

La préparation de la soupe : la fabrique de l'intime en peinture dans la seconde moitié du XIX^e 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 enfant¹. 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-feu². 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 représentation³.

En peinture, du XIX^e au début du XX^e 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^e 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 odeurs⁴. Dans

1 Voir Gaston Bachelard, *La Psychanalyse du feu*, Paris, Gallimard, Folio essais, 1992 [1949, 1^{re} 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^{re} 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^e 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^e 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 faire⁵. Dès lors, la représentation de la préparation de la soupe – cet aliment ancestral qui s'inscrit dans un continuum d'hier à aujourd'hui⁶ – 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^e 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^e siècle sera le temps d'une lente convergence des émotions intimes⁷.

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. Vigarello⁸. 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.

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

⁶ « 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 Csérgo (dir.) *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Paris, Autrement, Mutations, septembre 1999, p. 72.

⁷ 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^e siècle*, Alain Corbin (dir.), Paris, Seuil, 2016, p. 204.

⁸ 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 quotidiennes⁹. 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 Courbet¹⁰. 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, crépitements du feu, craquement du bois – voilà l'ambiance suggérée par l'œuvre. Cet univers familial 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 repas¹¹.

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,

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

¹⁰ 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.

¹¹ 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 foyer¹².

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^e 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 légume¹³. Dans d'autres, elles remuent le potage¹⁴. 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^e siècle, dans *La Cuisinière* de Félix Vallotton¹⁵, 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 paillées, 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 vie¹⁶.

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^{er} 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 fidélité¹⁷. » 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-là¹⁸. Aussi, nous lisons dans cette œuvre un mode de vie précaire et la nostalgie de la cuisine familiale¹⁹. Pour autant, Gillian Riley le souligne, dans ses lettres, Cézanne évoquait peu la nourriture, sujet insignifiant, il préférerait écrire au sujet de son travail²⁰. 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 natale²¹ ». 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-temps²².

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*²³ 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 souvenir²⁴, 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^{re} 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'égale 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 manifeste²⁵. 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^e 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 lieu²⁶ ». 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'artiste²⁷ ». 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 monde²⁸.

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^e 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 », *Entrelacs*, 7, 2009, URL : <http://journals.openedition.org/entrelacs/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 potager²⁹, 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 rayonne³⁰ ». 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'être³¹ ». Là, il s'y déploie. Si l'une coud et perpétue une

29 Bien qu'il existe de longue date, il apparaît au XVII^e 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 Kuehl³², *Une question difficile*, imprécisément datée, reflète une sensibilité propre à la seconde moitié du XIX^e 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'intérieur³³. 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*³⁴.

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 ouverte³⁵.

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'ouvert³⁶.

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^e 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 totalité³⁷ ». 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*.

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

³⁶ Ibid.

³⁷ Georges Vigarello, « La nature et le sensible. Traversée du XIX^e 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^{re} éd.].
- BACHELARD, Gaston, *La Poétique de l'espace*, Paris, Presses Universitaires de France, Quadrige, 1984 [1957, 1^{re} éd.].
- BADUEL Daniel, BERTRAND Aude, DAUCHEL Christian, *L'École d'Écouen une colonie de peintre au XIX^e 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^e siècle*, Alain Corbin (dir.), Paris, Seuil, 2016.
- CSERGO, 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^{er} 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^{re} 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.