrer – je me force parfois à prendre l'allée de droite pour aller à contre-courant, celle qui termine le magasin par les fruits comme on termine un repas, mais cela m'est moins « naturel ». Cette prééminence spatiale des légumes semble correspondre à la hiérarchie naturelle (c'est la troisième fois que j'emploie cet adjectif pénible) des aliments, théorie qui mériterait un développement dont je n'ai pas le temps car je dois faire mes courses et je n'ai que cinq mille signes disponibles dans ma besace. Les légumes sont rangés dans des cageots inclinés, depuis la pomme de terre à ras du sol jusqu'aux légumes au top, en passant par les carottes et autres brocolis à hauteur de ventre. Je suppose qu'il existe une espèce de charte secrète du rangement des légumes dans les magasins, car j'ai toujours vu les pommes de terre à terre ce qui paraît logique. Arrêtons-nous un instant à ces légumes géniaux, ou plutôt baissons-nous pour les atteindre, ce qui m'est encore possible quoique désagréable. Les différentes variétés de pommes de terre sont ici au nombre de trois. Je les connais parce qu'elles sont toujours uniformément proposées à la vente : les Bintje, les Charlotte, les grenaille. Les Bintje sont grosses et de qualité médiocre (je répète ce qu'on me dit) et servent dit-on, à faire la purée ; mais déjà je soulève un lièvre : est-il possible de faire une bonne purée avec des pommes de terre médiocres ?

Je prends donc des Charlotte, qui me paraissent se situer dans une bonne qualité moyenne et disant cela je pense à la recette de la « charlotte aux pommes » créée par Pierre Dac, dont je diffère le récit, pressé d'en arriver aux délicieuses grenaille, les plus petites (d'où la minuscule) et les plus fines, les plus goûteuses et partant les plus chères. On les consomme autour d'un plat de viande, elles se cuisent bien et voir la viande entourée de dizaines de petites pommes de terre à la peau bien grillée et luisante de beurre, réjouirait même un légume. Un de mes regrets est de ne pas savoir faire les pommes de terre sautées, l'un de mes plats préférés, que je rate systématiquement quand je m'y essaie, avec double sanction puisque les pdt à la sauce tc sont crues d'un côté et cramées de l'autre. Psychologiquement, on doit pouvoir en inférer quelque chose, mais passons désormais aux belles betteraves bleues.

(à suivre)



« PLATS SIGNATURES »

## atlas du pain

Marine Riguet

· *ici commence*

Le pain a été posé dans une corbeille au centre.  
Il invente un cercle entre les angles, d'un corps à l'autre.  
Quatre corps muets. Il fait tenir la table ensemble.  
On ne se situe pas.

· *les mains déchirent*

C'est d'abord pour le déchirement seul de la pâte,  
de la croûte  
qui cède dans la paume.

Le nu des mains plutôt que le couteau précis du père.  
Ouvrir le pain puis les doigts s'enfoncent.  
Ils trouvent la tiédeur.  
Ils savent, prennent. Portent à la bouche.

On ne regarde pas autour de soi mais on sait que  
ça descend.  
Le jour. Le ciel.

· *il y a déjà*

Le blé courbé nombreux au soleil  
l'arpentage du tracteur  
la meule, la machine  
la poussière d'avant la farine  
ce qu'on a vu faire.

· *le pain revient entre les heures*

Il fait passer le corps imperceptiblement.  
Rien n'est dit.  
Il occupe les coins, étoffe sans prendre de place  
remplit ce qui doit encore se tenir debout.

· *la mémoire intervient*

Le pain dur comme il a eu lieu le matin au pied  
des granges  
frotté à l'ail avant de repartir, avant de plonger les  
mains dans la rivière  
et de seller les chevaux.

Gardé plusieurs jours contre soi dans un torchon  
(l'ail, le pain, le couteau, l'enfance).

Le goût suit le mouvement de la lumière dans les  
branches.  
Il insiste ensuite dans la gorge et sur les doigts.  
Il se reprend dans l'appartement.  
Même friction vive, sèche.  
Comme si, de nouveau, ici.

· *des mots ont été dits*

« Laisse-moi t'offrir un morceau de pain pour  
avoir la force de te mettre en route. »

· *le morceau se défait du geste*

La mie se gorge tout de suite le regard est pris  
par l'événement de la noyade.

On ne tente rien.  
On s'étonne du silence venu de soi comme devant  
la mer.

Elle change, quitte sa propre densité  
dans l'immensité noire de la tasse  
qui s'ouvre et se referme.

Au fond un reste limoneux.  
Ce qui de jour et de fatigue.

· *ou rien*

Les miettes sont retrouvées plus tard.  
Un bruit très faible sous les choses.

Sait-on qu'on meurt.

· *la scène a commencé avant soi*

Son pouce appuie sur le dernier bout de pain  
va, revient dans le creux de l'assiette  
pendant qu'il parle.

Les sillons la croûte la peau –  
brusquement tout est vu.

Se fait voir, épais.  
Épaissi par l'habitude.

La charpente des jours et nos présences adossées.  
On n'est pas sûr de garder autre chose.

· *ce qu'on a manqué d'apprendre*

Qu'on réinvente pour répéter  
comme les noms inconnus retrouvés sur les  
pierres.

La graine devenue farine. L'eau prise chez soi.

La pâte allonge le corps  
s'accompagne du frottement des manches sur les  
bras  
fait découvrir tous les endroits de la main.

Mélangée, pétrie.  
L'air est chassé au poing. La paume roule.  
Les doigts doucement couvrent d'eau.  
Sans bien savoir.

La chaleur du four donne un âge immense.

· ...

On cherche la sueur de nos visages.

· *autre état du corps*

La mie assouplie par la salive  
détachée, prémâchée pour toi.

Lentement puis du bout des doigts jusqu'à ta  
bouche  
l'acheminement du pain.



Paul Gauguin, *Le Repas* (détail), 1891, huile sur toile. Musée d'Orsay, Paris.

« PLATS SIGNATURES »

## Les nourritures académiques

Eva Sandri

Quand je chausse mes lunettes d'anthropologue du quotidien, je remarque que la nourriture circule avec une régularité étonnante à l'université.

En voici quelques bribes gourmandes.

\*\*\*

J'aime particulièrement la période des partiels. La table de chaque étudiant suit une organisation spatiale bien précise. À côté des copies et des stylos, on distingue généralement l'ovale d'un sachet de biscuits *Petit déjeuner* acheté à Aldi, une compote à boire en plastique vert criard, un demi kinder bueno, deux mandarines empilées l'une sur l'autre, l'inévitable demi bouteille de Cristalline et parfois un thermos ornés de motifs Totoro.

\*\*\*

Un goûter improvisé dans une salle de cours inoccupée.

Il n'y avait pas assez de place à la cafétéria.

Quatre étudiantes partagent un brownie acheté au Lidl d'en face. L'une d'elles a fait de l'ice tea maison au matcha. Sa voisine partage un tupperware rempli de cerises.

Elles viennent du jardin de chez mes parents, j'y étais le week-end dernier.

\*\*\*

À la cafet' deux étudiantes en première année de licence ouvrent avec délicatesse un bento japonais contenant du kimchi maison. Sur la table d'à côté, des cookies au gingembre confit.

Tout est bio, je viens de les sortir du four.

\*\*\*

Pour le dernier cours avant les soutenances, le prof a proposé d'organiser un petit goûter à l'improviste. Quatre étudiants font circuler un paquet de Dragibus. Le prof a amené un cake à la rhubarbe. Les Dragibus noirs ont plus de succès.

\*\*\*

Il y a du rab de frites au Restau U. Vent de joie dans les tables. Cliquetis d'assiettes. Trois étudiants improvisent une chanson dont les paroles sont, peu ou prou : J'ai deux amours, les frites et les cookies.

\*\*\*

Une joyeuse profusion de nourriture sucrée. Et tout près, trop près, la brutalité de la précarité étudiante.

À la fin de leur repas au Restau U, deux étudiants subtilisent discrètement deux petits pains dans la corbeille et trois échantillons de sauce.

Mayonnaise, moutarde et ketchup.

Personne ne les a vus. L'un d'eux sourit et prend une voix tremblotante de grand-père pour dire à son ami : *Les temps sont durs mon petit, cette semaine, ce sera pain-mayo tous les soirs.*

\*\*\*

Je me rappelle alors de mes propres années étudiantes. Pique-nique improvisé au parc d'à côté entre deux cours de littérature. J'ai pris ce qu'il restait dans ma cuisine : deux tranches de pain de mie Top Budget un peu rassis et clairement périmées. La garniture, ce sera pour le début du mois prochain. Je mange mon sandwich au pain avec une infinie discrétion. Je préférerais quitter l'université plutôt que mes amis se rendent compte que mon sandwich est vide.

\*\*\*

Quatre étudiantes passent dans le hall de l'université. Un grand buffet rassemble des chercheurs en linguistique venus assister à un colloque sur l'intertextualité. L'une d'elle, souriante : *Tu penses qu'on peut piquer un samossa ? Genre, discrètement ?*

\*\*\*

Il est 18h et à la fin de la journée d'étude sur la médiation culturelle, il reste encore trois saladiers de taboulé du buffet de midi. Ils sont intacts. L'employé du traiteur me regarde d'un air affecté : on doit les jeter, on a pas le choix, ce sont les normes sanitaires. J'essaye de les transporter mais je n'ai pas prévu de contenant et je ne peux pas emporter avec moi les saladiers en verre du traiteur. Alors je les regarde jeter machinalement les saladiers pleins.

Je réussis tout de même à prendre à bout de bras le plateau en carton rempli de mignardises pour les distribuer aux étudiants qui passent dans le couloir et aux sans abris assis dans la rue devant le campus.

\*\*\*

Fin du séminaire doctoral. Les organisateurs proposent d'aller fêter ça autour d'un verre. Gêne d'un doctorant, car cinq euros la pinte, même en happy hour, c'est un budget. Les professeurs ne comprennent pas.

Vous ne voulez pas venir ? C'est important ces moments informels, le réseau, vous savez.

Finalement il se joindra au groupe et commandera ce qu'il y a de moins cher à la carte, un expresso un euro quarante. Alors qu'il est 18h et qu'il n'a aucune envie de ce café noir à cette heure-là.

Il partira avant que le groupe n'aille au restaurant indien d'à côté, prétextant un article à terminer.

\*\*\*

Tant de situations où la honte l'emporte.

Maintenant que je suis enseignante-chercheuse et que mon salaire me permet de d'insérer une garniture dans mes sandwiches, je me demande comment être sensible à cette précarité alimentaire

quotidienne.

À ne pas faire comme si je n'avais pas vu.

Simplement se rendre compte et compatir. Se rappeler sa façon de gérer un budget à 19 ans.

En recueillant ce quotidien, prendre la mesure de la précarité étudiante et de sa vulnérabilité.

Et peu à peu, prendre de nouvelles habitudes, des détails anodins : faire acheter plus d'ouvrages à la bibliothèque, diffuser davantage les articles en libre accès, permettre aux étudiants de passer des tests d'anglais gratuits en ligne quand le TOEIC, payant, n'est pas nécessaire, leur apprendre à argumenter pour que leur stage soit rémunéré, parfois même le faire avec eux quand on connaît l'entreprise, cuisiner une fournée de cookies à amener lors du dernier cours, faire une lettre de recommandation pour l'obtention d'une bourse de mobilité...

Une discrète économie de la sollicitude pour du soin au quotidien.

Et continuer de regarder l'université comme un monde neuf et étrange.

Ne pas s'endurcir face aux fragilités.

Cultiver une sensibilité éclairée.



Joseph Bail, *Le Cuisinier* (détail), entre 1880 et 1910, huile sur toile. Museo Nacional de Belas Artes, Rio de Janeiro.

« PLATS SIGNATURES »

## Lettre de mon moulin

Anne-Simone Dufief

Tu t'étonnes de mon silence depuis notre retour d'Allemagne ? mais cher Alfred D\*, tu n'as pas prêté attention à ce que je t'écrivais. J'ai fui Paris, le ciel gris, les arbres dépouillés ; depuis 15 jours je séjourne à Montauban, un lieu béni où je fais retraite, une retraite embaumée des senteurs du Midi... Le château de mes cousins a fière allure avec sa façade italienne ; il est situé dans un parc ... ou plutôt une pinède qui escalade la colline, tout en haut sont plantés des moulins dont les ailes cassées ne virent plus au mistral car hélas les minoteries à vapeur les ont détrônés. Une chance pour moi qui me réfugie à leur ombre, dans un cagnard, ou dans la salle de bluterie déserte avec ma couverture, ma pipe de terre et un vieux livre moins empoussiéré que les ailes du hibou, seul habitant du moulin.

Les heures passent lentes, délicieuses. Souvent, la nuit tombée, je me faufile dans la cuisine où je glane des historiettes villageoises. Ce soir cependant, pas moyen de flâner, branlebas de combat ! Le mobilier provençal reluit : la panetière richement ouvragée semble une chapelle gothique accrochée sur le mur et déborde de beaux pains ronds et odorants. Dans la cheminée flambe et crépite un beau feu clair, les servantes s'affairent, faisant voler leur petite coiffe ; elles plument des volailles ou ces oiseaux que l'on chasse dans les bois d'alentour et épluchent les légumes luisants de fraîcheur que fournit en abondance le potager soigneusement entretenu et régulièrement arrosé de l'eau du puits dont la poulie grince dans le soir rose ; le berger apporte du lait à cailler... Demain grand dîner à Montauban : les Ambroy reçoivent des Parisiens. Ils vont être étonnés car on leur prépare un repas

provençal, des mets qui sentent la farigoule, des fruits mûris au grand soleil des Alpilles.

Tu te demandes ce qui va leur être servi. Tu es comme Tartarin-Sancho, tu rêves que Jeannette apparaisse avec « un excellent chocolat, chaud, moiré, parfumé et de succulentes grillades à l'anis. » Ce ne sont pas là des plats pour un dîner. Le menu est un secret entre madame Ambroy et sa cuisinière ... mais je vais mener l'enquête.

Peut-être mangerons-nous du catigot d'anguilles car l'autre jour en allant en Camargue j'ai vu une femme agenouillée au ras de l'étang qui dépouillait une grosse anguille au milieu d'une flaque de sang rose.

Je parierai cependant pour une brandade ! L'as-tu déjà goûtée ? pas celle de Paris une morue tristement effeuillée dans la pomme de terre « mais la vraie, blanche, pilée fin, crémeuse, avec une pointe d'aïet, telle qu'on la fabrique à Nîmes. » Si tu en as envie, tu peux la commander chez les Mère *Aux Produits du Midi* – près Saint Eustache – Elle arrive tous les jeudi soir à 7 heures par le « Rapide » et ils la distribuent aux bons clients le vendredi matin. Est-ce bien faire maigre que de se régaler de ce délice ?... Tu sais chez nous, on ne fait pas gras le vendredi même s'il y a des dispenses. Tiens je me souviens « de la salle à manger de ma tante immense sonore et voûtée comme un réfectoire de couvent. Le menu était réglé, un vrai déjeuner du Midi, frais et gai à l'œil, rigoureusement maigre [...] faisant alterner sur la nappe les gros poivrons verts et les figues sanglantes, les amandes et les pastèques ouvertes en gigantesques magnolias roses, les tourtes aux anchois, et ces petits pains de pâte blanche comme on n'en trouve que là-bas, tous plats légers, entre les alcazaras d'eau fraîche et les fiasques de vin doux. »

Bien sûr, nous ne sommes pas encore au temps du carême. Au lieu de brandade, on pourrait servir des petits pâtés. Ils ne vaudront peut-être pas ceux qu'on fait Paris, rue de Turenne, et que le petit mitron livre en courant aux clients afin qu'ils arrivent tout chauds sur la table dominicale splendidement dressée. Rien n'a pu perturber ce rite pas même l'entrée des Versaillais à Paris – ah ! il est vrai que le bon bourgeois, emprisonné par erreur comme communard, les a dégustés sur le pouce. Comme quoi une habitude de vingt-cinq survit aux tempêtes politiques !

Je gagerais que – puisque nous ne sommes qu'en janvier – les Ambroy vont faire servir le même repas qu'à la Noël. Pas le *gros souper* – celui où l'on fait semblant de jeuner en attendant la messe de minuit et où aucun bon provençal ne mangerait gras. La Provence est une terre de cocagne : on y trouve tout en abondance : huppés, gélinotte, coqs de bruyère ( la plume vole partout) ; de l'étang arrivent des paniers d'anguilles, de truites, de carpes même et tout ces poissons reluisent humides et brillants, étalés sur un lit de fenouil, l'écaïlle nacré comme s'ils sortaient de l'eau, dans la lumière des chandelles...

Mais pas ce soir, après la brandade, on nous servira la traditionnelle dinde, engraisée au blé depuis Toussaint au moins – Pécaïré la pauvre, toute fière dans la bassecour, elle se régalaït sans arrière-pensée ! Glou, glou... Dans un coin de la cuisine un lourd panier tressé débordant de truffes, comme des diamants noirs, embaume. Et la servante incise la peau, y glisse des lamelles dont le parfum chatouille les narines... On l'enduit de cette merveilleuse huile de Fontvieille – de l'or liquide –, on la saupoudre d'herbes de la garrigue. Doucement, tout doucement elle va tourner au-dessus de la lèche frite. Cric, cric, cric... la broche grince... Buées et odeurs à damner un saint ! Jamais les Parisiens, accoutumés à la fade tambouille des gargotes, n'auront savouré une pareille chair, à la peau croustillante, dorée à point, dégoulinant de sucs parfumés...

Un petit chèvre : le berger les fait en trayant les bêtes sur la colline, et il les apporte au domaine. Pas de dessert lourd et crémeux comme dans le Nord. Nous ne sommes pas normands ! Faute de vaches, nous avons des fruits, et quels fruits. De Marseille arrivent des caisses d'oranges toutes fraîches en provenance de Corse ou d'Algérie. À mon dernier voyage, j'avais été ébloui par ces fruits dorés, aux écorces éclatantes, qui avaient l'éclat de verres de couleur pendus à des branches d'arbres aux feuilles d'un vert sombre, lustré comme vernissé. Et tout l'hiver nous pouvons déguster des mendiants. Tu t'étonnes parisien ? Nous appelons ainsi les fruits secs : les amandes si blanches dans leurs coques, les noisettes luisantes et brunes, les raisins secs – blonds ou bruns délicatement rangés dans de petits paniers plats. Et puis des confiseries où s'exprime l'âme d'une région et l'habileté de nos artisans : les nougats noirs ou blanc et, suprême gourmandise, les calissons. Figure-toi une pâte d'amande et de melon confit moulée dans une petite caissette

de papier ovale et glacée au sucre fin ! Non tu ne trouves pas cela à Paris ! Je ne t'en rapporterai pas, il faut les déguster sur place !

De tels festins donnent soif ! Les vins de Provence sont exquis ; sur le dressoir de la salle à manger s'alignent déjà des flasques de cristal pleine d'un liquide rubis. Les papes – du temps béni qu'ils étaient en Avignon – savaient bien quelle était la ressource de Châteauneuf, où plus d'un pontife possédait une vigne.

Et puis quand les convives seront repus, ils passeront au salon. On leur servira du café – préparé à la manière de Tartarin, un moka très fort, sans sucre, une habitude prise chez les Maures. Plus tard, ce sera l'heure d'un petit verre de l'élixir du révérend père Gaucher. La formule est un secret bien gardé ; c'est une vieille tante du révérend Gaucher, un prémontré, qui l'avait composée en cueillant des simples. Depuis quel succès ! Toutes les bastides, tous les mas toutes les fermes ont au moins un flacon cacheté aux armes de l'abbaye. Quand on le débouche et que l'on verse deux doigts de cette liqueur verte, dorée, chaude, étincelante, exquise... on en a l'estomac tout ensoleillé ! Certes il ne faut pas en abuser, on raconte que le moine qui la distillait s'est damné ! En la goûtant on veut bien le croire.

N'importe tu vois, mon cher D. que – si ce n'était ta compagnie – je n'ai pas à regretter ces auberges allemandes où nous chantions pour être servis : *Wir wollen trinken und essen...* et n'avions que de la bière et quelques saucisses !

... sous la dictée d'Alphonse Daudet

Joseph Bail (1862-1921), *Mettre la table* (détail), s.d., huile sur toile. Collection particulière.







# À la table des émotions

## Manger dans la littérature et les arts

Au carrefour de deux champs de recherche contemporains, les *food studies* et l'histoire des émotions, interrogeons la manière dont les mises en scène d'aliments, les choix alimentaires, les façons de manger, la confection des repas et les arts de la table en général s'offrent comme des lieux d'exploration de multiples émotions, tant du point de vue de l'écriture que de la réception.

