

Université de Montréal

**Les scènes de repas dans le roman
de la seconde moitié du XIX^e siècle français**

par

Geneviève Sicotte

Département d'études françaises

Faculté des arts et des sciences

**Thèse présentée à la Faculté des études supérieures
en vue de l'obtention du grade de
Philosophiæ Doctor (Ph.D.)
en Études françaises**

juillet 1997

© Geneviève Sicotte, 1997





National Library
of Canada

Bibliothèque nationale
du Canada

Acquisitions and
Bibliographic Services

Acquisitions et
services bibliographiques

395 Wellington Street
Ottawa ON K1A 0N4
Canada

395, rue Wellington
Ottawa ON K1A 0N4
Canada

Your file *Votre référence*

Our file *Notre référence*

The author has granted a non-exclusive licence allowing the National Library of Canada to reproduce, loan, distribute or sell copies of this thesis in microform, paper or electronic formats.

L'auteur a accordé une licence non exclusive permettant à la Bibliothèque nationale du Canada de reproduire, prêter, distribuer ou vendre des copies de cette thèse sous la forme de microfiche/film, de reproduction sur papier ou sur format électronique.

The author retains ownership of the copyright in this thesis. Neither the thesis nor substantial extracts from it may be printed or otherwise reproduced without the author's permission.

L'auteur conserve la propriété du droit d'auteur qui protège cette thèse. Ni la thèse ni des extraits substantiels de celle-ci ne doivent être imprimés ou autrement reproduits sans son autorisation.

0-612-26737-7

Canada

Page d'identification du jury

**Université de Montréal
Faculté des études supérieures**

Cette thèse intitulée

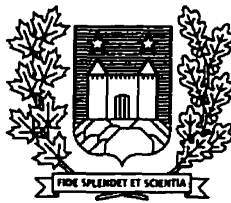
**Les scènes de repas dans le roman
de la seconde moitié du XIX^e siècle français**

**présentée par
Geneviève Sicotte**

a été évaluée par un jury composé des personnes suivantes :

Éric Méchoulan	président du jury
Pierre Popovic	directeur de recherche
Elisabeth Nardout-Lafarge	membre du jury
Jacques Dubois	examineur externe
<u>Irving WOLFE</u>	représentant du doyen

Thèse acceptée le : 26.09.97



Université de Montréal

Bibliothèque



SOMMAIRE

Au XIX^e siècle en France, on discute avec passion de cuisine et d'alimentation. Écrits gastronomiques, traités d'hygiène, manuels de savoir-vivre et livres de recettes mettent à l'honneur le thème alimentaire et fournissent en particulier des représentations nombreuses du repas. Certaines œuvres littéraires de la seconde moitié du siècle proposent elles aussi des représentations prandiales développées. Cette thèse tente de montrer comment les romans de Flaubert, Zola et Huysmans, par les moyens narratifs et rhétoriques qui leur sont propres, parviennent à transformer l'objet de discours qu'est le repas en lui injectant des significations nouvelles.

La première partie de la thèse décrit le contexte qui préside au discours sur le repas dans la seconde moitié du XIX^e siècle français, époque du passage à une véritable modernité alimentaire. La représentation canonique du repas caractéristique des sociétés de disette, fondée sur l'opposition entre l'abondance et le manque, est remplacée par un nouveau paradigme prandial articulé autour de trois repas idéaltypiques : l'ordinaire, le nouveau banquet et la ripaille. De plus, le repas met en jeu un réseau de topiques qui réfractent des enjeux vitaux du XIX^e siècle : la famille, l'ordre social, l'économie, l'industrialisation, les pulsions et l'identité nationale. L'analyse de l'interaction entre les scènes de repas et d'autres représentations fait apparaître la fonction et l'efficace idéologiques de ces scènes dans la dynamique du discours social.

Une fois démontré que le repas devait, dès lors qu'il était importé dans le domaine littéraire, être abordé non plus simplement comme un objet de discours, mais comme un motif, la deuxième partie de la thèse présente une analyse du sens que prend ce motif chez Flaubert, Zola et Huysmans. Flaubert s'attaque au banquet dans ce qu'il a de plus fondamental : sa capacité à symboliser le rapport euphorique qui unit le mangeur à son groupe et au cosmos. Pour lui, tout repas implique une violence ou une tromperie; les scènes qu'il relate dévoilent ironiquement cette imposture tout en cherchant une rédemption par l'écriture. Chez Zola, le repas propose un idéal utopique de circulation optimale des ressources et des pulsions; mais

s'il déplace et décale la norme bourgeoise, cet idéal ne parvient qu'exceptionnellement à se réaliser en texte, ce qui constitue une sorte d'aveu d'impuissance, ou indique à tout le moins une certaine proximité face au discours institué. Enfin, oscillant entre les représentations du mauvais repas célibataire et de l'agape fraternelle et réparatrice, le repas selon Huysmans s'efforce de conjoindre deux topiques, l'esthétique et la religieuse. Le repas sert dans le texte de métonymie du rapport conflictuel qu'entretient l'artiste-ermite avec un monde de plus en plus gagné par le matérialisme. Cette recherche se conclut par une synthèse qui fait retour sur ce qui, chez les trois romanciers étudiés, est spécifique à l'égard du discours normatif. La dynamique sacrificielle qui fonde un grand nombre de scènes semble indiquer que le repas romanesque est un motif capable de dévoiler et de dénoncer la violence nécessaire à la perpétuation de l'ordre du monde.

TABLE DES MATIÈRES

Sommaire	iii
Table des matières	v
Liste des figures	viii
Remerciements	ix

INTRODUCTION	
DE QUELQUES DÉJEUNERS SUR L'HERBE	1

PREMIÈRE PARTIE LE REPAS DANS LE DISCOURS

PRÉAMBULE 1	
LE REPAS, OBJET DE DISCOURS	12

CHAPITRE 1	
VERS LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE	
Les fondements symboliques du repas.....	17
Révolutions et changements de régimes.....	23
La bourgeoisie s'attable et fait bombance.....	23
Une nouvelle configuration des rapports sociaux.....	25
Montée du capitalisme et industrialisation.....	27
Le privé et le public.....	29
La famille toute-puissante.....	30
Un nouveau code pulsionnel.....	32
Commotions diverses.....	34
Le triomphalisme et l'inquiétude.....	35

CHAPITRE 2	
DIRE LE REPAS AU XIX^e SIÈCLE	
La vogue gastronomique.....	38
Un nouveau paradigme prandial.....	39
L'ordinaire : repas familial et routine bourgeoise.....	40
Le nouveau banquet : ostentation et statut social.....	41
La ripaille, revanche du plaisir.....	43
Un paradigme structurant.....	44
Les topiques du repas légitime.....	46
La convivialité familiale.....	46
L'ordre social.....	53
L'économie.....	56
L'industrialisation.....	59
Les pulsions : hygiène et plaisir.....	64

L'identité nationale.....	67
Stratification et pacte pragmatique.....	71
Le gratin.....	75

DEUXIÈME PARTIE LE REPAS DANS LE ROMAN

PRÉAMBULE 2

UN MOTIF LITTÉRAIRE EN QUÊTE DE LÉGITIMITÉ

Du discours au texte.....	78
De l'objet de discours au motif littéraire.....	81
L'obligation d'euphorie.....	85
Quelques voix discordantes.....	88
Un motif acoquiné au réalisme.....	90
L'âge d'or du roman... et du repas.....	92
Flaubert, Zola, Huysmans.....	95
La fourchette et la plume.....	98

CHAPITRE 3

FLAUBERT. L'ENCHANTEMENT ET LA POURRITURE

Un motif omniprésent.....	103
L'inappétence.....	108
Le cosmos immangeable.....	109
Une socialité de l'exclusion.....	112
L'incommunicabilité.....	114
<i>Madame Bovary</i> . Les fruits de la discorde.....	115
La voracité.....	119
Posséder le monde.....	119
Posséder autrui.....	121
L'anti-symposion.....	123
<i>Salammbô</i> . Le cruel festin des fauves.....	125
Le repas illusoire.....	131
L'appétit de l'apprêt.....	132
Fausse fraternité.....	136
La fin des savoirs.....	138
<i>Madame Bovary</i> . Le festin sans la bouche.....	142
L'impossible repas.....	150

CHAPITRE 4

ZOLA. L'OR ET LA CHAIR

Le romancier dans le siècle.....	153
Un rite économique.....	158
Un (dés)ordre moral.....	169
«Le grand branle».....	178
<i>L'assommoir</i> , ou la dépense excessive.....	183

<i>Nana</i> , ou la fausse représentation.....	193
<i>Au Bonheur des dames</i> , ou la canalisation des flux.....	200
Une charnière symbolique.....	208

CHAPITRE 5

HUYSMANS. LE DÉGOÛT ET LA RÉDEMPTION

Un appétit décadent.....	214
Les dégoûts du mangeur solitaire.....	219
La clôture.....	229
L'échappée vers l'ailleurs.....	232
La dématérialisation.....	238
Le refus de l'illusion idéaliste.....	242
Manger et parler.....	247
L'entropie du texte.....	255
La fin du repas.....	257

CONCLUSION

LE REPAS, RITE SACRIFICIEL DU MONDE COMME IL VA

Le repas de la tribu.....	260
Flaubert et la fin du banquet euphorique.....	263
Zola et la libre circulation du sens.....	266
Huysmans, la religion et l'art.....	270
Pour une sociologie du repas romanesque.....	274
Le déplacement de la norme et le repas dysphorique.....	278
Un sacrifice rituel.....	281
Frustration, exclusion, protestation.....	291

BIBLIOGRAPHIE	294
----------------------------	-----

LISTE DES FIGURES

<i>Le déjeuner sur l'herbe de Manet</i>	4
<i>Le déjeuner sur l'herbe de Monet</i>	5
<i>Le déjeuner sur l'herbe de Cézanne</i>	6

REMERCIEMENTS

Mes remerciements vont d'abord à mon directeur, Pierre Popovic. Son esprit plus qu'aiguisé, sa disponibilité attentive, sa générosité, ses qualités de lecteur redoutable, sa franchise et son humour déconcertants ont fait de l'écriture de cette thèse un apprentissage marquant. Qu'il trouve ici l'expression de ma reconnaissance la plus sincère.

À Liège, Jacques Dubois et Jean-Pierre Bertrand m'ont accueillie chaleureusement pendant les quelques mois d'un stage doctoral; plus encore, ils ont bien voulu lire et commenter certaines parties de cette recherche, alors très préliminaires. J'espère que leur gentillesse et leur indulgence seront récompensées lorsqu'ils reconnaîtront en ces lignes quelques traces de nos conversations.

Mes proches m'ont aussi appuyée sans relâche. Je remercie mes parents : chacun à leur manière, ils ont contribué à me rendre la vie plus facile. Philomène qui, pour être un chien zen, n'en sait pas moins ce que manger veut dire, a aidé sans le savoir à ce projet, car sa muette compagnie m'a été précieuse au fil des jours solitaires. Michel a su être tout à la fois l'amoureux, le frère spirituel, le bon mari, le *coach*, le pourvoyeur sans qui ces années auraient manqué de l'éclat qu'elles ont eu.

Enfin, je tiens à exprimer ma gratitude aux organismes et institutions qui ont appuyé cette recherche : le Fonds pour la formation de chercheurs et l'aide à la recherche (FCAR), le Conseil de recherche en sciences humaines (CRSH), ainsi que la Faculté des études supérieures de l'Université de Montréal.

à Michel

INTRODUCTION DE QUELQUES DÉJEUNERS SUR L'HERBE

En 1863, un critique affublé du guilleret pseudonyme de M. de Cupidon dénigrait sur un ton railleur *Le déjeuner sur l'herbe* de Manet, qui était exposé pour la première fois au Salon des refusés :

Au milieu d'un bois ombreux, une demoiselle privée de tout vêtement, cause avec des étudiants en béret. M. Manet est un élève de Goya et de Baudelaire. Il a déjà conquis la répulsion du bourgeois : c'est un grand pas¹.

L'ironie et la suffisance du critique rendent bien compte du mur d'incompréhension que le tableau rencontrait. On le jugait trivial, dépourvu de sens, vaguement obscène et surtout mal peint. Le sujet en est bien connu : dans un bois («ombreux», hélas!), une femme nue et deux hommes portant complet sombre sont assis sur le sol, à côté des reliefs d'un déjeuner. La femme tourne son visage vers le peintre ou le spectateur et le regarde directement, mais d'un regard vide, à la manière calme et détachée d'*Olympia*, tandis que l'un des deux hommes tend la main vers elle et semble lui adresser la parole. L'autre homme, l'air absent, regarde ailleurs. Le point de fuite de la composition, au fond au centre, est occupé par une autre figure de femme qui se détache en clair sur le fond sombre. Le tableau, il est vrai, ne démontrait pas une maîtrise parfaite, et proposait davantage un programme esthétique qu'une œuvre achevée². Il n'empêche

¹ Les critiques disputent encore à savoir qui, de Jules Claretie ou Charles Monselet (lequel était, ironie du sort, un critique gastronomique), se cachait derrière ce pseudonyme; le texte, paru dans *Le Figaro* du 24 mai 1863, est cité par Raymond COGNAT, *Manet* suivi de *La thématique de Manet* par Michel Hogg, Paris, Fernand Hazan éditeur, 1982, p. 19.

² Pierre COURTHON le compare à un «tableau-manifeste»; cf. *Édouard Manet*, Paris, Ars Mundi, 1985, p. 60.

qu'il bouleversait l'œil des bourgeois habitué aux jolies de Bouguereau. Le langage pictural de Manet qu'allait plus tard célébrer Mallarmé — «vivace, lavé, profond, aigu ou hanté de certain noir, le chef-d'œuvre nouveau et français³» — relevait alors d'une anomie esthétique provocatrice caractérisée par un inachèvement manifeste, une perspective tronquée et un trop fort contraste d'ombre et de lumière. On a pu voir dans le mixte discordant du nu et de l'habillé, de l'académisme et du «plein-air», du clair et de l'obscur, la véritable raison du tollé que provoqua le tableau. Celui-ci était scandaleux parce qu'il tentait de faire cohabiter des éléments incompatibles par la vertu transformatrice d'une représentation picturale rénovée.

Mais si le sens du tableau et de la réception qu'il a connue suscite aujourd'hui un consensus relatif chez la critique, celle-ci n'a pas assez remarqué que le sujet de l'œuvre était, comme l'indique son titre (titre tardif, puisqu'elle devait s'intituler *Le bain*), un déjeuner. Sur le devant de la composition, un morceau de pain et des fruits forment une petite nature morte qui, attirant l'œil par sa couleur, fait écho au motif canonique de la corne d'abondance : les fruits croulent hors du panier vers le spectateur, tandis qu'une robe (celle de la femme dénudée, peut-être) est étendue sur le sol telle une nappe et leur sert d'écrin. C'est bien un repas qui est représenté ici, un repas pris en plein-air, sur le sol, d'une manière qui assouplit les rites jusqu'à brouiller et dissoudre les balises fixes de la sociabilité. Or ce repas est tout à l'image de l'esthétique prônée par Manet : il en est l'exemplification concrète. En effet, au contraire des représentations conventionnelles, qui mettent en scène une abondance alimentaire et une convivialité non problématiques, ou même du *Déjeuner des canotiers* de Renoir qui, en 1881, entoiera une sociabilité légèrement érotisée, mais de manière bon enfant et innocemment «gauloise», *Le déjeuner sur l'herbe* sémantise des questions dérangeantes : il traite des contradictions inhérentes à la vie en société, du désir d'être ensemble et de l'incommunicabilité, de la cohabitation des pulsions et de la civilisation, de l'opposition entre la nature et la culture, entre l'antique et le moderne, de

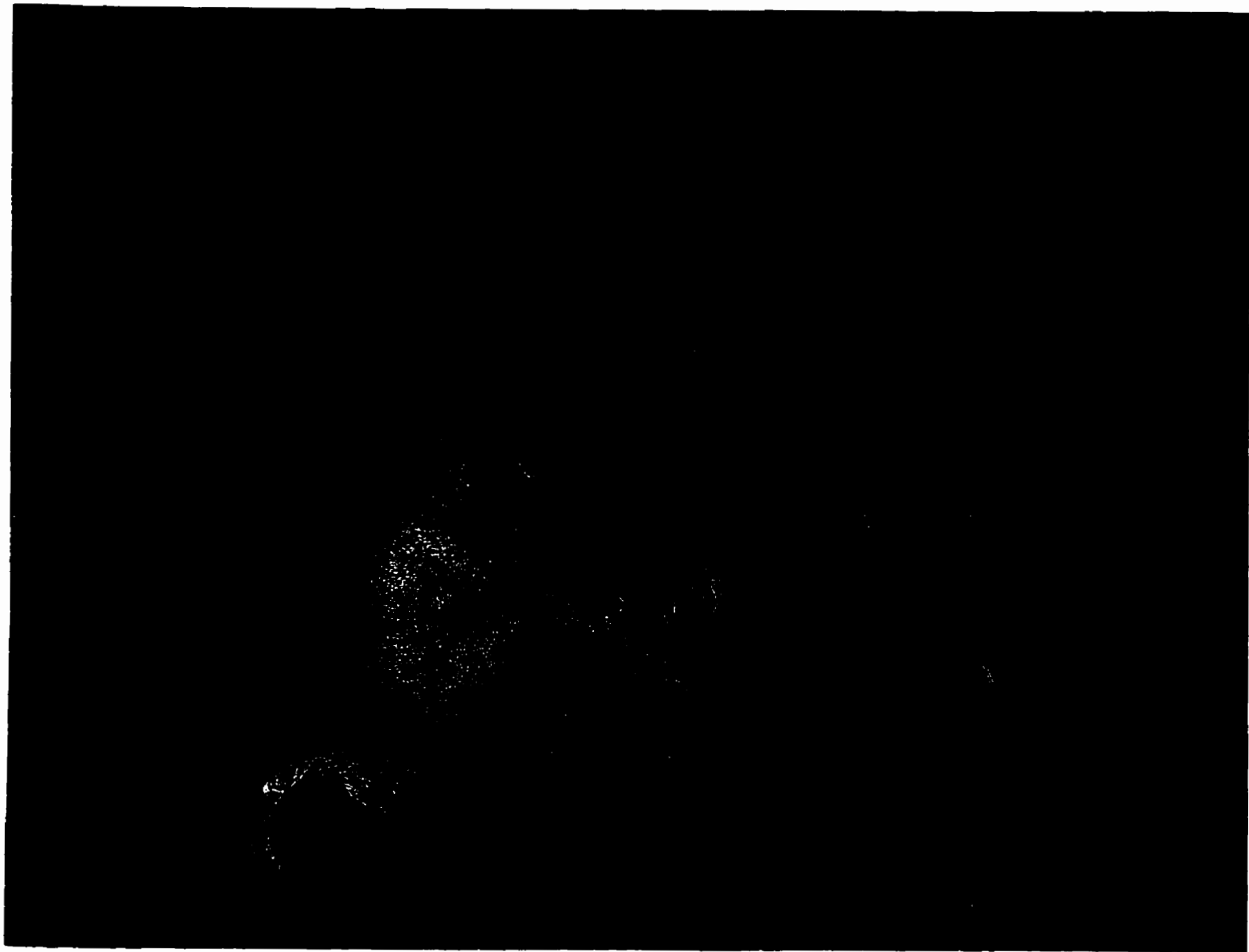
³ Stéphane MALLARMÉ, «Édouard Manet», *Divagations* [1897], Paris, Gallimard, 1945, p. 160.

l'insoumission du sujet individuel aux rites de la tribu et de la difficile pratique de l'art dans une société asphyxiante.

Il convient de replacer dans son contexte cet usage du repas comme motif pictural. Le XIX^e siècle marque, selon l'expression désormais consacrée, le «triomphe de la bourgeoisie». L'un des corollaires de ce triomphe est l'accès à des ressources alimentaires accrues : la bourgeoisie est la première grande classe sociale à bénéficier d'une abondance relativement assurée et continue. Le repas — le repas réel — change, et l'ancien rite quasi religieux est déporté vers la modernité. Il devient un lieu normatif chargé de tous les enjeux relatifs à la domination bourgeoise : la famille, le rôle de la femme, l'ordre social, l'économie, le corps, l'identité nationale. Il est investi de sens, chargé de véhiculer, de travailler ou de dissimuler des contradictions et des enjeux divers. Mais s'il est un lieu de normes, il est aussi apte à être transformé en motif esthétique subversif. C'est ce que fait Manet en mettant en scène un repas dont la représentation était jusqu'alors inédite — le pique-nique —, en y liant une sociabilité éclatée et insignifiante, et surtout en faisant de cette représentation le prétexte à une affirmation esthétique révolutionnaire.

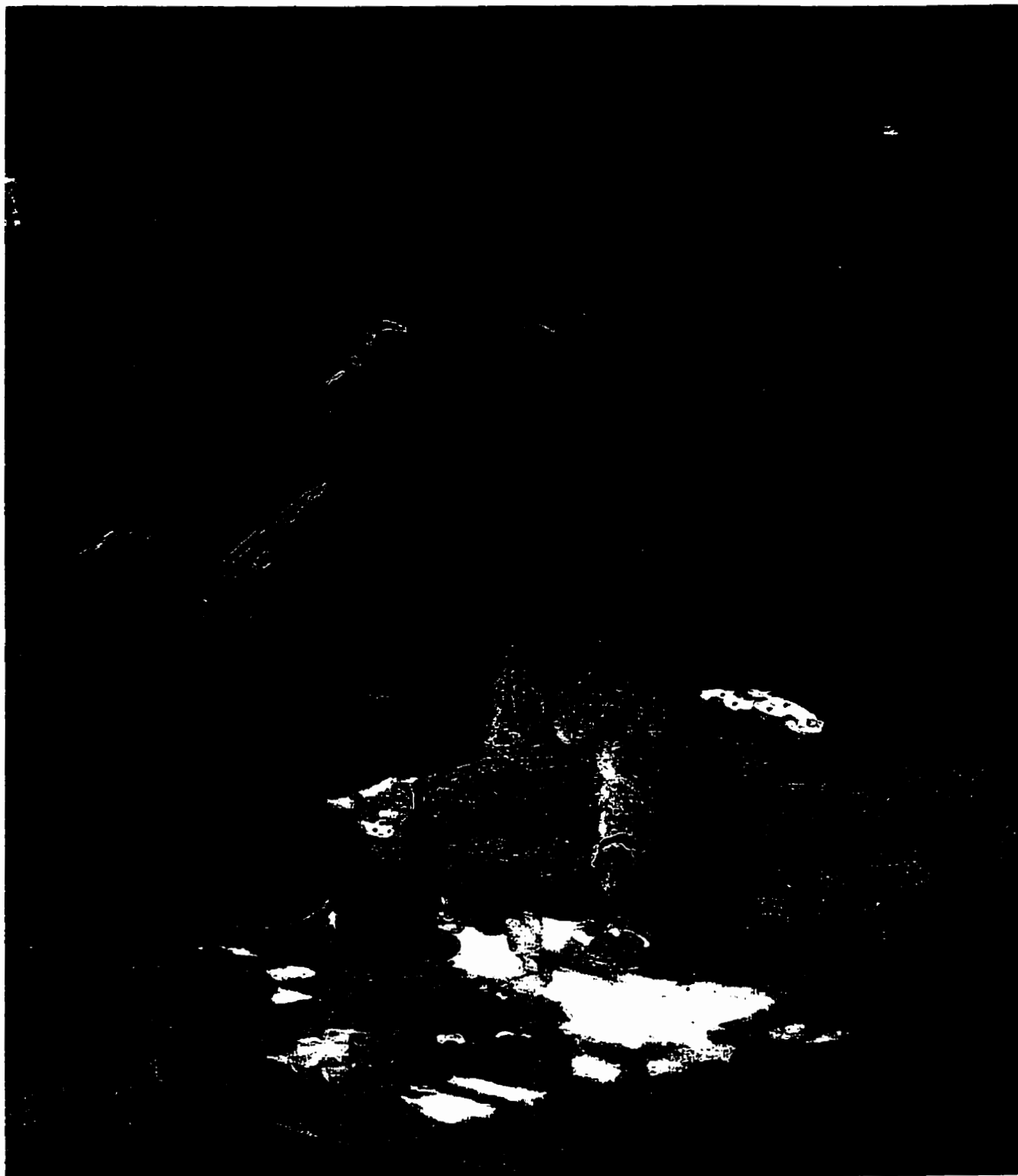
Le sujet inauguré par Manet sera repris par plusieurs de ses épigones et concurrents, qui le tourneront à leur manière. Monet, en 65-66, en propose une version aux dimensions plus qu'ambitieuses (quatre mètres par six), mais qui semble affadie par rapport à celle de son prédécesseur. La cohabitation incongrue du nu et de l'habillé a disparu; les sujets sont disposés autour d'une nappe blanche dont la forme en losange structure la composition; les contrastes de ton subsistent, mais adoucis et unifiés, tandis que la composition s'ordonne suivant un schéma en croix classique, sinon conventionnel. Dans un choix esthétique typique de l'art moyen, le peintre s'est attaché à la matérialité des objets, comme en témoignent le rendu des robes des femmes et les aliments, abondants et variés, mis en évidence sur la blancheur de la nappe. Monet fait toutefois usage de la tache claire presque brute pour évoquer la lumière, en un procédé qui annonce l'abstraction de ses œuvres à venir. Le centre de gravité du tableau n'est plus occupé par un visage indifférent, mais par une femme qui, tendant

Le déjeuner sur l'herbe d'Édouard Manet (1863)⁴



⁴ Tiré de Juliet WILSON-BAREAU, *Manet par lui-même*, Paris, Atlas, 1991, p. 96.

Le déjeuner sur l'herbe de Claude Monet (1865-1866)⁵



⁵ Panneau central de l'œuvre (les deux autres ont été partiellement détruits) tiré de Charles F. STUCKEY with the assistance of Sophia Shaw, *Claude Monet 1840-1926*, Thames and Hudson, The Art Institute of Chicago, 1995, p. 27.

Le déjeuner sur l'herbe de Paul Cézanne (1877-1882)⁶



⁶ Tiré de Hervé CHAYETTE, *Le vin à travers la peinture*, Paris, ACR édition, 1984, p. 123. Cézanne peindra en fait deux, et même trois *Déjeuners*, si l'on compte une œuvre de jeunesse qu'il est préférable d'oublier pour préserver la mémoire du peintre.

son assiette vide, paraît à la fois demander et offrir; à l'absence de lien entre le spectateur et le tableau se substitue une invite sans équivoque. Le regard, devant cette œuvre, est guidé et ne risque guère de s'égarer. Quelques années avant la fin du siècle (entre 1877 et 1882), Cézanne aussi peindra un *Déjeuner sur l'herbe*. La composition en est presque abstraite, toute en taches claires vertes et blanches, et bien que la nappe centrale lui confère une structure forte et affirmée, elle n'en dégage pas moins grâce à sa touche fractionnée un mouvement dynamique et tournoyant. Cette caractéristique formelle est renforcée par la thématique résolument dionysiaque du tableau qui, à l'inverse de la mièvrerie de Monet, montre les mangeurs livrés à l'ivresse et aux plaisirs de la chair. Chez lui, le repas apparaît comme un rite qui, célébrant la créativité, libère à la fois les codes de la représentation et les pulsions.

Ce détour par la peinture, qu'à bon droit les véritables spécialistes de l'art pictural trouveront quelque peu naïf, ne vise pas à ériger en vertu la transgression disciplinaire mais à mieux présenter le sujet proprement littéraire dont traitera cette étude : le repas romanesque. Ces *Déjeuners sur l'herbe* sont en effet à la représentation picturale ce que sont à la rumeur doxique dans son ensemble plusieurs des repas romanesques qui seront étudiés dans le cadre de cette étude : des révélateurs, des analyseurs qui, en questionnant les modalités habituelles de la représentation, les dévoilent et les déplacent.

* * *

Au XIX^e siècle en France, le repas devient l'«objet d'un discours⁷»; les écrits gastronomiques, les manuels de savoir-vivre, les traités d'hygiène et les livres pour enfants le représentent de manière systématique, multiple et parfois contradictoire. La frange dominante de la bourgeoisie, productrice d'un discours normatif élaboré, travaille à imposer un idéal prandial à son image. Le repas apparaît aussi dans la littérature, particulièrement dans le roman, et devient un motif quasi obligé du réalisme et du naturalisme. Ainsi, comme les *Déjeuners sur l'herbe*, le repas littéraire est engagé dans un

⁷ Jean-Paul ARON, *Le mangeur du XIX^e siècle* [1973] Paris, Payot, coll. «Petite bibliothèque Payot», 1989, p. 15.

double faisceau de relations. D'une part, il appartient à un discours social⁸ où des contraintes précises, bien que souvent implicites, informent la représentation. Il participe à cet ensemble discursif porteur de normes et de valeurs qu'il peut chercher à reconduire, à imiter, à parodier, à critiquer, à nier. C'est de cette relation du repas littéraire au discours, et particulièrement aux autres repas du discours, qu'il sera ici question. Mais les formes du repas romanesque sont aussi déterminées par la logique du champ littéraire⁹, qui adapte les lieux communs du discours social et les modifie à son usage restreint, les plie à des règles spécifiques qui lui assurent une autonomie relative dans et face à l'hégémonie discursive globale. Selon la logique du champ, les œuvres sont engagées dans une lutte esthétique fondée sur une dialectique de la distinction opposant les producteurs entre eux — ainsi de Monet et de Cézanne qui, dans la reprise d'un motif et d'un thème ayant fait scandale, affirment leur position et leur esthétique propres. Il ne sera pas fait abstraction dans les pages qui suivent de l'appartenance partagée, et en quelque sorte dédoublée, du repas littéraire. C'est par conséquent une question en deux temps qui sous-tendra cette étude : quels sont les termes précis de la représentation doxique du repas? comment les textes des romanciers trouvent-ils à les reconduire, à les renouveler, à les éconduire, à les détourner?

Afin de refléter le postulat heuristique qui la fonde, la présente thèse sera structurée en deux parties. La première partie (*Le repas dans le discours*) s'ouvrira par des précisions théoriques sur la manière dont j'entends aborder le repas en discours (*Préambule 1*). Le premier chapitre (*Vers la modernité alimentaire*) décrira le contexte qui préside au discours sur l'aliment et sur le repas dans la seconde moitié du XIX^e siècle français. Après avoir rappelé les caractéristiques les plus persistantes du banquet, je décrirai l'arrière-fond matériel et idéologique qui détermine le discours sur

⁸ Le lecteur reconnaîtra ici le concept de discours social tel que l'a développé Marc ANGENOT, en particulier dans *1889, Un état du discours social*, Longueuil, Le Préambule, coll. «L'univers des discours», 1989, où il en donne la définition suivante : «Le discours social : tout ce qui se dit et s'écrit dans un état de société; tout ce qui s'imprime, tout ce qui se parle publiquement ou se représente aujourd'hui dans les média électroniques. Tout ce qui narre et argumente, si l'on pose que *narrer* et *argumenter* sont les deux grands modes de mise en discours» (p. 13).

⁹ À propos du champ littéraire et des notions afférentes (autonomie relative, dialectique de la distinction, etc.), voir Pierre BOURDIEU, *Les règles de l'art. Genèse et structure du champ littéraire*, Paris, Éditions du Seuil, coll. «Libre examen», 1992.

le repas. D'importants changements surviennent à cette époque, inaugurant une véritable modernité alimentaire qui s'impose dans la seconde moitié du siècle. Dans le deuxième chapitre (*Dire le repas au XIX^e siècle*), j'analyserai les représentations proprement dites du repas en discours. L'avènement du repas moderne s'accompagne en effet d'un changement de paradigme dans les représentations. Quels sont dès lors les modèles de repas pouvant être représentés et racontés, ainsi que les principes organisateurs venant structurer cette représentation? Comment le fonds culturel relatif au repas est-il recyclé et adapté? Je montrerai que la représentation canonique du repas caractéristique des sociétés de disette, fondée sur l'opposition entre l'abondance et le manque, est remplacée par un nouveau paradigme prandial articulé autour de trois repas idéaltypiques : l'*ordinaire*, le *nouveau banquet* et la *ripaille*. Une fois ce nouveau système des repas posé et expliqué, je dégagerai les propos et les connexions thématiques sous-jacents ou explicites dont le repas se fait le support privilégié. Le repas met en jeu un réseau de topiques qui réfractent certains des enjeux vitaux du XIX^e siècle : la famille, l'ordre social, l'économie, l'industrialisation, les pulsions et l'identité nationale. Les repas que racontent les manuels de savoir-vivre, les traités d'hygiène ou les écrits gastronomiques promeuvent des versions positives de ces topiques, et contribuent ainsi à l'instauration d'une norme de sociabilité alimentaire. L'analyse de l'interaction entre les scènes de repas et d'autres représentations permettra ainsi de faire apparaître la fonction et l'efficace idéologiques de ces scènes dans la dynamique du discours social.

La deuxième partie de la thèse (*Le repas dans le roman*) traitera du repas non plus dans le discours social en général, mais dans ce qui sera envisagé comme l'une de ses aires spécifiques, dotée d'un fonctionnement propre qui la rend parfois capable de dévoyer le déjà-là : la littérature. Après avoir montré que le repas devait, dès lors qu'il était importé dans le domaine littéraire, être abordé non plus simplement comme un objet de discours, mais comme un motif (*Préambule 2*), j'analyserai le sens qu'il prend chez trois auteurs marquants de la seconde moitié du siècle : Flaubert, Zola et Huysmans. Je montrerai la façon dont les repas romanesques des écrivains considérés viennent travailler le discours sur le repas pour le déplacer et lui donner des significations nouvelles. Flaubert

(chapitre 3, *L'enchantement et la pourriture*) s'attaque au banquet dans ce qu'il a de plus fondamental : sa capacité à symboliser le rapport euphorique qui unit le mangeur à son groupe et au cosmos. Pour lui, tout repas implique une violence ou une tromperie; les scènes qu'il relate dévoilent ironiquement cette imposture tout en cherchant une rédemption par l'écriture. Chez Zola (chapitre 4, *L'or et la chair*), le repas propose un idéal utopique de circulation optimale des ressources et des pulsions; mais s'il déplace et décale la norme bourgeoise, cet idéal ne parvient qu'exceptionnellement à se réaliser en texte, ce qui constitue une sorte d'aveu d'impuissance, ou indique à tout le moins une certaine proximité face au discours institué. Enfin, oscillant entre les représentations du mauvais repas célibataire et de l'agape fraternelle et réparatrice, le repas selon Huysmans (chapitre 5, *Le dégoût et la rédemption*) s'efforce tant mal que bien de conjoindre deux topiques, l'esthétique et la religieuse. Le repas sert dans le texte de métonymie du rapport — toujours conflictuel — qu'entretient l'artiste-ermite avec un monde de plus en plus gagné par le matérialisme.

Cette recherche se conclura par une synthèse (*Le repas, rite sacrificiel du monde comme il va*) qui fera retour sur ce qui, chez les trois romanciers étudiés, est spécifique à l'égard du discours normatif. La dynamique sacrificielle qui fonde un grand nombre de scènes me retiendra particulièrement : le repas romanesque dévoile et dénonce la violence nécessaire à la perpétuation de l'ordre du monde. Il apparaît dès lors comme un «moment critique» du texte, et ce, aux deux sens du terme — c'est-à-dire un moment où le sens se déploie en un paroxysme, et un moment où une parole libre se fait jour. Il porte, par là, une visée à la fois esthétique et éthique qui le rend toujours actuel.



PREMIÈRE PARTIE
LE REPAS DANS LE DISCOURS



PRÉAMBULE 1

LE REPAS, OBJET DE DISCOURS

Au XIX^e siècle en France, on discute abondamment et avec passion de la nourriture dans un ensemble de textes extrêmement divers : écrits gastronomiques, revues spécialisées, manuels de savoir-vivre, livres de cuisine, traités d'hygiène alimentaire, publicités pour restaurants, chroniques de la presse boulevardière, poèmes, romans, essais. Mais comment parle-t-on plus précisément du repas, quelles sont les formes sous lesquelles il est représenté? D'emblée, le simple fait d'énumérer quelques-unes de ces formes soulève un problème : qu'y a-t-il en effet de commun entre le bon repas bourgeois évoqué dans un manuel de savoir-vivre, le dîner d'apparat décrit par un gastronome-écrivain et le festin par lequel se termine un roman populaire? La première partie de cette thèse montrera que la coexistence de ces repas, pour problématique qu'elle paraisse, est au fond compréhensible et décodable, et que sous leur apparente diversité, le repas et l'alimentation forment un objet isolable au sein du discours social, une concrétion discursive qui comporte des représentations, des stéréotypes, des clichés, des lieux communs, des récurrences sémiologiques et un régime rhétorique propres. Je considérerai l'ensemble des énoncés relatifs au repas comme étant pris dans un jeu de différenciation et d'interaction, dont je ne chercherai pas à reconstruire l'entièreté des relations *in actu*, mais dont je dégagerai les principales lignes de force et les caractéristiques les plus essentielles.

Le repas, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, apparaît particulièrement disputé, investi de sens contradictoires et changeants. Il attire à lui une pléiade de maximes, d'évidences et de débats larvés qui ne

concernent parfois en rien les rites de sociabilité alimentaire, mais traitent entre autres de la famille, des hiérarchies sociales, de la richesse et de la pauvreté, du progrès et des pulsions. Marc Angenot a montré qu'une semblable logique de l'accrétion est inhérente à tout objet de discours disputé et problématique :

L'objet premier pour l'analyste, ce sont ces concrétions interdiscursives par lesquelles, dans l'hétérogénéité, dans l'antagonisme latent sinon la cacophonie, les différents discours et les différentes idéologies thématisent, figurent et interprètent simultanément certains aspects de la vie sociale. D'où ce modèle du sociogramme où, à partir d'un noyau thématique, divergent des vecteurs de représentations-interprétations portés par la logique de différents discours, le tout formant un ensemble instable, ne cessant de se transformer par dynamique interne et en phagocytant des éléments empruntés à des thématisations contiguës¹.

Je ne prétends donc pas saisir le discours social dans son ensemble, ni même limiter cette saisie au discours portant sur l'aliment lui-même, mais plutôt comparer ces «concrétions interdiscursives» que sont les représentations proprement dites du repas. Le banquet de noce que relate tel chroniqueur mondain, le frugal repas que prescrit tel hygiéniste aux ouvriers, la collation appétissante que fait miroiter à ses jeunes lecteurs tel récit pour enfants appartiennent à divers secteurs du discours ayant des visées et des fonctions très différentes; pour cette raison, les «thématisations contiguës» que mettent en jeu ces représentations varient considérablement. La première vantera le statut social des époux, plaisantera le nouveau marié dont la vie de garçon est révolue et évoquera les joies du mariage et de la famille à venir; la seconde insistera doctement sur la nécessaire gestion économique des ressources, la force de travail que procure un bon repas et l'équilibre individuel et social qu'une saine alimentation préserve; la troisième convoquera en sous-main les sujets de la famille unie et de l'obéissance récompensée. En traitant d'alimentation ou de convivialité, le repas parle ainsi toujours d'*autre chose* : il est un objet dynamique dont le sens se constitue par les relations perpétuellement changeantes qu'il entretient avec d'autres objets de discours; le lieu d'où il

¹ Marc ANGENOT, *op. cit.*, p. 104.

tire son origine et le locuteur à qui il s'adresse — sa visée pragmatique — contribuent aussi à sa spécificité².

J'envisagerai tout au long de cette recherche le repas comme un «objet de discours», notion qui n'est pas sans parenté avec le concept de sociogramme proposé par Claude Duchet et défini par lui en ces termes : «ensemble flou, instable, conflictuel de représentations partielles centrées autour d'un noyau en interaction les unes avec les autres³». Le concept de sociogramme possède une certaine pertinence heuristique. Il rend compte en particulier de l'instabilité et du caractère conflictuel des représentations, deux caractéristiques qui seront vitales dans mon analyse du repas. Mais ce concept pêche aussi par éclectisme, puisque des éléments tous plus disparates les uns que les autres semblent pouvoir lui servir de «noyau» : «un stéréotype, une maxime, un sociolecte lexicalisé, un cliché culturel, une devise, un énoncé emblématique, un personnage emblématique, une notion abstraite, un objet, une image⁴.» Cette imprécision quant au registre d'application du concept finit par le faire ressembler à une version quelque peu amendée, c'est-à-dire socialisée et dynamisée, de ce qui s'appelait naguère plus communément un thème : se trouvant partout et nulle part à la fois, le sociogramme peut tout autant agir dans la signification générale d'une œuvre (selon l'exemple de Régine Robin, *Illusions perdues* est une mise en jeu du sociogramme «littérature») que se manifester dans son fonctionnement rhétorique.

Le sociogramme présente l'inconvénient supplémentaire d'être construit en référence à un métatexte quelconque (dictionnaire ou encyclopédie) censé révéler le sens ultime d'un vocable ou d'une notion dans un contexte donné, plutôt qu'aux «textes» existants, aux fragments de discours narratifs, rhétoriques, théoriques, dont le discours social est constitué et autour desquels il s'organise. La notion d'objet de discours, et plus largement celle de discours social, permet d'éviter une telle essentialisation du sens des concrétions discursives. Mettant l'accent sur

² Cet aspect n'a cependant pas été abordé par Marc Angenot dans ses travaux.

³ Claude DUCHET, cité par Régine ROBIN, «Pour une socio-poétique de l'imaginaire social», *Discours social/Social Discourse*, vol. 5, n° 1-2, hiver-printemps 1993, p. 13.

⁴ Régine ROBIN, *ibid.*, p. 14.

les «modes de mise en discours⁵», elle propose d'interpréter un fragment de discours en le comparant avec d'autres fragments, et d'analyser *terme à terme* les relations de ressemblance, de dissemblance, de transposition, de déplacement, etc., qui prennent place entre les éléments de la série. Plutôt qu'une approche exégétique, il s'agit d'une analyse comparative : ainsi dans les prochaines pages, le repas ne sera pas construit à partir de ce qu'en disent les dictionnaires du XIX^e siècle, mais par la mise en série de fragments, qu'il s'agisse de scènes de repas ou de propos sur l'alimentaire, pris dans le discours contemporain. Le sociogramme est aussi réputé exister dans le texte littéraire uniquement, lieu à partir duquel il entretiendrait une relation dynamique avec le «hors-texte», qui semble quant à lui conçu comme une variante dégradée, «idéologique», de ce que propose sur un mode plus dynamique le sociogramme. Cette approche repose sur une division nette entre le littéraire et le «reste» qui fétichise *a priori* le pouvoir du texte littéraire sur le déjà-là. Si la littérature peut dévoiler ou subvertir les modalités du dicible, c'est parce qu'elle participe de ce dicible, bien qu'elle soit régie par la strate supplémentaire de médiations qu'est l'appartenance au champ littéraire. Même si elle se présente souvent comme un lieu de réflexivité, elle n'occupe pas une position surplombante qui lui permettrait de mieux connaître le discours que le discours ne se connaît lui-même. Comme le docteur Pascal de Zola, elle est toujours à *l'intérieur* du discours, elle «en est».

À la notion de sociogramme, je préfère par conséquent celle d'objet de discours. L'objet de discours n'est ni un thème, ni une catégorie explicative, ni une matrice génératrice de texte. C'est une représentation appartenant à l'ordre des discours et, plus littéralement même, un objet fait de discours, tissé de cette matière et, pour cette raison, analysable relativement à ces quatre dimensions de la sémiotique : linguistique, sémantique, rhétorique, pragmatique. Parce qu'elle repose sur une conception objectivée du discours social, la notion d'objet de discours permet ainsi d'éviter les glissements méthodologiques que sont l'essentialisation et la fracture entre le littéraire et le social. Une autre caractéristique du repas raconté justifie le rejet de la notion de sociogramme au profit de celle d'objet de discours. Le repas, séquence

⁵ Marc ANGENOT, *op. cit.*, p. 13.

narrative souvent écrite sous la forme de la scène, se présente à travers un récit dont le déroulement idéal, dans les secteurs les plus hégémoniques du discours du moins, paraît déjà fixé. Qu'il s'agisse du banquet qui vient couronner la réussite du héros à la fin du roman, ou au contraire d'un festin qui dégénère en beuverie, le repas est organisé selon des trajectoires narratives simples dont le choix n'est jamais anodin. C'est de cet objet, tout à la fois représentation et récit, qu'il sera question dans les prochaines pages⁶. Comment, au XIX^e siècle, se constitue-t-il?; quel est le contexte historique qui préside à l'accrétion discursive spécifique qu'il réalise?

⁶ La notion d'objet de discours devra subir certains aménagements pour être employée dans le domaine littéraire, car elle ne rend pas compte du réseau de médiations supplémentaires qui, se surimposant aux œuvres en raison de l'autonomie du champ littéraire, conforment le repas selon un nouvel ensemble de contraintes et de possibles. Comme je le montrerai au début de la seconde partie de cette thèse (*Préambule 2*), il faut alors préserver les caractéristique que j'ai énumérées ici, et y ajouter celles qui, de l'objet de discours, font un motif littéraire.

CHAPITRE 1

VERS LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE

Les fondements symboliques du repas

Au commencement était le cri, souffle originaire de l'enfant qui naît, rapport brutal à un monde trop froid, trop net. Puis vint le lait, qui marquait le retour à la plénitude. Bébé fut content. Le petit être grandit dans une alternance presque trop vive de besoin et de satiété : la bouche s'ouvrait grand, expulsait un hurlement colérique et douloureux — j'ai faim! — puis elle se refermait un peu, les lèvres se tendaient, aspiraient gloutonnement — c'est bon, c'est bon. C'est ainsi que le verbe se fit... bonne chère.

Manger n'est qu'une manière civilisée de téter. D'emblée, le nourrissage s'inscrit dans une dynamique relationnelle, il est fondé sur le rapport à un(e) autre qui dispense ou retire la nourriture. Plus tard, l'aliment devient le premier outil de pouvoir de l'enfant envers ses parents : bébé peut refuser de manger, cracher ou, au contraire, accepter avec entrain ce qui lui est donné, en redemander. Corollairement, le pouvoir des parents s'affirme sur l'enfant à travers le repas, qui devient l'instrument par excellence de l'imposition de normes comportementales, permettant de réguler les pulsions, de dicter les postures, de façonner les rapports sociaux. Ainsi, dès les débuts de la vie, l'acte alimentaire est non seulement une fonction biologique de nourrissage, mais un acte social, un repas.

Quand il perd son urgence vitale, le rapport à l'aliment se structure selon une alternance moins extrême. Si ses composantes essentielles demeurent actives, elles se fondent davantage l'une dans l'autre et font dorénavant partie d'un procès unifié. En vieillissant, l'individu apprend à

tolérer et même à cultiver la faim, qu'il appelle désormais l'appétit, tandis que le cri originare se civilise dans l'art de la conversation; la gestion du désir et l'omniprésence du langage se mêlent dans le repas, lieu d'un rapport à autrui où se jouent simultanément la satisfaction alimentaire et l'échange verbal. La maturation n'efface cependant pas les expériences antérieures, et sous les contraintes, les dressages et les armures de toute sorte, l'imaginaire conserve toujours des couches anciennes. Le sein maternel, et par extension la nourriture, est l'incarnation concrète d'un monde hostile ou accueillant que l'individu fait sien en l'incorporant. En chaque être sommeille un bébé qui tète de manière parfois jouissive et euphorique, parfois douloureuse et éternellement avide, qui n'a jamais assez de lait ou qui au contraire perd l'appétit à la moindre contrariété¹.

Cette manière de décrire les fondements primitifs du repas n'implique pas nécessairement que l'on adhère sans réserve au corps de doctrine de la psychanalyse. Invertissons plutôt la perspective : c'est parce que le discours psychanalytique — tout comme d'autres discours, dont la littérature, la science ou la religion, mais de manière plus systématique et théorisée — met en évidence les fondements premiers de l'imaginaire occidental qu'il possède un pouvoir explicatif permettant de comprendre certaines des significations dont le repas est traditionnellement investi². Le repas scelle l'union peut-être temporaire, mais essentielle, de l'homme avec ses semblables et avec la nature. Il apparaît comme le prototype de l'expérience fusionnelle avec l'univers, où l'identité du mangeur se crée et se reconstitue à partir des aliments qu'il consomme. Au sujet du banquet rabelaisien et de la signification générale du repas festif au moyen-âge, Bakhtine écrit :

La rencontre de l'homme avec le monde qui s'opère dans la bouche grande ouverte qui broie, déchire et mâche est un des sujets les plus anciens et les plus marquants de la pensée humaine. L'homme déguste le monde, sent le goût du monde, l'introduit dans son corps, en fait une partie de soi. [Dans la littérature médiévale, cette] rencontre avec le monde dans

¹ Voir à ce sujet les travaux de Melanie KLEIN, en particulier *Envie et gratitude et autres essais*, Paris, Gallimard, 1968, ou l'ouvrage de Hanna SEGAL, *Introduction à l'œuvre de Melanie Klein*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. «Bibliothèque de psychanalyse», 1969.

² Cf. Gisèle HARRUS-RÉVIDI, *Psychanalyse de la gourmandise*, Paris, Payot & Rivages, 1994 (particulièrement le chapitre premier).

*l'absorption de nourriture était joyeuse et triomphante. L'homme triomphait du monde, l'avalait au lieu d'être avalé par lui; la frontière entre l'homme et le monde s'effaçait dans un sens qui lui était favorable*³.

L'homme qui mange manifeste euphoriquement la plénitude de son être, en un acte dont les fondements archaïques sont ceux du contact primitif avec un aliment porteur de tous les bienfaits.

De la même manière que les caractéristiques primaires de l'acte alimentaire repérables dans la petite enfance peuvent aider à comprendre la symbolique du banquet, puisqu'elles mettent au jour des réactions et des relations primitives qui demeurent actives bien qu'elles soient occultées et même niées par le processus civilisateur, les fondements symboliques du repas peuvent être expliqués en invoquant une strate archaïque du développement de notre civilisation : la perpétuelle «peur de manquer». Pendant des siècles, l'histoire de l'humanité a été marquée par la recherche constante et souvent infructueuse de ressources alimentaires. Sauf pour les habitants de quelques enclaves géographiquement privilégiées ou pour les membres des classes nobles, l'alimentation ne se pensait que sur un horizon général de manque, selon un rythme réglé par les catastrophes naturelles, les guerres, ou la simple alternance impitoyable des saisons. Dans ce contexte, on peut comprendre que le repas — et particulièrement son avatar paroxystique, le banquet — ait été si généralement investi d'une valeur positive et euphorique. Moment d'abondance qui contraste avec l'habituelle disette, le banquet vient ponctuer les grands cycles naturels des semailles et des récoltes, marque les naissances, les mariages et les fêtes. Il représente la satiété, la vitalité et la santé. Mais cette symbolique euphorique, si elle imprègne les représentations et les discours, s'infléchit dans deux directions opposées qui, dans la pratique comme dans les représentations moins légitimes, nuancent quelque peu son caractère univoque et positif.

³ Mikhaïl BAKHTINE, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au moyen-âge et sous la Renaissance*, traduit du russe par Andrée Robel, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque des idées», 1970, p. 280.

D'une part, le banquet se présente comme une fête politique consacrant le pouvoir religieux ou séculier⁴. Comme le signale Martin Aurell, «en mangeant et en distribuant la nourriture, [le détenteur d'un pouvoir suprême] célèbre un rite destiné à exalter sa puissance⁵». Ce caractère sacré du banquet, dont les traditions païennes autant que chrétiennes ont fait le centre de leur culte, reste au cœur de l'imaginaire occidental, ce dont témoigne le lien entre l'acte alimentaire et les célébrations de toutes natures. Le banquet, image métonymique de l'ordre social, rassemble les convives de façon ritualisée, et par là non seulement représente une norme de rapport à autrui, mais la crée et la fortifie :

du Moyen-Age au XIX^e siècle — et il convient de ne pas en occulter l'évolution au cours de l'histoire— le banquet apparaît comme le temps fort de la sociabilité, scellant, fût-ce de façon momentanée, une cohésion sociale qui se veut fraternelle, ou confortant, dans la jouissance du spectacle qu'elle se donne à elle-même, la hiérarchie sociale⁶.

Au moyen-âge, les célébrations des nobles sont souvent publiques, et prennent place sur une estrade en plein air autour de laquelle le peuple peut circuler et attraper un morceau lancé par les convives. Le banquet remplit ainsi une fonction pragmatique : dans une société fortement hiérarchisée, il sert de régulateur aux rapports entre les êtres en faisant cohabiter pour un instant le partage convivial et la mise en scène de la splendeur du puissant. Par sa dimension spectaculaire et ritualisée, le repas se présente aussi comme un système de signes, comme une véritable structure sémiotique. Les mangeurs et les badauds assistent à une mise en scène de l'abondance, voient défiler — et absorbent parfois — des nourritures merveilleuses et extraordinaires qui témoignent de la puissance de leur hôte : un animal rôti laissant échapper à la découpe des oiseaux vivants, une sculpture de glace qui orne la table, ou encore un immense pâté dont sortent des joueurs de flûte.

⁴ À ce sujet, voir Alain CORBIN, Noëlle GÉROME, Danielle TARTAKOWSKY, *Les usages politiques des fêtes aux XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1994.

⁵ Martin AURELL, «Le roi mangeur et les élites à table», dans Martin AURELL, Olivier DUMOULIN, Françoise THELAMON (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 119.

⁶ Françoise THELAMON, «Sociabilité et conduites alimentaires», dans Martin AURELL, Olivier DUMOULIN, Françoise THELAMON (dir.), *op. cit.*, p. 10.

D'autre part, si le banquet est un vecteur essentiel de la représentation du pouvoir, il peut aussi servir à sa contestation par une inversion carnalesque qui affirme l'égalité temporaire de tous les convives et permet d'atteindre ces états exceptionnels que sont la satiété et l'ivresse. Les festins rabelaisiens où le haut et le bas, autant corporels que sociaux, ne font plus qu'un, demeurent l'exemple par excellence d'une telle inversion⁷. Dans le banquet carnalesque, le mangeur s'approprie le monde dans une oralité débridée où déferlent des pulsions habituellement sévèrement contrôlées — le désir, l'appétit, l'agressivité. Si l'expression de ces pulsions menaçantes peut être autorisée, c'est précisément parce qu'elle est un événement exceptionnel :

Une fête est un excès permis, voire ordonné, une violation solennelle d'un interdit. Ce n'est pas parce qu'ils se trouvent, en vertu d'une prescription, joyeusement disposés, que les hommes commettent des excès : l'excès fait partie de la nature même de la fête, la disposition joyeuse est produite par la permission accordée de faire ce qui est défendu en temps normal⁸.

Les assises symboliques les plus archaïques du banquet apparaissent encore bien vivantes. Métonymie du rapport qu'entretient l'homme avec l'univers et avec ses semblables, le banquet prend en charge toute la dimension relationnelle de l'existence humaine. Il peut être représenté sous les deux formes inséparables que sont la célébration du puissant et la contestation temporaire des hiérarchies : il s'avère le symbole sacré de l'ordre naturel et social solennellement réaffirmé, mais peut aussi s'inverser pour laisser libre cours aux pulsions, à la parodisation carnalesque des hiérarchies et à l'expression temporaire de la violence présente en chaque être. Sa présence contrebalance l'autre pôle de représentation des pratiques alimentaires qui, lui, demeure toujours dysphorique : celui du manque et de la famine. Par sa richesse symbolique, le banquet énonce ou conteste des vérités fondamentales concernant la

⁷ Pour une étude particulièrement riche du thème alimentaire chez Rabelais, et plus généralement du banquet à la Renaissance, voir Michel JEANNERET, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, Librairie José Corti, 1987, p. 15.

⁸ Sigmund FREUD, *Totem et tabou*, Paris, Payot, 1970, p. 162. Dans le même ordre d'idées, Florence DUPONT indique que le symposium antique, repas de l'excès rituel fondé sur le plaisir et la parole libre, sert de régulateur à la vie privée et permet d'éviter autant l'anarchie que la tyrannie; cf. *Le plaisir et la loi*, Paris, François Maspero, 1977.

condition humaine. À ce titre, il touche à des enjeux métaphysiques, étant l'une de ces médiations concrètes fondamentales, telles qu'en sont aussi la naissance, la sexualité et la mort, grâce auxquelles l'homme symbolise le sens de son existence et pense sa place dans le monde.

L'existence de constantes dans les fondements symboliques les plus archaïques du banquet ne doit pourtant pas faire concevoir celui-ci comme l'un de ces universaux qui traverseraient sans changement les époques et les cultures les plus diverses en Occident. Il est vrai que du moyen-âge jusqu'à la Révolution, la composante carnavalesque du banquet subsiste, alimentée par une hiérarchie sociale rigide et par le manque, ou la peur de manquer, qui demeurent toujours à l'arrière-fond des comportements et des discours. Mais à partir du milieu du XVIII^e siècle, les plaques tectoniques de l'idéologie se meuvent lentement et configurent une nouvelle topographie discursive. Les questions de la faim, de l'inégalité des ressources, de l'efficacité de l'agriculture et de la croissance économique se trouvent désormais liées par un thème inédit : le nécessaire retour à l'ordre naturel⁹. Ce discours émerge en particulier chez les physiocrates avec Quesnay, et plus généralement chez les philosophes de *l'Encyclopédie*. Pour ces réformateurs, l'homme est un être de raison et d'action, capable d'agir sur son destin. Il peut — et doit — réinstaurer dans la société l'ordre naturel qui corrigera les inégalités et abolira les privilèges. Cette remise en question, d'abord formulée dans les domaines restreints de la science et de la philosophie, trouve écho jusque dans les couches populaires qui, lasses des crises frumentaires répétées, sont disposées à accepter des réformes importantes et même à recourir aux solutions radicales¹⁰. Le banquet reçoit alors de nouveaux investissements de sens. Les constantes traditionnelles de sa représentation se modifient progressivement, mais radicalement, jusqu'à atteindre de véritables points de rupture.

⁹ Cf. Giovanna PROCACCI, *Gouverner la misère*, Éditions du Seuil, coll. «L'univers historique», 1993, p. 41 et ss.

¹⁰ Dans les dernières décennies du XVIII^e siècle, la situation alimentaire est en effet critique. Lise ANDRIES écrit que «le monde du XVIII^e siècle [...] connaîtra seize famines, des révoltes frumentaires et une augmentation régulière du vol d'aliments dans la capitale» («Cuisine et littérature populaire», *Dix-huitième siècle*, n° 15 («Aliments et cuisine»), Paris, Garnier, 1983, p. 44).

Révolutions et changements de régimes

L'amélioration des conditions de subsistance, la montée de la bourgeoisie, la révolution industrielle et les événements politiques sont autant de facteurs qui, à partir de la charnière 1770-1830, bouleversent les représentations du repas et ouvrent la voie à une véritable conception moderne de l'alimentaire¹¹. Ces facteurs ne se situent pas tous sur un même plan : certains concernent des faits strictement matériels, d'autres sont à la frontière du matériel et de l'idéologique, d'autres enfin paraissent liés aux mentalités plutôt qu'aux événements. Ces faits, ces comportements, ces pratiques sociales et ces représentations sont cointelligibles dans la mesure où ils s'inscrivent dans une interaction réciproque généralisée et s'influencent mutuellement sans qu'il soit toujours possible de déterminer lequel des éléments prime sur les autres. Si je les envisage ici d'un seul tenant, c'est qu'il s'agit de les rapporter ultimement à l'ordre des représentations. En effet, pour comprendre comment se développe la conception moderne de l'alimentaire, il importe de préciser le contexte global dont émergent, au XIX^e siècle, les nouvelles représentations du repas.

La bourgeoisie s'attable et fait bombance

L'amélioration des conditions de subsistance est un facteur décisif pour comprendre la modification du sens des rites prandiaux. Jean Marczewski écrit :

La ration alimentaire du Français moyen à la fin du XVIII^e siècle était comparable, quant à sa valeur calorique totale et quant à son contenu en nutriments, à la ration alimentaire actuelle des pays les plus arriérés [sic]¹².

Or, au cours du XIX^e siècle, le continuel souci de la provende s'allège. La population accède graduellement à des ressources accrues grâce aux

¹¹ Sur la modernité alimentaire, voir les travaux de Claude FISCHLER (par exemple «Gastronomie et gastro-anomie : sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne», *Communications*, n° 31 [«La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation»], 1979, p. 189-210) et d'Alain LEMENOREL («Fonction symbolique, fonction sociale : l'aliment et la table à l'époque contemporaine», dans Martin AURELL, Olivier DUMOULIN, Françoise THELAMON (dir.), *op. cit.*, p. 359-368).

¹² Jean MARCZEWSKI, «Avant-propos», dans Jean-Claude TOUTAIN, *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*, Cahiers de l'ISEA, coll. «Économies et sociétés», tome V, n° 2, Paris, Librairie Droz, 1971, p. IV.

progrès décisifs de l'agriculture, au développement des transports et aux nouveaux moyens de conservation des aliments. L'alternance de la disette et d'une suffisance toujours aléatoire, qui marquait le temps et les saisons dans la société traditionnelle, cède peu à peu la place à une relative abondance dont jouissent tout particulièrement les classes moyennes et supérieures, de la petite à la grande bourgeoisie, mais qui touche aussi l'ensemble de la population. La sous-alimentation chronique sévit encore dans les classes pauvres urbaines bien que le scorbut et le rachitisme, ses manifestations les plus évidentes imputables au manque de légumes frais et de protéines, disparaissent peu à peu¹³. Il est vrai que des fluctuations importantes se font encore voir dans les rations, dont la plus grave est la disette dite «inouïe» de 1812, où le prix du pain atteint des sommets où il se maintient pendant près d'un an¹⁴. À Paris, la situation alimentaire se détériore même jusqu'aux années 1850-60, sans doute en raison de l'explosion démographique due à l'immigration massive, et ensuite à cause de la guerre franco-allemande et du siège de Paris, et ce n'est que vers 1880¹⁵ que le phénomène de démocratisation de l'accès à la nourriture acquiert une relative persistance. L'atteinte d'une ration calorique optimale moyenne ne marque pas la fin du processus d'amélioration de l'alimentation puisque, à partir de ce moment, les progrès qualitatifs prennent le pas sur les progrès quantitatifs, entraînant particulièrement un accroissement de la part des protéines animales et de la variété du régime.

Mais la moyenne statistique des rations alimentaires masque les inégalités entre les classes sociales¹⁶, et plutôt que de la considérer comme représentative des conditions de vie réelles, il faut la scinder en quantités relativement éloignées : les ouvriers sont plus pauvres et les classes aisées plus riches que ce que la moyenne semble décrire. La bourgeoisie du XIX^e siècle apparaît par conséquent comme le premier grand groupe humain pour lequel la simple subsistance n'est plus un problème. La disponibilité des vivres et la nouvelle désinvolture qui, dans les classes aisées,

¹³ Voir Reay TANNAHILL, *Food in History* [1973], Crown Publishers, 1989, p. 283 et ss.

¹⁴ Jean-Jacques HÉMARDINQUER (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahier des Annales, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, p. 70, note 3.

¹⁵ Jean MARCZEWSKI, *op. cit.*, p. IV.

¹⁶ Robert PHILIPPE, «Niveaux et régimes alimentaires», dans Jean-Jacques HÉMARDINQUER (dir.), *op. cit.*, p. 66.

caractérise leur consommation, va en s'accroissant tout au long du XIX^e siècle. Roger Shattuck, parlant de l'esprit propre aux dernières décennies du siècle et à la «Belle Époque», fait même du repas une métaphore synthétisant de manière exemplaire l'esprit du temps :

For Paris they were the Banquet Years. The banquet had become the supreme rite. The cultural capital of the world, which set fashion in dress, the arts, and the pleasures of life, celebrated its vitality over a long table laden with food and wine¹⁷.

L'accroissement des ressources alimentaires disponibles et l'accès plus généralisé à celles-ci peuvent d'ailleurs expliquer le fait même qu'il y ait eu une telle chose que le «triomphe de la bourgeoisie», bien que les événements politiques aient certes joué un rôle dans ce glissement du centre de gravité social. Mais qu'elle doive sa position aux ressources accrues ou aux événements politiques, la bourgeoisie a recours à diverses stratégies actives pour se maintenir : entrée dans l'âge de l'abondance, elle cherchera au cours du XIX^e siècle à imposer son habitus¹⁸ pour légitimer et renforcer la position que les hasards historiques et naturels lui ont permis d'occuper. Il importe donc d'examiner en détail les valeurs que cette classe promeut, et en particulier celles qui entretiennent un lien, direct ou non, avec les représentations du repas.

Une nouvelle configuration des rapports sociaux

L'ère bourgeoise est caractérisée par l'émergence graduelle d'une nouvelle représentation du jeu social et du sujet au sein de celui-ci, ce dont plusieurs facteurs témoignent. Le plus important de ces facteurs est le développement de l'individualisme. Perceptible dès le moyen-âge, il

¹⁷ Roger SHATTUCK, *The Banquet Years. The Origins of the Avant-Garde in France, 1885 to World War I* [1955], New York, Vintage Books, 1968, p. 3.

¹⁸ Selon Pierre BOURDIEU, l'habitus «produit des stratégies qui, bien qu'elles ne soient pas le produit d'une visée consciente de fins explicitement posées sur la base d'une connaissance adéquate des conditions objectives, ni d'une détermination mécanique par des causes, se trouvent être objectivement ajustées à la situation» (*Choses dites*, Paris, Éditions de Minuit, 1987, p. 21). La notion d'habitus permet de rendre compte des comportements des agents sans recourir à un déterminisme externe tout-puissant ni à un libre-arbitre absolu du sujet, puisque l'habitus se présente comme une série de dispositions internalisées. Pour une discussion de cette notion, voir aussi Jacques BOUVERESSE, «Règles, dispositions et habitus», *Critique* («Pierre Bourdieu»), vol. LI, n° 579-580, août-septembre 1995, p. 573-594.

connaît, à la faveur de la fin de l'Ancien Régime, une inscription réelle et durable dans la réalité sociale, économique et politique. Certes, des rapports hiérarchiques existent toujours, mais plutôt que de suivre la ligne de partage tracée par l'appartenance à la noblesse ou à la roture, ils s'établissent désormais selon le statut dû à la richesse. Ce déplacement va de pair avec une nouvelle fluidité des positions qu'illustre admirablement la figure de Napoléon Bonaparte, non seulement par le destin propre du personnage, mais par la fascination qu'il exercera tout au long du siècle. La trajectoire sinusoïdale de l'Empereur — alternativement Napoléon dans la gloire et Buonaparte dans l'exil — démontre que les plus doués peuvent désormais gravir les échelons sociaux, ou au contraire les dégringoler. Tout le romantisme, mais aussi l'œuvre d'un Balzac ou d'un Stendhal, explorent ce nouvel espace du possible et le problématissent¹⁹.

Pourtant, cette mobilité ne touche pas l'ensemble du corps social, et surtout pas sa frange inférieure, le peuple. Une cloison étanche, bien que sujette à des ouvertures ou à des déplacements opportunistes, apparaît entre celui-ci et la bourgeoisie et, si à la faveur de chaque grande crise, une alliance semble se créer entre ces deux groupes, la réaction subséquente de la bourgeoisie consiste toujours à refermer les barrières, à refouler et à remettre à sa place ce peuple naïf et dangereux qui a cru à l'idéal égalitaire issu de la Révolution. C'est ainsi qu'en 1830 comme en 1848, la bourgeoisie laissera au peuple le soin de faire l'émeute, quitte à confisquer quelques mois plus tard les fruits de cette agitation. L'idéal égalitaire apparaît donc bien loin d'être réalisé, mais il n'en imprègne pas moins les mentalités, ce dont témoigne la foison de mouvements sociaux — fouriérisme, socialisme, communisme, collectivisme, mais aussi républicanisme — qui agitent les masses à mesure que se manifestent les conséquences de la révolution industrielle. À partir de 1830 et surtout de 1848, les rapports entre la bourgeoisie et le peuple deviennent de plus en plus problématiques, la paupérisation et la «question sociale» prennent une place croissante dans les débats et les polémiques qui agitent l'opinion

¹⁹ Voir à ce sujet Michel CONDÉ, *La genèse sociale de l'individualisme romantique. Esquisse historique de l'évolution du roman en France du dix-huitième au dix-neuvième siècle*, Tübingen, Niemeyer, 1989.

publique²⁰. Les revendications pour plus de démocratie et d'égalité se multiplient — autrement dit, plus il y a du pain pour presque tous, plus ceux qui n'en ont pas estiment que c'est un droit que d'en avoir. Je montrerai plus loin que cette nouvelle configuration des rapports sociaux, désormais non pas égalitaires, mais moins soumis à une hiérarchie donnée d'avance et incontestable, modifie la fonction symbolique essentielle et quasi sacrée du banquet comme vecteur du pouvoir ou de sa contestation.

Montée du capitalisme et industrialisation

S'il est le siècle de l'abondance et du triomphe de la bourgeoisie, le XIX^e siècle est aussi, de manière corollaire, le siècle de l'extension du marché à toutes les sphères de l'existence. L'espace social se configure selon de nouvelles données que sont la division du travail, la multiplication des intermédiaires et la standardisation. À l'instar des autres produits de consommation, l'aliment entre dans une chaîne de production où les intermédiaires économiques se multiplient et où les transformations qu'il subit sont plus nombreuses que jamais. Ce phénomène va de pair avec l'accroissement des produits offerts, contribuant à l'amélioration des conditions de subsistance. Sur l'étal du marché, même l'ouvrier peut trouver des aliments diversifiés au lieu du chou et du lard qu'il consommerait quotidiennement s'il vivait à la campagne. De plus, à la faveur des guerres napoléoniennes et plus généralement de l'essor de l'industrialisation, de nombreuses innovations techniques et scientifiques viennent marquer la première moitié du siècle. Les plus connues — le développement du procédé de la mise en conserve par Appert, la condensation par Liebig — illustrent bien les transformations en cours : il s'agit de faire entrer l'aliment dans le circuit de la production et, pour ce faire, de le plier à une rationalité économique dont les impératifs sont la commodité, la disponibilité et la standardisation. Mais les progrès scientifiques ont aussi leur face d'ombre : si l'aliment est transformé pour le mieux, n'y a-t-il pas aussi des gens qui se servent à mauvais escient de leur savoir? Cette inquiétude s'accroît avec les découvertes de Pasteur dans les années 70-80 : un monde invisible de micro-organismes suractifs grouille dans l'air que l'on respire, dans l'eau que l'on boit, dans les aliments que l'on consomme. Une angoisse naît de

²⁰ Sur le développement de la question sociale dans la première moitié du siècle, voir Giovanna PROCACCI, *op. cit.*

cette présence invisible, angoisse que l'on peut entrevoir sous la sensibilité de plus en plus vive aux odeurs et à la saleté qui se développe dans la seconde moitié du siècle²¹.

Certaines des conséquences du développement du marché sont elles aussi négatives ou à tout le moins impitoyables et cruelles, faisant des rapports sociaux une «lutte pour la vie» où chacun doit se battre pour ne pas se faire manger par ses concurrents. Pour les mentalités contemporaines, il apparaît normal qu'il y ait des possédants et des salariés, des dominants et des dominés, clivage social auquel la science et l'économisme confèrent une confirmation théorique naturalisante qui renforce son acceptabilité. Sous la plume des doxographes de toute allégeance politique court de manière insistante l'image d'un banquet où tous les convives n'obtiennent pas la même part : «Au banquet de la vie, infortuné convive²² [...]», cite-t-on *ad nauseam*. Si les socialistes déplorent cette inégalité, les autres la considèrent comme un fait naturel qu'il faut gérer au mieux de nos connaissances. G. Bruno, l'auteur du célèbre *Tour de France par deux enfants*, en propose une version affadie par l'amour universel :

Mon riche frère aux mains oisives,
Je suis fils de Dieu comme vous!
Nous sommes d'inégaux convives
Dans le banquet servi pour tous,
Mais l'amour rend les forces vives;
Si tu veux, mon frère, aimons-nous²³!

La soumission volontaire du pauvre est garante de l'ordre social. Le riche a donc la responsabilité d'accorder à son «frère» démuné tout juste assez de nourriture pour qu'il ne se révolte pas. Il n'est pas anodin que cette position politique et sociale s'incarne dans le topos du banquet fraternel : le repas,

²¹ Voir à ce sujet l'ouvrage désormais incontournable d'Alain CORBIN, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social, XVIII^e-XIX^e siècles*, Paris, Aubier-Montaigne, 1982.

²² Nicolas-Joseph-Florent GILBERT, «Ode imitée de plusieurs psaumes et composée par l'auteur huit jours avant sa mort», citée dans *Anthologie poétique française XVIII^e siècle*, choix, introduction et notices par Maurice Allem, Paris, Garnier-Flammarion, 1966.

²³ G. BRUNO, *La chanson du pauvre*, (1869), cité dans Georges DUBY (dir.), *Histoire de la France. Les temps nouveaux de 1852 à nos jours*, Paris, Références Larousse, 1988 (voir Jean BOUVIER, «Le mouvement d'une civilisation nouvelle», p. 68 et ss.).

comme je le montrerai plus en détail (*chapitre 2*), sert de métaphore privilégiée pour décrire un ordre social à la fois égalitaire et hiérarchisé.

Le privé et le public

La montée de la bourgeoisie et le développement de l'individualisme ont une autre conséquence capitale sur les représentations du repas : l'instauration d'une nette division entre les sphères privée et publique de l'existence, et la légitimation de la sphère privée comme lieu de réalisation de soi et d'authenticité. Alors que la société de cour²⁴, qui détenait la légitimité symbolique sous l'Ancien Régime, se donnait à voir dans les relations politiques courtisanes, l'apparat et l'ostentation de la richesse, la bourgeoisie impose un nouvel habitus dont la teneur et les lois influent autant sur les sensibilités que sur l'organisation urbaine, autant sur le rôle de la femme — désormais régente de l'intérieur des demeures — que sur les pratiques d'écriture²⁵. Sans doute, un espace de l'intime existait au moins depuis la Renaissance, mais il n'avait ni l'ampleur ni la légitimité qu'il acquerra au cours du siècle de monsieur Prudhomme; de plus, l'espace intime entretient désormais une relation dialectique avec l'espace public, alors qu'il était auparavant en position d'infériorité hiérarchique.

Cette nouvelle division de l'imaginaire définit l'individu — et son action — selon sa position dans l'espace privé ou dans l'espace public. L'espace public, résultat de la démocratisation, de l'urbanisation, de l'alphabétisation et de la diffusion massive de l'écrit, est le lieu où se développent la vie en société, le politique, les relations professionnelles et économiques. L'espace privé, qui apparaît comme son corrélatif et son pendant, est le domaine de l'affectivité du sujet, de la famille et de la femme. La maison est son espace privilégié, mais il se déploie aussi dans des lieux semi-publics spécialement configurés dont l'existence ne s'explique que relativement à lui : les compartiments de train, les cabines sur la plage et les cabinets particuliers du restaurant.

²⁴ Cf. Norbert ELIAS, *La société de cour*, Paris, Flammarion, 1985.

²⁵ Voir Philippe ARIÈS et Georges DUBY (dir.), *Histoire de la vie privée* (tome 4, «De la Révolution à la Grande Guerre», dirigé par Michelle PERROT), Paris, Éditions du Seuil, 1985.

La famille toute-puissante

Par une conséquence directe de cette nouvelle légitimité du privé et du mode de vie de la bourgeoisie, la famille restreinte devient la cellule sociale de base et, plus restrictivement, une famille à la croissance relativement contrôlée, dont la femme est le centre et l'âme, et dont l'homme est le pourvoyeur. De tels changements ne surviennent pas du jour au lendemain, et il peut sembler difficile de tracer la limite à partir de laquelle ils s'imposent. Mais si le Premier Empire gravite encore pour une large part autour des anciens rites de la société de cour, que l'on tente de raviver et de réinventer tout en refoulant les origines plébéiennes de l'Empereur et de la nouvelle noblesse²⁶, il en va tout autrement de la monarchie de Juillet et du Second Empire, qui paraissent fondamentalement organisés autour des rites bourgeois et tirent leur légitimité de l'imitation de ceux-ci. Indice parmi d'autres de cette mutation dont beaucoup de contemporains se feront les témoins amusés,

Louis-Philippe, si fier du grand lit conjugal, se veut avant tout un bon père de famille, «rangé dans sa conduite, simple dans ses habitudes, mesuré dans ses goûts» (Tocqueville)²⁷.

Dans la seconde moitié du siècle, le modèle bourgeois tend à exclure tout autre modèle rival²⁸. À partir de ce moment, la famille, «principe de l'État²⁹», apparaît comme un outil de production des idéologies autant que comme un moyen de reproduction biologique, un lieu symbolique par excellence où les modèles de la bonne gestion économique, pulsionnelle et identitaire se conjuguent avec les impératifs d'une vie privée réussie : «La famille est une petite patrie; une famille unie est une famille heureuse³⁰.» Comme on peut déjà le soupçonner, le repas familial, en tant que rituel de cette communauté, prend une importance déterminante. Moment récurrent de la vie quotidienne où sont imposés et confortés les hiérarchies, les places et

²⁶ Napoléon crée la noblesse impériale dès 1808; la France n'aura pas été bien longtemps orpheline d'une aristocratie qu'elle vénère et déteste tout à la fois.

²⁷ Philippe ARIÈS et Georges DUBY, *Histoire de la vie privée*, op. cit., «La vie de famille», par Michelle PERROT, p. 190.

²⁸ À cet égard, on pourrait très bien démontrer que la «défaite» tant de la droite monarchiste que de la gauche socialiste est d'abord une défaite symbolique.

²⁹ Frédéric LE PLAY, *Ouvriers européens*, cité dans Philippe ARIÈS et Georges DUBY, *Histoire de la vie privée*, op. cit., p. 99.

³⁰ G. BRUNO, *Les enfants de Marcel*, Cours moyen, Paris, Librairie classique Eugène Belin, 1887, p. 22.

les rôles, il forge les comportements, régule les pulsions, mais aussi donne un plaisir contrôlé et permet de nouer les liens affectifs. À ce titre, il est non seulement un instrument de célébration de la famille bourgeoise, mais il contribue à mettre en place et à promouvoir des modèles de comportement et un habitus perçus comme naturels et nécessaires.

Pourtant, cette valorisation de la famille — et de l'habitus bourgeois en général — ne fonctionne adéquatement et ne réussit à produire les comportements désirés que dans les franges aisée et moyenne de la population. Les classes populaires qui, de paysannes, deviennent rapidement ouvrières, sont quant à elles placées dans une situation inconfortable et jamais tout à fait légitime. D'une part, le modèle bourgeois suscite l'imitation en une «socialisation anticipative³¹» qui, pour maladroite qu'elle soit, n'en manifeste pas moins son ascendant; d'autre part, l'urbanisation et la révolution industrielle modifient des pratiques séculaires et empêchent la mise en place d'une cellule familiale fortement structurée autour de l'intimité et de la présence de la mère. En ville, les rapports traditionnels avec la famille étendue disparaissent au profit d'un voisinage nettement plus distant, qui ne peut servir d'assise structurelle aux repas; les femmes de la classe ouvrière intègrent le marché du travail et n'ont pas, contrairement aux épouses de la bourgeoisie, les ressources de temps, d'argent ou de domesticité à consacrer à la préparation des aliments; l'autoproduction, courante dans les campagnes, devient évidemment impossible en ville; enfin, beaucoup d'appartements parisiens sont dépourvus d'instruments de cuisson, qui sont coûteux, ou même de véritable cuisine. Tous ces facteurs provoquent une déstructuration partielle des pratiques alimentaires. Bon nombre de ménages ouvriers, pour qui nécessité fait loi, se voient contraints d'adhérer à des modèles de consommation alternatifs qui sont fortement découragés par le discours normatif, et recourent en particulier à l'achat d'aliments déjà préparés à la charcuterie ou à la crèmerie. Ainsi, la cellule familiale populaire tente bien d'imiter la famille bourgeoise, mais elle y réussit difficilement faute de temps, d'argent et de socialisation adéquate. L'aliment et le repas classent

³¹ Selon l'heureuse expression de Robert MERTON relayée par Stephen MENNELL, *Français et Anglais à table du moyen-âge à nos jours* [1985], traduit de l'anglais par Thierry Detienne, Paris, Flammarion, 1987, p. 114.

le mangeur aussi sûrement que le vêtement ou la manière de parler : «Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es», disait Brillat-Savarin³²; un proverbe de la seconde moitié du siècle reprendra l'idée de manière plus synthétique, mais aussi plus brutale : «tels gens, tels plats³³».

Un nouveau code pulsionnel

Les disparités économiques se prolongent sur le plan culturel, en particulier en ce qui concerne les usages et les codes du savoir-vivre. La société française est caractérisée, surtout à partir du Second Empire, par un code pulsionnel, un ensemble de règles, de prescriptions et d'interdictions implicites et explicites, au sein duquel cohabitent deux positions opposées : s'il existe un puritanisme bien-pensant dont les femmes et les faibles doivent suivre les règles (avec une rigueur toutefois relative et qui n'a rien de commun avec celle que s'imposent les protestants à la même époque, par exemple en Angleterre³⁴), cette attitude est contrebalancée par une certaine permissivité qui, elle, s'applique essentiellement aux hommes appartenant aux classes aisées. Cet équilibre délicat entre un relatif puritanisme et une permissivité sélective doit être interprété dans le cadre de l'imposition d'un habitus bourgeois qui, visant à se démarquer à la fois des anciens usages nobles et des mœurs populaires, tente de jouer la carte de la respectabilité, mais aussi de préserver sa juste part de plaisir. Dans le domaine alimentaire, ce code pulsionnel, qui est aussi une hygiène, prône la satisfaction raisonnée de l'appétit et propage un code des manières de table dont le prestige et la contrainte se répandent graduellement dans l'ensemble du corps social, même jusque dans les couches populaires. Il permet néanmoins un hédonisme de bon ton à ceux que l'on appelle les gastronomes, lesquels disposent de moyens financiers adéquats et peuvent, sans dommage pour leur bourse ni péril pour l'ordre social, faire du repas un moment de plaisir. Par contre, dans les dernières décennies du siècle, les événements de 1870, les rapports de plus en plus inconfortables qu'entretient la bourgeoisie avec le peuple, la paupérisation et la place croissante de la «question sociale» accentuent la normativité inquiète que l'on peut déceler sous les prescriptions inlassablement répétées par les

³² Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût* [1825], Paris, Flammarion, 1982.

³³ Alfred DELVAU, *Histoire anecdotique des cafés et cabarets de Paris*, Paris, Dentu, 1862, p. 51.

³⁴ Cf. Stephen MENNELL, *op. cit.*, en particulier chapitres VIII et XI.

manuels d'hygiène et de savoir-vivre destinés aux dominés. Les cours d'économie sociale, qui deviennent partie du cursus scolaire des filles au moment de l'imposition de l'instruction obligatoire³⁵, vont d'ailleurs tout à fait en ce sens, étant destinés à la mise en œuvre d'une norme globale de l'alimentaire régissant à la fois les sphères économique, hygiénique et pulsionnelle. Le code des manières de table remplit par conséquent deux fonctions vitales : il s'avère un instrument d'autopromotion sociale pour la bourgeoisie et légitime un mode de vie où la contrainte est équilibrée par une relative licence pulsionnelle; il procure à la même classe un outil permettant — peut-être illusoirement, mais là n'est pas la question — de contrôler la pulsionnalité supposément menaçante des classes populaires. Ce code n'a pas qu'une efficacité idéologique, il possède aussi d'appréciables vertus pragmatiques puisqu'il est contraignant, surtout pour les femmes. Une nouvelle pudeur qui empêche ou, à tout le moins, contrôle sévèrement la libre expression des pulsions, émerge graduellement. Comment l'archaïque banquet carnavalesque, où les sens libérés disaient la fusion avec la société et l'univers, peut-il survivre dans un tel contexte?

Le code pulsionnel, en tant que système régulateur des pulsions, doit aussi être envisagé dans les rapports qu'il entretient avec la sexualité. Le discours alimentaire et le discours sexuel sont étroitement liés³⁶, soit que l'aliment remplace le sexe, en serve de lieu-tenant compensatoire, soit qu'il en devienne la métaphore. Dans un cas comme dans l'autre, la norme pulsionnelle mise en place par les codes de savoir-vivre s'applique : elle convient autant aux manières de lit qu'aux manières de table. Cette tendance est nettement décelable dans les tout premiers écrits gastronomiques, ceux de Grimod de la Reynière en particulier, pour lesquels l'aliment, érotisé de manière quasi cannibale, n'est là que pour mieux parler de sexualité. Elle s'estompe toutefois au cours du siècle, et devient pour ainsi dire inexistante dans les textes publiés dans la seconde moitié du siècle, phénomène dont les limites imposées à la liberté de

³⁵ Les lois proposées par Jules Ferry pour l'«enseignement primaire obligatoire, gratuit, laïque» furent mises en œuvre à partir de 1881 et 1882 (Cf. Georges DUBY (dir.), *Histoire de la France de 1852 à nos jours*, op. cit., p. 157).

³⁶ Pour un exemple éloquent de cette conjonction symbolique, voir Yvonne VERDIER, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque des sciences humaines», 1979, p. 56.

presse sont certainement en partie responsables³⁷. Tout se passe comme si, pour Charles Monselet et ses contemporains, la gastronomie, dotée d'une légitimité incontestée, était dorénavant un discours auto-suffisant qui ne devait renvoyer qu'à lui-même. Cela ne signifie pourtant pas que le lien entre les deux domaines pulsionnels que sont la chère et la chair disparaisse, et comme je le montrerai en particulier pour les œuvres de Zola, le repas romanesque est certainement l'un des lieux du discours où se dit encore le lien vital entre la table et le lit.

Commutations diverses

Conjointement aux facteurs que je viens d'énumérer et qui ont trait à l'évolution des conditions matérielles et des mentalités, des événements politiques surviennent, plus ponctuels, mais qui n'en affectent pas moins gravement le paysage idéologique français. Les révolutions de 1830 et de 1848 résonnent tels de stendhaliens «coups de pistolets dans un concert», secouant les contemporains de commotions répétées. Si elles semblent initialement aller à l'encontre de la domination idéologique et économique de la bourgeoisie, ces révolutions manquées engendrent un effet contraire. En effet, elles renforcent le besoin d'affirmation de la classe dominante et suscitent un resserrement des mécanismes destinés à contrôler le peuple et les marges indisciplinées de la bourgeoisie. Dans le dernier tiers du siècle, les événements politiques se précipitent. La Guerre franco-allemande s'engage et, en quelques mois, la France connaît plusieurs défaites humiliantes. Le Second Empire s'achève en débâcle à cause de ces échecs militaires, mais aussi en raison de scandales financiers auxquels sont mêlés des politiciens haut placés (affaire de Panama, krach de l'Union générale), et qui font près d'un million de victimes chez les petits épargnants. À ces scandales, l'imaginaire social attribue une cause unique, toute-puissante et bien commode : la «juiverie» occulte et malfaisante qui, telle une pieuvre, étendrait sur la France et l'Europe ses hideuses tentacules³⁸. Toujours dans le domaine des menaces identitaires, les événements de la Commune, qui surviennent immédiatement après la fin

³⁷ Cf. Walter BENJAMIN, *Charles Baudelaire. Un poète lyrique à l'apogée du capitalisme*, Paris, Payot, coll. «Petite bibliothèque Payot», 1979, p. 56.

³⁸ Cf. Jeannine VERDÈS-LEROUX, *Scandale financier et antisémitisme catholique*, Paris, Le centurion, coll. «Sciences humaines», 1969; l'auteure aborde le «bestiaire» juif de l'antisémitisme fin de siècle, p. 127 et ss.

du Second Empire, semblent réaliser le cauchemar de la bourgeoisie. Vite réprimés, mais dans la violence et le sang, ils accentuent le sentiment que les classes populaires doivent être tenues d'une main de fer. Ils aggravent aussi la cassure qui sépare les bien-nantis des pauvres et renforcent la division entre une Paris républicaine et une province attachée à des modèles de gouvernement plus hiérarchiques et traditionnels. L'affaire Dreyfus, enfin, oblige chacun à prendre position; la haine des Juifs sert d'étalon à un patriotisme douloureux et plein de ressentiment. Les angoisses identitaires de la classe dominante se cristallisent ainsi contre des «autres» menaçants dont le nombre ne cesse de croître : il y avait dès 1830 et 1848 le socialisme et le peuple, confondus sous la désignation du «péril rouge»; s'y ajoutent au fil des ans l'Allemagne, le grand capital, les Juifs. Témoins de cette cristallisation, des mouvements comme le boulangisme naissent, configurant pour longtemps le paysage politique français.

Ces commotions entraînent diverses répercussions sur le plan alimentaire. Le siège de Paris suscite la dernière disette du siècle qui, pour avoir des aspects cocasses, n'en demeure pas moins grave et éprouvante. Non seulement le pain est-il rationné, mais les habitants mangent du cheval, du chien, du chat et du rat, sans compter tous les animaux du Jardin des plantes qui défilent sur les assiettes mieux garnies des restaurants de la capitale³⁹. Au-delà de ces effets immédiats, la vie politique tourmentée de la fin du siècle indique qu'il y a quelque chose de pourri au royaume de monsieur Prudhomme. Ce sentiment se réfracte dans le discours alimentaire : les clivages entre Paris et la province, entre les Français et les étrangers, entre les patriotes autoproclamés et les traîtres supposés, entre l'économisme et l'authenticité, entre les gras et les maigres s'y inscrivent symboliquement, transformant l'aliment en un signe identitaire.

Le triomphalisme et l'inquiétude

Si le repas est symbolisé comme une métonymie de l'ordre social, il reçoit, à la faveur des multiples transformations qui marquent le XIX^e siècle,

³⁹ Victor HUGO a raconté le siège de Paris dans *Choses vues*, dans *Œuvres complètes*, Paris, Robert Laffont, coll. «Bouquins», 1985. Pour un aperçu de la vie des littérateurs-gastronomes à l'époque du siège, voir Robert COURTINE, *La vie parisienne. Cafés et restaurants des Boulevards, 1814-1914*, Paris, Librairie académique Perrin, 1984.

des sens nouveaux. La France entre dans une modernité alimentaire marquée au double sceau du triomphalisme et de l'inquiétude. Les progrès sont nombreux : la quantité et la disponibilité des aliments s'accroissent grâce aux transports et aux innovations agricoles, les découvertes scientifiques se multiplient, le mode d'existence de la bourgeoisie se diffuse et devient légitime. L'humanité avait vécu jusque-là sous le coup de l'anathème millénaire de la *Genèse* :

maudit soit le sol à cause de toi! À force de peines tu en tireras subsistance tous les jours de ta vie.

Il produira pour toi épines et chardons et tu mangeras l'herbe des champs.

À la sueur de ton visage tu mangeras ton pain⁴⁰.

Pour la bourgeoisie, cette malédiction ne tient plus. Par quel miracle le sol a-t-il retrouvé sa fertilité édénique? De tous les points de la France, les aliments convergent vers Paris, cultivés par les mains inconnues des paysans, chargés sur des charrettes en longue file, et même à bord de trains à la rapidité fascinante. Au lever du jour, les domestiques en foule, leur panier à la main, sillonnent le marché et recueillent ces bienfaits de la terre. À la cuisine, les femmes grattent, lavent, hachent et coupent, mijotent et rôtissent. Enfin, le mets odorant et exquis est déposé délicatement dans l'assiette de porcelaine du maître; sa consommation est tellement facile et heureuse, que le mangeur ne songe pas à tout le chemin que, du champ à la table, il a dû parcourir.

Mais si, devant cette abondance chaque jour renouvelée, la malédiction divine paraît refoulée dans un passé déjà lointain, oubliée et même levée, est-il possible que ce soit parce que le ciel, désormais, est vide? Livrée aux diktats de l'économie, aux impératifs du progrès technologique et scientifique, aux rapports de force politiques, la vie sociale est en proie à l'anomie, en une perte de transcendance qui porte un nom encore inconnu : modernité.

⁴⁰ *Genèse*, 3.17, dans *La Bible de Jérusalem*, traduite en français sous la direction de l'École biblique de Jérusalem, Paris, Éditions du Cerf, 1977, p. 34.

Une conscience balbutiante de cette nouveauté existe pourtant, car le tableau édénique se charge de menaces – réelles ou inventées. La bourgeoisie bien nourrie imagine, dans les usines et les ateliers crasseux, mais aussi dans les offices et les mansardes des maisons cossues, des gens pleins de ressentiment pour leurs maîtres. Ne dit-on pas que les domestiques prélèvent leur écot sur la somme donnée pour les courses et achètent des produits défraîchis, sinon falsifiés? À la cuisine, les femmes flânent, caquètent en préparant le repas, reçoivent même des hommes en blouse, aux ongles noirs. La vie va bien vite, la grande ville est étourdissante, il n'y a plus de bon air à Paris. La contestation sociale gronde, et les pauvres réclament des droits! La vraie France se perd... Mais mangeons : le bien-être de l'estomac compensera les inquiétudes de l'âme.

Ces lignes de force, ces tensions et ces conflits des représentations s'incarnent et se cristallisent dans l'objet de discours qu'est le repas. Comment la rumeur sémantise-t-elle les enjeux inédits auxquels sont confrontés les individus et les groupes? De quelle manière les divers problèmes suscités par la conjoncture trouvent-ils à s'exprimer à travers la mise en discours du repas? C'est à l'examen de ces questions que s'attachera le prochain chapitre.

CHAPITRE 2

DIRE LE REPAS AU XIX^e SIÈCLE

La vogue gastronomique

Le chapitre précédent a permis de montrer qu'au cours du XIX^e siècle, la plus grande abondance alimentaire, la montée de la bourgeoisie, la nouvelle répartition des richesses et des positions sociales, les progrès technologiques et scientifiques et des événements politiques et historiques marquants font entrer la France dans une modernité qui, entre autres, touche les pratiques alimentaires. Ces mouvements de l'histoire et des mentalités vont de pair avec des modifications substantielles dans le discours sur l'aliment et le repas. Celui-ci subit, à partir du début du XIX^e siècle et plus encore dans la seconde moitié du siècle, une véritable explosion : manuels de savoir-vivre, ouvrages de gastronomie, traités d'hygiène et livres de recettes font florès. La cuisine devient, selon l'expression de Jean-Paul Aron, «l'objet d'un discours. La presse, la petite et la grande littérature [et, pourrait-on ajouter, la science, l'économie, la publicistique, l'érudition] s'en saisissent comme d'une affaire sérieuse¹». De la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin à la *Bibliographie gastronomique* de Vicaire en passant par les œuvres de Monselet, Delvau, Châtillon-Plessis ou Briffault, des *Œuvres* de Carême au *Grand dictionnaire de cuisine* de Dumas père, les livres, manuels, revues, traités et opuscules se multiplient. Ils dissertent *De l'hygiène de l'alimentation chez l'ouvrier*², prodiguent des *Conseils d'hygiène et d'alimentation pour tous les âges de la vie, résumés en trois mille aphorismes*³, traquent *Les falsifications des*

¹ Jean-Paul ARON, *op. cit.*, p. 15.

² Dr. GEORGE, Paris, Imprimerie Nationale, 1884.

³ D. J. GÉRARD, Paris, Adrien Delahaye, 1880.

*denrées alimentaires*⁴, proposent un *Manuel des éléments culinaires à l'usage des jeunes filles*⁵ ou, sur un ton plus léger, décrivent *Les nouveautés de la gastronomie princière*⁶, relatent *l'Histoire du repas à travers les âges*⁷ ou racontent aux enfants curieux de physiologie digestive *l'Histoire d'une bouchée de pain*⁸. Sujet à la mode, l'aliment provoque à la fois la délectation et la suspicion, le désir gourmand et l'inquiétude normative. Quelles sont les lignes de force qui traversent cette cacophonie et lui confèrent une cohérence à première vue indiscernable? Je répondrai à cette question en deux temps. Je dégagerai d'abord le nouveau paradigme⁹ prandial qui, se mettant en place à la faveur de l'accession de la France à la modernité alimentaire, sert de matrice structurante aux représentations du repas; à travers de nombreux extraits de texte, j'examinerai ensuite plus spécialement les manières de dire, les topiques privilégiées grâce auxquelles le repas est mis en discours.

Un nouveau paradigme prandial

Dans l'imaginaire prémoderne, le banquet symbolisait la fusion euphorique entre l'homme, ses semblables et l'univers. En ces époques de disette chronique ou de tout juste suffisance, le banquet jouait, sous ses formes sacrées ou carnavalesques, le rôle de repas paradigmatique, tandis que l'autre représentation possible était celle du manque. Or, le contexte inédit qui caractérise la situation socio-alimentaire au XIX^e siècle, et surtout la seconde moitié de celui-ci, provoque une modification du paradigme prandial. Le repas n'est plus un rite qui, dans une euphorie cathartique unifiante, conforte et sacralise la hiérarchie, ou au contraire la remet parodiquement en question pour un bref instant; il devient plutôt le lieu d'exposition des inégalités économiques et des rapports de pouvoir qui fondent une société désormais régie par les lois du marché et le contrôle social et pulsionnel.

⁴ F. BÉLISON, Amiens, Petite bibliothèque du progrès agricole, 1890.

⁵ Auguste COLOMBIÉ, Paris, s.é., 1897.

⁶ F. GRANDI, Paris, Audot, 1866.

⁷ Auguste COLOMBIÉ, Paris, s.é., 1895.

⁸ Jean MACÉ, Paris, Dentu, 1861 (Cet ouvrage sera réédité 37 fois, ce qui témoigne amplement de son succès).

⁹ Le terme *paradigme* doit ici être compris non dans l'acception que lui a donnée Ferdinand de Saussure, mais dans le sens qu'il a reçu à la suite des recherches de Thomas S. KUHN; voir *La structure des révolutions scientifiques* [1962], Paris, Flammarion, 1983.

Le paradigme prandial de la modernité alimentaire s'articule autour de trois représentations principales : premièrement l'*ordinaire*, qui est le repas quotidien de la bourgeoisie petite, moyenne et haute; deuxièmement le banquet, qui continue à exister sous une forme rénovée que j'appellerai le *nouveau banquet*; troisièmement la *ripaille*, c'est-à-dire tout repas qui autorise ou même exige une certaine licence pulsionnelle. Ces trois nouvelles représentations canoniques doivent être considérées comme des idéaltypes¹⁰, en ce sens qu'elles désignent des formes épurées du repas qui ne se retrouvent pas toujours sans mélange dans le discours, et *a fortiori* dans les pratiques réelles. À titre d'exemple, les disparités de capital culturel et financier qui séparent le peuple de la bourgeoisie rendent toujours problématique pour les démunis l'adhésion à la norme, et donc la mise en œuvre effective des modèles décrits ici. Ce paradigme prandial, pour idéalisé qu'il soit, est néanmoins doté d'une pertinence heuristique certaine puisqu'il recoupe l'axiologie propre de l'époque. En effet, les trois modèles de repas dont il est constitué rendent compte de la vision qui fait de la famille, du groupe social et de l'individu les trois niveaux symboliques de la société, et sont référables aux valeurs essentielles que représentent la bonne gestion, le statut social et le plaisir. Ce paradigme met ainsi en lumière l'existence et l'interaction de configurations spécifiques au XIX^e siècle, sur lesquelles j'aurai l'occasion de revenir : la division entre l'intime et le public et la division entre le haut et le bas, qu'il soit pulsionnel ou social.

L'ordinaire : repas familial et routine bourgeoise

La bourgeoisie, désireuse de promouvoir son mode de vie en le distinguant de celui d'une ancienne noblesse pour laquelle le banquet ostentatoire était signe de domination, place au cœur du nouveau paradigme prandial le repas de tous les jours sain, abondant et équilibré. Pour emprunter au vocabulaire du XIX^e siècle — en particulier celui des pensions et des collèges —, ce repas sera désigné ici sous l'appellation d'*ordinaire*. À cause du rôle que jouent l'intimité et la famille dans la nouvelle organisation sociale du XIX^e siècle, c'est le déjeuner, repas le plus abondant de la journée réunissant tous les membres de la famille restreinte,

¹⁰ Cf. Max WEBER, *Essais sur la théorie de la science* [1913], traduits de l'allemand et introduits par Julien Freund, Paris, Plon, coll «Recherches en sciences humaines», 1965.

qui obtient une place inédite. Certes, cet ordinaire existait avant le XIX^e siècle, mais sa représentation n'avait aucune légitimité dans l'ordre des représentations; or, non seulement entre-t-il dorénavant dans le domaine du représentable, mais il devient le modèle hégémonique digne d'être imité et porteur de certaines des valeurs les plus fondamentales de la société. Le déjeuner familial se caractérise par des mets sains, une abondance sans excès, une atmosphère conviviale et un code des bonnes manières plutôt détendu qui peut varier d'une famille à l'autre. Tout ce repas gravite autour de la femme¹¹ : elle en est la planificatrice et en assure au moins partiellement le service (car même s'il y a des domestiques, elle sert souvent le potage, en un geste qui maintient symboliquement le rôle providentiel de la mère). La réussite du repas vient confirmer le bon fonctionnement de son intérieur, que cela concerne le comportement de ses enfants, son autorité sur ses domestiques, le soin qu'elle prend des besoins de son mari ou l'utilisation judicieuse qu'elle fait des ressources économiques. Dans le repas familial, la place de chacun est définie par des relations privées, le plus souvent biologiques, ou à tout le moins naturalisées comme le mariage. Le repas en famille se présente ainsi comme l'exemplification concrète d'une norme hiérarchique, alimentaire, économique et pulsionnelle : il porte en lui un système de positions et de relations sociales où la hiérarchie est naturalisée par les liens du sang, il valorise un idéal de santé où s'équilibrent l'appétit et l'hygiène, sa bonne gestion économique — ni trop, ni trop peu — est garante de sa qualité, et il est un moment de plaisir bien qu'il exige la reconnaissance et l'adoption de divers codes pulsionnels.

Le nouveau banquet : ostentation et statut social

Si l'ordinaire occupe dorénavant une place légitime dans le système des repas, il n'est pas seul : le banquet continue d'être un modèle canonique important, mais la situation d'abondance dans laquelle se trouve placée la bourgeoisie, conjuguée à la nécessité pour elle de s'affirmer en tant que classe montante, en déplace le sens. Le *nouveau banquet* entretient désormais une relation dialectique avec l'ordinaire : de la même

¹¹ Comme l'a montré Claudine MARENCO, *Manières de table, modèles de mœurs, XVII^e-XX^e siècle*, Cachan, Éditions de l'École normale supérieure de Cachan, coll. «Sciences sociales», 1992, p. 115 et ss.

façon que ce dernier est un moment privilégié de la vie familiale, le banquet, fondé sur une consommation alimentaire ostentatoire et servant d'outil d'affirmation du pouvoir non seulement pour les puissants, mais aussi pour les citoyens ordinaires¹², est un moment fort de la vie publique. Les repas où sont mis en scène les grands rituels de la commensalité — dîners priés, repas de cérémonie, banquets de toutes natures — fleurissent avec vigueur à partir de l'Empire. Mais ces repas, plutôt que de conforter la hiérarchie et les positions existantes comme ils le faisaient autrefois, jouent désormais un rôle vital dans la promotion sociale des hôtes et des commensaux. Le nouveau banquet devient ainsi le symbole de l'ordre relationnel et économique qui régit la société du XIX^e siècle, métonymisant des phénomènes tels que l'individualisme et la fluidité des trajectoires sociales. Plutôt que de rassembler des convives autour de la cellule familiale restreinte, le nouveau banquet regroupe des gens dont les relations déterminent le fonctionnement de la Cité et sont déterminées par lui, qui ont en commun une profession, des convictions ou des relations, et dont la place est assignée par la position sociale. Si l'ordinaire est sous la gouverne de la femme et appartient au côté de la famille et de la nature, le banquet se place du côté de la culture, de l'institution, et se situe dans un univers à prédominance masculine. La femme y a bien une place, mais c'est en tant qu'enseignante de la richesse et du bon goût de son mari. La norme gastronomique à l'œuvre ici diffère fondamentalement de celle régissant le repas familial : les plats élaborés, les pièces montées doivent connoter la rareté, la finesse ou la richesse, triomphe de la cuisine ornementale et savante de l'époque. Le service du banquet est aussi à l'image de son caractère public, puisqu'il fait intervenir des domestiques généralement masculins, plutôt que la bonne qui fait presque partie de la famille. Le banquet met enfin l'accent sur la maîtrise de rituels de politesse, sur la connaissance des rangs et des préséances et sur la capacité de converser et de discourir brillamment sur des sujets d'intérêt public, alors que le repas familial fait respecter une hiérarchie et des manières perçues comme naturelles. Le déplacement des valeurs effectué par le banquet est cependant temporaire, et se soutient de sa démarcation d'avec le repas ordinaire familial : c'est parce que l'ordre économique-pulsionnel du repas familial représente la norme moyenne incontestable que le mangeur peut

¹² Voir Jean-Paul ARON, *op. cit.*, p. 31 et ss.

se permettre de temps à autre la mise en scène prestigieuse du banquet. L'ostentation a ses règles, qui commandent une prodigalité bien calculée quand l'événement vise à la promotion du capital symbolique plutôt qu'à la bonne gestion du capital financier — ce qui distingue amplement ce nouveau banquet de l'ancien. Contrairement à l'ordinaire, le banquet n'est pas l'objet d'un investissement discursif assez souple pour que certaines modalités soit destinées au peuple et d'autres à la bourgeoisie. Dans le cadre du discours légitime, le peuple semble n'avoir tout simplement pas droit au repas public de promotion sociale : on le confine soit à l'archaïque banquet carnavalesque, soit à des pratiques illégitimes que l'on représente inspirées de l'imaginaire révolutionnaire.

La ripaille, revanche du plaisir

Ces deux modèles, l'ordinaire et le nouveau banquet, se taillent la part du lion des représentations légitimes. La description du paradigme prandial du XIX^e siècle ne saurait toutefois passer sous silence une troisième représentation, où le refoulé des deux premières fait retour : la *ripaille*. Celle-ci peut concerner autant les riches que le peuple, et peut-être même, dans l'esprit des contemporains, davantage le second que les premiers. La catégorie de la ripaille inclut des représentations comme les collations, les pique-niques, les repas pris à des heures indues, dans des lieux hors-norme. Il s'agit d'un modèle de repas où cessent de s'appliquer les divisions entre le privé et le public et entre le haut et le bas, où sont libérées les pulsions alimentaires et sexuelles et levées les contraintes économiques. Le repas de fête incontrôlé du peuple, parce qu'il est souvent perçu comme plus proche du nourrissage animal que des mœurs délicates de la haute bourgeoisie et qu'il suppose un gaspillage que peuvent se permettre les classes aisées, mais qui est interdit aux plus démunis, est souvent indexable sur le modèle de la ripaille. Dans le discours hégémonique, il est présenté de manière réprobatrice, comme un moment de licence pulsionnelle et économique susceptible de mener l'ouvrier à tous les vices et, par suite, de devenir dangereux pour l'ordre social. Lorsqu'il concerne les classes aisées, le modèle de la ripaille est moins exclusivement négatif. Basé davantage sur le dérèglement pulsionnel qu'économique, il mélange le monde et le demi-monde, laisse entrer dans l'intimité ce qu'il y a de plus déstabilisant dans la sphère publique — la

prostituée, ou la femme entretenue — ou, au contraire, montre en public des pratiques qui devraient rester confinées dans l'intimité — la bûche excessive, l'ébriété, la licence sexuelle. Si le discours hégémonique fournit peu de représentations euphoriques de la ripaille, cela ne signifie pas que de telles représentations ne soient pas développées dans les marges — dans la peinture d'avant-garde, comme je l'ai montré avec les divers *Déjeuners sur l'herbe*, ou dans le roman. Dans *Une partie de campagne* de Maupassant, le repas («une friture de Seine, un lapin sauté, une salade et du dessert», sans compter les «deux litres et une bouteille de bordeaux») pris sur l'herbe, sans la présence rassurante et contraignante de la table, fait éclore de manière bien plaisante des instincts sexuels réprimés¹³. Le modèle de la ripaille peut être vu comme le pendant moderne du banquet carnavalesque, en ce qu'il inverse sans le remettre fondamentalement en question le fonctionnement ordinaire de la société dont il est issu; cependant, il ne s'attaque pas à une hiérarchie sacrée qui s'incarnerait dans la personne du souverain, comme le faisait l'ancien banquet, mais ébranle plutôt temporairement l'ordre pulsionnel, relationnel, économique et social instauré par la bourgeoisie.

Un paradigme structurant

Bien qu'il ne soit fondé que sur trois représentations principales, ce paradigme prandial permet d'expliquer nombre de variantes organisées autour de la division entre le privé et le public et entre le haut et le bas. Si l'appartenance d'un repas à la sphère privée ou à la sphère publique ne conditionne pas sa légitimité, car les deux cas de figure sont admis, la division qui passe entre le bas et le haut est quant à elle normative, séparant le bon grain de l'ivraie. Ainsi, dans l'ordre du repas légitime, le dîner prié solennel ressortit au banquet, mais il peut aussi, dans ses versions les plus intimes, ressembler à un repas familial élargi, à un ordinaire un peu spécial : quel que soit l'équilibre qu'il privilégie, il est pensé comme un repas public pris dans un contexte intime, faisant pénétrer, en vertu de règles strictes, le monde extérieur à l'intérieur de la maison, et étant toujours doté d'un fort capital de légitimité. À l'autre bout de l'échelle, le repas des «partageux», version radicale des banquets républicains,

¹³ Guy de MAUPASSANT, «Une partie de campagne», dans *La maison Tellier* [1881], *Contes et nouvelles*, Robert Laffont, coll. «Bouquin», 1988, p. 215.

effectue une conjonction déplaisante et même menaçante : celle du bas social et de la sphère publique, qui évoque pour le bourgeois inquiet des images sanglantes de révolution. Il se trouve au point de contact entre la ripaille et le banquet public, et en tant que tel est vu comme une fête orgiaque qui, paradoxalement, paraît d'autant plus menaçante qu'elle est organisée. Le repas au restaurant, quoi qu'il semble spécifique, ne constitue pas à lui seul un autre pôle du paradigme prandial. Il s'inscrit lui aussi dans la division entre l'intime et le public et fait jouer les nouveaux rapports hiérarchico-économiques régissant les interactions sociales¹⁴. Les restaurants apparaissent précisément à une époque où le marché et la libre concurrence prennent le pas sur les corporations et les privilèges établis, manifestant un rapport au monde où chaque sujet apparaît dorénavant relativement libre de s'élever et de commercer avec tous. À ces tables publiques où l'on peut manger à toute heure, chacun est le maître et peut se faire servir, moyennant finance¹⁵. Pour la société post-révolutionnaire, la table est mise, au propre comme au figuré, dans un lieu public, ouvert, où le droit de s'asseoir ne tient qu'à la capacité de payer du consommateur et où le menu que celui-ci peut s'offrir correspond à sa position sociale, mais en tient aussi lieu d'emblème¹⁶. Le restaurant est lui aussi pensé comme étant à la frontière entre l'intime et le public : le petit restaurant quasi familial, ou encore la pension respectable où des habitués se réunissent à heure fixe autour d'une pot-bouille saine et authentique, constitue un substitut presque acceptable de l'intérieur bourgeois, du moins pour les célibataires qui sont privés de celui-ci; d'autre part, le restaurant chic, au service déférent et à la cuisine savante, représente ce qu'il y a de plus raffiné dans la vie publique, et nul ne s'oppose à ce que les gens à l'aise, et même les femmes accompagnées de leur mari, le fréquentent à l'occasion. Au-delà des représentations idéalisées qui lui servent de balises fixes, le nouveau

¹⁴ Le développement des restaurants, et plus généralement la soif de plaisir qui anima les Parisiens après la Révolution, a souvent été imputé aux atrocités de la Terreur qui, une fois terminées, auraient été suivies d'une réaction de soulagement et d'un désir de profiter pleinement d'une existence dont on connaissait désormais la précarité (voir Jean-Paul ARON, *op. cit.*, p. 25 et ss.). Cette hypothèse, sans être fautive, apparaît trop liée à des événements ponctuels, et doit être complétée par une analyse des changements de mentalités qui fondent les changements dans les usages.

¹⁵ Voir Didier NOURRISSON, qui étudie ce phénomène en ce qui concerne les cafés : *Le buveur du XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1990.

¹⁶ Comme il existe une différenciation des cafés (*cf.* Didier NOURRISSON, *op. cit.*), il existe une différenciation des restaurants : rien de commun entre, d'une part, le bouillon d'étudiant ou la pension de famille, et d'autre part, les restaurants des grands boulevards.

paradigme permet ainsi de faire sens de la variété des représentations prandiales au XIX^e siècle.

Mais ce paradigme ne révèle pas complètement comment le discours s'organise. Plus précisément, il ne tient pas compte des topiques qui traversent le repas et le constituent dans sa spécificité en le liant de manière quasi inhérente à d'autres objets de discours, par ce que Marc Angenot appelle la «logique de l'accrétion». Il convient donc de passer au second moment analytique de ce chapitre, qui vise à examiner les voies rhétoriques et idéologiques privilégiées selon lesquelles le système des repas accède au discours public.

Les topiques du repas légitime

Le repas en discours peut être comparé à un prisme qui, placé au carrefour de multiples enjeux, les condense, les travaille et les réfracte. Le système des repas est traversé par des axes de sens, par des topiques qui lient le repas à d'autres objets de discours et déterminent les façons légitimes de le raconter. Parmi ces topiques, six m'apparaissent essentielles pour comprendre le repas tel qu'il se donne à dire dans la seconde moitié du siècle : ce sont la convivialité familiale, l'ordre social, l'économie, l'industrialisation, les pulsions et l'identité. Dans tous les cas, ces topiques sont susceptibles d'être mises en texte de manière positive ou négative, conférant une valeur euphorique ou dysphorique au repas. Loin d'être incompatibles, ces topiques sont fortement corrélées, à telle enseigne qu'il paraît difficile de parler de l'une sans évoquer les autres. Je les distinguerai néanmoins dans les pages qui suivent afin de comprendre le domaine propre de chacune d'entre elles. Par le biais de ces topiques, le repas expose des situations problématiques et leur propose des solutions, il se fait le véhicule actif de valeurs, de normes, d'idéologèmes, de lieux communs et d'évidences discursives qui, on le verra, ont souvent bien peu à voir avec le thème alimentaire.

La convivialité familiale

La plus importante des topiques structurant le repas est celle de la convivialité familiale. Il n'y a de bon repas que familial, affirment les doxographes. Les multiples variantes que génère cette topique montrent

toutefois que le discours n'est pas univoque : le repas familial proposé aux classes élevées contraste avec le repas normatif que l'on tente d'imposer au peuple, bien que le respect des hiérarchies, l'ordre social, la division sexuelle des tâches et la soumission des faibles soient toujours d'une manière ou d'une autre au menu.

Dans l'exemple suivant qui, comme sa forme versifiée le révèle, est destiné aux classes éduquées, la valorisation hégémonique de la familiarité s'appuie par contraste sur l'image récurrente du célibataire esseulé :

On doit plaindre, où qu'il aille, un pauvre solitaire
 Dont l'appétit pressant n'a pour se satisfaire,
 Quand l'heure de pâture à l'oreille a sonné
 Pour ceux à qui l'État n'offre pas le dîné [sic],
 Que des logis publics et des foyers sans flamme.
 La table sans amis, sans sourire et sans femme,
 A beau nous présenter d'élégants attributs,
 S'orner de rares fleurs, se charger de tributs,
 Toujours y faillira la vertu séductrice
 Qui fait un vrai festin du plus humble service.

C'est là, dans ces milieux de franche intimité
 Que, le cœur attendri, l'estomac dilaté
 Un convive, attendu même les jours de pluie,
 Trouve un accueil riant, une ample causerie [...]¹⁷.

Vouloir faire «un vrai festin du plus humble service», n'est-ce pas dire que le repas par excellence est devenu plus quotidien, plus courant, à l'image de cet ordinaire dont les nantis font désormais chaque jour leurs délices? Le repas proposé ici répond à une norme bourgeoise pour laquelle vont de pair le «cœur attendri» et «l'estomac dilaté»¹⁸ : les bons sentiments et la convivialité ne sauraient naître dans la faim, il leur faut le terreau fertile — et dépolitisé — de l'abondance pour fleurir. Le célibataire, ce «pauvre solitaire» dont le texte se moque sans méchanceté, ne correspond pas à ce modèle idéal de sociabilité alimentaire, mais il ne tient qu'à lui d'intégrer un

¹⁷ A. J. de LÉRUE, *La gastronomie*, Rouen, Imprimerie de Espérance Cagnard, 1886, p. 3.

¹⁸ Les romantiques opposaient le cœur au ventre, voyant dans le premier l'authenticité et la force, et dans le second l'adhésion moutonnaire aux valeurs du troupeau; la bourgeoisie reprend l'opposition, mais la tourne en dérision puisqu'elle voit bien qu'elle est désormais passée de l'autre côté de la barrière. Le bourgeois sait que «son cœur a pris du ventre» (Tristan CORBIÈRE, «Le déclin», *Les amours jaunes*, Paris, Gallimard, 1990), que la passion a cédé le pas au confort, mais ma foi, il ne s'en trouve pas plus mal.

giron quasi familial caractérisé par une «franche intimité», en sorte d'assurer sa subsistance non seulement physique, mais aussi affective et morale. Le lecteur ne saurait se méprendre sur la fonction de cet extrait qui, malgré son ton plaisant, travaille à l'imposition d'une norme. En effet, en présentant successivement deux états du repas («la table sans amis, sans sourire et sans femme» d'abord, et les «milieux de franche intimité» ensuite), le texte les oppose et fait primer le second sur le premier. Tout est bien qui finit bien, à condition de savoir où trouver cet «accueil riant».

Si la norme hiérarchique, conviviale et pulsionnelle du repas est parfois mise en œuvre plaisamment et sous le couvert du divertissement par les écrits gastronomiques, elle s'exprime aussi de manière plus didactique, comme dans ce texte destiné aux enfants :

Quand nos amis arrivèrent, la table était déjà mise; on avait si bien compté sur leur présence qu'on leur montra les deux couverts qui les attendaient.

La table était grande et les couverts très rapprochés, car la famille était nombreuse. L'aïeul s'assit à la place d'honneur; à sa droite fut placé Marcel; puis vinrent les membres de la famille, et Louis s'assit au milieu des enfants¹⁹.

Dans son organisation matérielle même, à travers la table en particulier, le repas sert de métonymie à cette famille accueillante, nombreuse et «tricotée serrée». À table, les places, les rôles et les comportements attendus de chacun pour que fonctionne la cellule familiale se créent et se transmettent et se redisent sans trêve. La hiérarchisation des convives selon l'âge et le sexe est elle aussi resoulignée — et relégitimée — à chaque repas. Celui-ci constitue de la sorte une matrice d'attentes axiologiques, comportementales et sociales. À la répartition des rôles correspond également une circulation codée et hiérarchisée de la parole : l'aïeul détient le savoir et le verbe, alors que les enfants ne parlent que si un adulte les interroge.

La différence de ton entre le propos normatif et l'écrit gastronomique est un trait que l'on retrouvera souvent dans le discours sur le repas. Le discours normatif est tout entier voué à des effets pragmatiques. Il s'adresse de manière sérieuse à des lecteurs en position de dominés qui, de l'avis

¹⁹ G. BRUNO, *op. cit.*, p. 22.

des producteurs de ces discours, doivent être moralisés et éduqués — les enfants, les femmes des classes populaires et les jeunes femmes de la petite bourgeoisie — dans le but de leur faire «mériter les plus beaux titres de la femme : ceux de fille, d'épouse et de mère accomplies²⁰». Par l'entremise de ces lecteurs, et surtout de ces lectrices, les diktats comportementaux sont transmis à des non-lecteurs, qu'ils soient enfants, paysans, ouvriers ou petits-bourgeois peu éduqués. Les schèmes relationnels et hiérarchiques proposés par le discours normatif ne souffrent aucune distanciation. Au contraire, l'écrit gastronomique, avec sa forme souvent versifiée et humoristique, est destiné à des lecteurs qui sont déjà en possession de la norme et qui peuvent en faire un objet de divertissement de bon ton. La sociabilité alimentaire qu'il promeut est fondée non pas sur le respect rigoureux d'une norme préexistante, mais sur le plaisir que procurent les relations informelles et détendues de la famille, l'abondance modérée et l'absence de préoccupation quant à la subsistance. Ainsi, il met de l'avant un hédonisme qui n'a pas sa place dans le texte normatif. Loin de provoquer un affaiblissement ou de constituer une incohérence du modèle de repas familial, ce double message assure que chaque classe de lecteurs reçoive un discours porteur d'une norme plus ou moins rigide, adaptée à chaque fois à son statut social et à la préservation de l'ordre.

La topique de la convivialité familiale sert aussi à l'assignation des places de chaque convive, dans un ballet des rôles et des positions dont le centre de gravité est toujours le «chef de la famille». Le rôle de la femme est l'objet d'un souci singulier, car :

Les repas bien compris, servis avec soin, dans une maison bien tenue, sous la présence d'une maîtresse de maison d'humeur gaie et conciliante, offrent au chef de la famille un attrait puissant à chaque jour renouvelé²¹.

La femme est le centre de la vie familiale, et le repas est le moment par excellence de celle-ci. Le rôle de l'épouse en est un de régie, d'intendance, de soins à donner (de manière «gaie et conciliante», c'est-à-dire sans

²⁰ Auguste COLOMBIÉ, *Manuel des éléments culinaires à l'usage des jeunes filles*, op. cit., p. 12 («Introduction»).

²¹ Cité par Claudine MARENCO, op. cit., p. 111.

jamais manifester que cela constitue une corvée) à une famille, et surtout à son chef, occupé à des activités autrement plus fatigantes à l'extérieur, et pour qui la maison doit être un havre de paix.

Le comportement attendu des enfants est aussi au cœur de la topique de la convivialité familiale. Les manuels d'hygiène recommandent systématiquement de servir aux enfants une nourriture simple, dépourvue d'artifices — c'est-à-dire de sauces —, basée sur les laitages, les œufs, les fruits cuits. Très souvent, leur menu est entièrement différent de celui de leurs parents. La même chose vaut pour leur comportement à table, qui doit être discret et à l'image de leur position inférieure dans la hiérarchie. Par exemple, dans *La table de grand-père*, un jeune narrateur décrit le repas dominical qui réunit autour du grand-père tous les membres de la famille. Le repas offre une abondance sans excès, une nourriture saine et simple préparée selon les traditions d'autrefois. La joie qui règne est sans mélange : «Si vous voyiez comme tout le monde rit, s'embrasse, s'aime, je suis sûr que vous voudriez, vous aussi, vous asseoir à la table de grand-père²²». Chaque semaine, l'un des enfants a le droit de poser une question à la fin du repas — car la parole ne leur est pas accordée avant. Ce rituel prend place sous la discipline patriarcale bien mesurée de l'aïeul, lequel accorde les tours de parole aux enfants et offre les réponses à leurs questions. Celles-ci sont de nature scientifique et donnent à la scène une autarcie sémiotique digne de la «leçon de choses», puisque le jeune narrateur pose une question sur l'origine des diverses substances alimentaires qui composent le menu. Dans cette scène de repas, il ne s'agit pas pour l'enfant de manger ou de parler, mais de se conformer à un modèle comportemental, d'écouter, d'apprendre.

Si la topique de la convivialité familiale oriente positivement les représentations du repas bourgeois, il lui arrive par contre de subir d'inquiétants gauchissements. Les représentations du repas populaire en particulier sont souvent l'objet d'une inversion typique. De multiples énoncés qui, pour éloignés qu'ils soient, ne se valident pas moins mutuellement, forment une constellation sémantique complexe où

²² Henri NORVAL, *La table de grand-père. Causeries sur les substances alimentaires*, Paris, Librairie Hachette, 1882, p. 6.

transparaît la perte du lien social : la famille se dissout, on ne fait plus assez d'enfants, les sexes sont en perdition, la vie urbaine frénétique rompt les rythmes anciens qui assuraient l'équilibre, les hiérarchies ne sont plus respectées, etc. Par conséquent, le repas menace de devenir dorénavant un acte solitaire et dépourvu de sens, un nourrissage qui, désocialisant l'aliment, fait de l'homme un animal. Les manuels réitèrent ce qu'ils estiment être la perte du vrai sens du repas qui, dans les classes populaires en particulier, serait imputable au travail des femmes et des enfants :

La famille cessa d'être le pivot de la société; les repas se firent sur place au lieu de ramener le chef au milieu des siens; les enfants furent mis en garde, l'amour filial s'émoussa en même temps que l'amour paternel et maternel [...] ²³.

Un tel portrait est sous-tendu par un jugement sur les comportements populaires : la consommation d'aliments déjà préparés, la sociabilité dont les rites sont sinon absents, du moins difficilement repérables, la dissolution de la famille, tout cela se présente comme une inversion de l'ordinaire légitime. Zola, qui écrit parfois en se tenant au plus près de l'hégémonie discursive, trace lui aussi un portrait saisissant de cette situation :

Sur les deux trottoirs, dans l'étranglement étroit des maisons, c'était une hâte de pas, des bras ballants, un coudolement sans fin. Les retardataires, des ouvriers retenus au travail, la mine maussade de faim, coupaient la chaussée à grandes enjambées, entraient en face chez un boulanger; et, lorsqu'ils reparaissaient, une livre de pain sous le bras, ils allaient trois portes plus haut, au *Veau à deux têtes*, manger un ordinaire de six sous. Il y avait aussi, à côté du boulanger, une fruitière qui vendait des pommes de terre frites et des moules au persil; un défilé continu d'ouvrières, en longs tabliers, emportaient des cornets de pommes de terre et des moules dans des tasses; d'autres, de jolies filles en cheveux, l'air délicat, achetaient des bottes de radis. Quand Gervaise se penchait, elle apercevait encore une boutique de charcutier, pleine de monde, d'où sortaient des enfants, tenant sur leur main, enveloppés d'un papier gras, une côtelette panée, une saucisse ou un bout de boudin tout chaud ²⁴.

²³ Auguste COLOMBIÉ, *Manuel des éléments culinaires à l'usage des jeunes filles*, op. cit., p. 14 («Prolégomènes»).

²⁴ Émile ZOLA, *L'assommoir*, p. 406.

À la solidité et à la régularité des habitudes domestiques bourgeoises s'opposent l'appétit robuste des ouvriers, le mouvement de la foule, l'ouverture des lieux, autrement dit la vie publique et urbaine du peuple dont la «mine maussade de faim» ne semble rien augurer de bon. La position de ce repas dans le paradigme prandial témoigne de ce qu'il est privé de légitimité, puisqu'il expose à tout venant des appétits qui devraient se satisfaire discrètement dans l'intimité du foyer. La perte de convivialité que donne à lire le texte désigne en fait spécifiquement des comportements domestiques courants dans les classes ouvrières : emplettes faites au jour le jour, achat de mets prêts-à-manger, travail féminin qui empêche les repas à heures fixe, «collage» souvent provisoire des couples qui nie la stabilité familiale si valorisée, fréquentation des cafés par les hommes, etc.

Si les modes alternatifs de sociabilité alimentaire ont effectivement cours dans le peuple, qui peut difficilement faire autrement, ils ne sont pas pratiqués par ceux qui les décrivent, c'est-à-dire par les producteurs des manuels normatifs; ceux-ci pourtant hystérisent la supposée perte de la convivialité et en font un phénomène qui gangrène l'ensemble du «corps social». En fait, on peut penser qu'il n'y a pas véritablement perte de convivialité, mais que, au contraire, dans les foyers bourgeois, le repas familial devient plus que jamais la norme dont on ne déroge pas. À ce titre, la déstructuration des pratiques socio-alimentaires et la «gastro-anomie» décrites par Claude Fishler²⁵ ne seraient pas encore pleinement manifestées dans la seconde moitié du XIX^e siècle français. Cela ne signifie cependant pas que les contemporains aient une vision claire de leur propre situation et, pour la plupart des producteurs de discours, le grand danger réside dans une telle déstructuration qui, au-delà des classes ouvrières, n'existe à cette époque que dans l'imagination d'une bourgeoisie désireuse d'imposer la légitimité de ses mœurs. Les ratés du repas familial servent ainsi de repoussoir, et montrent le vice pour mieux faire aimer la vertu.

Fondé sur la topique de la convivialité familiale, le repas doxique reconduit les hiérarchies, les positions, la répartition et la sexualisation des rôles (surtout de la femme et des enfants) au sein de la famille. Il vise à renforcer une certaine configuration des rapports entre l'individu et le

²⁵ Claude FISHLER, *loc. cit.*

groupe et entre le privé et le public. Le discours, qu'il présente des représentations positives ou négatives, contribue ainsi à instaurer une norme où le bon repas est pris en famille, sous la tutelle maternelle et dans la sécurité du foyer.

L'ordre social

La deuxième topique qui traverse de manière récurrente la représentation des repas en discours est celle de l'ordre social. Les inégalités économiques et le clivage existant entre les diverses classes de la société, désormais désignés sous l'appellation globale de «question sociale», suscitent l'inquiétude des possédants et la rancœur des socialistes de toutes tendances. La bourgeoisie tente de cautériser cette plaie vive au corps social, non par quelque réforme humaniste, mais par les vertus d'un discours qui vise à rationaliser et à déproblématiser l'existence des disparités de positions et de ressources. Le repas est ainsi sémantisé comme une image positive et normative de l'ordre social idéal qui devrait régir les relations entre les êtres. Il réunit un groupe — uni par des liens familiaux ou, dans le cadre d'un banquet, par des liens de classe — restreint et volontairement claustré, excluant un «reste» social dont les revendications percent néanmoins périodiquement les murs des salles à manger où sont réunis les convives. Les doxographes laissent entendre qu'à la grande table du banquet fraternel, tous sont désormais conviés, même si chacun doit garder sa place :

Le soir venu, la famille et les serviteurs se réunirent dans la salle commune où se fait la cuisine des maîtres. [...]

Sur la table ronde des maîtres, fume une soupe grasse et odorante. À quelques pas, la longue table des gens de la ferme est chargée de la marmite remplie d'une certaine soupe dont ceux-ci ne sauraient se passer : une soupe au petit-lait et à la farine, avec des pommes douces coupées en tranches et du pain²⁶.

Quelle meilleure manière d'illustrer et surtout de naturaliser les inégalités que ces deux tables, métonymies cette fois non plus de la famille, mais d'un ordre social dont les classes ne doivent pas se mêler. Alors que la longue

²⁶ Constant AMÉRO, *Le tour de France d'un petit Parisien*, Paris, Librairie illustrée, 1885, p. 387.

table des gens de la ferme suppose par sa forme même l'existence de places et de préséances, celle des maîtres est ronde, donc déhiérarchisée. C'est dire que les paysans ont besoin de l'autorité comme les enfants ont besoin d'un père, tandis que les dominants appartiennent à un monde où des rapports égalitaires sont possibles. Le discours présente ainsi une représentation dédoublée, en une sorte de dyptique du repas où celui-ci est modulé différemment selon le groupe social qu'il représente : contrairement à leurs gens, qui doivent être encadrés par la double contrainte des règles de leur propre groupe et de celles du groupe qui les domine, les maîtres n'ont nul besoin d'être régis par une norme hiérarchique autoritaire. Les goûts alimentaires eux-même diffèrent selon la classe des mangeurs, et semblent apporter une justification supplémentaire à la différenciation des normes. À la soupe «grasse et odorante» des maîtres (il faut entendre qu'elle contient de la viande) fait contrepoint la soupe des gens de la ferme, rustique, sinon grossière, à la limite de l'anti-gastronomie. Pourtant, cette concoction leur est agréable, c'est un goût acquis dont ils «ne sauraient se passer». Il faut de tout pour faire un monde, présuppose ce repas qui, malgré sa dominante euphorique, laisse affleurer un évident souci de naturaliser les inégalités et, ce faisant, de les maintenir.

Le même texte raconte quelques pages plus loin une ducasse, proposant cette fois la représentation non d'un ordinaire, mais d'un banquet. Pendant que les maîtres, réunis dans le grand salon aux «six fenêtres tendues de beaux rideaux de mousseline²⁷», mangent d'«énormes quartiers de viande», une «tête de veau», des gigots, «de délicieux jambons fumés préparés à la ferme» et dégustent force bon vin, ils aperçoivent «par l'entre-bâillement des portes les cuisinières affairées, tandis que de la salle à manger, où les valets et les servantes occup[ent] leur table accoutumée, arriv[ent] des éclats de voix». Les rapports entre les classes s'inscrivent ici de manière frappante : les obstacles physiques que sont les portes et les murs métonymisent les cloisons qui séparent les maîtres des gens, cloisons qui, en un simulacre de fraternité, s'entrebâillent pour quelques heures le dimanche. La norme alimentaire est elle aussi temporairement déplacée puisque les gens de ferme et les domestiques engouffrent

²⁷ *Ibid.*, p. 389-390.

de copieux morceaux de rôti détachés des plats de la table des maîtres, d'énormes tranches de jambon; la bière remplace la tisane de réglisse, comme la soupe grasse a remplacé le brouet national de petit-lait et de tranches de pommes. Au dessert, des bouteilles de bon vin circulent parmi eux, sans oublier le cognac avec le café. Il y a de quoi donner de l'élasticité aux jambes les plus raidies par le labeur quotidien.

Alors que leurs maîtres banquetent et ont même des prétentions à la distinction gastronomique (témoin le vin «que les convives hum[ent] lentement en renversant le torse — pour en apprécier le bouquet»), les gens de ferme festoient sous supervision, d'une manière bon enfant qui ne peut tourner à la remise en question carnavalesque des hiérarchies, ou pis, à la ripaille. D'ailleurs pourquoi cela serait-il nécessaire, puisqu'ils ont de si bons maîtres? Le dur labeur est oublié grâce à l'alcool, comme les rapports de soumission sont mis sous le boisseau par les vertus d'un supposé partage. Toute domination demande une contrepartie, même temporaire, par laquelle est assurée la préservation de l'ordre.

Toutes les représentations prandiales fondées sur la topique de l'ordre social ne sont pas aussi affadies par les bons sentiments. J'ai indiqué que les crises politiques qui rythment le siècle rendent de plus en plus claire l'opposition entre la bourgeoisie et le peuple. L'inquiétude qui en résulte donne lieu à divers discours marginaux et contestataires — souvent reliés à la mouvance socialiste — pour qui les plus riches s'engraissent sur le dos des pauvres tandis qu'ils ne leur laissent que des miettes. Dans ce cadre, le banquet sert d'image-choc apte à illustrer les revendications économiques insatisfaites, l'aliénation aux forces économiques et l'appropriation des ressources par quelques-uns. La métaphore des «gras» et des «maigres», amplement relayée par Hugo et Zola, mais dont les racines sont immémoriales (voir Brueghel), est fréquemment convoquée pour critiquer l'absence de fraternité et d'égalité²⁸. Mais une image en particulier domine dans le paysage discursif, celle d'un monde sans merci, livré à la «lutte pour la vie», et où l'alternative est simple : manger ou être mangé. Pour la doxa, ce conflit est source d'angoisse, et certaines

²⁸ Voir à ce sujet Pierre BIRNBAUM, *Le peuple et les gros : histoire d'un mythe*, Paris, Grasset, 1979.

représentations négatives font de la faim du peuple une bête sauvage et incontrôlable :

Nous l'avons vue, en nos cités,
 Sur ses pas entraîner le pillage et l'émeute;
 Et les gens des fauxbourgs [*sic*], par ses cris excités,
 Envahir les palais, comme une ardente meute²⁹.

Mais un paternalisme éclairé peut résoudre ces tensions : assurons du pain au peuple pour éviter que ses réclamations ne se transforment en révolution. Comme le dit le même gastrographe en usant d'un archaïsme révélateur où ce n'est pas le gouvernement, mais le roi, qui est le vis-à-vis du peuple : «Que ton premier devoir, ô Roi,/Soit d'assurer sa subsistance³⁰». Il n'est pas anodin que le «roi» dont il est ici question renvoie en réalité à la classe dominante; dans son désir de légitimer sa position, la bourgeoisie se portraiture comme l'incarnation moderne de l'ancienne aristocratie, et tente de reproduire — avec supposément plus de justice et d'ouverture — les rapports hiérarchiques qui fondaient l'Ancien Régime. Mais l'attitude de générosité prônée ici ne doit pas laisser croire à un humanisme déplacé : elle n'est que de bonne logique et sert l'intérêt des possédants, puisque comme chacun sait, «la bonne alimentation de l'ouvrier se solde par un surcroît de travail au profit du maître³¹». Le repas, par la topique de l'ordre social, sert ainsi à naturaliser l'existence de classes et à déproblématiser les inégalités potentiellement génératrices de conflit.

L'économie

Tandis que la topique de l'ordre social tente de faire admettre les inégalités hiérarchiques, sa proche parente, la topique de l'économie, vise à rationaliser l'existence des disparités de ressources. Le repas se construit en discours à l'image d'une certaine norme économique qui, de nouveau, varie selon qu'elle s'adresse aux gens du peuple, à la petite bourgeoisie commerçante ou aux gastronomes des classes les plus aisées.

²⁹ Léon de FOS, *Gastronomiana. Proverbes, aphorismes, préceptes et anecdotes en vers*, précédés de *Notes relatives à l'histoire de la table*, par Georges d'Heylli, Paris, Rouquette, 1870, p. 21-22.

³⁰ *Ibid.*

³¹ Dr. J. GÉRARD, *op. cit.*, p. 276.

Parce qu'elle dérange, la pauvreté demande un travail élaboré de la part des producteurs du discours, qui font cohabiter deux idéologèmes complémentaires articulés autour des catégories du bon et du mauvais pauvre³². Malgré des moyens limités, les cuisinières démunies, dit-on, réussissent de petits miracles quotidiens : «Eh bien! à tous les degrés, à mesure que le bien-être diminue, vous voyez croître le soin, la sollicitude, l'activité et l'intelligence; le moindre mets est préparé avec un art infini³³.» Les (bons) pauvres, qui l'aurait cru, mangent bien mieux que les bourgeois. Mais puisqu'à l'évidence, cela n'est pas toujours vrai, les doxographes façonnent une formule alternative : «Le peuple est généralement mal nourri, non toujours par insuffisance de subsistances, mais par l'ignorance où il est d'un sage et utile emploi de ces subsistances³⁴.» Dans une version encore plus tranchée, si les (mauvais) pauvres ne trouvent pas à s'alimenter correctement, c'est parce que leur moralité est douteuse et qu'ils cèdent au gaspillage : «Généralement à Paris, l'homme de peine et de labeur se nourrit bien; il n'y a que le fainéant et le débauché qui soient exposés à ces immondices [les falsifications des restaurants]³⁵.» Le premier idéologème permet aux mieux nantis de reposer leurs regards devant le tableau rassurant d'une pauvreté heureuse, tandis que le second récupère idéologiquement le cas des dominés rétifs en même temps qu'il est présenté, tel le reproche cent fois répété d'un père aimant, aux lectrices des manuels scolaires d'hygiène et de cuisine. Par un déplacement de la responsabilité collective à la responsabilité individuelle typique du discours sur la pauvreté au XIX^e siècle, il appartient donc aux pauvres de trouver les ressources pour se nourrir correctement :

On parle souvent de l'alimentation à bon marché, un rêve philanthropique dont la réalisation se heurte à mille obstacles. Laissez-moi vous dire que la véritable alimentation à bon marché, ce n'est pas celle qui coûte le moins d'argent, c'est celle qui produit le plus de force et de travail.

Choisissez donc les aliments de force. Supprimez, s'il le faut, sur les autres dépenses, pour reporter sur celle-là tout le

³² Sur la thématization de la pauvreté dans le roman à partir des années 1840, voir Ellen CONSTANS, «Pauvreté n'est pas vice, mais...», dans Michel BIRON et Pierre POPOVIC (dir.), *Écrire la pauvreté*, Toronto, Éditions du Gref, 1996, p. 115-126.

³³ Eugène BRIFFAULT, *Paris à table* [1846], Paris, Les romans du jour illustrés, 1851, p. 11.

³⁴ F. M. PLACE, *De l'alimentation des classes ouvrières*, Bruxelles, Philippe Hen, 1859, p. 6-7.

³⁵ Eugène BRIFFAULT, *op. cit.*, p. 29.

nécessaire. Si l'alimentation est insuffisante, les forces s'épuisent, la maladie survient; le travail cesse, et le salaire avec lui; et c'est le cas de répéter le dicton populaire si juste et si vrai : «il vaut mieux porter son argent au boulanger et au boucher, qu'au pharmacien et au médecin»³⁶.

Pendant que ce discours est tenu en direction des classes que l'on veut moraliser, à l'autre bout de l'échelle sociale, les écrits gastronomiques font l'éloge triomphal de l'hédonisme bien compris, vantent le raffinement du docteur Véron, «épicurien-hygiéniste» dont la table «saine, abondante et élégamment servie³⁷» fait les délices de la haute société, décrivent une existence oisive où «tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes où l'on dîne³⁸». Si les classes laborieuses n'ont droit qu'à un ordinaire privé de toute fantaisie, la haute bourgeoisie forge sa position sociale par le gaspillage dont elle se montre capable lors de ses grands banquets.

Mais c'est la classe moyenne qui, au-delà du trop peu et en deçà du trop-plein, promeut et met en œuvre la norme économique-alimentaire la plus hégémonique. Le docteur Gérard, toujours partisan du juste milieu, s'en fait l'apôtre en décrivant l'intempérance des uns et des autres :

Trop souvent, le riche entraîne son estomac par des excès progressifs, par les mets variés et raffinés qu'on lui présente; et ce régime finit par lui créer un besoin qui passe chez lui à l'état de nécessité ou d'habitude.

Le pauvre, assaisonne trop souvent deux sous de charcuterie par seize sous de vin; mieux vaudrait pour lui, une portion de bœuf, un plat de haricots et un verre de bière ou d'eau rouge³⁹.

La sentence est rendue : «vivre sagement est tout un art, et la bourse de chacun peut trouver toujours de quoi s'alimenter, selon les lois d'une sage hygiène⁴⁰». La norme de tempérance est donc autant économique qu'alimentaire, ou plutôt la bonne attitude est, en l'un et l'autre cas, affaire

³⁶ Dr. GEORGE, *op. cit.*, p. 31.

³⁷ Joseph D'ARCAY, *Souvenirs de la salle à manger du docteur Véron*, Paris, Alphonse Lemerre, 1868 (paraît auparavant dans *Le Figaro*).

³⁸ CHÂTILLON-PLESSIS, *La vie à table à la fin du XIX^e siècle*, Paris, Firmin-Didot, 1894, p. 142.

³⁹ D. J. GÉRARD, *op. cit.*, p. 299.

⁴⁰ *Ibid.*

de juste milieu. Mais le purisme du docteur Gérard ne trouve pas toujours écho : il est plus fréquent que les textes conseillent les ménagères sur la façon de présenter un dîner digne de la grande bourgeoisie tout en recourant à une dépense restreinte, en un modèle où les normes économiques du peuple et de la haute société sont combinées plutôt que dépassées. Ainsi, le baron Brisse s'attire-t-il l'opprobre des vrais gastronomes en proposant des *Recettes à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages, comprenant la manière de servir à nouveau tous les restes*⁴¹. Il publie aussi dans *La liberté*, puis dans *Le petit journal*, un menu économique quotidien à l'usage des ménagères où il est fait ample usage des restes.

Telle qu'elle est mise en discours dans l'hégémonie, la topique de l'économie s'avère dotée d'une efficacité idéologique certaine. À travers elle, chaque classe sociale se voit assigner, sur un mode quasi folklorique, des usages et des normes relatifs au repas, tandis que par ailleurs, la délicate question de la répartition des richesses est rapidement évacuée à titre de problème relevant davantage de l'individu que de la société.

L'industrialisation

Sur un mode qui, pour être moins explosif socialement, reste cependant porteur d'angoisse, la topique de l'industrialisation traverse aussi les représentations du repas et de l'aliment. Cette topique est particulièrement à l'honneur quand il s'agit de relier l'alimentaire aux progrès et aux dangers de la science; deux attitudes contradictoires cohabitent donc. Témoin de l'attitude confiante dans les bienfaits de la science, Marcelin Berthelot, vers 1860, rêve dans ses études sur la chimie organique et les produits de synthèse d'une pilule nutritive qui comblerait tous les besoins alimentaires⁴². Tout un versant du discours succombe aux clichés des bienfaits apportés par les innovations scientifiques et techniques :

⁴¹ Paris, Donnaud, 1868.

⁴² Cité dans les notes du roman d'Anatole FRANCE, *La rôtisserie de la Reine Pédauque*, édition présentée, établie et annotée par Marie-Claire Bancquart, Paris, Gallimard, 1989, p. 295. France lui-même, dans ce roman, imagine une scène où les protagonistes ne se nourrissent que d'aliments purifiés et dématérialisés. Il connote cependant cette scène négativement.

Du lait aux asperges, tout se conserve et peut se conserver. Il n'y a plus de saisons pour les légumes, les viandes et les fruits.

Et comme ce *progrès* n'empêche pas de recourir aux substances fraîches, quand on peut les avoir à sa disposition, qui oserait regretter, à ce point de vue, les modes d'alimentation du [début du] dix-neuvième siècle?

Entre des légumes frais et des légumes conservés, entre un fruit cueilli à l'instant, et un fruit d'il y a six mois, tiré du bocal, l'hésitation n'est certes pas discutable. Mais les légumes, les fruits et le reste, sont éphémères. Appert, sans trop les faner, les rend presque immortels! Bravo pour Appert⁴³!

Les progrès scientifiques agrandissent le champ des possibles gastronomiques et, pour cette raison, les mangeurs des classes aisées ne peuvent qu'y applaudir. Cependant, cette nouveauté inquiète aussi. Le même chroniqueur, à un paragraphe d'intervalle, passe de la description louangeuse à la mise en garde alarmée :

Malheureusement, les chimistes gâtent un peu et gâteront de plus en plus tant d'agréables perspectives.

Car voici la *concentration*, fille de la *conserve*, et les extractions, aussi, et tant et tant de triturations de laboratoires spéciaux, qui surgissent et nous navrent.

Passes encore pour le baron Lebig [*sic*], l'Appert du genre! Ce savant fut utile en restant logique. Mais que nous veulent ces droguistes de l'alimentation qui vont demander aux métaux les essences de fruits, et aux acides combinés des parfums aromatiques?

Pourquoi nous proposer des œufs fabriqués et du beurre chimique? Par pitié, laissez-nous, ô gens d'alambics, ô hommes de cornues! Conservons, ne substituons pas⁴⁴!

Même à faire la part de la rhétorique humoristique et pleine de verve de Châtillon-Plessis, qui tire le texte vers le second degré, celui-ci dit bien que toute innovation poussée trop loin peut devenir délétère, en une reconduction du mythe de l'apprenti sorcier qui illustre de l'esprit du temps quand il s'agit de juger des bienfaits de la science. Et Châtillon-Plessis n'est pas seul : l'omniprésence de la version négative de la topique de l'industrialisation ne peut que frapper l'observateur du discours social de l'époque. La mauvaise qualité des aliments et la crainte des falsifications

⁴³ CHÂTILLON-PLESSIS, *op. cit.*, p. 315.

⁴⁴ *Ibid.*

sont un sujet des plus débattus. À partir du milieu du siècle, aucun manuel destiné aux ménagères qui ne comporte une section détaillant les manières d'éviter les produits frelatés, aucun ouvrage savant sur l'alimentation qui ne s'étende sur la façon de les reconnaître et d'en empêcher la diffusion, aucun ouvrage général sur les consommations parisiennes qui n'en traite de manière hyperbolique :

Depuis le jour de notre naissance jusqu'à l'heure de notre mort, nous sommes, en effet, en proie à la fraude. L'enfant qui arrive au monde et ne demande qu'à vivre, reçoit un lait frelaté et meurt d'entérite. Résiste-t-il? Ses aliments les plus essentiels, ses boissons les plus indispensables et jusqu'aux épices dont il aromatisera ses mets, tout est falsifié! Devient-il malade, il est en droit de mettre en doute jusqu'à la pureté de ses remèdes, et si le Ciel lui permet, par exception, de parvenir jusqu'à l'âge où les cheveux blanchissent et tombent, le parfumeur intervenant pour faire, à la fois, office de médecin et de pharmacien, lui conseille et lui vend des drogues, des pommades et des teintures qui, pour la plupart, contiennent des sels toxiques⁴⁵.

Le spectre d'une nourriture qui aurait déjà servi hante tout spécialement l'imaginaire paranoïaque du mangeur du XIX^e siècle, que ce soit sous la forme des arlequins, ces assiettes de restes remis en circulation sur les marchés, et même des excréments, forme ultime de l'aliment indéfiniment réintroduit dans la chaîne de production :

Tout dernièrement, un individu longeait, à Paris, la rue de Rivoli, un panier à la main, les yeux fixés sur le sol, et de temps à autre, se baissait pour ramasser quelque chose. Un inspecteur de police qui le remarquait, reconnut qu'il faisait ainsi provision... d'excréments de chien. Il le suivit et le vit entrer chez un fabricant de poudre de viande et de peptone. Le laboratoire municipal, prévenu aussitôt, fit prélever plusieurs échantillons de ces médicaments, les analysa et les trouva, en effet, préparés avec... la matière première en question⁴⁶.

Il n'y a plus entre le concentré et l'excrément seulement similitude ou proximité, mais substitution, assimilation horrifiante de l'un à l'autre. La clé de cette assimilation réside sans doute dans une sorte de ressemblance

⁴⁵ Georges PENNETIER, *Ce que nous mangeons*, Rouen, J. Lecerf, 1886, p. 6.

⁴⁶ *Ibid.*, p. 16.

symbolique : le concentré, tout comme l'excrément, est le produit d'un processus qui change radicalement la nature de l'aliment, il est en quelque sorte déjà digéré. Mais ce que dit ce texte, c'est aussi que tout produit trop transformé est dangereux, qu'on ne peut s'y fier. Dans la lutte symbolique entre la pureté et la putréfaction qui agite le discours alimentaire, en particulier quand il porte sur la science, toute la catégorie du comestible bascule du côté de la seconde. Transformé à l'excès, quelquefois à peine reconnaissable, le concentré échappe de manière suspecte aux processus naturels que sont les saisons ou la putréfaction. Il est en mal d'origine et d'authenticité.

L'industrialisation et l'extension du marché à toutes les sphères de la vie expliquent partiellement l'ampleur inégalée donnée aux falsifications. Dès que l'aliment est soumis au profit, médiatisé par une visée économique étrangère à un domaine où ne devrait régner que l'authentique, le loyal, le vrai, il devient suspect. L'«industrie falsificatrice», dit-on, s'exerce

successivement sur un même produit, au lieu de production, chez le marchand en gros, et souvent enfin chez le détaillant ne laiss[ant] arriver au consommateur, sous les noms de produits naturels dont on continu[e] à les décorer que des «imitations» mensongères, des mixtures impuissantes à entretenir la santé, quand elles [ne sont] pas de nature à la compromettre⁴⁷.

La rumeur, c'est bien connu, grossit par accumulation vectorielle de la répétition des mêmes angoisses. Il n'est par conséquent pas surprenant que, selon bien des doxographes, ce problème ne cesse de s'amplifier :

On ne rencontre plus aujourd'hui, qu'à l'état d'exception, l'humble falsificateur, travaillant sur un modeste produit, et lui donnant bien ou mal une couleur alléchante. Des usines se sont élevées, où l'on fabrique largement une alimentation, servie pour la deuxième fois, aux innombrables estomacs parisiens, que prétendent satisfaire les non moins nombreux restaurants à bas prix. [...]

On demeure plongé dans une immense stupéfaction devant l'ingéniosité de certains chimistes et le profit qu'ils sont parvenus à tirer d'éléments auxquels, en bonne justice, on ne pouvait accorder une source d'alimentation. Aussi, pouvons-

⁴⁷ PRÉFECTURE DE POLICE, *Documents sur les falsifications des matières alimentaires et sur les travaux du laboratoire municipal*, Paris, Imprimerie Municipale, 1882, p. 19.

nous regarder anxieusement dans l'avenir, et frémir à la pensée de ce que nos arrières-neveux mangeront et boiront, si la falsification suit une marche progressive, conforme aux proportions actuelles⁴⁸.

Selon cette logique, le repas au restaurant, parce qu'il est soumis au profit, prête à un soupçon similaire :

Rien d'intime en ces lieux, que le désir ardent,
 Chez l'hôte, d'échanger trop vite votre argent
 Contre des mets douteux dont la mixture étrange
 Trop souvent en poison transforme ce que l'on mange⁴⁹.

En discours, ce sont surtout les ouvriers que l'on dépeint comme susceptible de souffrir des excès de la science ou du commerce : ils achètent des aliments déjà préparés, ne savent pas comment en évaluer la qualité ou, bien pis, finissent par préférer le goût des aliments falsifiés à la saveur authentique. C'est pourquoi le peuple a besoin d'un guide qui sache mettre le holà aux dérives de la technique. Le discours remplit encore ici une fonction pragmatique évidente, car il n'est que trop clair que les classes aisées bénéficient largement des progrès techniques et scientifiques, et ont accès à une alimentation moins soumise aux aléas des saisons et dont la variété est sans précédent. Ce discours vise donc à dissuader les classes populaires d'aspirer aux bienfaits de ces nouvelles techniques, présentées comme dangereuses, et à exercer un contrôle sur leurs modes de sociabilité alimentaire.

L'aliment mis en discours autour de la topique de l'industrialisation oscille ainsi entre deux significations : d'une part, il est source d'un plaisir accru puisque les progrès techniques servent à l'avancement de l'art culinaire et à l'amélioration de la santé; d'autre part, il suscite une méfiance grandissante, car il peut être dénaturé, falsifié, devenir un véritable poison. Ces significations différenciées, outre l'ambivalence sans doute réelle qu'elles désignent, remplissent aussi une fonction pragmatique non négligeable : elles suscitent la crainte des innovations chez ceux qui sont privés des moyens nécessaires pour en obtenir les bienfaits, et les rendent

⁴⁸ Pierre DELCOURT, *Ce qu'on mange à Paris*, Paris, Librairie illustrée, 1889, p. II-III.

⁴⁹ A. J. de LÉRUE, *op. cit.*, p. 3.

désirables aux yeux de ceux qui détiennent le capital suffisant pour se les procurer sans craindre les falsifications.

Les pulsions : hygiène et plaisir

La norme pulsionnelle que cherche à imposer la bourgeoisie se trouve aussi au cœur du repas comme objet de discours. Cette norme est un mélange de prescriptions s'appuyant sur l'hygiène et la science (boire à petites gorgées permet de réchauffer les liquides avant qu'ils n'arrivent dans l'estomac, bien mâcher amorce déjà le processus de digestion) et de sagesse de bon aloi dictant que là où il y a du plaisir, il y a de la santé («la gaîté doit présider à tous les repas, à la condition toutefois qu'elle ne soit pas trop bruyante⁵⁰»). Mais on conçoit bien que les contraintes ne sont pas les mêmes dans toutes les classes et selon toutes les occasions, et que le dîner que prennent au restaurant des mangeurs aisés est situé dans un autre univers pulsionnel que le casse-croûte de midi des ouvriers.

Les classes aisées doivent évidemment être éduquées aux bonnes manières, mais la maîtrise qu'elles acquièrent de celles-ci semble aller de soi : on suppose même que la constitution du système digestif des travailleurs intellectuels et des femmes rend naturelle leur adhésion à une norme comportementale prônant la mesure et la délicatesse. Il est aussi admis que la table peut être un lieu de plaisir, de raffinement et d'exposition du statut social, ce dont témoignent les écrits gastronomiques qui, de Brillat-Savarin à Curnonsky, constitueront un genre littéraire fort prisé de la bourgeoisie. Cette relative licence pulsionnelle est cependant accordée uniquement aux hommes, qui tirent fierté de leurs origines gauloises, de la galanterie française et d'un savoir-vivre qui est aussi un bien-vivre. Ainsi, deux ingrédients viennent, malgré la petite quantité utilisée, relever cette recette en vers d'un métaphorique gratin dauphinois :

Le sel et l'ail! l'esprit et la plaisanterie;
L'esprit fin, le mot vif... nous le risquons parfois!
Nous ne pleurons jamais quand il convient qu'on rie,
Nous rions volontiers, nous sommes des Gaulois⁵¹!

⁵⁰ Dr. J. GÉRARD, *op. cit.*, p. 314.

⁵¹ Poème de Henri SECOND, écrit pour un banquet de la société artistique «Le gratin», cité par CHÂTILLON-PLESSIS, *op. cit.*, p. 337-338.

Mais la mesure a aussi ses défenseurs, qui critiquent le luxe outré de la table et la part trop grande donnée aux plaisirs de la chère : «Je crois que la sobriété, qui n'est pas l'ascétisme, est plus salubre au corps et à l'esprit que la pratique de la gastronomie⁵²», affirme un hygiéniste-romancier. Plus précisément, si l'homme peut se permettre la plaisanterie et le propos leste, la femme doit quant à elle garder une retenue de bon ton. Cette retenue doit se traduire dans sa physiologie même; encore ici, la science sert d'alibi à une morale qui dicte ce qu'il est bon de manger :

L'alimentation, qui est à la base même de notre vie, est trop importante pour que la jeune fille ne soit pas initiée de bonne heure à cette fonction capitale du savoir-vivre. Instruite de l'action puissante que le régime alimentaire a sur notre organisme, elle saura retarder l'effervescence de la jeunesse pour former le physique, et plus tard réchauffer l'organisme pour stimuler les sens et les facultés⁵³.

Ces propos sibyllins doivent être décodés comme un cours de préparation au mariage : en se nourrissant de laitages, de viande blanche et de fruits cuits, la jeune fille se préserve des tourments de la chair, mais une fois mariée, à elle la viande rouge, le vin et les autres aliments échauffants, grâce auxquels elle peut remplir sans dégoût ses devoirs conjugaux. De la sorte, l'éveil à la sexualité survient précisément au moment idoine, ce qui garantit non seulement l'honneur du père, mais le plaisir du mari — et, espérons-le, celui de la jeune oie blanche.

Si l'idéal mis en place par la topique des pulsions prône la délicatesse chez la femme et autorise un hédonisme bien compris chez l'homme, il prescrit une tout autre norme aux gens des classes populaires. Dotés d'un physique grossier proche de l'animal, ceux-ci sont capables d'absorber des aliments lourds et économiques, ce qui leur est d'ailleurs nécessaire pour abattre le travail manuel qui est leur lot. Les ouvriers, «plus que personne, ont besoin d'une nourriture fortifiante et saine⁵⁴»; si les délicats plaisirs de la table leur sont interdits, ce n'est pas pour des raisons

⁵² Pierre VINÇARD, *Le banquet des sept gourmands. Roman gastronomique*, Paris, Gustave Sandré, 1853, p. 210.

⁵³ Joseph FAVRE, *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modifications de l'homme par l'alimentation*, Paris, Les libraires, 1891.

⁵⁴ PRÉFECTURE DE POLICE, *op. cit.*, p. 20.

économiques, mais parce qu'ils ne conviennent pas à ces natures qui demandent une nourriture substantielle :

Les plus grosses viandes, celles de bœuf et de porc, le pain le plus grossier, les pommes de terre et les légumes farineux : tels sont les mets que l'ouvrier préfère [...]; le rentier et l'homme du monde préfèrent les nourritures raffinées⁵⁵.

Ainsi, par un ajustement naturel admirable qui fait s'émerveiller les moralistes, les mangeurs des classes laborieuses s'avèrent parfaitement adaptés aux piètres ressources auxquelles leur condition leur donne accès. Mais le corollaire de cette force et de cet appétit est plus difficile à traiter : l'ouvrier, être pulsionnel par excellence, est aussi une sorte d'enfant incapable de maîtriser correctement des pulsions qu'il importe de contraindre. Il faut donc décider, pour le bien commun, de ce qu'il doit manger, puisque tel un animal de trait, il ne saurait produire que s'il est bien nourri :

C'est un axiome universellement admis aujourd'hui que nulles dépenses ne sont plus productives pour une nation que celles qui servent à améliorer son hygiène. On entend surtout par là qu'une bonne hygiène accroît la durée de la vie humaine, qu'elle augmente les forces de l'homme et partant sa puissance de travail, en même temps qu'elle conserve sa santé intellectuelle et morale si indissolublement liée à sa santé corporelle⁵⁶.

Tant que les différentes versions de cette norme pulsionnelle modulée de manière variable restent séparées, tout comme les classes auxquelles elle s'adressent, cette topique demeure anodine et contribue à déproblématiser le repas. Mais que ces versions incompatibles se rencontrent, et elles risquent d'entrer en conflit, métaphorisant désagréablement la situation d'une société qui verrait se brouiller la frontière qui sépare son «haut» et son «bas» pulsionnels et sociaux. Châtillon-Plessis relate une telle circonstance dans son récit d'un bal de bienfaisance à l'Opéra. Les cinq milles assistants à l'événement ont droit à un buffet abondant où les plats, tous plus délicats et élaborés les uns que

⁵⁵ Cité par Claudine MARENCO, *op.cit.*, p. 145.

⁵⁶ PRÉFECTURE DE POLICE, *op. cit.*, p. 21.

les autres, se succèdent en un «défilé jamais interrompu», tandis que le champagne coule à flots. Mais un événement inopiné fait dévier ce tableau euphorique hors de son orbite originelle :

Parmi les visiteurs, comme dans toute foule nombreuse, s'étaient glissés des gens que l'étrangeté de l'aventure n'a guère retenus.

D'un copieux festin à un excès, il n'y a qu'un pas. Quelques-uns l'ont franchi, et si le pittoresque y a gagné, le bon ton y a perdu, au grand regret du plus grand nombre [...]

Allons, cela prouve une fois de plus que l'éducation du «gourmet» n'est pas le fait de tout le monde, et qu'il serait peut-être bon, dans les écoles où l'on apprend à lire d'apprendre aussi à manger⁵⁷.

Le fait que les impairs sont commis par des intrus, par des gens qui, se glissant dans la foule, n'appartiennent pas véritablement au monde qui fréquente les bals de bienfaisance, est révélateur du clivage de mœurs qui existe — et qui doit demeurer — entre la bourgeoisie bien éduquée et le «reste». La bourgeoisie, quand elle fait bombance, est dépeinte sous un jour généralement flatteur puisqu'elle prouve son statut, conforte sa légitimité et participe à l'avancement de la nation. Le peuple, ou même la très petite bourgeoisie, sont au contraire livrés devant l'abondance trop rare à des appétits qui les rapprochent de la bête. Pour la doxa, la bourgeoisie banquète et le peuple ripaille; par la nourriture festive, l'une s'élève tandis que l'autre s'abaisse.

L'identité nationale

En une visée pragmatique très nette, le repas en discours sert à exposer la norme identitaire que la classe dominante souhaite instaurer, relançant le fameux dicton de Brillat-Savarin : «dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es». Par la topique de l'identité nationale, qui configure nombre de représentations prandiales à mesure que le siècle avance, les doxographes font de l'aliment et des manières de table les symboles de l'appartenance à la ville par excellence — Paris — ou à la nation.

⁵⁷ CHÂTILLON-PLESSIS, *op. cit.*, p. 84 et ss.

La nouvelle répartition des forces entre les régions et le centre à partir de la Révolution de 1789 et l'influence grandissante acquise par Paris au cours du siècle se traduisent par des batailles de légitimité dont l'une — qui n'est peut-être pas la moins épique — se déroule sur le terrain de la gastronomie. Maxime du Camp place en exergue de son traité une phrase attribuée à François 1^{er} : «Paris n'est pas une ville, c'est un monde⁵⁸», reconduisant l'un des clichés les plus éculés dans le domaine, qui fait s'extasier les gastéroglyphes sur la vitalité du centre nerveux et digestif du pays. Cette suprématie gastronomique, loin de n'être due qu'au nombre d'habitants ou à l'activité économique de la Ville lumière, paraît intrinsèque à son identité. La cuisine parisienne a la réputation d'être équilibrée et de représenter une essence française authentique. Elle est élitiste et fondée sur une tradition savante, mais on parle aussi sans contradiction de l'art culinaire, ce qui laisse penser qu'on la conçoit comme une pratique totale, à la fois science et art. Les chefs (et les mangeurs) parisiens méprisent les indigestes mets du Sud, aux saveurs fortes et aromatiques, ainsi que la gastronomie du Nord, perçue comme lourde et sans finesse. Les spécialités régionales comme la bouillabaisse des «Frères provençaux» ne s'imposent que si elles gagnent la sanction du centre, parfois au prix d'adaptations qui éliminent l'ail et l'huile d'olive pour les remplacer par les poireaux et surtout le beurre. Si les composantes de ces gastronomies périphériques trouvent une place à Paris, c'est dans la cuisine populaire, elle aussi considérée excessive. On voit ainsi la cuisine parisienne comme une médiane occupant le juste milieu entre le Sud trop extraverti et odorant et le Nord trop lourd. Cette perception révèle qu'une norme légitimée par la naturalisation se constitue : la cuisine parisienne (qui est en voie de devenir la cuisine française tout court) est la normale, le moyen terme, l'équilibre, alors que le hors-norme, le reste, est en déséquilibre et en excès. En discours, on répète que les cuisines du Sud et du Nord conviennent aux gens qui habitent ces climats, qu'elles sont nécessaires et adaptées à la survie dans un contexte donné, aussi «naturelles» que le vêtement ou le langage. Un lien essentiel est donc posé entre l'environnement et l'individu qui l'habite, celui-ci étant forgé et déterminé par celui-là : «Le climat exerce une influence prépondérante dans les questions du régime. Un changement de climat

⁵⁸ Maxime DU CAMP, *Paris, ses organes, sa fonction et sa vie dans la seconde moitié du XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 1875.

nécessite invariablement un changement de régime⁵⁹.» Cette conception explique pourquoi certains aliments ou boissons, signes visibles et concrets d'une identité, finissent par être représentatifs des essences nationales ou régionales — que ce soit le Sud ou le Nord de l'Europe, l'Asie ou l'Orient. L'aliment a certes toujours joué le rôle de connotateur d'identité, mais la prépondérance du centre parisien infléchit cette conception pour ne légitimer que les usages qui sont, encore une fois, ceux de la classe bourgeoise urbaine.

Si la cuisine parisienne est sans rivale à l'échelle du pays, la cuisine française semble quant à elle prédestinée depuis toujours à porter la France aux sommets :

Et sur tout l'univers la France ainsi domine,
Sinon par la vertu... du moins par la cuisine⁶⁰.

Cet ethnocentrisme gastronomique, fondé tout autant sur la glorification de la cuisine française que sur la dévalorisation des cuisines étrangères, deviendra l'un des lieux communs inlassablement répétés — jusqu'à aujourd'hui — du discours sur le repas. Le pain et le vin, fondements symboliques de l'alimentation française — et, quelle heureuse coïncidence, emblèmes de la religion catholique — sont systématiquement pris en charge par cette topique :

À vrai dire le vin est surtout une liqueur française; on a pu dire que c'était le sang de la France et on a attribué à ses effets généreux les plus nobles qualités de notre caractère national [...].

Les peuples de l'Asie orientale, les Indiens, les Chinois, les Japonais, n'ont jamais connu le pain et ne le connaissent pas encore; ils le remplacent par le riz simplement bouilli, et quelquefois par des galettes de farine délayées dans de l'eau⁶¹.

Cette fierté cocardière est avivée, sinon irritée, par la guerre franco-allemande. Le discours tente de ranimer une certaine conception de la

⁵⁹ Dr. J. GÉRARD, *op. cit.*, p. 280

⁶⁰ Léon DE FOS, *op. cit.*, p. 27.

⁶¹ Henri NORVAL, *op. cit.*, p. 10.

vieille France, canalisant une fierté nationale blessée et désireuse de s'affirmer dans un domaine où elle le peut encore : celui de la cuisine⁶². Ainsi, en 1910, un auteur gastronomique pourra affirmer candidement :

Il n'est pas prétentieux de dire que la France est la nation où l'on fait la meilleure chère et que Paris est la capitale qui fournit des artistes culinaires à tous les pays où la civilisation a porté à un degré élevé les raffinements gastronomiques⁶³.

Ailleurs dans le même registre, l'auteur d'un manuel de cuisine dénonce les excès trop fréquents de la table, disant que la «simplicité» ne demande «pas autant de majesté ni d'ampleur» que ce que proposent bon nombre de livres de cuisine. Il poursuit en réintégrant ce propos dans le cadre identitaire par le biais d'un saut argumentatif étonnant qui semble pourtant ici bien naturel :

aussi les gastralgies, gastrites, gouttes, etc., ont envahi le sexe fort, et l'anémie, le sexe faible; de là au dépérissement de la race, il n'y a qu'un pas; c'est ce qu'il faut modifier à tout prix. la France étant de plus en plus nécessaire au monde entier pour assurer la marche ascendante vers le progrès.

On doit donc éviter de retomber dans les fautes qui ont marqué la décadence de tant de pays [...]. Elle [la France] doit garder avec un soin jaloux pour les générations futures, la direction spirituelle, morale et artistique qui font de notre nation le porte-flambeau de l'humanité entière⁶⁴.

Mais cette préoccupation identitaire et impérialiste laisse percer une inquiétude, celle d'une perte : rien n'est plus comme avant, il semble que le Français ne puisse plus prétendre à cette puissance gauloise qui autrefois faisait sa force. Plusieurs commentateurs fustigent «le cosmopolitisme outré⁶⁵» de la table, qui tire le repas vers l'inauthenticité. Par un amalgame révélateur, ces mêmes plumitifs imputent ces maux à l'ordre démocratique

⁶² Marc ANGENOT indique que dans les dernières décennies du siècle, l'identité culinaire française se constitue essentiellement contre l'identité culinaire allemande (je reviendrai sur cette question dans mon étude des œuvres de Huysmans, *chapitre 5*); voir *Le roman populaire. Recherches en paralittérature*, Montréal, Presses de l'Université du Québec, 1975, p. 97.

⁶³ Armand LEBAULT, *La table et le repas à travers les siècles*, Paris, Lucien Laveur, 1910, p. 664.

⁶⁴ Auguste COLOMBIÉ, *Manuel des éléments culinaires à l'usage des jeunes filles*, op. cit., p. 11.

⁶⁵ Eugène BRIFFAULT, op. cit., p. 8.

lui-même : ce qui a été perdu ici n'est pas un territoire matériel, mais un territoire symbolique. Tout était mieux avant la Révolution. Celle-ci, par un changement et surtout une dégradation du régime politique, a fait diminuer la vigueur et les appétits :

S'il est vrai qu'il y ait eu autrefois quatre repas, et qu'on les retrouve encore dans quelques provinces, il faut reconnaître que les estomacs de nos pères étaient robustes, comme leurs poitrines, et que leur régime accablerait notre faiblesse comme leurs pesantes armures brisent nos membres. Ainsi que nous l'avons dit, depuis la révolution de 1789, des quatre repas d'autrefois, deux seuls sont restés : le déjeuner et le dîner, et encore peut-on dire que le dîner seul est sérieux⁶⁶.

Plutôt que d'être expliquée logiquement et simplement par la diminution de l'effort physique dorénavant exigé des contemporains, la perte d'appétit est présentée dans ce texte comme le symptôme d'une maladie plus grave. Signe obscur et inquiétant, elle trahit une faiblesse constitutionnelle, et peut-être même une dégénérescence de ce qu'on appelle encore la «race».

Mis en texte selon la topique identitaire, le repas sert donc à imposer une certaine conception de l'identité parisienne et française, à reterritorialiser — ou à dire de manière angoissée — une identité blessée, que ce soit par la guerre ou par les événements politiques peu reluisants d'une fin de siècle tourmentée.

Stratification et pacte pragmatique

Comme le montre cette traversée du discours, le repas réfracte des significations multiples, parfois conflictuelles, toujours susceptibles d'une dérive : le désir de la bourgeoisie de légitimer sa position et son mode de vie, en particulier par la promotion de la famille, la volonté de maîtriser les classes populaires et de préserver l'ordre social, le besoin de penser et d'apprivoiser de nouveaux phénomènes comme l'urbanisation, l'extension du marché, les progrès de la science et de la technique, la nécessité d'établir une norme pulsionnelle, le désir de solidifier l'identité nationale en des temps difficiles.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 18.

Les repas en discours reprennent et travaillent un ou plusieurs idéologèmes cristallisés autour de ces six topiques, et pourraient porter des titres-thèmes tels que : «la famille est le vrai lieu de l'épanouissement de la femme»; «la science poussée trop loin comporte des dangers», ou au contraire : «c'est par la science que nous résoudrons tous les problèmes»; «la France se relèvera grâce aux femmes et aux paysans», ou au contraire «la race française est dégénérée et ne saurait survivre», et ainsi de suite. Mais en général, ces topiques n'apparaissent pas isolément; elles sont au contraire amalgamées, mises en contraste ou en relation et envisagées selon les rapports de causalité (souvent fallacieux) qu'elles entretiennent. On répète que la consommation de mets prêts-à-manger et de produits trop transformés expose à de dangereuses falsifications qui nuisent à la santé de la nation, que la soumission à l'économie du rite socio-alimentaire détruit le lien familial et social, que le travail des femmes empêche l'harmonie domestique nécessaire au bon repas. De plus, le repas attire à lui l'ensemble des problèmes et des préoccupations du siècle, et par conséquent, quand il apparaît dans le discours, il n'est jamais neutre. La représentation est partagée entre un versant triomphaliste et hédoniste célébrant les joies de l'abondance, et un versant anxieux dénonçant les effets délétères de la modernité et préoccupé d'imposer une norme, qu'elle soit relationnelle, hiérarchique, économique, pulsionnelle ou identitaire⁶⁷.

Le triomphalisme alimentaire prêche le plaisir et le bien-vivre et se complaît dans la description euphorique, plaisante et érudite des plaisirs de la table. Les écrits gastronomiques détaillent sur un ton plaisant les plaisirs raffinés de la bonne chère et louangent la «gastrolâtrie», terme nouveau forgé pour désigner le péché mignon de gourmandise par lequel se manifestent le bon goût et le statut social. Les écrits gastronomiques évaluent les restaurants et les commerces de la capitale, décrivent leur clientèle sélecte, prescrivent l'étiquette et les dernières modes alimentaires, se piquent de prescriptions hygiéniques et de culture scientifique, le tout dans une prose travaillée et ornée où fourmillent les anecdotes spirituelles, les bons mots et les citations célèbres. On peut penser que ces textes,

⁶⁷ Des passages des deux pages qui suivent ont précédemment été publiés dans un article : Geneviève SICOTTE, «De la gastronomie considérée comme un des beaux-arts», *Discours social/Social Discourse*, vol. 8, n° 3-4, été-automne 1996, p. 103-120.

naissant dans un contexte discursif dominé par l'anxiété fin de siècle, manifestent un optimisme essentiellement réactionnel. Ce caractère réactionnel se marque dans les textes mêmes qui, comme les autres manifestations du discours, se construisent sur la nostalgie d'un imaginaire passé idyllique : «One of the characteristics of gastronomy was that its followers nearly always lamented that taste was decaying and that good food was becoming increasingly rare⁶⁸», indique Theodore Zeldin. Dans un mouvement similaire à celui des textes normatifs, qui passent de l'exposé inquiet des maux imputables à la modernité à la recommandation de la norme qui viendra reterritorialiser les pratiques alimentaires, les écrits gastronomiques se servent de la nostalgie comme d'un repoussoir pour faire valoir des usages adaptés à la nouvelle bourgeoisie. Le repas est présenté sur un mode euphorique où se croisent et se renforcent mutuellement les valeurs bourgeoises de l'abondance, de la famille nucléaire, de l'hédonisme sans excès, des progrès de la science et d'une identité nationale sans faille et évidente. Il reconduit alors partiellement la représentation traditionnelle d'un banquet qui était le signe d'un rapport non problématique au monde et à autrui, mais seulement partiellement, puisque le monde auquel il donnait accès et qu'il célébrait est désormais limité, balisé, fermé.

D'un autre côté, le repas peut aussi être affecté d'un signe négatif. Il ressasse alors obsessionnellement les thèmes de la perte de la convivialité authentique, de l'ordre social menacé, du danger des aliments frelatés, de la soumission du repas au marché, de l'absence de contrôle des pulsions et de la présence menaçante d'un autre au sein même de la nation. Les manuels d'hygiène, de savoir-vivre, de médecine et d'économie domestique circonscrivent les rites de sociabilité alimentaire, étudient jusqu'à l'obsession les falsifications dont les aliments font l'objet, prescrivent et proscrivent, éduquent et réglementent. On assiste à l'insistante mise en place d'un idéal du repas — familial, bourgeois, sain, abondant mais sans excès — auquel servent de repoussoir tous les maux que provoquerait immanquablement l'irrespect de cette norme. Cette

⁶⁸ Theodor ZELDIN, *France 1848-1945*, vol. 2 («Intellect, Taste and Anxiety»), Oxford, Clarendon Press, 1977, p. 746.

posture reconduit le «paradigme de la déterritorialisation⁶⁹» qui régit le discours social de la seconde moitié du XIX^e siècle. En effet, le discours normatif sur le repas et l'aliment est empreint de pessimisme fin de siècle, et s'il tente de le conjurer et de l'inverser, ce n'est au fond qu'une autre façon de demeurer dans sa sphère d'influence.

Ce portrait d'ensemble contradictoire fait apparaître le discours social comme un espace où des sous-discours à usage restreint dotés de finalités précises circulent selon des circuits prédéterminés. Les représentations positives, humoristiques, épicuriennes, sans prétention et cultivées du repas visent à imposer et à conforter un certain habitus au sein même de la bourgeoisie ainsi qu'à légitimer cet habitus face à l'ensemble du corps social, tandis que les représentations normatives, sérieuses et souvent négatives du repas ont pour but l'édification des inférieurs et la naturalisation de leur statut. La bourgeoisie se parlant à elle-même s'autorise un certain triomphalisme, ce qu'elle ne fait pas dans les ouvrages qu'elle produit à l'intention des femmes de plus modeste condition, où elle emprunte un ton moraliste et didactique. C'est dire que tout le discours ne s'adresse pas à tous les agents sociaux, et que chaque individu n'a jamais accès qu'à des fragments du discours, fragments qui, si l'ordre social fonctionne bien, lui sont spécialement destinés. La notion de stratification du discours social semble par conséquent plus apte à décrire le jeu du discours dans le cas qui m'occupe que celle, proposée par Marc Angenot, de division du travail discursif; le discours se constitue non seulement en suivant la spécialisation propre à ses diverses aires de production, mais intègre l'existence de strates sociales qui confèrent — ou non — de la légitimité à une parole. De plus, ces sous-discours à usage restreint sont dirigés vers certains secteurs précis à l'exclusion des autres. Le discours inscrit ainsi dans sa forme même le destinataire auquel il s'adresse, il porte en lui le pacte pragmatique qu'il propose — ce qui ouvre la porte à une théorie de la réception du discours qui devrait être corollaire de la théorie de sa production.

⁶⁹ Marc ANGENOT, 1889. *Un état du discours social*, op. cit. (voir particulièrement le chapitre 16, p. 337 et ss.).

Les multiples représentations du repas mettent en lumière le travail d'un discours qui, sur tous les fronts à la fois, lutte pour imposer sa légitimité. Il s'agit toutefois d'un travail ardu : les nouvelles représentations s'imposent au prix d'exclusions, de silences et de rapports de pouvoir, lisibles dans l'existence même de la stratification du discours et du pacte pragmatique particulier qui fonde certaines de ses manifestations. Mais si le repas est, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, un objet de discours qui impose et relance des évidences discursives, des idéologèmes et des lieux communs, il peut aussi, puisqu'il est un lieu d'édition de la norme, servir à les remettre en question. C'est ce que je tenterai de montrer en étudiant, dans la seconde partie de cette thèse, la manière dont certains textes littéraires jouent avec le repas.

Mais nos gastronomes du XIX^e siècle trouveraient que ces propos concluent bien didactiquement un chapitre porté par un ton autrement plus léger. Pour leur donner satisfaction tout en restant proche de mon sujet, j'offre au lecteur en guise d'envoi ce *Gratin*⁷⁰ déjà partiellement cité qui, sous son apparente simplicité, sait cuisiner en un savoureux mélange quelques-unes des plus importantes topiques du repas en discours :

Le gratin

Le gratin, fleurant plus et presque mieux que rose,
Ne s'est pas inventé, comme on dit, en un jour;
Que d'objets, de talents dans cette apothéose,
Succès original qu'on obtient dans un four!

Le principal, d'abord, c'est les pommes de terre :
Paysans nés du sol où fleurit le granit,
De la plaine fertile au sommet solitaire
Trouvant toujours moyen de se bâtir un nid.

Ce sont les paysans courageux et modestes.
Tous solides et bons, comme nous les aimons;
Superbes, au grand air, sans gilet et sans vestes,
Travaillant à pleins bras, soufflant à pleins poumons.

⁷⁰ Henri SECOND, cité par CHÂTILLON-PLESSIS, *op. cit.*, p. 336; comme le dit si élégamment Châtillon-Plessis, «Ce mets exquis, qui fut dauphinois avant d'être universel, a été chanté par Henri Second, dans les vers suivants, écrits pour un des banquets de la société artistique qui porte le même nom.»

Ce sont nos paysans; saluez, gens des villes,
 Ceux-là ne deviendront ni névrosés, ni fous;
 Ils ne seront jamais cruels, ni serviles,
 Sachant qu'ils ont la force, ils sont calmes et doux.

Et nous, soyons-en fiers, ô Dauphinois, mes frères,
 Car de ces paysans dont, tous, nous descendons,
 Le sang coulait encore aux veines de nos pères,
 Et jamais les géants n'on fait des myrmidons.

* * *

Mais, dans notre gratin, on trouve aussi la crème
 Et le beurre si frais, idéales douceurs;
 Ô femmes de chez nous, qu'on respecte et qu'on aime,
 Épouses aux blanches mains, mères, filles et sœurs!

Elles sont pour beaucoup, les gentilles sournoises,
 Dans la bonté du plat si justement vanté :
 Donc, mes amis, buvons aux femmes dauphinoises,
 Buvons à leur beauté, buvons à leur santé!

Attendez, le gratin n'est pas vidé, je pense;
 L'analyser ainsi, mais c'est tout un travail...
 Alors, je cherche encore, et, pour ma récompense,
 Je trouve un grain de sel près d'une gousse d'ail.

Le sel et l'ail! l'esprit et la plaisanterie;
 L'esprit fin, le mot vif... nous le risquons parfois!
 Nous ne pleurons jamais quand il convient qu'on rie,
 Nous rions volontiers, nous sommes des Gaulois!

— Je vous ennuie, autant qu'une suite d'averses,
 Mais ne vous fâchez pas, je vais bientôt finir...
 Pour entre elles lier tant de choses diverses,
 Qu'ajouter au gratin? Rien qu'un œuf. L'avenir!

Car il peut, de cet œuf, sortir un tas de choses!
 Premièrement un coq, un beau poulet tout neuf;
 Il nous en faut, des coqs, on sait pour quelles causes...
 C'est d'un œuf dauphinois, qu'est né quatre-vingt-neuf!

Buvons donc à cet œuf, la suprême espérance,
 La victoire peut-être en de prochains combats,
 Car nous y voyons tous le salut de la France,
 Et de l'œuf du gratin sortiront des soldats!

**DEUXIÈME PARTIE
LE REPAS DANS LE ROMAN**

PRÉAMBULE 2

UN MOTIF LITTÉRAIRE EN QUÊTE DE LÉGITIMITÉ

Du discours au texte

J'ai montré que le repas joue, dans le discours social de la seconde moitié du XIX^e siècle, le rôle d'un véritable carrefour sémiologique : chargé de significations complexes, il est aussi très codifié et prescrit une norme globale, à la fois relationnelle, pulsionnelle, économique et identitaire. Cette richesse en fait un lieu privilégié pour examiner les rapports et les tensions qui se nouent entre le discours social et le texte romanesque puisque celui-ci, s'il est régi par la norme du repas doxique, est aussi d'emblée un jeu sur le sens et le langage. Quand il est importé dans la littérature, le repas reste structuré selon le paradigme prandial hégémonique, mis en texte à travers les topiques les plus courantes, en proie à la pression du déjà-là discursif au point de le reconduire parfois entièrement. Mais concurremment, il est aussi immergé dans le sous-espace discursif qu'est le champ littéraire. Or celui-ci active une série de médiations que le texte non seulement enregistre malgré lui, mais dont son auteur peut aussi jouer pour trouver son originalité : division des productions en genres et sous-genres ayant leur règles propres, historiquement définis et dotés d'une légitimité variable, existence d'une «dialectique de la distinction» qui impose la différenciation entre les œuvres, les producteurs et les écoles, et, à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle en particulier, autonomisation de plus en plus grande du champ. Les scènes de repas littéraires sont ainsi déterminées à la fois par le discours social ambiant, par la tradition esthétique et par l'institution littéraire (et les traditions qu'elle valorise), par un axe synchronique et par un axe diachronique. Cette double allégeance n'est pas qu'une conjonction; comme je le montrerai, elle peut aussi placer le texte en

position de conflit, l'amener à privilégier un réseau d'influence au détriment de l'autre, à faire parler l'histoire, celle du texte, pour critiquer l'Histoire, celle du social. De plus, la complexité même du repas lui confère une plasticité grâce à laquelle il est susceptible d'évoluer et de devenir hétérodoxe : l'écrivain dispose d'une certaine latitude qui lui donne le loisir de développer, par exemple, la topique de l'économie plutôt que celle de la famille, voire d'en fournir des versions négatives, iconoclastes, discordantes ou absurdes. Relayant une métaphore de Theodor Adorno taillée sur mesure pour le sujet qui m'occupe, Pierre Popovic écrit :

Adorno a écrit que le monde advenait à l'artiste comme une table dont le couvert était dressé; piquant dans les plats, l'artiste n'avait pas à respecter le menu qui lui était proposé mais devait établir le sien propre. La littérature se fait avec des mots : la table est le discours social¹.

Puisque l'écrivain, à partir des mots de la tribu, réécrit le monde à sa façon, il peut tenter de raconter le repas différemment et faire de son œuvre un lieu du discours où s'opèrent des transformations, où du changement dans les modes de représentation symbolique apparaît, où des brèches se font jour.

Mais le littéraire n'est pas non plus, loin s'en faut, un lieu de liberté créatrice absolue. Outre les contraintes de champ, de genre ou d'école qui s'imposent au littéraire, l'existence même d'autres textes n'est pas sans effet sur le texte. La chose est particulièrement vraie pour le repas, dont certains récits — que l'on pense au *Banquet* de Platon ou à la Dernière Cène — et ont été de véritables repas primitifs (comme on parle en psychanalyse de *scène primitive*) de la civilisation occidentale. De la même manière que tout repas raconté dans un manuel de savoir-vivre se construit en référence à un déjà-là qui limite et contraint les modalités du dicible, chaque repas littéraire est engagé dans le faisceau complexe de relations qu'il noue avec les productions existantes, avec la tradition esthétique et littéraire. Ce phénomène d'intertextualité implique que « tout texte se construit comme mosaïque de citations, [que] tout texte est absorption et transformation d'un autre texte [et que] et le langage poétique [ou plus

¹ Pierre POPOVIC, *La contradiction du poème : poésie et discours social au Québec de 1948 à 1953*, Candiatic, Éditions Balzac, coll. «L'univers des discours», 1992, p. 434.

globalement littéraire] se lit, au moins, comme *double*²». C'est dire qu'en tout repas littéraire résonnent, par influence et citation (et, ajouterai-je, par critique et distanciation), d'autres repas. Le banquet décadent de Trimalcion ou celui, plus cérébral, de Platon, les repas bibliques miraculeux ou tragiques, des Noces de Cana à la Dernière Cène, les scènes racontées par Rabelais, Montaigne, Boileau ou Sade forment la roche sédimentaire du repas romanesque, essentielle quoiqu'elle soit souvent enfouie au point d'être invisible. Cela n'exige pas que cette intertextualité doive être abordée à l'aide de la notion plus restrictive de *palimpseste* proposée par Gérard Genette³, même si un certain nombre de palimpsestes existent dans le corpus que j'analyserai : en effet, chez Flaubert, l'un des repas de *L'éducation sentimentale* serait un pastiche du *Repas ridicule* de Boileau, tandis que chez Huysmans, le dîner tout en noir qui célèbre la mort de la virilité de des Esseintes est inspiré d'un semblable repas que relate dans ses écrits Grimod de la Reynière, gastronome du début du XIX^e siècle. Mais l'approche de Genette, si elle a ses mérites en ce qui concerne l'analyse comparative des auteurs, tend à enfermer les textes dans une gênante autarcie du littéraire. Elle ne rend pas compte des influences sourdes, inavouées, inaperçues de l'auteur même, qui peuplent le texte, des concrétions de provenance hétéroclite ou dont l'origine se perd dans la cacophonie du discours social qui trouvent à se recycler dans l'œuvre. Le cadre heuristique proposé ici, qui fait intervenir et le champ, et le discours comme principes structurants de l'œuvre, table donc sur une intertextualité élargie, qui doit aussi pouvoir être une interdiscursivité.

Par conséquent, la seconde partie de cette thèse abordera le repas romanesque en posant que la littérature n'est pas située ailleurs que dans le discours, mais que les contraintes structurelles du champ lui imposent des médiations supplémentaires. Le texte est plongé simultanément dans l'interdiscursif et dans l'intertexte. Mais puisque les œuvres littéraires occuperont désormais le centre de mon analyse, une adaptation des outils

² Julia KRISTEVA, *Séméiotikè*, Paris, Éditions du Seuil, 1969, p. 146; voir aussi ce qu'en dit Philippe SOLLERS : «Tout texte se situe à la jonction de plusieurs textes dont il est à la fois la relecture, l'accentuation, la condensation et la profondeur» (*Théorie d'ensemble*, p. 75, cité par Marc ANGENOT, *Glossaire pratique de la critique contemporaine*, Montréal, Hurtubise HMH, 1979, p. 111).

³ Gérard GENETTE, *Palimpseste*, Paris, Éditions du Seuil, coll. «Poétique», 1982.

théoriques s'impose. En effet, si le repas avait au sein du discours social le statut d'objet de discours, l'analyse de son fonctionnement dans le domaine littéraire nécessite que soit réellement pris en compte le passage du discursif au textuel.

De l'objet de discours au motif littéraire

Comment décrire le repas, non plus dans le discours, mais dans la littérature? Le plus platement du monde, on pourrait répondre : c'est un morceau de texte où un repas est raconté. Et cette description ne serait pas si imprécise, puisqu'elle indique d'emblée que le repas n'est ni un thème disséminé dans l'œuvre, ni une métaphore ou une allégorie à comprendre au second degré, mais un passage narratif du texte. Elle n'intègre cependant pas le caractère dynamique, voire contradictoire, du repas romanesque face au discours, la richesse de ses raccords intertextuels, les règles rhétoriques propres sur lesquelles il se fonde ou encore son rôle de catalyseur dans le récit. La scène de repas pourrait, en raison de son caractère contradictoire et dynamique, être pensée comme un *sociogramme*; j'ai toutefois déjà discuté ce concept et donné les raisons qui m'amènent à le rejeter (*Préambule 1*). Parce qu'elle est plus proche de mes préoccupations, la notion de «thème révélateur⁴» ou encore de «thème comme instrument idéologique», proposée par Pierre Macherey, est d'un rendement herméneutique fécond et permet de mettre en lumière certains traits du repas romanesque. Le thème révélateur est la figure centrale en laquelle se cristallisent les contradictions que porte un texte; ainsi, dans *L'île mystérieuse* de Jules Verne, l'île est un thème révélateur qui incarne les contradictions inhérentes à l'idéal bourgeois, articulé autour des valeurs divergentes de progrès et d'enfermement. L'emploi répété des termes *motif* et *thème*, qui semblent interchangeable et ne sont jamais nettement définis, jette une certaine confusion dans les travaux de Macherey. Cependant, parce qu'ils abordent le littéraire comme un lieu textuel qui, quoique compromis dans le discours, en révèle aussi les contradictions, ils participent certainement de la mouvance théorique à laquelle mon analyse se rattache. Le *chronotope*, repris par plusieurs chercheurs à la suite de Mikhaïl Bakhtine, évite l'écueil de la confusion bien qu'il appartienne à la

⁴ Pierre MACHEREY, *Pour une théorie de la production littéraire*, Paris, François Maspero, coll. «Théorie», 1966 (voir particulièrement p. 224 et ss.).

même famille de notions. «Corrélation essentielle des rapports spatio-temporels⁵» qui déterminent un récit, le chronotope se présente comme une image concrète ou abstraite où se cache le sens profond d'un texte littéraire. Par exemple, Henri Mitterand décèle chez Zola une «chronotopie de la circulation généralisée⁶», tandis que les auteurs du *Roman célibataire*⁷ voient dans l'image de la «tour entourée de marais» le chronotope fondateur et spécifique d'un corpus de romans de la décadence. Le thème idéologique et le chronotope, qui balisent de manière originale le rapport du textuel au discursif et permettent de comprendre l'efficace spécifique du texte littéraire, présentent néanmoins un inconvénient pour le sujet qui m'occupe : toujours *seconds* par rapport au texte, ils conceptualisent ou résumant schématiquement une image qui n'est pas repérable directement, mais d'une manière discrète et fragmentée que l'analyste doit reconstruire. Or, une telle théorisation ne convient pas à la scène de repas, puisque celle-ci, ni idée, ni thème, ni image, ni structure sous-jacente, est tout simplement une séquence de texte.

Le *topos*, au sens que donne Curtius à ce terme dans ses études sur la littérature médiévale, intègre mieux certaines des caractéristiques de l'objet littéraire que je cherche à nommer⁸. Éléments de rhétorique figés, les *topoi* appartiennent à un répertoire transmis par une tradition littéraire savante et soucieuse de conformité aux modèles. Ainsi, les *topoi* de la modestie, de l'exorde, de l'invocation à la nature ou du monde renversé déterminent dans les textes des arguments ou des articulations rhétoriques conventionnels, repérables de l'antiquité jusqu'au moyen-âge, et même jusqu'à l'époque moderne et Balzac. Ces *topoi*, s'ils sont décelables dans le texte même — et non lisibles au second degré —, présentent toutefois pour ce qui m'occupe deux inconvénients. Premièrement, ils jouent un rôle

⁵ Mikhaïl BAKHTINE, *Esthétique et théorie du roman*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque des idées», 1978, p. 237.

⁶ Henri MITTERAND, *Zola. L'histoire et la fiction*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. «Écrivains», 1990, p. 197; voir aussi son article «Chronotopies romanesques : *Germinal*», *Poétique*, n° 81, février 1990, p. 89-104.

⁷ Jean-Pierre BERTRAND, Michel BIRON, Jacques DUBOIS, Jeannine PAQUE, *Le roman célibataire d'À rebours à Paludes*, Paris, José Corti, 1996, p. 109 et ss.

⁸ Ernst Robert CURTIUS, *La littérature européenne*, traduit de l'allemand par Jean Bréjoux, Paris, Presses Universitaires de France, coll. «Agora», 1956 (voir en particulier le chapitre V, «La topique»). Curtius donne au *topos* un sens qui ne recouvre pas exactement celui qu'il a dans la rhétorique aristotélicienne, qui le tient pour un présupposé logique irréductible, c'est-à-dire un lieu commun argumentatif plutôt que proprement littéraire.

extrêmement important sur le plan descriptif et argumentatif, mais ne génèrent pas nécessairement de micro-récits, de narrèmes. Or, cet aspect est crucial pour le repas romanesque, puisque ce sont les transformations de contenu que provoque le récit qui lui confèrent tout son sens. De plus, les topoï sont le fait d'une littérature traditionnelle, obéissant à des codes rhétoriques fixes, et où l'innovation est fortement contrainte, sinon découragée. Il s'agit par conséquent d'une notion qui sied au caractère de convention de la littérature médiévale, mais qu'il est difficile d'employer sans contresens ou même sans violence dans le cadre de la littérature moderne. Les formes figées du repas littéraire qui circulent dans la doxa, et sont en quelque sorte les lieux communs de la représentation prandiale — le festin euphorique ou le banquet carnavalesque —, revampent sans doute partiellement des topoï de longue ou moyenne durée, mais le repas tel qu'il se retrouve dans certains romans de la seconde moitié du XIX^e siècle, échappant justement aux formes fixées d'avance, s'écarte d'eux et renouvelle les manières de dire.

Le concept de *motif*, tout en présentant une certaine parenté avec le topos, est plus dynamique et rend mieux compte du caractère narratif du repas. Certains, trouvant le terme suspect de lansonisme, proposeront une désignation plus conforme à l'inventivité néologistique de la critique actuelle — pourquoi, diront-ils, ne pas baptiser du nom de *sémiotope* les scènes de repas romanesques? Mais je crains qu'un nouveau terme ne soit condamné à demeurer idiolectal et j'opte donc pour la simplicité, tout en ne négligeant pas quelques précisions sémantiques et théoriques.

Le *motif* partage avec le *thème* une ancienneté qui rend sa signification évidente — et par là peut-être problématique. Toutefois, contrairement à son compagnon, il a été repris et défini de manière précise par la sémiotique, en particulier à partir des recherches sur le conte. Les motifs, en ce sens, sont des

sortes d'invariants susceptibles d'émigrer soit dans des récits différents d'un univers culturel donné, soit même au-delà des limites d'une aire culturelle, tout en persistant malgré les changements de contextes et de significations fonctionnelles

secondes que les environnements narratifs peuvent leur conférer⁹.

Le terme motif renvoie ainsi au caractère conventionnel d'un fragment de texte qu'on pourrait autrement appeler narrème. Pour qu'un dessin devienne motif, il faut en effet qu'il soit répété en plusieurs exemplaires qui, au-delà des variations, présentent une similitude suffisante pour être désignés par le même terme. C'est exactement le statut du repas qui, en dépit des multiples modifications, adaptations et changements dont il a fait l'objet dans l'histoire de la littérature universelle, garde une permanence en tant qu'objet rhétorique. Étant donné que les motifs ont un sens au moins partiellement indépendant du récit où ils s'insèrent, ils peuvent faire l'objet d'une analyse transversale, c'est-à-dire qu'il est possible «de les étudier pour eux-mêmes en les considérant comme un niveau structurel autonome [...]»¹⁰. Il importe de noter que les ressemblances qui unissent les scènes de repas entre elles ne sont pas que thématiques. Comme le portrait littéraire¹¹, dont certaines règles demeurent repérables malgré leur évolution, le repas a ses constantes. Par exemple, il est souvent mis en texte grâce à un dosage spécifique des divers modes narratifs¹² : le mode descriptif, éventuellement accompagné du commentatif, prédomine ou partage la vedette avec le dialogue, alors que le mode narratif est mis en veilleuse et ne sert qu'à fournir un ancrage temporel au récit. C'est donc le caractère répétitif et comparable des repas qui leur donne qualité de motifs.

Dans le terme choisi résonne aussi une notion capitale pour la poétique : la motivation¹³. Le motif doit être motivé — et plus qu'une tautologie, il s'agit d'une composante normative du concept proposé. Quand

⁹ Algirdas Julien GREIMAS et Joseph COURTÉS, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette, coll. «Hachette université linguistique», 1979, p. 238-239.

¹⁰ *Ibid.*

¹¹ Cf. les travaux de Philippe HAMON, en particulier *Introduction à l'analyse du descriptif*, Paris, Classiques Hachette, coll. «Langue linguistique communication», 1981.

¹² Pour une synthèse de la théorie des modes narratifs, voir Helmut BONHEIM, *The Narrative Modes*, Cambridge, D.S. Brewer, 1982. L'auteur dégage quatre modes narratifs qui correspondent à une classification généralement admise mais peu souvent explicitée : *Description*, *Report*, *Speech* et *Comment* (que l'on peut traduire par *descriptif*, *narratif*, *dialogal* et *commentatif*, que certains appellent *discours*).

¹³ Cf. TOMACHEVSKY, dans Tzvetan TODOROV, *Théorie de la littérature, textes des formalistes russes réunis, présentés et traduits par Tzvetan Todorov*, Paris, Éditions du Seuil, 1965, p. 282.

il accède au statut de motif, le repas n'est pas dans le texte un ornement anodin, aléatoire et accidentel, mais une séquence dotée d'une fonction et d'une signification essentielles dans l'économie d'ensemble du texte. C'est en ce sens que René Huyghe l'emploie pour l'analyse de la peinture : «Le sens propre de "motif" n'est-ce pas : ce qui met en marche, ce qui meut et émeut¹⁴?» À la suite de Macherey et de Bakhtine, on peut même penser que dans ses occurrences les plus motivées, le repas accède au statut de thème idéologique ou de chronotope : il devient une scène-clé qui condense de manière imagée les enjeux profonds que problématise le texte.

Mais si le fait d'envisager comme des motifs les scènes des auteurs que j'étudierai peut permettre de saisir ce qui, au-delà des différences stylistiques, les réunit, il faut aussi, en évitant d'essentialiser les caractéristiques du repas littéraire, examiner les conditions d'existence historiques de ce motif. Malgré certains traits stables, la représentation du repas est en effet modifiée par des impératifs esthétiques variables, par une histoire, des contraintes et des modes qui l'ancrent dans le discours et la littérature de son époque. C'est pourquoi s'impose un examen du contexte où apparaît ce motif au XIX^e siècle.

L'obligation d'euphorie

Si le repas et l'aliment jouissent d'une acceptabilité exceptionnelle dans le discours hégémonique au XIX^e siècle, il n'en va pas de même dans le domaine plus restreint qu'est la littérature. Le repas, et surtout le banquet, y est image, métaphore, symbole, rarement motif — ce qui signifie qu'il n'est pas décrit, raconté, mais reste simplement évoqué, et le plus souvent d'une manière euphorique¹⁵. Si la notion de division du travail discursif ne décrit pas adéquatement la configuration du discours hégémonique sur l'aliment, elle retrouve ici une pertinence certaine : tandis que les sous-discours didactiques et éducatifs, scientifiques, publicistiques — et donc tout ce qui possède, selon le terme barthien, une certaine *transitivité*, une fonction

¹⁴ René HUYGHE, *Dialogue avec le visible*, Paris, Flammarion, 1966, p. 72.

¹⁵ Il faut préciser que cette caractéristique n'est pas le fait unique du romantisme. Henri LAFON montre que la représentation romanesque du repas au XVIII^e siècle est d'une tonalité généralement euphorique qui empêche ce motif de devenir un véritable nœud de problématisation («Du thème alimentaire dans le roman», *Dix-huitième siècle, op. cit.*, p. 170).

immédiatement assignable — mettent le repas et l'aliment au premier plan de leurs préoccupations, la littérature, qui se conçoit comme lieu de la parole gratuite, n'en dit mot : «tout ce qui est utile est laid¹⁶», décrète Théophile Gautier. Le romantisme, quoique ouvert à la représentation des états subjectifs extrêmes et d'une certaine laideur, occulte le corps et ses fonctions. Cette division du travail répond ainsi à l'exigence d'originalité du littéraire et de nécessaire spécificité de son discours, et reconduit le préjugé classique selon lequel la littérature doit ne parler que des réalités élevées — dont le repas, faut-il comprendre, ne fait pas partie¹⁷.

Par conséquent, pour un certain romantisme du début du siècle (qui se perpétuera par divers avatars jusqu'au symbolisme), la nourriture, au même titre que toutes les réalités physiologiques, est occultée. L'esprit, ou plutôt l'âme, est conçue comme la partie noble d'un corps gênant par ses besoins triviaux, et on ne veut bien parler de nourriture que s'il s'agit d'un immatériel nectar des dieux. Musset ne dira-t-il pas que «L'amour /vit d'inanition et meurt de nourriture», laissant supposer que le jeûne, fût-il métaphorique, revêt une plus haute valeur morale et esthétique que la satisfaction de besoins vulgaires? Cela ne signifie pas qu'il soit impossible de parler du repas, mais sa mise en texte est fortement contrainte par cette primauté de la part immatérielle de l'être. Ainsi, pendant que font florès les banquets honorifiques en tout genre — et les écrivains ne sont pas en reste à ce chapitre — et que, grâce aux talents de Carême, Talleyrand convainc les notables du monde entier de la supériorité gastronomique de la France¹⁸, la littérature fait la fine bouche et tait cette réalité trop grossière.

Dans ce cadre discursif contraignant, l'une des façons de parler du repas consiste à n'en présenter que des représentations qui, si elles peuvent être négatives ou insatisfaisantes, débouchent sur un dénouement

¹⁶ Dans la préface-manifeste à *Mademoiselle de Maupin* (1836).

¹⁷ L'histoire du motif du repas fournirait à elle seule le sujet d'une thèse. Si les quelques étapes que j'en retrace ne concernent que le XIX^e siècle, c'est que se met alors en place le contexte à partir duquel Flaubert, Zola et Huysmans écrivent.

¹⁸ Antonin CARÊME ne disait-il pas : «Notre art escorte la diplomatie, et tout premier ministre est son tributaire. Présider une chambre politique, ou remplir une ambassade, c'est faire un cours de gastronomie» (cité par Anne-Marie NISBET et Victor-André MASSÉNA, *L'Empire à table*, Adam Biro, 1988, p. 112).

euphorique¹⁹. *Le Capitaine Fracasse* de Théophile Gautier, quoique plus tardif (il date de 1863), représente excellemment les délicatesses des romantiques et de leurs continuateurs quand il s'agit de se mettre à table. Les repas, qui abondent au cours du récit, sont tous placés à des moments stratégiques du texte et métonymisent à chaque fois la situation du héros, le Baron de Sigognac, nobliau désargenté que sa pauvreté oblige à vivre en province. Le premier repas du roman est le médiocre dîner de Sigognac, pendant lequel celui-ci rumine en solitaire de tristes pensées. Il est composé de garbure, «ce potage vulgaire qu'on mange encore en Gascogne²⁰», qui est ici «graissée par un morceau de lard dérobé, sans doute, à l'appât d'une souricière, vu son exigüité». Comme on le sait, la tranquillité du Baron est bientôt troublée par l'arrivée d'une troupe de comédiens avec laquelle il décide de partir. Leurs aventures sont ponctuées par de nombreux repas, le plus souvent ratés ou interrompus. Mais tous ces aléas ont pour but d'amplifier la réparation finale qui ne peut manquer de survenir : le héros, ayant fait fortune, ramène chez lui les comédiens et Isabelle, sa dulcinée, et ils célèbrent tous la victoire en un festin final qui, dans la foulée du banquet classique, signe l'union euphorique du héros, de la société et du cosmos. La riche argenterie aux armes de Sigognac a remplacé le vieux service, dont on a cependant gardé quelques pièces «pour que ce luxe n'eût pas l'air trop récent», tandis que pâtés, perdrix, filets de poissons et «autres mets succulents» sont au menu des mangeurs enfin rassasiés. Cette scène se présente ainsi comme le pendant mélioratif de la première scène de repas du roman; le chagrin, la pauvreté et la solitude sont transformés en contentement, en richesse et en convivialité :

La place d'Isabelle était la même qu'elle occupait dans cette fameuse nuit qui avait changé le destin du Baron; elle y pensait, Sigognac aussi, car les époux échangèrent un sourire d'amants, attendri de souvenir et lumineux d'espérance²¹.

Ce doublet où la dysphorie est rachetée par l'euphorie constitue l'exemple parfait de la manière limitée dont le repas est susceptible d'être traité dans

¹⁹ Cette inversion d'une représentation négative en représentation positive a été étudiée de manière plus générale par Charles GRIVEL, *Production de l'intérêt romanesque. Un état du texte (1870-1880), un essai de constitution de sa théorie*, La Haye, Mouton, 1973.

²⁰ Théophile GAUTIER, *Le Capitaine Fracasse* [1863], préface et commentaires de Claude Aziza, Paris, Presse Pocket, coll. «Lire et voir les classiques», 1991, p. 36.

²¹ *Ibid.*, p. 523.

la première moitié du siècle. Les représentations négatives ont pour unique fonction d'être des moteurs du récit, et ne surviennent que parce qu'elles sont au service d'une narration capable de les déproblématiser en leur faisant subir un ultime retournement salvateur.

Quelques voix discordantes

Pour Gautier et ses contemporains, le roman n'est qu'une amulette littéraire, un genre mineur à côté de la littérature pure qu'est la poésie. Dès les années trente cependant, dans une tout autre aire du champ littéraire, des écrivains comme Balzac et Stendhal renouvellent le motif du repas et font de celui-ci un moment fort du texte. Ce faisant, ils n'obéissent pas à une fatalité qui mènerait le roman vers toujours plus de «réalisme»²². Pour emprunter aux termes de l'analyse bourdieusienne, ils opèrent plutôt une stratégie de distinction par laquelle ils prennent le contrepied des sentiments éthérés et idéalistes qui animent les ouvrages de leurs rivaux. C'est d'ailleurs toute la question de la hiérarchie entre les genres que soulève la représentation du repas dans la littérature. Pendant la période romantique, le roman est à la traîne de la poésie, qu'il essaie d'imiter. Au cours des décennies qui suivent, des écrivains tentent de donner au roman le statut de genre sinon noble, du moins légitime; parallèlement, la poésie se banalise, le vers est galvaudé jusque dans la publicité²³. De ce double mouvement naît une reconfiguration du système générique. À partir de Stendhal, Balzac et Flaubert, le roman trouve son identité propre et accède graduellement à la légitimité. Ce processus de concurrence et de légitimation se joue dans la textualité même des œuvres; ainsi, les romanciers ont recours à des sujets qu'a ignorés la littérature romantique — l'argent, la ville, la politique, le pouvoir, le peuple — et qu'ils traitent souvent sur une note discordante. Le renouvellement des motifs littéraires participe de ce mouvement : à la promenade bucolique empreinte d'introspection se substitue désormais la ballade sociologique dans la grande ville, dont Balzac a donné maints exemples; la conversation doucement passionnée entre les amants fait place au caquetage avide de pouvoir et de médisances des salons de province; le banquet euphorique qui scelle le destin

²² Comme le suggère l'analyse d'Erich AUERBACH dans *Mimésis. La représentation de la réalité dans la littérature occidentale*, Paris, Gallimard, 1968.

²³ Voir à ce sujet l'amusant opuscule de Marc ANGENOT, *L'œuvre poétique du savon du Congo*, Paris, Éditions des Cendres, 1992.

victorieux du héros est remplacé par un repas pénible où un Julien Sorel, par exemple, fait l'expérience amère de son isolement politique et social et de la petitesse mesquine de la vie provinciale²⁴.

Par conséquent, quand Balzac affirme dès 1830 la nécessité pour la littérature de parler des choses terrestres et prend généreusement parti pour «l'estomac de ses héros», il milite surtout pour une certaine conception de la littérature :

Les auteurs s'inquiètent peu de l'estomac de leurs héros. C'est à mon avis ce qui discrédite le plus ces ouvrages. Mange-t-on dans *René*? Peignez donc l'époque et à chaque époque on a dîné²⁵.

Le vrai roman réaliste, lit-on en filigrane de ce texte, ne craint pas de donner la part belle à la vie matérielle. Au vu de cette position, il n'est pas étonnant que le repas occupe une place importante et significative dans le récit balzacien, que l'on pense à la pot-bouille de la pension Vauquer ou aux gourmandises du cousin Pons²⁶. Mais ce positionnement esthétique du romancier de la *Comédie humaine* ne saurait induire en erreur : si la représentation de la nourriture et du repas s'affirme avec Balzac comme le fait d'un réalisme historiquement ancré et en phase avec le discours de son époque, le romancier relate peu de véritables scènes de repas, s'attachant davantage aux conversations qu'aux aliments. Bien souvent, le repas lui-même est l'objet d'une narration rapide, cursive et en quelque sorte embryonnaire :

²⁴ STENDHAL, *Le rouge et le noir* [1830], Librairie générale française, coll. «Le livre de poche», 1958, p. 146.

²⁵ Honoré de BALZAC, *Falthurne*, cité par Marie-Christine AUBIN, *Nourriture et société dans La comédie humaine (1793-1823)*, thèse de doctorat, Université du Manitoba, 1992.

²⁶ Plusieurs recherches existent sur le repas chez Balzac; outre la thèse de Marie-Christine AUBIN, *op. cit.*, voir Lucienne FRAPPIER-MAZUR (*L'expression métaphorique dans La comédie humaine*, Paris, Klincksieck, 1976), qui étudie surtout les images de dévoration qui parcourent l'œuvre. Ruth AMOSSY et Elisheva ROSEN montrent que dans *La maison Nucingen*, le repas est un moment-clé du récit, qui se présente comme la «violation irrespectueuse de la vie privée d'un tiers» (p. 159). Elles reconnaissent toutefois que «Balzac élude la description du dîner pour mettre l'accent sur les propos "drôles et profonds" tout à la fois de ses personnages» (p. 153); cf. «Du banquet au roman "réaliste" : *La maison Nucingen*», dans Roland LE HUENEN et Paul PERRON (dir.), *Le roman de Balzac : recherches critiques, méthodes, lectures*, Montréal, Didier, 1980, p. 153-162.

Les convives furent exacts. Le dîner fut ce que sont les dîners de commerçants, extrêmement gai, plein de bonhomie, historié par de grosses plaisanteries qui font toujours rire. L'excellence des mets, la bonté des vins furent appréciées. Quand la société rentra dans les salons pour prendre le café, il était neuf heures et demie²⁷.

Comme beaucoup d'autres repas balzaciens, cette scène rythme le récit et nourrit la représentation réaliste en décrivant un milieu et des personnages typiques. Mais pour reprendre la terminologie classique de Gérard Genette, la *vitesse* du récit atteint ici sa limite maximale : on ne peut guère aller plus loin dans la disparité entre le temps du récit et celui de l'histoire, sauf à omettre tout simplement de relater l'événement²⁸. Plus encore, au contraire des verbes duratifs, conjugués au présent ou à l'imparfait, qui caractérisent les scènes que j'analyserai, le perfectif employé ici rejette le repas dans un passé fini : les aliments sont pour ainsi dire déjà consommés au moment où ils sont décrits. Il n'est pas anodin que ce bref repas soit suivi d'un bal qui, en tant que motif balzacien par excellence, occupe un espace textuel beaucoup plus important et sémantise des enjeux vitaux du texte²⁹. Des repas plus détaillés existent dans l'œuvre de Balzac, mais l'euphorique banquet de *La peau de chagrin*, tout en description de mets opulents et riches, les mauvais ordinaires de *La pension Vauquer* qui suscitent l'ambition de Rastignac, et auxquels fait contrepoids le comique «dîner-rama», sont autant d'exemples canoniques de repas qui, pour occuper une place certaine dans le récit, n'y forment pas un nœud de problématisation, un foyer sémantique conflictuel. Par conséquent, bien qu'il ait une importance non négligeable pour comprendre l'œuvre de Balzac, le repas reste davantage chez lui un topos canonique qu'un motif.

Un motif acoquiné au réalisme

Dans la seconde moitié du siècle, les rejetons dégénérés du romantisme idéaliste — ouvrages de la bibliothèque bleue, roman honnête et poésie à mettre entre les mains de toutes les jeunes filles — viennent

²⁷ Honoré de BALZAC, *Histoire de la grandeur et de la décadence de César Birotteau* [1837], Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», vol. 6, p. 173, 1976.

²⁸ Cf. Gérard GENETTE, *Figures III*, Paris, Éditions du Seuil, coll. «Poétique», 1972.

²⁹ Sur l'importance du bal chez Balzac, voir ce qu'en a pu tirer Roland BARTHES, *S/Z*, Paris, Éditions du Seuil, 1970.

dominer le champ de grande production, contribuant à imposer et à légitimer l'habitus et l'ethos d'une bourgeoisie qui, par un souci de raffinement censé la «classer» au plus haut de l'échelle sociale, se détourne devant la matérialité grossière du corps et des mœurs populaires. Même dans le champ de production restreinte, les romans pratiquent une discrétion de bon ton dans les repas. Chez Gautier, comme je l'ai montré, mais aussi chez les Goncourt (sauf dans leur *Journal*, mais il s'agit là d'un lieu d'écriture livré à des contraintes différentes), le repas est escamoté et ne donne pas lieu à une scène véritablement autonome et développée. Dans les rares cas où celle-ci survient, la description de la matérialité du repas le cède généralement devant l'importance accordée aux conversations entre les convives.

Mais un autre surgen du romantisme existe aussi qui, sans renier l'éther, préfère l'allier aux réalités terrestres, et doit être pris en compte par qui tente de comprendre les modalités d'existence du motif du repas. Baudelaire ne craint pas de décrire en détail les goûts alimentaires de Samuel Cramer et de la Fanfarlo, goûts qui semblent aussi désigner en sous-main des préférences sexuelles : amateurs de «viandes qui saignent et [de] vins qui charrient l'ivresse³⁰» (bien que la Fanfarlo déclare ne jamais se griser, ce qui est bien digne d'une soûlographie de dandy), ils recherchent l'intensité en tout : «Piments, poudres anglaises, safraniques, substances coloniales, poussières exotiques, tout leur eût semblé bon, voire le musc et l'encens³¹.»

Les premiers romanciers dits réalistes prolongent cette lignée par laquelle le repas et l'aliment acquièrent une présence relative. L'un des chapitres de *Chien-Caillou*, qui s'intitule «Comment on dîne quelquefois», relate avec un humour quelque peu pâli comment les personnages ne dînent pas : le dénuement les réduit à se nourrir de pain de munition et d'une botte de carottes crues, pendant qu'ils cajolent un lapin familier au lieu de le transformer en civet³². Murger fait preuve de plus d'audace, et les repas ponctuent la vie de bohème de ses personnages. Alternativement

³⁰ Charles BAUDELAIRE, *La Fanfarlo* [1847], Paris, Garnier-Flammarion, p. 64, 1987.

³¹ *Ibid.*

³² CHAMPFLEURY, *Chien-Caillou. Fantaisies d'hiver* [1847], texte présenté et annoté par Bernard Leuilliot, Paris, Éditions des Cendres, 1988, p. 24.

riches ou trop frugaux, ils reflètent les fluctuations soudaines de la fortune de Rodolphe et de ses compagnons. Mais comme les artistes de la bohème n'ont dans la plupart des cas qu'un méchant quignon à se mettre sous la dent, l'auteur relate souvent la difficile quête de nourriture plutôt que le repas lui-même. Celui-ci, quand il a lieu, demeure un moment euphorique et non problématique³³.

Leur style sans prétention mais aussi sans recherche révèle bien qu'à l'époque où écrivent ces pionniers du réalisme, le roman n'a pas encore acquis la légitimité qui en ferait un genre littéraire de plein droit — de même qu'il montre la limite de ces romanciers, incapables d'assener le coup de force rhétorique et stylistique qui aurait remis en question la hiérarchie des genres. C'est en effet à partir du moment où les romanciers mettent en œuvre une écriture travaillée, qui rend le roman aussi complexe que la poésie, que le genre atteint sa maturité et peut désormais prétendre être un lieu de littérature pure. Cela n'est pas sans incidence sur le repas qui devient, dans la foulée, un motif littéraire à part entière³⁴.

L'âge d'or du roman... et du repas

Si le réalisme flaubertien, puis le naturalisme, ont recours au repas, ce n'est donc sans doute pas parce que l'on mange plus et mieux que jamais dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Ou plutôt, la chose a peut-être à y voir, mais doit être envisagée en tenant compte de la médiation qui transmue les pratiques en discours : en effet, puisque le repas devient pour l'ensemble des locuteurs sociaux un objet de discours important, investi de significations multiples, il est naturel que les littérateurs apportent eux aussi leur grain de sel à cette rumeur gastronomique. Mais des médiations plus proprement littéraires entrent en jeu. Pour un, l'écrivain qui tente de se distinguer trouve dans le motif peu exploité du repas un matériel inédit qui lui permet de réagir non seulement à ses prédécesseurs romantiques et à

³³ Henry MURGER, *Scènes de la vie de bohème* [1848], dans *Œuvres complètes*, tome VII, Genève, Slatkine Reprints, 1971.

³⁴ Roland BARTHES écrit : «Le passage de la notation générique ("ils se restaurèrent") au menu détaillé ("à la pointe du jour on leur sert des œufs brouillés, chincara, potage à l'oignon et omelettes") constitue la marque même du romanesque : on pourrait classer les romans selon la franchise de l'allusion alimentaire : avec Proust, Zola, Flaubert, on sait toujours ce que mangent les personnages; avec Fromentin, Laclos ou même Stendhal, non» (*Sade, Fourier, Loyola*, Paris, Éditions du Seuil, coll. «Tel quel», 1971, p. 128-129).

ses contemporains parnassiens, mais aussi au sous-romantisme de pacotille dont les romans honnêtes font inlassablement la promotion. Il s'agit donc d'une stratégie par laquelle le roman se positionne dans l'avant-garde littéraire. De plus, l'inclusion dans la littérature de réalités ordinaires et même triviales, si elle participe de la légitimation du mode de vie bourgeois, permet aussi sa contestation. Le repas est particulièrement apte à problématiser des enjeux relatifs à celui-ci et particuliers à la seconde moitié du siècle : il sert de mini-cadre narratif permettant de penser des problèmes sociaux et romanesques, et met en texte les rapports de pouvoir, la pauvreté et la richesse, la «lutte pour la vie», les progrès déstabilisants de la science, la famille toute-puissante et aliénante. Si le motif du repas n'était pas absolument nécessaire à Balzac, pour qui le bal ou la promenade dans Paris étaient plus propres à accueillir et condenser les enjeux qu'il voulait exposer, il devient indispensable à Flaubert, Zola et Huysmans.

Le motif du repas se développe donc pleinement en même temps que le roman lui-même, son support le plus fréquent, devient un genre littéraire accrédité; les deux mènent une quête de légitimité qui rencontre les mêmes obstacles et qui réussit au même moment. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, le repas redevient un motif littéraire de plein droit, comme il avait pu l'être chez Pétrone ou Rabelais, à cette différence près que ce n'est plus uniquement le banquet, mais tous les repas, même les plus ordinaires, qui deviennent représentables. En effet, le réalisme et le naturalisme revendiquent, selon le mot de Zola, le droit de «tout dire³⁵», et ils privilégient, par réaction à l'idéalisme qui prévaut dans la littérature doxique, les réalités les plus banales, les plus triviales et même, disent les bonnes âmes, les plus révoltantes. La représentation du concret, du peuple, des vices, de la laideur, des réalités physiologiques deviennent des sujets qui non seulement sont dignes du romancier, mais ne doivent pas échapper à son œil d'analyste impitoyable. Paradoxalement, ces sujets se déploient dans une écriture travaillée, soignée et innovatrice : le roman se met, comme la poésie, à être «écrit», il est dorénavant informé par d'explicites programmes esthétiques, qu'il s'agisse de celui de l'art pour l'art (Flaubert), du naturalisme ou de l'écriture artiste (Zola ou Huysmans). De ce coup de

³⁵ Selon le mot de Sandoz, l'*alter ego* de Zola, dans *L'Œuvre*.

force rhétorique — réussi, ce qui n'est pas rien, mais qui montre sans doute aussi que la bourgeoisie accueille désormais favorablement la représentation de son mode de vie, fût-elle critique — résulte un réaménagement de la hiérarchie des genres et de la notion de registre rhétorique, surtout au sein des diverses avant-gardes.

Cette configuration inédite, par laquelle un sujet dit bas se trouve traité dans un style noble, ou à tout le moins dans une prose travaillée, se trouve souvent représentée de manière particulièrement éloquente par les scènes de repas : comme je le montrerai en effet, les écrivains font de ces scènes de véritables «morceaux de bravoure», dans une surenchère stylistique qui a certainement partie liée aux mécanismes de la concurrence littéraire. Mais cette capacité du repas à être un motif «porteur» du point de vue stylistique est aussi imputable à ce qu'il est en tant que motif, et plus précisément en tant que narrème, morceau de narration. Dès que le repas romanesque est un moment du texte, et non seulement un thème évoqué ou un topos figé, il peut s'y passer quelque chose : le repas devient une histoire. Au banquet raté, retardé, puis enfin euphorique des représentations hégémoniques se substitue un repas inscrit dans le temps de la narration, développé sur le mode de la scène (où le temps du récit est plus ou moins égal au temps de l'histoire), et par conséquent susceptible d'être problématisé. En effet, ce type de narration fait du repas un lieu où les modes descriptif et dialogal priment dans la mise en texte; de là une certaine plurivocalité, qui ne se retrouve pas nécessairement dans les repas issus d'autres lieux du discours et où les modes narratif et commentatif, pris en charge par un narrateur tout-puissant, dominant généralement. Le motif du repas, lorsqu'il se présente sous la forme de la scène, fournit ainsi d'emblée un dispositif narratif à plusieurs personnages, qui permet la plurivocalité et qui peut dès lors être un lieu où le texte subit transformations et dérives³⁶. Si le bon repas n'a pas d'histoire, le repas romanesque en a généralement une, ce qui laisse entrevoir les rapports conflictuels qu'il peut entretenir face à la norme discursive. De plus, le repas romanesque, parce qu'il sert de métonymie aux rapports sociaux, est un outil de positionnement

³⁶ C'est l'analyse qu'en fait James W. BROWN, *Fictional Meals and Their Function in the French Novel, 1789-1848*, Toronto, University of Toronto Press, 1984.

institutionnel pour l'écrivain³⁷ : celui-ci, par la mise en scène prandiale qu'il privilégie, marque son rapport aux règles et aux codes, il parle de la position de l'artiste dans le monde — celui des lettres et celui du siècle — ainsi que de la pratique de l'écriture.

Flaubert, Zola, Huysmans

Cette contextualisation laisse entrevoir que le choix des trois auteurs que j'étudierai, pour n'être pas arbitraire, n'est pas non plus d'une évidence incontournable : Maupassant, Daudet et une foule de petits naturalistes auraient tout aussi bien pu être mis au programme dans les pages qui suivent. Outre des raisons de préférence personnelle, j'ai choisi Flaubert, Zola et Huysmans parce que ces trois auteurs «forment corpus». Ils partagent une chronologie et une époque, une conjoncture sociale et discursive, un certain état du champ littéraire; ils entretiennent des rapports étroits, marqués par l'admiration, la concurrence, la distanciation, sinon la rupture³⁸. Flaubert, premier maître (malgré lui) du réalisme, écrit des années 50 aux années 80. Le corpus étudié ici comprend *Madame Bovary* (1857), *Salammbô* (1862), *L'éducation sentimentale* (1869), *La tentation de saint Antoine* (1875) et *Bouvard et Pécuchet* (1881). Zola, plus jeune d'une génération, admire Flaubert mais s'en distingue en concevant le programme du naturalisme. Il commence ses *Rougon-Macquart* en 1871 pour les achever en 1893. C'est à cette portion de son œuvre que je me limiterai ici. Enfin le cadet, Huysmans, écrit des années 80 à la fin du siècle; venu à la littérature par le naturalisme, il s'en détache et évolue vers le symbolisme. Styliste, il gardera toujours une admiration inconditionnelle pour Flaubert. Son œuvre est diverse, et j'étudierai principalement *En ménage* (1881), *À vau-l'eau* (1882), *À rebours* (1884), *En rade* (1887), *Là-bas* (1891) et *En route* (1895), délaissant les œuvres critiques et les derniers écrits religieux et hagiographiques. Malgré leurs différences et leurs divergences, ces romanciers, porte-flambeaux de trois générations littéraires couvrant toute la seconde moitié du XIX^e siècle, forment une

³⁷ Cf. les travaux de Jacques DUBOIS, *L'institution de la littérature. Introduction à une sociologie*, Bruxelles, Éditions Labor, coll. «Dossier Media», 1983.

³⁸ De nombreux articles existent sur le sujet : cf. les travaux d'André DUBUC dans les *Cahiers naturalistes* (voir en particulier les n° 28 et n° 55), ainsi que Claude LEBLOND-ZOLA, «Émile Zola et J.-K. Huysmans», *Bulletin de la société J.-K. Huysmans*, vol. XIV, n° 66, 1976, p. 12-21.

chaîne évolutive ininterrompue en laquelle se lit le début, le plein développement, puis l'obsolescence déclarée d'un certain réalisme. Ils partagent des traits stylistiques — les sujets, l'effacement du narrateur, le roman considéré comme genre légitime et « artiste » — et participent à l'élaboration d'un modèle typique³⁹ du repas littéraire.

Il n'est sans doute pas négligeable que, comme leurs contemporains et peut-être même davantage, les écrivains dont il sera ici question soient touchés par la mode de la gastronomie. Pour eux, il n'y a pas de honte à être gastronome et même gourmand, c'est au contraire un signe de savoir-vivre et de statut, un péché mignon qui fait reconnaître l'homme de goût. Ils appartiennent ou aspirent à appartenir à une bourgeoisie qui serait de second degré, consciente de son habitus et le revendiquant d'une manière ironique, et dont l'une des qualités serait de savoir distinguer la sole d'Ostende du surmulet normand. Non seulement ces romanciers sont-ils de bonnes fourchettes, mais ils aiment à jouir entre eux de ces plaisirs terrestres. Aux dîners Magny⁴⁰ qui, dans les années 60, réunissent Flaubert, Sainte-Beuve, Georges Sand, les Goncourt, Tourgueniev et Renan, succèdent en 1874, les « dîners des auteurs sifflés » où sont commensaux Zola, Flaubert, Goncourt, Daudet et Tourgueniev. Daudet décrit finement l'exigence quasi maniaque des convives, dont les choix gastronomiques manifestent une esthétique tout autant qu'une identité :

Il fallait à Flaubert des beurres de Normandie et des canards rouennais à l'étouffée; Edmond de Goncourt réclamait des confitures de gingembre; Zola, les oursins et les coquillages; Tourgueniev dégustait son caviar⁴¹.

³⁹ J'entends ce terme au sens que lui a donné Georg LUKÁCS, sans en reprendre toutefois la dimension normative. Pour Lukács, le héros du roman moderne doit être un personnage qu'il appelle *typique*, c'est-à-dire porteur des contradictions de son époque et engagé dans une quête « polémique et problématique »; voir *La théorie du roman* [1920], traduit de l'allemand par Jean Clairevoye, Paris, Denoël, 1968, p. 35. Scène-clé du réalisme, le repas met souvent au jour de manière privilégiée les tensions, les contradictions et les fractures qui traversent l'univers — romanesque et social — où il prend place. À ce titre, il devient lui aussi un *typique*.

⁴⁰ Voir à ce sujet la reconstitution de Robert BALDICK, *Les dîners Magny* [1971], traduit de l'anglais par l'auteur, Paris, Denoël, 1972.

⁴¹ Alphonse DAUDET, *Trente ans de Paris* [1888], cité par Jean KAEMPFER, *Émile Zola. D'un naturalisme pervers*, Paris, José Corti, 1989, p.50.

Flaubert, Zola, les Goncourt, Maupassant et tous les petits naturalistes, dont Huysmans fait encore partie à l'époque, se rencontrent aussi régulièrement autour des bonnes tables des restaurants de la capitale, ou encore à Croisset et à Médan. Maupassant témoigne de ces réunions chez celui qui était encore en ces années un maître à penser :

Nous nous trouvons réunis l'été, chez Zola dans sa propriété de Médan. Pendant les longues digestions des longs repas (car nous sommes tous gourmands et gourmets, et Zola mange à lui seul comme trois romanciers ordinaires), nous causions. Il nous racontait ses futurs romans, ses idées littéraires, ses opinions sur toutes choses⁴².

Comme l'écrit Jean Kaempfer, les «rites conviviaux du groupe naturaliste⁴³» n'ont pas été sans contribuer à fournir aux écrivains un espace de positions institutionnelles ainsi qu'un programme esthétique qui, malgré son caractère flou, a eu une prégnance certaine au vu des œuvres produites :

la gourmandise qui les rapproche emblématise des préférences littéraires autant qu'un tempérament épicurien; elle instaure une convivialité pleine de verdeur et de truculence qui peut se réclamer du patronage de Rabelais, et situe les Cinq [Zola et ses disciples] aux antipodes de la chlorose spleenétique ou de la componction parnassienne; elle les place en revanche dans le droit fil d'une tradition très française de franchise et de santé où Zola aime à situer les sources du naturalisme⁴⁴.

Le repas littéraire serait ainsi une métonymie *in præsentia* des luttes de position littéraires : aux cocktails bleus des parnassiens, descendants modernes mais encore bien éthérés de l'antique nectar, feraient concurrence les solides gueuletons des naturalistes, par lesquels ceux-ci revendiqueraient une présence au monde accrue, un contact plus immédiat avec la matière, bref, un certain «réalisme» alimentaire. C'est toutefois avec le traditionnel grain de sel qu'il convient d'accueillir une telle association des mets et des mots : elle révèle sans doute bien davantage la vision

⁴² Guy de MAUPASSANT, lettre publiée dans *Le Gaulois*, 17 avril 1880, citée par Michael ISSACHAROFF, *J.-K. Huysmans devant la critique en France (1874-1960)*, Paris, Klincksieck, 1970, p. 38.

⁴³ Jean KAEMPFER, *op. cit.*, p. 84.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 52.

qu'ont d'eux-mêmes les littérateurs (et celle qu'ils souhaitent publiciser) que leur manière d'être véritable. Même le supposé réalisme alimentaire de leurs symposiums doit être relativisé, puisque les petits plats qu'ils dégustent n'ont rien de commun avec le fade bouilli d'Emma Bovary, la méchante pot-bouille des Josserand ou les désolants repas de Folantin, quoi que laissent penser les noms des plats de ce dîner que rapporte Zola (en un menu qui manifeste d'ailleurs l'ascendant incontestable de Flaubert) :

Potage purée Bovary
Truite saumonée à la fille Elisa
Poularde truffée à la Saint-Antoine
Artichaut au cœur simple
Parfait naturaliste
Vins de Coupeau — Liqueurs de l'Assommoir⁴⁵

Tout se passe en fait comme si, en recréant le «réel» alimentaire dans des endroits où celui-ci est travaillé et esthétisé — les bons restaurants —, les écrivains indiquaient que le lieu d'où ils écrivent, loin d'être le discours commun, est celui d'une savante cuisine verbale : le champ littéraire. Comme ils mangent, c'est-à-dire beaucoup moins simplement qu'il n'y paraît, ils écrivent.

La fourchette et la plume

Mais il sera ici question de repas de mots, et non de réelles nourritures. Quand Flaubert décrit le gâteau de noces d'Emma Bovary, quand Zola inscrit dans son texte les chansons du peuple de la rue de la Goutte-d'or, quand Huysmans torture la phrase et le vocabulaire pour inspirer le dégoût de l'aliment qu'il décrit, le repas apparaît comme un lieu de signes, structuré par et autour du langage. La référentialité importe bien, mais elle ne détermine pas ce qui est raconté, n'ordonne ni la composition du texte, ni les tournures de phrases choisies. Tout repas écrit est fait non pas de mets, mais de mots, et s'écrit contre et avec du discours. C'est de cette construction verbale qu'il sera question ici, bien qu'il soit possible et même probable que celle-ci soit partiellement déterminée par la vie réelle des romanciers.

⁴⁵ Menu du «Dîner du Bœuf Nature» d'avril 1877 rapporté par Zola et cité par Robert COURTINE, *op. cit.*, p. 55.

Si le repas, tel qu'il se présente dans le discours hégémonique, peut servir à naturaliser des situations politiquement ou éthiquement délicates, à cacher des enjeux ou des tensions, à rendre évidentes et dignes d'imitation des manières qui sont celles d'un groupe dominant, ou au contraire à manifester l'inquiétude devant la non conformité comportementale et pulsionnelle de certaines franges de la société, à quoi sert le repas dans le discours littéraire? Je ferai l'hypothèse que les textes littéraires — du moins certains d'entre eux, qui occupent au moment de leur publication une place marginale et hétérodoxe — problématisent ce que le discours hégémonique tend justement à voiler. Le repas romanesque constitue l'une des traces repérables du social dans le texte, l'un des endroits où le déjà-là du discours affleure et se prête à des retextualisations diverses. Il est pareil à une loupe textuelle qui permettrait d'observer sous une forme synthétique le fonctionnement des rapports sociaux dans un groupe de personnages. Mais le repas ne fait pas que montrer, il est une «loupe active», une loupe à travers laquelle passe un rayon de soleil qui, concentré, chauffe et peut enflammer l'objet examiné. En effet, le repas littéraire présente souvent un caractère paroxystique, il est un moment de cristallisation du récit où les événements, heureux ou malheureux, culminent. Comment Flaubert, Zola ou Huysmans, jouent-ils des scènes de repas dans leurs œuvres, comme parviennent-ils à mobiliser le potentiel de subversivité et d'inédit qu'elles recèlent? Je m'attacherai, au cours des trois chapitres suivants, à lire les repas romanesques de ces auteurs et à comprendre leur logique propre et la fonction qu'ils remplissent dans l'œuvre de chaque écrivain. Je conclurai par une synthèse qui, tout en insistant sur les similitudes entre les auteurs étudiés, replacera ces repas romanesques dans le contexte discursif d'ensemble, et tentera de déchiffrer ce qu'ils disent que ne dit pas la rumeur commune.

CHAPITRE 3

FLAUBERT L'ENCHANTEMENT ET LA POURRITURE

Un jour, trouvant son outre vide et n'ayant plus à manger qu'une croûte de pain «moins grosse qu'un œuf¹», saint Antoine cède à la rébellion : «de fureur, il jette le pain par terre». Ce geste sacrilège qui rejette et défie Dieu tout à la fois a des effets inattendus, car à peine «est-il fait qu'une table est là, couverte de toutes les choses bonnes à manger». Cette dernière expression n'est pas qu'une hyperbole naïve, puisqu'en effet, c'est bien la totalité du monde qui s'offre à l'appétit de l'ascète. Sur la nappe ondulante et lumineuse, il voit se déployer une abondance surnaturelle :

d'énormes quartiers de viande rouge, de grands poissons, des oiseaux avec leurs plumes, des quadrupèdes avec leurs poils, des fruits d'une coloration presque humaine; et des morceaux

¹ Gustave FLAUBERT, *La tentation de saint Antoine*, p. 36. Les citations des œuvres de Flaubert renvoient aux éditions suivantes :

Madame Bovary [1857], préface de Jacques Perret, notices et notes de Brigitte Monglond, Paris, Robert Laffont, coll. «Bouquin», 1981.

Salammbô [1862], dans *Œuvres*, tome I, texte établi et annoté par Albert Thibaudet et René Dumesnil, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», 1952.

L'éducation sentimentale. Histoire d'un jeune homme [1869], édition établie par Peter Michael Wetherill, Paris, Bordas, coll. «Classiques Garnier», 1984.

La tentation de saint Antoine [1874], dans *Œuvres*, tome I, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», *op. cit.*

Trois contes [1877], édition établie par Peter Michael Wetherill, Paris, Bordas, coll. «Classiques Garnier», 1988.

Bouvard et Pécuchet [1881], coll. «Bouquins», *op. cit.*

Afin de ne pas surcharger le texte, je limiterai autant que possible le nombre de notes dans chaque scène de repas analysée. Les citations dépourvues de renvoi proviennent donc de la page de l'œuvre indiquée à la note précédente. Cette convention vaut aussi pour les chapitres suivants.

de glace blanche et des buires de cristal violet se renvoient des feux. Antoine distingue au milieu de la table un sanglier fumant par tous ses pores, les pattes sous le ventre, les yeux à demi clos; et l'idée de pouvoir manger cette bête le réjouit extrêmement. Puis, ce sont des choses qu'il n'a jamais vues, des hachis noirs, des gelées couleur d'or, des ragoûts où flottent des champignons comme des nénufars sur des étangs, des mousses si légères qu'elles ressemblent à des nuages.

Et l'arome de tout cela lui apporte l'odeur salée de l'Océan, la fraîcheur des fontaines, le grand parfum des bois. Il dilate ses narines tant qu'il peut; il en bave; il se dit qu'il en a pour un an, pour dix ans, pour sa vie entière!

À la table de ce festin rêvé, les atours intacts des «oiseaux avec leurs plumes» et des «quadrupèdes avec leurs poils» disent le règne auquel appartiennent les bêtes, et ce faisant offrent à l'appétit une totalité : la jouissance est une appropriation symbolique de l'ordre naturel lui-même. C'est un repas mythique et *élémentaire* qui est offert à Antoine, un repas où sont servies des bêtes de l'air, de la terre et de l'eau, où l'or, à la fois métal et feu, devient comestible, où les plats sont des étangs, des nuages, des fontaines, des bois, l'Océan même, où d'étranges «fruits d'une coloration presque humaine», en lesquels se confondent cannibaliquement les plaisirs de la chair et les délices de la chère, tentent les lèvres altérées de l'ascète. Toutes les préparations que peut concocter l'art culinaire sont énumérées, du primitif rôti aux hachis, gelées, ragoûts et mousses du plus grand raffinement. Ce festin est une polyphagie. Il donne à son convive tout ce qu'il est possible de manger et lui laisse entendre que par le geste de l'ingestion, il peut posséder le monde.

Pour Antoine, ce fantasme de totalité et cette polyphagie n'apparaissent pas tant reliés à la gourmandise qu'à l'orgueil : «se réjouir extrêmement» de pouvoir manger une bête remarquable est moins un rêve de gourmet, de gourmand ou de glouton qu'un mouvement de domination, un désir exalté et impérieux de possession du monde. Le temps du repas est aussi présenté dans sa dimension hyperbolique, il s'ouvre sur l'éternité : en avoir «pour la vie entière», cela signifie que les ressources dépassent les besoins, que l'homme est à jamais débarrassé de tout souci de subsistance — aussi Antoine se réjouit-il comme un avare, comme un Gobseck qui ne se rendrait pas compte que tout cela pourrira bien avant

d'être mangé. Et l'accumulation se poursuit, se transforme au point que le festin semble littéralement prendre vie :

À mesure qu'il promène sur les mets ses yeux écarquillés, d'autres s'accumulent, formant une pyramide, dont les angles s'écroulent. Les vins se mettent à couler, les poissons à palpiter, le sang dans les plats bouillonne, la pulpe des fruits s'avance comme des lèvres amoureuses; et la table monte jusqu'à sa poitrine, jusqu'à son menton, ne portant qu'une seule assiette et qu'un seul pain, qui se trouvent juste en face de lui.

Il va saisir le pain. D'autres pains se présentent.

À travers la tentation de la nourriture, ce n'est plus seulement l'orgueil, mais la luxure qui s'élève lascivement devant le mangeur : le vin qui coule, les palpitations, le sang, les lèvres qui s'avancent, tout évoque une sensualité violente dirigée vers Antoine, qui ne s'adresse qu'à lui, à travers cette assiette et ce pain qui lui sont présentés. Le petit pain offert répond aussi à l'insuffisante croûte du début, il en est la version satanique, que cette fois Antoine semble disposé à avaler. Mais le démon en fait trop, et c'est l'imitation du miracle de la multiplication des pains qui éveille le soupçon de l'ascète et lui fait voir la facticité du festin : «Il donne un coup de pied dans la table. Elle disparaît.» Le repas décrit, anticipé et convoité n'aura jamais lieu, il est détruit au moment où il aurait pu être véritablement consommé. En refusant d'ingérer le monde, Antoine montre le caractère fallacieux, et même diabolique, du festin euphorique. Toute idée de totalité est désormais viciée, et l'harmonie avec l'univers, dont le repas se faisait l'emblème, est détruite. Pour Antoine il n'y a dans le monde plus rien à manger.

Les autres repas de l'œuvre de Flaubert se concrétisent davantage que celui-ci, c'est-à-dire qu'on y trouve bien des personnages attablés devant des nourritures terrestres plutôt que tentés par des fantasmes démoniaques, mais ils demeurent affectés par cette impossibilité de réalisation; toujours en-deçà ou au-delà des attentes qu'ils suscitent, ils deviennent le théâtre d'une dévoration mortifère, ou au contraire ne tiennent pas les fabuleuses promesses de leurs débuts. À l'exception de quelques festins merveilleux qui prennent place dans le monde à part des *Trois contes*, le repas que Bakhtine décrivait comme «la rencontre de l'homme

avec le monde qui s'opère par la bouche grande ouverte qui broie, déchire et mâche», cette fusion «joyeuse et triomphante²», est impossible chez Flaubert. La figure de l'ascète problématise ainsi le topos du festin euphorique, et manifeste qu'il n'est plus possible d'y avoir recours en toute innocence. C'est pourquoi, dans le texte flaubertien, le tableau idyllique du repas se dégrade dès qu'il commence à bouger : après la description du décor séduisant et de la plénitude de la table, le repas se défait, se dévoie, il s'avère l'œuvre du démon. Sous l'enchantement de surface, la pourriture se révèle.

Un motif omniprésent

Tout lecteur sait qu'on «mange beaucoup³» dans l'œuvre du maître de Croisset, mais au-delà de l'effet de réel suscité par la représentation systématique de l'aliment et des modes de sociabilité alimentaire, quel est le sens du motif du repas? Y a-t-il quoi que ce soit de commun entre le festin rêvé d'Antoine, le banquet de noces d'Emma Bovary, le festin des Barbares dans *Salammbô*, le dîner de Frédéric Moreau chez les Arnoux et le déjeuner des notables de Chavignolles de Bouvard et Pécuchet? Une rapide relecture de la place du repas montre d'emblée que ce motif permet à Flaubert d'exposer de manière particulièrement vive les grandes problématiques de son œuvre.

À travers les formes extrêmes et antinomiques des repas de tous les jours et des repas solennels, les repas de *Madame Bovary* cristallisent l'alternance entre les moments d'extase et de dépression d'Emma⁴. Du premier repas pris avec Léon au panier d'abricots envoyé par Rodolphe, du féérique dîner au bal de la Vaubyessard aux mornes tête-à-tête avec Charles, du banquet de noces à la fatale absorption d'arsenic, l'aliment semble un véritable *pharmakon*, doté tout à la fois de pouvoirs maléfiques et bénéfiques. Le repas lui-même, par la mise en scène de la dévoration ou de

² Mikhaïl BAKHTINE, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au moyen-âge et sous la Renaissance*, op. cit., p. 280.

³ Jean-Pierre RICHARD, «La création de la forme chez Flaubert», dans *Littérature et sensation*, Éditions du Seuil, 1954, p.119.

⁴ Voir à ce sujet l'ouvrage de James W. BROWN, op. cit.

l'inappétence à laquelle il se prête, mais aussi parce qu'il constitue un système dynamique de relations entre des personnages, sert à maintes reprises de moteur au récit. Le repas de noces marque le début de la vie adulte de la jeune femme, une vie qui se révélera dénuée de tous les attraits romanesques qu'avait imaginés Emma; c'est à l'occasion du premier repas à l'auberge d'Yonville qu'Emma rencontre Léon, et qu'ils auront une conversation qui leur révélera la similitude de leurs goûts; le souvenir du bal à la Vaubyessard, et en particulier de l'éblouissant dîner, hantera longtemps Emma et l'empêchera de se résigner à sa vie provinciale.

Salammbô s'ouvre par le festin des Mercenaires, lequel porte en lui les germes de toute la suite du récit. Le roman se termine aussi par un festin sacrificiel destiné à célébrer tout à la fois le mariage de l'héroïne avec Narr'Havass et l'exécution de Mâtho : celui-ci meurt supplicié, suivi immédiatement de Salammbô elle-même qui, de cette manière, ne sera jamais unie qu'à lui. Le sacrifice de Mâtho répare ou compense le sacrifice des poissons sacrés. D'un festin mortifère à l'autre, la boucle est bouclée. Le reste du roman présente de nombreuses scènes où non seulement des hommes mangent des bêtes, mais où des bêtes mangent des hommes, et même où des hommes mangent d'autres hommes. Cette polyphagie généralisée permet d'exprimer la violence du monde primitif dans lequel le roman prend place mais, comme je le montrerai plus loin, elle est aussi une figure capitale du caractère cosmique du repas.

L'éducation sentimentale est ponctuée de repas par lesquels se confirme ou même se crée la trajectoire de Frédéric dans le monde, qui fraye son chemin avec ses dents, pourrait-on dire. Entre les premiers ordinaires d'étudiant à «quarante-trois sols», médiocres et ennuyeux, les repas d'amoureux et les soupers polis avec Rosanette, et enfin les fastueux dîners priés chez les Arnoux et plus encore chez les Dambreuse, la trajectoire de Frédéric se dessine et semble presque acquérir le caractère tangible d'un destin. Mais je montrerai que ces repas, comme tout le reste, sont des leurre; le parcours mondain qu'ils tracent demeure chaotique et inachevé

Les *Trois contes* mettent en scène quelques repas : Félicité sert Mme Aubain, partage un repas avec son neveu qu'elle bourre de nourriture, offre aux enfants devenus grands une tarte qu'elle a elle-même confectionnée; au début de l'histoire de Saint Julien, la naissance du héros est saluée par un grand festin, et à la fin, celui-ci donne au lépreux christique toute la nourriture qu'il possède. Mais en conformité au genre choisi, ces repas semblent des gravures hiératiques, des images éternelles mais aussi statiques, qu'aucun récit ne vient modifier. L'histoire d'Hérodiade est quant à elle plus riche du point de vue prandial, puisque le festin d'anniversaire d'Antipas, où défilent les mets les plus barbares, culmine en un plat mortifère : Salomé obtient la tête de Jokanaan sur un plat d'argent.

J'ai montré que, de toutes les tentations auxquelles Antoine doit résister, la gourmandise n'est pas la moindre. Ce vice résume tous les autres, puisque les «petits pains chauds» qu'offre, en riant, «le monstrueux anachorète⁵», le besoin de viande qui restaurerait ses forces défaillantes d'avoir trop jeûné, ne sont que le prélude à une réaction en chaîne où le désir de nourriture mène à la luxure, à l'avarice et à l'orgueil.

Enfin, les quelques scènes de repas de *Bouvard et Pécuchet*, certainement moins essentielles à la trame narrative que ne sont celles de *Madame Bovary*, par exemple, n'en abordent pas moins comme je le montrerai une thématique vitale chez Flaubert, celle de la fin des savoirs. C'est aussi, sous un déguisement d'humour qui masque leur gravité, le rôle des notations alimentaires nombreuses que contient le *Dictionnaire des idées reçues*.

Dans toutes les œuvres du maître de Croisset, la description de la table, des mets et des rapports entre les convives n'est pas qu'un moment réaliste du texte; elle permet de développer des enjeux touchant à la constitution des sujets romanesques, à leur rapport au monde et au sens. C'est en jouant d'un décalage perpétuel avec un certain idéal du repas que le texte flaubertien parvient à exprimer ces enjeux. En effet, en filigrane de tout repas, comme un écho du discours, existe toujours un scénario précis, un rituel commandé à l'avance et qui se trouve en quelque sorte inscrit dans

⁵ *La tentation de saint Antoine*, p. 32.

le texte par de multiples prescriptions implicites touchant la place des convives, le niveau de luxe prescrit par le milieu social, la teneur des conversations, et ainsi de suite. Toute dérogation trouve un sens immédiat et se détache d'autant plus nettement sur le fond du déjà-là (discursif autant que normatif) que celui-ci est connu du lecteur. Or les scènes de repas flaubertiennes sont le lieu d'un détournement : moments réalistes, elles commandent la description des modes de vie et des coutumes, mais permettent par là même leur mise à distance, et deviennent par conséquent un dispositif d'ironisation de l'habitus; plus profondément encore, elles nient l'idéal classique de sociabilité alimentaire selon lequel le repas est un moment de possession euphorique du monde, de partage avec les autres convives et d'échange de la parole et du sens.

Entre cet idéal classique de sociabilité alimentaire, tel qu'il se présente par exemple dans la tradition humaniste⁶, et les modèles de repas qui circulent dans le discours social du XIX^e siècle, il y a pourtant une marge, dira-t-on. L'idéal classique de sociabilité alimentaire est assez figé et ne s'attache traditionnellement qu'aux repas exceptionnels, qu'il s'agisse des banquets du peuple, des festins des seigneurs ou des célébrations religieuses de la communauté. Les repas représentés dans le discours social du XIX^e siècle sont quant à eux plus divers, racontant autant le banquet de noces que la dînette de l'ouvrier, le dîner prié de la haute bourgeoisie ou le souper de filles du demi-monde. Mais la complexité des représentations ne doit pas cacher que celles-ci demeurent fondées sur un idéal de sociabilité dont le but est la régularisation du fragile équilibre entre les besoins des individus et la cohésion de la communauté, le tout encadré par une sévère hiérarchisation du groupe. Comme je l'ai montré (*chapitre 2*), dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les modèles de repas les plus légitimes circulant dans la doxa proposent toujours une vision idyllique de ces rapports sociaux; cette époque est celle d'une abondance alimentaire de plus en plus grande, mais aussi de problèmes politiques aigus qui favorisent la promotion d'un tel objet doxique non problématique. L'idéal classique du repas, où celui-ci fait signe du rapport harmonieux des hommes et de l'univers, reste ainsi bien vivant, informant aussi bien les représentations des repas de tous les jours que ceux des banquets

⁶ Voir à ce sujet Michel JEANNERET, *op. cit.*

exceptionnels; il se retrouve dans le discours normatif sur l'aliment autant que dans les écrits gastronomiques et les romans honnêtes. Dans le discours social où est plongé le texte flaubertien, le repas est conçu comme un moment de communion entre l'homme et le monde, un rite de fraternité et de convivialité, un cérémoniel où la circulation non problématique de la parole manifeste l'existence d'un sens unique et partagé. Or Flaubert décortique ce rituel et le met en question, interrogeant les mots et les formes. Il procède en détournant cet idéal de sociabilité alimentaire et en travaillant les modèles de repas admis et agréés dans le discours social de son temps. S'il situe le repas à un niveau de représentation mimétique essentielle au roman réaliste, il lui accorde une dimension symbolique, allégorique et même métaphysique telle qu'elle le conduit à traiter de la difficulté de penser désormais la place de l'homme dans le monde. Les scènes de repas s'organisent autour de trois isotopies : le cosmos, la société et le savoir⁷. Ces isotopies permettent de traiter des rapports problématiques du sujet face au monde, de l'impossibilité d'une réelle fraternité entre les hommes et de la relativité, ou de l'impossibilité, des certitudes et du sens. De la sorte, elles emblématisent une modernité pour laquelle toute norme utopique et tout sens pérenne paraissent désormais des chimères.

Ces trois niveaux du texte se déploient simultanément à travers trois modèles de repas principaux, trois scénarios qui décrivent chaque fois un certain rapport au monde. Le premier modèle, souvent simple et assez peu développé dans le texte, est un quasi non-repas, caractérisé par l'inappétence et même l'anorexie : le mangeur, ici, refuse le monde. Le deuxième modèle, qui est en quelque sorte l'envers du premier, montre les pulsions agressives et la voracité; l'acte de manger y apparaît comme une dévoration qui, pour être parfois euphorique, repose sur une violence extrême. Enfin, le troisième modèle se détache des repas de l'inappétence ou de la voracité et semble réussir à proposer un récit positif, mais cela n'est

⁷ Ces isotopies recourent celles que proposent pour l'analyse poétique les chercheurs du Groupe μ , pour lesquels le texte (poétique, mais une scène de repas peut être lue et interprétée comme un poème) est lisible selon trois isotopies fondamentales qui sont autant de niveaux de sens concurrents et simultanés : les isotopies *anthropos*, *cosmos* et *logos*. Cf. GROUPE μ (Jacques DUBOIS, Francis EDELIN, Jean-Marie KLINKENBERG, Philippe MINGUET), *Rhétorique de la poésie. Lecture linéaire, lecture tabulaire*, Bruxelles, Complexe, 1977, p. 38 et ss.

qu'une illusion : les convives, fascinés par le miroir aux alouettes de l'abondance, du prestige social ou simplement d'une plénitude impossible à atteindre, n'obtiennent jamais de satisfaction véritable. Ces trois modèles entretiennent des liens — médiatisés, il va de soi, et que je m'attacherai à clarifier — avec les repas paradigmatiques qui circulent dans le discours social (cf. *chapitre 2*). En effet, les repas de l'inappétence sont bien souvent des *ordinaires* emblématiques d'un quotidien immangeable; les repas de la voracité, par la violence qui les traverse, glissent vers la *ripaille*; enfin, les repas illusoire prétendent — sans succès — être des *banquets*. Les trois modèles flaubertiens sont parfois entremêlés, et si la catégorisation présentée ici fige légèrement leur fonctionnement, les analyses de texte *in vivo* permettront de restituer leur dynamisme. Les pages qui suivent tentent par conséquent d'éclairer le sens des scènes de repas chez Flaubert à l'aide d'une double structure ternaire : je traiterai successivement des trois modèles de repas caractérisés par l'inappétence, la dévoration et l'illusion. Au sein de chacun de ces modèles, j'analyserai comment se mettent en place les trois isotopies vitales des repas : le cosmos, la société et le savoir.

L'inappétence

Il y a dans l'œuvre de Flaubert beaucoup de repas ratés, désolants et mornes, caractérisés par l'inappétence presque existentielle des convives. Ils surviennent surtout dans les deux romans de l'insatisfaction que sont *Madame Bovary* et *L'éducation sentimentale*. Les dîners étouffants qu'Emma prend face à son mari, où elle grignote quelques noix pendant qu'il mange avec appétit, ou les repas solitaires absorbés par Frédéric dans de crasseux «bouillons» d'étudiants constituent des exemples caractéristiques de ces repas. Mais d'autres exemples, qui viennent moins immédiatement à l'esprit du lecteur de Flaubert, existent aussi. Dans *Madame Bovary*, Léon entraîné au restaurant par Homais ne cherche qu'à partir, tandis que le pharmacien boit, mange et parle sans égards pour son compagnon⁸. Ailleurs dans le même roman, après le bal masqué où elle a été entraînée, Emma se retrouve au petit matin avec un groupe mal famé, dans un mauvais restaurant sur le port. La jeune femme se rend alors compte du milieu où elle se trouve, prend peur et souhaite s'en aller. Tout ce qui la distingue de ce groupe, et fait qu'elle ne lui appartient pas, se

⁸ *Madame Bovary*, p. 194.

manifeste dans ce refus de partager les aliments, de s'asseoir à la même table : «Les autres se mirent à manger. Elle ne mangea pas; elle avait le front en feu, des picotements aux paupières et un froid de glace à la peau⁹.»

L'appétit, signe d'un rapport au monde conquérant et indice d'une satisfaction prochaine, est absent, remplacé par le dégoût, l'inquiétude, voire l'anorexie. Ces scènes prennent ainsi l'exact contrepied du topos du festin euphorique si commun dans le discours social. Ce rapport de contradiction à l'égard du discours ne va cependant pas jusqu'à la remise en question de celui-ci, puisque pour être compris et pour garder une efficacité, le retournement suppose le maintien du modèle contre lequel il s'érige. Les scènes de l'inappétence laissent donc intacte la configuration doxique standard du repas, bien qu'elles se permettent de raconter ce qui autrement est toujours tu : un repas raté, où l'un des convives, par son refus des aliments, manifeste que la communauté des mangeurs est brisée et que le monde n'offre rien de bon à se mettre sous la dent.

Le cosmos immangeable

Sur le plan narratif, ces repas restent généralement courts, occupant quelques lignes, au plus quelques paragraphes. Mais cette brièveté est souvent compensée par leur caractère répétitif; plusieurs sont en effet rédigés en mode itératif¹⁰. Parce qu'ils reviennent à plusieurs occasions, le peu de place qu'ils occupent dans le récit est inversement proportionnel à la place qu'ils occupent dans l'histoire. Ce sont les ordinaires du quotidien, d'un quotidien immangeable et toujours resservi :

Mais c'était surtout aux heures des repas qu'elle n'en pouvait plus, dans cette petite salle au rez-de-chassée, avec le poêle qui fumait, la porte qui criait, les murs qui suintaient, les pavés humides; toute l'amertume de l'existence lui semblait servie sur son assiette, et, à la fumée du bouilli, il montait du fond de son âme comme d'autres bouffées d'affadissement. Charles était long à manger; elle grignotait quelques noisettes, ou bien, appuyée du coude, s'amusait, avec la pointe de son couteau, à faire des raies sur la toile cirée¹¹.

⁹ *Ibid.*, p. 202.

¹⁰ Selon la terminologie de Gérard GENETTE, *Figures III, op. cit.*

¹¹ *Madame Bovary*, p. 47-48.

La pose d'Emma, son inattention aux aliments, le geste répétitif qu'elle exécute avec le couteau — qui semble une extériorisation inavouée d'agressivité — tout dans cette scène confirme le caractère cosmique du repas, bien qu'il s'agisse ici d'une cosmicité dysphorique, où l'aliment est la métonymie d'un monde incommestible. Par son refus de se nourrir, c'est l'univers entier qu'Emma rejette. La nourriture ne semble d'ailleurs qu'un inconvénient supplémentaire de cette maison mal entretenue, où le poêle fume, la porte crie, les murs suintent, et le bouilli est mauvais... C'est ainsi toute la matérialité dans ce qu'elle a de contingent, d'antispirituel, qui se dresse massivement devant la mangeuse écoeurée. L'anti-repas cosmique constitue un refus du concret, de la matière, une matière qui, si elle ne peut être dominée, devient immédiatement contraignante. Entre la matière et l'homme se joue une lutte à finir¹². Plus encore, les aliments sont dotés de qualités proprement morales, ou qui peuvent figurativement le devenir : la fadeur, l'amertume sont bien des caractéristiques gustatives, mais elle sont aussi, et surtout dans ce cas, des états affectifs. Ainsi, comme les aliments offerts à Antoine lors du festin diabolique représentaient la totalité du monde, le bouilli symbolise l'univers d'Emma.

Ce repas emprunte aussi à la topique des pulsions souvent exploitée par le discours, non pour la reconduire, mais pour la tourner discrètement en dérision. En effet, dans ce moment de supposée satisfaction pulsionnelle dont la jeune femme ne tire rien d'agréable, sinon un ennuyeux grignotage, c'est Charles qui s'emplit la panse, bien que de l'avis d'Emma, il mette trop de temps à se satisfaire. Si le roman réaliste du XIX^e siècle est contraint à parler de sexualité de manière fortement contrainte, ce qui résulte le plus souvent en une «lacune» où rien et tout est dit à la fois¹³, Flaubert fait preuve de plus d'audace — et d'humour discret — en faisant de ce repas une quasi allégorie qui, tout autant qu'elle décrit des pratiques de sociabilité alimentaire dans la province française (par exemple avec la toile cirée typique de ces années), parle de la manière dont baisent les bourgeois.

¹² Cf. Jean-Pierre RICHARD, «La création de la forme chez Flaubert», *op. cit.*, ainsi que Jean LEVAILLANT, «Flaubert et la matière», *Europe*, n° 485-486-487, sept.-oct.-nov. 1969, p. 202-209.

¹³ Voir à ce sujet Marc ANGENOT, *Le cru et le faisandé. Sexe, discours social et littérature à la Belle Époque*, Bruxelles, Éditions Labor, coll. «Archives du futur», 1986.

Une autre scène de l'inappétence révélatrice de cette cosmicité dysphorique survient dans *L'éducation sentimentale* quand Frédéric, désœuvré, tente de passer le temps en allant dîner dans un restaurant économique de la rue de la Harpe :

Il regardait avec dédain le vieux comptoir d'acajou, les serviettes tachées, l'argenterie crasseuse et les chapeaux suspendus contre la muraille. [...] Des restes de nourriture couvraient toutes les tables. Les deux garçons, fatigués, dormaient dans des coins, et une odeur de cuisine, de quinquet et de tabac emplissait la salle déserte¹⁴.

Dans un tel repas, il ne se passe rien que l'ennui. Tout est déjà passé, la soirée tire à sa fin dans ce tableau placé sous le signe de la ruine : le comptoir et les serviettes ont maintes fois servi, la nourriture n'est évoquée que par les restes qui traînent, les garçons sont fatigués. Du repas, il ne reste qu'une odeur désagréable, indice moral et affectif de la vulgarité du lieu¹⁵. La narration redouble la thématique de l'ennui, puisque qu'ennuyeuse elle-même, elle ne présente ni événements, ni interaction ou dialogue entre les personnages; elle décrit statiquement des événements déjà passés, ce qui contribue à faire de ce repas un non-lieu. L'inappétence de Frédéric ne concerne pas seulement les aliments ou leur odeur rancie; comme Emma, il a dédain même des objets, du lieu, du personnel, ce qui confère à son manque d'appétit un caractère global, cosmique, mais d'une cosmicité négative. Curieusement, ce lieu est ceint non pas de murs, mais de murailles, sur lesquelles sont dérisoirement accrochés des chapeaux. Certes, le choix du terme «muraille» répond à un impératif d'euphonie (le son «mur», placé ainsi en fin de phrase, fait une chute brutale qu'en son gueuloir, Flaubert dut désavouer), mais il accentue aussi l'emprisonnement : la muraille est le superlatif du mur, sa présence dénote la position d'un héros enfermé dans un monde qu'il méprise.

De même qu'Antoine, Emma et Frédéric figurent lors de ces repas de véritables ascètes qui, désireux de s'abstraire de la foule, revendiquent leur isolement et leurs mœurs austères. Les scènes de ce genre contrastent

¹⁴ *L'éducation sentimentale*, p. 24.

¹⁵ Sur les odeurs flaubertiennes, voir Pierre DANGER, *Sensations et objets dans le roman de Flaubert*, Paris, Librairie Armand Colin, 1973, p. 269 et ss.

autant narrativement que thématiquement avec les repas exceptionnels que Flaubert développe habituellement — que l'on pense au repas de noces, au festin des Barbares ou aux dîners priés de la haute bourgeoisie, qui occupent un espace textuel beaucoup plus important et «ont une histoire». Ici au contraire, il se passe peu de chose ou rien — ce qui les rapproche d'ailleurs structurellement des «livres sur rien» que sont *Madame Bovary* et *L'éducation sentimentale* —, mais ce rien est précisément l'élément central, conflictuel et problématique. L'anorexique est celui qui, par son entêtement à ne rien absorber, proteste silencieusement. Son dégoût signifie le rejet du monde et dit que l'univers est immangeable. Cette lecture doit éveiller l'attention de l'analyste pour qui le texte porte, encryptée en lui, la position institutionnelle de l'écrivain¹⁶. Enfermés dans un monde qu'ils méprisent, aux prises avec la contingence lourde et inamovible du réel, obligés de se conformer au rite bourgeois par excellence, celui du repas quotidien, les personnages flaubertiens de l'inappétence allégorisent la position même du romancier, pour lequel le monde est un mauvais «bouillon» dont et où il doit néanmoins se nourrir.

Une socialité de l'exclusion

L'inversion de la thématique cosmique pose que le repas est un univers auquel le mangeur ne veut pas mordre. Elle va de pair avec une configuration sociale de la table qui contredit l'idéal classique de convivialité et met en évidence la solitude de chacun. C'est pourquoi la protestation de l'anorexique trouve sa pleine mesure et sa nécessité lorsqu'il est face à un personnage qui, lui, dévore avec appétit mets et monde, tout incommestibles qu'ils soient. Entre l'ascète et le glouton n'existe aucune communauté de goûts, ne prend place aucun partage des mets qui révélerait une appartenance commune. Devant les plats typiquement bourgeois — soupe à l'oignon et veau à l'oseille — qui les attendent en revenant du bal à la Vaubyessard, Charles «dit en se frottant les mains d'un air heureux : — Cela fait plaisir de se retrouver chez soi!¹⁷», pendant qu'Emma, qui subit les affres du brutal retour à la réalité et étouffe de colère

¹⁶ Jacques DUBOIS écrit : «À un certain stade d'évolution, tout texte devient un art poétique et reflète dès lors une position d'écriture, non d'ailleurs sans l'idéaliser» (*L'institution de la littérature, op. cit.*, p. 155).

¹⁷ *Madame Bovary*, p. 41.

réprimée, passe ses humeurs sur la bonne qu'elle chasse brutalement. Le lieu d'Emma, son chez-soi ontologique, n'est pas celui de Charles.

En une parodie de sociabilité et de convivialité, c'est d'ailleurs souvent *l'autre* qui mange pendant les repas de l'inappétence, alors que le protagoniste principal n'est que le prisme déformant à travers lequel est observé cet écoeurant nourrissage :

Il rentrait tard, à dix heures, minuit quelquefois. Alors il demandait à manger, et, comme la bonne était couchée, c'était Emma qui le servait. Il retirait sa redingote pour dîner plus à son aise. Il disait les uns après les autres tous les gens qu'il avait rencontrés, les villages où il avait été, les ordonnances qu'il avait écrites, et, satisfait de lui-même, il mangeait le reste de miroton, épluchait son fromage, croquait une pomme, vidait sa carafe, puis s'allait mettre au lit, se couchait sur le dos et ronflait¹⁸.

L'intimité débraillée, la conversation monotone, le menu bourgeois, les manières exaspérantes, et en plus la nécessité de servir son mari, tout dit l'insatisfaction des besoins de la jeune épouse. C'est en particulier par la monotone syntaxe énumérative de la phrase que passe cet effet, quoique la chute comique y soit aussi pour quelque chose — en effet, si Charles ronfle dès qu'il se met au lit, c'est parce qu'il n'y fait rien d'autre. L'imparfait duratif, par lequel se marque ici le caractère itératif de la scène, redouble encore cette monotonie : il signifie que ce repas, raconté une fois dans le récit, survient dans l'histoire des dizaines, sinon des centaines de fois.

Les dégoûts d'Emma ne sont jamais plus forts que quand Charles affiche des manières de table sans contrainte, caractéristiques d'une vie domestique marquée par l'habitude, ce que souligne à plusieurs reprises le texte :

Elle se sentait, d'ailleurs, plus irritée de lui. Il prenait, avec l'âge, des allures épaisses; il coupait, au dessert, le bouchon des bouteilles vides; il se passait, après manger, la langue sur les dents; il faisait, en avalant sa soupe, un gloussement à chaque gorgée, et, comme il commençait

¹⁸ *Ibid.*, p. 32.

d'engraisser, ses yeux, déjà petits, semblaient remonter vers les tempes par la bouffissure de ses pommettes¹⁹.

De manière réitérée, le train-train conjugal exaspérant s'inscrit dans la syntaxe de la phrase, rythmée par de bien laides incises («avec l'âge», «au dessert», «après manger», «en avalant sa soupe»). Les allures épaisses, les petits yeux bridés, la bouffissure des pommettes de Charles sont autant de traits peu flatteurs et presque monstrueux directement attribuables aux excès de table. La nourriture qu'il absorbe quotidiennement le change physiquement, noie ses yeux («miroir de l'âme», selon le cliché) dans la mauvaise graisse, en une physionomie qui dénote tout sauf l'intelligence. En plus d'indiquer le refus des aliments et du monde que ceux-ci représentent, le dégoût d'Emma désigne alors explicitement le rejet d'une communauté avec son mari — communauté, on l'a vu, autant sexuelle qu'alimentaire, et répugnante dans les deux cas — pourtant célébrée dans la doxa, qui fait de l'ordinaire familial le lieu par excellence de la vie conjuguale.

L'incommunicabilité

Si les repas de l'inappétence disent que l'univers est immangeable et que la communauté des mangeurs est aliénante, ils montrent également que les conversations ne scellent que fallacieusement les liens entre les convives. Dans une rare inversion des rôles des convives, Charles ne peut avaler une bouchée suite à la mort de son père, cependant qu'Emma, de retour d'une escapade amoureuse à Rouen, mange de grand appétit :

puis, au dîner, par savoir-vivre, elle affecta quelque répugnance. Mais, comme il la reforçait, elle se mit résolument à manger, tandis que Charles, en face d'elle, demeurait immobile, dans une posture accablée²⁰.

Encore une fois, les satisfactions sexuelles et alimentaires sont corrélées, mais en une inversion exacte des comportements habituels. Même les postures compassées, empruntées à ce qui semble être un répertoire dramatique de convention, ne sont plus mises en œuvre par le même

¹⁹ *Ibid.*, p. 45.

²⁰ *Ibid.*, p. 174-175.

personnage : à l'Emma appuyée nonchalamment sur son coude des autres repas répond la « posture accablée » de Charles, caricature de chagrin face à laquelle la jeune femme ne manifeste aucune empathie. Les conversations, artificielles et cessant aussitôt, montrent toute la distance qui sépare les deux époux :

Elle se taisait. Enfin, comprenant qu'il fallait parler :
 – Quel âge avait-il, ton père ?
 – Cinquante-huit ans !
 – Ah !
 Et ce fut tout.

Toute l'incommuabilité du monde passe dans le silence, ou plutôt dans l'incapacité de poursuivre la conversation, dans l'inadéquation entre ce que les convenances dicteraient de faire et ce qu'Emma réussit à ne pas dire. Comme elle mange quand elle devrait avoir l'appétit coupé, elle ne sait que se taire quand il faudrait consoler. Son comportement lors des repas apparaît ainsi toujours décalé, inadéquat. Le repas de *L'éducation sentimentale* déjà analysé présente aussi de telles conversations dénuées de sens. L'écriture flaubertienne semble alors déporter l'anorexie du corps vers la parole, puisque Frédéric refuse de participer à la circulation d'un verbe qu'il juge commun :

Ceux qui l'entouraient étaient des étudiants comme lui. Ils causaient de leurs professeurs, de leurs maîtresses ! Pour éviter leurs joies, il arrivait le plus tard possible²¹.

De ces conversations qui lui semblent grotesques, Frédéric se coupe lui-même. Son refus de la parole est comparable à l'abstinence alimentaire que manifestent les anorexiques : il est volontaire, disant la solitude hautaine et élitiste de l'être et sa conviction qu'il n'appartient pas au monde où les contingences quotidiennes l'obligent à consommer ses repas.

Madame Bovary **Les fruits de la discorde**

L'un des repas de l'inappétence les plus élaborés marque un moment charnière de l'histoire d'Emma Bovary. Après avoir reçu de

²¹ *L'éducation sentimentale*, p. 24.

Rodolphe une lettre de rupture cachée au fond d'un panier de magnifiques abricots, Emma entretient un instant des pensées suicidaires, contemplant le vide et s'y laissant presque tomber avant d'être appelée par son mari et par la bonne pour le repas. Le retour à une réalité que la protagoniste se refuse à admettre passe explicitement par l'image des aliments qu'il lui est impossible d'absorber :

— Monsieur vous attend, Madame; la soupe est servie.
Et il fallut descendre! Il fallut se mettre à table!
Elle essaya de manger. Les morceaux l'étouffaient²².

En ces trois lignes, tout un univers est tracé, celui d'un devoir social pesant, inamovible. La première phrase exprime non seulement les attentes du mari, mais aussi la contrainte de la matière : la soupe, une fois servie, n'attend pas. La répétition des impératifs impersonnels — il faut! — disent bien qu'Emma obéit à la voix anonyme de l'obligation plutôt qu'à celle, intime, du désir, qui désormais doit se taire. Mais ce repas devant lequel elle doit s'attabler, n'est-il pas aussi métaphorique? Si elle doit «se mettre à table²³», ne serait-ce pas parce que le mensonge dont elle a usé pour dissimuler sa liaison avec Rodolphe est démasqué, qu'elle doit avouer son adultère? C'est du moins ce que croit Emma, en proie à une culpabilité paranoïaque qui rend encore plus tangible la haine qu'elle porte à son milieu. Le partage du repas, dans ce cadre, signifierait qu'elle se range aux valeurs morales du groupe, qu'elle se confesse de son péché pour l'expier en mangeant cette soupe. Mais de cela, Emma est incapable, et le récit se poursuit en s'écartant du dîner bourgeois traditionnel qui lui sert de modèle. La jeune femme, ne pouvant avaler une bouchée, fuit son mari par des comportements qui oscillent entre la distance absolue et la proximité malade et paranoïaque : pendant un moment, elle s'applique de façon maniaque à compter les fils de la toile de sa serviette de table, puis tressaille quand Charles lui dit que Rodolphe quitte le village, croyant qu'il sait tout de sa liaison avec lui. La dysfonctionnalité du repas métonymise la dysfonctionnalité des relations sociales, du langage, de l'univers entier.

²² *Madame Bovary*, p. 144-145.

²³ Le *Petit Robert* date cette expression de 1845 (article «table»).

La scène atteint son apogée avec la dégustation des abricots apportés par le domestique de Rodolphe. Alors que Félicité replace dans leur corbeille les fruits renversés plus tôt par Emma bouleversée, Charles en demande un, mord «à même» et le déclare «parfait». Le geste a des connotations de rite cannibale (rappelons-nous ces fruits «d'une coloration presque humaine» d'Antoine — n'étaient-ce pas des abricots?), et j'aurais envie d'y lire la dévoration innocente, et en quelque sorte inaperçue, d'Emma par Charles. La jeune femme était la destinataire réelle de ces fruits, mais ils ont pour elle une amertume toxique qui signifie la trahison, le mensonge, la discorde, la fin des rêves d'évasion. Charles prend le relais avec un appétit, un désir agressif — et pour une fois viril — qui contraste avec l'anorexie de sa femme. Pour lui le fruit est doux, sa texture et son goût, et donc sa matérialité, sont agréables; peut-être est-ce parce qu'il porte en lui la fin de l'adultère d'Emma? Contrairement à sa femme, Charles entretient un rapport non problématique et aveugle au monde et à la matière, ce monde qui pourtant abrite l'adultère d'Emma. Voulant la tenter avec les fruits, il les lui passe sous le nez, ce qui provoque presque chez elle une crise d'étouffement hystérique. Parvenant toutefois à se dominer, elle le force à se rasseoir et à manger : «Charles, pour lui obéir, s'était rassis, et il crachait dans sa main les noyaux des abricots, qu'il déposait ensuite dans son assiette.» Dans ce petit geste trop familier et presque paysan de Charles, ce sont toutes les aspirations d'Emma, c'est Emma elle-même qui se fait dévorer et recracher, dépouillée de sa chair. La scène culmine ensuite en deux coups de théâtre quasi simultanés : le tillbury de Rodolphe passe devant la maison, et Emma s'effondre, en proie à une crise nerveuse. Homais, accouru chez les Bovary, ne peut que constater le gâchis qui s'exprime encore par une image alimentaire : «La table, avec toutes les assiettes, était renversée; de la sauce, de la viande, les couteaux, la salière et l'huilier jonchaient l'appartement [...]» La table bouleversée est à l'image du monde d'Emma, où la matérialité est obstacle plutôt que jouissance, et ne peut que finir en chaos. D'un point de vue sociologique, l'anorexie de la jeune femme est directement liée à sa condition de femme insatisfaite de la petite-bourgeoisie et est, par suite, corrélative de certaines réalités sociales de l'époque et de la remise en question d'un habitus bourgeois aliénant²⁴. Mais cette scène qui, à l'occasion d'un repas et en

²⁴ Sur la figure de l'anorexique dans la littérature et en particulier chez Emma Bovary, voir

particulier grâce à l'aliment-symbole qu'est l'abricot, raconte un événement décisif de la vie d'Emma, révèle de plus que l'inappétence est le signe d'un rapport au monde douloureux, d'un refus de la réalité. Le repas, au contraire du festin cosmique qui scellerait l'union de l'homme avec le monde, ou même en décalage pernicieux de l'ordinaire familial qui serait le lieu d'épanouissement de la conjugalité heureuse, est le signe d'un divorce essentiel entre les êtres et entre le sujet et la réalité.

L'anorexie d'Emma, le manque d'appétit de Frédéric et l'ascétisme d'Antoine indiquent que le héros flaubertien ne se possède pas, ou qu'il ne se possède que par la négative, par le désir insatisfait. Il n'est jamais — dans tous les sens du terme — un sujet «plein»²⁵. Dans une société où l'abondance alimentaire devient habituelle et sert d'idéal auquel tous aspirent, l'ascétisme permet au romancier de problématiser le festin euphorique dont les représentations abondent dans la doxa. Cette attitude manifeste chez le sujet qui refuse de s'alimenter une différence non seulement de manières ou de coutumes, mais d'être profond. L'inappétence révèle un dysfonctionnement du repas en lequel se lisent plusieurs refus : refus de la régularité et de l'ordre, refus de la graisse éminemment bourgeoise, qui exprime la domination, le pouvoir et la satisfaction de soi, refus enfin de la satisfaction béate des besoins liés à la part animale — et même bovine — de l'être. C'est à cette condition que peuvent être préservés les besoins et les aspirations plus élevés : l'amour vrai pour Emma, l'art et l'amour pour Frédéric, la spiritualité pour Antoine. Si l'anorexique apparaît d'abord comme un élément dysfonctionnel dans le groupe des mangeurs, il incarne en fait le symptôme du dysfonctionnement de ce groupe tout entier²⁶. L'anorexique est celui qui «ne mange pas de ce pain-là», et sa simple présence montre qu'il y a quelque chose de pourri dans le festin offert aux convives. Il refuse tous les éléments euphoriques

Lilian FURST, *The Power of the Powerless : A Trio of Nineteenth-Century French Disorderly Eaters*, dans Lilian FURST et Peter GRAHAM (dir.), *Disorderly Eaters, Texts in Self-Empowerment*, The Pennsylvania State University Press, 1992, p. 153-166.

²⁵ Cette analyse rejoint celle de Jean-Pierre RICHARD, *op. cit.*

²⁶ C'est d'ailleurs ainsi qu'est aujourd'hui comprise et traitée cette maladie, en particulier grâce aux acquis de la psychodynamique; l'anorexie est considérée comme une pathologie familiale plutôt qu'individuelle, et c'est souvent le maillon le plus faible du groupe, ou à tout le moins celui qui est le plus vulnérable à l'autorité abusive et au besoin excessif d'amour, qui en souffre. Les cas d'Emma et de Frédéric ne sont évidemment pas réductibles à leur aspect pathologique, mais cette théorie les éclaire de manière suggestive.

qui pourraient lui être promis : le cosmos assimilé, les mangeurs réunis, le savoir partagé. L'anorexique est un individu autonome, isolé et vide, qui rejette la loi de la communauté aliénante qui lui est proposée et refuse le monde tel qu'il est, mais qui n'a pourtant pas le moyen réel de le changer, puisqu'il lui faut bien se nourrir pour survivre. Comme les enfants, il doit rester assis jusqu'à la fin du repas.

La voracité

J'ai indiqué que les personnages anorexiques étaient souvent placés face à des personnages qui, eux, mangeaient avec enthousiasme. Le portrait de ces convives épanouis souligne alors avec acuité le comportement dysfonctionnel du convive dépourvu d'appétit. Or, dans certaines scènes de repas, ces mangeurs avides ne servent pas uniquement de repoussoir, mais constituent les sujets à part entière du texte; celui-ci ne met plus l'accent sur le dégoût des anorexiques, mais sur la faim des mangeurs qui leur font face. Toutefois, même si «l'appétit va», ces repas ne sont guère plus réussis. En effet, l'envers de l'inappétence n'est pas une fusion joyeuse avec le monde, mais une voracité sans frein où règnent la destructivité et les luttes de pouvoir, ce qui provoque ultimement la brisure du lien social. Un tel modèle de repas met en scène une dévoration, une appropriation violente menée au détriment de tout ce qui peut exister au monde de bon, de précieux et de délicat. Par une ruse rhétorique bien flaubertienne, les éléments négatifs de ces scènes ne surgissent souvent que dans une dérive du récit, celui-ci semblant au départ s'engager dans le topos classique du festin euphorique, ou plus précisément du nouveau banquet, pour ensuite mieux s'en écarter.

Posséder le monde

Une brève description dans le passage de *L'éducation sentimentale* où est racontée une soirée de Frédéric chez les Dambreuse, donne le ton. La scène de repas proprement dite occupe peu de place, mais la table décrite quelques pages auparavant illustre bien le potentiel dysphorique de l'appétit :

Partout, une valetaille à larges galons d'or circulait. Les grandes torchères, comme des bouquets de feu, s'épanouissaient sur les tentures; elles se répétaient dans les

glaces; au fond de la salle à manger, que tapissait un treillage de jasmin, le buffet ressemblait à un maître-autel de cathédrale ou à une exposition d'orfèvrerie, tant il y avait de plats, de cloches, de couverts et de cuillers en argent et en vermeil, au milieu des cristaux à facettes qui entrecroisaient, par-dessus les viandes, des lueurs irisées. Les trois autres salons regorgeaient d'objets d'art : paysages de maîtres contre les murs, ivoires et porcelaines au bord des tables, chinoiseries sur les consoles; des paravents de laque se développaient devant les fenêtres, des touffes de camélias montaient dans les cheminées; et une musique légère vibrait au loin, comme un bourdonnement d'abeilles²⁷.

Ce portrait d'un salon de la haute bourgeoisie composé de touches chatoyantes paraît célébrer une abondance et un luxe que suggèrent la présence de domestiques richement vêtus, la brillance épandue en touches chatoyantes, le mobilier raffiné et les œuvres d'art disposées çà et là. Mais dès l'entrée du paragraphe, la voix du narrateur laisse entendre une ironie acide. La description devient médisance, car cette «valetaille à larges galons d'or» dit trop bien que l'or est appliqué à ce qui ne lui convient pas et que, par-delà les domestiques, tout le milieu souffre d'un arrivisme grossier. La suite ne fait que confirmer cette interprétation : les plats, les couverts, l'argenterie de la table brillent tant que «le buffet ressembl[e] à un maître-autel de cathédrale ou à une exposition d'orfèvrerie». Les attributs ordinairement réservés aux rites religieux, qui témoignent de l'art le plus délicat, servent de support à la nourriture : cette table montre comment la bourgeoisie met l'art et la religion au service de son estomac, entachant tout d'utilitarisme et faisant primer la valeur d'échange sur la valeur d'usage. Par un mécanisme parallèle, tout comme les plats et les couverts semblent des œuvres d'art ou des objets du culte, l'art vrai ne sert qu'à décorer, à rehausser le prestige de ses possédants : les «paysages de maîtres contre les murs, ivoires et porcelaines au bord des tables, chinoiseries sur les consoles» semble avoir pour seule fonction d'orne et de rehausser les murs, les tables et les consoles de cette maison précise. Cette critique de la conception bourgeoise de l'art culmine dans la chute du paragraphe quand la musique («légère», le terme n'est pas innocent) est reléguée au loin, comparée à un bourdonnement d'abeille. «Tout ce qui brille n'est pas or», insinue le texte, dénonçant ironiquement la confusion qui règne dans ce

²⁷ *L'éducation sentimentale*, p. 158.

monde entre l'aliment, la religion et l'art. L'art n'est qu'un bruit de fond ou une décoration, tandis que la beauté et les ressources sont sacrifiées à l'autel du dieu argent, dans ce qui constitue le parangon de l'utilitaire : la vaisselle et la coutellerie. Le texte n'inverse pas simplement le topos du festin cosmique, comme cela était le cas dans les repas de l'inappétence; il montre que le festin brille, que la bourgeoisie est à table, mais qu'elle a un appétit féroce qui assure sa domination par une violence destructrice et accapareuse. Si les repas de l'inappétence étaient caractérisés par une totalité négative, ce modèle offre une autre réponse : la totalité euphorique est possible, mais elle passe par l'appropriation violente, la confusion des valeurs, la mise à sac du monde, le règne du faux et du simulacre.

Posséder autrui

Contrairement au festin cosmique, qui vient sceller l'union entre les êtres, ou à son avatar moderne, le nouveau banquet, qui est le lieu d'une sociabilité publique déproblématisée où chacun trouverait à se faire valoir, les repas de la voracité parlent de luttes, du pouvoir des uns et de l'écrasement des autres. Les convives y dévorent le monde, mais cela se fait au détriment d'autres êtres qui sont mangés eux-mêmes. L'une de ces scènes, intime et plus proche du repas ordinaire que du banquet, survient quand Emma, allant en désespoir de cause demander à Guillaumin de la sortir de ses difficultés financières, arrive au moment où celui-ci se prépare à déjeuner. Loin de s'interrompre, il la reçoit à table — c'est-à-dire que lui mange et qu'elle regarde —, dans une belle salle à manger qu'envie la jeune femme et où «la table servie, deux réchauds d'argent, le bouton de porte en cristal, le parquet et les meubles, tout [reluit] d'une propreté méticuleuse, anglaise». Pendant qu'Emma lui expose des difficultés qu'il connaît déjà, puisque sans qu'elle le sache, il a contribué à les aggraver, Guillaumin savoure son repas :

Elle entremêla son récit de récriminations contre Lheureux, récriminations auxquelles le notaire répondait de temps à autre par une parole insignifiante. Mangeant sa côtelette et buvant son thé, il baissait le menton dans sa cravate bleu de ciel, piquée par deux épingles de diamant que rattachait une chaînette d'or, et il souriait d'un singulier sourire, d'une façon douceâtre et ambiguë²⁸.

²⁸ *Madame Bovary*, p. 209.

Ce sourire est celui du carnassier qui attend une proie facile, car c'est en lui accordant ses faveurs qu'Emma devrait payer la complaisance de Guillaumin, la satisfaction pulsionnelle suivant (et répondant à) la satisfaction alimentaire. L'appétit du notaire devrait mettre en garde la jeune femme, de même que sa posture : se repliant physiquement sur sa belle cravate ornée de bijoux, il exprime son avarice. La conversation est à l'image de cette disparité des commensaux, et ce, jusque dans les volumes sonores qu'elle suggère, où l'aigu des récriminations d'Emma contraste avec le marmottement monotone de l'homme d'affaires. Mais celui-ci joue bientôt la compréhension, et même la sympathie : «et, sans s'interrompre de manger, il s'était tourné vers elle complètement, si bien qu'il frôlait du genou sa bottine [...]». La «réponse» de Guillaumin est toute pratique : l'acte sexuel se substitue à la réponse positive et au geste généreux, il est un signe de domination où les uns se repaissent tandis que les autres se font dévorer. Il y a toujours des vainqueurs et des vaincus.

Inhérente aux repas de la voracité, la violence des rapports entre les êtres trouve son paroxysme dans le cannibalisme. Signe ultime de désocialisation, le cannibalisme détruit quelque chose dans l'ordre social, dans la fraternité censée lier tous les êtres. Par ce geste ultime de destruction d'autrui et d'accaparement, l'homme s'animalise et ne reconnaît plus son semblable. Dans *Salammbô*, la scène du défilé de la hache thématise explicitement cette perte de la socialité. Les Barbares ont déjà épuisé tous leurs vivres et mangé leurs chevaux. Des hommes meurent de faim, et les Garamantes, «hommes accoutumés à l'existence des solitudes et qui ne respectaient aucun dieu», se mettent à rôder autour des cadavres :

Enfin le plus vieux de la troupe fit un signe, et se baissant vers les cadavres, avec leurs couteaux, ils en prirent des lanières; puis, accroupis sur les talons, ils mangeaient. Les autres regardaient de loin; on poussa des cris d'horreur; beaucoup cependant, au fond de l'âme, jalousaient leur courage.

Au milieu de la nuit, quelques-uns de ceux-là se rapprochèrent, et, dissimulant leur désir, ils en demandaient une mince bouchée, seulement pour essayer, disaient-ils. De plus hardis survinrent; leur nombre augmenta; ce fut bientôt une foule. Mais presque tous, en sentant cette chair froide au bord

des lèvres, laissaient leur main retomber; d'autres, au contraire, la dévoraient avec délices²⁹.

Par un contraste qui reconduit les deux extrêmes du repas flaubertien que sont l'inappétence et la voracité, les Barbares qui ne cèdent pas au dégoût devant cette «chair froide» la mangent «avec délices». Dans ce modèle de repas, la survie des uns passe par la destruction des autres, au gré d'une relation qui, quoiqu'elle suscite l'horreur, ne fait que pousser à son point extrême des éléments déjà présents dans le repas de Guillaumin ou des Dambreuse. Le modèle relationnel qu'il propose doit être décodé comme la textualisation d'un idéologème qui, suractivé par le champ scientifique, migre dans le discours social entier de l'époque : celui d'une «lutte pour la vie» pensée sur le mode de la dévoration mutuelle. Ce n'est pas la moindre des habiletés de Flaubert que de déporter cet idéologème vers le passé reculé de l'antiquité carthaginoise qui, par les images crues qu'elle autorise, redonne une force inédite à ce qui pourrait n'être autrement qu'une banalité³⁰.

L'anti-symposion

Si les repas de la voracité présentent une totalité qui ne peut s'obtenir qu'au prix de la dévoration des uns par les autres et de la destruction du lien convivial, ils sont aussi le lieu où fleurissent la médisance et la concurrence. La parole qui y circule favorise les frictions sociales de toute nature ou, au contraire, n'a pas de sens. En conséquence, elle ne peut servir à l'unification du groupe et à la communication. Si l'on dévore, on se dévore aussi entre soi, et l'arme de cette petite lutte pour la vie est un ingrédient inévitable quand il est question des choses de la gueule : le langage.

Un repas caractérisé par de telles conversations advient quand Frédéric Moreau pend la crémaillère du nouvel appartement qu'il a acquis grâce à son héritage. Sénécal, boudant la nourriture raffinée proposée par

²⁹ *Salammbô*, p. 958.

³⁰ Cf. Marc ANGENOT, 1889. *Un état du discours social, op. cit.*, chapitre 40 («La lutte pour la vie»), p. 893 et ss. Force m'est de reconnaître que la manière dont Zola textualise cet idéologème (cf. *chapitre 4*) est beaucoup plus conventionnelle.

Frédéric, réclame «du pain de ménage (le plus ferme possible)³¹», et entame une longue série de revendications : crise des subsistances, protection de l'agriculture, féodalité de l'argent, condition de l'ouvrier, tous les lieux communs de la pensée socialiste y passent, ce qui constitue une inconvenance évidente — et un indice certain de jalousie — de la part d'un invité à qui son amphitryon sert les mets les plus délicats. Pendant le repas, aucune description d'aliments ou de décor, si ce n'est brièvement, au tout début. Par la suite, les convives ne se paient que de mots, dans une circulation vertigineuse de conversations contradictoires. Cisy, né de la dernière pluie, sert de repoussoir à Sénécals par son ignorance de toutes les questions discutées. À l'opposition successive de chacun des convives à un certain ordre établi succède l'opposition des convives entre eux. La révolte et la critique ne conduisent pas à une résolution des problèmes, mais à une cacophonie générale où s'entremêlent les solutions les plus incompatibles. Cette cacophonie indique l'absence de contact réel entre les convives, et l'échec de la création d'une véritable fraternité. Elle est l'indice de la déstructuration d'un certain ordre du monde, bien que cela demeure dissimulé presque jusqu'à la fin :

Enfin, à cinq heures du soir, tous s'en allèrent; et ils marchaient les uns près des autres, sans parler, quand Dussardier se mit à dire que Frédéric les avait reçus parfaitement. Tous en convinrent.

Hussonnet déclara son déjeuner un peu trop lourd. Sénécals critiqua la futilité de son intérieur. Cisy pensait de même. Cela manquait de «cachet», absolument.

— «Moi je trouve», dit Pellerin, «qu'il aurait bien pu me commander un tableau.»

Deslauriers se taisait, en tenant dans la poche de son pantalon ses billets de banque.

Non contents d'avoir mangé aux frais de Frédéric — ou peut-être précisément pour, en niant cette dette, la déclarer nulle et non avenue —, tous critiquent à qui mieux mieux. Chacun sauvegarde ses intérêts personnels, se pousse et se met de l'avant aux dépens des autres, et surtout aux dépens de celui qui a payé de son argent et de son affection la présence de ces opportunistes.

³¹ *L'éducation sentimentale*, p. 138.

Salammbô **Le cruel festin des fauves**

Le festin plein de magnificence par lequel s'ouvre le récit de *Salammbô* est particulièrement propre à exposer le fonctionnement d'ensemble des repas de la voracité, et en particulier, la dérive qui détermine souvent leur développement. Pendant ce festin, l'acte alimentaire, au contraire d'une fusion euphorique avec l'univers, exprime la destructivité et le besoin de domination des êtres; c'est un banquet qui dégénère en ripaille, mais une ripaille gigantesque et de laquelle serait évacué tout plaisir partagé. La cosmicité triomphante devient violente, elle dit la possession du monde par l'ingestion. C'est le festin où les Mercenaires, ces subalternes qu'on ne respecte point, ces étrangers aux coutumes presque infra-humaines, prennent leur revanche sur les puissants en un sacrifice rituel. Tout lecteur se souvient de cette royale ouverture :

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

Les soldats qu'ils avaient commandés en Sicile se donnaient un grand festin pour célébrer le jour anniversaire de la bataille d'Éryx, et comme le maître était absent et qu'ils se trouvaient nombreux, ils mangeaient et ils buvaient en pleine liberté³².

Des «voiles de pourpre à frange d'or» servent de tente aux capitaines, tandis que les jardins, où croissent un bois de sycomores, des vignes «chargées de grappes» et une avenue de cyprès formant «comme une double colonnade d'obélisques verts», offrent l'image solennelle d'une nature civilisée, apprivoisée. Les touches rutilantes de rouge, de vert, de noir et de jaune qui relèvent la description accentuent encore l'aspect idéalisé d'un paysage qui enchante par sa vivacité, sa netteté et, pour tout dire, par son caractère de chromo. Les Barbares réunis forment une Babel conviviale, chaque groupe vêtu selon sa coutume et mangeant à sa mode, les uns allongés «sur les coussins», les autres «accroupis autour de grands plateaux», d'autres encore «couchés sur le ventre». La suite du repas relance sans cesse cet enchantement, en particulier par une nomenclature de plats où les contrastes de couleurs, de saveurs et de textures se choquent en un exotisme débridé :

³² *Salammbô*, p. 709 et ss.

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

Ensuite les tables furent couvertes de viande : antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chamois et de buffles, hérissons au garum, cigales frites et loirs confits. Dans des gamelles en bois de Tamrapanni flottaient, au milieu du safran, de grands morceaux de graisse. Tout débordait de saumure, de truffes et d'assa-fœtida. Les pyramides de fruits s'éboulaient sur les gâteaux de miel, et l'on n'avait pas oublié quelques-uns de ces petits chiens à gros ventre et à soies roses que l'on engraisait avec du marc d'olives, mets carthaginois en abomination aux autres peuples³³.

L'ouverture de la scène, moment jouissif de «pleine liberté», frappe comme une éblouissante et fastueuse image d'exotisme. Les convives ingèrent l'univers entier en consommant ce repas, l'appétit pour les mets représente leur désir de s'approprier le monde. Pour signifier ce désir, le texte fait appel à de multiples figures d'abondance : de là la présentation des bêtes entières et la litanie des préparations, ces «antilopes avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chamois et de buffles, hérissons au garum, cigales frites et loirs confits»; de là aussi les saveurs presque trop fortes «de saumure, de truffes et d'assa-fœtida», le mouvement dynamique de ces «pyramides de fruits» qui s'éboulent «sur les gâteaux de miel». Mais cette abondance, plutôt qu'un débordement incontrôlé, met en place un monde organisé, civilisé.

Mais le festin ne se fonde que transitoirement sur ces figures de cosmicité positive, car il est bientôt aspiré par une logique du gâchis. Son histoire est celle d'un massacre, d'une dérive fatale. La brillance des couleurs, la beauté et la solennité du lieu ne sont là que pour mieux faire ressortir la violence destructrice de l'acte alimentaire, elles posent le moment initial à partir duquel tout se détraque. Quelques notes, déjà, donnent le ton. Ce sont ces convives qui, «couchés sur le ventre, [tirent] à eux les morceaux de viande et se rassasi[ent] appuyés sur les coudes, dans la pose pacifique des lions lorsqu'ils dépècent leur proie»; ce sont aussi ces

³³ *Ibid.*, p. 711.

«pâtres du Brutium, vêtus de peaux de loups, [qui] dévor[ent] silencieusement, le visage dans leur portion». S'agit-il de convives attablés à un festin ou de bêtes se ruant à la curée? Les grands feux allumés au milieu du jardin, qui servent à cuire les plats, évoquent «un champ de bataille, quand on brûle les morts». Les événements se développent sur ces notes négatives. L'ivresse des soldats monte, et «ils se rappel[ent] de plus en plus l'injustice de Carthage» :

Mais leurs fatigues, revues à travers les vapeurs de l'ivresse, leur semblaient prodigieuses et trop peu récompensées. Ils se montraient leurs blessures, ils racontaient leurs combats, leurs voyages et les chasses de leurs pays. Ils imitaient le cri des bêtes féroces, leurs bonds. Puis vinrent les immondes gageures; ils s'enfonçaient la tête dans les amphores, et restaient à boire sans s'interrompre comme des dromadaires altérés.

Quelques instants plus tard, les esclaves sont libérés par les Mercenaires, en un brouillage des hiérarchies qui redouble et rend encore plus déstabilisante la destructivité déjà évoquée. Puis, sous l'effet de l'alcool, les Barbares se croient empoisonnés et se vengent, cédant à un «vertige de destruction». Les lieux enchanteurs sont mis au pillage : des esclaves sont tués, les lions abattus, les arbres enflammés, les trompes des éléphants tranchées. Au paroxysme du festin, dans un ultime geste d'appropriation, les soldats dévorent les poissons sacrés de Salammbô :

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

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

La dévoration a dépassé les bornes, la mort a soufflé sur un repas qui devait pourtant apaiser les esprits. Le vin est changé en sang, la nourriture en poison. Si les thèmes du sacrilège et de la destruction jouent ici un rôle fondamental, c'est précisément parce que la consommation alimentaire est violente, et qu'elle ne peut s'effectuer qu'aux dépens d'autres êtres et

entraîner la destruction du monde. L'acte alimentaire montre son vrai visage : c'est une agression totale, une guerre à outrance, un meurtre collectif rituel. Salammbô, horrifiée, ne s'y trompera pas : «Qu'avez-vous fait! qu'avez-vous fait! Vous aviez cependant, pour vous réjouir, du pain, des viandes, de l'huile, tout le malobathre des greniers!», crie-t-elle, sachant qu'elle est la vraie victime de ce sacrifice par procuration.

Ce repas est aussi un moment où se brouillent les frontières et où se déstabilisent les hiérarchies : les mangeurs deviennent des bêtes, les esclaves sont libérés, les soldats rêvent de boire dans les coupes sacrées, et Salammbô la pure est convoitée par Mâtho et Narr'Havas. Toutes ces transgressions expriment la fin d'un ordre social dont les assises étaient solides. Dorénavant, les hiérarchies se défont, les interdits sont transgressés, les rites ne signifient plus rien, la société n'a plus de garant, l'institution imaginaire de la société a renié le pacte qui la fondait. Sous ses apparences fastueuses, le festin dit ainsi la déstructuration et la destruction du rituel. Mais les premières lignes du roman l'avaient déjà annoncé : «comme le maître était absent et qu'ils se trouvaient nombreux, ils mangeaient et ils buvaient en pleine liberté». La table chargée de mets devient l'image d'un cosmos dégradé, la communauté des mangeurs symbolise une société pourrissante, en proie aux luttes de pouvoir. Les maîtres absents, quelque chose s'écroule dans l'ordre du monde. La chute de Carthage est commencée.

Un axe de sens connexe traverse ce festin : celui de la fin des savoirs, figuré ici par l'éclatement des langages. La Babel des Mercenaires offre une confusion des langues où les paroles étrangères s'entrecroisent en une cacophonie insensée :

Il y avait là des hommes de toutes les nations, des Ligures, des Lusitaniens, des Baléares, des Nègres et des fugitifs de Rome. On entendait, à côté du lourd patois dorien, retentir les syllabes celtiques bruissantes comme des champs de bataille, et les terminaisons ioniennes se heurtaient aux consonnes du désert, âpres comme des cris de chacal.

La conversation n'existe plus. Le langage, incompris, se réduit à une simple émission sonore, décrite grâce aux métaphores évocatrices et violentes des

champs de bataille et de la nature sauvage. Il ne permet pas la communication entre les convives. Chacun se définit en fonction d'un style linguistique, d'un ton dont le sens reste inconnu aux autres. Le long discours de Salammbô, où elle chante la geste de sa famille sans être comprise des Barbares, fournit une autre image de cette incompréhension :

Elle chantait tout cela dans un vieil idiome chananéen que n'entendaient pas les Barbares. Ils se demandaient ce qu'elle pouvait leur dire avec les gestes effrayants dont elle accompagnait son discours; — et montés autour d'elle sur les tables, sur les lits, dans les rameaux des sycomores, la bouche ouverte et allongeant la tête, ils tâchaient de saisir ces vagues histoires qui se balançaient devant leur imagination, à travers l'obscurité des théogonies, comme des fantômes dans des nuages.

Le lieu du sens, le lieu où le langage devient sacré, celui d'une geste originaire, est précisément celui où règne l'incompréhension entre les hommes. Les prêtres de Salammbô comprennent cependant ce vieil idiome; mais n'est-ce pas là une preuve de plus de la perte du sens, puisque ces prêtres, ennuqués et «plus faibles que des vieilles femmes», symbolisent le déstructuré, l'inutile, la superstition? Le repas est un lieu de non-savoir : les langues de tous les pays y circulent, mais elles y circulent à vide. De Salammbô aux Barbares et entre les Barbares eux-mêmes, il n'y a que profération de sons, sans que du sens naisse de cet échange. Le caractère indéterminé et flou de cet échange se résoudra quand Salammbô parlera aux Barbares dans leurs propres idiomes, mais elle ne le fera que quand elle aura fini le récit de ce «rythme sacré»; ce stratagème pourtant n'apportera pas la paix espérée, deux Barbares alors tomberont amoureux d'elle, ce qui déterminera la suite sanglante du récit.

Si les repas de la voracité servent à dire l'appropriation, la dévoration violente, ils ont d'autant plus de force que cette dévoration détruit un objet significatif. Au cœur de telles scènes de repas, en effet, a lieu un sacrifice : celui des poissons sacrés de Salammbô, celui du lien entre Frédéric et ses amis, celui de la dignité d'Emma. L'objet du sacrifice — le sacré, l'amitié, la dignité — est donc ce dont se nourrissent les convives du repas. Celui-ci met toujours en jeu des luttes de pouvoir, et les faibles y sont sacrifiés tandis

que les puissants se repaissent. Si l'anorexique, par son inappétence, se désolidarise de la société où il se trouve, le groupe des mangeurs voraces se venge en quelque sorte de cette prise de distance. Le sacrifice est alors une manière de punition, il sanctionne le délinquant. Chez Flaubert, il est toujours plus efficace que le geste dérisoire de l'anorexique qui, au fond, ne réussit qu'à s'autodétruire. Le repas, lorsqu'il est raconté en ces termes, peut ainsi être lu comme une métaphore de l'ordre social. Il problématise le rapport conflictuel entre l'individu et le groupe et présente ce dernier comme un monstre dévorateur assurant par la violence son emprise sur les individus.

Mais dans l'acte même de la dévoration sadique, au cœur de la souffrance angoissante des victimes de l'holocauste, se trouve pourtant une rédemption : celle du verbe. Le festin des Mercenaires est un lieu de pure jouissance textuelle, qui se déploie en une écriture euphoriquement portée par son sujet; la vivacité et la tonalité presque baroque de la description, le plaisir de l'érudition qui se manifeste à chaque ligne, la montée en *crescendo* de la scène, qui culmine en une apothéose de violence et de mort, tout cela dénote une pratique scripturale qui, en même temps qu'elle suscite la répulsion de ce qu'elle décrit, ne craint pas l'emphase et se gonfle la bouche de ces «bouchées sonores» que sont les mots³⁴. L'importance même accordée à la scène, qui non seulement occupe tout le premier chapitre de l'œuvre, mais constitue aussi son fondement narratif premier, l'événement même duquel découle le texte, dit l'importance que Flaubert, tout en la dénonçant, accorde à cette dévoration. Tout se passe comme s'il disait : le monde est une ripaille sanglante par laquelle tout ce qui est sacré meurt, dévoré et sacrifié, mais cette dévoration peut être transmutée, rachetée par le travail du texte.

Pour filer une analogie établie plus haut, la scène de repas servirait ainsi d'obscur métaphore au travail même de l'artiste, et parlerait de sa place et de son rôle au sein de la société. Mais le propos du romancier, ici, se déplace en même temps que change le modèle de repas mis en œuvre. Puisque pour Flaubert, le monde est un mauvais restaurant entouré d'e

³⁴ Jean-Paul SARTRE, *L'idiot de la famille. Gustave Flaubert de 1821 à 1857*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de philosophie», 1988, vol. 1, p. 22.

murailles, rien ne sert de chercher à le réparer, à améliorer cette cuisine détestable. Il faut plutôt y échapper par une représentation fantasmagorique, par l'art pur, débarrassé des contingences. Cette pratique esthétique — qui s'incarne ici symboliquement dans la geste sacrée de Salammbô — est incomprise du commun, et suscite la dérision et la violence. L'artiste, sacrifié de la grande ripaille de son siècle, ne peut guérir de cette blessure qu'au prix d'une distance encore accrue, en acceptant sa condition et en la revendiquant comme une gloire. Habitant pleinement la thébaïde imaginaire où le grossièreté de ses contemporains le confine, il fait, avec l'horreur du monde, de la beauté³⁵.

Le repas illusoire

Les points de vue de l'anorexique et du mangeur vorace sont systématiquement exploités dans les scènes que je viens d'analyser. Ils leur confèrent la coloration tragique d'une modernité douloureuse, qui ne serait pas encore complètement acceptée et surmontée. En effet, par la dysphorie et la violence qui les dévoient, ces repas évoquent le regret d'un temps passé où les choses étaient simples. Disant la fin d'un monde et le commencement d'une modernité irrémédiable, ils pourraient avoir pour exergue la phrase de Rimbaud : «Jadis, si je me souviens bien, ma vie était un festin où s'ouvraient tous les cœurs, où tous les vins coulaient³⁶.» Or ce festin est terminé. Le troisième modèle du texte flaubertien, le repas illusoire, est quant à lui plus complexe, et montre l'art du romancier dans toute sa subtilité. Il fait jouer tout à la fois le désenchantement face au monde, la critique de la société et l'angoisse de la fin des savoirs, mais enveloppe le tout dans une mise en scène ironique et distanciée. Ainsi, le dîner du bal à la Vaubyessard, le dîner de Frédéric chez les Arnoux ou le déjeuner des notables de Chavignolles sont vraiment enchanteurs, mais pour peu de temps. La manière dont le repas se déroule prouve qu'il n'est qu'un leurre : le milieu où le mangeur évolue se révèle dans toute son inanité ou ses ridicules et, si lui ne le voit pas, le narrateur, du moins, ne manque pas d'empêcher le lecteur de tomber dans ses séductions fallacieuses. Ultimement, ces repas traitent de l'impossibilité d'une

³⁵ Sur cette tentative de rédemption par l'écriture, voir Marthe ROBERT, *En haine du roman. Étude sur Flaubert*, Paris, Balland, 1982.

³⁶ Arthur RIMBAUD, *Une saison en enfer* [1873], dans *Œuvres*, Paris, Bordas, coll. «Classiques Garnier», 1991, p. 211.

satisfaction réelle et durable, ils expriment l'incapacité du sujet à saisir ce qui lui est offert, mais il le font en transformant cette note négative, qui devient non plus un sujet de tragédie, mais de drame ou de comédie. L'idéal classique du repas — qu'il s'agisse du banquet platonicien ou des agapes chrétiennes — cède le pas à la pantomime bourgeoise, le cosmique devient comique. Les repas flaubertiens de ce type signent non seulement la fin d'un certain modèle de festin euphorique, mais ils le font d'une manière qui, plutôt que de gémir sur cette perte, la revendique et la transforme en objet de féroce amusement. Ces scènes qui, de façon trompeuse, laissent présager le meilleur avant de révéler que les mangeurs sont éblouis par un miroir aux alouettes, inscrivent dans leur construction même le passage d'un modèle de repas conventionnel — le festin cosmique — à un modèle de repas qui problématise celui-ci et décrète sa fin. C'est ici que se trouve le noeud du repas flaubertien, sa signification profonde; c'est ici qu'il met en jeu de la manière la plus originale et complexe la représentation doxique du repas. Il révèle qu'est commencé le règne — dérisoire mais terrifiant — du toc, du factice, de l'ostentation et du vide.

L'appétit de l'apprêt

Dès l'abord, le caractère cosmique du repas est particulièrement ostensible dans ce modèle, par un détour rusé dont l'effet pragmatique consiste à appâter le lecteur pour mieux le faire retomber au sol. L'ouverture des scènes est placée sous le signe de l'émerveillement. Décor, couleurs, odeurs, tout s'offre au mangeur comme dans un rêve, tout n'est que magnificence. Une telle admiration saisit Frédéric devant le décor et les mets du dîner chez les Arnoux. Au départ troublé et anxieux, le cœur battant, il entre dans un état de ravissement à mesure que la soirée s'engage et que les autres convives arrivent. Le décor en particulier séduit par son cosmopolitisme : l'antichambre est décorée «à la chinoise³⁷» avec des «lanternes peintes», des «bambous dans les coins» et une peau de tigre jetée sur le sol, tandis que règne dans les autres pièces une atmosphère bourgeoise qui rend l'«endroit paisible, honnête et familier tout ensemble». La description de la salle à manger reprend et amplifie ce décor de bric et de broc, au chic bohème et artiste :

³⁷ *L'éducation sentimentale*, p. 45 et ss.

La compagnie, les mets, tout lui plaisait. La salle, telle qu'un parloir moyen-âge, était tendue de cuir battu : une étagère hollandaise se dressait devant un ratelier de chibouques; et, autour de la table, les verres de Bohême, diversement colorés, faisaient au milieu des fleurs et des fruits comme une illumination dans un jardin.

La variété du décor n'est qu'un écho anticipé de la variété des mets : Frédéric doit choisir entre «dix espèces de moutarde», il mange du «daspachio [*sic*], du carig [*re-sic*], du gingembre, des merles de Corse, des lasagnes romaines», il boit des «vins extraordinaires, du lip-fraoli et du tokay». Les nombreux aliments — presque tous des condiments et des épices, signes de puissance, de raffinement et de richesse —, le caractère cosmopolite de la table et du décor, les noms rares des mets, les convives célèbres, tout contribue à faire du repas une expérience exaltante. Le festin constitue un moment de puissance, de domination, un rêve de grandeur où le mangeur déclare sa maîtrise sur l'univers. C'est d'ailleurs à la fin de cette soirée que Frédéric décidera de sa «vocation» artistique et que, rentré chez lui, il s'observera longuement dans le miroir en se trouvant beau. Mais le jeune homme est ébloui par ce qui n'est pour le lecteur que chic de pacotille et gastronomie prétentieuse. Deux ou trois sortes de moutarde au lieu de dix auraient certainement fait l'affaire. Dans le même registre, les noms estropiés des mets — *daspachio*, *carig* — révèlent la perte des savoirs, mais il s'agit d'une perte comique, inconsciente de sa grandiloquence ridicule. L'outrance du tableau est un indice de la naïveté du mangeur qui se laisse prendre à de telles séductions.

Diverses marques euphoriques dont, principalement, la lumière, la plénitude et la symétrie, développent dans les ouvertures des scènes le caractère cosmique du repas, où est promise l'ingestion de la totalité du monde par l'homme. Flaubert multiplie les notations décrivant l'éclat des dorures, les reflets des «lames des couteaux neufs³⁸», le «ton laiteux des verres»; c'est à une «illumination dans un jardin³⁹» qu'est comparée la table d'Arnoux, monde de reflets et de brillance baigné lui-même dans une lumière vive et chaude. La lumière semble l'antithèse de la muraille du

³⁸ *Ibid.*, p. 138.

³⁹ *Ibid.*, p. 46.

repas de l'inappétence analysé plus haut; alors que la muraille limite, contraint et enferme, la lumière donne à habiter un espace magique, elle projette, comme sur une scène, une aura où survient du rêve. Mais en une interprétation réaliste contradictoire qu'il ne faut pas négliger, la récurrence de la lumière est aussi à lire comme un signe de richesse, puisqu'elle est à l'époque un luxe coûteux que seuls les riches peuvent prodiguer avec une telle générosité⁴⁰. La brillance est dans ce contexte le signe littéral de l'argent, elle est ostentatoire au même titre que les couverts précieux, les porcelaines rares et les mets raffinés. Se pourrait-il alors que la lumière hypnotique dont sont baignées les tables flaubertiennes éclaire crûment un rêve de toc?

Il est aussi significatif que les tables qui se dressent devant les convives ne comportent pas de vides, que tout y soit surdimensionné et rare. Les cerises «énormes» côtoient les poires et les raisins hors-saison, «primeurs de la culture parisienne». La plénitude se déploie sans faille, chaque objet menant à un autre en une chaîne ininterrompue :

Sous les feuilles vertes d'un ananas, au milieu de la nappe, une dorade s'allongeait, le museau tendu vers un quartier de chevreuil et touchant de sa queue un buisson d'écrevisses⁴¹.

La description du repas offre ainsi souvent, comme le dit Claude Duchet pour l'ensemble du monde des objets chez Flaubert, une «occupation systématique de l'espace ou l'entassement géométrique, mode contrôlé de la profusion, qui associe vanité et rationalité, dépense ostentatoire et économie⁴²». Expression privilégiée de l'habitus bourgeois, le repas est un théâtre social où est mis en scène le désir d'éblouir. Mais la plénitude descriptive du repas, si elle a partie liée à l'ostentation et au statut social, comporte aussi un aspect proprement métaphysique. En effet, elle est le signe de la communion parfaite censée exister entre l'être et le monde, du rapport euphoriquement fusionnel qui unit le mangeur et son festin. Le festin cosmique est un repas «plein», sans vides, un moment où l'homme célèbre

⁴⁰ Sur l'histoire de la lumière artificielle, voir A. ALVAREZ, *Night : Night Life, Night Language, Sleep and Dreams*, Norton, 1995.

⁴¹ *L'éducation sentimentale*, p. 344.

⁴² Claude DUCHET, «Roman et objets, l'exemple de Madame Bovary», *Europe*, n° 485-486-487, sept.-oct.-nov. 1969, p. 186.

sa vitalité, son union sacrée avec ce monde dont il jouit. Mais à nouveau, la concaténation du métaphysique et du mercantile choque : tout se passe comme si, par l'argent et l'ostentation, les mangeurs achetaient un rapport exalté à l'univers.

La plénitude, qu'elle soit de la bourse ou de la vie, va de pair avec un autre trait vital : la symétrie. La table, avant que le repas ne commence, se distingue par son ordonnancement ritualisé. *Kosmos*, étymologiquement, signifie d'ailleurs «ordre» : le cosmos, c'est l'univers entier, mais l'univers en tant qu'il est ordonné, signifiant, parfait. Ainsi, tout le festin de noces d'Emma Bovary est placé sous le signe du nombre, de la symétrie et de l'ordre. Le nombre — «quatre aloyaux, six fricassées de poulet, du veau à la casserole, trois gigots et, au milieu, un joli cochon de lait, flanqué de quatre andouilles à l'oseille⁴³» — quantifie l'abondance, la rend visible et ordonnée, réduit en quantités discrètes et dénombrables une masse de nourritures autrement informe. La symétrie qui caractérise la description transforme celle-ci en tableau, avec les carafes d'eau-de-vie qui se dressent aux angles de la table, les verres qui d'avance ont été «remplis de vin jusqu'au bord», et surtout le gâteau de noces, carré, étagé, ordonné, significatif jusque dans ces moindres détails et qui, par conséquent, offre l'image d'un monde lisible, décodable.

Mais ce gâteau, s'il est un signe, est un signe double, qui exemplifie parfaitement la cosmicité factice qui préside aux repas illusoire et trahit le rêve de toc qui les sous-tend. Comme les tables et les aliments déjà analysés, il est dérisoirement organisé, et se construit en un mouvement où la chronologie redouble la symétrie. Les étages correspondent en effet à autant d'époques qui se superposent : à la base, un «carré de carton bleu figurant un temple» représente l'antiquité; au second étage, le moyen âge apparaît sous la forme d'«un donjon en gâteau de Savoie»; sur le dessus se déploie le romantisme, en «une prairie verte où il y avait des rochers avec des lac de confiture et des bateaux en écales de noisettes»; et enfin, couronnant le tout, «une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturels, en guise de boules, au sommet». Or, comme l'exagération même qui préside à la description le

⁴³ *Madame Bovary*, p. 22.

laisse soupçonner, le sens poussé trop loin s'épuise. En effet, malgré les notations euphoriques, le tableau n'est pas si enchanteur, ou plutôt cet enchantement n'est qu'une illusion que la voix du narrateur dénonce en sourdine. De la succession même des étages pâtisseries et des rallonges verbales, tous plus kitsch les uns que les autres, sourd une ironie qui mine la description. Les époques représentées sont saisies dans ce qu'elles ont de plus fabriqué et de plus conventionnel, tandis que l'amour, qui trône au sommet, est idéalisé de manière mièvre et sucrée. Le gâteau de noces est trop ordonné, compris d'avance, découpé en époques préfabriquées. S'il contient le monde, c'est par conséquent un monde dégradé, fabriqué, recyclé, usé d'avoir déjà tant servi. Aucun lecteur n'oserait en manger, de peur, pour paraphraser Flaubert, d'absorber l'un des lieux communs qui s'y trouvent⁴⁴. Le narrateur flaubertien révèle ainsi que le repas de cérémonie est miné par un vice caché; le rituel chargé de sens qu'il met en scène se défait irrémédiablement dans le travail du texte, qui s'incarne dans les mets eux-mêmes. Le caractère kitsch du gâteau de noces peut conduire à en faire un symbole par excellence de l'œuvre d'art dégradée : sous cette forme pâtissière, l'art devient non seulement un signe d'ostentation, mais il est assimilable, comestible, poussé au comble de l'utilitaire, tout en prétendant dérisoirement au sens et à la beauté⁴⁵.

Fausse fraternité

Mais ce gâteau orné de rêves romanesques et d'idéaux de sucre candi, c'est aussi Emma elle-même. En mangeant, les convives dévorent un icône de la jeune femme, ce qui reconduit, sur un mode mineur et mieux dissimulé, la domination des uns sur les autres et la brisure du lien social qui contamine les repas flaubertiens. La suite de la noce confirme d'ailleurs que sous la fête conviviale, des notes discordantes se jouent. Des invités, «ayant eu, par hasard, plusieurs fois de suite à table les bas morceaux des

⁴⁴ Cf. la fameuse phrase de Flaubert à Louise Colet, au sujet du *Dictionnaire des idées reçues* : «Il faudrait que dans tout le cours du livre, il n'y eût pas un mot de mon cru et qu'une fois qu'on l'aurait lu on n'osât plus parler, de peur de dire une des phrases qui s'y trouvent» (17 septembre 1852).

⁴⁵ Pour Theodor W. ADORNO, le kitsch est le signe de la «chute de l'art dans l'idéologie» (*entkunstung*); voir *Théorie esthétique*, traduit de l'allemand par Marc Jimenez, Paris, Klincksieck, 1974, p. 317. Comme le remarque Jacques CHESSEX, Flaubert entretient face au kitsch une attitude double, puisqu'il le dénonce et l'utilise tout à la fois : cf. *Flaubert ou le désert en abîme*, Paris, Grasset et Fasquelle, 1991, p. 170 et ss.

viandes⁴⁶», médisent de leurs hôtes et leur souhaitent des malheurs; Madame Bovary mère, que l'on n'a consultée «ni sur la toilette de la bru, ni sur l'ordonnance du festin», ne desserre pas les dents de la journée et part avant la fin de la soirée.

Le repas de Frédéric chez les Arnoux expose aussi la dégradation subtile et à peine aperçue du lien social, cette fausse fraternité à laquelle se laissent tromper les naïfs mangeurs. Malgré la brillance, le faste et l'exotisme, bien des inepties sont dites chez les Arnoux, bien des rivalités grondent en sourdine. Chose qui surprend Frédéric, Pellerin, supposément en rupture avec Arnoux, est invité. Commentaire du narrateur :

Arnoux l'aimait, tout en l'exploitant. D'ailleurs, il redoutait sa terrible langue, — si bien que, pour l'attendrir, il avait publié dans *l'Art industriel* son portrait accompagné d'éloges hyperboliques [...].

Voilà un coup bien assené à Arnoux, intéressé et n'ayant pas le courage de ses convictions. Mais le peintre n'arrive pas, et la chaise qu'on lui a réservée menace de rester vide, quand, enfin, il se montre. Et le narrateur de raconter : «et Pellerin, plus sensible à la gloire qu'à l'argent, apparut vers huit heures, tout essouffé.» Bien envoyé aussi pour cet artiste qui, quelques paragraphes plus loin, affirme avec fougue et passion la nécessaire pureté de l'art. Mais Frédéric non plus n'est pas épargné, puisque le paragraphe se conclut sur cette simple phrase qui laisse transparaître toute l'ingénuité du jeune homme : «Frédéric s'imagina qu'ils étaient réconciliés depuis longtemps.» En quelques lignes, un espace de relations fausses et faussées, tordues et distordues est défriché et mis à nu. La table, lieu de l'harmonie conviviale? Voire, répond Flaubert.

C'est aussi à l'occasion de cette soirée que l'amour de Frédéric pour Mme Arnoux se cristallise véritablement. Or ce moment passionnel est régi par une perception déformée, où les alliances et les rivalités qui courent tout au long de la table sont en quelque sorte mal lues par Frédéric. Les conversations lui ouvrent de nouveaux horizons : l'Orient, le théâtre, la vie de bohème, la peinture sont discutés, tandis que lui ne décèle pas le

⁴⁶ *Madame Bovary*, p. 20 et ss.

caractère usé de ces thèmes cent fois ressassés dans la «bourgeoisie artiste». Au contraire, indique le texte :

Frédéric, en écoutant ces choses, regardait Mme Arnoux. Elles tombaient dans son esprit comme des métaux dans une fournaise, s'ajoutaient à sa passion et faisaient de l'amour.

En une suprême erreur de jugement social, en un dernier faux-pas de la convivialité, Frédéric s'amourache de la femme de son hôte. Ce sentiment se fonde cependant sur une représentation de ce que doit être l'amour plutôt que sur un attachement véritable. Le décor charmeur, les convives célèbres, les conversations impressionnantes servent de milieu de cristallisation aux désirs de Frédéric, mais cette cristallisation doit être entendue au sens d'une réaction chimique qui survient de manière dépersonnalisée et mécanique. Montrant toute la distance qui sépare le fantasme individuel et subjectif de la relation réelle, une expression rend explicite l'inadéquation entre le véritable amour et celui que Frédéric s'imagine ressentir : «faire de l'amour» et «faire l'amour» ne seront jamais que des asymptotes. Ce repas est ainsi, pour Frédéric, le lieu d'une illusion, d'une méprise; il fait erreur sur ses commensaux, et surtout sur Mme Arnoux, et rêve illusoirement d'amour partagé.

La fin des savoirs

Un autre motif récurrent des repas illusoires concerne les conversations banales, creuses et ineptes. Tout comme la description révèle son inanité en tablant sur des éléments préfabriqués, le dialogue perd son sens parce qu'il reconduit des idées reçues. L'énumération quasi rabelaisienne des modalités conversationnelles à laquelle se livre le narrateur flaubertien réduit la parole à sa dimension grotesque : ce ne sont pendant les repas que «pointes, calembours, mots à double entente, compliments et gaillardises⁴⁷», «calembours, anecdotes, vantardises, gageures, mensonges tenus pour vrais, assertions improbables⁴⁸». Ces propos de table sont le signe de l'adhésion des mangeurs à des lieux communs insignifiants, mais surtout de leur participation à une communauté ridicule et détestable.

⁴⁷ *Ibid.*, p. 23.

⁴⁸ *L'éducation sentimentale*, p. 125.

Le motif des conversations dénuées de sens trouve son expression la plus achevée et la plus comique dans le déjeuner des notables de *Bouvard et Pécuchet*, offert à l'occasion des élections par le candidat aux législatives, M. de Faverges. Dès le début du repas, le luxe du décor flatte les deux compères «comme une politesse qu'on leur faisait». Leur ravissement ne fait que s'accroître à la vue de la table qui les attend :

et en entrant dans la salle à manger, au spectacle de la table couverte de viandes sur les plats d'argent, avec la rangée des verres devant chaque assiette, les hors-d'œuvre çà et là, et un saumon au milieu, tous les visages s'épanouirent⁴⁹.

Tout de suite, la conversation s'engage sur un sujet d'actualité qui ne tarde pas à amener dans la bouche des convives les phrases toutes faites de l'heure. Elles se croisent les unes les autres dans une valse de lieux communs qui se caractérisent par leur brièveté. Ce sont en fait des formules toutes faites de la conversation, qui renvoient à un avant-texte supposément connu des parleurs, mais qu'ils seraient en fait bien incapables d'argumenter autrement que par d'autres formules toutes faites. La ponctuation de chaque fin de phrase montre bien cette incapacité rhétorique — et sémantique. La vigueur du point d'exclamation compense systématiquement le vague des points de suspension, et à la limite tient lieu de sens :

- «Vous exprimez» dit Pécuchet «des sentiments du Moyen Âge!»
- «Le Moyen Âge avait du bon!» reprit Marescot. «Ainsi, nos cathédrales!...»
- «Cependant, monsieur, les abus!...»
- «N'importe, la Révolution ne serait pas arrivée!...»
- «Ah! la Révolution, voilà le malheur!» dit l'ecclésiastique, en soupirant.
- «Mais tout le monde y a contribué! et — (excusez-moi, monsieur le comte), les nobles eux-mêmes par leur alliance avec les philosophes!»
- «Que voulez-vous! Louis XVIII a légalisé la spoliation! Depuis ce temps-là, le régime parlementaire vous sape les bases!...»

⁴⁹ *Bouvard et Pécuchet*, p. 667 et ss.

La conversation ne s'interrompt que pour laisser place au roastbeef et «au bruit des fourchettes et des mâchoires», cependant que les garçons proposent du Madère ou du Sauterne, vins qui, s'ils paraissent inappropriés au convive d'aujourd'hui, dénotent dans le contexte le plus grand — et le plus coûteux — des raffinements gastronomiques. Toute la suite du repas joue sur l'opposition entre la banalité des conversations et la délicatesse sans égale de la chère :

Et pendant que les plats se succédaient, poule au jus, écrevisses, champignons, légumes en salade, rôtis d'alouettes, bien des sujets furent traités : le meilleur système d'impôts, les avantages de la grande culture, l'abolition de la peine de mort — le sous-préfet n'oublia pas de citer ce charmant mot d'un homme d'esprit : — «Que MM. les assassins commencent!»

C'est par la mise en corrélation des plus graves problèmes sociaux et des délices accessibles seulement aux privilégiés que Flaubert fait basculer cette scène vers le comique⁵⁰. Les convives règlent le sort du monde, ce dont s'étonne Bouvard, sans pourtant se priver de consommer les mets exquis et les vins fameux qui lui sont offerts («Néanmoins, il était rouge au dessert, et entrevoyait les compotiers dans un brouillard»). La futilité des conversations culmine dans une des dernières phrases des convives, alors que M. de Faverges lance à l'abbé Jeufroy : «Il faut rétablir l'obéissance. L'autorité se meurt, si on la discute! Le droit divin, il n'y a que ça!» Tous les lieux communs de la politique sont proférés, jusqu'aux plus grossiers qui montrent le cynisme et la flagornerie de ce politicien — ce repas avait pour but, faut-il le rappeler, de pousser la candidature de Faverges aux législatives.

C'est aux dialogues, qu'ils soient en style direct ou rapporté, que revient le plus souvent la fonction de traiter du thème de la fin des savoirs, mais il arrive que Flaubert ait recours à d'autres moyens. Ainsi, Bouvard et

⁵⁰ Ce procédé est mis en œuvre de manière identique dans le banquet d'*Hérodiade*, où les mets et les vins (trop abondants, et dont les convives doivent se faire vomir) circulent comme les opinions religieuses cacophoniques et irrecevables (*Trois contes*, p. 249); Vladimir NABOKOV analyse cette «méthode du contrepoint» que Flaubert a employée à plusieurs reprises, en particulier dans *Madame Bovary* (première rencontre de Léon et d'Emma, scène des comices agricoles, «promenade» en calèche); voir «Gustave Flaubert» dans *Lectures on Literature*, edited by Fredson Bowers, introduction by John Updike, New York, Harcourt, Brace, Jovanovitch, 1980, p. 125-178.

Pécuchet, nourris de trop de lectures indigestes sur l'hygiène alimentaire, sont frappés d'une inquiétude hypocondriaque : «Comment avaient-ils fait pour vivre jusque-là?», se demandent-ils avec angoisse. Tentant d'imiter Cornaro et suivant les conseils du docteur Morin, ils ne mangent plus qu'avec les plus grandes précautions, en proie à ce qui n'est pas tant une réelle inappétence qu'une abstinence provoquée par la crainte. Ce sont ici non pas les dialogues, mais des énoncés et des fragments incohérents du discours social qui s'entrechoquent et se contredisent :

Toutes les viandes ont des inconvénients. Le boudin et la charcuterie, le hareng saur, le homard, et le gibier sont «réfractaires». Plus un poisson est gros plus il contient de gélatine et par conséquent est lourd. Les légumes causent des aigreurs, le macaroni donne des rêves, les fromages «considérés généralement, sont d'une digestion difficile». Un verre d'eau le matin est «dangereux»; chaque boisson ou comestible étant suivi d'un avertissement pareil, ou bien de ces mots : «mauvais! — gardez-vous de l'abus! — ne convient pas à tout le monde.» — Pourquoi mauvais? où est l'abus? comment savoir si telle chose vous convient?

Que manger en effet après une série d'interdictions aussi incohérentes? L'impossibilité même d'appliquer ce savoir conduit les deux bonshommes à rejeter des manuels qui laissent si peu de place au plaisir et à revenir à une alimentation ordinaire. Or ce dénouement heureux n'est qu'un autre lieu commun, un autre double fond qui augmente encore le caractère irrémédiablement contradictoire de toute science :

Alors ils se commandèrent pour leur dîner des huîtres, un canard, du porc aux choux, de la crème, un Pont-l'Évêque, et une bouteille de Bourgogne. Ce fut un affranchissement, presque une revanche; et ils se moquaient de Cornaro! Fallait-il être imbécile pour se tyranniser comme lui! Quelle bassesse que de penser toujours au prolongement de son existence! La vie n'est bonne qu'à la condition d'en jouir. — «Encore un morceau?» — «Je veux bien.» — «Moi de même!» — «À ta santé!» — «À la tienne!» — «Et fichons-nous du reste!» Ils s'exaltaient⁵¹.

⁵¹ *Bouvard et Pécuchet*, p. 605.

Bouvard et Pécuchet tombent dans l'hédonisme, excès inverse de ce qu'ils dénonçaient; et ils y tombent en adhérant à tous les lieux communs du «bien-vivre», qui se succèdent dans ce bref paragraphe sous la forme soit d'énoncés doxiques sans origine précise («La vie n'est bonne qu'à la condition d'en jouir»), soit d'expressions prévisibles lancées par l'un ou l'autre des mangeurs (— «À ta santé!» — «À la tienne!»). Le dénouement heureux, s'il reconduit le topos du festin euphorique, est tellement conventionnel qu'il ironise du même coup le modèle auquel il se conforme. Tout n'est que représentation et imitation dégradée, dit le texte.

Madame Bovary
Le festin sans la bouche

Le dîner servi dans *Madame Bovary* lors du bal à la Vaubyessard illustre de manière éloquente le fonctionnement du repas illusoire, ce miroir aux alouettes où se laissent prendre les protagonistes de Flaubert. En ouverture, le texte reprend dans une série de notations les articulations canoniques de la description réaliste : l'entrée des convives, la description de la table, l'énumération des mets, le service et la satisfaction de l'appétit. On assiste au déploiement du topos familier du festin euphorique, en particulier par le biais des images de lumière, de symétrie et de plénitude :

Emma se sentit, en entrant, enveloppée par un air chaud, mélange du parfum des fleurs et du beau linge, du fumet des viandes et de l'odeur des truffes. Les bougies des candélabres allongeaient des flammes sur les cloches d'argent; les cristaux à facettes, couverts d'une buée matte, se renvoyaient des rayons pâles; des bouquets étaient en ligne sur toute la longueur de la table, et, dans les assiettes à large bordure, les serviettes, arrangées en manière de bonnet d'évêque, tenaient entre le bâillement de leurs deux plis chacune un petit pain de forme ovale. Les pattes rouges des homards dépassaient les plats : de gros fruits dans des corbeilles à jour s'étageaient sur la mousse; les cailles avaient leurs plumes, des fumées montaient [...]⁵²

Éclat et lumière, symétrie parfaite de la table, abondance grisante — ce repas ne promet qu'euphorie et plaisir. Emma mange des yeux. Devant ce spectacle, la jeune femme croit enfin accéder à cette vie romanesque pour

⁵² *Madame Bovary*, p. 36 et ss.

laquelle elle se sent faite. Le monde lui est offert, elle n'a qu'à tendre la main pour saisir la plénitude qui se déploie devant elle.

Mais au delà de la première impression d'euphorie suscitée par cet extrait, les perceptions d'Emma — cette sensation de chaleur enveloppante où se développent les odeurs du luxe — doivent retenir l'attention. Le recours aux perceptions tactile et olfactive ne constitue pas un banal effet de réel, puisqu'il révèle la position symbolique de la protagoniste. Pour la tradition, le sens olfactif est doté d'un statut généralement négatif, caractérisé par le manque. Il ne permet en effet ni la distance analytique que confère le regard, ni l'appropriation concrète qui est le propre du toucher. L'olfaction est aussi le sens de la passivité : par le vecteur des odeurs, le monde pénètre le corps impuissant à se défendre d'un tel envahissement⁵³. La perception tactile, qui est très souvent le sens de la réalisation active du désir, est ici décrite elle aussi sur le mode passif. Le texte semble d'ailleurs assimiler le toucher et l'olfaction : la sensation de chaleur enveloppe Emma, comme si elle se confondait avec le désir de toutes ces choses luxueuses dont les effluves se répandent. Mais même les perceptions visuelles d'Emma montrent qu'elle est assaillie par les éclats lumineux qui irradient d'une table devenue foyer solaire. Comme la chaleur et les odeurs, cette lumière pénètre le sujet, brouillant les frontières qui le séparent du monde. Il y a bien perception visuelle, mais elle n'est pas associée à une posture analytique qui permettrait à la jeune femme de mieux comprendre le monde en le voyant : Emma ne regarde pas, elle est éblouie. Ces diverses perceptions sont toutefois présentées comme agréables, mettant en place la thématique érotique d'un personnage féminin pénétré par les perceptions plutôt qu'en position de sujet agissant face au monde.

Mais si l'appétit d'Emma la fait convoiter cette table, et que le caractère cosmique du festin semble ainsi se réaliser pleinement, les diverses images d'abondance qui envoûtent la jeune femme sont piégées. Le pain, tenu par une serviette qui évoque le sévère ornement sacerdotal, n'est qu'à moitié offert. À dépasser de leur plat, les pattes rouges des

⁵³ Au sujet de la description olfactive, voir Geneviève SICOTTE, *Les pestilences du naturalisme : Zola descripteur des odeurs*, mémoire de maîtrise, McGill University, 1992.

homards menacent vaguement et paraissent prêtes à pincer le convive plutôt qu'à se laisser saisir par lui. Les fruits, quoique tentants, ne se laissent qu'entrevoir à travers les jours de leurs corbeilles. Ce serait aller trop loin que de dire que les signes s'inversent, mais ils deviennent doubles, troubles. Le désir que suscitent les aliments reste inassouvi car entre Emma et la table, un obstacle invisible se dresse. La corne d'abondance n'est qu'un simulacre non comestible, à l'image de ces cailles habillées de leurs plumes, ou de cette fumée qui monte dans l'air, qui excitent l'appétit mais ne le satisfont pas. L'odeur agréable ne sert qu'à manifester le manque, et pour appétissante et énervante qu'elle soit, elle ne mène pas à la réalisation du désir. Emma n'appréhende ainsi le festin que par ses sens les plus inaptes à le saisir : en décrivant les odeurs, les sensations tactiles, l'éblouissement, le texte la positionne comme un sujet passif qui ne sait comment s'approprier une abondance fascinante. Le cosmos paraissait offert, mais il n'est en fait qu'un spectacle auquel ne peut participer la jeune femme, qui est conviée à un festin sans la bouche.

Le cercle des relations sociales que dessine ce repas est lui aussi remarquable par son caractère double et ultimement trompeur. Emma, charmée par tout ce qu'elle voit, détaille du regard la livrée du valet comme si c'était l'hermine du roi : «en bas de soie, en culotte courte, en cravate blanche, en jabot» il remplit sa fonction avec componction, «grave comme un juge». Cette erreur révèle son inexpérience mondaine et sa vulnérabilité à l'ostentation : elle se laisse impressionner par bien peu de chose. Mais plus encore, ce trait réitère son vide ontologique puisque par son admiration béate, elle met au-dessus d'elle un être qui a pour rôle de la servir. Sa fascination pour le seul homme de la table paraît aussi déplacée :

Cependant, au haut bout de la table, seul parmi toutes ces femmes, courbé sur son assiette remplie, et la serviette nouée dans le dos comme un enfant, un vieillard mangeait, laissant tomber de sa bouche des gouttes de sauce. Il avait les yeux éraillés et portait une petite queue enroulée d'un ruban noir.

La voix du narrateur résonne dans ce passage et souligne la cruauté même de la représentation : à demi sénile, marqué par l'âge, il n'a rien pour séduire, laisse entendre le narrateur. Et pourtant, la séparation des points

de vue du narrateur et de la protagoniste va en s'accroissant puisqu'Emma, instruite par les conversations de ses voisins de table, est bientôt fascinée par le personnage :

C'était le beau-père du marquis, le vieux duc de Laverdière, l'ancien favori du comte d'Artois, dans le temps des parties de chasse au Vaudreuil, chez le marquis de Conflans, et qui avait été, disait-on, l'amant de la reine Marie-Antoinette, entre MM. de Coigny et de Lauzun. Il avait mené une vie bruyante de débauches, pleine de duels, de paris, de femmes enlevées, avait dévoré sa fortune et effrayé toute sa famille.

L'art de lancer à propos les noms célèbres dans la conversation, le *name-dropping*, Emma ne le connaît pas : le texte donne en discours indirect le contenu d'une conversation à laquelle elle ne participe manifestement pas, et où elle apprend en même temps que le lecteur l'identité du vieillard. Cette énumération, qui met en jeu le cliché des rapports de parenté complexes, a de quoi donner le vertige et suscite l'image d'une Emma ébahie et souriante, tentant d'entrer dans cette ronde où tournent noms légendaires, lieux célèbres et anecdotes romanesques évocateurs du prestige de l'Ancien régime. Une euphorie naît de ce vertige mais ce n'est qu'une euphorie de surface : la jeune femme, privée du savoir qui lui ferait comprendre ce qu'elle voit, reste passive, écoutant mais ne parlant pas — encore une fois, convive d'un festin sans la bouche. Mais par l'entremise du narrateur, dont une énumération mime comiquement une conversation strictement anecdotique, le texte présente aussi l'image d'un monde révolu, celui d'un Ancien Régime désormais exsangue et obsolète. Il n'y a pas de retour en arrière possible, et le savoir et la compétence conversationnelle qu'Emma convoite ne sont que paroles futiles. Le romanesque dont la jeune femme se nourrit, les duels, paris et enlèvements qui font la trame de ses fantasmes, n'ont plus d'existence que dans une représentation théâtrale décatie qu'elle persiste pourtant à dévorer des yeux, hypnotisée par l'objet de fascination que lui présente ce rêve éveillé.

Ne participant ni à la consommation alimentaire, ni aux conversations, Emma se trouve exclue du circuit des échanges qui traversent ce repas. Comme pour faire contraste à sa position, le vieillard est quant à lui littéralement débordant de mets et de mots. Il laisse échapper

de sa bouche des gouttes de sauce en une maladresse qui, quoique sénile et grotesque, figure un trop-plein; il occupe aussi le centre des conversations puisqu'on ne parle que de ses exploits et qu'on lui crie le nom des mets à l'oreille. Si Emma est vide, le vieillard est bondé, débordant — mais débordant de choses qui ne veulent rien dire, de sauce et de syllabes, quoique la jeune femme ne le sache pas et admire cette plénitude. L'appétit, la satisfaction alimentaire et la convivialité métonymisent ici la position ontologique des personnages attablés. Le bégaiement et la surdité du vieillard exposent le dévoiement général des conversations dans un repas qui, plutôt que de mettre en scène une communication aisée et conviviale, représente caricaturalement soit le *name-dropping*, c'est-à-dire le langage d'un clan, son sociolecte, soit le cri dérisoire d'un domestique nommant un plat. La véritable conversation, qui ne calcule rien et veut le partage des savoirs, cède la place à des manifestations verbales ostentatoires où s'expriment le statut social des convives ou le prix des plats; la valeur d'usage, martelle le texte, est dévorée par la valeur d'échange.

Ce vieillard, sur lequel les yeux d'Emma reviennent toujours «comme sur quelque chose d'extraordinaire et d'auguste», qui a «vécu à la Cour et couché dans le lit des reines», ne revêt pas le même éclat pour le narrateur, qui voit en lui un «vieil homme à lèvres pendantes»; toute l'habileté du texte réside dans la distance sémantique installée entre les deux locutions et dans l'emploi du «comme», où se marque une distance ironique. Le narrateur indique que la fascination d'Emma, explicitement sexuelle, est dirigée vers un objet inadéquat, vers un mauvais objet. L'appétit de la jeune femme la fait convoiter des objets qui restent hors d'atteinte et non comestibles; sa bouche, instrument de la satisfaction de l'appétit et de la compétence conversationnelle, reste immobile. Le texte métaphorise d'ailleurs cette situation grâce au recours à une icône négative, à une sorte de vierge noire : une «statue de femme drapée jusqu'au menton» regarde «immobile la salle pleine de monde». Cette statue symbolise la position d'Emma dans le groupe : elle regarde toute cette abondance mais ne mange pas, est assise à la table mais reste séparée des autres convives, écoute mais ne parle pas. Pourtant elle est ravie, hypnotisée par la brillance

de ce festin de pacotille, incapable de se rendre compte de sa position objective.

Une seule fois, à la fin du repas, Emma est montrée en train de manger, et encore est-ce de façon elliptique : «On versa du vin de Champagne à la glace. Emma frissonna de toute sa peau en sentant ce froid dans sa bouche». Tout se passe comme si le geste alimentaire impliquait une prise sur le monde, comme s'il manifestait la puissance du sujet sur la matière; or Emma, sujet passif ou même non-sujet, ne sait que boire. La fluidité de l'aliment semble ici répondre à l'inconsistance malsaine de l'être d'Emma, à son caractère fuyant, jamais fixé. Mais alors qu'elle ressentait agréablement la plupart des impressions rattachées à l'insatisfaction, lorsque s'assouvit enfin le désir, elle oscille entre l'euphorie et la dysphorie, elle est violemment glacée. C'est que surviennent, en même temps que la réalisation du désir, la conscience de son insuffisance et sa fin. Ce moment répond ainsi négativement à la montée érotisante de toute la scène. Ce «frisson de toute sa peau», c'est un orgasme froid, qui porte en lui la mort en même temps que le plaisir. Les deux dernières phrases du paragraphe, assez incohérentes et au rythme saccadé et rapide, accentuent encore le sentiment d'égarement provoqué par ce plaisir ambivalent : «Elle n'avait jamais vu de grenades ni mangé d'ananas. Le sucre en poudre lui-même lui parut plus blanc et plus fin qu'ailleurs.» Ce sucre, caractérisé par sa blancheur et sa finesse, semble focaliser le désir que tous les aliments de la table suscitent. Au-delà de la richesse et du raffinement qu'il connote, ne pourrait-on pas voir en lui une image du lait maternel offert par un «mauvais sein⁵⁴», qui promet et refuse tout à la fois l'aliment-fétiche dont le mangeur tirerait la plus profonde des satisfactions? Signe du caractère potentiellement morbide de cette substance, quand Emma ingèrera réellement du sucre, ce sera pour poser un geste ultime de violence : quelques années après cette soirée, elle s'empoisonnera avec de l'arsenic, et le pieux mensonge qu'Homais trouvera pour dissimuler ce suicide sera qu'elle avait pris de l'arsenic pour du sucre, «en faisant une crème à la vanille⁵⁵». Fascination du sucre, de la blancheur, de l'exotisme des fruits, voilà Emma résumée en quelques aliments, mais glacée cependant de ne

⁵⁴ D'après l'expression de Melanie KLEIN, *op. cit.*

⁵⁵ *Madame Bovary*, p. 226.

pouvoir s'en gaver, comme s'ils lui étaient interdits, malgré leur abondance offerte.

La scène se trouve donc minée par des éléments discordants qui indiquent l'inassouvissement du désir et rendent impossible une conclusion où le sujet à l'appétit satisfait, empli du monde et par le fait même le possédant, se serait reconstitué physiologiquement comme ontologiquement, aurait en quelque sorte régénéré son identité et son lien avec l'univers, aurait scellé son appartenance à une communauté et participé à l'élaboration du sens et au savoir du groupe. C'est au contraire un sujet angoissé et à l'identité chancelante que le récit met en texte. Sous l'Emma euphorique, emplie de désir pour les aliments, les conversations et les convives, gît en sourdine une Emma passive, isolée, ne mangeant ni ne parlant, une Emma aux désirs inassouvis. La scène de repas, au lieu de présenter une banale représentation positive de la satisfaction de l'appétit, se transforme ainsi en un théâtre de l'impuissance où est mis à nu le caractère problématique du désir. Animée d'un désir pour des objets inadéquats, et à la limite d'un désir sans objet, la jeune femme est condamnée à l'insatisfaction. Cette figure de l'impuissance toujours désirante, ou du désir toujours impuissant, la scène de repas l'expose de façon lumineuse, jouant des perceptions d'Emma, de sa position dans le groupe, de ce qu'elle veut bien voir et de ce qu'elle ressent malgré elle, de ce qu'elle ne peut pas dire et de ce que tous les autres disent, et surtout du décalage entre tout cela et ce qu'en raconte un narrateur implacable et ironique.

Le fait que ce moment soit vécu sur le mode d'une plénitude illusoire, dans l'inconscience et presque l'ivresse, est d'ailleurs repris quelques pages plus loin, au cours du bal lui-même, dans une notation qui touche encore au thème alimentaire :

Mais, aux fulgurations de l'heure présente, sa vie passée, si nette jusqu'alors, s'évanouissait tout entière, et elle doutait presque de l'avoir vécue. Elle était là; puis autour du bal, il n'y avait plus que de l'ombre, étalée sur tout le reste. Elle mangeait alors une glace au marasquin, qu'elle tenait de la main gauche

dans une coquille de vermeil, et fermait à demi les yeux, la cuiller entre les dents⁵⁶.

La lumière, comme un éclairage de théâtre, circonscrit le lieu du rêve, tandis que le reste, la vie réelle — la «vie passée», mais qui continuera pourtant après ce bal — s'efface. Seul le moment présent est doté d'une réalité tangible. La jouissance alimentaire de la glace au marasquin se confond avec l'ivresse de cette évasion dans l'instant, mais il s'agit d'une jouissance qui, sous son raffinement, est à nouveau froide et glacée. Le repas au bal à la Vaubyessard est pour Emma un moment fulgurant, un rêve d'abondance, mais elle ne parvient à saisir de l'immensité de la table qu'une bouchée de sorbet qui la glace, qu'un éblouissement de la blancheur du sucre, fantômes ou fantasmes d'aliments qui expriment son incapacité à véritablement participer au rite prandial.

La position de l'écrivain se décèle à nouveau dans cette scène, mais elle est, en accord avec la forme plus élaborée des repas illusoires, d'une complexité accrue. Les repas de l'inappétence, ai-je indiqué, dessinent la figure de l'artiste enfermé dans un monde fade, haïssable et où il ne se passe rien, et qui ne sait que le décrire platement, comme il est. Les repas de la voracité poussent plus loin cette idée de mise au ban de l'artiste, et lui adjoignent un élément essentiel de l'esthétique flaubertienne : l'art. L'artiste y est la victime d'une violence sacrificielle, mais trouve sa rédemption «par la seule force du style». Pour sa part, le sens des repas illusoires, comme leur structure d'énonciation, est double. Celui que j'ai analysé décrit tout à la fois le désir d'Emma de goûter aux plaisirs d'un monde merveilleux et le caractère inauthentique de ce monde, du rêve qu'il propose. Ou encore : peut-être ce rêve est-il bien accessible, bien réel, mais Emma, de par son être même, est inapte à s'en saisir, incapable de mordre «à même». Ne touche-t-on pas ici à la position rhétorique même de Flaubert, à sa tentation, qui consiste à fuir le réalisme plat dans la perfection romanesque? Mais Flaubert, ultimement, prend acte de l'impossibilité de la fuite, l'ironise, la déclare déplacée, naïve et sentimentale. Ses repas illusoires décrivent ainsi la tentation, longtemps contemplée, de céder à un rêve séduisant mais fallacieux. Et si, comme je l'indiquais, ce rêve était fallacieux aussi parce

⁵⁶ *Ibid.*, p. 38

qu'Emma était incapable d'y mordre? Le repas illusoire ne porterait pas seulement, encryptée en lui, la tentation du rêve romanesque; il sémantiserait de plus l'aliénation foncière de l'écrivain, sa radicale incapacité à participer au festin du monde — incapacité dont pourtant, pour la pure beauté du geste, en une rédemption par le verbe, celui-ci persiste à témoigner.

L'impossible repas

Qu'ils soient caractérisés par l'inappétence, la voracité ou l'illusion, les repas de Flaubert mettent tous en jeu le rapport de l'individu au cosmos, à la société et au sens. Le cri de Saint Antoine, «être la matière», exemplifie dans toute sa force le désir de fusion avec l'univers, de connaissance intime et complète du monde. «Être la matière», c'est se fondre avec le cosmos, connaître l'union avec Dieu, l'extase parfaite : «Le bonheur consiste donc dans l'union avec la matière qui est vivante, dans une absorption où l'existence trouve sa signification et transcende la connaissance positive⁵⁷.» Le repas constitue une figure exemplaire de ce désir d'absorption, de dissolution des frontières entre le corps et le monde, de retour à une origine non problématique où le moi n'était pas divorcé de l'extérieur, ne s'en distinguait même pas encore. Mais si cette matière semble pouvoir être apprivoisée, dominée, elle se révèle en fin de compte toujours plus forte que le mangeur, et le chaos prend le dessus sur le cosmos. Une dérive similaire affecte le rapport de l'individu au groupe. Que ce soit à cause de la solitude des mangeurs, de leur voracité ou plus subtilement de l'absence de contact réel, jamais ne se forme une authentique convivialité. Seule demeure une sociabilité aliénante, destructrice ou trompeuse. Le sens qui naît des conversations avec de tels groupes de mangeurs est lui aussi dérisoire, fondé sur la réitération du vide, les médisances et les calomnies, les idées reçues.

Tous les thèmes principaux des scènes de repas flaubertiennes n'entrent ainsi en jeu que de façon dysfonctionnelle. Mis en mouvement selon une logique du gâchis, ils balisent un espace cauchemardesque où les repas ne peuvent qu'être ratés ou dégénérer. Les scènes de repas se construisent en niant l'idéal classique de la sociabilité alimentaire, dont les

⁵⁷ Jean LEVAILLANT, *op. cit.*, p. 204.

modèles canoniques vont du *Banquet* de Platon jusqu'à Rabelais en passant par la Bible, modèles où manger revient à entrer en relation de connaissance intime avec la société des hommes et la totalité du cosmos. Si la modernité littéraire ne revendique plus cet idéal du banquet, il demeure malgré tout bien vivant à l'époque où Flaubert écrit : il a migré de la littérature à la doxa, et se répète inlassablement dans les manuels de savoir-vivre et les contes pour enfant. Mais plus spécifiquement, l'œuvre de Flaubert peut aussi être mise en corrélation avec les modèles de repas qui fondent le paradigme prandial dans le discours. À travers les trois modèles des repas de l'inappétence, des repas de la voracité et des repas illusoires, Flaubert met en texte des ordinaires qui le sont trop, des repas qui se dévoient en ripailles, ou des banquets qui ne sont qu'un leurre. La bourgeoisie qui maîtrise au plus près l'orthodoxie discursive refuse de voir que le repas, plutôt que d'être un moment euphorique, peut servir à dire la place problématique de l'homme dans l'univers et les affrontements entre les êtres. À cela, Flaubert répond par un récit de dérélition où la totalité, le sens, la cohérence du monde se défont à mesure que se déroule la fête.

Ce dévoitement ne concerne pas que la norme socio-alimentaire; c'est par métaphore toute la relation entre l'homme et le monde qui se trouve problématisée par les repas. À un idéal de possession du monde se substitue un rapport autiste ou violent à une réalité immangeable; à un idéal de communauté se substitue une fragmentation des rapports humains, où les luttes de pouvoir prennent le pas sur la convivialité et où la sociabilité devient animalité; enfin, à un idéal herméneutique de transparence se substitue un constat d'illisibilité du réel et d'impossibilité de produire du sens. Les repas flaubertiens, qu'ils prennent place dans l'antiquité carthaginoise, dans la campagne normande ou dans le Paris de 1848, désignent ainsi une modernité douloureuse et inquiète pour laquelle le cosmos, le social et le logos sont désenchantés. L'idéal contre lequel ils se dressent suscite bien encore leur désir, mais c'est un désir qui, d'emblée, se sait irréalisable et est ironisé par celui-là même qui l'éprouve.

C'est parce qu'ils mettent la doxa en question de la façon la plus vive que les repas de Flaubert les plus intéressants sont ceux de la troisième catégorie, celle des repas illusoires. À la limite, les repas de l'inappétence

et de la voracité constituent des prolongements prévisibles du modèle classique de sociabilité alimentaire, bien que le sens que Flaubert y investit soit beaucoup plus complexe que celui du topos du banquet luxueux qui circule dans le discours social. Mais les repas illusoires relèvent quant à eux d'une logique unique à l'auteur de *Madame Bovary*, en ce qu'ils oscillent entre une représentation euphorique, perçue par un protagoniste central, et une représentation dysphorique, ou à tout le moins ironisée, proposée par le narrateur. Cette dualité des voix narratives permet de travailler le modèle du repas euphorique de l'intérieur. Le repas illusoire peut ainsi être comparé à un cheval de Troie qui, enchantant le lecteur sous des dehors séduisants, avive des dissonances qui minent toute adhésion au modèle proposé. Personne n'écrit jamais hors du discours social, sans doute, mais c'est certainement à partir de ce lieu paradoxal — c'est-à-dire en se tenant au plus près du topos classique du repas, mais en chuchotant qu'il n'est plus valide — que Flaubert parvient à manifester la plus grande originalité.

CHAPITRE 4

ZOLA L'OR ET LA CHAIR

«Un grand producteur, un créateur,
n'a pas d'autre fonction, manger son siècle,
pour le recréer et en faire de la vie.»
Émile Zola¹

Le romancier dans le siècle

Par la distance qu'il prend avec les représentations communément admises, le repas flaubertien implique que la place de l'écrivain est hors du monde. Le repas zolien, à l'inverse, paraît de prime abord plongé tout entier dans le discours social de son époque, à tel point qu'il est aisé de croire qu'il ne fait que le redoubler. Les repas que narre le texte recourent de grands modèles contemporains : banquet, dîner bourgeois, repas au restaurant, souper galant, repas de fête du peuple, noce paysanne et autres repas canoniques trouvent tous une place dans le texte sous les formes variées des dîners petits-bourgeois et confortables de la famille Mouret, des banquets impériaux de la haute bourgeoisie spéculatrice et politicienne, du festin d'anniversaire de Gervaise, des «dîners du mardi» familiaux d'Hélène, du souper de Nana, des dîners de garçons de la bohème prometteuse donnés par Sandoz, de la noce paysanne digne de Bruegel dans *La terre*. Mais le romancier fait aussi œuvre de sociologue courageux

¹ Émile ZOLA, *Œuvres complètes*, Paris, Tchou, tome XIV, 1966-1969, p. 802. Sauf indication contraire, les références bibliographiques des autres extraits cités ne renvoient pas à cette édition, mais à Émile ZOLA, *Les Rougon-Macquart. Histoire naturelle et sociale d'une famille sous le Second Empire*, Paris, Fasquelle et Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», édition intégrale publiée sous la direction d'Armand LANOUX, études, notes et variantes par Henri MITTERAND, 1964-1967.

et impassible en dévoilant des «choses vues» jusque-là honteusement cachées, par un procédé subversif que l'on pourrait appeler : la recherche de l'exhaustivité négative. Il décrit le casse-croûte que les ouvriers prennent le midi sur le pouce, en marchant, le pauvre «briquet» des mineurs préparé à l'aube et mangé au fond de la mine, les rations insuffisantes et irrégulières des soldats, cuites tant bien que mal en plein air, ou pis, les déchets presque immangeables, les arlequins dévorés par Gervaise, et, plus bas encore, la misère, les feuilles de chou crues qui coupent la faim des mineurs en grève ou la «danse» pathétique de Gervaise devant le buffet «nettoyé»². Par ce geste esthétique décisif, Zola inclut de plein droit l'alimentaire et le repas dans la littérature comme aucun autre romancier de son époque ne l'a fait. De scène en scène, de micro-récit en micro-récit, il propose une somme encyclopédique des mœurs alimentaires de la société du Second Empire.

Les scènes de repas, parce qu'elles racontent généralement une histoire, permettent de dépasser la staticité de la simple description pour présenter de façon dynamique un mode de vie. Elles constituent ainsi des documents vivants, des mises en action de la didactique zolienne :

Peindre la cuisine et le repas [...] permet de broser des scènes de genre typiques, de camper des personnages et de rapporter des propos hauts en couleur, d'énumérer et de nommer à l'envi des objets, des ustensiles, des aliments, des mets, des recettes, bref de remplir le récit d'images, et de «faire sensation» en évoquant une infinité de substances, de saveurs, de couleurs, de bruits et d'odeurs³.

En cette volonté de «faire sensation» réside une part essentielle du projet d'écriture du premier des naturalistes. Comme la description minutieuse des lieux d'habitation, des vêtements ou des techniques de métiers, la scène de repas est au service du regard ethnologique et sociologique porté par le

² Exception significative, *Le rêve* est l'unique roman des *Rougon-Macquart* qui ne comporte pas de vraie scène de repas. Seuls deux passages pourraient en tenir lieu, l'offrande que fait Hubertine à Angélique d'un bol de café au lait et de tartines (p. 821), ainsi qu'un dîner résumé en un paragraphe où la jeune fille mange «d'un gros appétit, mais inconsciente, sans paraître savoir qu'elle [porte] la fourchette à sa bouche, toute à son rêve» (p. 925). Le rêve et le réalisme alimentaire, doit-on en déduire, ne font pas bon ménage.

³ Claude GRIGNON, «Écriture littéraire et écriture sociologique», *Littérature* («Médiations du social, recherches actuelles»), n° 70, mai 1988, p. 30.

roman. Les notes de Zola lui-même confortent cette interprétation, l'auteur se donnant à plusieurs reprises la consigne de «faire» un repas : «Tout le petit commerce. Repas, etc.», écrit-il par exemple dans son plan du *Bonheur des dames*⁴. Il s'agit, pour reprendre une définition que le romancier lui-même donnait de la description, de peindre «un état du milieu qui détermine et complète l'homme⁵». Les scènes de repas ont un sens et une fonction essentiels dans la visée globale du projet zolien : fournir un témoignage réaliste totalisant sur une époque en racontant l'histoire d'une famille, les Rougon-Macquart⁶. Faisant appel à des représentations prandiales convenues, le romancier naturaliste admet le discours social et le met même en exergue, il le conçoit explicitement comme l'horizon à partir duquel s'écrit le roman, en une interdiscursivité généralisée. Mais cet horizon n'est justement là que pour s'offrir au jeu des transformations et des détournements propre à l'écriture narrative.

En effet, comme l'indique la place que Zola accorde aux notations relatives à l'aliment, le projet réaliste ou naturaliste, bien qu'il se manifeste avec une acuité particulière à la faveur des scènes de repas, n'en est pas le fin mot. L'analyse du thème alimentaire, dont la place est fondamentale dans *les Rougon-Macquart*, éclairera la signification générale du repas. Dès les débuts du cycle, *La curée* suggère par son titre la chasse du prédateur pour sa proie et le déferlement des appétits sauvages, la «lutte pour la vie» qui deviendra un topos récurrent de l'œuvre. *Le ventre de Paris* exploite quant à lui le lieu fécond de la division entre les possédants et les démunis, la fameuse et épique «bataille des Gras et des Maigres». Les Halles y incarnent d'ailleurs la première grande machine dévorante qui interviendra ailleurs sous la forme de l'alambic, de la mine ou du grand magasin⁷. Dans *L'assommoir*, c'est à la faveur d'une métaphore alimentaire persistante que se présente le récit de la ruine progressive de Gervaise par Lantier et Coupeau, puisque la jeune femme se fait «manger» par les deux hommes.

⁴ Deuxième plan préliminaire du *Bonheur des dames*, cité dans l'étude critique sur l'œuvre par Henri MITTERRAND accompagnant l'édition des *Rougon-Macquart*, p. 1687

⁵ Émile ZOLA, «De la description», *Œuvres complètes*, Tchou, tome X, p. 1300.

⁶ Ce qui ne signifie évidemment pas que le réalisme ou le naturalisme soit une sorte de «degré zéro de l'écriture», puisqu'il est l'objet d'une contrainte stylistique, rhétorique et narrative systématique; voir à ce sujet (entre autres) Philippe HAMON, «Un discours contraint», *Poétique* («Le discours réaliste»), n° 16, 1973, p. 411-445.

⁷ Cf. Jacques NOIRAY, *Le romancier et la machine. L'image de la machine dans le roman français. I. L'univers de Zola*, Paris, José Corti, 1981.

Nana, croqueuse d'homme, est en quelque sorte la revanche de Gervaise, et s'engraissera de l'argent des possédants avant d'en mourir. Tout comme *L'assommoir* et plus tard *La débâcle*, *Germinal* est un roman de la faim : ce thème, ressassé à l'envi, balise l'horizon étouffant des préoccupations des gens du peuple ou des soldats, réduits à consacrer toute leur énergie à la satisfaction aléatoire de leurs besoins vitaux. Enfin, le cycle des *Rougon-Macquart* s'achève sur une image dont le caractère exceptionnel dit l'aboutissement utopique de l'œuvre, celle de Clotilde donnant le sein à son enfant en une « scène de repas » primitive dont se dégagent la foi en l'avenir et la force toujours renouvelée de la vie. Hormis cette exception, la métaphore alimentaire zolienne revêt une tonalité presque uniformément dysphorique : les *Rougon-Macquart* multiplient les images de dévoration où triomphent la destructivité et l'instinct de mort⁸.

Le repas romanesque proprement dit ressortit au motif littéraire plutôt qu'au thème, mais il absorbe et réfracte la signification complexe des notations alimentaires. Il présente de la sorte un caractère double : d'une part, il est bien ce moment réaliste du texte où s'affirme le regard sociologique ou ethnologique du romancier; d'autre part, il est relié à des trouées fantasmatiques, telles les descriptions des Halles ou du Voreux, et est en quelque sorte contaminé par la tonalité dysphorique de celles-ci. Il se trouve par suite au carrefour de deux tendances contradictoires du texte, l'une didactique, l'autre fantasmatique, et le complexe de sens qu'il produit provient de leur conjonction toujours difficile.

À cette double postulation du repas zolien s'ajoute une dérive qui semble fatale : l'histoire qu'il raconte l'entraîne vers un versant négatif, selon une trajectoire qui le fait passer de la jouissance à la répulsion, du « manger » au « être mangé », du luxe au déchet :

Quant à la débâcle, à la déroute, à la débandade, [...] ils reviennent toujours chez Zola dans la description de repas pour signifier le désordre fatal et écœurant qui succède, lorsque la voracité s'est donnée libre cours, au bel ordre du linge, de la vaisselle, de l'argenterie et des cristaux, dont l'harmonie avait,

⁸ Sur les métaphores de la dévoration, voir en particulier Maarten van BUUREN, « Les Rougon-Macquart » d'Émile Zola : de la métaphore au mythe, Paris, José Corti, 1986.

les hors-d'œuvre à peine entamés, suscité le bonheur, l'optimisme, et les fausses promesses de l'appétit⁹.

Si le repas tourne mal, c'est en particulier parce qu'il est le lieu où de vifs antagonismes se donnent libre cours — que l'on songe au sombre triomphe de Félicité, qui consacre les positions frauduleusement acquises alors que coule encore le sang des insurgés, au banquet de l'Empereur pendant lequel se joue en sourdine toute la carrière politique d'Eugène Rougon, au dîner prié de *La curée* où, devant l'appétit de pouvoir des spéculateurs et les jeux galants d'une rivale, Renée Saccard abandonne ses résolutions de conduite honnête, ou encore aux repas donnés par le romancier Sandoz qui, de gais et conviviaux, glissent peu à peu à des concurrences mesquines entre des convives obsédés par leurs œuvres et leur position. Comme le souligne Albert Sonnenfeld, «[m]any of the very numerous dining scenes in Zola's novels serve [...] to put into focus class conflicts and political tensions¹⁰». Le repas expose les luttes de pouvoir à travers ce qui en est en quelque sorte la métaphore concrète; l'alimentation et les relations de sociabilité à table disent le rapport que les convives entretiennent avec le monde et avec les gens. À travers la trame dysphorique qui les caractérise, la plupart des repas zoliens décrivent un rapport de force, racontent une lutte de pouvoir dont l'issue est toujours peu ou prou brutale — déliquescence défaite ou sinistre victoire.

La scène de repas ne ressortit donc pas à la simple convention réaliste, elle n'est pas qu'un moment où se ferait entendre de façon particulièrement claire la voix du romancier sociologue ou ethnologue. Lieu par excellence de la socialité du texte, elle se modèle en même temps sur un «déjà-là» narratif, une trame — la lutte pour le pouvoir — qui la tire fatalement du côté du drame ou de la tragédie. De plus, aussi moral que réaliste, le portrait que brosse le texte zolien charroie les obsessions de la seconde moitié du XIX^e siècle. Deux de ces obsessions se trouvent au cœur de la représentation du repas, serties dans deux grandes topiques qui servent à penser les scènes de repas et à en ordonner la mise en texte :

⁹ Jean BORIE, *Zola et les mythes, ou de la nausée au salut*, Paris, Éditions du Seuil, 1971, p. 166.

¹⁰ Albert SONNENFELD, «Emile Zola : Food and Ideology», *Nineteenth-Century French Studies*, vol. 19, n° 4, été 1991, p. 606.

l'économie et la pulsionnalité, ou, pour reprendre l'expression que Zola lui-même appliquait à l'un de ses romans, *l'or et la chair*¹¹. Ces deux topiques constituent les deux voies principales par lesquelles passe la quête du pouvoir et autour desquelles se structurent les repas zoliens.

Afin de le démontrer, je commencerai par examiner le fonctionnement respectif de ces deux topiques en indiquant comment la première met en évidence dans le repas tous les signes de richesse et de pauvreté, tandis que la seconde fait de l'appétit, du désir et des usages les signes de la maîtrise ou de la non-maîtrise pulsionnelle. Je montrerai que l'économie et la pulsionnalité sont plus que de simples thèmes; véritables axes de constitution du sens, elles organisent la mise en texte du repas, l'esthétisent de telle sorte que chaque scène est configurée selon un certain ordre économique et pulsionnel. La saisie de cette configuration me permettra de décrire le jeu de renvois indéfinis par lequel l'économie et les pulsions acquièrent dans le repas un statut unique et interchangeable. Le repas apparaît comme un terme médiateur permettant de conjoindre ces deux axes de sens essentiels de l'œuvre zolienne et d'en traiter sous un aspect spécifique : celui de la circulation. L'examen de trois exemples me conduira enfin à exposer la façon dont les repas réalisent la jonction des deux topiques et de dégager le mode de circulation économique et pulsionnelle qu'ils mettent en jeu de manière variée, parfois sur le mode de la réussite, le plus souvent sur celui du ratage. Il résultera de cette analyse que le repas romanesque joue un rôle vital chez Zola, puisqu'il se fait instrument de la description plutôt que simplement objet de celle-ci; il est un outil permettant au romancier de cristalliser de manière particulièrement efficace certains des enjeux et des contradictions les plus importants de son œuvre et de son époque : la mobilité sociale, les échanges économiques, la répartition des ressources.

Un rite économique

C'est une évidence et presque une banalité : l'économie constitue un thème vital des scènes de repas chez Zola. Les aliments et le repas sont

¹¹ Il s'agit de *La curée*; voir la lettre à Louis Ulbach du 6 novembre 1871, *Œuvres complètes*, Tchou, tome XIV, p. 1375; le texte même du roman reprend l'expression, parlant du «tapage de l'or et de la chair», p. 573.

autant d'indices et de signes qui servent à préciser le statut socio-économique — et les coutumes et les mœurs qui s'y rattachent — des personnages. C'est en particulier la répartition de la formation sociale en classes qui organise cette représentation de l'économie. Zola lui-même écrivait :

Il y a quatre mondes : *Peuple* : ouvrier, militaire. *Commerçants* : spéculateur sur les démolitions; industrie et haut commerce. *Bourgeoisie* : fils de parvenus. *Grand Monde* : fonctionnaires officiels avec personnages du grand monde : politique. *Et un monde à part* : putains, meurtriers, prêtres (religion), artistes (art)¹².

Entre ces classes, rien de commun. Ce sont des «mondes» caractérisés par leur étanchéité relative; certains entrent en contact, mais la plupart s'excluent irrémédiablement. En effet, si les mondes respectifs de la bourgeoisie et des commerçants peuvent se recouper et, à tout le moins, entretenir des relations au moins utilitaires, le peuple, lui, est isolé, de même que le «monde à part» des marginaux religieux et artistes. Cette étanchéité manifeste le caractère fatalement antagoniste des rapports sociaux — selon l'expression consacrée, les classes sont «en lutte». Or la lutte des classes, et l'économie en général, sont considérées comme un ensemble de rapports de force inscrits dans la nature. L'idéologème de la «lutte pour la vie», maintes fois repris dans le discours social, fournit la matrice cognitive de cette évidence. Les scènes de repas zoliennes intègrent ces données et se construisent à partir d'un point de vue qui, d'emblée, se veut critique : elles parlent de la pauvreté, de l'oppression, de l'abondance excessive, de la puissance et de la faiblesse, de l'avidité, en d'autres mots : de l'éternelle «bataille des Gras et des Maigres»¹³ où la prospérité des uns est le signe de l'aliénation des autres. La lutte pour la vie, et donc la concurrence économique, se présentent chez Zola sous la forme la plus extrême de la dévoration, celle d'une fantasmagorique chaîne alimentaire cannibale, qui est en même temps une échelle servant à l'ascension sociale :

¹² Cité par Armand LANOUX, Préface des *Rougon-Macquart*, p. XX.

¹³ Sur les «gras» et les «maigres», voir Pierre BIRNBAUM, *op. cit.* (l'œuvre de Zola est abordée brièvement, p. 17 et ss.).

Tous, d'ailleurs, dans le rayon, depuis le débutant rêvant de passer vendeur, jusqu'au premier convoitant la situation d'intéressé, tous n'avaient qu'une idée fixe, déloger le camarade au-dessus de soi pour monter d'un échelon, le manger s'il devenait un obstacle; et cette lutte des appétits, cette poussée des uns sur les autres, était comme le bon fonctionnement même de la machine, ce qui enrageait la vente et allumait cette flambée du succès sont Paris s'étonnait. Derrière Hutin, il y avait Favier, puis derrière Favier, les autres, à la file. On entendait un gros bruit de mâchoires¹⁴.

«Manger ou être mangé», «les gros mangent les petits», autant d'expressions doxiques qui résonnent en arrière-fond de ce passage pour dire la composante cannibale des rapports économiques et la violence dont ils sont entachés. Il n'y a qu'un pas, qu'un retournement, entre cette vision de l'économie comme dévoration, et la vision du repas comme économie : le repas est une dévoration, l'économie est une dévoration; par transitivité, le repas est une économie, et son déroulement en offre l'image concrète. Rite chorégraphié autour de la domination des uns par les autres et de la soumission des uns aux autres, le repas décrit les rapports de pouvoir dans toute leur violence. Il tient lieu de critique sociale, sachant dire sans avoir à l'expliquer que les inégalités sont criantes, et que la «question sociale», loin de se régler, s'aggrave¹⁵.

De nombreuses scènes s'organisent autour d'une telle critique économique. Dans *Le ventre de Paris*¹⁶, pendant la fabrication du boudin chez les Quenu (dont le nom et la physionomie blanche et grasse évoquent évidemment des quenelles), Florent raconte les privations et les repas atroces que sa captivité à l'île du Diable lui a imposés. Deux récits s'entremêlent, celui de la fabrication de la charcuterie et celui des repas en prison, en une gastronomie politique où «l'odeur pénétrante de l'oignon cuit» et la préparation appétissante du lard et de la chair à saucisse fait contrepoint au «riz plein de vers» et à la «viande qui [sent] mauvais». Le

¹⁴ *Au Bonheur des dames*, p. 542.

¹⁵ Selon Albert SONNENFELD, *loc. cit.*, l'aliment et le repas chez Zola ont pour fonction principale d'exposer et de dénoncer l'aliénation économique et la domination de la bourgeoisie; j'entends montrer que le repas, s'il repose en partie sur une telle visée dénonciatrice, porte un propos plus complexe qui ébranle les catégories d'une simple analyse marxienne.

¹⁶ *Le ventre de Paris*, p. 686-687.

mauvais repas pris en captivité s'érige contre la norme légitime, et ces nouritures semblent à Lisa, la belle charcutière, «des saletés à peines croyables, tout à fait déshonorantes pour celui qui les avait mangées». L'absorption même de ces aliments montre pourtant l'intégrité de Florent, puisque que la norme alimentaire de la grasse et complaisante bourgeoisie du Second Empire est fondée sur les inégalités et l'injustice. L'abondance alimentaire va de pair avec le pouvoir économique mais aussi politique, et la «morale» de cette scène, comme souvent chez Zola, condamne les possédants. Le mauvais repas devient donc le signe paradoxal de la pureté et de l'honnêteté.

Le repas d'anniversaire de Gervaise, dans *L'assommoir*¹⁷, fait de l'aliment et du repas des marqueurs de classe et des indices du comportement économique des protagonistes. Toute la scène est placée sous les signes contradictoires de la concurrence et de la générosité, deux attitudes qui, bien qu'antinomiques, ont en commun un rapport à l'économie. Gervaise désire en «mettre plein la vue» aux Lorilleux en dressant «la table avec ses quatorze couverts, son linge blanc, ses morceaux de pain coupés à l'avance¹⁸», médite chaque plat en pensant à l'impact qu'il aura auprès d'eux; mais concurremment à cette attitude calculatrice, elle fait aussi montre de générosité, ne lésine pas sur la qualité des mets servis, met sa robe de soie et son alliance au mont-de-piété pour acheter plus de vin, et invite même le pauvre du quartier, le père Bru, lorsqu'elle se rend compte que les convives sont au nombre de treize. En fait, ces attitudes apparemment contradictoires sont les deux faces d'un même désir, celui d'étaler une richesse qu'elle n'a pas :

Gervaise aurait mis sa table en travers de la rue, si elle avait pu, histoire d'inviter chaque passant. L'argent, n'est-ce pas? n'a pas été inventé pour moisir. Il est joli, quand il luit tout neuf au soleil. Elle leur ressemblait [aux Lorilleux] si peu, maintenant, que les jours où elle avait vingt sous, elle s'arrangeait de façon à laisser croire qu'elle en avait quarante¹⁹.

¹⁷ *L'assommoir*, chapitre VII, p. 558 et ss.

¹⁸ *Ibid.*, p. 569.

¹⁹ *Ibid.*, p. 563-564.

L'attitude de Gervaise est ainsi placée sous le signe de la dépense excessive effectuée à des fins parfois positives et parfois négatives, balançant entre la générosité et le désir d'épater les voisins. De la scène de repas se dégage une leçon économique concernant la façon dont la jeune femme gère son bien, leçon morale puisque, relativement à l'axiologie économique de la bourgeoisie, la mise en gage de ses vêtements, son imprévoyance et son désir de laisser croire qu'elle est riche sont condamnables : le peuple doit être modeste, occuper la place qui lui revient et ne pas consacrer son argent à des frivolités. L'ambition de Gervaise la fait se comporter comme si elle était déjà riche et déroger aux comportements prescrits à sa classe sociale.

Le menu de ce repas, dont l'oie rôtie et la blanquette de veau sont les deux éléments principaux, est aussi révélateur de cette dérogation de l'héroïne. L'oie, estimée dans les classes aisées jusqu'au début du XIX^e siècle, se répand ensuite dans les classes moyennes et populaires et perd son caractère recherché. À l'époque où Zola écrit, elle constitue le mets par excellence des célébrations populaires, une nourriture «saine et nourrissante» qui «ne peut être mangée que par des personnes dont l'estomac est robuste et fonctionne bien²⁰»; c'est dire que les gens des classes aisées, à la physiologie présumément plus délicate, doivent s'en priver sous peine d'être indisposés. Son apparition au menu coïncide avec les usages : chacun mange selon sa classe. Mais à l'inverse, la blanquette de veau, comme toutes les viandes en sauce, est associée à des idées de raffinement et de luxe²¹. Le débat qui entoure sa présence au menu de Gervaise en témoigne abondamment :

La grande Clémence proposa du lapin; mais on ne mangeait que de ça; tout le monde en avait par-dessus la tête. Gervaise rêvait quelque chose de plus distingué. Madame Putois ayant parlé d'une blanquette de veau, elles se regardèrent toutes avec un sourire qui grandissait. C'était une idée; rien ne ferait l'effet d'une blanquette de veau²².

²⁰ LOMBARD, *Le cuisinier et le médecin*, cité par Claudine MARENCO, *op. cit.*, p. 79.

²¹ À ce sujet voir Yvonne VERDIER, *op. cit.*, p. 274.

²² *L'assommoir*, p. 559.

Un plat «distingué», qui «ferait de l'effet» — c'est bien la dynamique de la recherche de distinction, de la socialisation anticipative, qui joue ici. Le repas est ainsi caractérisé par l'oscillation entre deux aliments emblématiques, l'un légitime et l'autre qui indique l'aspiration à un statut social plus élevé. À travers cette oscillation, toute la trajectoire économique de Gervaise se dessine par avance : au départ commerçante travailleuse et exemplaire, elle deviendra à cause de ses trop grandes ambitions — pour n'avoir pas su tenir son rang — une souillon indigne de la confiance de ses clients. Pourtant, au moment de cette célébration, Gervaise est encore en pleine ascension, et rien, sauf peut-être justement le repas, ne laisse présager la dégradation à venir. L'oie rôtie et la blanquette de veau sont des signes contradictoires qui illustrent le paradoxe à l'œuvre dans le repas de fête du peuple, où l'abondance et la dépense doivent être de l'ordre d'une exception strictement contrôlée. Ce contrôle, Gervaise n'arrive pas à l'instaurer : c'est tout le propos de *L'assommoir* que de montrer la dérive qui résulte de cette situation.

Le drame burlesque et caricatural que présente *Pot-bouille* dévoile les hypocrisies d'une «cuisine terriblement louche et menteuse sous son apparente bonhomie²³». Chez les Josserand, le menu des jours de fête est marqué par le désir de s'en tirer à bon compte tout en faisant illusion auprès des convives, en tout respect d'une avaricieuse éthique petite-bourgeoise. La «raie au beurre noir d'une fraîcheur douteuse [...] noyée dans un flot de vinaigre²⁴», la «tourte grasse», les «haricots verts trempés d'eau», et enfin, divine surprise, la «glace à la vanille et à la groseille» («encore cinq francs jetés à l'eau», a dit la mère la veille), sont autant de ruses grossières par lesquelles la maison semble mener grand train et ne rien ménager pour ses invités. Mais la mère «profite de ce dîner de famille, pour se débarrasser de certaines invitations», tandis que les deux jeunes filles «travaillées par des rêves de souliers Louis XV et de gants à cinq boutons» tentent — et c'est d'ailleurs toute l'histoire de ce repas — de soutirer à l'oncle Bachelard une pièce de vingt franc. Ni mauvais repas qui parle de pureté perdue, ni banquet trop abondant qui ne tient pas son rang, ce dîner est intéressé alors qu'il devrait être généreux : il est un investissement dont on espère tirer

²³ Paul ALEXIS, *Émile Zola, notes d'un ami*, Paris, Charpentier, 1882, p. 127.

²⁴ *Pot-Bouille*, p. 39.

profit. La petite-bourgeoisie s'y montre totalement dominée par l'argent et incapable de dissimuler sa cupidité. Cette soumission à un ordre économique aliénant, parce qu'elle l'accepte, la rend méprisante.

Dans leur diversité même, ces exemples montrent que Zola utilise l'aliment et le repas pour faire advenir au récit des préoccupations économiques. Ils agissent comme des marqueurs de classes, comme des signes positifs ou négatifs qui indiquent l'appartenance sociale et le statut des convives. Le repas permet de traiter des rapports entre les riches et les pauvres, de confronter leurs modes de vie et, ce faisant, d'élaborer une critique sociale implicite qui, plus ou moins selon le cas, se dissimule derrière le prétexte de la description réaliste. La norme économique que Zola instaure à travers les exemples que j'ai analysés privilégie une juste circulation des ressources qui remet en question autant l'avarice que la dilapidation²⁵.

Une telle lecture du repas suscite pourtant un malaise. Trop simple, elle avalise l'interprétation de premier degré que le texte propose explicitement, redit ce qu'il dit déjà. Ce problème est d'ailleurs caractéristique du texte zolien, qui souffle souvent au lecteur ce qu'il faut comprendre. De plus, la motivation économique telle qu'elle est mise en texte dans ces exemples ancre les scènes de repas dans le discours social contemporain au point de les priver de toute autonomie. J'ai montré (*cf. supra*, chapitre 2) que le discours que tiennent les manuels d'économie domestique du XIX^e siècle sur l'aliment et le repas portent entre autres sur la bonne gestion domestique, sur l'utilisation judicieuse des ressources, sur la dépense et les aliments adaptés au statut social de chacun. Dans ce cadre, l'aliment n'est pas considéré dans sa dimension hédoniste (à l'inverse de ce qui se produit dans les écrits gastronomiques) ou encore comme source de nutriments, comme il l'est maintenant, un siècle plus tard. Les manuels d'économie domestique visent plutôt à créer une norme où le repas familial devient un moment du cycle de production : l'argent, fruit du travail du père, se trouve investi dans la restauration des forces productives des membres de la famille par le biais d'aliments bien choisis et bien

²⁵ Sur la circulation de l'argent chez Zola, voir Thérèse MOREAU, «Noces d'or : l'économie anti-malthusienne dans l'œuvre de Zola», *Romantisme* («L'argent»), n° 40, 1983, p. 153-165.

préparés, servis dans un cadre conforme où chacun est à sa place, la femme veillant au bien-être de tous, les enfants silencieux et obéissants, le père refaisant ses forces lors de ce nécessaire retour à la sphère intime²⁶. Vues sous cet angle, les scènes de repas zoliennes ressemblent à des traités d'économie qui confortent les modèles bourgeois de sociabilité alimentaire et la bonne gestion qui doit les gouverner.

Pourtant, ces scènes instaurent un jeu sur l'écriture qui leur confère un sens élargi. Régine Robin propose trois catégories qui, balisant «le passage du discursif au textuel», permettent de penser ce surcroît de sens. L'économie, donnée référentielle du texte, appartient à ce qu'elle appelle le registre de l'*information*; elle renvoie aussi, à travers la description des usages, à un «réel déjà sémiotisé» qui est de l'ordre de l'*indice*; mais par les multiples sens dont elle est investie, par l'esthétisation que le texte lui fait subir, elle atteint aussi au registre de la *valeur*²⁷. L'économie est davantage qu'un thème ou qu'une catégorie obligée de la pensée sur le repas; elle constitue une réserve de présupposés, d'évidences, de stéréotypes, bref un complexe de significations préalables que le roman réactive et transforme. Un exemple me permettra de mieux démontrer ce rôle structurant de la topique économique. Dans *Germinal*, deux scènes placées l'une après l'autre décrivent les petits déjeuners respectifs des familles Grégoire et Maheu. Tout comme dans l'exemple du *Ventre de Paris* analysé précédemment, les deux tableaux sont destinés à faire sens l'un contre l'autre et à marquer la différence irrémédiable qui sépare la classe des possédants, même modestes, de celle des mineurs. Mais il y a plus. Les rapports et la situation économiques des personnages sont inscrits dans la textualité même de la scène de repas, par l'entremise d'une circulation des aliments qui devient métaphore ou allégorie de l'économie, par le système des relations établies entre les personnages et par le mouvement d'ensemble donné à la scène.

Vivant du revenu d'un «sou» investi dans la mine il y a plusieurs générations, la famille Grégoire jouit de tout le confort nécessaire sans avoir

²⁶ Voir Claudine MARENCO, *op. cit.* (voir en particulier la deuxième partie, «La table, métaphore de l'ordre domestique et familial»).

²⁷ Régine ROBIN, «Pour une socio-poétique de l'imaginaire social», *loc. cit.*, p. 17-18.

à travailler. Le texte convoque la topique de l'économie de manière explicite, dépeignant la circulation de l'argent comme un débordement malsain. Le sou des Grégoire qui fructifie les «engrais[s] à leur table gourmande», au point que Cécile, la jeune fille de la famille, est «trop saine, trop bien portante, mûre à dix-huit ans». L'aisance des Grégoire est tout entière investie dans la cuisine, centre vital et symbolique de la maison :

La cuisine était immense, et on la devinait la pièce importante, à sa propreté extrême, à l'arsenal des casseroles, des ustensiles, des pots qui l'emplissaient. Cela sentait bon la bonne nourriture. Des provisions débordaient des râteliers et des armoires²⁸.

Le petit déjeuner, pris après une grasse matinée, ne cesse d'être dit à travers les images de l'abondance et du débordement. L'acte alimentaire ordonne non seulement les gestes, mais aussi les conversations :

Ils s'attablaient enfin, le chocolat fumait dans les bols, on ne parla longtemps que de la brioche. Mélanie et Honorine restaient, donnaient des détails sur la cuisson, les regardaient se bourrer, les lèvres grasses, en disant que c'était un plaisir de faire un gâteau, quand on voyait les maîtres le manger si volontiers²⁹.

Grâce à cette brioche, le texte quitte la simple référentialité pour passer à une esthétisation de la donne économique. Mets de fête qui n'est consommé que rarement par les petites gens³⁰, la brioche fait partie de l'ordinaire des Grégoire. Sa couleur la destine au symbole : en effet, les diverses nuances du jaune («qu'elle soit bien dorée», recommande Mme Grégoire à sa cuisinière) sont très fréquemment employées par Zola pour représenter l'argent³¹. La brioche revêt aussi un sens proprement politique, puisqu'elle réintroduit latéralement la thématique révolutionnaire du roman : la jeune Cécile, véritable Marie-Antoinette passant à l'acte, en donnera plus loin un morceau aux jeunes enfant de la Maheude venus mendier. La graisse est un autre élément important de ce repas. Dans l'imaginaire de

²⁸ *Germinal*, p. 1195.

²⁹ *Ibid.*, p. 1200.

³⁰ Cf. Yvonne VERDIER, *op. cit.*, p. 273.

³¹ Du «salon jaune» de Félicité en passant par le petit salon de Renée Saccard (qui est une «symphonie en jaune mineur») jusqu'au «tas d'or» d'Octave Mouret.

Zola, le gras est assimilé à l'argent, et ce d'autant plus qu'il est ici associé au «doré» de la brioche. Les riches suintent le gras, leurs lèvres en portent la trace concrète. Analogiquement, ils se bourrent d'argent et en débordent. Toutes les expressions consacrées qui font du gras le symbole de la richesse tintent ici en écho : les Grégoire «vivent gras», ils «se font du lard» et pigent sans retenue dans «l'assiette au beurre». Ce repas revêt ainsi un caractère narcissique, puisque les convives ingèrent une nourriture qui leur est semblable — les gras mangent du gras—, dans un mouvement de circularité qui contredit l'idée de partage ou de répartition des richesses. La circulation est endogame, ne se fait que vers l'intérieur, et ce même s'il y a déjà satiété et trop-plein visibles par le débordement et par l'embonpoint. Les mangeurs n'ont aucun effort à fournir dans la quête de leur subsistance : la brioche est préparée sur commande, sans souci du lendemain. La bombance ne représente donc pas ici l'un des termes de ce qui serait une juste alternance entre le travail et sa récompense, mais elle symbolise au contraire la consommation pure, privée de sa contrepartie vitale : le don. Pour compléter le tableau, les domestiques maternent leurs patrons, les observent manger et se réjouissent de leur appétit. Si elles participent au repas, c'est d'une participation distante, privée de plaisir concret : elles accèdent à l'abondance par procuration, confortant l'ordre établi par une admiration qui est le comble de l'aliénation.

Cette scène présente un contraste saisissant avec le petit déjeuner de la Maheude décrit au chapitre suivant :

Son espoir était que le vieux n'eût pas englouti toute la soupe. Mais elle trouva le poêlon torché, elle fit cuire une poignée de vermicelle, qu'elle tenait en réserve depuis trois jours. On l'avalerait à l'eau, sans beurre; il ne devait rien rester de la lichette de la veille; et elle fut surprise de voir que Catherine, en préparant les briquets, avait fait le miracle d'en laisser gros comme une noix. Seulement, cette fois, le buffet était bien vide : rien, pas une croûte, pas un fond de provision, pas un os à ronger³².

Si le petit déjeuner des Grégoire prend la forme de la scène et se déroule sous les yeux du lecteur, le petit déjeuner des Maheu est quant à lui

³² *Germinal*, p. 1205.

simplement mentionné au conditionnel. Les pauvres ne mangent pas. Aux signes d'abondance du repas des Grégoire — la cuisine étincelante de propreté et bien garnie, la chaleur des bols fumants et de la cuisson, les lèvres luisantes, la famille assise à la table et les servantes debout — s'oppose une disette où le beurre métonymise l'argent : le peu, la «liche de la veille», laisse la place au presque rien, «gros comme une noix», puis au vide. Les ressources vont s'amenuisant et leur circulation devient de plus en plus pénible, mais contrairement à ce qui se passe chez les Grégoire, les Maheu tentent malgré tout de faire circuler et de répartir le plus possible le peu qui reste. À l'économie en circuit fermé s'oppose une chaîne de transmission où, presque miraculeusement, il semble toujours y avoir un reste. Ainsi, contrairement à ce que dit le discours légitime, qui voit dans l'imprévoyance la source du dénuement des ouvriers et dans l'efficacité domestique la clé de la prospérité des familles bourgeoises, la bonne gestion se situe ici davantage du côté des mineurs. La réserve de vermicelle, la noix de beurre laissées par Catherine sont autant d'indices de prévoyance, de prudence et de souci du partage équitable. Ils dénotent un comportement diamétralement opposé à celui des membres de la famille Grégoire, qui vivent comme d'éternels enfants dans la dépendance, la satiété et l'accaparement égoïste des ressources.

Tout comme les exemples que j'ai brièvement abordés plus haut, les petits déjeuners des familles Grégoire et Maheu ne laissent guère de doute quant à la signification économique du repas : la profusion ou le manque alimentaire dénotent la richesse ou la pauvreté, et dans ce monde dont le roman veut dénoncer l'iniquité, les riches oisifs s'empiffrent tandis que les mineurs démunis jeûnent. Il n'y a rien de bien neuf dans cette dénonciation qui fait du roman une trop explicite leçon économique. Mais dans les deux scènes analysées, le repas se fait l'incarnation d'un certain ordre économique. Il définit un espace de relation entre des personnages où circulent selon diverses modalités des aliments, en particulier le gras, qui agissent comme symboles concrets de la richesse. Il y a davantage ici qu'une simple thématization des rapports du repas avec l'économie; l'économie, comme modèle de circulation des ressources et de relation entre les agents, sert à la scène de matrice ou de cadre cognitif et discursif permettant de penser et d'écrire le repas.

Chaque scène de repas zolienne, et de nombreux autres exemples auraient pu être invoqués ici, est la représentation «en acte» et concrète d'un certain ordre économique, que celui-ci soit caractérisé par la dépense excessive, l'avarice et le contrôle, le manque et la disette, ou la juste circulation des ressources. L'aliment est le substitut ou l'équivalent de l'argent, et le repas, en tant qu'espace de relations entre les personnages, illustre la façon dont circule cet argent. Le repas traite donc d'économie, non seulement parce qu'il aborde des thèmes reliés à l'économie (par exemple la façon dont les manières et les mets sont des marqueurs du statut social), mais aussi et surtout parce qu'il sémantise des enjeux et des contradictions spécifiques à la pensée économique de son époque, fondée sur la lutte des classes et la lutte pour la vie. La circulation des ressources est problématique, disent les scènes de repas zolienne; l'abondance peut conduire au mauvais partage, à la violence. C'est dans le travail d'écriture et dans la mise en récit que s'élabore la distance entre le discours et le texte littéraire, dans le fait que le roman se présente comme variation sur le «thème» par ailleurs convenu de l'économie — le romancier, selon ses propres mots, «mangeant» bien son siècle, mais surtout le «recréant et faisant de la vie», donnant une forme nouvelle au déjà-là du discours.

Un (dés)ordre moral

Cette analyse ne rend pourtant pas compte de l'ensemble des scènes, puisque l'aliment et le repas sont aussi pour le romancier des façons de parler du corps, de ses désirs, de son rapport au monde, autrement dit : de la pulsionnalité.

Le repas, et plus précisément les manières de table et les préférences alimentaires, rendent visibles des pulsions qui autrement sont cachées et indicibles dans la littérature légitime de la seconde moitié du XIX^e siècle³³. C'est de sexualité — de ce que Zola appelle la «chair» — qu'il s'agit ici, mais aussi plus globalement de tout ce qui concerne le «bas». À travers les pulsions et le contrôle qui est exercé sur elles se dessine un portrait moral des personnages, un portrait en relation et en tension avec les préceptes et les jugements de la doxa. Les repas

³³ Marc ANGENOT, *Le cru et le faisandé*, *op. cit.*

anormalement frugaux que prennent en silence l'abbé Faujas et sa mère³⁴, la tasse de lait qu'en guise de repas l'abbé Mouret boit debout, en oubliant de la sucrer³⁵, le repas au restaurant où Renée Saccard et son beau-fils commandent «le souper de mercredi³⁶», c'est-à-dire un repas semblable à celui que Maxime a pris quelques jours auparavant en compagnie d'une inconnue rencontrée sur les boulevards, les «fortes tranches saignantes³⁷» dont se gave Mme Campardon malgré sa frigidité et sa maladie, les hors-d'œuvre et la confiture que Nana préfère à la viande³⁸, le foie gras mangé avec délices et angoisse par Chanteau qui, malade, sait les tourments que cela lui apportera³⁹, toutes ces scènes ont pour fonction de dévoiler la gourmandise ou la sobriété des personnages, mais davantage encore d'évaluer la maîtrise qu'ils exercent sur leurs pulsions et de donner des renseignements sur leur identité sexuelle. Le texte travaille à l'élaboration d'une norme morale, car ce sont des «leçons» ou des «caractères» qui se dégagent de ces scènes dans lesquelles le lecteur doit décoder l'ambition de Faujas, dont la sobriété alimentaire cache un appétit de pouvoir plus fort que tout, le détachement mystique et voué à l'échec de Serge Mouret, la déchéance et la quasi prostitution de Renée Saccard, le narcissisme satisfait de Mme Campardon, l'appartenance perverse de Nana aux «marges» tant alimentaires que sexuelles, l'égoïsme infantile de Chanteau. La norme que valorise le texte zolien est celle du juste milieu, du juste plaisir : *in medio stat virtus*. Aux scènes de l'excès — que celui-ci aille dans le sens d'un contrôle trop grand ou d'une licence débridée — font contraste diverses scènes représentatives de cet équilibre : les dîners du mardi d'Hélène⁴⁰, où les liens quasi familiaux et la «joie tranquille» des convives font écho aux désirs honorables de mariage de M. Rambaud; les premiers dîners de Sandoz⁴¹, célébrant, sous l'influence modératrice d'une femme (et même de deux, si l'on compte la mère invisible), les plaisirs de la chère et du bon vin; les repas de Clotilde et du docteur Pascal⁴², où la simplicité

³⁴ *La conquête de Plassans*, p. 914.

³⁵ *La faute de l'abbé Mouret*, p. 1227.

³⁶ *La curée*, p. 447 et ss.

³⁷ *Pot-bouille*, p. 61.

³⁸ *Nana*, p. 1128.

³⁹ *La joie de vivre*, p. 818.

⁴⁰ *Une page d'amour*, p. 821.

⁴¹ *L'œuvre*, p. 327.

⁴² *Le docteur Pascal*, p. 1066.

de la nourriture et le bel appétit de la jeune femme montrent la pureté toute patriarcale de cette relation pourtant bien étonnante. Mais ces scènes, on le verra plus loin, ne sont souvent installées que pour introduire un dérèglement, faire dériver le repas vers la dysphorie et exposer la difficulté d'atteindre à la norme pulsionnelle proposée dans l'ensemble du texte.

J'ai indiqué que l'économie dans le texte zolien n'est pas qu'information ou indice : elle atteint au registre de la valeur, accueillant des significations non seulement référentielles, mais esthétiques. Plus que l'exploration d'une idée abstraite ou d'un thème convenu, l'économie est un corpus de croyances où intervient de façon déterminante l'idéologème de la lutte pour la vie, mettant en place une certaine structure relationnelle entre les personnages et définissant un programme narratif basé sur la dégradation consécutive à un combat pour le pouvoir. D'une manière similaire, la topique des pulsions qui préside à l'organisation de plusieurs scènes de repas n'est pas que superficielle. Elle contribue à esthétiser le texte, plonge ses racines symboliques dans les domaines du corps, de l'intimité et de l'érotisme et le conduit à privilégier des canevas narratifs particuliers. Si la topique économique du repas réfracte le discours de l'économie domestique, la topique des pulsions met en jeu le discours hygiéniste de l'époque, un discours dont la normativité trouve sa cause dans l'inquiétude grandissante devant les phénomènes de la pauvreté et de l'accession à la consommation de nouvelles couches sociales dont les usages sont perçus comme moins légitimes. Les manuels de savoir-vivre du XIX^e siècle font du repas une sorte de mise en scène réglementée et ritualisée des pulsions, mise en scène organisée autour de deux idéologèmes principaux. L'ethos bourgeois se constitue en particulier «autour de la notion de séparation et de cloison étanche⁴³», cette division fondamentale apparaissant en ce qui concerne le repas par l'imposition d'un lieu et d'un moment de consommation précis. Entre la cuisine et la salle à manger, entre l'espace privé et l'espace public, une ligne invisible passe, séparant la préparation et la consommation, la domesticité et les maîtres, le bas et le haut, les pulsions et le social⁴⁴. Cet idéologème peut

⁴³ Jean BORIE, *op. cit.*, p. 8; voir aussi son analyse psychanalytique de cette question dans le même ouvrage, p. 127 et ss. («Maisons»).

⁴⁴ À ce sujet, voir Michelle PERROT, «Manières d'habiter», dans Philippe ARIÈS et Georges DUBY (dir.), *Histoire de la vie privée*, *op. cit.*, p. 307 et ss.

ainsi se formuler selon une locution connue, médiatrice entre le savoir-vivre et le savoir-dire : «chaque chose à sa place». Le second idéologème balisant l'aire du loisible peut se résumer par l'expression «ni trop, ni trop peu» : le repas doit apporter un plaisir modéré, que cela concerne le luxe, l'abondance ou la conversation. Les pulsions sont soumises à un code de comportement où, de façon générale, l'inexcusable serait de faire tous les jours bombance ou au contraire de jeûner à l'excès. Le texte zolien, sans reconduire complètement ce discours, en utilise pourtant les catégories. Ainsi, c'est sous l'angle du contrôle et de la division entre l'intérieur et l'extérieur que Zola envisage les pulsions. La pulsionnalité bourgeoise qu'il présente — et dénonce — est contrôlée, encadrée, soumise à une fonctionnalité stricte où chaque chose est à sa place et où chaque fonction a son moment, où le haut est nettement et irrémédiablement séparé du bas. *Pot-Bouille* ou *Le ventre de Paris* offrent des exemples de ce que Jean Borie appelle ces «mauvais foyers» bourgeois qui, toute pulsionnalité refoulée sauf pour ce qui concerne l'aliment, accumulent les caractéristiques presque monstrueuses :

clôture absolue et égoïste, rejet du monde extérieur, chaleur très forte, grande importance de la nourriture, de la digestion et du sommeil, grand calme de la vie, respect absolu de la famille comme valeur, renoncement complet aux satisfactions sexuelles «normales»⁴⁵.

À l'opposé, les repas du peuple sont pris sur la rue, au travail ou encore dans une pièce hybride qui sert à la fois de cuisine, de salle à manger et de séjour⁴⁶. Évalué à l'aune de la séparation entre le privé et le public et entre le haut et le bas, le repas du peuple fait figure de dînette, de «demi-portion»; rogné par le temps et par l'argent qui manquent, il est caractérisé par l'inorganisation et par une socialité toujours peu ou prou incomplète. Dans l'univers zolien cependant, rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme. S'il y a manque d'un côté, c'est qu'il y a trop-plein de l'autre : l'absence de compartimentation des lieux dans le peuple renvoie à l'absence de retenue des pulsions de cette même classe, dessinant en filigrane l'image d'un corps «toujours prêt», hyper-sexualisé, où l'animal

⁴⁵ Jean BORIE, *op. cit.*, p. 149.

⁴⁶ Comme les repas du peuple dans *L'assommoir* ou *Germinal* le démontrent systématiquement.

n'est jamais loin. Ainsi, de la même manière que l'éthique économique valorisée privilégie une juste circulation des ressources, la morale souhaitée en ce qui concerne les pulsions n'est pas absolument rigide et accepte que chacun, selon sa position, ait droit à sa part de plaisir.

Pourtant, l'idéal pulsionnel qui traverse le texte ne parvient presque jamais à se réaliser. Au contraire, il semble que bien des repas ne soient que le récit d'un déséquilibre perpétuel entre le laisser-aller et le contrôle excessif. Le repas du dimanche des employés du Bonheur des dames, qui à l'évidence repose sur une dynamique carnavalesque où priment les désirs et les appétits — c'est une ripaille — permet de montrer comment le texte de Zola travaille à la création d'une norme pulsionnelle. Une fois par semaine, les employés se réunissent à la campagne, au bord de l'eau, pour profiter de la seule journée de liberté que leur laisse leur horaire de travail. Après avoir longuement hésité, Denise, l'héroïne du roman, accepte de se rendre à la fête en compagnie de Pauline et de Baugé, le petit ami de celle-ci. Au déjeuner, Pauline insiste pour manger dehors (on sait que la campagne est un lieu où les rites de sociabilité s'assouplissent parfois dangereusement) et se laisse aller à une gourmandise que le texte désigne d'emblée comme excessive :

D'ailleurs, elle dévorait, d'une gourmandise affamée de fille mal nourrie au magasin, se donnant dehors une indigestion des choses qu'elle aimait; c'était son vice, tout son argent passait là, en gâteaux, en crudités, en petits plats dégustés lestement aux heures libres⁴⁷.

Venant compenser les privations et l'austérité du magasin, l'excès alimentaire figure les pulsions libérées, même si ce n'est que pour un temps. Les crudités et les gâteaux— l'avant et l'après du repas — occupent l'essentiel du menu, avec ces hypocoristiques «petits plats» qui connotent la gourmandise tout en la diminuant. Les aliments qui nourriraient vraiment, les aliments de plein droit, ne sont pas mentionnés. Tout comme une autre héroïne fortement sexualisée, Nana, Pauline a des goûts frivoles et aime le superflu, les marges du repas. Ces goûts apparaissent nettement en contradiction avec l'éthique bourgeoise des pulsions qui prescrirait que

⁴⁷ *Au Bonheur des dames*, p. 524.

l'excès, s'ils doit avoir lieu, se fasse du côté des aliments légitimes comme la viande. La gourmandise de Pauline, excessive et surtout mal placée, est en fait la métaphore d'une sexualité marginale, qui prend place en dehors des liens du mariage et ne vise pas à procréer; d'ailleurs les termes «vice», «lestement» et même «crudités» ne laissent guère de doute sur le sens de ce propos supposément alimentaire, l'accrochant à une thématique sexuelle libertine. Si l'appétit de Pauline figure la libération des pulsions, on ne se surprend guère que Denise demeure quant à elle plus sobre et en ait «assez des œufs, de la friture et du poulet sauté». La consommation raisonnable d'aliments légitimes prouve que la jeune fille se conforme au modèle de sociabilité alimentaire bourgeois; elle démontre le contrôle qu'elle exerce sur elle-même et, par suite, sa pudeur et sa chasteté.

Si les manières de manger sont des indices de la capacité des personnages à jouir ou à se contraindre, elles doivent aussi être comprises de manière globale et plus implicite. Toutes les catégories qui régissent le code pulsionnel de l'époque (divisions entre le haut et le bas et entre l'intérieur et l'extérieur, alternative entre la contention ou le laisser-aller) fournissent en effet un cadre d'organisation et une trajectoire narrative à la scène. Si la topique économique présidait au système des relations entre les personnages, la topique pulsionnelle, quant à elle, détermine une certaine configuration spatiale de la scène; si la topique économique racontait un rapport de force, la topique pulsionnelle articule le récit d'une histoire de contrôle ou de laisser-aller. Ainsi, le repas est structuré comme une transaction économique, mais il est aussi organisé, dans sa version la plus ouvertement pulsionnelle, comme une scène érotique.

Dans l'extrait que je viens d'analyser, l'inscription des pulsions est transparente et même évidente; elle reste pourtant superficielle. Le texte sexualise les comportements alimentaires de la grisette à travers des allusions grivoises éminemment décodables, mais n'encrypte pas dans sa textualité même l'érotique prandiale qu'il suggère. Le dîner qui suit, survenant lors de cette même journée à la campagne, va quant à lui plus loin et établit un rapport homologique entre la libération des pulsions et l'écriture même du texte. C'est une foule qui est mise en scène; la multiplication des personnages transforme ce qui semblait un trait

individuel, la gourmandise et la liberté de mœurs de Pauline, en un mouvement de profusion désordonnée où sont entraînés tous les convives :

Dès six heures, les tables manquèrent, les promeneurs se hâtaient, cherchant un coin; et les garçons apportaient toujours des chaises, des bancs, rapprochaient les assiettes, entassaient le monde. On étouffait maintenant, on fit ouvrir les fenêtres. Dehors, le jour pâlisait, un crépuscule verdâtre tombait des peupliers, si rapide, que le restaurant, mal outillé pour ces repas à couvert, n'ayant pas de lampes, dut faire mettre une bougie sur chaque table. Le bruit était assourdissant, des rires, des appels, des chocs de vaisselle; au vent des fenêtres, les bougies s'effaient et coulaient; tandis que des papillons de nuit battaient des ailes, dans l'air chauffé par l'odeur des viandes, et que traversaient de petits souffles glacés⁴⁸.

C'est d'abord le mouvement, celui des gestes décrits et celui des phrases elles-mêmes, qui frappe dans ce paragraphe. Tout s'entasse sans fin, les gens, les chaises, les tables, dans une proximité de plus en plus grande des convives qui annonce la promiscuité sexuelle, ou même en tient lieu métaphoriquement. La description impressionniste et artiste — bruits divers, vent, lumière, odeurs, sensations de chaleur et de froid — est elle aussi en mouvement, mettant l'accent sur la simultanéité des perceptions, sur leur caractère aléatoire et bref : c'est le choc qui semble constituer le principe organisateur du texte⁴⁹. Celui-ci apparaît modelé iconiquement sur la profusion désordonnée et sur les perceptions «papillonnantes» des convives, décrivant métonymiquement «un monde où le spectateur est assailli, à en perdre le souffle, par la sensation, par l'impression⁵⁰». Les bougies qui «s'effaient» dessinent un tableau où la lumière palpite et vacille, et laissent penser que les convives ne voient la scène que dans un trouble perceptuel qui les pose comme descripteurs non analytiques. L'alternance de l'étouffement et du vent est à l'image de la libération carnavalesque qui vient compenser par l'excès l'étouffement de la vie

⁴⁸ *Ibid.*, p. 525.

⁴⁹ Sur la description impressionniste chez Zola, voir Patricia CARLES, «L'assommoir, une déstructuration impressionniste de l'espace descriptif», *Les cahiers naturalistes*, n° 63, 1989, p. 117-126, ainsi que Jacques DUBOIS, *Romanciers français de l'instantané au XIX^e siècle*, Bruxelles, Palais des académies, 1963.

⁵⁰ Henri MITTERAND, *Le regard et le signe*, Paris, Presses universitaires de France, coll. «Écriture», 1987, p. 274.

ordinaire, mais elle vient aussi brouiller la frontière fondamentale de l'ethos bourgeois entre l'intérieur et l'extérieur, entre l'intime et le public. Les groupes où se mêlent librement jeunes gens et jeunes femmes, le sans-gêne et le caractère improvisé du restaurant, le laisser-aller alimentaire et le brouillage des lieux publics et privés tracent les contours d'une sociabilité subversive où prime la satisfaction des désirs et des appétits.

L'attitude chaste et raisonnable de Denise contraste avec ce désordre. Dans un premier temps, la jeune femme se laisse porter par le climat de fête, dans un mouvement bien zolien qui fait prévaloir l'influence du milieu sur le personnage : «Denise, qui détestait le bruit, souriait pourtant, goûtait la joie de ne plus penser, au milieu d'un tel vacarme». Mais cette harmonie dangereuse se rompt brusquement quand Hutin, dont la jeune fille était amoureuse, montre son vrai visage, celui d'un séducteur impénitent soucieux de son seul plaisir. Dans un double mouvement, à mesure que la salle s'anime, que le tapage s'accroît, que les plats circulent et que le vin coule, Denise s'attriste, se tait et se retire, l'appétit — ou les appétits — coupé(s) :

La chaleur avait grandi, les bougies coulaient sur les nappes tachées de vin [...]. Denise n'allait pas mieux, toute blanche, le menton convulsé par les larmes qu'elle retenait⁵¹.

La confrontation entre les désirs tout-puissants et la chasteté s'incarne dans cette image où d'un côté tout coule (les bougies et le vin), alors que de l'autre le sang cesse de circuler («toute blanche») et les larmes sont retenues, maîtrisées. Cette alternance figure la contention ou son absence, le brouillage ou le contrôle entre les frontières intérieures et extérieures⁵². Une fois qu'est posée la mécanique de cette scène, une mécanique de l'excès, elle ne peut que se dérégler, aller vers l'irréversible perte de contrôle. Le repas glisse hors-norme, devient pathologique dans une confusion et avec une intensité effrayantes. C'est une ripaille qui confine à l'orgie, figure éminemment dysphorique du repas où se déchaînent les pulsions socialement les plus destructrices.

⁵¹ *Au Bonheur des dames*, p. 527-528.

⁵² Nous retrouverons ailleurs, dans *L'assommoir*, ce motif de la liquéfaction par lequel se marque l'ancrage des pulsions dans le «bas», qu'il soit sexuel ou excrémental.

Ainsi, la topique pulsionnelle s'inscrit non seulement dans la scène sur un mode thématique, mais elle détermine l'organisation même de la matière textuelle. Celle-ci est structurée par la profusion désordonnée — qui contredit l'idéologème «ni trop, ni trop peu» — ainsi que par la transgression de la frontière entre l'intérieur et l'extérieur — qui pour sa part viole l'idéologème «chaque chose à sa place». Quoiqu'elle soit connotée négativement par le narrateur, qui prend le parti de son héroïne Denise, la scène n'en dégage pas moins une sorte de jouissance du texte, un plaisir de l'intensité pulsionnelle et textuelle qui fait douter de la fermeté de la position morale du narrateur⁵³. J'aurai l'occasion de revenir sur cette question.

Plusieurs autres repas auraient pu illustrer l'inscription rhétorique et structurelle dans le texte des catégories liées au code pulsionnel. Par exemple, le repas aphrodisiaque que prennent ensemble Renée Saccard et son beau-fils Maxime au restaurant⁵⁴, composé d'huîtres et de perdreau truffé, est caractérisé par un télescopage des divisions spatiales. En effet, si le restaurant est le lieu par excellence du repas public, le cabinet particulier qu'on y trouve imite une chambre, et reprivatise le lieu public de manière extrême et paradoxale. Tout est donc en place pour la chute de Renée, chute qui est presque une prostitution : c'est en effet en femme publique qu'elle tombe, entourée des «bruits de la rue» qui pénètrent jusque dans l'intimité trompeuse du cabinet. À l'opposé de ce tableau, Clorinde Balbi est dotée d'une pulsionnalité forte mais maîtrisée, presque masculine (selon la logique du texte, cela s'entend). Tout comme Renée Saccard, elle s'affiche dans le cabinet particulier d'un restaurant, mais c'est pour y faire des affaires :

Pendant deux mois, elle reçut là, servie par les garçons, qui eurent à introduire les plus hauts personnages. Des fonctionnaires, des ambassadeurs, des ministres, se présentèrent au restaurant. Elle, très à l'aise, les faisait asseoir sur le divan défoncé par les dernières soupeuses du carnaval, restait elle-même devant la table, dont la nappe demeurait

⁵³ Ce vacillement du texte zolien est mis en lumière par Jacques DUBOIS, *L'assommoir de Zola* [1973], Paris, Belin, coll. «Lettres Sup», 1993, p. 59 et ss.

⁵⁴ *La curée*, p. 448.

toujours mise, couverte de mie de pain, encombrée de papiers⁵⁵.

Clorinde, faut-il lire entre les lignes, suscite le désir des visiteurs quelque peu déstabilisés par un tel accueil, mais elle le fait à dessein, sans perdre son sang-froid, jouant de son pouvoir de séduction pour obtenir une position de pouvoir. La table est toujours mise et la jeune femme semble toujours sexuellement disponible, mais il ne se passe en fait jamais rien. Clorinde reste frugale dans ses habitudes alimentaires et chaste malgré son apparente liberté de mœurs. Cette maîtrise alimentaire et pulsionnelle révèle autre chose : qui domine ses pulsions ou n'en a pas possède un appétit de domination, se nourrit en quelque sorte de pouvoir plutôt que d'aliments. C'est parce qu'elle semble se promettre, mais qu'elle se ne donne jamais, que Clorinde parvient à gravir les échelons politiques. Ces deux exemples très brièvement esquissés suffisent à montrer que le cas du *Bonheur des dames* n'est pas isolé, que chaque scène de repas se structure selon une certaine configuration pulsionnelle et met en scène un certain ordre (ou un certain désordre) moral.

«Le grand branle»

Les thèmes économiques et pulsionnels proprement dits et les articulations particulières grâce auxquelles Zola leur donne sens et les met en texte — lutte pour la vie, lutte et contacts des classes sociales, divisions entre l'intérieur et l'extérieur et entre le haut et le bas — sont relativement conventionnels et prennent appui sur le discours dominant bien que, comme je l'ai montré, Zola propose une norme plus souple que celle qu'impose la doxa bienséante, et par conséquent évite la reconduction pure et simple de celle-ci. Mais si le roman prend ses distances face à la doxa, il n'en utilise pas moins les catégories qu'elle lui fournit. La part d'inventivité de ses repas romanesques réside plutôt dans le travail même de l'écriture. À travers divers éléments comme la circulation des ressources, le système des relations entre les personnages, la configuration spatiale et le mouvement d'ensemble qui les structurent, les scènes de repas représentent en acte un ordre économique ou pulsionnel. Dans cette représentation, l'économie et les pulsions, plus que des thèmes, acquièrent

⁵⁵ *Son Excellence Eugène Rougon*, p. 299.

le statut de catégories cognitives et esthétiques encryptées dans les profondeurs du texte : le beurre qui graisse les lèvres des riches connote la circulation endogame du capital, il est l'image même de l'égoïsme; chez les pauvres, son amenuisement progressif signifie le manque, mais aussi le partage et la transmission des ressources; en disant le relâchement ou la contention, les mouvements des fluides et des solides, vin, nourriture, larmes ou cire qui coulent ou s'arrêtent, parlent obscurément de la vie pulsionnelle et la sémantisent en une manière de procès de sens second.

Mais il faut franchir un autre pas : si, dans l'univers des *Rougon-Macquart*, la pulsionnalité et l'économie entretiennent toutes deux un rapport avec le repas et l'aliment, le texte met aussi ces deux topiques en relation l'une avec l'autre. Maheu, pour remplacer le dessert que le ménage ne peut pas se payer, fait l'amour à sa femme sur la table de la cuisine⁵⁶; le sexe, ici, vient compenser le manque d'argent, ou en prendre la place. Le grand financier Gundermann, doué d'un talent hors-pair de spéculateur, refuse les avances des jeunes femmes et se contente pour tout repas d'un verre d'eau de Vichy, sur une assiette⁵⁷ — il est «sans besoin de chair⁵⁸», dit le texte; le lien est cette fois inverse, et l'argent remplace les pulsions absentes, à moins que ce ne soit la maîtrise des pulsions qui permette l'enrichissement. Peut-on dire alors que là où il n'y a pas d'argent, il y a du sexe, et inversement? Pensons à Lisa et Quenu dont les fiançailles, décision administrative prise pour le bien des deux parties, se décident bien sur un lit, mais un lit désérotisé, caractérisé par son «assoupissement ventru», «un lit fait pour dormir⁵⁹» et qui, plutôt que d'accueillir leurs amours, sert à compter le magot enfin retrouvé du vieux Gradelle. Mais la chose n'est pas aussi simple, puisqu'il y a des milieux où l'argent et le sexe ne sont qu'une seule et même chose dont on abuse — par exemple dans le peuple de *L'assommoir*, où les pulsions et la dépense sont excessives —, et d'autres où au contraire, il n'y a pas circulation, mais contention mortifère et arrêt — par exemple dans *Pot-bouille*, où le manque d'argent crée le manque de sexe, les filles des Josserand ne pouvant trouver mari faute de dot. Mais dans quelque rapport qu'ils soient placés, de compensation ou

⁵⁶ *Germinal*, p. 1230.

⁵⁷ *L'argent*, p. 221.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 96.

⁵⁹ *Le ventre de Paris*, p. 656.

d'inversion, d'homologie ou de causalité, l'argent et le sexe, l'or et la chair, ont nécessairement affaire l'un avec l'autre. C'est ce qu'Henri Mitterand appelle la «chronotopie de la circulation généralisée» qui, fournissant une isotopie commune aux deux domaines, permet de poser une équivalence entre les échanges économiques et pulsionnels :

Tout coule et se dissipe chez Zola dans une chronotopie de la circulation généralisée, avec ses flux et ses stases, ses débordements, ses débâcles ou ses épuisements, ses entropies aussi⁶⁰.

Dans cette circulation généralisée, les pauvres ont des pulsions et les riches ont de l'argent, bien que tout le propos du texte soit de montrer que le juste équilibre est toujours problématique et reste à trouver entre ces deux «ressources». Le carré sémiotique qui suit permet de représenter schématiquement la gestion de l'argent et des pulsions dans le repas, et de comprendre en particulier la visée normative qui la sous-tend :

LE SYSTÈME ZOLIEN DE LA GESTION ÉCONOMICO-PULSIONNELLE

	PAUVRES	RICHES
+	compensation les pulsions circulent l'argent ne circule pas	circulation les pulsions circulent l'argent circule
-	dilapidation les pulsions circulent l'argent circule	thésaurisation les pulsions ne circulent pas l'argent ne circule pas (ou circule de manière endogame)

⁶⁰ Henri MITTERAND, *Zola. L'histoire et la fiction*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. «Écrivains», 1990, p. 197.

Ce carré est traversé par deux axes, l'un vertical et l'autre horizontal : d'une part, certains modes de gestion sont réservés aux pauvres, tandis que d'autres sont réservés aux riches; d'autre part, certains modes de gestion économique ou pulsionnelle sont positifs, tandis que d'autres sont négatifs. Cette division libère quatre figures distinctes qui, toutes, trouvent dans le texte zolien des répondants exemplaires. Dans le premier quadrant du tableau, les bons pauvres compensent leur manque d'argent par un surcroît de pulsions. Le meilleur exemple de cette variante est le personnage de Maheu qui, comme je l'ai indiqué, trouve à son retour de la mine un maigre repas, mais garde sa belle humeur en faisant l'amour à sa femme sur la table de la cuisine, y prenant ce qu'il appelle plaisamment son «dessert». Le sexe, ici, remplace l'argent. Toujours dans les modalités positives, mais de l'autre côté de la barrière sociale, les riches qui font circuler à la fois l'argent et les pulsions réalisent l'idéal du texte de Zola. Le Mouret de la fin du *Bonheur des dames*, en qui se réconcilient enfin le commerce et l'amour, illustre cette norme économique-pulsionnelle utopique du «grand branle», pour employer une expression du romancier. Du côté sombre du carré sémiotique, le mauvais pauvre dilapide, il se laisse aller à ses pulsions et gaspille son argent. Gervaise, et plus encore Nana sur son déclin, incarnent de manière prototypale cette figure problématique engagée dans une dérive fatale. Enfin, le mauvais riche se refuse à toute circulation; Gundermann ou Quenu sont des spécimens de ces personnages avares de leur argent et de leurs désirs, engagés dans une thésaurisation maléfique qui débouche sur la violence à l'égard d'autrui. Cette figure peut aussi varier en présentant une circulation endogame, par laquelle se perpétue le pouvoir des riches : la famille Grégoire, dont j'ai analysé le petit déjeuner, est un exemple de cette fausse circulation, tout entière destinée à reproduire les inégalités. De tout cela, il appert que le texte zolien tend à favoriser une norme de *circulation optimale* que l'on peut résumer par cet axiome : «fais circuler ce que tu as, ne fais pas circuler ce que tu n'as pas». Mouret, qui tout au long du récit du *Bonheur des dames* possède de l'argent mais réprime ses pulsions sexuelles de crainte de nuire à son enrichissement, ne devient un personnage complètement positif qu'à partir du moment où il accepte ses désirs et leur donne voix. Au début du récit de *L'assommoir*, Gervaise s'inscrit dans la catégorie des bons pauvres, mais elle déchoit en dilapidant l'argent qu'elle n'a pas et en laissant sa

sensualité mener son existence. À cet égard, il faut remarquer que la norme zolienne de gestion des pulsions, si elle prône la libre circulation des désirs masculins, impose une contrainte aux personnages féminins qui, eux, doivent se comporter comme s'ils n'avaient pas de pulsions⁶¹. De manière parallèle, la circulation de l'argent chez les pauvres est toujours problématique, l'espace de la dépense et de la fête étant réduit au profit de celui de l'économie et de la prévoyance. Cet aspect du système zolien reconduit l'axiologie bourgeoise de la division sexuelle qui, par crainte de la pulsionnalité féminine, veut voir dans les femmes des êtres privés de désir agissant, et qui interdit aux pauvres les joies de la dépense pure. Mais le système préconisé par le texte ne s'inscrit pas totalement dans le droit fil du discours. D'une part, quand l'argent est une ressource disponible, le texte valorise sa libre circulation plutôt que sa thésaurisation; d'autre part, il admet l'existence des désirs (chez l'homme du moins) et en fait une force productrice à libérer plutôt qu'à réprimer. Par cet idéal économique-pulsionnel, le texte complexifie les questions liées à l'échange et à la circulation des ressources et des désirs, il sémantise les problèmes sociaux les plus criants de son époque et leur apporte une solution différente de celle que tente d'imposer l'hégémonie discursive. Pour Zola, mieux «ça circule», pourrait-on dire, mieux va le monde. Répudiant à la fois la dépense économique et pulsionnelle incontrôlée, mais aussi la frilosité petite-bourgeoise des commerçants, le texte met en place un idéal social utilitariste où le bien-être de chacun (l'accès aux ressources et la libération des désirs) va de pair avec le bien-être collectif (la bonne marche et la croissance de la société dans son ensemble).

L'examen du mécanisme complexe qui unit l'économique au pulsionnel ne m'éloigne pas de mon sujet, au contraire, puisque les repas zoliens conjoignent les deux axes que j'ai jusqu'à présent analysés de façon autonome : quand un repas semble traiter principalement d'économie, il parle en fait aussi des pulsions, et vice-versa, le texte jouant sur les deux axes, décrivant l'un pour évoquer l'autre, imbriquant les champs sémantiques et les isotopies de l'or et de la chair, et les posant

⁶¹ Cette norme à deux vitesses explique peut-être la prédominance des personnages féminins chez Zola : la norme à laquelle ils doivent se soumettre étant plus rigide, ils la transgressent plus aisément — d'où la possibilité de dérives, de problématisation et de récit.

finalement comme équivalents et interchangeable. Le repas tient ainsi lieu de médiation fondamentale permettant de traiter simultanément de l'économie et des pulsions et de montrer le rapport qui unit ces deux domaines. Dans ce cadre, l'économie et la pulsionnalité sont envisagées comme deux structures similaires venant régir la circulation des forces vitales⁶². Le repas romanesque, en tant que dispositif textuel permettant d'exprimer de façon particulièrement féconde cette conjonction, revêt ainsi une importance inédite. Pour étayer cette hypothèse, j'analyserai dans les prochaines pages des scènes de repas qui, tout en étant révélatrices de ce fonctionnement, en présentent à chaque fois une variante particulière : le festin d'anniversaire de Gervaise dans *L'assommoir*, placé sous le signe de la dépense excessive, le souper de Nana, caractérisé par la fausse représentation à la fois économique et pulsionnelle, et enfin le réseau des repas dans *Au Bonheur des dames*, qui met en place un idéal de canalisation des flux.

***L'assommoir*, ou la dépense excessive**

Plus que tous les autres romans de Zola, *L'assommoir* est marqué par le thème alimentaire : «le manger, avec ses transformations et déviations du côté des ripailles ou de la famine, structure fatidiquement le récit de *L'assommoir* et le destin de Gervaise⁶³», remarquent Joy Newton et Claude Schumacher. Le festin d'anniversaire de Gervaise, placé au centre physique et symbolique de l'œuvre, marque à la fois le point culminant de la montée de la blanchisseuse et — «fatidiquement», car la stase ici est impossible — le début de sa chute. Cette position stratégique en fait une des scènes de repas les plus chargées des *Rougon-Macquart* et, à cause de cela, l'une des plus susceptibles de faire ressortir les enjeux économiques et pulsionnels qui sont au cœur des repas zoliens. Je m'attacherai à montrer que ce repas est double : fondé sur le choc de la

⁶² L'importance de la circulation dans les romans de Zola a été soulignée par Michel SERRES, *Feux et signaux de brume. Zola*, Paris, Grasset et Fasquelle, 1975. Voir aussi à ce sujet Brian NELSON, *Zola and the Bourgeoisie. A Study of Themes and Techniques in Les Rougon-Macquart*, Totowa, Barnes and Noble, 1983 : «Zola's treatment of the bourgeoisie is informed by a preoccupation with creative energy and the organisation of vital forces» (p. 189).

⁶³ Joy NEWTON et Claude SCHUMACHER, «La grande bouffe dans *L'assommoir* et dans le cycle Gervaise», *L'esprit créateur*, hiver 1985, vol. XXV, n° 4, p. 24.

non-maîtrise joyeuse et de la dévoration mortifère, il est une sorte de leçon morale dénonçant l'irrespect de la norme de circulation optimale.

Comme je l'ai déjà indiqué, le festin d'anniversaire de Gervaise est sans doute l'un des repas où se marque le plus clairement la dimension économique du repas. Le début de la scène se place d'emblée sur le terrain de la rhétorique économique. Le festin est un «nettoyage général de la monnaie⁶⁴», on y fait disparaître l'argent : c'est dire que, symboliquement, on se nourrit avec l'argent, on le mange. Manger et travailler sont liés essentiellement, l'un est l'envers de l'autre : travailler permet de manger, manger récompense d'avoir travaillé. Ce lien est d'autant plus fortement noué que c'est dans sa boutique que Gervaise, craignant de manquer de place, décide de recevoir ses invités, et que c'est son établi qui sert de table :

—Dites donc! s'écria Lorilleux, qui venait de faire une découverte, mais c'est sur votre établi que nous mangeons!... Ah bien! on n'a peut-être jamais autant travaillé dessus!

Cette plaisanterie méchante eut un grand succès. Les allusions spirituelles se mirent à pleuvoir : Clémence n'avalait plus une cuillerée de fraises, sans dire qu'elle donnait un coup de fer; madame Lerat prétendait que le fromage blanc sentait l'amidon; tandis que madame Lorilleux, entre ses dents, répétait que c'était trouvé, bouffer si vite l'argent, sur les planches où l'on avait eu tant de peine à le gagner⁶⁵.

Le repas se présente ici comme parodie du travail, qu'il imite et défait tout à la fois. Les plaisanteries et la réprobation de madame Lorilleux anticipent la suite du récit, c'est-à-dire la déchéance de Gervaise. Ce festin, où est dépensé en l'espace d'une soirée l'argent accumulé depuis plusieurs mois (Gervaise a en plus mis au mont-de-piété sa robe de soie et son alliance pour acheter du vin), constitue évidemment d'un point de vue bourgeois une mauvaise utilisation de l'argent. La dépense ostentatoire va à l'encontre de la thésaurisation bourgeoise, c'est une dépense qui est en fait un détournement de fonds : l'argent qui devrait être consacré aux besoins vitaux du ménage ou à réaliser un plan d'ascension sociale est employé à faire la fête. Mais c'est presque justice, car comme le dit Gervaise, «puisque

⁶⁴ *L'assommoir*, p. 558.

⁶⁵ *Ibid.*, p. 584.

l'argent filait quand même, autant valait-il faire gagner au boucher qu'au marchand de vin⁶⁶» — déplacement significatif d'un dicton moral de l'époque : «Il vaut mieux vaut porter son argent au boulanger et au boucher, qu'au pharmacien et au médecin⁶⁷». Le texte s'élabore donc autour d'une isotopie économique dévoyée vers la dépense excessive.

La topique des pulsions se met en place parallèlement, en particulier par le biais de la configuration spatiale de la scène. Au cours de l'épisode, le festin d'anniversaire perd graduellement son caractère privé pour devenir public. Tout le début du chapitre est consacré à la planification de la fête, et ensuite à sa préparation, dans une perspective volontairement «peuple» où la cuisine n'est pas séparée de la consommation :

Les autres dames, afin de ne pas gêner les cuisinières, venaient également de passer dans la boutique, où elles se tenaient contre les murs, en face de la table; mais, comme la conversation continuait par la porte ouverte, et qu'on ne s'entendait pas, à tous moments elles retournaient au fond, envahissant la pièce avec de brusques éclats de voix, entourant Gervaise qui s'oubliait à leur répondre, sa cuiller fumante au poing. [...] Et la société semblait s'ouvrir l'appétit en venant renifler au-dessus des poêlons et de la rôtissoire. Les dames finirent par faire les jeunes filles; elles jouaient à se pousser, elles couraient d'une pièce à l'autre, ébranlant le plancher, remuant et développant les odeurs de cuisine avec leurs jupons, dans un vacarme assourdissant, où les rires se mêlaient au bruit du couperet de maman Coupeau, hachant du lard⁶⁸.

Tout ce passage est caractérisé par le mélange, par un procédé impressionniste qui se lie ici admirablement au propos concernant les pulsions : il y a mélange entre les lieux, entre les fonctions, entre les odeurs, entre les bruits de toutes sortes. Cette confusion spatiale, sorte de proxémique confuse par laquelle Zola expose (ce qu'il croit être) la conception populaire du corps et des rapports entre les êtres, est à nouveau exploitée au début du repas. Les mangeurs se barricadent dans une intimité qui vient conforter leur désir de distinction : «Ils avaient fermé la

⁶⁶ *Ibid.*, p. 558.

⁶⁷ Dr. GEORGE, *op. cit.*, p. 31. Un dicton wallon similaire remplace la vigne par le houblon : «Là où le brasseur passe, le boulanger ne passe pas.»

⁶⁸ *L'assommoir*, p. 566-567.

porte de la boutique, afin de ne pas être mouchardés par le quartier [...]»⁶⁹. Or, le mouvement du récit sera celui d'une ouverture progressive vers la rue, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de démarcation entre le dedans et le dehors. À mesure que les convives perdent leur retenue, la communication et la circulation entre la maison et la rue deviennent de plus en plus intenses. La chaleur sert d'abord de prétexte, une chaleur qui est l'émanation concrète du débordement auquel sont en proie les convives :

Coupeau cria qu'on était chez soi, qu'il emmiellait les voisins; et il ouvrit toute grande la porte de la rue, la noce continua au milieu du roulement des fiacres et de la bousculade des passants sur les trottoirs. [...] Pourquoi donc se serait-on caché? la société, lancée, n'avait plus honte de se montrer à table; au contraire, ça la flattait et l'échauffait, ce monde attroupé, béant de gourmandise; elle aurait voulu enfoncer la devature, pousser le couvert jusqu'à la chaussée, se payer là le dessert, sous le nez du public, dans le branle du pavé⁷⁰.

L'attitude de générosité et d'ouverture qu'avait Gervaise dès le début de la scène, et où se mêlaient les motifs les plus nobles et les plus orgueilleux, a gagné l'ensemble des convives, car du côté de la Goutte-d'Or aussi, les bons sentiments se mêlent au désir «d'en jeter» :

Une fraternité s'établissait avec la rue. On trinquait à ceux qui passaient. On appelait les camarades qui avaient l'air bon zig. Le gueuleton s'étalait, gagnait de proche en proche, tellement que le quartier de la Goutte-d'Or entier sentait la boustifaille et se tenait le ventre, dans un bacchanal de tous les diables.

Cette ouverture du repas sur la rue doit se comprendre par rapport à un autre modèle de repas, qui l'exclut et la condamne : le repas bourgeois, qui prescrit une stricte division des lieux domestiques. Le repas populaire tel que le voit Zola n'est pas séparé de la cuisine ou de la préparation, au contraire des repas de bonne tenue. Proche de son origine, de ses conditions et de son lieu de production, il reste lié aux besoins vitaux et à leur satisfaction. L'absence de coupure entre des lieux qui, selon la norme bourgeoise, devraient être distincts, décrit ainsi métonymiquement la

⁶⁹ *Ibid.*, p. 573.

⁷⁰ *Ibid.*, p. 577 et 581.

circulation et la libération des pulsions. L'intérieur et l'extérieur, le bas et le haut cohabitent — y a-t-il même de telles choses qu'un bas et un haut? Le modèle de repas bourgeois que l'on a tenté d'imiter, qui était fondé sur la préséance de l'espace intime, est ainsi graduellement abandonné pour laisser place à un modèle ouvert, qui détourne le banquet populaire euphorique vers la ripaille :

La rue de la Goutte-d'Or elle-même, maintenant, s'en mêlait. Le quartier chantait *Qué cochon d'enfant!* En face, le petit horloger, les garçons épiciers, la tripière, la fruitière, qui savaient la chanson, allaient au refrain, en s'allongeant des claques pour rire. Vrai, la rue finissait par être soûle : rien que l'odeur de la noce qui sortait de chez les Coupeau, faisait festonner les gens sur les trottoirs⁷¹.

Mais cette ouverture, si elle représente les pulsions incontrôlées qui circulent de plus en plus, dessine aussi un certain ordre économique qui est celui de la dilapidation, où littéralement on jette l'argent par les fenêtres. Le repas passe de la contention à l'ouverture, en un rite païen où le partage et le don jouent un rôle vital. Que le quartier tout entier soit gagné par l'ivresse, c'est-à-dire par l'euphorie née du repas, n'est que le signe le plus visible de cette dynamique. Le tableau général qui émerge est celui d'une économie fondée sur la circulation, qui renverse les préceptes de l'économie bourgeoise valorisant la thésaurisation ou à tout le moins la dépense productive, l'investissement. «L'argent, n'est-ce pas, n'a pas été inventé pour moisir, il est joli quand il luit tout neuf au soleil⁷²», énonce la voix narrative anonyme qui, dans le texte, tient lieu de coryphée détenteur de l'authenticité linguistique et sociologique du peuple. Par la transformation progressive de l'organisation spatiale du repas, le texte met en scène un ordre économique où l'argent — ou son substitut, l'aliment — coule à flot, fait communiquer entre eux des espaces ordinairement distincts, unit la rue et la boutique. L'ouverture et la circulation comportent ici des aspects positifs, bien qu'elles entrent en contradiction avec le discours qui fait de la prudence et du juste milieu des valeurs cardinales. En effet, c'est grâce à elles que l'euphorie gagne tous les convives, et ensuite le quartier entier; elles déterminent l'impulsion par laquelle tous sont

⁷¹ *Ibid.*, p. 593-594.

⁷² *Ibid.*, p. 564.

entraînés, et renforcent la convivialité et la cohésion de la collectivité. Elles créent bien une non-maîtrise, mais une non-maîtrise que le texte présente comme joyeuse.

Pourtant, la communauté retrouvée du quartier ne connaît dans la noce joyeusement contagieuse qu'un épanouissement éphémère. L'ouverture et la circulation, facteurs d'euphorie, génèrent aussi des éléments qui s'avèreront négatifs dans la suite du récit — un élément surtout : l'irruption de Lantier parmi les convives. C'est de la rue, du «trottoir d'en face» que Lantier observe le repas. Sur l'invitation de Coupeau, il finit par franchir ce Rubicon d'occasion, geste par lequel s'amorce le destin fatal de Gervaise :

[L]e retour de Lantier, revanche de la rue sur la maison, balaie et renvoie au néant tous les efforts obstinément amassés par Gervaise pour arranger, discipliner, décorer de signes rassurants l'espace de son travail et de son repos⁷³.

L'entrée de Lantier dans un domaine qui lui aurait été autrement interdit ne constitue pas le seul élément dysphorique de la scène, puisque la nourriture elle-même présente un caractère double. Si on a beaucoup dit que l'oie du festin était une représentation de Gervaise elle-même⁷⁴, on n'a pas suffisamment insisté sur le fait que cette ressemblance dysphorique entrait en tension avec la non-maîtrise joyeuse qui caractérise aussi tout le repas. Les similitudes physiques entre l'oie et Gervaise sont exposées dès le début de la scène, à quelques paragraphes d'intervalle, et le sens du texte ne laisse guère place au doute. Au début du chapitre, Gervaise est décrite comme «agourmandie» : «Elle avait encore engraisé, elle boîtit davantage, parce que sa jambe, qui s'enflait de graisse, semblait se raccourcir à mesure⁷⁵.» C'est par cette graisse — signe tout à la fois économique et sexuel — que s'établit le lien entre Gervaise et l'oie, puisque la bête aussi est «énorme, avec sa peau rude, ballonnée de graisse jaune». L'oie est érotisée, dotée d'une sexualité qui la rapproche de la

⁷³ Henri MITTERAND, *Zola. L'histoire et la fiction, op. cit.*, p. 211.

⁷⁴ Voir par exemple Joy NEWTON et Claude SCHUMACHER, *loc. cit.*, p. 17.

⁷⁵ *L'assommoir*, p. 558 et 559.

blanchisseuse : «quelle dame!», dit un personnage, «quelles cuisses et quel ventre⁷⁶!» Ou encore :

Virginie l'interrompt pour se vanter d'avoir vu la bête crue : on l'aurait mangée comme ça, disait-elle, tant la peau était fine et blanche, une peau de blonde, quoi! Tous les hommes riaient avec une gueulardise polissonne, qui leur gonflait les lèvres.

Dans cette description, la peau de l'oie est dite fine et blanche, tandis que dans l'extrait précédent, elle était rude, ballonnée et jaune. Cette contradiction s'explique en première analyse par le fait que chacune de ces caractérisations est prise en charge par un locuteur différent; le narrateur (bourgeois malgré lui) est plus normatif que Virginie, femme du peuple alléchée par le mets de fête. Les jugements varieraient ainsi selon la position et la classe sociale du descripteur. Cependant, ces caractérisations montrent la graisse — de l'oie et, par extension, de Gervaise — sous deux jours différents, en sorte qu'il y a bonne graisse et mauvaise graisse, graisse de richesse et graisse de paresse, au gré d'un ballonnement de rondeurs qui suscite à la fois le désir et la répulsion devant la lourdeur informe. Si la graisse de l'oie et celle de Gervaise participent des deux catégories, c'est sans doute parce l'une devient l'autre, en une dérive du gaspillage, de l'abondance imméritée et du laisser-aller pulsionnel où le «bien en chair» se transforme en obésité morbide. Le texte parvient à montrer précisément le moment où commence cette dégradation, puisqu'en dotant l'oie de caractéristiques sexuelles qui sont celles de Gervaise, il anticipe sur la fin de celle-ci. Les convives savent désormais que manger l'oie, la manger «tout cru», c'est baiser Gervaise — et non seulement la baiser, mais se l'approprier et la détruire, se nourrir d'elle, de son bien et de son corps. La sexualité prend alors la forme d'une dévoration mortifère, d'une dégradation/déprédation. L'oie, alias Gervaise, sera découpée et dévorée par les convives.

L'oie n'est pas le seul plat du festin servant à une telle dévoration par procuration; l'autre élément est le gâteau de Savoie, un gâteau dont la description «à rallonges», où les propositions subordonnées se succèdent

⁷⁶ *Ibid.*, p. 576.

comme autant d'extensions kitsch, apparaît comme un pastiche du gâteau de noces d'Emma Bovary :

Le dessert était servi. Au milieu, il y avait un gâteau de Savoie, en forme de temple, avec un dôme à côtes de melon; et, sur le dôme, se trouvait plantée une rose artificielle, près de laquelle se balançait un papillon en papier d'argent, au bout d'un fil de fer. Deux gouttes de gomme, au cœur de la fleur, imitaient deux gouttes de rosée⁷⁷.

Ce bucolisme de pacotille farcit le gâteau d'à peu près tous les lieux communs de ce qui est considéré comme «poétique», mais il est aussi, dans le contexte du roman de grande diffusion qu'est *L'assommoir*, une image de la sensibilité féminine populaire. À ce titre, on peut penser que Lantier, quand il prend la dernière part du gâteau après avoir accepté de s'attabler, mange tranquillement ce qui reste de la partie naïve et bonne de Gervaise.

Le dénouement de la scène montre de manière frappante le choc de la non-maîtrise joyeuse et de la dévoration mortifère — en fait, il expose comment l'une mène à l'autre, dans une dérive inexorable. Les trois derniers paragraphes sont particulièrement significatifs. La non-maîtrise joyeuse culmine dans un gueuloir qui n'a plus rien de flaubertien : «Alors, la maison craqua, un tel gueulement monta dans l'air tiède et calme de la nuit, que ces gueulards-là s'applaudirent eux-mêmes, car il ne fallait pas espérer de pouvoir gueuler plus fort⁷⁸». La «gueule» qui résonne en écho dans ce passage est l'organe quasi collectif par lequel passent les pulsions libérées, quelle que soit la forme qu'elles prennent : «gueulement», chansons grivoises, vin et nourriture. Dans les chansons, genre majeur du sociolecte poétique du peuple, s'exprime un carnivalesque convenu par lequel fument les pulsions libérées. Le dernier extrait de chanson cité, qui ne craint pas l'allusion scatologique («l' s'roul' dans la marchandise : Qué cochon

⁷⁷ *Ibid.*, p. 583; le gâteau «en forme de temple» reprend une caractéristique de la pièce montée flaubertienne, dont la base adopte cette configuration; de même, la description en verticalité ascendante et le caractère fabriqué des ornements sont indubitablement des clins d'œil complices; enfin, la dernière phrase du paragraphe («Deux gouttes de gomme...») répond aux «deux boutons de rose naturels, en guise de boule, au sommet», qui viennent couronner le gâteau d'Emma (*Madame Bovary*, p. 22). S'agit-il, de la part de Zola, d'un hommage rendu au maître ou d'une incapacité à dépasser le *poncif* ?

⁷⁸ *L'assommoir*, p. 594.

d'enfant!»)», annonce le jaillissement des divers fluides corporels, la primauté du bas, de la nourriture et de l'excrément. L'unisson de la chanson révèle aussi la dissolution des individualités : tous les convives sont emportés dans le même flot de mots et de mélodies. L'épilogue de style impressionniste accentue encore la non-maîtrise. Celle-ci est soulignée ostensiblement, inscrite dans l'organisation même d'un texte qui repose sur l'accumulation de traits disparates, à l'exemple de cette série de notations sonores où l'on entend,

dans un dernier vacarme, une dispute enragée des Lorilleux, un «trou la la, trou la la» entêté et lugubre du père Bru. Gervaise croyait bien que Goujet s'était mis à sangloter en partant; Coupeau chantait toujours [...] ⁷⁹.

Les souvenirs confus, le «brouillard jaune», les gestes lestes des uns et des autres, les vomissements de Clémence et les sanglots de Goujet sont autant de signes d'un laisser-aller général où les corps, leurs pulsions et jusqu'à leurs déjections diverses sont entraînés dans le grand mouvement de circulation du repas. Alors que la frontière entre les espaces intime et public était déjà brouillée, la dernière limite disparaît à présent, puisque les corps ne sont plus séparés du monde extérieur : ils s'épandent dans le monde, tout comme ils ont ingéré le monde par ce festin, dans une «métonymie généralisée du corps et du lieu⁸⁰».

Dans ce pêle-mêle d'images et de sons, d'événements brouillés et tournoyants, la fin de la scène est une véritable chute. La fête fait brutalement place au sommeil, à celui de madame Lerat en particulier, où se lit à nouveau l'effacement des frontières entre des lieux ordinairement distincts : «[...] on enleva du lit un matelas qu'on étendit pour elle dans un coin de la boutique, après avoir poussé la table. Elle dormit là, au milieu des miettes du dîner». Le «sommeil écrasé des Coupeau, cuvant la fête», contraste avec l'ivresse bruyante qui régnait quelques lignes plus haut et qui brouillait les perceptions des protagonistes. Poussée à son point le plus extrême, l'euphorie n'altère plus simplement la conscience, mais la dissout. Or c'est à la faveur de cette perte de conscience, de ce coup d'assommer

⁷⁹ *Ibid.*, p. 595.

⁸⁰ Henri MITTERAND, *Le regard et le signe*, *op. cit.*, p. 121.

qu'un visiteur se glisse dans la blanchisserie : «le chat d'une voisine qui avait profité d'une fenêtre ouverte, croqua les os de l'oie, acheva d'enterrer la bête, avec le petit bruit de ses dents fines». La dévoration se termine par une mise à mort enfin avouée. Le chat est une forme animalisée de l'intrus qui s'est joint aux convives au cours du repas, Lantier, mais il représente aussi Coupeau, Virginie et les autres, tous ceux qui, à la faveur d'une fenêtre laissée ouverte, c'est-à-dire d'une générosité et d'un laisser-aller trop grands, ont mangé et mangeront Gervaise. C'est en effet à cause de l'ouverture incontrôlée et de la circulation excessive qu'elle instaure que Gervaise en vient à être la proie désignée, l'offrande de cette messe paillardes, la victime de ce sacrifice social.

La scène du festin d'anniversaire de Gervaise est donc structurée par un mouvement où la circulation entre l'intérieur et l'extérieur s'effectue de façon de plus en plus généralisée et à une vitesse croissante. Les pulsions se libèrent, les bonnes comme les mauvaises, et la nourriture et l'argent sont dilapidés. Tout se passe comme si ce repas était une «machine à faire circuler», à injecter un mouvement à la fois euphorique et dysphorique au texte. De la maison, où les vivres vont de la cuisine à la boutique, on passe à une salle à manger qui s'ouvre de plus en plus sur la rue, où les paroles, les chants et les cris redoublent les flux des aliments et de l'alcool, pour aboutir enfin à une confusion généralisée par laquelle même les corps des mangeurs s'ouvrent et, par le jeu des fluides et des solides qui y entrent et qui en sortent, se trouvent pris dans une sorte de circulation universelle. Or, cette circulation effrénée permet l'introduction d'éléments mortifères dans la maison. C'est parce qu'elle laisse le dehors pénétrer son intimité, parce qu'elle cède à sa nature trop donnante et n'impose pas de limites, parce qu'elle ne contrôle pas ses pulsions — sa gourmandise, et plus tard sa sexualité — qui sont des ouvertures par lesquelles le monde peut s'engouffrer en elle et la détruire que Gervaise, comme l'oie, sera dévorée. La scène est allégorique puisqu'elle porte implicitement cette morale : «voyez ce qui arrive aux imprévoyants, à ceux qui se livrent sans réserve et abandonnent toute maîtrise. Ne laissez pas la fenêtre ouverte, sinon...» L'argent et les pulsions, l'or et la chair ne sont ici qu'une seule et même chose que l'on dévore dans une dépense excessive et sans frein.

Ce repas s'écarte par conséquent du modèle bourgeois, mais d'une bien curieuse manière. Il ne le fait ni pour moquer ces ouvriers incapables à se conformer aux usages distingués du banquet, ni pour s'ajuster à un modèle concurrent qui serait celui du repas de fête du peuple, où l'euphorie exceptionnelle de la fête rachèterait l'aliénation ordinaire. Zola raconte une ripaille jouissive qui tourne mal; l'intention moralisatrice de cet angoissant dénouement est contrebalancée par le plaisir des convives pendant la fête, par la sympathie que le romancier fait éprouver pour Gervaise et par une écriture elle-même jouissive, qui ne craint pas de livrer un chapitre entier à la représentation d'une déviance alimentaire, économique et pulsionnelle. Le décalage entre ce repas et les modèles normatifs dont il s'inspire interdit de le lire comme un simple essai de moralisation. Mais il est vrai que le dénouement pèse, comme un jugement, sur la fête : la dévoration mortifère l'emporte sur la non-maîtrise joyeuse. C'est cependant relativement à la norme de circulation optimale que Gervaise semble fautive : par ce repas où règnent le relâchement des mœurs et le gaspillage, elle a fait circuler à l'excès ce qu'elle n'avait pas, elle a gaspillé ses ressources et a permis à un élément dysphorique — Lantier — de s'introduire chez elle. Cet événement prendra une importance déterminante dans la suite du récit, ce qui contribue à faire de la scène une préfiguration du roman tout entier.

***Nana*, ou la fausse représentation**

Le souper, repas suspect par excellence, se caractérise par sa marginalité et son parfum de soufre. C'est une ripaille souvent secrète, à tout le moins confidentielle, qui instaure une communauté occulte entre les convives et constitue un affront aux rites légitimes de sociabilité alimentaire. Les frontières spatiales et temporelles s'y brouillent : pris aux petites heures, le souper a lieu entre le jour et la nuit; laissant les convives circuler de la salle à manger à la chambre, il délimite un terrain vague, un espace interstitiel propice à la licence et à la divulgation feutrée du désir. Au souper, les convives mangent au lieu de se coucher, ou peut-être font-ils les deux à la fois; la table et le lit se rejoignent.

De ce repas louche, Zola ne se fait pas faute de traiter. On se souvient que dès le début de *Nana*, l'héroïne décide de «fêter son grand

succès d'actrice par un souper, dont on parler[a]⁸¹». D'emblée, cette phrase laisse songeur : la popularité de Nana a-t-elle quoi que ce soit à voir avec un «grand succès d'actrice»? On peut penser que ces mots sont ceux de la jeune femme elle-même, et que c'est elle aussi qui anticipe cet événement quasi mondain, ce rite de consécration «dont on parlera» et qui la classera. La dynamique de la distinction, et plus précisément d'une socialisation anticipative par laquelle Nana tente de s'élever au-dessus de sa condition, fonctionne ici à plein. Mais malgré cette ambition avouée, tout semble en place pour que la soirée soit réussie, pour que les pulsions soient libérées, car il y a du mélange et de la confusion; ça circule, pourrait-on dire. Ainsi, Nana, parce qu'elle n'est pas encore installée dans son appartement tout neuf, fait venir chez elle le restaurant : «C'était Brébant [un grand établissement de l'époque] qui devait tout fournir, le souper, la vaisselle, les cristaux, le linge, les fleurs, jusqu'à des sièges et des tabourets.» Le commerce pénètre dans la maison. Rajoutant à la confusion des lieux, le repas aura lieu non pas dans la salle à manger, trop petite pour recevoir tous les convives, mais dans le salon — détournement qui le place dans l'espace public plutôt que dans l'espace privé. Le choix des convives connote lui aussi le mélange, la confusion des classes sociales : c'est le demi-monde qui fréquente ici, ce milieu pas net où les barons côtoient les prostituées, où les fortunes honnêtement acquises se perdent en quelques mois, où le haut et le bas social ne sont plus séparés. Quand, plus tard, des invités que Nana ne connaît pas arriveront, elle s'offusquera, d'une colère bien-pensante, mais cèdera ensuite en riant. Ainsi, la maison s'ouvre à la rue, se fait lieu public — et quoi d'étonnant là-dedans, puisqu'il met précisément en scène des femmes que l'on dit publiques? Si, par ce mélange du public et du privé, la situation de Nana présente des analogies avec celle de sa mère Gervaise, elle s'en distingue aussi sur un point : celui du sens dans lequel se fait ce mélange. Les convives de la fête de Gervaise sortent dans la rue, révélant un besoin de légitimation et de reconnaissance qu'ils ne peuvent recevoir que du dehors. Nana, au contraire, reçoit la rue dans son appartement, tout comme son corps accueille les hommes; elle affirme par conséquent une position de force, car elle est le centre qui, comme un trou noir, attire à son néant tout ce qui gravite autour de lui.

⁸¹ *Nana*, p. 1165.

Mais si ça circule — et il le faut bien, car c'est un souper galant qu'on a promis aux convives alléchés — ce repas est aussi dès l'abord contradictoirement ritualisé à l'excès, presque figé. Chacun y joue un rôle : c'est La Faloise qui «cache son trouble sous une exagération de politesse⁸²», Nana qui, s'avançant vers Rose Mignon d'une façon «très distinguée», lui donne du «chère madame», les actrices et les filles «pin[çant] les lèvres, échangeant des poignées de main et des saluts, toutes très comme il faut⁸³». C'est une pièce de théâtre bourgeois que l'on donne en même temps qu'un souper, avec ses accessoires loués, son décor peint, et, le plus important, ses acteurs. Il faut une distribution équilibrée, des filles qui sachent se tenir, quelques nobles ou des diplomates, et, qui sait, le comte Muffat pourrait venir... Mais ces belles manières sont une facade, et derrière la scène, il y a la coulisse, lieu de ce qu'on appelle en argot de théâtre les décrochages :

Dans l'antichambre, on entendit Lucy qui traitait le concierge de sale mufle. Mais, quand le laquais eut ouvert la porte, elle s'avança avec une grâce rieuse, se nomma elle-même, prit les deux mains de Nana [...] ⁸⁴.

Dans un désordre bon enfant, les convives passent dans la salle à manger improvisée et s'attablent comme il le peuvent, se serrant les uns contre les autres autour de la table trop petite. Et pendant que les garçons stylés murmurent aux mangeurs le menu, «purée d'asperges comtesse, consommé à la Deslignac», Mignon crie à la ronde (autre décrochage) que les convives sont serrés comme «des harengs dans un baquet⁸⁵». «La caque sent toujours le hareng», a-t-on envie de paraphraser. Dans cette débandade se manifeste l'incompatibilité entre la chère délicate aux noms nobles auxquels les mangeurs aspirent et les mets grossiers qui les définissent en réalité, le décalage entre le modèle respectable de sociabilité auquel les convives — surtout les femmes — voudraient se conformer, et celui dont ils sont capables. Le repas ne sait qu'imiter celui d'une maison cossue. Les filles se prennent pour des dames et parlent de leurs enfants, de politique et de musique, tandis que leurs manières restent

⁸² *Ibid.*, p. 1167.

⁸³ *Ibid.*, p. 1168

⁸⁴ *Ibid.*, p. 1167.

⁸⁵ *Ibid.*, p. 1172.

irréremédiablement en deçà du vrai savoir-vivre. La scène est fondée sur une dynamique de la distinction où chacune essaie de montrer qu'elle sait «mieux se tenir» que ses voisines, mais il s'agit d'une dynamique faussée, qui ne connaît que des ratés. Comme «la porcelaine à filets dorés, sans chiffre, [...] l'argenterie usée et ternie par les continuels lavages, [les] cristaux dont on pouvait compléter les douzaines dépareillées dans tous les bazars⁸⁶», le luxe est dédoré, on sent qu'il a déjà servi. Le vrai fond refait surface de façon intermittente, et les femmes révèlent leur vulgarité ou leur cupidité. Pourtant, ces dérapages hors du modèle de repas bourgeois n'apportent guère de plaisir; on s'ennuie, les yeux se ferment. Aussi le petit George a-t-il raison de trouver la soirée «popote»; bien naïf, «il avait cru qu'on allait s'embrasser tout de suite⁸⁷». Le souper authentique supposerait un «lâcher» complet des pulsions, un don de soi gratuit et total, une absence de calcul qui sont tout le contraire de ce qui se passe. Le repas apparaît ainsi schizophréniquement tiraillé entre deux modèles inconciliables : le repas de cérémonie, respectable et de bonne tenue, et le souper à la vigoureuse licence gauloise.

Mais au fond — et tous les décrochages le disent —, le repas n'a à voir ni avec l'un, ni avec l'autre modèle. Ce dîner prié supposément légitime, ce souper de prétendue débauche raffinée, abritent un calcul mercantile. Les femmes ne sont ni d'honnêtes bourgeoises capables de belle conversation et de distinction, ni des jouisseuses à la recherche de plaisir, et prêtes à en donner : ce sont des commerçantes en pleine ascension, filles d'ouvriers pour plusieurs, qui gèrent soigneusement leur capital sans le dilapider. Mais elles font «comme si», car ce n'est qu'à cette condition qu'elle pourront placer leur marchandise. Ce repas, c'est la vente de Nana au banquier Steiner, celle de Nana à son public, et celle de toutes les soupeuses à qui voudra bien les acheter, une vente avec toutes ses stratégies de marketing, ses primes, sa publicité séductrice (et fausse). Mais elle demande à être dissimulée pour réussir, comme toute vente peut-être. Elle s'effectue ainsi dans une sorte de conscience à moitié fausse des participants. Pour que cela fonctionne, il faut bien que subsiste un peu d'illusion, que les rapports entre les mangeurs ne soient pas strictement

⁸⁶ *Ibid.*, p. 1171.

⁸⁷ *Ibid.*, p. 1173.

réduits à leur dimension économique, puisque ce qu'achètent les hommes présents et que vend Nana, c'est précisément de l'illusion. On commence par feindre de bien se tenir, puis on fait semblant de s'amuser ferme en versant du champagne dans le piano, mais finalement il n'y a toujours que des faux-semblants, un marketing clinquant et agressif auquel se laissent prendre les convives masculins. Ce souper s'assimile donc à de la fausse représentation : Nana prétend fastueusement offrir un objet — respectable ou coquin —, en fait miroiter les qualités, avive le désir, mais holà, pas si vite : il faut payer... Dans cette société où tout s'achète, la valeur d'échange contamine tout, même les objets qui ne devraient être évalués que par leur valeur d'usage quasi sacrée. L'argent l'emporte sur l'authenticité, comme le champagne, symbole d'un monde étourdi et gavé de luxe, vient abîmer et salir le piano, emblème de la culture et de l'art.

Par suite, il est compréhensible que ce repas soit structurellement basé sur une série d'alternances extrêmes, quasi shizophréniques, qui inscrivent dans le texte même la poussée sporadique des désirs et leur répression. De façon répétée, tout circule, puis tout s'arrête, dans une dynamique de l'excès comparable à celle qu'imposent le refoulement et le retour du refoulé. L'arrivée festive de convives inattendus, puis la crispation du début du repas, les apartés croustillants sur l'origine ouvrière des filles, puis la conversation mondaine sur les princes, la convoitise presque malade des femmes devant l'idée des bijoux, puis les propos compassés sur Bismarck et la musique, tout le récit de la soirée se joue dans une telle alternance. Nana elle-même oscille comme un pendule désorienté, passant de la réprobation hautaine et maniérée aux propos orduriers, de l'amusement «bonne fille» à l'attendrissement romantique. Tout au long du souper, elle apparaît ainsi comme le vecteur principal par lequel se manifeste la tension entre les apparences trompeuses et la réalité sordide.

Pourtant, ce jeu de contrastes ne se maintient pas indéfiniment, et la situation se dégrade peu à peu. Les effets du champagne, son «ivresse nerveuse», se font sentir, et on finit «par moins bien se tenir⁸⁸» C'est la déglingue progressive, les garçons courent et se crient les ordres d'un bout à l'autre du salon, les conversations s'aigrissent et tournent à la dispute. Or,

⁸⁸ *Ibid.*, p. 1181.

cette dégradation semble presque nécessaire pour que se conclue la transaction; tout résidu du modèle bourgeois du repas étant expulsé, il ne reste qu'un mélange de galanterie et de commerce formant un milieu propice pour que les pulsions et la cupidité se déchaînent :

Depuis le commencement du souper, elle ne semblait plus chez elle. Tout ce monde l'avait noyée et étourdie, appelant les garçons, parlant haut, se mettant à l'aise, comme si l'on était au restaurant. Elle-même oubliait son rôle de maîtresse de maison, ne s'occupait que du gros Steiner, qui crevait d'apoplexie à son côté. Elle l'écoutait, refusant encore de la tête, avec son rire provoquant de blonde grasse. Le champagne qu'elle avait bu la faisait toute rose, la bouche humide, les yeux luisants; et le banquier offrait davantage, à chaque mouvement câlin de ses épaules, aux légers renflements voluptueux de son cou, lorsqu'elle tournait la tête. Il voyait là, près de l'oreille, un petit coin délicat, un satin qui le rendait fou⁸⁹.

Pourtant tout cela est troublant, sale, et ressenti comme tel, par Nana du moins. La cause de cette sensation de souillure réside dans la confusion, dans le fait que des choses qui ne devraient pas aller ensemble se touchent : les nobles et les prostituées, l'amour et l'argent, l'idéal et la corruption. Le désir de pureté de la jeune femme, le matin venu, est à comprendre en ce sens, même si le narrateur l'ironise en le tirant du côté d'un bovarysme évident : «Et, devant ce réveil navré de Paris, elle se trouvait prise d'un attendrissement de jeune fille, d'un besoin de campagne, d'idylle, de quelque chose de doux et de blanc⁹⁰.» Elle demande à Steiner de l'emmenner au bois de Boulogne boire du lait, symbole-cliché de la pureté, du retour à l'origine, à l'innocence de l'enfance. Mais le caractère illusoire de ce désir est lisible dans la dernière phrase du chapitre, par laquelle se clôt le souper : «Vous savez, nous voulons qu'on le tire devant nous⁹¹!» Cette chute comique par sa brutalité rappelle l'ancrage irrémédiablement physiologique de tout désir : l'image du pis de la vache, rose et gonflé, pissant rythmiquement le lait, surgit devant les yeux du lecteur, évoquant une féminité non pas amoureuse et éthérée, mais animale et puissante, presque grossière, évaluable à l'aune de sa productivité. Le caractère bucolique de la scène, comme tout le reste, était un leurre. Il n'y a

⁸⁹ *Ibid.*, p. 1184.

⁹⁰ *Ibid.*, p. 1193-1194.

⁹¹ *Ibid.*, p. 1195

pas de pureté, pas de retour à l'origine possible. Pour Nana, l'argent n'est jamais gagné honnêtement, le sexe n'est jamais guidé par l'amour mais par le gain. C'est ainsi la défaite de Steiner qui se joue dans ce souper, défaite qui se traduira par sa ruine financière. Il emmènera Nana boire du lait, mais «ennuyé au fond et rêvant autre chose⁹²». Il n'aura pas — pas tout de suite — ce qu'il souhaitait. Faux luxe, fausses bonnes manières, mais aussi faux amour.

S'il y a un gagnant ici, c'est en fait Bordenave, directeur du théâtre où jouent les soupeuses. Il est le seul à savoir tirer un avantage à la fois sexuel et financier de ses «petites femmes». Son handicap au cours de ce repas, une entorse, ne le place pas le moins du monde en situation d'infériorité, puisqu'à cause d'elle on l'assied avec soin, on le nourrit des plus fins morceaux, on lui essuie même la bouche. Par une métaphore bien conventionnelle, celui qui a tout à table est aussi celui qui jouit de tout dans la vie. Bordenave, comme son nom l'indique presque, est une sorte de souteneur («mon bordel!» corrige-t-il lorsqu'on lui parle de son théâtre); il obtient tous les bénéfices de la prostitution, sans se salir. Il n'a pas besoin d'aller boire du lait pour se purifier, ce nourrisson que l'on gave...

Contrairement à ce qu'on aurait pu croire au départ, ce repas ne se présente donc pas comme une libération débridée des pulsions. Il reste bancal et hybride, tenant à la fois du dîner prié bourgeois et du souper galant, et ne réussissant en fait qu'à parodier ces modèles irréconciliables. Sa structure, fondée sur l'alternance de moments contradictoires, inscrit dans le texte même l'impossibilité où est le texte d'élaborer un modèle de repas de plein droit, qu'il s'agisse du dîner prié ou du souper. Représentation faussée, puisqu'il s'agit d'un théâtre grinçant et toujours un peu décroché, et fausse représentation, puisque le client n'en a jamais vraiment pour son argent, ce souper demeure toujours en décalage — il ne pourrait pas avoir lieu sans ce décalage. En effet, si sa nature mercantile se dévoile dans son échec, c'est aussi à la faveur de l'échec que la transaction peut s'effectuer. Le texte révèle que la prostitution est un commerce comme un autre, avec ses règles de marketing, ses étalages brillants, ses ruses de vente, ses enchères que l'on fait monter, un commerce qui, comme

⁹² *Ibid.*, p. 1194.

beaucoup d'autres, salit, et qu'il faut donc cacher. Par ce souper, transaction où l'or s'échange contre la chair, Nana tente d'assurer son capital sexuel et monétaire, un capital qu'emblématise un seul objet — son corps. Le marché charnel qui se conclut à la faveur du repas se situe précisément au point d'intersection de l'économique et du sexuel, de l'or et de la chair : il révèle la toute-puissance du marché. Critique discrète de la bourgeoisie, ce repas permet de dévoiler l'identité fondamentale, mais implicite et cachée, qui existe dans l'ethos bourgeois entre le sexe et l'argent. Il dit que désormais, tout se vend. Relativement à la norme zolienne, il instaure une circulation des pulsions et de l'argent là où elle ne devrait pas avoir lieu : chez une femme. Cette réprobation se confirmera dans la conclusion du récit, puisque Nana finira par mourir de ce par quoi elle a réussi.

Au Bonheur des dames, ou la canalisation des flux

Au Bonheur des dames n'est pas un roman auquel la critique zolienne a accordé beaucoup d'importance, sans doute à cause d'une parenté évidente — et gênante — avec les romans à l'eau de rose de la même époque et même d'aujourd'hui. Plus encore, si on y a cherché une certaine exactitude réaliste, c'est seulement pour ce qui touche le monde des grands magasins et la naissance de la société de consommation moderne. Pourtant, ici comme ailleurs, Zola se sert du repas comme d'un moment focal pour traiter en raccourci des enjeux qui sont au cœur du roman. Plusieurs scènes surviennent dans le texte, outre celles que j'ai déjà abordées plus haut. Quatre d'entre elles m'apparaissent essentielles, parce qu'elles forment un réseau transformationnel qui tire sa force de sa cohésion.

Le premier repas du roman est celui que Denise et ses frères prennent chez les Baudu, leurs parents, le jour même de leur arrivée à Paris⁹³. C'est un repas tout à la fois rassurant et triste à cause des lieux — la salle à manger étroite, obscure et humide — et de la routine sur laquelle il s'appuie. Le fonctionnement du petit commerce, qui impose ses horaires et ses contraintes, en gouverne le développement et le récit : la famille ne peut être réunie, puisque la mère garde le magasin avec un commis et une demoiselle pendant que le reste de la famille mange, et qu'elle va ensuite

⁹³ *Au Bonheur des dames*, p. 398 et ss.

manger pendant que les autres reprennent leur place dans la boutique. Zola choisit ici de raconter le premier des deux repas, et cela ne doit pas surprendre étant donné le rôle central qu'il fait jouer à l'oncle Baudu. C'est lui qui appelle les convives et qui découpe les parts, il est le pourvoyeur paternel et patriarcal, gardien et régisseur d'un ordre socio-alimentaire strict. Déjà cependant, son rôle de pourvoyeur est aussi celui d'un rationneur qui doit gérer des ressources limitées, ce qui indique les difficultés du petit commerce :

il y a un temps pour tout, disait Baudu, qui, installé carrément, découpait un morceau de veau froid, avec une prudence et une adresse de patron, pesant les minces parts du coup d'œil, à un gramme près.

Il servit tout le monde, coupa même le pain.

Plus tard il partagera, «avec une parcimonie pleine de justice, un plat de pommes de terre au lard», de même que des languettes de brie. Puisqu'il y a ce jour-là des convives exceptionnels, il commande à la bonne «un second dessert, un pot de confitures de groseilles, largesse qui para[ît] surprendre [l'apprenti] Colomban» et qui, à l'évidence, ne correspond pas aux standards habituels de cette table. Mais il s'agit d'un excès strictement contrôlé, puisque comme l'énonce lui-même Baudu en donnant le signal de la fin du repas, «ce n'est pas une raison, quand on se permet un extra, pour abuser de tout». Une certaine éthique petite-bourgeoise se met ainsi en place, décelable dans les comportements alimentaires parcimonieux mais équitables, où règne une régularité étouffante⁹⁴.

Les rapports de Colomban et de Geneviève, régis par la raison et la tradition plutôt que par le désir, sont aussi au cœur des conversations, et redoublent en quelque sorte la morale qui émerge des mœurs économiques et alimentaires. Ce sont les valeurs de prudence, de juste milieu, de sûreté du placement, de petit rendement et de patiente attente du bon moment qui fondent les comportements. La conversation porte sur le mariage des deux jeunes gens, qui est décidé depuis longtemps, mais aussi sur un mariage éventuel de Denise — la chose lui semble si

⁹⁴ Cette scène rappelle un repas balzacien où le partage sévère des portions joue un rôle semblable : voir Honoré de BALZAC, *La rabouilleuse*, dans *La comédie humaine*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», vol. III, 1952, p. 1002 et ss.

incroyable qu'elle en rit, attestant son extériorité par rapport au groupe décrit ici. Des rites observés et de la place occupée par chacun se dégage un puissant sentiment de solennité et d'ordre. Les conversations redoublent cette ritualisation puisqu'elles portent sur une coutume immuable destinée à assurer la continuation de la «maison» : le mariage de l'apprenti avec la fille du commerçant. C'est en fait toute la mentalité du petit commerce traditionnel qui s'exprime à travers ce repas, mentalité où les considérations économiques et conjugales se mêlent inextricablement.

Le deuxième repas, qui répond au premier en mettant en scène le nouveau commerce, présente le déjeuner des employés au réfectoire du Bonheur des dames⁹⁵. Comme c'était le cas chez les Baudu, le travail impose ses contraintes, puisque les repas des employés doivent avoir lieu en plusieurs services pour assurer la constante présence du personnel dans les rayons. Le sordide réfectoire n'est pas sans parenté avec la salle à manger sombre et humide des Baudu. Les mangeurs, en longue file, doivent passer par «l'entrée étroite» d'un «couloir humide», stoppent devant le guichet où ils ont le choix entre un bouilli et un poisson, et vont ensuite s'asseoir dans les salles :

Toutes les salles se ressemblaient, étaient d'anciennes caves, de quatre mètres sur cinq, qu'on avait enduites au ciment et aménagées en réfectoires; mais l'humidité crevait la peinture, les murailles jaunes se marbraient de taches verdâtres; et, du puits étroit des soupiroux, ouvrant sur la rue, au ras du trottoir, tombait un jour livide, sans cesse traversé par les ombres vagues des passants. En juillet comme en décembre, on y étouffait, dans la buée chaude, chargée d'odeurs nauséabondes, que soufflait le voisinage de la cuisine.

Comme le lieu malodorant, les plats offerts, poisson et bouilli, sont placés sous le signe de l'humidité : «Jamais de rôti, dans cette baraque», murmure Hutin. La suite du menu est à l'avenant, avec un riz au gratin que les mangeurs comparent à de la colle. La scène se caractérise aussi par la répétition : répétition des comportements des convives, qui sont assimilés à un «troupeau» qui se hâte «sans un rire, sans une parole», répétition des

⁹⁵ *Au Bonheur des dames*, p. 544 et ss.

gestes du service, qui évoquent la production de masse d'une chaîne de montage :

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

C'est une machine dont les mangeurs ne semblent être que des rouages déshumanisés qui est à l'œuvre ici, une vaste machine mangeante, à l'instar du grand magasin qu'elle figure non seulement métonymiquement mais aussi iconiquement, puisqu'elle transforme le repas en un moment de production par une sorte de «taylorisme alimentaire» avant la lettre où l'on tente, par la répétition et la spécialisation des gestes, de maximiser le rendement. Le tableau montre que les repas du *Bonheur des dames* sont générés par une matrice idéologique qu'on pourrait résumer par la maxime suivante : «Comme on mange on commerce».

Si le mariage et le commerce sont toute la préoccupation des Baudu, ce sont l'argent et les loisirs qui occupent la conversation des employés de Mouret. Ils discutent des «éternels sujets de la mauvaise nourriture, de l'argent gagné, de ce qu'ils avaient fait, le dimanche précédent, et de ce qu'ils feraient, l'autre dimanche». Mais en sous-main de ce papotage, la concurrence féroce des employés entre eux, la «lutte pour la vie», qui est l'impulsion sur laquelle se fonde le grand commerce, fait rage. Ces rapports antagonistes définissent l'espace des positions des protagonistes, qui est bien différent de celui qui organise les rapports chez les Baudu : à la stabilité et à la transmission prévue d'avance du capital s'opposent la mobilité sociale et la violence d'un système où ce que l'on acquiert est toujours arraché à autrui.

La visite d'Octave Mouret, le patron, permet de peindre les rapports d'autorité qui organisent cette communauté. Les employés se sont plaint de la nourriture, et «la direction affect[e] de descendre juger par elle-même».

Mais Mouret, d'une mauvaise foi que rend audible le style indirect libre, déclare le bœuf très bon : «il ferait tout pour le bien-être de ses employés, il était leur père, il préférerait manger du pain sec plutôt que de les savoir mal nourris». Contrairement au père Baudu, dont l'autorité aimante est sévère, mais juste, Mouret représente la hiérarchie aliénante qui fonde son ascendant sur un simulacre d'autorité paternelle.

Entre le repas chez les Baudu et cette scène, il ne s'agit pas d'un contraste total, mais d'un grossissement où tout est décuplé, et à cause de cela, tiré vers un versant négatif : l'humidité souterraine, les portions toutes semblables, la déshumanisation, l'autorité aliénante dessinent l'image d'un repas à la profusion mortifère qui, par son organisation trop rigide, dit la réification qu'il impose à ses convives. Le service patriarcal personnalisé, le commerce fondé sur la tradition, l'épargne, la répétition séculaire des gestes, l'échange économique à petite échelle, les positions fixes et les mariages préarrangés et fondés sur l'intérêt de chez les Baudu se transforment au Bonheur des dames où ils prennent la forme du service impersonnel des grandes surfaces, du commerce fondé sur les gros volumes, de la circulation indéfinie et toujours grossie du capital, des rapports antagonistes fondés sur la lutte pour la vie et la possibilité d'une ascension sociale. Ces repas parlent ainsi du mode d'échange et de relations qui existe entre les êtres, que cela concerne l'argent, le commerce, la sexualité ou la mobilité sociale. Les deux types de sociabilité alimentaire qu'ils présentent sont homologues à l'organisation du travail — donc à l'économie — et aux rapports entre les gens — donc à la pulsionnalité — qui règnent dans chacun des commerces.

Ces deux repas posés, Zola en présente des variantes, les modifiant selon une logique narrative qui, excluant l'immobilité, exige qu'une situation prenne une tangente décidément euphorique ou dysphorique. Mais au-delà de l'efficacité du récit, la motivation euphorique ou dysphorique porte en elle un jugement, donnant les paramètres du «bon» ou du «mauvais» repas; c'est donc à un jeu avec la norme que se livre Zola, un jeu par lequel il semble être à la recherche d'un nouveau modèle de sociabilité alimentaire. Quelques mois après le premier repas raconté, Denise, qui a été embauchée entre-temps au Bonheur des Dames, revient manger chez

les Baudu. Elle est alors bouleversée par les malheurs qui accablent la maison :

Dans la salle à manger, le gaz brûlait, bien qu'on fût aux longs jours de l'été. Denise eut un léger frisson en entrant, les épaules saisies par la fraîcheur qui tombait des murs. Elle retrouva la table ronde, le couvert mis sur une toile cirée, la fenêtre prenant l'air et la lumière au fond du boyau empesté de la petite cour. Et ces choses lui paraissaient, comme la boutique, s'être assombries et avoir des larmes⁹⁶.

Toute la scène se présente comme une dégradation de la première, dont certains aspects négatifs — la clôture, l'humidité, le froid, la puanteur et l'obscurité — se sont aggravés et expriment la mort par étouffement du petit commerce. Le menu est à l'avenant : on mange du potage, du bouilli et du veau, parangon de la viande grise et exsangue ne procurant ni énergie, ni chaleur. Le père Baudu, incapable de découper les parts avec précision comme il le faisait auparavant, n'assume plus son rôle ordonnateur et régulateur. Son autorité se dissout. Il en résulte que Pépé, le petit frère de Denise, se tient mal et pleure : il faut lui donner du dessert tout de suite pour le calmer, ce qui court-circuite l'ordre du repas. Tout indique que le rite ne tient plus, qu'il n'est plus un facteur efficace d'unité et de modélisation des comportements. Les positions des personnages ont aussi évolué et, pour Geneviève et Colomban, les perspectives de mariage ne sont guère réjouissantes — celle-ci est gravement malade, et celui-là ne rêve que d'aller travailler au Bonheur des dames. L'arrêt du commerce correspond ainsi à l'arrêt de la sexualité, puisque le mariage ne permettra plus de perpétuer un établissement de toute façon moribond : le sexuel redouble le monétaire en une image létale de stérilité et de lésine, celle du mauvais repas insuffisant. Si, lors de la première scène chez les Baudu, la tristesse du dîner était compensée par le côté rassurant de la famille et de ses rites, la répétition de gestes séculaires inadaptés mène désormais à la sclérose et à l'immobilité. Tout, l'argent comme le désir, cesse de circuler, ce qu'exemplifie ce repas qu'on pourrait comparer à une vieille machine qui s'arrête progressivement, épuisée, à bout de souffle.

⁹⁶ *Ibid.*, p. 589.

Le second repas au réfectoire du Bonheur des dames doit lui aussi se lire comme la répétition et la modification du premier. Mais alors que le second repas chez les Baudu révélait la dégradation du petit commerce, ce repas-ci se caractérise par un développement et une amélioration :

Maintenant, le réfectoire des commis étaient une immense salle où les cinq cent couverts de chacune des trois séries tenaient à l'aise. Ces couverts se trouvaient alignés sur de longues tables d'acajou, placées parallèlement dans le sens de la largeur; aux deux bouts de la salle, des tables pareilles étaient réservées aux inspecteurs et aux chefs de rayon; et il y avait, dans le milieu, un comptoir pour les suppléments. De grandes fenêtres, à droite et à gauche, éclairaient d'une clarté blanche cette galerie, dont le plafond, malgré ses quatre mètres de hauteur, semblait bas, écrasé par le développement démesuré des autres dimensions [...]⁹⁷.

Cet extrait inverse le motif du souterrain humide, et le réfectoire est maintenant situé dans un lieu surélevé et lumineux. La couleur jaune et la chaleur accentuent cette luminosité : les murs sont «peints à l'huile d'une teinte jaune clair», et l'on verra plus loin que «des reflets d'or jaunis[sent] le plafond, baign[ent] d'une lumière rousse les convives en nage⁹⁸». C'est le tableau d'un commerce en plein essor que la description du réfectoire trace symboliquement, un essor dont les employés, éclaboussés par une lumière aux couleurs de l'or, ayant chaud à cause d'elle, peuvent désormais profiter. Le menu, lui aussi amélioré, indique la voie dans laquelle s'est engagée le magasin : «s'il [Mouret] déboursait davantage, il obtenait plus de travail d'un personnel mieux nourri, calcul d'une humanitarerie pratique [...]⁹⁹». À ce repas spécial de jour d'inventaire, on sert poulet ou gigot, artichauts à l'huile et pêches. Ce menu est l'exact négatif du premier repas servi au réfectoire; à la raie humide et au bœuf en sauce font contrepoids les viandes rôties, au riz collant et blanc, la fraîcheur et la couleur des pêches. L'huile et le jaune symbolisent à nouveau l'argent, et disent la circulation et l'ingestion d'une prospérité à laquelle tous les employés (ou du moins presque tous, on le verra plus loin) participent.

⁹⁷ *Ibid.*, p. 664.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 666.

⁹⁹ *Ibid.*, p. 665.

Comme le décor et les aliments, les conversations indexent le repas sur les topiques confondues de l'économie et des pulsions. Les convives discutent du Bobin'Club, un club de vendeurs où les jeunes gens récitent des vers et font de la musique : «On en tombait d'accord, chaque année, les employés de commerce prenaient un meilleur genre¹⁰⁰». À travers cette conversation se font jour les possibilités dorénavant réelles d'ascension sociale des employés. On discute aussi d'argent, de concurrence et de promotions, et surtout, on potine sur l'aventure présumée de Denise avec le patron. L'ascension sociale, c'est-à-dire la réussite matérielle, entretient dans le texte un rapport direct avec la sexualité. C'est cette dernière conversation qui introduit d'ailleurs un élément dysphorique dans le récit, lorsqu'une remarque d'ordre à la fois alimentaire, économique et sexuelle provoque un esclandre : «Ceux qui aiment les os peuvent se la payer pour cent sous¹⁰¹», dit-on de Denise, pour taquiner Deloche, souffre-douleur du groupe qui a un faible pour Denise et n'a reçu qu'un cou de poulet — c'est-à-dire des os — à gruger. Bouillant d'exaspération, ne sachant comment défendre la jeune femme, Deloche lance au visage de son provocateur le contenu de son verre de vin, et le rate. L'épisode se termine dans de cruelles moqueries, tandis que Deloche regrette amèrement son geste. La «lutte pour la vie» entre les employés donne lieu à une chasse dont Denise est une proie qui parvient à s'échapper, alors que Deloche se fait manger. Le repas se termine sur la défaite de Deloche face à ses camarades, mais aussi, en raison de son incapacité à défendre Denise, sur son impuissance (sociale et sexuelle). Pour finir il devra, selon le mot d'esprit de ses camarades, manger sa «pêche au vin¹⁰²» : le jaune et le rouge, l'or et le sang se mêlent ici, et il faut comprendre que, symboliquement, l'or des plus forts fait couler le sang du faible. La description citée plus tôt, détaillant les «reflets d'or» et la «lumière rousse» qui baignent le réfectoire, disait sans doute déjà que ce monde était celui d'une prospérité, mais aussi d'une cruauté accrues. Pourtant, et c'est toute la leçon du *Bonheur des dames*, cette «sélection naturelle» est nécessaire au bien commun.

¹⁰⁰*Ibid.*, p. 666.

¹⁰¹*Ibid.*, p. 667.

¹⁰²*Ibid.*, p. 668.

À l'espace fermé et stérile de la boutique des Baudu, où les positions étaient immuables, répond l'espace ouvert et en perpétuel agrandissement du Bonheur, où la mobilité et l'ascension sociale sont possibles, mais où peuvent aussi survenir des dérives dysphoriques. La mobilité et la circulation que ce dernier repas favorisent ne vont pas dans le sens des prescriptions doxiques, lesquelles prôneraient plutôt la thésaurisation ou au mieux l'investissement prudent, de même qu'une mobilité plus réduite où les jeunes vendeuses d'origine modeste n'épousent certes pas leurs riches patrons capitalistes. Or, ce repas permet précisément de comprendre la norme alimentaire, mais aussi économique et sexuelle, qui se met en place dans le texte. La nourriture, de meilleure qualité, rendue appétissante par les traits du lumineux et du jaune, est distribuée à grande échelle et libéralement, mais de façon extrêmement organisée et efficace; les positions des convives métonymisent les possibilités d'avancement; enfin, l'ascension sociale la plus remarquable du texte, qui amènera Denise à épouser Mouret et qui fait les frais de la conversation au cours du repas, suppose aussi une canalisation de la pulsion sexuelle qui lui assure efficacité et rendement, qui la transforme en quelque sorte en argent. Cette scène profile une grande mise en mouvement où tout circule vers le haut de façon ordonnée : la nourriture, la prospérité et les positions.

Une charnière symbolique

Ces trois exemples mettent en relief divers modèles de circulation économique et pulsionnelle qui n'obtiennent pas tous un assentiment égal de la part du narrateur. Oscillant entre les postulations contradictoires de la non-maîtrise joyeuse et de la dévoration mortifère, le festin de Gervaise finit par tomber tout entier dans la dernière alternative à cause de l'ouverture trop grande qu'il met en scène. Il se dévoie par la dépense excessive et la pulsionnalité débridée. La dysphorie provient ici du fait que Gervaise ne tient pas son rang et son sexe, et fait circuler l'argent et les pulsions qu'elle n'a pas, ou ne doit pas avoir selon Zola. Le souper chez Nana dépeint une fausse représentation économique et sexuelle. L'hôtesse et ses semblables prétendent que tout circule, alors qu'elles contrôlent strictement et leur sexualité, et leur capital, qui s'incarnent en un seul objet : leur corps. Cette confusion, qui assure pourtant la réussite de la transaction commerciale dont le souper est le théâtre, entache le repas. Elle provoque chez Nana le

sentiment d'une perte de pureté et un désir de retour à l'origine, états d'âme qui, ne pouvant qu'être temporaires et fabriqués, sont ironisés par la narration. Le texte du *Bonheur des dames* construit graduellement un modèle positif. Au premier repas chez les Baudu, rassurant mais étouffant, et plus encore au second, où sonne et résonne le glas annonçant la mort du petit commerce, fait contraste le premier repas du Bonheur des Dames, lieu d'un taylorisme alimentaire aliénant, qui se transforme dans le second repas en un modèle prandial positif où, malgré les dérives possibles, l'argent et la sexualité sont canalisés de manière intense et productive, en une alliance euphorique entre le capital et le travail dont le réfectoire réussi est le phalanstère utopique¹⁰³.

Que conclure de l'existence de ces divers modèles? À un premier niveau, ai-je indiqué, Zola pose un geste esthétique décisif en racontant des repas qui sont des classiques, mais aussi d'autres qui ne trouvent pas place dans la littérature de son époque : ses tableaux du peuple, de la petite-bourgeoisie ou des sphères plus aisées ne seraient pas complets sans ces moments réalistes qui permettent à la description de s'animer et au récit de se développer. L'aliment et les modes de sociabilité alimentaire agissent tout particulièrement comme marqueurs de classe, fournissant des indices sur la position économique des personnages et sur les luttes de pouvoir qui se jouent à l'occasion du repas. Le repas est aussi un révélateur de la pulsionnalité; l'appétit, le désir et les usages y sont les signes de la maîtrise ou de la non-maîtrise pulsionnelle, révélant les rapports aux êtres et au monde qu'entretiennent les protagonistes. Cette indexation du repas zolien sur les topiques de l'économie et de la pulsionnalité tend à le rapprocher de la doxa légitime qui s'exprime dans les manuels d'économie domestique, d'hygiène et de savoir-vivre. Ces ouvrages, en effet, disent et redisent les liens du repas avec l'argent et les pulsions, et sont un des lieux discursifs où se met en place une norme de bonne gestion économique et de maîtrise corporelle adéquate. De plus, dans chacun de ces domaines, économie ou pulsionnalité, des idéologèmes fournissent au texte ce qu'on peut appeler du «prêt-à-penser» : la lutte des classes et la lutte pour la vie, la division

¹⁰³ Le mode de vie des employés du Bonheur des dames a été comparé à celui du phalanstère; voir par exemple Alfred-Dominique ROBERTS, *Zola and Fourier*, thèse de doctorat, University of Pennsylvania, 1959. Comme Fourier, Zola ne rend le monde habitable que dans le cadre d'une utopie collective organisée par les lois de «l'attraction passionnée».

entre le privé et le public et entre le haut et le bas sont des lignes de force qui traversent autant le discours social hégémonique que les repas romanesques des *Rougon-Macquart*. On pourrait donc croire que le texte ne fait que mettre en fiction un discours déjà présent, que romancer la doxa.

Mais plus que des thèmes ou que du prêt-à-penser, plus que des notations informatives ou indicielles, l'économie et la pulsionnalité accèdent dans le texte zolien au statut d'axes de sens, de topiques structurantes par lesquelles chaque scène représente un certain ordre économique ou pulsionnel. Comme je l'ai indiqué, c'est en particulier par le biais d'un imaginaire kinétique et spatial fondé sur les oppositions circulation/arrêt et ouverture/fermeture que les repas se transforment en images concrètes de l'économie, de la pulsionnalité, du mode d'échange et de relation qui prévaut entre les individus d'un milieu donné. La symbolisation des aliments, qui les rend porteurs d'un sens lié à la circulation excessive ou à la contention, participe aussi de cette signification au second degré du repas. Les topiques économiques et pulsionnelles servent ainsi de matrices cognitives et discursives qui ordonnent la mise en texte du repas. Cadre vivant où se dévoilent bien plus que des mœurs alimentaires, le repas agit comme un dispositif descriptif qui, dans sa textualité même, parvient à exposer les rapports économiques des groupes qu'il met en jeu et l'espace dynamique des relations dans lequel ils évoluent.

Mais le procès de sens élaboré par la fiction romanesque est fondamentalement dynamique. Les axes de l'économie et de la pulsionnalité se télescopent constamment, et quand un repas semble traiter d'économie, il parle en fait aussi des pulsions — et vice-versa. L'ouverture du festin d'anniversaire de Gervaise, si elle semble indiquer un brouillage des frontières entre le privé et le public caractéristique d'une libération des pulsions, est aussi le signe d'une dilapidation économique. La dévoration dont ce même repas est le théâtre est tout à la fois sexuelle — manger l'oie, c'est posséder violemment Gervaise — et économique — car on sait que la jeune femme, victime de la lutte pour la vie, se fera financièrement «manger» par Lantier et par les autres convives. Le souper de Nana présente lui aussi de tels télescopages. Écartelé entre les modèles du dîner prié et du souper grivois, il oscille entre le contrôle et le laisser-aller, mais sa

vraie nature ne tient en fait ni de l'un, ni de l'autre : ce repas est une vente, une vente qui se situe au point d'intersection de l'économique et du pulsionnel puisqu'il s'agit de prostitution. La dissolution progressive de la division entre la rue et la maison semble indiquer une absence de contrôle des pulsions, mais en fait ce n'est qu'une mise en scène, qu'une stratégie de marketing pour que la transaction ait lieu, pour que les hommes abandonnent leur or en échange de la chair des femmes. Enfin, les divers repas du *Bonheur des dames* établissent une homologie entre les aliments, les modes de sociabilité alimentaire et les relations économiques et sexuelles des protagonistes : comme on mange, on commerce, comme on mange, on se marie, comme on mange, on se place, comme on mange, on jouit. Les images et métaphores qui structurent cette représentation sont toutes indexables sur l'axe économique autant que sur l'axe pulsionnel. Par exemple, la stérilité et la clôture de la salle à manger des Baudu parlent autant des rapports affectifs et sexuels entre les personnages que de l'argent qui a cessé de circuler. Et c'est bien à la lutte pour la vie, qui organise ce qu'on croirait être les rapports économiques entre les employés du Bonheur des dames, qu'est imputable la défaite sentimentale de Deloche. En fait, par un procédé qui constitue sans doute la caractéristique la plus originale du texte de Zola, tout se passe comme si le motif du repas permettait la transposition de la signification de l'économique au pulsionnel, et inversement. La circulation généralisée, fournissant une isotopie commune aux deux domaines, permet de poser une équivalence entre les échanges financiers et sexuels. La circulation des nourritures et la position des convives sont à l'image de la circulation de l'argent, des marchandises, de la sexualité et des positions sociales, et désignent tout ce qui circule et crée ou au contraire immobilise et arrête la vie. Le repas zolien se place ainsi au confluent de deux axes symboliques essentiels, ou plutôt il constitue la charnière symbolique fondamentale grâce à laquelle sont révélées la cohabitation et la similitude entre deux ordres de réalité que le discours sépare. Par ce procédé, le texte présente l'économie et les pulsions comme des réalités équivalentes et interchangeable; ce faisant, il dévoile — et reconduit partiellement — un trait fondamental de la mentalité bourgeoise, qui prône relativement à tous ces ordres de réalité une même attitude de contention et de contrôle. Mais il ne la reconduit que partiellement, car il décale la norme légitime en l'assouplissant, et en

reconnaissant en particulier la nécessité d'une circulation optimale, qu'elle soit économique ou pulsionnelle. Zola s'oppose à la frilosité petite-bourgeoise, pour laquelle la bonne norme économique appelle l'avarice, l'investissement prudent et, au mieux, la circulation endogame, mais il contredit aussi le gaspillage et l'ostentation. Il déplace la norme pulsionnelle de contrôle et de contention et déclare la nécessité de la libre circulation des pulsions, pour les hommes du moins. «Fais circuler ce que tu as, ne fais pas circuler ce que tu n'as pas.»

On peut s'interroger — comme Flaubert et Huysmans le firent sans doute — sur le caractère ambigu d'une œuvre romanesque fondée sur l'édiction d'une norme. À une époque où le champ littéraire se clos de plus en plus sur lui-même et tente de rejeter ou du moins de dénoncer ironiquement toute contamination du «dehors», toute intrusion dans le littéraire d'un discours social honni pour sa banalité et son dogmatisme, Zola ne craint pas de se situer d'emblée en interaction avec celui-ci. L'œuvre de Zola ne se ferme pas sur elle-même comme celle de Flaubert; proposant une norme prandiale nouvelle et meilleure, elle est en tension plutôt qu'en opposition avec le discours. Ce rapport de proximité critique s'incarne dans la forme même des repas romanesques. Ceux-ci, fondés sur le principe de l'exhaustivité négative, témoignent de la tentative de prendre à bras le corps et même d'élargir le dicible. Comme le repas réussi, l'œuvre de Zola valorise la circulation optimale et la canalisation des flux : le discours tout entier s'y trouve, mais transformé, canalisé.

Le repas propose donc sous forme condensée les traits essentiels de l'esthétique et de l'éthique du texte zolien. Il constitue un moment focal de l'esthétique naturaliste où convergent le regard ethnologique ou sociologique, le thème alimentaire et les mythes zoliens de la circulation. Comme je l'indiquais en introduction, le repas se fait instrument de la description plutôt que simplement objet de celle-ci, parvenant à cristalliser certains des enjeux les plus importants de l'œuvre de Zola, mais aussi de son époque. Transaction économique et copulation, lutte pour la vie et lutte des classes, chaque chose à sa place, mais ni trop, ni trop peu — tous ces idéologèmes du discours hégémonique tournoient dans le texte, mais se télescopent, Zola les employant les uns pour les autres et mettant ainsi à nu

le fonctionnement de la mentalité bourgeoise. Le romancier absorbe donc sans complexe ce que lui offre le discours social, ne craignant pas de produire un texte littéraire qui ne se fonde pas *a priori* sur une protestation d'autonomie face au siècle. Mais se nourrissant de ce discours, il ne le reconduit pas pour autant, et se sert plutôt de la familiarité de ce dont il parle pour en dévoiler les fondements symboliques et idéologiques, et surtout pour le transformer, «en faire de la vie» en proposant une norme de circulation optimale. Si des idéologèmes et des maximes hautement doxiques sont bien à l'œuvre dans le repas zolien, celui-ci aboutit pourtant à une éthique originale : à la thésaurisation mesquine et à l'immobilité, ou au contraire à la dépense débridée, il oppose l'investissement, la circulation intense et la canalisation des flux. Placé entre les deux extrêmes que sont la poésie, considérée comme le «langage de la pure dépense¹⁰⁴», et le discours social de son siècle, où tout est soumis à la thésaurisation endogame de la bourgeoisie, le texte s'instaure ainsi comme modèle fondé sur l'échange, un échange dont le repas réussi peut se faire l'emblème.

Mais quel est le sens de cette obsession de l'échange et de la circulation, ou pour poser la question autrement, que désigne le motif du repas chez Zola? Le repas, avancerai-je, problématise diverses questions sociales liées à la circulation : la mobilité sociale, les rapports entre les diverses strates de la société, la circulation des capitaux, les échanges entre les agents, qu'il s'agisse des individus, des institutions, des pays. Rêverie sur l'échange, il veut voir le monde en mouvement et porteur de progrès, il veut être, dans sa forme idéalisée, un grand festin auquel tous participent selon les modalités d'un échange optimal. Mais il est significatif que cette rêverie, dans le texte, se heurte presque toujours à l'échec. Le repas désignerait ainsi un dysfonctionnement, une blessure sociale : le siècle de Zola ne sait que refuser le mouvement, la mobilité, il reste sur ses gardes, contrôle tout échange et toute dissension. Le repas zolien demeure néanmoins comme un possible, comme un horizon utopique qui s'offre au lecteur. Ainsi, le texte est bien un programme social et politique, mais un programme qui accepte de n'être là, aux deux sens de l'expression, que pour la forme.

¹⁰⁴ Gilles MARCOTTE, *La prose de Rimbaud*, Montréal, Boréal, 1989, p. 71.

CHAPITRE 5

HUYSMANS LE DÉGOÛT ET LA RÉDEMPTION

Un appétit décadent

C'est en 1874 que le jeune Huysmans aborde la carrière d'écrivain. Il publie alors un petit recueil de vers et de proses intitulé *Le drageoir aux épices*, qui explore les thèmes de l'amour charnel, de la sensation, de la ville, du peuple — toutes choses piquantes et irritantes qui excitent plus qu'elles ne nourrissent et anticipent l'appétit décadent pour les mets faisandés. Le livre suscite peu de commentaires, mais l'une des pièces, *Le hareng saur*, où l'auteur déploie une virtuosité certaine dans la description, obtient un succès d'estime; en effet, alors qu'au cours des années suivantes, une dizaine de ces pièces seront reproduites dans un ou deux journaux, *Le hareng saur* a l'honneur d'être imprimé dès l'année de sa parution dans quatre feuilles¹. Cette petite réussite n'est certainement pas étrangère au goût du public pour les écrits gastronomiques de toute sorte, auxquels *Le hareng saur* s'apparente par son ton d'hommage pompeux et plaisant et par la verve éblouissante qu'il s'amuse à mettre au service d'un sujet banal et même trivial² :

Ta robe, ô hareng, c'est la palette des soleils couchants,
la patine du vieux cuivre, le ton d'or bruni des cuirs de

¹ *L'artiste, Le Gaulois, Le soleil, L'armée territoriale*. La pièce sera reprise plus tard dans les *Croquis parisiens*, sous le titre *Le hareng*. Au sujet de la réception de l'œuvre et de ses diverses publications, voir Michael ISSACHAROFF, *op. cit.*, p. 28.

² On sait que le même hareng (ou l'un de ses semblables) avait préalablement inspiré Charles Cros dans *Le coffret de santal*; pour une étude comparative des deux textes, voir Jean de PALACIO, «Du "Hareng saur" aux "Poissons mélomanes"», dans *Figures et formes de la décadence*, Paris, Séguier, coll. «Bibliothèque décadente», 1994, p. 94-102.

Cordoue, les teintes de santal et de safran des feuillages
d'automne!

Ta tête, ô hareng, flamboie comme un casque d'or, et
l'on dirait de tes yeux des clous noirs plantés dans des cercles
de cuivre³!

Que cela se marque par le sujet de l'une de ses pièces ou par le titre choisi pour le recueil, la première œuvre de Huysmans se trouve d'emblée placée sous le signe de l'aliment. Cela n'est sans doute pas un hasard, puisque le thème alimentaire deviendra une ligne de force essentielle des textes de maturité de l'écrivain. En effet, la nourriture est, au moins jusqu'à *En route*, une réalité problématique que celui-ci retourne sous toutes ses faces pour l'examiner longuement. Huysmans joue au critique gastronomique égaré dans de mauvais restaurants, vantant les douteux mérites d'une «sorte de dentelle blanche marbrée d'indigo, évidemment découpée dans un pain de savon de Marseilles⁴», qu'un serveur effronté tente de faire passer pour un Roquefort; il livre des recettes de son cru, par exemple celle de ce gigot à l'anglaise cuit à l'étouffée et assaisonné d'un classique bouquet garni auquel s'ajoutent de la muscade et, pour la touche d'authenticité champêtre, «une poignée de foin⁵»; il connaît les anecdotes les plus célèbres de la table, et offre à des Esseintes et à ses invités un repas tout en noir inspiré de Grimod de la Reynière qui, au début du siècle, avait donné pareil festin⁶.

³ Joris-Karl HUYSMANS, «Le Hareng», dans *Croquis parisiens*, p. 423. Les citations des œuvres de Huysmans renvoient aux éditions suivantes :

Sac au dos, dans *Œuvres complètes*, tome 1, introduction de Lucien Descaves, Éditions Crès, 1928.

En rade, *Un dilemme*, *Croquis parisiens*, Paris, Union générale d'éditions, 1976.

Marthe. Histoire d'une fille, *Les sœurs Vatard*, préface d'Hubert Juin, Paris, Union générale d'éditions, coll. «10/18», série «Fins de siècles», 1985.

En ménage [1881], dans *Œuvres complètes*, tome VI, Genève, Slatkine Reprints, 1972.

À vau-l'eau [1882], dans *Œuvres complètes*, tome V, Genève, Slatkine Reprints, 1972.

À rebours [1884], chronologie, introduction et archives de l'œuvre par Pierre Waldner, Paris, GF-Flammarion, 1978.

En rade [1887], préface de Jean Borie, Paris, Gallimard, coll. «Folio», 1984.

Là-bas [1891], préface, commentaires et notes d'Alain Buisine, Paris, Librairie générale française, coll. «Le livre de poche», 1988.

En route [1895], édition établie par Pierre Cogny, Paris, Christian Pirot, coll. «Autour de 1900», 1985.

La cathédrale [1898], édition établie par Pierre Cogny, préface de Monique Cazeaux, Paris, Christian Pirot, coll. «Autour de 1900», 1986.

⁴ *À vau-l'eau*, p. 7.

⁵ *Là-bas*, p. 155.

⁶ *À rebours*, p. 71.

Mais plus qu'un sujet d'érudition ou d'humour grinçant, l'alimentaire fournit à Huysmans un riche réseau métaphorique qui, dès les débuts de l'œuvre, donne son cachet au style du romancier. La métaphore alimentaire est un moyen de peindre la matérialité du monde, une matérialité placée sous le signe d'un excès négatif⁷ dont l'un des exemples les plus forts montre le pauvre Folantin «piétiner dans des parfaits de fange, dans des sorbets de neige, pour atteindre son logis et son restaurant⁸». Les premiers romans naturalistes de l'auteur, *Marthe* (1876) et *Les sœurs Vatard* (1879) en particulier, exploitent ce registre métaphorique pour évoquer les choses de l'amour. Expliquant la désillusion de Léo face à la vie de concubinage avec sa maîtresse, Huysmans écrit : «après avoir goûté à des mets de haute liesse, il avait pénétré dans les arcanes de la cuisine et l'appétit avait disparu en même temps que le désir de toucher à ces mets subtils et réveillés d'épices⁹». La relation sexuelle épicée d'un cannibalisme raffiné écoëure bientôt le mangeur, qui eut préféré ne pas savoir comment étaient fabriqués les mets qui l'affriolaient. Dans *Les sœurs Vatard*, Anatole reproche à Céline son attitude dans sa relation avec son amant : «toi, tu es tombée sur un tableau [un homme] qui te méprisait comme un restant de dîner! Pourquoi aussi que tu as été fade comme cela? Fallait le faire mariner dans une saumure d'embêtements, s'il refusait de s'attendrir¹⁰!» Les saveurs qui dominent le répertoire gustatif du romancier ne sont jamais doucereuses; l'amer et le salé, auxquels s'oppose non le doux, mais le fade, définissent cette gastronomie sexuelle et amoureuse. Dans ces premiers textes comme dans les suivants, le recours au réseau métaphorique et descriptif fourni par l'aliment permet à Huysmans d'instiller cyniquement dans son texte ce grotesque généralisé, cette absence de sublime et de lyrisme, ce rabaissement vers une matérialité pénible caractéristiques d'un naturalisme exacerbé, déjà corrigé par la décadence.

⁷ De nombreuses analyses ont montré que l'évocation de l'aliment permettait à Huysmans d'exprimer le rapport toujours problématique et douloureux au monde matériel. À ce sujet, voir en particulier le livre de Jean BORIE, *Huysmans. Le célibataire, la femme et Dieu*, Paris, Grasset et Fasquelle, 1991, de même que l'article de Anthony WINNER : «The Indigestible Reality : J.-K. Huysmans' *Down Stream*», *Virginia Quarterly Review*, 1974, p. 39-50.

⁸ *À vau-l'eau*, p. 11.

⁹ *Marthe*, p. 90.

¹⁰ *Les sœurs Vatard*, p. 424.

Sur le plan narratif, le repas est appelé à jouer un rôle plus significatif encore puisqu'il rythme le récit et en suscite même le développement. Les nombreuses scènes de repas remplissent une fonction narrative que l'on peut véritablement qualifier de structurante : dans bien des cas, c'est parce qu'il y a repas (le plus souvent raté) qu'il y a récit. Tout tient à l'estomac fragile et intolérant de tristes héros en quête, pour une fois, d'un bon dîner. C'est ce rapport conflictuel à l'aliment qui détermine la trajectoire des personnages et de la narration. *Sac au dos* (1878 et 1880) expose en détail les misères de la vie militaire, s'attachant en particulier aux déboires alimentaires du régiment, à la dysenterie du héros, qui le place du côté des invalides et finalement des réformés. Tout le récit tourne autour de thèmes et de topoï alimentaires et suit le fil conducteur de la gueulardise : achats de victuailles que les malades consomment en secret à l'hôpital, escapades en ville pour aller dîner et voir les filles, et enfin mesures disciplinaires contre les auteurs de ces méfaits. Il s'achève d'ailleurs logiquement sur le plaisir qu'éprouve le héros à retourner enfin chez lui, où il pourra «*savourer* la solitude des endroits où l'on met culotte bas, à l'aise¹¹». Il est inutile d'insister sur l'omniprésence de l'aliment et du repas dans *À vau-l'eau* et *En ménage*; sans l'argument narratif consistant à mettre en scène un vieux garçon ou un cocu misérables recherchant une pitance point trop débile, le récit n'existerait tout simplement pas. L'histoire d'*À rebours* (1884) peut elle aussi être résumée tout entière par les maux d'estomac qui affligent des Esseintes et le forcent à recourir à des stratégies de plus en plus extrêmes : aux repas ritualisés succèdent des transformations de la matière — les extraits de viande — et une inversion du processus d'assimilation, qui amène le héros à se nourrir par des «lavements nourrissants». L'échec de ces tentatives alimentaires marginales forcera le héros à quitter sa retraite et à rentrer à Paris. *En rade* (1887) n'est pas en reste : le récit est ponctué par les malaises digestifs de Jacques Marles et de sa femme Louise, cette dernière étant la proie d'une «saute perpétuelle d'étisie et d'embonpoint, la maigreur se substituant en moins de quinze jours au bien en chair et disparaissant de même¹²». Mais c'est certainement dans *Là-bas* (1891) que s'épanouit le plus pleinement le thème de l'aliment et du repas : le roman suit le parcours de Durtal qui, sur la voie de la conversion, est écartelé de

¹¹ *Sac au dos*, p. 249. Je souligne.

¹² *En rade*, p. 42.

façon contradictoire entre les mauvais repas solitaires dans les «bouillons» crasseux, les soupers conviviaux chez les Carhaix, les repas sataniques des messes noires et les orgies cauchemardesques relatées dans le roman que le héros écrit sur Gilles de Rais. *En route* (1895) et *La cathédrale* (1898) montrent le même Durtal acceptant enfin de consommer le «repas» eucharistique, quoique cela suscite maintes réflexions inquiètes qui constituent autant de prétextes à des progressions ou à des reculs dans le récit.

Lors même qu'elle foisonne de représentations du repas et de l'aliment, l'œuvre de Huysmans réunit des modèles prandiaux dont la cohabitation est, sinon problématique, du moins inusitée. Jusqu'à *Là-bas*, le repas est un moment du récit livré au désagrément paroxystique : la matière se dresse contre le mangeur, qui ne peut que battre en retraite. Ailleurs, certains des repas sont décrits comme agréables, mais il s'y glisse un humour noir qui mine les modèles idéaux dont ils procèdent. Il arrive enfin que le repas raconte un moment de grâce, qu'il crée une oasis de convivialité dans un monde hostile, mais le texte devient alors presque didactique, faisant se côtoyer la dégustation du bœuf aux carottes et l'exposé pédant sur le bestiaire biblique. Cependant, qu'il soit affecté d'un signe positif ou négatif, le repas est toujours un lieu où le texte prolifère dans des élancées descriptives parfois morbides, parfois jouissives — et parfois morbides et jouissives à la fois. La versatilité du repas huysmansien est d'ailleurs remarquable. L'axiologie qui le fonde est si plastique qu'elle est toujours apte à subir des retournements inattendus, où le repas signifie tout à la fois une chose et son contraire : la solitude est parfois hautainement revendiquée, mais elle suscite aussi des représentations de convivialité réparatrice; les falsifications malsaines sont parfois transformées en vertus puisqu'elles recréent le naturel par l'artifice; le produit concentré, que Huysmans investit de pouvoirs fantasmatiques, comporte une version thérapeutique et une version maléfique. Comment rendre raison de l'existence de ces multiples modèles et de ces sémantisations contradictoires? Comme je le montrerai dans les pages qui

suivent, le repas est chez Huysmans un lieu conflictuel par excellence¹³, capable de mettre en texte sur le mode métonymique le difficile rapport au monde du protagoniste-mangeur; les diverses modalités du repas romanesque, émergeant successivement et se répondant l'une l'autre, sont autant de tentatives pour réagir à ce conflit, et finalement pour, tant bien que mal, le résoudre.

Faire apparaître les tensions et les contradictions du repas huysmansien me conduira à mettre en évidence ce qui, du début de l'œuvre à sa fin, se joue à travers la transition d'un modèle de repas à un autre. Je montrerai que le repas dysphorique est ici le degré zéro des repas romanesques : apparaissant le premier et de manière généralisée, c'est par rapport à lui que doivent être évaluées et comprises toutes les autres scènes de repas. J'examinerai comment le romancier tente d'échapper à cette dysphorie fondatrice en recourant à divers modèles prandiaux de remplacement basés sur trois stratégies complémentaires : la clôture, l'échappée vers l'ailleurs et la dématérialisation. Mais ces modèles s'avèrent eux-mêmes insatisfaisants et parfois dangereux, en sorte qu'ils ne persistent pas; la solution du retour au repas bourgeois est elle aussi tournée en dérision. Il reste à inventer un nouveau modèle qui, renversant la dysphorie, se fonde sur les aliments authentiques, la vraie convivialité et la parole retrouvée. À travers toutes ces variantes, le repas sert de métaphore permettant à Huysmans de livrer une sorte d'art poétique et de donner maints commentaires sur sa position et son statut d'écrivain.

Les dégoûts du mangeur solitaire

Chez Huysmans, un bon repas est une chose rare. Au moins jusque dans la trilogie de Durtal, qui fait figure de point tournant dans l'imaginaire alimentaire du romancier, le texte fonctionne à partir d'une donnée de base fondamentalement pessimiste : la nourriture est un problème. Ainsi, dans *En ménage* (1881), André, séparé de sa femme adultère, doit s'établir seul. La trame du roman est fournie par les infortunes diverses dont il fait l'expérience à cause de cette solitude nouvelle : infortunes sexuelles, avec

¹³ Pour reprendre le titre de l'article d'Edward ROSSMANN, «The Conflict over Food in the Work of Joris-Karl Huysmans», *Nineteenth Century French Studies*, vol. II, n° 1-2, automne-hiver 1973-74, p. 61-67.

la prévisible succession des maîtresses qu'il quitte ou qui le quittent; infortunes domestiques liées à la recherche d'un logement, au désordre qui s'installe et aux concierges curieux et paresseux; et enfin infortunes d'inatoires, dont la caractéristique est de ponctuer le récit à intervalles réguliers — caractéristique que l'on pourra imputer à un effet de réel, ce qui néanmoins n'expliquerait ni l'insistance mise sur ces scènes, ni la volupté descriptive qui s'y manifeste. Le mauvais repas paraît ici servir d'événement récurrent destiné à marquer la circularité et le caractère fini de l'univers du héros. À *vau-l'eau* (1882) pousse encore plus loin qu'*En ménage* l'obsession pour les détails domestiques, et le texte ne fait que relater la quête grotesque et épique de Jean Folantin pour un repas digne de ce nom. La quasi totalité des descriptions de repas sont repoussantes et marquées au sceau de l'humour noir :

Depuis ce temps, la victuaille avait été aussi invraisemblable qu'indécise; les stations chez les nourrisseurs du quartier n'avaient plus cessé et son estomac s'était rouillé; la période des eaux de Saint-Galmier et des eaux de Seltz, de la moutarde masquant le goût faisandé des viandes et attisant la froide lessive des sauces, était venue¹⁴.

Dans *À rebours* et *En rade*, les repas se caractérisent par l'inappétence des convives et relèvent tous à des degrés divers de l'échec. Le monde de Huysmans est peuplé de ces célibataires à l'estomac fragile, mangeant seuls un repas qu'ils digéreront mal. La sociabilité que met en texte le repas huysmansien de cette nature est celle du solitaire et de l'exclu. Le repas devient le signe par excellence de l'isolement des personnages, puisqu'il permet de raconter concrètement le rapport cocassement douloureux, et à la limite impossible, qu'entretiennent les mangeurs face au monde et aux êtres. Nous sommes, déplore l'un d'entre eux, «les malheureux qui allons éternellement chercher au dehors une part mesurée de fricot dans un bol¹⁵!»

Si la chère est généralement mauvaise, et pis encore falsifiée, si la convivialité authentique se perd, si le repas est soumis à l'économie et au profit, surtout lorsqu'il est pris au restaurant, c'est parce que l'infortuné

¹⁴ *À vau l'eau*, p. 22.

¹⁵ *En ménage*, p. 71.

convive est un célibataire privé du foyer, de la femme et de la famille qui assureraient son équilibre¹⁶. Tous les obstacles auxquels se buttent les mangeurs semblent naître de ce célibat inassumé. Le texte huysmansien, en multipliant les représentations dysphoriques du repas en solitaire, semble par conséquent se situer dans le droit fil d'un discours social soucieux de promouvoir, par la représentation du repas, les sacro-saintes valeurs familiales. Mais l'écriture elle-même, outrageusement artiste et minée par un humour grinçant qui ne dédaigne ni l'exagération, ni la dérision, éloigne le texte de cette doxa bien-pensante.

Le mauvais repas constitue la représentation la plus simple, la plus courante, mais aussi celle qui se présente d'emblée dans le texte et qu'acceptent avec fatalisme tous les personnages (pensons à la résignation de M. Folantin, «ne doutant pas qu'il [mangera] un désolant fromage¹⁷»). Pour ces raisons, le mauvais repas peut être considéré comme le degré zéro du texte huysmansien avant la trilogie de Durtal. Il pose le socle sur lequel s'élaborent les autres scènes de repas, et à partir duquel elles pourront être interprétées. L'analyse d'un cas typique de repas dysphorique permettra d'illustrer le rôle fondateur que joue ce modèle au sein du texte.

André, ayant quitté le domicile conjugal après avoir surpris sa femme en flagrant délit d'adultère, a passé la journée à visiter des appartements; après d'harassantes démarches, il en a trouvé un qui lui convient, et jouit enfin d'une «certaine quiétude [...] maintenant qu'il s'[est] assuré d'un gîte¹⁸». C'est alors que l'estomac du héros se décrispe et tente de reprendre ses droits :

Il avait faim. La marche et la fatigue avaient comme émoussé l'aigu de ses ennuis. Il était presque joyeux, lorsqu'il avisa un petit mastroquet, derrière la vitrine duquel se tuméfiait un melon grandi dans l'alcool.

Ce repas augure pourtant bien : la faim, si rare chez les personnages de Huysmans, la bonne fatigue, l'état d'esprit du promeneur laissent croire à

¹⁶ Jean BORIE (*Huysmans. Le célibataire, la femme et Dieu, op. cit.*) a analysé la figure du célibataire huysmansien, entre autre dans ses rapports avec la cuisine.

¹⁷ *À vau-l'eau*, p. 7.

¹⁸ *En ménage*, p. 35 et ss.

un moment de répit. Mais qu'on ne s'y fie pas : à peine le repas commence-t-il qu'il s'engage dans une dérive où le positif est transformé en négatif. Ce sont d'abord les termes restrictifs — l'aigu des ennuis est «comme» émoussé, André n'est que «presque» joyeux —, puis la caractérisation dysphorique du melon, évoquant fatalement un avorton dans un bocal, qui éveillent le soupçon. La suite du texte ne laisse aucun doute :

Des rangées de bouteilles avec des capsules de plomb sur la tête et des étoiles allumées au milieu du ventre, formaient le demi-cercle, enveloppaient deux étages de bondons meurtris, des vinaigrettes persillées de bœuf froid, des ratas figés aux navets, des têt-faits avec des plaques noires de brûlé, godant sur leur bourbe jaune.

Dans une gamelle de fer, un riz au lait entamé croulait; des œufs, couleur de vin, emplissaient un saladier à fleur; un lapin, ouvert sur un plat, les quatre pattes en l'air, étalait le violet visqueux de son foie sur sa carcasse lavée de vermillon très pâle.

Le vocabulaire entraîne le repas vers son versant négatif : au melon tuméfié succèdent les bondons «meurtris», les ratas «figés», les têt-faits brûlés qui «god[ent] sur leur bourbe jaune». Cette description déplaisante, où aucun aliment ne suscite l'appétit, peut être lue comme la transposition romanesque d'une représentation hégémonique selon laquelle les falsifications, toujours redoutables, ne sont jamais aussi présentes qu'au restaurant. La nourriture, on peut le prévoir, sera mauvaise. Cette description, caractérisée par un style artiste hissé sur son plus haut pavois, privilégie les termes rares, les néologismes et les expressions populaires, le recours aux verbes actifs parfois créés de toutes pièces, ainsi que la description des couleurs et des textures¹⁹; elle esthétise dérisoirement une réalité triviale. De plus, le kitsch de la vitrine, que désigne la description en insistant sur l'organisation formelle des éléments exposés («rangées», «demi-cercle», «deux étages»), montre aussi que le restaurateur tire quelque orgueil de cet étalage où il a mis tout son art. En même temps qu'il représente une pratique mercantile conventionnelle, le texte l'ironise donc; il dépeint comme ridicule et répugnant ce qui fait la fierté du restaurateur et qui suscite en dépit de tout une faible poussée d'appétit chez André. Mais

¹⁹ À ce sujet, voir Marcel CRESSOT, *La phrase et le vocabulaire de J.-K. Huysmans*, Genève, Droz, 1938.

les termes dépréciateurs du texte ne sont pas qu'ironiques. Ils ont la caractéristique de désigner des blessures, et amènent à lire le fait de s'alimenter comme un geste violent : se nourrir équivaut à s'approprier le monde en une dévoration dont, la plupart du temps, les héros velléitaires de Huysmans sont incapables. La charge du paragraphe culmine avec une notation outrancièrement «artiste» : un lapin «étale le violet visqueux de son foie sur sa carcasse lavée de vermillon très pâle», le ventre ouvert, offert en sacrifice aux consommateurs avides. Le pôle euphorique du repas est ainsi exploité au début du texte comme potentialité, pour indiquer la brève anticipation du gueuleton agréable, mais il n'est que l'arrière-fond sur lequel la sordide dysphorie du repas actualisé paraît d'autant plus marquée.

Cette dysphorie irradie sur tout le décor intérieur, qui complète admirablement le cadre repoussant offert par la vitrine. Des «glaïeuls affalés» laissent tremper leur tige dans un «ancien bocal de prunes à l'eau-de-vie», la vaisselle est ornée d'«initiales salement dédorées au centre», et une seiche «habite» une cage vide, désertée par son occupant original. Tout cela dit le manque de soins et la réutilisation des choses usées (toujours suspecte dans un restaurant). Mais au-delà de la description référentielle, le décor parle : la solitude du héros est représentée iconiquement par la seiche inerte, ridicule et déplacée «habitant» seule sa cage, et on peut voir dans les glaïeuls ramollis trempant dans un vieux pot (qui, en lieu et place de l'eau-de-vie, ne contient plus que de l'eau croupie) une métaphore de la virilité décatie du héros. Après tout, c'est bien parce que sa femme l'a cocufié qu'André se trouve dans ce minable restaurant. Le paragraphe qui suit se plaît à mettre l'accent sur les détails saugrenus, violant par exemple les catégories de la description réaliste en y faisant figurer à la fois de l'inanimé et de l'animé (le comptoir est «garni d'un vase de verre bleu plein de fleurs, de mesures d'étain, posées en flûte de pan, d'un tronc en nickel, d'un chat bâillant et d'une écritoire»). L'hyperbole, mise au service du comique, parachève ce *forcing* stylistique : le fromage de Bourgogne s'effondre «sous l'attaque d'un millier de mouches»; le patron traîne, «dans une boue de crachat et de sable, des pantoufles tapissées de dominos et de jeux de cartes»; de «subites vapeurs rouges», de «fétides fumées bleues» s'échappent de la cuisine. La représentation réaliste cède

le pas au plaisir de surcharger le détail sordide, le trait pittoresque. On pourrait dire que la pâte de la langue est travaillée par Huysmans de la façon même dont ces melons se tuméfient, c'est-à-dire sur le mode de la blessure, de la transformation douloureuse et cocasse qui rend l'objet — texte ou aliment — presque incommestible, mais d'autant plus intéressant d'un point de vue esthétique.

André, une fois entré et installé, jette autour de lui un coup d'œil qui classe d'emblée le restaurant : «Cet établissement tenait de l'auberge de campagne et de la crêmerie du Paris pauvre». Ni simple auberge rustique, ni bouillon économique, ce lieu est hybride et comporte de ce fait certains dangers. Le discours des hygiénistes de l'époque résonne ici, qui met en garde contre les redoutables prétentions de raffinement des restaurants²⁰. Le développement de la scène confirmera qu'André est tombé dans un lieu où la loyauté du repas n'est pas garantie : l'adultère de sa femme l'a mené à un lieu où la nourriture est adultérée, l'inauthenticité est partout. Une autre phrase renseigne davantage sur l'établissement : «il était tombé dans une sorte de pension de famille, dans un râtelier où s'empiffrait un monde étrange». Les gens qui se connaissent et forment des groupes, le patron familial, tout cela transforme l'établissement en un substitut de la famille, mais un substitut qui ne peut être que dégradé : il n'y a pas d'imitation qui vaille face au vrai repas familial. Deux femmes qui causent comme «de bonnes mamans» laissent croire un instant qu'une vraie convivialité peut exister dans ce lieu, mais les manifestations bruyantes d'une coterie détruisent vite cette illusion. Plus que jamais, André est seul, obligé de supporter par surcroît des conversations idiotes auxquelles il ne participe pas, et qu'à la limite il ne comprend pas : il n'entend de tout ces échanges qu'une «bordée de sottises» saluée par «d'incompréhensibles gaietés», ce qui dit bien que cet humour n'est pas le sien. Cette mise en scène reconduit, en la caricaturant jusqu'à la parodie, la face négative de la norme imposée par le discours social : tout repas qui n'est pas pris au foyer, autour de la

²⁰ On se rappellera ce passage cité plus haut (voir chapitre 1) : «Il y a deux espèces de gargotes bien distinctes. Dans les unes, on se pique de luxe et de raffinement; on fait des mets friands : [on y trouve] les pseudo-lapins, la venaison des charniers de Montfaucon, la marée du ruisseau, et la desserte au petit crochet, et, depuis quelque temps, le bouc sous une peau de mouton. D'autres ordinaires sont loyalement composés de viandes rôties ou bouillies, de légumes courants et de la marée commune; dans ceux-là, tout est sain et loyal.» Eugène BRIFFAULT, *op. cit.*, p. 29.

table familiale, est condamné à être désagréable et suscite l'exclusion. Dans sa version négative, le restaurant apparaît comme l'expression concrète d'une transformation des rites vécue sur le mode de la déperdition. Opposé au foyer intime, il est un lieu public et fonctionnel où le mangeur solitaire voit ses liens avec autrui assujettis aux lois de l'économie. Le lecteur saura d'ailleurs plus loin que le repas d'André lui a coûté la somme d'«un franc quarante centimes» exactement, précision qui redouble la mercantilisation du repas. Huysmans reprend aussi en la caricaturant et en la parodiant la topique de la perte de la convivialité. Le repas est le rituel dont l'échec révèle la rupture du lien commun, mais cet échec est ironisé et mis à distance par l'écriture, qui en fait un objet de virtuosité stylistique et d'effets comiques. En effet, la posture du narrateur est toute de dérision, surtout lorsque sont décrits les autres convives et le personnel. L'ironie et le mépris sont explicites dans la description du coiffeur, «glorieux crétin» dont la conversation est composée de lieux communs («Quand on a de l'argent, on vous tire des coups de chapeau»), de ritournelles vides («Marie, trempe ton pain...») et de calembours («Je suis un merle lent», le terme merlan signifiant aussi coiffeur). Le patron n'est pas non plus épargné, puisque sa physionomie — «l'estomac en avant comme une bosse», le «nez en trompette» — l'assimile à un personnage grotesque de la *commedia dell'arte*. Mais même le protagoniste principal, André, confine au ridicule : égaré dans un lieu où il se sent étranger, subissant un service lent et inattentif sans avoir le cran de protester, il finit par représenter une sorte d'idéaltype du personnel romanesque, celui du cocu mélancolique en butte aux petits détails embêtants de la vie quotidienne.

Non seulement le héros est-il seul, perdu dans un lieu sordide avec des gens grossiers, mais la nourriture est mauvaise, comme l'ouverture de la scène avait pu le faire prévoir. En fait, il faut reconnaître à la décharge du restaurateur que le rosbif «très dur» de la scène actuelle n'est rien à côté des mets qui agrémentent les repas de Folantin et de des Hermies, obligés d'absorber la «froide lessive des sauces²¹», des «viandes insipides, encore affadies par les cataplasmes des chicorées et des épinards²²», des plats

²¹ *À vau-l'eau*, p. 22.

²² *Ibid.*, p. 27.

«dégageant l'âcre goût des huiles à lampes²³» et d'«anciens pruneaux» dont le jus sentant le moisi est «tout à la fois aquatique et tombal²⁴». Mais dans la scène analysée comme dans celles dont j'extrais ces quelques expressions, c'est toujours parce qu'il ne se conforme pas à des modes admis et légitimes de sociabilité alimentaire que le héros huysmansien rencontre tous ces problèmes. L'inappétence et le dégoût sont le prix à payer pour ce repas au restaurant qui contredit la norme bourgeoise. À ce titre, le mauvais repas semble reconduire le discours sur les falsifications, qui soutient que le repas loyal est avant tout le repas familial et que toute dérogation à cette règle est dangereuse. C'est par la fadeur, la froideur et l'humidité que se distinguent les spécialités de la maison; ces aliments portent la mort en eux, ce sont des poisons. En une autre modalité gustative qui hystérise la topique des falsifications, l'aliment est doté de caractéristiques anti-gastronomiques : aux plats imprégnés d'un arôme d'huile à lampe répondent le poisson qui sent le linge²⁵ et les légumes cuits à l'eau qui ressemblent «aux vestiges des maisons centrales²⁶». Dans le rosbif très dur et l'oseille qui n'arrive pas se rénove le lien établi au début de la scène entre l'acte de manger et l'agression. De cette agression, André comme les autres héros huysmansiens se révèle incapable, et c'est l'aliment qui remporte la victoire : après avoir «réduit de moitié» le rosbif, il se résout à abandonner le reste.

Tout invite à penser que c'est à force de mal se nourrir que les personnages de Huysmans arrivent à une telle faiblesse, mais on se demande si la causalité ne joue pas aussi dans l'autre sens, et si l'appétit ne leur fait pas défaut parce qu'ils sont constitutionnellement débiles. Ce manque d'appétit, cette incapacité à s'approprier le monde par la saisie alimentaire sont les signes d'une impuissance et même d'une faille identitaire. C'est assurément le personnage de des Esseintes qui incarne de la façon la plus forte cette apraxie du texte huysmansien. La faiblesse de constitution des personnages renvoie à un autre lieu commun angoissé du discours, celui de la dégénérescence. Les héros de Huysmans sont en proie à un affaiblissement fatal, et comme pour mieux le montrer par un

²³ *Ibid.*, p. 31.

²⁴ *Là-bas*, p. 176.

²⁵ *En ménage*, p. 71.

²⁶ *À vau-l'eau*, p. 29.

contraste frappant, plusieurs scènes s'étendent longuement sur l'appétit enviable des *autres*, qu'il s'agisse des «robustes Anglaises aux faces de garçon, aux dents larges comme des palettes» qui «attaqu[ent] avec une réelle ardeur, un rumsteak-pie, une viande chaude, cuite dans une sauce aux champignons et revêtue de même qu'un pâté, d'une croûte²⁷», ou de ces cochers à «l'inébranlable appétit» que M. Folantin va admirer pour prendre «comme une prise de faim» :

Ces platées de bœuf reposant sur des lits épais de choux, ces haricots de mouton emplissant la petite et massive assiette, ces triangles de brie, ces verres pleins, lui communiquaient des fringales et ces gens aux joues gonflées par d'énormes bouchées de pain, aux grosses mains tenant un couteau la pointe en l'air, au chapeau de cuir bouilli montant et descendant en même temps que les mâchoires, l'excitaient et il filait, tâchant de conserver cette impression de voracité pendant la route²⁸.

Contrairement aux tristes plats proposés aux mangeurs solitaires, les nourritures qu'absorbent ces convives sont appétissantes et rustiques. Le texte est lardé de termes connotant l'abondance : platées de bœuf, lits épais de chou, verres pleins, énormes bouchées de pain. La description des corps mangeants est aussi remarquable : qu'il s'agisse des dents carrées des Anglaises ou des mâchoires des travailleurs de force, c'est la bouche qui en est le centre, une bouche efficace qui entraîne dans son mouvement toutes les autres parties du corps et même les vêtements — joues, chapeau, mains... L'appétit est aussi érotique puisque Folantin, excité par la scène comme un voyeur qui aurait aperçu son fantasme réalisé, tente d'en conserver l'image quand il va à son tour se sustenter. Mais la valence positive n'est là que pour mieux détacher par contraste la faiblesse du héros :

malheureusement dès qu'il s'installait dans le restaurant, sa gorge se recroquevillait, et il contemplait piteusement sa viande, se demandant à quoi servait le quassia qui marinait, à son bureau, dans une carafe²⁹.

²⁷ *À rebours*, p. 171.

²⁸ *À vau-l'eau*, p. 42.

²⁹ *Ibid.*; le bois de quassia servait à préparer une infusion amère apéritive.

Le repas raté est conséquemment aussi la métaphore de l'impuissance sexuelle, comme le souligne encore cette gorge «recroquevillée», qui ne saurait mieux évoquer les affres d'un sexe en déroute. Par son inappétence, le célibataire huysmansien manifeste son impuissance, impuissance tout à la fois sexuelle, identitaire et sociale.

La scène de repas du degré zéro se construit donc à l'aide des topiques les plus familières du discours social : la crainte des falsifications, la perte de la convivialité, la dégénérescence. Les dégoûts du mangeur solitaire qui affligent les héros de Huysmans sont en fait le signe d'un mal plus profond : l'exclusion. Le héros célibataire ou en rupture ne peut trouver sa place au sein d'un ordre bourgeois gravitant tout entier autour de la famille. Le repas, ce rite familial sacré, est le moment par excellence où il ressent cette douloureuse absence d'intégration. Paradoxalement, cette exclusion est aussi une distinction qui empêche le protagoniste d'être assimilé au vulgaire; les personnages détestent leur isolement, mais méprisent la foule, embourbés dans une contradiction insoluble dont le repas est l'emblème privilégié. Mais si cette scène accueille les topiques et les lieux communs les plus en vogue du discours, elle comporte plusieurs éléments qui empêchent qu'on la considère comme une simple redite. C'est tout le style huysmansien qui est ici en jeu, un style dont les composantes essentielles — le verbe travaillé jusqu'à l'excès et l'ironie corrosive du narrateur — ont pour effet d'imprimer au texte une tonalité qui éloigne la scène de la représentation doxique du repas. Un effet comique indéniable résulte de cette esthétisation de la trivialité. Toute l'efficacité du texte repose sur le décalage entre le ton lyrique et douloureux et le sujet au prosaïsme volontairement outré. Chez Huysmans, le sublime est devenu impossible, et toutes les traces qui pourraient en subsister sont attaquées par cette ironie sans merci. Le cérémoniel et les rites grandioses ne sont plus de mise, et le repas dorénavant est asocial, anémique et dépourvu de sens immédiat. Le texte est original en ce qu'il esthétise cette anomie. Il reprend bien les topiques convenues du discours qui déplorent la perte de l'authenticité, de la convivialité et de la vigueur, mais il les dépasse puisqu'avec cette perte, il fait de l'humour noir, de l'ironie et de l'art. De la même manière, il s'empare des sujets bas et des tics d'écriture du naturalisme, mais il les pousse si loin qu'il finit par les parodier; son texte apparaît alors comme l'exténuation

délibérée d'un style, ce qui rejoint sur un autre plan cette esthétique où l'art ne se soutient que de la perte du sens. Le mauvais repas huysmansien s'avère ainsi une esthétisation ironique de la perte de l'authenticité et du sens communautaire.

Mais tous les héros de Huysmans ne sont pas des célibataires malheureux, et au-delà de ce degré zéro du repas, le romancier propose d'autres représentations moins néfastes. Dans les deux romans qui suivent *En ménage* (*À rebours* et *En rade*) les divers repas peuvent être vus comme autant de tentatives pour échapper à la dysphorie gastronomique. Chacune de ces tentatives est une variation sur une ou plusieurs topiques doxiques et donne lieu à l'invention de nouveaux rituels alimentaires. J'analyserai dans les pages suivantes trois figures qui fondent ces nouveaux rituels : la clôture, l'échappée vers l'ailleurs et le condensé.

La clôture

Certains personnages, incapables de subir plus longtemps «les jacasses stridentes de ces imbéciles³⁰», décident de tourner leur destin de célibataire misérable et d'assumer leur solitude en s'isolant volontairement du monde. Des *Esseintes*, le héros d'*À rebours*, illustre exemplairement cette attitude. Il s'exclut lui-même du siècle et se crée un univers — et une table — à son image, instaurant un rituel prandial qui inscrit dans les pratiques alimentaires son caractère asocial. L'heure et le menu des repas sont fixés avec un soin maniaque qui ne laisse aucune place à la variété ou à l'imprévu :

Il régla aussi les heures immuables des repas; ils étaient d'ailleurs peu compliqués et très succincts, les défaillances de son estomac ne lui permettant plus d'absorber des mets variés et lourds.

À cinq heures, l'hiver, après la chute du jour, il déjeunait légèrement de deux œufs à la coque, de rôties et de thé; puis il dînait vers les onze heures; buvait du café, quelquefois du thé et du vin, pendant la nuit; picorait une petite dînette, sur les cinq heures du matin, avant de se mettre au lit³¹.

³⁰ *En ménage*, p. 40.

³¹ *À rebours*, p. 77.

Mais malgré sa réclusion monastique, des Esseintes prend ses repas la nuit, en une régularité parfaitement inversée qui pervertit le sens de ce rituel et en fait une messe noire de l'alimentation. La clôture temporelle coupe le mangeur des coutumes reconnues de sociabilité alimentaire. Le texte répond ainsi à une prescription familière des manuels d'économie domestique, pour qui la stabilité du foyer et la santé de ses membres sont fonction des rythmes immuables de la maisonnée. Le texte semble imiter la convention (sociale ou discursive), mais l'inverse pour mieux s'en distancier. Cette régularité maniaque, se dit le lecteur, est le fait d'un malade. Le lieu même du repas est lui aussi placé sous le signe de la clôture excessive :

Il prenait ces repas, dont l'ordonnance et le menu étaient, une fois pour toutes, fixés à chaque commencement de saison, sur une table, au milieu d'une petite pièce, séparée de son cabinet de travail par un corridor capitonné, hermétiquement fermé, ne laissant filtrer, ni odeur, ni bruit, dans chacune des deux pièces qu'il servait à joindre.

Cette salle à manger ressemblait à la cabine d'un navire avec son plafond voûté, muni de poutres en demi-cercle, ses cloisons et son plancher, en bois de pitchpin, sa petite croisée ouverte dans la boiserie, de même qu'un hublot dans un sabord.

Ainsi que ces boîtes du Japon qui entrent les unes dans les autres, cette pièce était insérée dans une pièce plus grande, qui était la véritable salle à manger bâtie par l'architecte.

Cette salle à manger claustrale annonce déjà les monastères où, quelques romans plus tard, Durtal aimera se réfugier. Avec son plafond voûté, sa petitesse, et la clôture à la fois physique et sensorielle qu'elle impose, elle évoque un enfermement bienheureux, celui du sein maternel. Les perceptions qui parviennent au mangeur sont filtrées, assourdies, rendues dès lors plus tolérables ou, comme les mets qui s'y consomment, mieux assimilables.

En effet, la nourriture n'est plus le signe du contact douloureux mais inévitable avec le monde extérieur, elle n'est plus consommée à la faveur d'un geste agressif d'appropriation, dont les héros huysmansiens sont de toute manière incapables. Au contraire, des Esseintes mange des œufs,

aliment symbolique s'il en est puisqu'il est lui-même enclos dans une coquille et qu'il représente traditionnellement la fertilité et, par métonymie, le retour à la mère. La consommation d'œufs permet aussi de ne pas manger de viande et d'éviter de toucher à de la chair — d'éviter de tuer, symboliquement du moins. Enfin, à cause de sa mollesse, l'œuf peut être absorbé sans être mastiqué, évitant le geste qui représente pour Huysmans l'agressivité inhérente à l'acte de se nourrir. La clôture constitue ainsi l'une des modalités selon laquelle la nourriture peut être assimilable pour les héros de Huysmans, et ce, non seulement pour des Esseintes, mais aussi pour Durtal, qui se retrouvera enfin à l'aise dans le petit logis fermé des Carhaix, puis s'étonnera de la bonne tenue de son estomac devant la nourriture pourtant peu digeste du monastère.

La clôture par laquelle se manifeste un désir de régression au sein maternel n'est pas exceptionnelle dans l'œuvre de Huysmans, et concerne non seulement les lieux, mais les aliments eux-mêmes. À l'œuf de des Esseintes répond cette recette de gigot à l'anglaise tout aussi éloquente, spécialité de des Hermies :

il est cousu dans cette toile si étroitement que l'air ne peut y entrer. Il cuit dans ce joli court-bouillon qui chante et dans lequel j'ai jeté, avec une poignée de foin, des gousses d'ail, des ronds de carottes, des oignons, de la muscade, du laurier et du thym³²!

Bien emmaillotté dans ses langes, ce gigot ressemble à un nourrisson, celui que le protagoniste désirerait être sans doute — mais paradoxalement, il est aussi l'aliment que le mangeur consommera avec plaisir. Celui-ci se dévore donc symboliquement, dans une sorte de cannibalisme narcissique qui est l'ultime forme de régression et de refus du monde. Les héros de Huysmans semblent dire : rien ne doit pénétrer en moi qui me soit étranger. Ce narcissisme alimentaire, qui consiste à manger ce qui nous ressemble, contraste avec les représentations dysphoriques de la nourriture où celle-ci est présentée comme un extérieur inassimilable : dans ces cas, c'est le non-moi, le corps étranger qui pénètre le corps du sujet et l'incommode sans le nourrir.

³² *Là-bas*, p. 155.

Le lieu clos est doublement marginal face à la norme établie par le discours. D'une part, il constitue l'opposé exact du restaurant, qui est un endroit de passage ouvert à tous les vents; mais d'autre part, il est aussi un refuge solitaire qui ne saurait être assimilé au foyer bourgeois. L'investir revient à choisir un mode de sociabilité alimentaire qui convient parfaitement aux héros huysmansiens, célibataires à la recherche d'un confort — bourgeois mais relevé d'une touche aristocratique — débarrassé des inconvénients qu'il apporte. La solitude qu'ils obtiennent alors est un gage de la valeur de l'individu, car elle interdit qu'il soit confondu avec la foule vulgaire. Il faut lire dans ce rite prandial autonomisé une métaphore de l'écriture, et même un véritable art poétique symboliste ou décadent. Le système des relations entre le mangeur, son repas et le reste du monde qui y est dépeint parle symboliquement d'un art qui, par une autonomisation forcenée, cherche à s'éloigner de la doxa pour créer du nouveau. Sur ce registre de sens, la clôture du repas désigne le retrait symboliste ou décadent face au monde, un retrait que l'écriture elle-même valorise en le mimant par un verbe rare et recherché. On peut penser que la stratégie de la clôture coïncide avec un changement d'esthétique chez le romancier, qui passe graduellement du naturalisme artiste au symbolisme décadent. Comme le repas qu'il raconte en en faisant la métonymie de sa démarche esthétique, le texte s'écarte de plus en plus des pratiques et des bonnes manières — de texte et de table — reconnues.

L'échappée vers l'ailleurs

L'enfermement n'est pourtant que la première étape de ce processus de création. En effet, si le lieu clos permet au mangeur de s'épanouir dans un univers autonome, c'est parce qu'il ouvre paradoxalement sur un ailleurs imaginaire. La salle à manger de des Esseintes est une coquille fermée, mais elle imite la cabine d'un bateau et semble inviter son convive au départ. Dans plusieurs scènes, l'échappée vers l'ailleurs que permet paradoxalement la clôture fait retrouver aux convives l'appétit et le plaisir du repas.

Toujours dans *À rebours*, des Esseintes effectue un «voyage en Angleterre» qui illustre bien ce renversement. Arrivé à Paris trop tôt pour prendre le train qui le mènera à la côte avant de traverser la Manche,

l'esthète a devant lui quelques heures à tuer. Il décide d'aller passer le temps à la Bodéga, une taverne qui, vue de loin, à travers la pluie qui tombe, ressemble «avec ses carreaux blanchâtres, éclairés en dedans, à une gigantesque veilleuse, brûlant dans le malaise de ce brouillard, dans la misère de ce temps malade³³». Le texte développe simultanément le thème de l'exotisme et celui du refuge, l'un semblant aller avec l'autre : «Il s'acagnarda dans ce Londres fictif, heureux d'être à l'abri, écoutant naviguer sur la Tamise les remorqueurs qui poussaient de sinistres hurlements, derrière les Tuileries, près du pont.» Ressentant ensuite un inhabituel appétit, des Esseintes se déplace dans un restaurant anglais où, attablé dans un box — figure de la clôture — et mis en train par l'appétit des autres convives, il prend pour la première fois depuis longtemps un repas plus que consistant : potage oxstail [sic], haddock, rosbif aux pommes, tout cela accompagné de deux pintes d'ale et suivi d'un Stilton, d'une tarte à la rhubarbe et, «pour varier», d'un porter. Heureusement rassasié, engourdi par le bien-être de l'après-dîner, des Esseintes profite indolemment de l'atmosphère. Le confort douillet du refuge le prémunit contre les désagréments du dehors :

La pluie continuait à tomber; il l'entendait crépiter sur les vitres qui plafonnaient le fond de la pièce et dégouliner en cascades dans les gargouilles; personne ne bougeait dans la salle; tous se dorlotaient, ainsi que lui, au sec, devant des petits verres³⁴.

«À quoi bon bouger, quand on peut voyager si magnifiquement sur une chaise?», finit évidemment par se demander le voyageur sédentaire. C'est donc précisément la réclusion dans un lieu clos, qui protège de la grossièreté du monde et de «la misère de ce temps malade», qui permet à des Esseintes de s'échapper imaginativement, et par suite de retrouver l'appétit. Le lieu clos est la condition pour que puissent s'élaborer de nouveaux modes de sociabilité alimentaire prenant place dans un ailleurs situé «anywhere out of the world».

Une scène similaire d'un roman antérieur, *En ménage*, éclaire le rapport que ce modèle entretient avec le discours et permet de comprendre

³³ À rebours, p. 168 et ss.

³⁴ À rebours, p. 172.

la métaphore esthétique qui s'y développe. Après quelques semaines de solitude, André, le mangeur cocu dont la triste pitance a été disséquée plus haut, trouve une maîtresse pour combler le vide laissé par le départ de sa femme. Lui et Jeanne prennent l'habitude de sortir se ballader le soir, après leur repas; mais c'est l'hiver, les rues sont inhospitalières, et «chassés par le vent, transis, ils se réfugi[ent] dans une brasserie allemande, située dans ces parages³⁵». Tout comme dans le repas anglais de des Esseintes, la scène s'ouvre par le passage d'un extérieur désagréable à un intérieur douillet où «enfoncés dans un divan, devant une table», André et sa maîtresse se remplissent l'estomac :

ils demandaient, par gourmandise, de la choucroute, du jambon cru de Westphalie, des saucisses au raifort et du pain noir; et l'appétit s'éveillait aux odeurs acidulées qui fumaient dans l'assiette, et la soif, aiguisée par le sel du pain et l'âcre sucre des baies de genièvre qu'ils croquaient dans la choucroute, les faisaient lamper, à pleines chopes, le salvator de Munich, une bière magnifique, couleur d'acajou, huileuse et douce.

L'engourdissement devant la chaleur du lieu, la lourdeur des mets et la bière qui coule à flots créent une cénesthésie du retour bienheureux au sein maternel :

Il fait bon ici, soupirait Jeanne, en soufflant et tendant son assiette. André répondait oui; — et tous deux ne parlaient plus, les yeux recueillis devant un buffet rempli de jambons fumés, dorés et gras, les uns suintant des gouttes de gelée pâle sur un plat, les autres montrant de sanglantes entailles, laissant voir l'os sous leurs chairs coupées.

Le lieu clos et protecteur permet le rêve qui est ici échappée vers l'étranger, vers un ailleurs qui suscite l'appétit, au point que les mangeurs sont soudain capables d'absorber des jambons que l'on dirait blessés, qui saignent et «laiss[ent] voir l'os sous leur chair coupée». Cette rêverie alimentaire se transforme en songe coloré et proprement esthétique, qui déporte le Paris hivernal vers une mythique Alsace :

³⁵ *En ménage*, p. 285-286.

Et tous deux, l'estomac languissant et chargé, s'attardaient sur leur banquettes jusqu'à l'heure de la fermeture; Jeanne, un peu étourdie par la fumée du tabac et par la bière; André rêvant, les yeux ouverts, aux puissantes bitures de l'Alsace, regardant défiler devant lui, en songe, des gilets rouges et des tricornes, des nez en fleur et des ventres ronds, toute une séquelle de pochards rigolos tournant et buvant autour de l'énorme panse de Gaminus de terre cuite qui se dressait, sur un comptoir, dans la brasserie, victorieux et gorgé, à cheval sur un foudre et le verre en l'air!

Les saveurs fortes, les «odeurs acidulées», «le sel du pain et l'âcre sucre des baies de genièvre» évoquent une cuisine extrêmement typée, qui contraste avec l'ordinaire des restaurants fréquentés par André ou par les autres personnages de Huysmans, dont la première caractéristique est la fadeur. Ce repas, comme celui consommé par des Esseintes, fait appel à un exotisme nordique³⁶, puisque les deux extraits étudiés valorisent spécifiquement les gastronomies de l'Angleterre et de l'Allemagne. Or, tout le discours public fon de siècle voit dans la cuisine française le sommet de l'art, méprise les saveurs fortes et franches décrites ici, qui sont perçues comme irritantes et trop lourdes pour le climat et le «tempérament» français. Le texte heurte ainsi un système de valeurs non seulement alimentaire, mais identitaire, puisque le discours sur la qualité de la cuisine ou des produits français affirme en sous-main la supériorité nationale. En faisant faire à ses personnages des repas où l'euphorie va de pair avec

³⁶ Huysmans a pour les cuisines du Nord une prédilection qui va de pair avec son goût pour l'art hollandais. La description qui suit illustre bien cette curieuse synthèse, le repas réussi y devenant littéralement un tableau flamand :

«Il s'assirent, Cyprien à gauche de Mélie, et André à droite. Il y eut un instant de silence, André déplia sa serviette et regarda, recueilli, la table. Près des filets luisants des couverts et des lames claires des couteaux, les assiettes mettaient sur le blanc de craie de la nappe des ronds d'un blanc plus jaune que surmontait le gris diaphane des verres traversés par des coulées de jour qui descendaient du calice dans le pied où elles s'arrêtaient scintillant en un point vif. Des salières à double compartiment s'épalaient, opposant le blanc argenté du sel au rouge-tripoli du poivre anglais, à gauche et à droite des plats, tandis que près des carafes, réverbérant dans leur eau le visage bizarrement allongé des convives, le flacon caca-d'oie d'un moutardier apparaissait, d'une couleur indécise, flottant entre le violet et le vert-prune, noyé qu'il était par l'ombre tombée d'une bouteille dont le ventre réfléchissait, à son tournant, en un petit carré de lumière, le cadre croisillé de la fenêtre» (*En ménage*, p. 350).

Le repas réussi est une œuvre d'art, il «fait tableau». Sur les rapports plus généraux entre la nourriture et l'art chez Huysmans, voir Jean FOYARD, «Un menu imaginaire de Huysmans. Remarques sur les rapports de l'art et de la cuisine», *Bulletin de la société J.-K. Huysmans*, n° 79, 1986, p. 17-22.

l'échappée vers l'étranger, Huysmans leur confère une nouvelle identité en contradiction avec celle de leur groupe d'origine. Cela est particulièrement évident lorsqu'il leur fait consommer de la bière, alors que selon un manuel destiné aux enfants, c'est aux «effets généreux» du vin, qui est «surtout une liqueur française», que l'on peut attribuer «les plus nobles qualités de notre caractère national³⁷». Mais les commensaux huysmansiens, s'ils perdent une identité par cette migration gastronomique, en gagnent une autre grâce à laquelle ils se délectent de lourdes et fortes nourritures. La cuisine nordique devient ainsi chez Huysmans un superlatif de la cuisine tout court, et le fait que ses personnages la dégustent avec gourmandise prouve le succès de leur évasion symbolique.

Cependant, l'exotisme gastronomique du dernier extrait, qui explore les cuisines de l'Allemagne et de l'Alsace, pousse plus loin encore la reterritorialisation menée par le repas de l'échappée vers l'ailleurs. On sait que dix ans avant la publication d'*En ménage*, la France a perdu aux mains de l'Allemagne l'Alsace et la Lorraine, ce qui a suscité la montée d'un nationalisme humilié et revanchard. Le solide gueuleton d'André et de Jeanne sémantise explicitement cette situation, puisqu'il culmine sur l'évocation d'un «Gambrinus victorieux et gorgé, à cheval sur un foudre et le verre en l'air». Mais en transposant dérisoirement sur le plan alimentaire et éthylique cette image de l'Allemagne victorieuse, Huysmans la trivialisait et l'esthétise tout à la fois. Il en fait un sujet de peinture poissarde et pocharde plutôt que de ressentiment politique. Ce repas met aussi à son menu imaginaire les «puissantes bitures de l'Alsace», ces bières foncées et huileuses qu'aime déguster le héros. Le texte, par cette échappée germanique, tente ainsi la réappropriation gastronomique et symbolique d'un territoire perdu, un territoire qui, suggère-t-il, appartient aux mangeurs français et les nourrit aussi³⁸.

Que ce soit chez des Esseintes ou chez André, le repas de l'échappée vers l'ailleurs est prétexte à une rêverie nordique qui, valorisant

³⁷ Henri NORVAL, *op. cit.*, p. 10.

³⁸ C'est à cette époque que survient à Paris ce qu'un auteur appelle «l'invasion gambrinale», c'est-à-dire qu'ouvrent les premières brasseries allemandes, flamandes et alsaciennes; voir John GRAND-CARTERET, *Raphaël et Gambrinus ou l'art dans la brasserie* [1886], Paris-Genève, Champion-Slatkine, 1984, p. 43.

la solide matérialité des couleurs franches et des saveurs marquées, s'oppose au matérialisme fade des repas ordinaires. Ces repas réussissent à refuser la matière telle qu'elle est proposée par la norme, sans pour autant être privés de toute référence au concret puisqu'ils se fondent sur une matérialité imaginée, enrichie, reterritorisée. Les cochonnailles de la brasserie allemande ou la grande bouffe anglaise de des Esseintes sont en tension avec la norme de leur époque et déplacent le cadre de référence gastronomique et identitaire des mangeurs, mais leurs saveurs franches n'en disent que mieux la capacité qu'ont les personnages, quand ils sont protégés par une rassurante clôture, d'absorber ces mets substantiels qui les mènent ailleurs. Comment ne pas lire ces repas comme des mises en texte alimentaires de la position de l'écrivain qu'est Huysmans face à sa société? Le mauvais repas transposait dans l'ordre de la gastronomie le verbe fade et vulgaire de la doxa, et montrait l'impossibilité de s'en détacher; les repas faisant appel à la clôture et à l'échappée vers l'ailleurs, pour leur part, métaphorisent le travail d'un texte qui, par les voies complémentaires de l'autonomisation et de la recherche stylistique, retrouve richesse, couleur et saveur. Comme le repas peut, grâce au lieu clos rassurant et protecteur, devenir un rite de plaisir par lequel se refonde et se refait l'identité des mangeurs, le texte réussit par la clôture à retrouver le sens et le goût des mots.

Mais si la clôture permet de surmonter en partie le problème posé par l'aliment, elle n'est pas à même de le résoudre entièrement, cela surtout parce que la matérialité du repas de l'échappée vers l'ailleurs, quoiqu'elle soit relevée par une rhétorique décadente, reste pesante, presque écœurante. Poursuivant l'analogie entre le repas et le texte littéraire amorcée plus haut, on peut lire en ces phrases la description d'une esthétique naturaliste déjà décadente qui, prise à ce «retournement de la rhétorique» que Flaubert redoutait, se complaît dans les sujets sordides et bas. Le repas-texte, malgré sa clôture et son travail gastronomico-stylistique, ne parvient pas à s'arracher au réel le plus trivial, et peut tout au plus l'esthétiser pour tenter de le rendre comestible. De plus, l'ailleurs auquel il mène est fabriqué et inauthentique : il s'agit toujours d'un décor qui, d'une certaine façon, rejoint le cadre posé par le restaurant, un cadre où l'authenticité n'existe pas, où l'on ne rencontre que la parodie. André et

des Esseintes doivent, une fois leur régal achevé, rentrer dans leurs appartements et retrouver le réel. La difficulté subsiste alors pour les héros d'avoir à assimiler violemment les aliments, de devoir être en contact avec un monde duquel ils voudraient être absolument séparés. C'est le problème que tente de résoudre la stratégie de la dématérialisation.

La dématérialisation

Les essences, *of meat*, condensés, hosties et peptone qui pimentent le menu des mangeurs huysmansiens révèlent l'existence d'une autre stratégie prandiale : la dématérialisation. Des Esseintes, affligé de difficultés digestives chroniques, est le premier à faire l'expérience de ce mode particulier d'alimentation destiné à rendre les mets plus assimilables³⁹. Il recourt pour ce faire à un instrument de cuisson qui fabrique une essence très concentrée de viande, le sustenteur :

Il dépêcha son domestique à Paris, à la recherche de ce précieux instrument et, d'après le prospectus que le fabricant y joignit, il enseigna lui-même à la cuisinière la façon de couper le rosbif en petits morceaux, de le jeter à sec, dans cette marmite d'étain, avec une tranche de poireau et de carotte, puis de visser le couvercle et de mettre le tout bouillir, au bain-marie, pendant quatre heures⁴⁰.

La clôture absolue, stratégie déjà analysée, caractérise le mode de cuisson du sustenteur; s'y ajoute cependant non une échappée vers l'ailleurs, mais une condensation, une sublimation de la matérialité. Ce sont bien les ingrédients d'un pot-au-feu qui se mêlent dans cette casserole spéciale, mais la cuisson longue, intense et sous pression que fait subir l'appareil à son contenu transforme qualitativement celui-ci : la pot-bouille bourgeoise devient un super-aliment aux pouvoirs thérapeutiques. Pourtant, le résultat paraît peu apte à mettre en appétit :

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

³⁹ Sur les difficultés digestives de l'esthète de Fontenay, voir Jean-Pierre BERTRAND, «L'estomac de des Esseintes», *La revue Agora* («Le corps souffrant entre médecine et littérature»), n° 34-35, printemps 1995, p. 79-88.

⁴⁰ *À rebours*, p. 204.

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

Il s'agit en fait davantage d'un médicament que d'un mets de haute liesse, comme le montre la dernière phrase du paragraphe. Le mode de cuisson de l'extrait de viande, qui déporte vers la nourriture la fermeture indispensable à tout repas réussi, fait à nouveau régresser le mangeur, ce que confirme l'appétence de celui-ci pour la tiédeur et l'onctuosité du produit obtenu grâce à l'appareil; le goût pour les consistances molles, en effet, est caractéristique d'un rapport infantile à la nourriture⁴¹. Permettant d'éviter le contact avec la contingence grossière, le condensé offre au mangeur le monde sous une forme tout à la fois prédigérée et épurée.

Non seulement est-il possible de lire cette scène de repas comme une métaphore du processus d'écriture par lequel le texte, soumis à la clôture absolue de l'œuvre refusant son siècle et au chauffage à blanc du travail stylistique, finit par acquérir des vertus quasi magiques, mais Huysmans lui-même, par l'usage figuré qu'il fait du thème du condensé, nous y invite. En effet, le romancier emploie à plusieurs reprises le terme *of meat* (qui est une marque d'extrait de viande⁴²) pour désigner un texte où les idées et le style, concentrés à l'extrême, acquièrent une puissance inédite. Deux occurrences de cette métaphore sont particulièrement éloquentes :

De toutes les formes de la littérature, celle du poème en prose était la forme préférée de des Esseintes. Maniée par un alchimiste de génie, elle devait, suivant lui, renfermer, dans son petit volume, à l'état d'*of meat*, la puissance du roman dont elle supprimait les longueurs analytiques et les superfétations descriptives⁴³.

Et il atteignit d'autres livres dans ses casiers.

En voici un, par exemple, dont l'usage est tout indiqué, poursuivit-il, en prenant la *Théologie séraphique* de saint

⁴¹ Gisèle HARRUS-RÉVIDI aborde la signification psychanalytique des préférences alimentaires, en particulier en ce qui concerne les textures; voir *op. cit.*, p. 135 et ss.

⁴² Marcel CRESSOT, «Notes lexicologiques. *Of meat*», *Le français moderne*, octobre 1952, p. 295-296 (reproduit dans le *Bulletin de la société J.-K. Huysmans*, tome 4, n° 25, 1953, p. 307-309).

⁴³ *À rebours*, p. 222.

Bonaventure, car il condense en une sorte d'*of meat* des modes d'études pour se scruter, pour méditer sur la communion, pour sonder la mort; puis il y a, dans ce *selectæ*, un traité sur le *Mépris du monde*, dont les phrases comprimées sont admirables; c'est de la véritable essence de Saint-Esprit et c'est aussi une gelée d'onction vraiment ferme⁴⁴.

Le texte gratifié du titre d'*of meat* est un concentré d'art, de style et de vérité. Cette comparaison explicite entre l'aliment parfait et le texte selon le cœur de Huysmans — poème en prose, littérature d'introspection mystique, traité de morale sur le *Mépris du monde* — autorise à étendre l'analogie, et à décoder les scènes de repas fondées sur le condensé comme des métaphores du processus d'écriture.

Mais contrairement à ce qui survient dans le domaine des idées, où les textes à l'état d'*of meat* sont toujours connotés positivement, la concentration de l'aliment dans le domaine physique comporte des dangers. En effet, le médicament obtenu grâce au susteneur est doté d'une puissance redoutable qui peut se manifester tout à la fois positivement et négativement; il possède un caractère double qui en fait un *pharmakon*. La névrose de des Esseintes, si elle «stationne» pendant quelque temps grâce au condensé, reprend ensuite de plus belle, «cette échauffante essence de nourriture détermin[ant] une telle irritation dans ses entrailles [qu'il doit], au plus tôt, en cesser l'usage⁴⁵». D'autres occurrences où la valorisation du condensé apparaît avec une égale vigueur mettent aussi en évidence ce caractère double et potentiellement dangereux du produit concentré. Le cas de l'eucharistie, dont on sait l'importance de plus en plus grande qu'elle est appelée à prendre pour le romancier, illustre bien ce phénomène. La qualité de super-aliment de l'eucharistie est évidente. Condensé de Dieu, elle arrive dans des conditions favorables à satisfaire tous les besoins alimentaires : «sous l'épreinte⁴⁶ céleste, [l'estomac] se transforme, supprime toute nourriture terrestre, consomme seulement les Espèces Saintes⁴⁷». Mais employée à mauvais escient, l'hostie peut devenir un concentré

⁴⁴ *En route*, p. 162.

⁴⁵ *À rebours*, p. 224.

⁴⁶ Le *Petit Robert* donne de ce terme une définition tout à fait conforme aux obsessions huysmansiennes : «épreintes : contractions douloureuses donnant envie d'aller à la selle, dans les inflammations du gros intestin».

⁴⁷ *En route*, p. 252.

maléfique. Lors de la messe noire racontée dans *Là-bas*, les hosties sont souillées avec les diverses déjections corporelles des satanistes, et leur consommation, dans une délectation hystérique, donne lieu à d'effrayantes transes⁴⁸. Les mauvaises hosties peuvent ensorceler même les occultistes les plus avertis, comme le montre le cas de l'astrologue Gévingey, empoisonné «par le sang des menstrues d'une femme nourrie d'hosties poignardées et de drogues habilement dosées et mêlées à ses boissons et à ses mets⁴⁹». Il existerait par conséquent une association entre la mauvaise version du condensé et le déchet corporel, excrément ou sang menstruel. Cette hypothèse se confirme avec le cas de des Esseintes. Celui-ci, lorsqu'il devient incapable d'absorber des aliments, même condensés, par les voies ordinaires, se fait administrer un lavement nourrissant à la peptone :

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

Ce serait délicieux, se disait-il, si l'on pouvait, une fois en pleine santé, continuer ce simple régime. Quelle économie de temps, quelle radicale délivrance de l'aversion qu'inspire aux gens sans appétit, la viande! quel définitif débarras de la lassitude qui découle toujours du choix forcément restreint des mets! quelle énergique protestation contre le bas péché de la gourmandise! enfin quelle décisive insulte jetée à la face de cette vieille nature dont les uniformes exigences seraient pour jamais éteintes⁵⁰!

Dans sa version extrême, le condensé devient une inversion morbide, quasi excrémentielle, de l'aliment, rénovant de manière originale et peu ragoûtante le topos de la supériorité de l'art sur la nature. L'inverti inverse aussi son repas, bien que cet «étrange palais» de son organisme exige tout comme l'autre des aliments raffinés et spéciaux. En effet, quand le «menu» change, il demande «comme dans un restaurant, la carte», puis se prend à imaginer des variations gastronomiques, des «recettes inédites». Cette

⁴⁸ *Là-bas*, p. 303.

⁴⁹ *Là-bas*, p. 310.

⁵⁰ *À rebours*, p. 230-231.

déviations ultimes dégénèrent en parodie qui, en prenant l'exact contrepied des rites de sociabilité alimentaire de la tribu, ne sait au fond que les reconduire. Cet exemple montre que la version négative du condensé ou de l'aliment dématérialisé côtoie dans la fantasmagorie huysmansienne les déchets corporels et particulièrement l'excrément. À la lumière de ceci, la «cuillerée de jus bourbeux et salé, déposé au fond de la marmite» qui résulte de l'action du sustenteur dans l'épisode cité au début de cette partie n'apparaît finalement pas si loin d'une version excrémentielle du condensé.

La signification contradictoire du condensé s'éclaire si on la replace dans le cadre de l'analogie entre le texte et le repas. Le condensé positif, l'équivalent de l'*of meat*, peut correspondre à la bonne littérature qui, sachant trouver la formule resserrée et le terme juste et précieux, sature le texte de sens et de beauté. Le condensé négatif, quant à lui, est une sorte de déviation fatale de cette première modalité : poussant trop loin le travail du style, il tire le texte du côté de la préciosité décadente et mène à une impasse rhétorique. Symboliquement, il en résulte un texte-déchet, corrompu par l'excès même de ce qui faisait sa valeur.

Le mangeur huysmansien est condamné à l'inappétence et à la solitude à cause de sa marginalité. L'«irréremédiable conflit qui exist[e] entre ses idées et celles du monde où le hasard l'[a] fait naître⁵¹» le force à s'inventer de nouveaux rites de sociabilité alimentaire. En recourant aux stratégies de la clôture et du concentré, il parvient jusqu'à un certain point à échapper à la dysphorie quasi obligée du repas, mais les rites qu'il invente ne sont pas viables, ou comportent à tout le moins une face sombre toujours susceptible de faire retour. Le manque de naturel du condensé, de la clôture et de l'échappée vers l'ailleurs en fait des solutions temporaires, des expédients qui, comme de trop séduisantes drogues, prennent en substance vitale ce qu'elles donnent de bonheur. Pour assurer leur survie, les héros huysmansiens doivent trouver mieux.

Le refus de l'illusion idéaliste

Une autre stratégie, la plus simple de toutes, pourrait être mise en œuvre : le retour à des formes légitimes de sociabilité alimentaire. Puisqu'il

⁵¹ À rebours, p. 205.

est dangereux de se nourrir d'aliments délétères, pourquoi ne pas revenir au simple pot-au-feu? L'inverse du mauvais repas du célibataire serait ainsi le bon repas en famille pris dans une atmosphère conviviale. Le texte huysmansien explore effectivement cette possibilité, mais c'est pour l'ironiser d'une façon si féroce que le retour à ce topos en devient impossible et est rejeté vers le néant de l'illusion idéaliste. Bien que l'œuvre de Huysmans ne présente qu'une seule scène de ce type, dans *En rade*, il est nécessaire de s'y arrêter car elle représente un stade décisif qui mène curieusement le conflit prandial vers sa résolution. *En rade* relate l'histoire de Jacques Marle et de sa femme Louise qui, malades et poursuivis par leurs créanciers, vont se réfugier chez des parents à la campagne. Tout le texte joue sur l'écart entre les représentations canoniques de la campagne et la réalité : les paysans vus de près n'ont rien de la noblesse des figures de Millet, le toit du château décrépît coule abondamment, la nature est détestable par sa chaleur, sa saleté, son humidité. La scène de repas, bien qu'imaginée par le héros, s'inscrit tout à fait dans cette logique puisqu'elle met en scène une représentation idéale et son ironisation. Lisant une revue où l'on relate la découverte des ptomaïnes, qui sont des produits odorants issus de la décomposition des tissus des cadavres⁵², Jacques est entraîné à une rêverie délirante. Il imagine que les ptomaïnes, encore toxiques dans l'état actuel de la science, pourront un jour être absorbées sans danger :

alors, pourquoi ne parfumerait-on pas avec leurs essences certains mets? pourquoi n'emploierait-on pas cette huile odorante comme on se sert des essences de canelle et d'amande, de vanille et de girofle, afin de rendre exquise la pâte de certains gâteaux? de même que pour la parfumerie, une nouvelle voie tout à la fois économique et cordiale, s'ouvrirait pour l'art du pâtissier et du confiseur.

Enfin ces liens augustes de la famille que ces misérables temps d'irrespect desserrent et relâchent, pourraient être certainement affermis et renoués par les ptomaïnes. Il y aurait, grâce à elles, comme un rapprochement frileux d'affection, comme un coude à coude de tendresse toujours vive. Sans cesse, elles susciteraient l'instant propice pour rappeler la vie des défunts et la citer en exemple à leurs enfants dont la gourmandise maintiendra la parfaite lucidité du souvenir⁵³.

⁵² Il s'agit d'une famille de composés chimiques à l'origine de l'«odeur de sainteté»; Huysmans manifeste déjà un intérêt pour un thème qui deviendra essentiel dans *Les foules de Lourdes* et surtout *Sainte Lydwine de Schiedam*.

⁵³ *En rade*, p. 184 et ss.

L'ironie, perceptible dès le début du texte, se manifeste par l'emploi réitéré d'expressions satisfaisant dans les règles aux canons du style pompier : les «liens augustes de la famille que ces misérables temps d'irrespect desserrent et relâchent», la «tendresse toujours vive», «la parfaite lucidité du souvenir» maintenue par la gourmandise. Le nombre d'expressions dénotant la proximité, et même la fermeture étouffante, est remarquable : les liens familiaux «affermissent et renoués» par un «rapprochement frileux», par un «coude à coude» de tendresse décrivent des relations endogames, où la clôture, parce qu'elle est familiale, est tirée vers son versant négatif.

Le texte passe ensuite au présent et la scène de repas proprement dite commence, une scène extravagante qui semble avoir spécifiquement pour but de détruire l'illusion idéaliste de l'euphorique repas en famille et qui, de façon étonnante, fait intervenir à la fois la norme du repas bourgeois et les diverses obsessions alimentaires du texte huysmansien que j'ai déjà analysées, la clôture et le condensé :

Ainsi, le Jour des Morts, le soir, dans la petite salle à manger meublée d'un buffet en bois pâle plaqué de baguettes noires, sous la lueur d'une lampe rabattue sur la table par un abat-jour, la famille est assise. La mère, une brave femme, le père caissier dans une maison de commerce ou dans une banque, l'enfant tout jeune encore, récemment libéré des coqueluches et des gourmes, maté par la menace d'être privé de dessert. Le mioche a enfin consenti à ne pas tapoter sa soupe avec une cuiller et à manger sa viande avec un peu de pain.

Il regarde, immobile, ses parents recueillis et muets. La bonne entre, apporte une crème aux ptomaines. Le matin, la mère a respectueusement tiré du secrétaire Empire, en acajou, orné d'une serrure en trèfle, la fiole bouchée à l'éméri qui contient le précieux liquide extrait des viscères décomposées de l'aïeul. Avec un compte-goutte, elle-même a instillé quelques larmes de ce parfum qui aromatise maintenant la crème.

La famille exemplaire centrée autour de l'enfant, la description naturaliste de l'ameublement dont aucun détail n'est épargné (remarquons particulièrement le «secrétaire Empire», preuve de respectabilité et de mauvais goût), le moment doublement ritualisé, puisque c'est le repas du jour des morts, et enfin le dialogue truffé de lieux communs de la petite

bourgeoisie — le respect de l'argent placé, les vertus du travail et la réussite du *self-made man* —, tout cela reconduit jusqu'à la caricature le topos du repas bourgeois tel qu'il est valorisé dans les manuels de savoir-vivre :

— Ah! c'était un homme de sens rassis, un homme franc du collier et sage, que grand-papa Jules! Il était venu en sabots à Paris et il avait toujours mis de côté, alors même qu'il ne gagnait que cent franc par mois. Ce n'est pas lui qui eût prêté de l'argent sans intérêts et sans caution! pas si bête; les affaires avant tout, donnant, donnant; et puis, quel respect il témoignait aux gens riches! — Aussi, est-il mort révérend de ses enfants, auxquels il laisse des placements de père de famille, des valeurs sûres!

Le lecteur ne peut pas douter de la posture ironique du narrateur, car le texte est miné de termes péjoratifs s'appliquant en particulier à l'enfant (le «mioche [...] maté par la menace d'être privé de dessert», «le gosse qui se barbouille de crème ancestrale les joues et le nez»). L'ironie se manifeste aussi par le formidable décalage entre le sérieux de la scène et le caractère hautement fantaisiste du rituel décrit. Comme ailleurs dans le même roman, c'est le thème de l'écart entre l'idéal et la réalité qui est traité ici, un thème qui trouve son expression la plus comique et la plus éloquente dans la description de la grand-mère qui, «par un singulier phénomène, sentait le tabac à priser lorsqu'elle vivait et qui embaume la fleur d'oranger, depuis sa mort». Mais l'«indigestion d'amour filial» guette le lecteur écoeuré comme l'enfant trop gourmand, et Huysmans fait s'achever cette scène pleine de tendresse :

Quelle délicieuse et touchante scène de famille! se dit Jacques, en se frottant les yeux. Et il se demanda, dans l'état de cervelle où il se trouvait, s'il n'avait pas rêvé, en somnolant, le nez sur la revue dont le feuilleton scientifique relatait la découverte des ptomaines.

Les diverses scènes de repas que j'ai analysées jusqu'à présent reposaient sur des stratégies grâce auxquelles le texte tentait d'échapper à la dysphorie qui caractérise le repas ordinaire. Ces stratégies, la clôture et le condensé, servent de fil conducteur à plusieurs scènes et rendent possible, dans certains cas du moins, une repositivation romanesque du repas. Mais

dans cette scène, Huysmans fait servir ces mêmes stratégies à une mise en texte d'une cinglante ironie. La clôture est une figure essentielle du texte, signifiée ici par son incarnation sociale par excellence, la famille. Les formules canoniques mentionnées plus haut (les «liens augustes», le «coude à coude») l'accentuent encore tout en la livrant à une satire mordante. De plus, le produit même que consomment les mangeurs est un aliment essentiellement renfermé, décrit par une série de notations réalistes — la «fiolle bouchée à l'emeris qui contient le précieux liquide» est gardée dans le «secrétaire Empire, en acajou, orné d'une serrure en trèfle» — qui réitèrent elles aussi la fermeture. Par la consommation de ce produit, c'est à un véritable acte d'endophagie, de cannibalisme familial, que se livrent les protagonistes. Se retrouve ici l'une des formes essentielles de la clôture selon Huysmans, pour qui l'aliment assimilable est celui qui ressemble au mangeur : rien ne doit pénétrer en lui qui ne soit déjà lui. Mais, en l'occurrence, la clôture a ceci de particulier qu'elle ne permet aucune échappée vers l'ailleurs. Au contraire, elle est une claustration qui mène vers plus de claustration encore; consommant sa propre famille, le mangeur se consomme à la limite lui-même, dans un acte de narcissisme alimentaire qui pousse à son point extrême la rupture entre l'artiste et le monde.

Images de la clôture, les ptomaïnes constituent aussi une version du condensé. Elles sont un super-aliment, mais un super-aliment négatif, concentrant sous une forme décuplée les qualités de cette lignée bourgeoise honnie par le narrateur. Il apparaît ainsi tout à fait approprié que ce condensé soit obtenu à partir de la décomposition des viscères, la caractéristique de la bourgeoisie étant de «s'emplier les tripes⁵⁴». Les protagonistes consomment en fait de l'essence de bourgeoisie, se gavent de tripes dans un cauchemardesque retour du même par où se démontre la puissance de reproduction de la norme. Le roman huysmansien critique de la sorte la fermeture sur elle-même de la société française de l'époque, son endogamie pathologique et sclérosante qui lui permet de se perpétuer sans changer. Mais cet écoeurant gavage se cache sous le parfum des roses et des fleurs d'oranger : la pourriture se déguise en odeur de sainteté.

⁵⁴ *Là-bas*, p. 349.

À la faveur de cette scène de repas, Huysmans se gausse non seulement du discours qui fait du repas familial la norme absolue, mais il se moque du même coup de ses propres obsessions; après ce repas, en effet, le rituel bourgeois est désormais démasqué et écarté, mais il devient aussi évident que la clôture a ses limites, qu'elle ne mène qu'à un monstrueux soliloque. Le texte, par l'ironie qu'il distille, place dorénavant sur le plan de la perversité tout recours exagéré aux stratégies qu'il privilégiait auparavant pour échapper au repas dysphorique. Jouant avec les topoï convenus du discours et avec les alternatives qu'il avait lui-même mises en place, Huysmans en arrive à un constat d'échec. Ni le repas au restaurant, d'emblée dysphorique, ni les diverses alternatives qui, poussées à leur limite, deviennent non viables, ni le retour à la norme bourgeoise du repas ne peuvent convenir. Tout se passe comme si le texte huysmansien devait aller au bout de l'impasse alimentaire en une sorte d'anorexie ironique avant de trouver un modèle inédit de repas, un modèle qui, tout en intégrant les thèmes déjà étudiés, les transforme pour déboucher sur une nouvelle sociabilité. C'est par un véritable coup de force littéraire qu'il y arrive : Huysmans s'empare du repas et le pousse hors de son cadre de référence bourgeois pour le placer dans le domaine religieux et esthétique, lui donnant du même coup un autre sens.

Manger et parler

C'est à partir du moment où l'œuvre huysmansienne prend la voie du récit de conversion religieuse que se renouvellent pleinement la sociabilité alimentaire et les rites prandiaux qu'elle met en scène. Si l'imaginaire du romancier reste le même et que ses points de référence demeurent le mauvais repas solitaire, la clôture, l'échappée vers l'ailleurs et le condensé, tout cela s'intègre désormais dans une forme de repas non seulement viable, mais positive et réparatrice. Le mangeur parvient enfin à s'incorporer au monde et à assimiler le monde. Plusieurs repas, à partir de ce qu'il est convenu d'appeler la «trilogie de Durtal», illustrent cet appétit retrouvé, bien que des versions *imaginées* de ce type de repas existent aussi dans les romans précédents. Le récit de *Là-bas* est rythmé par des rencontres festives qui réunissent Durtal, érudit passionné par Gilles de Rais et esthète en voie de conversion, son ami des Hermies, médecin spécialiste des pratiques sataniques, ainsi que le couple Carhaix, lui vénérable sonneur de

cloches et elle merveilleuse cuisinière; il arrive que Gévingey, astrologue-occultiste, se joigne à eux. Ces rencontres ont lieu dans le petit logis des Carhaix, qui est une sorte de tour médiévale jouxtant l'église de Saint-Sulpice dont Carhaix est le sonneur. Je m'arrêterai à l'une de ces scènes en particulier, bien que toutes puissent servir d'étalon à ce nouveau modèle prandial. La scène commence directement en mode dialogal, par un passage où les quatre personnages prennent tour à tour la parole :

— Voulez-vous que nous vous aidions à finir de mettre le couvert? proposa des Hermies.

Mais la femme de Carhaix refusa.

— Non, non, asseyez-vous, le dîner est prêt.

— Et il embaume, s'écria Durtal, humant l'odeur d'un pétulant pot-au-feu qu'éperonnait une pointe de céleri affiliée aux parfums des autres légumes.

— À table! clama Carhaix qui reparut, débarbouillé, en vareuse⁵⁵.

Alors que les autres repas huysmansiens se caractérisent par la solitude du héros (au sein d'un groupe ou non) et par le silence, des rapports de convivialité s'instaurent ici dès le début, incarnés dans la parole partagée et non conflictuelle qui circule entre les convives. Cette convivialité est soulignée et redoublée par la participation des mangeurs aux frais du repas, en un partage qui s'oppose à la soumission du repas à l'économie :

Tiens, la prochaine fois que nous viendrons, il faudra que j'achète dans une maison anglaise un de ces pots de marmelade à l'orange si délicieusement sure, se dit Durtal; car d'un commun accord avec des Hermies, ils ne dinaient chez le sonneur qu'en fournissant une partie des plats. [...] Pour ne pas lui infliger des frais, ils apportaient le vin, le café, l'eau-de-vie, les desserts, et ils s'arrangeaient de façon à ce que les reliefs de leurs emplettes compensassent la dépense de la soupe et du bœuf qui auraient certainement duré plusieurs jours, si les Carhaix eussent mangé seuls.

La complémentarité spécifique de ce partage est remarquable : alors que Carhaix et sa femme fournissent la soupe et le bœuf, aliments de base typiques de l'ordinaire bourgeois, Durtal et des Hermies, esthètes et érudits des comestibles autant que des choses de la religion, apportent les plats

⁵⁵ *Là-bas*, p. 75-87.

spéciaux, les condiments piquants et rares, à la saveur marquée : «le vin, le café, l'eau-de-vie, les desserts», et plus encore la «marmelade à l'orange si délicieusement sure», dont la note exotique, sucrée et acide fait contrepoint à la solidité placide du pot-au-feu. Par cette «division du travail gastronomique» le repas échappe à la dysphorie et redevient assimilable. L'axiologie gustative dont il se réclame place au premier rang une authenticité loyale, une sorte de «bon fond» relevé d'épices, d'amertume et d'acidité et où la vigueur de l'alcool joue un rôle non négligeable, ce qui l'éloigne autant de la fadeur des mauvais repas que de la mollesse des concoctions appréciées par des Esseintes.

La description du logis des Carhaix, multipliant les notations de chaleur et d'intimité, reprend le motif de la clôture déjà rencontré dans les scènes précédentes : pendant que «le poêle attisé ronfl[e]», Durtal éprouve «la soudaine détente d'une âme frileuse presque évanouie dans un bain de fluides tièdes», il s'épanouit dans le confort de ce petit logis pauvre mais «si cordial, si mollet, si doux!» Ce bien-être va de pair avec l'échappée vers l'ailleurs, qui ne mène pas ici à un décor de pacotille mais à un bénin dépaysement : «Il se trouvait avec les Carhaix, si loin de Paris, si loin de son siècle!» Brouillant même la temporalité, le lieu exigü et accueillant fait accéder les mangeurs à une époque qui rappelle le moyen âge chrétien et mystique. Son décor, où rien n'est trop neuf et clinquant, valorise une authenticité rustique et campagnarde :

Jusqu'à ce couvert de campagne, ces verres propres, cette fraîche assiettée de beurre demi-sel, cette cruche à cidre, qui aidaient à l'intimité de cette table éclairée par une lampe un peu usée qui répandait ses lueurs d'argent dédoré sur la grosse nappe.

La possibilité de l'évasion est aussi lisible dans la nourriture même. Comme je l'ai indiqué, la cuisine ménagère servie par Mme Carhaix, si elle rejoint l'axiologie de l'authenticité, est pimentée par le contrepoint exotique de la marmelade anglaise «si délicieusement sure». Mais de plus, la nourriture de la femme du sonneur possède tous les attributs du condensé :

— Cette fois, ça y est! dit la femme, en servant à la ronde un bouillon couleur d'acajou, moiré à sa surface d'ondes mordorées, bullé d'œils en topaze.

Il était succulent et onctueux, robuste et pourtant délicat, affiné qu'il était par des abats bouillis de poule.

Tous se taisaient maintenant, le nez dans l'assiette, la figure ranimée par la fumigation de l'odorante soupe.

Le bouillon, qui est au sens propre un extrait alimentaire, est décrit par une série de termes qui l'élèvent au rang d'objet précieux : «couleur d'acajou, moiré à sa surface d'ondes mordorées, bullé d'œils en topaze», il est, à l'instar des autres condensés, un super-aliment. Toutefois, l'équilibre qu'il réalise entre la force et la subtilité («robuste et pourtant délicat»), le rend uniquement positif. Doté de vertus thérapeutiques, il stimule les mangeurs, tel un médicament, par sa «fumigation»; cette fois pourtant, il ne s'agit pas d'une drogue néfaste, mais d'un tonique fortifiant.

En fait, tout se passe comme si en ce début de texte, Huysmans effectuait une révision générale de ses obsessions et en donnait une version euphorique : le repas permet l'échange de la parole et le partage, il est simultanément un lieu de refuge et d'évasion, il offre à la consommation des nourritures que leur pureté rend thérapeutiques. Pour que le caractère positif de la scène ne fasse aucun doute, Huysmans insère même une scène de repas dysphorique où l'on reconnaît l'ancien mauvais repas solitaire. Relatée par des Hermies, cette scène vient servir de repoussoir au repas euphorique. Le savant médecin y relate son repas dans «un de ces établissements où, pour la somme de trois francs, l'on a droit à un potage, deux plats au choix, une salade et un dessert». Les habitués, «des gens bien élevés et hostiles», sont connus du mangeur, mais il remarque qu'ils ont changé, en proie à un lent empoisonnement :

Tout en chipotant la sauce au gratin d'une redoutable sole, je regardais ces habitués qui m'entouraient et je les trouvais singulièrement changés depuis ma dernière visite. Ils avaient maigri ou s'étaient boursoufflés; les yeux étaient cernés de violet et creux ou pochés en dessous de besaces roses; les gens gras avaient jauni; les maigres devenaient verts.

Plus sûrs que les vénéfices oubliés des Exili, les terribles mixtures de cette maison empoisonnaient lentement sa clientèle.

Les causes de cet empoisonnement sournois sont décrites avec un dégoût presque jouissif par le mangeur qui en connaît les dangers et se trouve désormais à l'abri, sauvé par la cuisine de Mme Carhaix :

Cela m'intéressait, comme vous pouvez croire; je me faisais à moi-même un cours de toxicologie et je découvrais, en m'étudiant à manger, les effroyables ingrédients qui masquaient le goût des poissons désinfectés, de même que des cadavres, par des mélanges pulvérulents de charbon et de tan, des viandes fardées par des marinades, peintes avec des sauces couleur d'égout, des vins colorés par les fuschines, parfumés par les furfurols, alourdis par les mélasses et les plâtres.

Je me suis bien promis de revenir, chaque mois, pour surveiller le dépérissement de tous ces gens...

Par le biais de cet épisode plus comique que répugnant se met en place une structure narrative significative : le texte ne repose plus sur la brève apparition d'une euphorie imaginée suivie par le retour à la dysphorie attendue et en quelque sorte normale, mais sur une euphorie généralisée, mise en valeur par le repoussoir qu'est cette scène négative qui, racontée par un convive, garde un statut virtuel et est en quelque sorte neutralisée par le repas réel.

La suite de la scène reconduit aussi des traits chers à la représentation légitime du repas. La femme détentrice d'un savoir culinaire populaire ne se mêle pas à la conversation des hommes, mais se préoccupe de son bœuf avec une prévenance toute maternelle qui permet aux convives de dépasser le simple nourrissage pour accéder aux plaisirs du repas comme rituel. Elle apparaît véritablement telle que la désire la norme bourgeoise du repas, en ordonnatrice discrète de la matérialité. C'est grâce à elle que la nourriture peut être marquée de ce cachet d'authenticité où se lit l'envers de la crainte des falsifications; c'est grâce à elle (et à son mari) que le repas, plutôt que d'être au cœur d'une transaction économique où le profit sert au restaurateur de premier principe gastronomique, est un lieu non seulement d'échange, mais de générosité et de pur don :

— Je suis sûre que M. des Hermies a encore débité d'horribles histoires, murmura Mme Carhaix qui apportait, dans un plat entouré de légumes, un morceau de bœuf.

— Oh! madame, protesta des Hermies.

Ils se mirent à rire et Carhaix découpa la viande, tandis que sa femme versait du cidre, que Durtal débouchait le flacon d'anchois.

— J'ai peur qu'il ne soit trop cuit, dit la femme qui s'intéressait beaucoup plus à son bœuf qu'à ces aventures dans l'autre monde; et elle ajouta l'axiome fameux des ménagères :

«Quand le bouillon est bon le bœuf se coupe mal.»

Les hommes protestèrent, affirmant qu'il ne s'effiloquait pas, qu'il était cuit à point.

— Allons, monsieur Durtal, un anchois et un peu de beurre, avec votre viande.

— Tiens, ma femme, donne-nous donc aussi de ces choux rouges que tu as fait confire, demanda Carhaix dont la face blême s'éclairait, tandis que ses gros yeux de chien s'emplissaient d'eau. Visiblement, il jubilait, heureux de se trouver à table avec des amis, bien au chaud dans sa tour.

Comme le proverbe culinaire est le signe d'un savoir authentique, l'emblème d'une doxa qui, retrouvant son origine populaire, serait enfin rehaussée de sens, les formules toutes faites, qui abondent dans ce passage, disent non pas le lieu commun du savoir-vivre alimentaire, mais la vraie générosité : «Mais, videz donc vos verres, vous ne buvez point», dit le sonneur; «vous ne mangez pas, dit Mme Carhaix; voyons, monsieur des Hermies, encore un peu de salade?» Plutôt que de représenter ironiquement une norme détestable que le texte cherche à répudier, ces expressions jouent ici le rôle de témoins d'un monde de tradition, de partage et d'abondance offerte.

Est-ce à dire que, chez Huysmans, le repas réussi ne peut survenir que dans le cadre d'une sorte de retour et de soumission aux idéologèmes qui fondent la norme du repas dans le discours légitime? On se souviendra que, dans le degré zéro du repas qu'est le mauvais repas huysmansien, les lieux communs, les métaphores, les idéologèmes du discours hégémonique sur le repas étaient utilisés, mais aussitôt dépassés par les vertus d'une écriture descriptive tout entière livrée aux excès du style artiste et du comique outré. Un phénomène similaire est mis en œuvre dans la scène actuelle. Le texte se construit bien sur une reconduction de la norme du

discours légitime sur le repas, en faisant consommer à ses convives, dans un cadre convivial et quasi familial, un repas constitué de mets sains et traditionnels. Cependant, la forme dans laquelle s'inscrit ce repas modifie le sens conventionnel qu'il pourrait avoir : cette forme, c'est le dialogue.

Dans ce texte comme dans tous ceux qui fondent les nouveaux repas, la conversation érudite sur les choses de la religion et du mysticisme va en effet de pair avec une convivialité et un appétit retrouvés. La conversation rend possible la conversation. Tandis que le dialogue était une forme pratiquement absente des premiers repas, lesquels mettaient en scène des héros obligés d'entendre des bavardages idiots auxquels ils ne participaient pas, le pot-au-feu accompagne ici un instructif exposé sur le satanisme et ses diverses sectes. Les mangeurs abordent le manichéisme et ses coutumes satanistes, que l'on expose pendant que Mme Carhaix s'absente pour aller chercher le bœuf. Plus tard, la conversation sur le satanisme reprend, et des Hermies relate les messes noires célébrées par l'abbé Guibourg, le chanoine Duret et l'abbé Beccarelli. Le repas s'achève pendant que sont discutées les ramifications actuelles du satanisme. Bien manger et bien parler sont des arts et des pratiques liés. Le lien communautaire, le rapport à autrui enfin positif, rendent possible cette conjonction des fonctions premières de la bouche. L'accueil du mangeur à une table conviviale, son intégration dans un groupe où il peut écouter et être écouté font qu'il trouve une sociabilité auparavant impossible.

Mais le lien entre la parole et l'aliment est plus significatif encore. J'ai montré que, pour Huysmans, un bon texte qui condense des idées fortes et nourrissantes est comme un *of meat*, comparaison par laquelle s'établissait déjà l'homologie entre la chère et le verbe. Une autre scène capitale renforce cette association. Dans *En ménage*, les deux compères André et Cyprien vont manger au restaurant, et se désolent devant la maigre pitance et les vins prétentieux qui leur sont proposés. Cyprien se prend à imaginer une scène euphorique où le plaisir du repas et le plaisir du verbe seraient confondus, et la décrit lyriquement à André :

Et il donnait des coups de pinceaux dans l'air, voyait un tableau tout fait : une salle à manger confortable, sans femmes, de joyeux compères attablés, la bedaine au vent, avec des

rougeurs sur la trogne, des mines de goinfres repus, des rires de vieux gueulars que le vin travaille! Il voyait une débauche d'artistes, à la papa, dans une chambre chaude, avec un tapis sous les pieds, des sièges moelleux, un service bien organisé, des éclats de gaieté jouant à l'aventure, des paradoxes valsant sur des cordes roides, tombant sur des tremplins, rebondissant et jaillissant en des pirouettes d'adjectifs qui étincelaient, dans la phrase, comme dans une culbute, les maillots pailletés des pîtres⁵⁶!

Dans ce tableau, le langage qui va de pair avec ce repas euphorique est un un verbe complexe qui s'énonce en «paradoxes», en «pirouettes d'adjectifs» et en «phrases concentrées⁵⁷», un verbe d'artistes, d'acrobates de la langue qui contredit et rachète les lieux communs et les calembours entendus dans les mauvais restaurants. Le dialogue de la scène chez les Carhaix appartient lui aussi à cette catégorie : fondé sur un mélange d'érudition, de partage des connaissances, de beauté du langage et de savoir populaire, il place ses énonciateurs dans la catégorie à part des amoureux du verbe. Dans un monde où les bourgeois «s'empli[ssent] les tripes et se vidange[nt] l'âme par le bas-ventre⁵⁸», l'érudition sur les choses de la spiritualité permet de retrouver un sens dans un monde devenu anomique. Telle une gastronomie cognitive si longtemps cherchée, elle nourrit l'âme autant que l'estomac — ou plutôt, c'est parce qu'elle nourrit l'âme que l'estomac peut enfin accepter d'être nourri lui aussi. Le dialogue de ces scènes de repas indique donc une reconquête : reconquête du rituel qui n'était plus vécu que comme parodie, de l'authenticité et du goût autrefois falsifiés, de la convivialité et du groupe dont on s'était exclu, mais aussi, et c'est là l'originalité du texte huysmansien, reconquête de la parole par laquelle se manifeste la recherche du sens et de la connaissance.

La place prééminente du verbe et le partage d'une nourriture puissante et dématérialisée tirent cette scène du côté d'un nouveau cadre de référence. Messe blanche qui répare autant les dîners ratés des célibataires que les pervers nourrissages de des Esseintes ou que les horribles messes noires des satanistes, ce repas institue un modèle qui

⁵⁶ *En ménage*, p. 69.

⁵⁷ *En route*, p. 162.

⁵⁸ *Là-bas*, p. 349.

échappe désormais à la seule norme bourgeoise : il est une célébration eucharistique. C'est ainsi comme rite sacré que, dans le nouvel imaginaire alimentaire huysmansien, le repas se déploie. En tant que tel, il n'est plus assujéti à une norme de sociabilité à laquelle il était incapable de se soumettre, et parvient enfin à devenir un lieu de plaisir et de sens. Voilà pourquoi le célibat peut passer de la négative à la positive : s'il est une tare dans le monde séculier, il devient une valeur dans le monde religieux puisqu'il génère les figures vénérables du moine ou du prêtre.

Mais par une surcharge de sens qui brouille ce qu'il pourrait avoir d'univoque, ce repas eucharistique est aussi une agape esthétique, comme le montre la place qu'il accorde à la joute verbale. L'art poétique dont il est la métonymie semble avoir dépassé ses conflits et ses contradictions. L'autonomie forcenée du repas-texte, sa situation hors du commun, le travail gastronomique et stylistique qui le fonde perdent ici leurs effets potentiellement dangereux, car ils prennent place dans un univers fermé aux influences délétères de l'extérieur, recréé par le pouvoir d'un art qui se conçoit fantasmatiquement comme vérité. Le mangeur-esthète s'enferme dans sa tour — qu'elle soit d'ivoire ou de vieilles pierres — avec une communauté d'élection au sein de laquelle il lui est désormais possible d'atteindre au savoir.

L'entropie du texte

Cette nouvelle position du repas est paradoxale. Elle se présente d'une part comme un heureux dénouement par lequel est résolu l'un des problèmes les plus persistants de l'œuvre. Non seulement nul lecteur ne souhaite dénier aux héros huysmansiens le droit de faire enfin bombance, mais contrairement à nombre de scènes antérieures, celles-ci suscitent un véritable plaisir d'identification. Néanmoins, la résolution du conflit alimentaire constitue aussi, pour parler en termes chers au romancier, un affadissement : coupant radicalement les ponts face au monde, le nouveau repas déproblématise et rend anodin le rapport au social que le repas dysphorique problémathisait fructueusement. La retraite est aussi un retrait, une démission. Ainsi, malgré leur tonalité euphorique, ou peut-être précisément à cause d'elle, ces nouveaux repas, qui continueront à se développer dans la suite de l'œuvre, deviennent de moins en moins lisibles,

et les mets savoureux qu'ils proposent sont gâchés par une prose didactico-religieuse bien indigeste. Dans *La cathédrale*, dernier ouvrage de la trilogie de Durtal où se confirme la conversion du héros — et du romancier —, un bœuf aux carottes «robotatif, moelleux, pénétré, jusque dans ses plus secrètes fibres, par l'onctueuse et par l'énergique sauce qui le baign[e]⁵⁹», est accompagné par cette pédante explication de l'abbé Gévresin, qui rend compte au héros de ses recherches sur la signification allégorique des figures animales de la Bible :

Ainsi, les onocentaures et les sirènes dont le Prophète nous entretient, sont tout bonnement des chacals, si l'on examine les mots hébraïques qui les désignent. La lamie, ce vampire mi-serpent, mi-femme, comme la wivre, est un oiseau de nuit, le chat-huant ou la chouette; les satyres, les faunes, les créatures velues dont il est question dans la Vulgate ne sont, au demeurant, que des boucs sauvages, des «schirim», ainsi que la langue mosaïque les nomme.

Ce texte érudit, réservé aux esthètes et aux initiés, multiplie les signes du refus du monde : il ne cède rien aux impératifs de la narration, ne craint pas la description longue et didactique, recourt à un vocabulaire inédit truffé de termes spéciaux, techniques ou étrangers. Travail sur le sens réservé à quelques élus, il confine à l'exégèse. Pourtant, il est aussi une démystification, puisque les bêtes fabuleuses de l'*Ancien Testament* y sont ramenées à des animaux connus, chacals, chouettes ou boucs sauvages; c'est dire que les convives détiennent un puissant savoir capable d'expliquer le texte biblique et de rendre l'inconnu connaissable (ce que Durtal pourtant regrette quelque peu). Pendant ce temps, ce qu'il y a de plus proche et de plus familier, c'est-à-dire la nourriture absorbée, prend par contraste une qualité neuve, mystérieuse :

— Tant pis, s'écria Durtal, la zoologie imaginative était plus drôle! Tiens, quel est ce légume, fit-il en goûtant une purée bizarre d'herbes?

— Ce sont des pissenlits hachés et cuits, liés par un jus de lardons, répondit Mme Bavoil; aimez-vous ce mets, notre ami?

— Certes. Ils sont aux épinards et aux chicorées cultivées, vos pissenlits, ce que le canard sauvage est au canard domestique et le lièvre au lapin; et c'est vrai cela, les plantes potagères

⁵⁹ *La cathédrale*, p. 300 et ss.

sont d'habitude plates et fades, tandis que celles qui poussent en pleine liberté ont une saveur astringente, une cordiale amertume; c'est de la venaison d'herbages que vous nous offrez là, Madame Bavoil!

La chère, comme le texte biblique, demande une exégèse culinaire et est réservée aux gueules d'élite qui savent en apprécier les saveurs rares. Les qualités du pissenlit, astringent et amer, rappellent les mets qu'apportaient Durtal et des Hermies chez les Carhaix; la verdeur acerbe du légume sauvage et non domestiqué est contrebalancée par le lardon gras, goûteux et réconfortant. Par sa fermeture et son dédain des manières communes, par le verbe et la chère rares qu'il propose, ce repas apparaît ainsi comme un rite réservé aux savants — Bourdieu parlerait de création à l'usage des créateurs. Il est en effet loisible de lire, travers ce type de repas, la description d'un état de la littérature à la fin du XIX^e siècle : l'autonomisation du champ littéraire, arrivée à son point le plus extrême, confine l'écrivain à ne plus s'adresser qu'à ses pairs, ce qui signe la fin de l'âge d'or du roman. Pourtant, Huysmans contribue fortement à la mise en place de cet état du champ et semble s'y adapter à merveille, puisqu'il décrit le repas qui en est la métonymie comme un moment d'euphorie.

La fin du repas

Le passage de la dysphorie à l'euphorie dénote une nouvelle posture du texte face au discours : plutôt que d'être placées sous le signe de l'ironisation, de la parodie et de l'exténuation stylistique, les nouvelles scènes de repas établissent un modèle qui ne concurrence pas la norme puisqu'elles s'érigent à partir d'une tout autre axiologie, celle d'une religion proposant une vérité révélée et d'un art coupé du monde. Huysmans a trouvé le refuge, le lieu clos «loin de Paris, loin de son siècle», d'où désormais il parlera. En une variation sur le topos du banquet classique, le repas redevient une image de la relation harmonieuse unissant le sujet à l'univers, sauf — et cette réserve est de taille — qu'il le fait au prix de l'exclusion du reste du monde. Or cette exclusion signifie que dorénavant, le texte ne s'adresse plus qu'aux homologues des convives savants du repas huysmansien. La claustration religieuse et esthétique sur laquelle il repose est en effet poussée si loin qu'elle ferme le texte, l'arrête en une entropie fatale provoquée par le refus du récit, les longs passages didactiques et le

verbe érudit et hermétique. Le rite prandial redevient un topos euphorique, mais, quoi qu'en dise le romancier, il se fige puisqu'il n'est plus dynamisé par un récit et ne s'adresse plus qu'à un lecteur rare et dédaigneux du commun. Il a réussi son désengagement complet face au monde. Ce modèle de repas, sous son aspect élitiste et faussement convivial, porte donc en lui les germes de la fin du repas comme motif porteur. Dans les derniers ouvrages comme dans les derniers repas de Huysmans, il ne se passe plus rien.

Il semble par conséquent que la détestation active des rites et des discours communs est ce qui donne vie à la prose de l'écrivain. Le repas, intéressant et riche quand il se trouve en porte-à-faux, perd de son intérêt lorsqu'il se coule dans le moule de l'agape. Sa qualité littéraire est en fonction inverse de sa qualité gastronomique. Est-il possible que la littérature ait besoin d'être en conflit avec le discours pour rester vivante? Baudelaire a écrit : «L'étude du beau est un duel où l'artiste crie de frayeur avant d'être vaincu⁶⁰.» L'intérêt d'un texte réside peut-être non dans la victoire ou la défaite, mais dans le duel; l'art serait le cri lui-même. C'est dans l'inconfort qu'il réalise le plus pleinement sa fonction critique face au discours social, qu'il découvre les potentialités esthétiques les plus puissantes et les plus durables.

Qu'il se présente sous la forme du mauvais dîner d'un vieux garçon ou de l'agape restauratrice de convives fraternels, qu'il soit un moment de tension presque insupportable avec le discours ou qu'il s'isole dans la tour d'ivoire de la vérité révélée, le repas huysmansien garde toutefois une unique conclusion : il affirme que l'individu et la société sont condamnés à la dissension, sinon à la rupture. En effet, les premiers repas montraient un solitaire sacrifié sur l'autel des valeurs bourgeoises; graduellement, la perspective change, et au point d'aboutissement de la trajectoire du romancier, le repas présente un groupe de mangeurs qui, se constituant en communauté fermée, sacrifie symboliquement la société. Le sujet et le groupe ne peuvent cohabiter. Que le repas huysmansien finisse, pour résoudre le problème, par évacuer le monde, ne parle peut-être pas en

⁶⁰ Charles BAUDELAIRE, «Le confiteur de l'artiste», dans *Le spleen de Paris* [1869], Paris, Garnier-Flammarion, 1987, p. 77.

faveur du romancier — n'y a-t-il pas en effet dans cette fermeture un refus du sens pluriel et conflictuel caractéristique de la modernité? —, mais n'en dit pas moins l'impossibilité d'un ordre social qui attaque et nie toute différence. Le repas euphorique ne peut avoir lieu qu'en dehors de la société, dans un lieu mythique fait de mots et de papier.

CONCLUSION

LE REPAS, RITE SACRIFICIEL DU MONDE COMME IL VA

Au terme de cette analyse du repas romanesque de la seconde moitié du XIX^e siècle français, les dissemblances peuvent sembler l'emporter sur les points communs. Chez chacun des trois romanciers que j'ai étudiés, le repas inscrit dans le texte des préoccupations diverses, met en œuvre des thématiques, des axiologies et des isotopies variées : l'ascète ou l'anorexique, personnages-types des repas de Flaubert ou Huysmans, sont étrangers aux préoccupations de Zola; la représentation du petit peuple, essentielle dans le repas zolien, n'apparaît pas chez Flaubert; le corps souffrant ou soulagé, qui pour Huysmans se trouve au cœur du rite prandial, est absent des préoccupations de ses aînés — et ainsi de suite. Il est cependant possible de dégager ce qui, au-delà des différences, réunit ces repas et les distingue de ceux que propose le discours social. Que dit le roman que ne dit pas la doxa? Quelle est la signification esthétique et éthique du roman? Je tenterai de répondre à ces questions en résumant tout d'abord les principales étapes de mon analyse, pour ensuite mettre en évidence certains traits communs des repas romanesques. Ces traits leur confèrent un sens touchant à la vie en société, aux rapports conflictuels de l'individu et de la collectivité et aux conditions nécessaires pour que l'existence du groupe se perpétue.

Le repas de la tribu

Le premier chapitre de cette thèse portait sur l'objet de discours qu'est le repas, et sur le nouveau visage qu'il acquiert dans la France du

XIX^e siècle. J'ai indiqué que, dans la tradition occidentale, le repas accède à l'ordre des représentations sous la forme d'un moment d'abondance exceptionnel contrastant avec le manque et la disette habituels. Ce que j'ai appelé le paradigme prandial, c'est-à-dire le mode de structuration du repas dans les représentations et les discours, est fondé sur deux pôles opposés : le banquet euphorique et le manque. Or, à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, ce paradigme subit une remarquable reconfiguration. Un ensemble de facteurs — l'abondance qui, bien que relative, se généralise peu à peu, le triomphe d'une bourgeoisie qui impose ses valeurs, le capitalisme arrivant à l'apogée de sa première phase, les progrès technologiques et l'industrialisation — se conjuguent pour instaurer un nouveau paradigme prandial comportant désormais trois termes : l'ordinaire, le banquet et la ripaille. L'ordinaire est le lieu de la gestion raisonnable et raisonnée de la vie privée; le banquet est un repas public servant à la promotion sociale et à l'ostentation de la richesse, et se présente comme l'avatar moderne de l'ancien banquet euphorique; la ripaille est un modèle dont la légitimité est plus problématique, mais qui reste présent dans une France fière d'avoir su garder la «gauloiserie de bon aloi» de ses ancêtres. Ces trois modèles idéaltypiques, qui mettent l'accent sur des valeurs essentielles de la société de l'époque — la bonne gestion, le statut social et le plaisir, ou à un autre niveau la famille, le groupe social et l'individu — balisent les contours de ce qu'est le repas dans la seconde moitié du XIX^e siècle français.

Ce paradigme prandial remodelé, structurant la représentation du repas au XIX^e siècle, se double d'un réseau de topiques qui enracinent l'objet de discours dans la rumeur sociale et ce qu'on pourrait appeler «l'idéologie française». Je me suis arrêtée à six de ces topiques, essentielles. Le repas promeut la famille à titre de cellule sociale fondamentale; il prône un ordre social fondé sur la nette division entre une bourgeoisie triomphante et des classes ouvrières dont la présence est vue comme un mal nécessaire qu'il faut contrôler; il soutient une norme économique valorisant l'épargne, la gestion prudente des ressources et la circulation endogame du capital; il sémantise la question de l'industrialisation dont les progrès, s'ils émerveillent, suscitent aussi l'angoisse et la méfiance d'une France attachée à ses modes de vie

traditionnels; il propose une norme pulsionnelle fondée sur un équilibre délicat entre le laisser-aller gaulois et la puritaine retenue bourgeoise; il se rattache enfin à une identité nationale dont les vacillements, dans les dernières décennies du siècle, suscitent un lancinant désir de reterritorialisation. Les repas que narrent les manuels de savoir-vivre, les romans pour la jeunesse, les écrits gastronomiques ou les comptes rendus de journaux sont structurés autour de ces topiques. Ils détaillent le mauvais dîner au restaurant, cher et d'une fraîcheur douteuse, auquel doivent se résigner les célibataires privés des joies du foyer, racontent les repas heureux et simples de la famille dont le père retrouve avec joie femme et enfants après une longue journée de travail, peignent la table champêtre des fermiers et de leurs gens où la convivialité est contrebalancée par une hiérarchie juste et inamovible, proposent aux familles modestes une norme de gestion prudente des ressources qui contraste avec l'ostentation propre aux grandes maisons, feignent l'admiration devant l'estomac robuste des ouvriers qui leur permet d'absorber les nourritures grossières et économiques que commande précisément leur travail exigeant, décrivent le buffet du bal de l'opéra où des malotrus venus pour s'empiffrer gâchent la tenue de la réception, représentent de fins gueuletons au restaurant qui promeuvent la cuisine française et les plaisirs de la vie parisienne. Comme je l'ai montré, ces topiques ont toutes un versant positif et un versant négatif, mais que l'un ou l'autre soit exploité par le discours, il est clair que le repas devient grâce à elles une leçon de mœurs (comme il y a des leçons de choses), l'illustration concrète d'une norme sociale, économique, pulsionnelle ou identitaire. Ce caractère normatif du repas en discours va de pair avec une posture d'énonciation spécifique où prédominent la description et le commentaire, modes d'énonciation qui supposent l'immobilité du tableau décrit et la position surplombante du narrateur. Le repas doxique, énoncé par une voix toute-puissante qui ne cède jamais une parole autonome aux personnages fantoches qu'elle met en scène pour illustrer son propos, est un instrument voué à la prescription et à la proscription, une image d'Épinal du savoir-vivre et de la sociabilité alimentaire.

Les romanciers réalistes auxquels s'impose le motif du repas héritent ainsi d'un objet de discours fortement contraint, configuré selon un

paradigme obligé, faisant appel à des topiques stéréotypées, servant le plus souvent à l'imposition d'une norme. Mais ce caractère *couru d'avance* du repas en fait aussi le lieu où toute revendication d'autonomie, toute originalité, toute dérive ressortent avec netteté sur le fond des banalités bien-pensantes. Le repas romanesque se distingue par une mise en texte qui laisse place à une certaine plurivocalité, notamment parce qu'il est amené par sa forme même à entremêler le récit, le dialogue et la description. De plus, la complexité du discours sur l'aliment et le repas permet au texte littéraire de privilégier certains éléments spécifiques de celui-ci, de faire résonner ou s'affronter les idéologèmes et les topoï qui peuvent tout particulièrement servir son propos. Enfin, au moment où les écrivains que j'étudie écrivent, le motif du repas, tout comme le roman réaliste avec lequel il a partie liée, n'a pas encore trouvé toute sa nouvelle légitimité conjoncturelle. Pour cette raison, il fait l'objet d'une esthétisation poussée, d'un travail d'écriture qui tend à le particulariser autant que faire se peut par rapport au discours. Les repas romanesques de Flaubert, Zola et Huysmans reprennent les enjeux idéologiques de leur époque, mais ils parviennent aussi à exposer, réfracter et dévoyer la norme et, en fin de compte, à brouiller les modalités du dicible.

Flaubert et la fin du banquet euphorique

Flaubert s'attaque aux fondements mêmes du repas. Sa prose travaillée épingle le caractère désormais impossible et fallacieux du banquet classique où l'homme, dans une euphorie pulsionnelle, collective et cosmique, célébrait la plénitude de l'existence. Dans le texte flaubertien, le banquet ne subsiste que lesté de dérives négatives, de formes dégénérées dont j'ai repéré trois modèles distincts : les repas de l'inappétence, les repas voraces et les repas illusoire. Les mornes dîners que prennent Charles et Emma, où le manque d'appétit de cette dernière confine à l'anorexie, peuvent être indexés sur la liste des repas de l'inappétence; le flamboyant festin inaugural des Mercenaires, dans *Salammbô*, représente sans doute l'un des meilleurs exemples de repas voraces de toute l'œuvre du maître de Croisset; le dîner de Frédéric chez les Arnoux, où tout n'est que ravissement, exotisme et plaisir, ou encore le repas d'Emma au bal à la Vaubyessard qui, le temps d'une soirée, propose à la jeune femme un rêve fulgurant d'évasion dans une vie noble et

romanesque, sont des exemples de repas illusoires, où la vision positive qu'ont les convives est mâtinée par l'ironie et la distance corrosives du narrateur. Chacun de ces modèles de repas met en jeu trois isotopies principales, celles du cosmos, de la société et du savoir : le rapport au monde du mangeur, ses relations avec ses semblables et sa maîtrise ou sa non-maîtrise des savoirs, et en particulier de la parole, couvrent la totalité de l'expérience des convives et font du repas un microcosme de l'existence humaine.

Les repas voraces et les repas de l'inappétence sont les deux faces d'un même phénomène : manger trop ou trop peu, diriger la violence de l'acte alimentaire contre autrui ou la retourner contre soi, détruire l'univers en le broyant entre ses dents ou refuser d'en absorber la moindre parcelle, cela signifie toujours qu'il existe une relation pathologique, sinon violente et mortifère, entre les êtres et leur milieu. En adoptant les figures contrastées du dégoût universel, signe de la solitude et de l'aliénation de l'être, et de la polyphagie généralisée, qui indique le désir de posséder le cosmos jusqu'à le détruire, le texte affirme qu'un rapport harmonieux entre le sujet et le monde et les êtres qui l'entourent est désormais impossible. Ce divorce entre le mangeur et le monde peut être lu comme une textualisation de la place de l'écrivain face à sa société. Le romancier, enfermé dans la prison du morne repas commun, ne sait que refuser les aliments amers proposés au menu; pour échapper à cet enfermement, il doit rehausser de sa prose cette relation conflictuelle, violente et mortifère, en faire paradoxalement de la beauté.

Le troisième type de repas, celui des repas illusoires, est plus révélateur encore de la posture singulière qu'adopte le texte flaubertien face au discours social, puisqu'il problématise dans le texte même la tension entre la réussite et l'échec du rite socio-alimentaire. Chez les Arnoux, Frédéric est transporté par l'exotisme des plats et le prestige des convives, mais il se pâme, souligne prosaïquement le narrateur, devant les dix variétés de moutarde proposées; l'éblouissement d'Emma au bal à la Vaubyessard est relativisé par le fait que l'objet de son désir est un sénile vieillard aux yeux éraillés qui, en mangeant, répand sur lui de la sauce. Deux voix cohabitent et s'entrechoquent de manière grinçante : le

ravissement des convives indique que le festin euphorique semble toujours possible, mais la voix du narrateur chuchote en sourdine que cette extase est un leurre, un miroir aux alouettes. Cette bivocalité ne fonctionne toutefois pas par un renvoi indéfini, par une perpétuelle «différance» du sens du texte, car ultimement, Flaubert fait en sorte que son lecteur se fie non pas à la vision tronquée qu'ont les personnages dans ses récits, mais à celle, plus froidement distanciée, du narrateur qui les observe. L'important reste néanmoins le caractère double et ambigu du texte : l'adhésion à une norme prandiale fallacieuse et la distance face à cette norme sont envisagées d'un seul tenant, représentées par des voix narratives distinctes, mais dont la mise en présence conflictuelle problématise et ironise la représentation. C'est ainsi par une sorte de ruse rhétorique, qui fait croire à la beauté du festin pour mieux la démentir, que le texte flaubertien se révèle original et déstabilisant. Les repas illusoire poussent encore plus loin que les deux modèles précédents la métonymie de la position de l'écrivain. Promettant, en un rêve séduisant mais trompeur, un fruit tentateur auquel il est finalement impossible de mordre, ils sémantisent tout à la fois son désir et son impuissance devant le festin du monde.

En racontant un repas euphorique en même temps qu'il dit l'obsolescence de ce modèle, le romancier s'attaque aux fondements mêmes du repas doxique : il révèle que le festin euphorique n'existe plus, montre que le rapport au monde que symbolise le repas est dorénavant entaché par la disparition de la transcendance et du sens et fait, en toute modernité, de l'art avec la perte et l'impossibilité d'un rite réconciliateur. On pourrait croire que le texte flaubertien s'ajuste au discours social, qui glisse d'un paradigme prandial à un autre et affirme par conséquent lui aussi le caractère désormais dépassé de l'ancien banquet. En discours cependant, ce glissement se fait en douceur : l'ancien paradigme laisse bien la place à un nouveau où se marque le triomphe de la bourgeoisie, mais le repas reste toujours dans ce cadre un événement grandiose qui génère du sens, au cours duquel l'homme et la communauté se reconstituent. Flaubert, de son côté, dit la perte de l'ancien paradigme, mais aussi le caractère ridicule et haïssable du nouveau. Son texte se concentre sur le glissement lui-même, sur le passage d'un état à un autre : il décrit la transition. La figure de saint Antoine apparaît à cet égard emblématique : tenté par une table

chargée de mets appétissants, mais résistant victorieusement à ce séduisant piège démoniaque, l'ascète est celui dont l'abstinence revendiquée signifie que le temps est fini où un univers simple et transparent s'offrait à l'ingestion. Le banquet enchanteur qui charmait l'imagination n'est plus de mise, il a dégénéré en un banal dîner bourgeois qui, trop satisfait de lui-même, n'aperçoit pas sa médiocrité. Le rite grandiose n'est plus que comique. Cette perte va de pair avec un travail esthétique par lequel le repas devient un véritable morceau de bravoure rhétorique fourmillant d'effets de symétrie, de renvois intertextuels, de touches de couleur, de dialogues d'une drôlerie presque exaspérante, et ne doit le plus souvent que très peu à la chronologie réelle d'un repas de cérémonie. Comme la description de la casquette de Charles Bovary, le repas flaubertien est organisé autour du verbe plus qu'autour du référent; il se tient «par la seule force du style», et c'est peut-être, ultimement, ce qui le rachète. Emma et Léon peuvent échanger de niaiseries inepties romantiques, Bouvard et Pécuchet passer la revue des lieux communs en compagnie des notables de Chavignolles, il n'en reste pas moins cette trace paradoxale de l'écriture, qui en disant la perte de sens fait sens elle-même. Le repas romanesque devient ainsi le lieu par excellence de la modernité du texte, puisqu'il conteste un topos éculé et devenu inutilisable à l'aide d'une écriture qui se soutient, se sauve littéralement par l'esthétisation de sa perte.

Dans l'œuvre de Flaubert, les repas les plus élaborés sont caractérisés par un désir qui fonctionne à vide, qui se nourrit d'illusion. Par là, le texte désigne une blessure de la société dans laquelle il prend place : l'aspiration à la consommation — des aliments, mais aussi du statut, de la richesse, des rêves eux-mêmes — est gâchée par une perpétuelle frustration des mangeurs qui, incapable de la reconnaître, de la nommer et plus encore de l'accepter, ne peuvent que rêver plus fort encore devant l'impossibilité de la satiété.

Zola et la libre circulation du sens

Le motif du repas est chez Zola le prétexte à un geste esthétiquement révolutionnaire, puisque le romancier ambitionne de décrire tous les repas existant dans la société de son temps : le maigre «briquet» que dévorent les

mineurs de fond, la dînette hâtive des petits ouvriers du quartier de la Goutte-d'or, les désolants repas de la mesquine bourgeoisie de *Pot-Bouille*, les dîners des notables de Plassans en quête de pouvoir, les orgies décadentes que dissimule la facade respectable de l'hôtel particulier du Parc Monceau, les banquets impériaux où se jouent les destinées politiques de la France, les rations dérisoires des soldats d'une armée en déroute, tous ces repas sont racontés par le roman zolien. Plus outre, celui-ci met l'accent sur ceux que le discours bienséant, les jugeant indignes d'une prose qui se respecte, préfère ignorer, ou qu'il confine à tout le moins à des aires spécialisées du discours telles que la médecine, l'hygiène ou l'économie sociale. Zola raconte les repas des petites gens, ose aborder les sujets tabous que sont — en littérature — les inégalités, la faim, mais aussi les manières et les plaisirs du peuple. Par cette révolution à la fois littéraire et éthique, l'écrivain naturaliste adopte une posture originale, une posture que l'on pourrait qualifier d'exhaustivité négative : il contredit la convention selon laquelle certains sujets sont dignes d'être représentés, et d'autres pas. De cette volonté de «tout dire» naît un brouillage des frontières symboliques qui régissent les usages socio-culturels (le haut et le bas, le peuple et la bourgeoisie, l'intérieur et l'extérieur), de même qu'une confusion du style littéraire, du jargon technique et de la langue vulgaire par où se télescopent les registres traditionnellement séparés du style noble et du style comique.

J'ai montré que deux topiques traversent les scènes de repas chez Zola : l'économie et la pulsionnalité, ou, pour reprendre l'expression du romancier lui-même, *l'or et la chair*. L'économie et la pulsionnalité ne sont pas dans le texte de simples thèmes destinés à rendre plus complète la représentation référentielle du repas : ce sont des topiques structurantes, des axes de sens qui configurent la scène selon certaines articulations kinétiques et spatiales. À travers les représentations des lieux et des mouvements lors de repas, ce sont des modèles économiques ou pulsionnels qui sont symboliquement représentés : la circulation endogame du capital chez les Grégoire ou le partage des ressources chez les Maheu sont métonymisés par le beurre qui graisse à l'excès les lèvres des gras ou que, à l'inverse, les pauvres partagent indéfiniment, en laissant toujours un reste; lors du repas du dimanche des employés du Bonheur des dames, la

maîtrise ou le laisser-aller pulsionnels sont lisibles dans la confusion des lieux, dans la circulation des gens, des paroles, du vin et des nourritures, ou au contraire dans la retenue des larmes et le silence. De surcroît, le texte zolien établit à la faveur du repas une concaténation entre ces deux topiques, réunies par la figure commune de la circulation : l'argent sert à signifier la sexualité, et vice-versa. C'est un idéal de circulation optimale que pose le texte à travers cette concaténation, un idéal presque toujours présenté en creux, par la négative, mais que l'on peut traduire comme suit : «fais circuler ce que tu as, ne fais pas circuler ce que tu n'as pas». Trois analyses détaillées m'ont permis d'illustrer le fonctionnement de cet idéal en texte, le plus souvent à travers son échec. Le festin d'anniversaire de Gervaise est marqué au sceau du gaspillage économique et de la licence pulsionnelle, deux modalités de la circulation excessive qui mèneront la jeune blanchisseuse à sa perte. Le repas servi lors de la soirée du «lancement» de Nana semble tenir à la fois du souper coquin et du dîner prié bourgeois, mais il ne réussit à imiter adéquatement ni l'un, ni l'autre modèle, et dissimule sous cette identité fluctuante sa vraie nature : il sert à vendre le corps de Nana, objet charnel où se confondent la mercantilisation du sexe et la sexualisation de l'argent. Enfin, à travers le contraste et l'évolution de quatre repas, le texte d'*Au Bonheur des dames* propose une norme prandiale fondée sur l'optimisation et la canalisation des ressources, en un modèle qui conjoint l'enrichissement par le travail et l'ascension sociale par le mariage. Le repas sert ainsi de médiation fondamentale permettant de traiter simultanément de l'économie et des pulsions et de montrer le rapport qui les unit. Par la mise en place d'une série d'articulations kinétiques et spatiales — les figures de fermeture/ouverture, les mouvements latéraux, ascendants ou descendants — le repas mime les pathologies des milieux où il prend place, diagnostiquant ici une trop généreuse ouverture, ailleurs une alternance discordante de relâchement et de retenue, là une paralysante autarcie qui se résout finalement en circulation optimale.

L'idéal de circulation que le repas zolien met en place — par la négative ou la positive — récuse l'immobilité prônée par la petite bourgeoisie frileuse réactionnaire, et n'entérine pas non plus la prodigalité économique et pulsionnelle incontrôlée qui pourrait être l'envers de cette

frilosité. C'est en fait un équilibre spécifique entre la mobilité sociale et le respect des hiérarchies, entre la dépense et l'avarice, entre la licence pulsionnelle et le puritanisme qui est mis en jeu par le repas, un équilibre où, par exemple, ceux qui possèdent à la fois de l'argent et des pulsions doivent en favoriser l'investissement, tandis que ceux qui n'ont que des pulsions (les ouvriers pauvres) doivent les libérer sans pour autant céder à la licence économique. Le dernier stade des repas des employés du grand magasin dans *Au Bonheur des dames* réalise de manière exemplaire cet idéal où les ressources alimentaires et économiques, les positions sociales, les désirs, la parole circulent en un flux ascendant, à la fois dynamique et contrôlé.

En soulignant la parenté de l'économique et du pulsionnel par l'entremise du motif du repas, Zola dévoile le fonctionnement du discours dominant, qui assigne une norme unique à ces deux domaines. C'est cependant lorsqu'il subsume ces catégories sous le terme unifiant de la circulation que le romancier fait œuvre originale, car il propose alors un idéal social réformiste et utilitariste selon lequel le bien du groupe et des individus est fonction de la circulation optimale des ressources. Dans sa forme même, le texte métonymise cette morale de la libre circulation, puisqu'il tend à élargir le domaine du dicible et à faire se croiser des niveaux de langue et des domaines discursifs que le discours sépare — que l'on pense à l'exhaustivité négative déjà mentionnée, aux moments où le roman devient littéralement un manuel technique des arts et métiers, ou encore aux expressions populaires qui dynamisent les dialogues et les passages en style indirect libre. La libre circulation ainsi valorisée peut être mise en rapport avec la préoccupation de la fin du XIX^e siècle de penser le libéralisme et les échanges économiques — préoccupation dont les discussions virulentes sur le libre-échange, pour particulière que soit cette question, révèlent bien le caractère sensible. Le texte, à travers le motif du repas, sémantise les débats qui opposent les promoteurs d'une société protectionniste aux castes rigides et les défenseurs d'un jeu social souple et ouvert. Mais malgré son caractère réformiste, qui le fait se situer davantage du côté des seconds que des premiers, il accorde le droit à la prodigalité ou impose le devoir de retenue de manière sélective : même sur la voie d'une aisance relative, Gervaise n'a jamais vraiment le droit de «nettoyer la

monnaie»; Nana est peut-être commerçante, mais elle est avant tout femme, et par conséquent ne devrait pas accorder aussi libéralement ses faveurs. Le repas zolien reconduit donc partiellement la norme comportementale et économique à laquelle le discours hégémonique veut soumettre les «classes dangereuses» et les femmes. Ceci explique d'ailleurs pourquoi les personnages principaux du romancier sont le plus souvent des femmes : elles sont, dès le départ, en situation problématique par rapport à leur groupe, et leurs risques de chute sont multipliés.

Au-delà des restrictions qu'il apporte, le texte zolien a cependant valeur de dévoilement, puisqu'il montre que l'échange généralisé n'est que rarement réussi. Le repas reste le plus souvent placé sous le signe du trop ou du trop peu, dessinant un monde où règnent soit l'autarcie et la rétention, soit le gaspillage et la licence, et où l'espoir d'atteindre à une circulation saine, équilibrée et productive s'avère presque toujours irréaliste. La difficulté surgit dès qu'il y a des ressources à partager : l'abondance entraîne fatidiquement des inégalités, le sacrifice des plus faibles et la victoire parfois injuste des forts. Plus que Flaubert ou Huysmans, Zola écrit *dans* le discours et se situe en débat avec lui, puisqu'il propose une nouvelle norme prandiale; il sait pourtant que celle-ci est presque hors de portée, et la laisse entrevoir comme un horizon utopique.

Huysmans, la religion et l'art

De Folantin à Durtal en passant par des Esseintes, les héros que met en scène Huysmans sont tous chroniquement fragiles de l'estomac, burlesquement affligés de petits appétits qui demandent pour se satisfaire des mets préparés avec des soins maniaques. Jamais anodin, l'aliment agit comme un poison ou un médicament sur un corps souffrant dont l'état s'améliore ou se dégrade de manière imprévisible. Le mauvais repas, qui tient lieu de degré zéro du repas dans le texte huysmansien, tourne de manière obsédante autour des versions négatives des topiques de la famille, de l'économie et du progrès : l'impossibilité de la convivialité authentique, la soumission du repas au profit mercantile et la falsification généralisée des aliments font du repas une épreuve par laquelle est révélée l'inadéquation du héros face au monde qui l'entoure. En cette inadéquation, il est aussi possible de lire la position d'un écrivain que le

naturalisme met en demeure d'utiliser le discours commun. Ce n'est qu'en caricaturant le repas jusqu'à l'exténuer, en hystérisant les règles de l'écriture naturaliste jusqu'à les parodier, que le texte évite d'être absorbé par le trou noir du discours. Les autres types de repas du texte semblent autant de stratégies d'évitement, de tentatives — le plus souvent ratées — de créer un modèle prandial positif qui permettrait de fuir une norme bourgeoise qui, détestable par son matérialisme absolu, trouve une incarnation exemplaire dans la nourriture immangeable.

Le premier moyen de créer un univers autonome qui échappe aux règles de la sociabilité commune est la clôture — on se souvient de la salle à manger cloisonnée de Des Esseintes, d'où ne sortent ni bruits, ni odeurs, de la Bodéga, restaurant où, confortablement installé dans un box qui l'isole des autres convives, le même personnage se paie un régal anglais en écoutant la pluie cingler les fenêtres, et plus loin dans l'œuvre huysmansienne, de la retraite monastique où, pour la première fois depuis des mois, Durtal retrouve l'appétit. Puisque le repas livre un véritable art poétique, il est loisible d'interpréter la clôture comme une figure de l'autonomisation du littéraire; si le refus du monde permet au mangeur écoeuré de retrouver temporairement l'appétit, l'autonomisation du texte donne à l'écrivain un sursis, un espace de liberté provisoire. La clôture du repas est inséparable d'une autre figure, celle de l'échappée vers l'ailleurs : l'enfermement dans un lieu clos permet un voyage imaginaire, ce qui ne saurait mieux s'exprimer que dans l'architecture même de la salle à manger de des Esseintes, qui imite la cabine d'un bateau. Cette échappée correspond, dans la métaphore du repas-texte, au travail stylistique : les repas de la clôture et de l'échappée vers l'ailleurs métaphorisent le travail d'un texte qui échappe au discours commun par les moyens de l'autonomisation et de la recherche stylistique. Dans l'atmosphère chaude et renfermée de la brasserie allemande, André et Jeanne consomment des nourritures robustes et nordiques, et trouvent grâce à elles une identité selon leur cœur. Mais en raison de leur manque d'authenticité, ces alternatives au repas dysphorique ne persistent pas : la salle à manger reste un décor, et surtout elle ne mène qu'à un ailleurs de pacotille; cette Londres que des Esseintes croit trouver à la Bodéga n'existe que dans son imagination. En outre, ces stratégies laissent entier le problème le plus

fondamental des mangeurs : le contact avec la matérialité. Tout se passe comme si l'esthétisation d'un réel trivial — la lourde nourriture nordique — figurait le travail du texte sur les objets grossiers et bas que privilégie le naturalisme. La stratégie de la dématérialisation tente d'éviter cet écueil, et correspond au passage du repas-texte vers le symbolisme. Elle donne lieu à divers repas qui ont pour caractéristique commune le recours à des aliments purifiés, condensés, qu'il s'agisse d'essences diverses, d'*of meat*, d'hosties ou de peptone. L'aliment ainsi traité semble bien de prime abord résoudre le problème du contact avec le monde, mais il comporte aussi des dangers, car sa puissance redoutable s'exerce autant positivement que négativement. L'estomac de des Esseintes, d'abord calmé par l'extrait de viande, se rebelle bientôt devant cette essence irritante. La dématérialisation est séduisante, mais repose sur un artifice qui la rend finalement impraticable, sinon dangereuse; le travail stylistique poussé trop loin, peut-on lire entre les lignes, mène à un maniérisme irritant et indigeste.

Au terme de ces tentatives stériles, le repas trouve sa résolution en déplaçant radicalement son cadre de référence : rejetant le modèle bourgeois de sociabilité alimentaire, il revendique un rituel inspiré de l'agape chrétienne. Les diverses stratégies mises en œuvre dans les repas antérieurs se maintiennent dorénavant dans leurs seules versions positives, rachetées par une parole partagée qui est un signe poétique autant que religieux. La clôture et l'échappée vers l'ailleurs adoptent la forme de l'intérieur douillet des Carhaix ou du monastère, qui protègent les mangeurs des assauts de la vie parisienne et les transportent dans un moyen-âge aussi mythique que rassurant, tandis que le condensé subsiste sous les espèces de la nourriture simple, mais savoureuse, que les convives partagent en un cérémoniel qui évoque l'eucharistie. La pénible matérialité s'efface devant la primauté donnée au spirituel, la famille est remplacée par une communauté d'élection qui rachète et repositivise la solitude du célibataire, l'organisation sociale devient fondée sur la communion plutôt que sur le profit ou sur la convention, et la communauté est choisie plutôt qu'imposée par les lois du hasard et de l'hérédité — autant de manières de prendre le contrepied des topiques dominantes de l'économie, de l'ordre social et de la famille. Au cœur de ces transformations et leur donnant leur sens se trouve le verbe, qui contribue à replacer ce repas dans un cadre

religieux, mais aussi à le déplacer vers le domaine esthétique, dans une confusion bien huysmansienne de la religion et de l'art. Des repas solitaires de Folantin ou de Durtal, on se souviendra qu'ils étaient fatalement entachés par les dialogues grossiers des autres convives et par le verbe tourmenté de la prose huysmansienne elle-même, bosselée de «melons tuméfiés» et de «bondons meurtris». Le nouveau modèle de repas s'ouvre à un verbe enfin jouissif, qu'il s'agisse de la parole partagée par les convives, qui fait du repas le moment solennel où s'inaugure une nouvelle fraternité, ou de l'écriture elle-même devenant moyen de connaissance et de plaisir. Les divers repas du texte forment ainsi un tracé dont les deux extrêmes sont le modèle bourgeois, au départ, et le modèle religieux, à l'arrivée. À une rationalité fondée sur les relations familiales, le rendement et la convention, Huysmans oppose un monde réinventé, recréé selon les valeurs que sont la communauté d'élection, le don et l'échange réciproque, ainsi que la possibilité d'un savoir véridique. Les thèmes du retour à l'irrationnel et du refus de la société bourgeoise rationaliste et positiviste acquièrent tout leur poids quand on les relie aux attaques dont la religion est l'objet en France au moment où Huysmans écrit. Prendre parti pour la religion contre le monde laïc, c'est à cette époque prendre parti pour le perdant. Mais la posture huysmansienne est d'autant plus intéressante que ce passage du séculier au religieux est aussi, de façon polysémique, un passage du monde bourgeois, mercantile et anomique, à la sphère esthétique, lieu du geste gratuit, de la beauté et du sens retrouvé, en sorte que c'est dans la conjonction des isotopies religieuse et esthétique que réside l'originalité de Huysmans. À ce stade, l'art poétique dont le repas est la métaphore a dépassé ses contradictions. Le monde clos du repas réussi correspond à l'univers autonomisé de la littérature et au nécessaire retrait de l'écrivain face au monde; les aliments concentrés, dotés de propriétés quasi thérapeutiques, sont une métaphore de l'écriture porteuse d'une vérité profonde; la gratuité qui préside à des relations sociales où les êtres sont unis non par des liens biologiques ou mercantiles, mais par une même conception de la beauté et de la vérité, est le signe de l'insoumission du texte littéraire à la valeur d'échange. Mais le texte qui a trouvé sa vérité semble dès lors gagné par une entropie fatale, d'où toute problématisation est dorénavant absente, et dans la suite de l'œuvre, les repas, quoiqu'ils demeurent euphoriques, deviennent de didactiques échanges entrecoupés

de descriptions d'aliments savoureux. C'est ainsi une analyse de l'état du champ littéraire que livre Huysmans à sa manière. Le roman se ferme, refuse le récit, devient savant et n'est plus lisible que par les initiés. Néanmoins, entre les premiers repas et les derniers, une constante demeure : pour l'écrivain, il y a incompatibilité entre le mangeur et ses semblables, et la seule issue à ce problème est une fermeture qui récuse le monde.

Pour une sociologie du repas romanesque

Flaubert, Zola et Huysmans mettent par conséquent l'accent sur des caractéristiques variées du repas romanesque, et le font servir à des fins différentes. Chez Flaubert, le repas, métaphore relationnelle par excellence, traite du rapport du mangeur au monde, aux hommes et au sens. Cette métaphore se construit cependant sur le constat d'une perte de sens et est mâtinée de distanciation narquoise, ce qui empêche le repas d'être jamais un moment euphorique. Le repas flaubertien travaille ainsi le discours par deux voies chères au maître de Croisset, l'esthétisation et l'ironie. Quoiqu'il se fonde sur l'exacerbation de la distance entre le texte et le discours, le repas n'en a pas moins un ancrage proprement social, puisque Flaubert traite à travers lui — plus précisément à travers son échec systématique — d'un désir pathologique, mal dirigé et jamais satisfait. Zola, pour sa part, adopte une démarche de description systématique et totalisante, transformant le repas en une synecdoque de la vie en société. Sa prise en charge de l'ensemble des phénomènes humains par une seule figure, celle de la circulation incarnée dans le repas, révèle le fonctionnement de la société bourgeoise, mais elle entérine aussi une norme pulsionnelle et économique qui varie selon les milieux sociaux et la position des agents. Le repas zolien doit par conséquent être caractérisé en tenant compte de son attachement à des représentations bien établies, de sa proximité face à un discours convenu, qu'il dévoile mais reconduit aussi partiellement. Cependant, le repas zolien s'éloigne aussi des représentations doxiques, puisque par les ratés qu'il met en scène, il désigne lui aussi un mal fonctionnement social, un mauvais partage presque inévitable. Enfin, le repas huysmansien est une synecdoque particularisante qui exprime tour à tour le malaise et la rédemption de l'individu. Le déplacement d'un cadre bourgeois aliénant vers un cadre religieux et esthétique enfin générateur de

sens définit le rapport qu'il entretient avec le repas doxique, rapport fondé sur la récusation et le déplacement. Si Huysmans reconnaît l'échec du repas et la frustration qu'il provoque, c'est ultimement pour leur tourner le dos et cesser de les problématiser.

Comment expliquer la diversité des significations dont Flaubert, Zola et Huysmans investissent le repas, et pourquoi écrivent-ils précisément ce qu'ils écrivent, et pas autre chose? Comme plusieurs éléments de l'analyse déjà avancée le suggèrent, les enjeux sociaux propres à l'époque de chacun des auteurs, l'état du champ littéraire au moment où ils écrivent et la position institutionnelle qu'ils occupent sont autant de variables qui expliquent d'un point de vue sociologique les singularités relatives à leurs pratiques.

Flaubert adopte la posture inusitée qui consiste à raconter des histoires convenues, souvent calquées sur les canons du romantisme, en employant un genre doté de peu de légitimité, le roman, et à rehausser le tout par une écriture travaillée auparavant réservée à la poésie et par une ironie qui empêche le lecteur de se prendre aux filets du récit. Ce faisant, il trouve sa niche spécifique au sein du champ, mais plus largement il rénove le roman et tente de lui conférer une légitimité nouvelle. Les repas qu'il relate reflètent cette posture complexe. Ils décrivent avec une maîtrise stylistique parfaite un moment où rien ne va plus : les mangeurs ne parviennent pas à absorber le monde, ils se détruisent entre eux, ou ils croient faire un festin digne des dieux, qui n'est au fond qu'illusion. Rêveurs perdus au milieu d'une foule grossière en proie à l'auto-satisfaction violente et à l'asservissement de la vie à l'utilitaire, les héros de Flaubert sont placés en conflit axiologique face à leur groupe. Leur position métonymise celle du romancier lui-même. Comme Antoine, celui-ci préfère demeurer seul et affamé plutôt que de céder à la tentation démoniaque de l'abondance, du repas offert et partagé, qui représenterait la soumission aux rites communs. Son intégrité d'artiste est au prix de cette abstinence. Dans une démarche hautaine, aristocratique et solitaire, il écrit pour un groupe restreint, à la limite pour lui-même — n'est-il pas ermite? Mais pourtant, ces valeurs élitistes sont dépassées, et il le sait pertinemment; la démocratie est en marche, la domination de la bourgeoisie est déjà assurée, et l'écrivain ne

peut que tenter de préserver les derniers lambeaux de son identité par le moyen dérisoire de l'écriture : il peut dire la transition de l'ancien repas au nouveau, montrer la perte qui se joue à la faveur de la modernité. Dans ce cadre, le repas illusoire emblématise mieux que tous les autres la position du texte flaubertien. Le mangeur-lecteur s'y nourrit de rêve, dans un demi-songe où tout apparaît plus beau que dans la réalité. Le repas illusoire est un prisme qui esthétise le réel, comme le roman flaubertien; mais comme le roman aussi, il porte en lui la conscience de son caractère illusoire, ce qui s'énonce par l'ironie dont il est miné. Il ne nourrit jamais que de verbe les convives qui s'y attablent.

Si Flaubert écrit contre le romantisme, Zola écrit — en partie — contre Flaubert. Ce dernier, bien malgré lui sans doute, a été tenu pour le précurseur du réalisme et du naturalisme. Zola acceptera plus facilement le sceptre du chef d'école. Au contraire du maître de Croisset, qui cisela jusqu'à l'obsession une œuvre rare, élitiste et ironique, le maître de Médan offre l'image du romancier fécond écrivant (presque) pour la foule une grande fresque scientifique, les *Rougon-Macquart*. Alors que Flaubert s'attachait à raconter l'histoire — ou l'absence d'histoire — d'individus singuliers, les repas que Zola raconte sont d'emblée collectifs et sociaux, sinon sociologiques. Car Zola écrit aussi à rebours du roman «honnête», ce qui l'amène à faire du repas un morceau d'ethnologie réaliste caractérisé par ce que j'ai appelé l'exhaustivité négative. Si Flaubert, écrivant contre les valeurs démocratiques et la suffisance des dominants, tentait de s'éloigner simultanément du peuple et de la bourgeoisie, Zola appartient à la bourgeoisie tout en s'en distanciant. Son œuvre romanesque, à cheval sur le champ de grande production et le champ de production restreinte, populaire par les canons narratifs auxquels elle a recours et avant-gardiste par l'écriture artiste qu'elle valorise, inscrit dans la textualité même cette appartenance ambiguë. Le modèle prandial qu'il propose traduit lui aussi cette position. Fondé sur une éthique de la libre circulation nuancée de restrictions quant aux femmes et au peuple, le repas zolien promeut en effet une norme bourgeoise légèrement décalée qui, par une visée utopique, favorise l'ascension sociale et la circulation libidinale non entravée. Plutôt que de se présenter comme rite fermé qui signifierait un refus de la société, il use du déjà-là tout en le déplaçant; ce faisant, il réfracte la visée et la

position de l'œuvre du romancier dans son ensemble, à la fois engagée dans son temps et le critiquant.

Huysmans vient à la littérature par le naturalisme, puis le rejette pour se tourner vers un symbolisme décadent mêlé de conversion religieuse qui, dans l'attention maniaque qu'il accorde au verbe, doit beaucoup à Flaubert. Figurément, il tue le père pour revenir au grand-père, bien que son écriture soit sédimentée de toutes les influences qu'il récolte au cours de cet itinéraire. Mais contrairement à Flaubert qui se réfugie dans la tour de style de l'artiste-aristocrate — tout en écrivant, il est vrai, de plates histoires —, Huysmans tente longtemps et en vain de s'intégrer à son groupe et d'en suivre les rites. Le mauvais repas, caractérisé par des descriptions d'une matérialité repoussante et par le destin comique et funeste des personnages, expose clairement la relation conflictuelle qu'entretient le mangeur, et par extension l'écrivain, face à sa société. La difficile et pénible évolution vers un repas épuré, destiné à un cercle restreint de mangeurs et fermé aux influences extérieures, traduit rhétoriquement l'évolution esthétique du romancier et son changement de position dans le champ. Elle correspond à une autonomisation du texte, qui s'affirme de plus en plus jusqu'à confiner à l'autarcie et à l'étanchéité. Dans le repas réussi, Huysmans met en scène une communauté d'élection régie par des liens qui reproduisent les rapports qu'entretient l'écrivain d'avant-garde écrivant pour ses pairs. Si Flaubert avait pris le roman à un stade où il était encore relativement privé de légitimité pour le rehausser par l'écriture, si Zola, sur cette lancée, avait pu bâtir une œuvre de grande diffusion, totalisante et entretenant une interaction ambitieuse avec le discours, Huysmans signe quant à lui la fin du repas — et peut-être du roman. Il restreint de plus en plus l'empan du texte, puisqu'il met en scène des personnages fortement individualisés aux prises avec des états d'âme subjectifs, se refuse à toute concession narrative, et enfin table sur un verbe savant, didactique et même ésotérique.

À travers leurs manières de traiter le repas romanesque, Flaubert, Zola et Huysmans réfractent ainsi trois états du champ littéraire et du roman. Entre eux, les influences et les stratégies de distinction qui se jouent suscitent l'émergence du roman comme genre légitime, sa maturité quasi

hégémonique, puis son déclin inévitable, qui n'est au fond qu'un refus de la formule dorénavant figée qui s'est imposée. Le repas est successivement dans leurs œuvres un motif problématique et neuf, porteur des enjeux vitaux de la modernité, puis un moment normatif du texte, engagé dans le discours et en dialogue critique avec lui, et enfin un topos qui reconduit bien l'union euphorique de l'homme et de l'univers, mais au prix d'une forclusion du siècle. Le degré d'auto-référentialité des œuvres, et particulièrement la manière dont celles-ci, à travers le repas, mettent en texte leur propre pratique, varie en conséquence : chez Flaubert, le repas est une subtile métonymie de la position de l'écrivain; chez Zola, cet aspect passe au second plan, dissimulé par la préoccupation de concurrencer le discours; chez Huysmans, le texte entier est lisible comme une poétique, il est tout occupé à penser sa propre pratique. À mesure que le champ littéraire s'autonomise, la pratique de l'écrivain devient à elle-même sa propre fin, se ferme et ne sert plus qu'à se désigner par l'entremise d'un geste narcissique où la virtuosité compense les conséquences du retrait du monde.

Le déplacement de la norme et le repas dysphorique

Mais si chacun des romanciers met en texte le repas d'une manière où s'exprime de façon singulière son esthétique et sa position dans l'institution littéraire et le discours social, des points de contact existent aussi entre leurs textes. L'un de ces points de contact simple et évident est le caractère souvent dysphorique des repas romanesques. Dans une inversion des signes dont les modalités peuvent changer chez chacun des auteurs étudiés, la beauté se mue en laideur, l'appétit se gâche en dégoût ou se dévoie en violence. Flaubert voit dans le repas une agression contre soi ou contre autrui, ou procède à l'imitation parodique d'un modèle désormais inaccessible. Chez lui, le repas passe d'une situation initiale de ravissement à un état final de destruction ou de malaise : Emma est éblouie par les mets, les convives et les conversations lors du dîner du bal à la Vaubyessard, mais l'ironie feutrée du narrateur dévoile l'inanité de tout cela et montre l'échec de ce repas pour elle, qui ne parle ni ne mange; les magnifiques jardins d'Hamilcar semblent un lieu idyllique, mais ils sont vite ravagés par l'appétit féroce des Mercenaires; Bouvard et Pécuchet se réjouissent devant le luxe du déjeuner que donne le préfet de Chavignolles

pour assurer sa réélection, mais ce brillant vernis s'écaille bientôt et laisse voir la bêtise banale et grossière de personnages qui luttent pour le pouvoir. Le repas, métaphore d'une consommation érotisée et désirable, ne peut qu'aboutir à l'ironie, à l'échec et à la frustration. Pour Zola, l'idéal de circulation qui réconcilierait l'or et la chair reste toujours problématique, et fait du repas un lieu de pouvoir où se jouent la victoire des uns et la défaite des autres. Le tableau enchanteur du début n'est montré que pour mieux illustrer la dégradation subséquente, qui culmine à la fin du repas : à l'appétit succède une satiété excessive proche de l'écoeurement, au tableau ravissant, une description qui multiplie les signes du gâchis, de la flétriure et du salissage. Dans le grand branle du repas, le mauvais partage règne le plus souvent, métonymisant la difficulté d'atteindre un juste équilibre social. Chez Huysmans, les repas qui précèdent le déplacement du rite dans un cadre religieux et esthétique sont essentiellement incommestibles, caractérisés par l'inadéquation au rituel bourgeois, la mauvaise nourriture et les conversations dénuées de sens. Mais pourtant, ces mauvais repas sont généralement précédés d'un moment d'expectative presque confiante, avant de tourner en amère déception. Toutes les stratégies mises en œuvre par les héros huysmansiens peuvent d'ailleurs être vues comme des résurgences de cet optimisme qui jaillit pour mieux se tarir de nouveau devant l'insuccès. Quand les tensions du repas huysmansien trouvent leur résolution, c'est au prix d'une fermeture au monde extérieur qui indique bien que la dysphorie demeure une menace potentielle dont il faut se garder, et qu'entre le sujet et le monde, aucun point de contact ne doit exister.

Dans chaque cas, le repas mis en texte par les romanciers que j'ai étudiés se trouve ainsi tiré vers un versant négatif. Ce fait doit être relié à la situation inverse qui prévaut dans le discours normatif. En effet, malgré toutes les variantes de contenu et de point de vue qu'il autorise, le repas doxique symbolise la cohabitation harmonieuse de tous les aspects de la vie en société et reste un modèle positif digne d'imitation. S'il arrive qu'il soit raté, que ce soit à cause des manières des convives, des aliments mal choisis ou d'une donne économique inadéquate, il continue néanmoins à présenter en creux la norme qu'il promet, suivant l'injonction qui veut que l'on ne montre le vice que pour mieux faire aimer la vertu. Face à cet état du

discours, la dysphorie du repas romanesque apparaît comme le premier indice d'un travail du texte, d'une distanciation critique. C'est en particulier par l'action dynamique du récit dans le texte que le repas romanesque problématise la représentation du repas doxique : le magnifique festin se métamorphose en orgie destructrice, l'émerveillement des personnages cède la place à l'ironie du narrateur, les signes de richesse et de luxe s'inversent en signes de pourrissement et de dégénérescence, l'expectative et l'appétence se transforment en dégoût. Le repas romanesque tel que le pratiquent Flaubert, Zola ou Huysmans apparaît dès lors placé sous le signe du désenchantement. À l'image d'Épinal du repas normatif, immobile et idyllique — idyllique parce qu'immobile — se surimposent des dérives qui apparaissent comme la conséquence inévitable de la prise en charge du repas par le texte littéraire, lequel crée du récit, modifie les contenus et travaille à s'éloigner de la rumeur commune. Les textes romanesques disent que l'immortalité du festin, son caractère plénier, ne perdurent que dans une immobilité impossible, et qu'à partir du moment où le récit fonctionne, où il y a prise de parole libre, le repas ne peut que dégénérer. Par conséquent, en tant qu'objet de discours double, à la fois hégémonique et allodoxique, le repas emblématise les tensions d'une fin de siècle qui, tout autant qu'elle s'affirme moderne, hésite à abandonner l'idée d'un monde non problématique, où le sens est donné d'avance. Le roman parle d'un festin euphorique désormais impossible, d'un «rêve de pierre» (Baudelaire) qui s'effrite, tandis que le discours normatif persiste à vouloir en maintenir l'existence. Le roman dévoile une faille dans l'ordre social : il révèle que le repas, mise en scène des désirs et de la consommation, rituel de la reconstitution plénière du sujet, n'aboutit qu'à la frustration et au vide — à moins, et c'est l'ultime solution que propose Huysmans, de sortir du monde.

Sous sa surface brillante, le motif du repas tel que le présentent les romans étudiés se révèle donc bien souvent sombre et inquiétant. Il peut à ce titre être rapproché d'un autre motif esthétique, propre au domaine pictural celui-là : la *vanitas*¹. La *vanitas* emploie les techniques et les formes

¹ À ce sujet, voir Alain TAPIÉ (dir.), avec la collaboration de Jean-Marie Dautel et de Philippe Rouillard, *Les vanitas dans la peinture au XVI^e siècle. Méditations sur la richesse, le dénuement et la rédemption*, Caen, Albin Michel, 1990, ou encore Alberto VECA, *Vanitas. Il simbolismo del tempo*, Bergamo, Galleria Lorenzelli, 1981.

convenues de la nature morte, mais les transforme en lugubre avertissement, fustigeant la superficialité des plaisirs et des possessions terrestres, rappelant le caractère transitoire de la matérialité et l'inévitabilité de la mort. De la même manière, le repas romanesque se modèle sur une forme convenue, celle du repas doxique, mais la dévoie, la tire vers l'ombre. Le propos du motif du repas est cependant différent de celui de la vanitas, et concerne les enjeux propres à la seconde moitié du XIX^e siècle. Critiquant les valeurs de la consommation et du luxe et dénonçant le primat de la matérialité, le repas romanesque se présente en effet comme un *memento mori* dirigé non contre les incroyants ou les mondains, mais contre une bourgeoisie triomphante pour qui tout ce qui est précieux — plaisirs des sens, relations entre les êtres, vérité ou beauté du verbe — peut désormais être possédé, asservi et détruit.

Un sacrifice rituel

Mais si le repas est souvent raté et dysphorique pour certains personnages, c'est qu'il est réussi pour d'autres, dont l'existence se nourrit de cette destruction. Cette caractéristique reflète bien le fait que pour les trois romanciers étudiés, le repas est avant tout un rite social — il réunit généralement plus d'une personne, et s'il met en scène un mangeur isolé, cette solitude est socialement significative —, un rite qui se joue autour d'un équilibre ou d'un déséquilibre des forces en présence, c'est-à-dire des convives. Mais plus encore, elle indique que le repas romanesque se bâtit, de manière variée et qu'il faut encore préciser, autour d'un topos de la vulgate évolutionniste devenu classique à la fin du XIX^e siècle : «manger ou être mangé». Les romanciers envisagent l'acte alimentaire sur le mode d'une dynamique sacrificielle; pour eux, le repas repose narrativement et symboliquement sur un holocauste. Or dans l'alternative entre la consommation ou la mort, ils semblent toujours se placer du côté de la victime. Quelles sont les modalités de cette dynamique sacrificielle, comment comprendre le sens qu'elle revêt? Quel est l'être ou la chose qui souffre et meurt à l'occasion du repas, et quelle est la raison de ce sacrifice?

Chez Flaubert, la violence larvée ou ouverte est bien souvent au cœur du rite prandial. Le banquet de noces d'Emma peut être vu comme l'offrande d'une jeune femme à la société bourgeoise où elle trouvera un

horizon fermé et aliénant qui, ultimement, aura raison d'elle. La différence de statut des convives, leur appartenance au groupe des mangeurs ou des mangés, s'exprime d'abord dans l'opposition des positions et des attitudes. Durant le trajet qui ramène le cortège de la mairie à la ferme du père Rouault, les convives bruyants «s'[excitent] d'avance à la gaieté», tandis que «délicatement, de ses doigts gantés, [Emma enlève] les herbes rudes avec les petits dards des chardons²». Tous mangent et boivent ensuite jusqu'à éclater, chantent et font des tours de force; pendant ce temps la jeune femme est absente du récit. Sa présence à la fête est manifestée surtout par sa non-participation («elle avait supplié son père qu'on lui épargnât les plaisanteries d'usage³») et par son impassibilité d'après la nuit de noces, où semble se lire la déception cachée d'un «ce n'était que cela!». Mais plus qu'Emma, convive absente, ce repas met en scène la fameuse pièce montée, admirée et désirée par les convives. Comme je l'ai déjà indiqué, la pièce montée est un objet gastronomico-sémantique complexe qui représente trois époques de la tradition occidentale : l'antiquité (la base est formée d'«un carré de carton bleu figurant un temple»), le moyen-âge («un donjon en gâteau de Savoie, entouré de menues fortifications en angélique»), et enfin l'époque contemporaine, figurée par divers clichés fleur bleue («une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confiture et des bateaux en écales de noisettes», un «petit Amour, se balançant à une escarpolette de chocolat, dont les deux poteaux étaient terminés par deux boutons de rose naturels»). La conception de l'histoire sous-jacente à l'organisation de cette pièce montée correspond bien à celle que valorise un certain courant idéaliste dont Emma est dans le récit la représentante privilégiée : l'antiquité y paraît savante, hiératique et mystique, le moyen-âge est celui, fabuleux, des gentes dames et des preux chevaliers, tandis qu'un romantisme bucolique, où la nature reflète en les magnifiant les sentiments humains, couronne cette évolution. Mais les signes qui composent la pièce montée ne sont exhibés que pour être dévorés dans un véritable sacrifice rituel. En mangeant cet objet sémiotique autant qu'alimentaire, les paysans mal dégrossis qui assistent à la noce préfigurent la mise à mort de toutes les valeurs d'Emma; dans un

² *Madame Bovary*, p. 22.

³ *Ibid.*, p. 23.

cannibalisme symbolique, ils expriment la domination de l'utilitarisme bourgeois sur l'idéalisme romanesque, la victoire du ventre sur le cœur.

Le festin inaugural de *Salammbô* est thématiqué dans le texte même comme un repas sacrificiel. Ce festin, par lequel est consommée la rupture entre Carthage et ses mercenaires et où naît l'attirance fatale entre Salammbô et Mâtho, culmine dans un saccage où les images de dévoration servent de métaphores à la cupidité et au désir. Ultimement, l'acte de manger mène à un sacrilège — le sacrifice des poissons de Tanit — dont tout le roman peut structurellement apparaître comme la conséquence néfaste. Ces poissons que les soldats, «en riant beaucoup», prennent aux ouïes et apportent à la table, où ils s'amuse à les regarder «se débattre dans l'eau bouillante⁴», symbolisent la filiation mythique de la famille Barca et le caractère quasi divin de Salammbô. Se les appropriant par le geste violent du sacrilège, les soldats provoquent la chute de la jeune mystique, sa déchéance mortifère dans leur monde, qui est aussi celui de la sexualité solaire de Mâtho. Ce festin sacrificiel ne pourra être réparé que par un autre festin, celui des noces de Salammbô avec Narr'Havas, qui coïncide avec la mort de Salammbô, lapidé par la foule en liesse. Dans chaque cas, le festin peut être lu comme la dévoration symbolique d'un être qui ne cadre pas avec son milieu, et que les mangeurs s'assimilent dans un processus à la fois destructeur et transformateur.

D'autres exemples de cette dynamique sacrificielle abondent chez Flaubert. Elle apparaît clairement lors du suicide d'Emma Bovary, alors que l'absorption même du poison est décrite comme un geste alimentaire : la jeune femme «saisit le bocal bleu, en arracha le bouchon, y fourra sa main, et, la retirant pleine d'une poudre blanche, elle se mit à manger à même⁵». Le moment où elle mange simplement, n'étant plus ni anorexique, ni victime d'une illusion séduisante, est celui qui la mène à la mort. L'absorption de l'univers conduit à l'anéantissement du sujet. Cette dynamique sacrificielle se poursuit au cours de l'épisode de l'agonie : Homais profite de la présence du célèbre docteur Larivière pour l'inviter à venir manger, tirant orgueil de la présence chez lui de l'illustre scientifique au moment même où

⁴ *Salammbô*, p. 716.

⁵ *Madame Bovary*, p. 218.

Emma vit péniblement ses derniers instants. Le malheur des uns fait le bonheur des autres, pourrait-on dire en empruntant la plate rhétorique du pharmacien... Enfin, au cours de la veillée funèbre de la jeune femme, le pharmacien et le curé, ennemis de toujours, se réconcilient au-dessus du cadavre d'Emma, sustentés par «une bouteille d'eau-de-vie, un fromage et une grosse brioche» :

puis ils mangèrent et trinquèrent, tout en ricanant un peu, sans savoir pourquoi, excités par cette gaieté vague qui vous prend après des séances de tristesse; et, au dernier petit verre, le prêtre dit au pharmacien, tout en lui frappant sur l'épaule :

— Nous finirons bien par nous entendre⁶!

Dans *L'éducation sentimentale*, Frédéric accepte une invitation inespérée à aller dîner chez les Arnoux le jour même de l'arrivée à Paris de Deslauriers, abandonnant son camarade sur lequel il avait pourtant compté en voyant l'inaccessibilité de Madame Arnoux («Alors, il se rejeta violemment sur cette affection plus solide et plus haute. Un pareil homme valait toutes les femmes⁷»). L'amitié est sacrifiée à d'illusoires relations sociales et amoureuses. Dans ce contexte, le repas se présente comme un événement qui permet de façonner la cohésion d'un groupe au détriment des éléments extérieurs.

La figure du sacrifice est tout aussi présente chez Zola, apparaissant dès *La fortune des Rougon*. En effet, ce roman, dont le dénouement donne le véritable départ à l'«l'histoire naturelle et sociale d'une famille sous le second Empire», se termine par un repas de fête inquiétant, un repas qui peut avoir lieu parce que la bonne société de Plassans a su se débarrasser des éléments allogènes — ou du moins perçus tels — qui l'encombraient : tante Dide, qui incarne l'origine trouble et sensuelle de la famille, est devenue folle et sera internée, Macquart, trop bohème et ne respectant rien, est en route vers son exil parisien, et les insurgés ont été matés par la force. Les protagonistes tentent bien de dissimuler ces brutalités : Pierre Rougon et Aristide Saccard se dirigent vers la maison où a lieu le repas avec des mines de conspirateurs, «comme s'ils avaient tué»; Rougon, avant de

⁶ *Ibid.*, p. 231.

⁷ *L'éducation sentimentale*, p. 43.

passer à table, glisse un mot à Félicité pour l'informer des derniers développements, «en mettant un doigt sur sa bouche, comme pour dire : "Pas un mot, ça gâterait notre soirée"⁸». Mais malgré ces silences complices, la violence qui est à la source de ce nouvel ordre social revient à la surface, lisible dans l'organisation même du texte zolien. En effet, c'est au cours de ce repas de triomphe que Silvère, jeune meneur idéaliste de l'insurrection, est froidement abattu d'une balle de pistolet à la tête :

le crâne de l'enfant éclata comme une grenade mûre; sa face retomba sur le bloc, les lèvres collées à l'endroit usé par les pieds de Miette, à cette place tiède où l'amoureuse avait laissé un peu de son corps.

Et, chez les Rougon, le soir, au dessert, des rires montaient dans la buée de la table, toute chaude encore des débris du dîner. Enfin, ils mordaient aux plaisirs des riches! Leurs appétits, aiguisés par trente ans de désirs contenus, montraient des dents féroces⁹.

La juxtaposition de l'assassinat et de la jouissance alimentaire incite à relier ces deux événements, et même à poser un rapport de causalité entre les deux : la mort des uns entaîne la jouissance des autres. Le refoulé — la nécessité cachée de la violence — se manifeste avec encore plus de force à la fin de la scène, alors que la Légion d'honneur de pacotille que porte Eugène Rougon (ses amis lui ont glissé un simple ruban à la boutonnière, voulant préfigurer la décoration réelle qui ne saurait tarder) est présentée comme une tache rouge parmi les autres taches du sang des victimes, comme un peu de sang fraîchement éclaboussé sur la veste du nouveau vainqueur¹⁰. C'est sur la mort des uns que se fondent la victoire et l'honneur — douteux — des autres; cette vérité, le festin, par les images archaïques d'holocauste et de dévoration qu'il évoque, semble un moment privilégié pour la dévoiler.

Par son écriture et sa thématization presque trop transparentes, ce repas appelle fatalement une interprétation sacrificielle qui apparaît cependant de manière plus subtile ailleurs dans l'œuvre de Zola. Dès *La*

⁸ *La fortune des Rougon*, p. 304.

⁹ *Ibid.*, p. 314.

¹⁰ Cf. David BAGULEY, «Image et symbole : la tache rouge dans l'œuvre de Zola», *Les cahiers naturalistes*, n° 39, 1970, p. 36-41.

curée, le romancier raconte un grand dîner prié qui en fournit un bon exemple. Renée, l'héroïne du roman, est rongée par le remords et l'angoisse, et prend la résolution de s'amender : elle cessera d'entretenir avec son beau-fils des rapports quasi incestueux, et reviendra à une vie bourgeoise calme et rangée. La scène de repas intervient à un moment central du récit et y joue le rôle de charnière dramatique, ce qu'accentue encore un texte qui se présente comme une véritable mise en scène religieuse de l'acte alimentaire :

Enfin, Baptiste ouvrit une porte à deux battants, et, majestueusement, il dit la phrase sacramentelle :

«Madame est servie.»

Alors, lentement, le défilé commença. Saccard donna le bras à la petite marquise; Renée prit celui d'un vieux monsieur, un sénateur [...] ¹¹

La table, point focal de l'ouverture de la scène, est décrite dans ses attributs religieux, resplendissante «comme un autel, comme une chapelle ardente, où, sur la blancheur éclatante de la nappe, [brûlent] les flammes claires des cristaux et des pièces d'argenteries». Le texte passe ensuite à la description du service, impeccable ballet où chacun connaît son rôle, puis à l'énumération des convives, tous personnages au poids politique ou économique considérable. La représentation positive domine, mais elle est bientôt accompagnée par de légers éléments dysphoriques : la contrariété de Saccard, qui n'a pu obtenir que son frère Eugène soit présent au dîner, la gaîté excessive de certains convives qui leur fait tenir des propos un peu lestes, et finalement une phrase maladroite lancée par l'entrepreneur Mignon, qui dévoile le jeu de tous les spéculateurs du nouveau Paris réunis autour de la table et fait tomber brusquement les conversations : «quand on gagne de l'argent, tout est beau!» Quelques lignes plus loin, la narration se focalise sur Renée, revenant sur les obligations bourgeoises qu'elle veut s'imposer par ses bonnes résolutions, parlant des «devoirs de maîtresse de maison» accomplis machinalement, mentionnant l'attention qu'elle porte malgré elle aux rires de Maxime et de Louise. C'est alors que la dysphorie l'emporte sur l'euphorie. Les conversations, désormais entendues à travers les perceptions de Renée, apparaissent tour à tour ennuyeuses et

¹¹ *La curée*, p. 338.

superficielles. La fin du repas offre aux regards une table dévastée, un saccage qui contraste singulièrement avec la splendeur du début :

Cependant, les convives ne mangeaient plus. Un vent chaud semblait avoir soufflé sur la table, terni les verres, émietté le pain, noirci les pelures de fruits dans les assiettes, rompu la belle symétrie du service. Les fleurs se fanaient, dans les grands cornets d'argent ciselé. Et les convives s'oubliaient là un instant, en face des débris du dessert, béats, sans courage pour se lever.

Sournoisement, mais inévitablement, le banquet est devenu orgie. C'est dans cette atmosphère de satiété agressive, de curée, que Renée sent revivre en elle les violents désirs qu'elle avait tenté de museler :

Renée acheva machinalement les quelques gouttes de tokai qui restaient au fond de son verre. Des feux lui montaient à la face; les petits cheveux pâles de son front et de sa nuque, rebelles, s'échappaient, comme mouillés par un souffle humide. Elle avait les lèvres et le nez amincis nerveusement, le visage muet d'un enfant qui a bu du vin pur. Si de bonnes pensées bourgeoises lui étaient venues en face des ombres du parc Monceau, ces pensées se noyaient, à cette heure, dans l'excitation des mets, des vins, des lumières, de ce milieu troublant où passaient des haleines et des gaietés chaudes.

Absente des conversations, jalouse des jeunes amoureux, abhorrant ce milieu dont elle ne maîtrise pas les hypocrisies, Renée s'abandonne à ses vices, par un mouvement bien zolien où la chute morale coïncide avec le retour d'un naturel souillé. Le repas peut être vu comme le rituel par lequel l'élément délétère qu'est Renée est exclu, ou à tout le moins prend la voie de l'exclusion. Eût-elle réussi à tenir ses résolutions de bonne conduite bourgeoise, la jeune femme serait restée comme un virus latent dans un organisme, inactif, mais susceptible de provoquer un jour la mort : en l'excluant, la société se purge et assure sa survie. Encore ici, le repas, parce qu'il met en scène un groupe soucieux de maintenir sa cohésion dans un rite partagé, apparaît comme un véhicule narratif et symbolique capable de figurer ce sacrifice.

Le texte zolien présente d'autres exemples d'une telle dynamique sacrificielle associée au repas. Le festin d'anniversaire de Gervaise dans

L'assommoir, que j'ai analysé plus haut, vient évidemment à l'esprit. Ce repas marque le moment précis où, par la collusion de Lantier et de Coupeau, commence la ruine de la jeune femme. La consommation de l'oie dit la dévoration à la fois sexuelle et économique de Gervaise, dans une assimilation du personnage à un mets emblématique qui rappelle le sort fait au gâteau de noce d'Emma Bovary. Mais d'autres repas sacrificiels sont parsemés dans l'œuvre. Dans *Pot-Bouille*, la famille Josserand reçoit à dîner lors d'un repas qui semble une mise en scène comique de la cupidité et de l'hypocrisie. Pour souligner l'anniversaire de l'oncle Bachelard, ivrogne mais riche, on a mis les petits plats dans les grands : raie au beurre noir «d'une fraîcheur douteuse» «noyée dans un flot de vinaigre», «tourtes grasses», «haricots verts trempés d'eau¹²», le tout racheté par une glace à la vanille et à la groseille. Ménagère avisée, Mme Josserand met au moins la dépense à profit pour «se débarrasser de certaines invitations», ce qui laisse douter de la qualité des convives. Tout au long du repas, les jeunes filles de la famille font boire l'oncle complaisamment pour obtenir de lui une pièce de vingt francs — en vain. Elles vont finalement jusqu'à le fouiller, tandis que lui, saoul et attendri, se laisse dépouiller. Cette situation cocasse suscite plus le rire que la pitié, mais elle n'en est pas moins fondée sur une dynamique sacrificielle. En effet, le repas sert à une mise à mort symbolique, punissant de manière rituelle la dissidence du mangeur qui n'adhère pas aux valeurs du groupe. Il permet de perpétuer le monde tel qu'il va. Dans *Germinal*, les Hennebeau donnent un dîner prié où le menu fastueux répond au luxe éhonté du décor et au cynisme des conversations¹³. Les convives jouent la comédie de la peur que leur inspireraient les grévistes, parlent à voix basse, ferment les rideaux et font semblant de se cacher pour manger. On peut penser que les mineurs, exclus de ces ripailles, représentent de manière générale les figures sacrifiées de ce repas. Mais la dynamique sacrificielle est à la fois plus précise et plus subtile. C'est à l'occasion de ce repas que Deneulin, petit propriétaire indépendant réputé plus humain que les grands capitalistes, révèle la difficulté de sa position; la perspective de la grève l'effraie, car elle le mènerait tout droit à la faillite. Entendant cet aveu, Hennebeau imagine de laisser pourrir le conflit de travail pour racheter la mine de Deneulin, ce

¹² *Pot-Bouille*, p. 44-45.

¹³ *Germinal*, p. 1309.

qu'il fera effectivement dans la suite du récit. Le repas sert donc encore une fois à purger la société de ses éléments hétérogènes, et en particulier de ce petit propriétaire dont l'humanisme et la générosité gênent la marche triomphante du capital. En somme, si le repas chez Zola est souvent dysphorique, c'est parce qu'il repose sur le sacrifice injuste et violent de tout ce qui n'entérine pas l'ordre établi.

La dynamique sacrificielle qui préside aux repas romanesques est encore plus remarquable chez Huysmans, sans doute parce que l'œuvre du chef de file de la décadence est tout entière organisée autour d'une thématique religieuse où le sacrifice joue un rôle fondamental et structurant. Dans les textes qui précèdent la conversion de l'écrivain, le repas n'est mauvais que pour le mangeur célibataire incapable de s'adapter à sa société : c'est lui qui fait les frais du repas, qui en est en quelque sorte l'exclu de service. André, cherchant une quelconque pitance à la suite du départ de sa femme, tombe «dans une sorte de pension de famille, dans un râtelier où [s'empiffre] un monde étrange¹⁴». Tous les clients se connaissent, le patron rigole bruyamment avec les clients, et une coterie d'imbéciles heureux «[éteint] avec son vacarme le brouhaha des autres groupes». André essaie «de s'isoler de la joie de ces tables, de se boucher les oreilles aux jacasses stridentes de ces imbéciles», mais en vain. Il ne peut que fuir pour retrouver une solitude revendiquée qui, au moins, ne lui remet pas continuellement en mémoire son exclusion. Tous les repas huysmansiens dysphoriques mettent en scène une telle incompatibilité entre l'individu et le groupe, se présentant comme des moments de triomphe de l'instinct grégaire et de défaite de l'individu autonome. C'est le groupe, un groupe imperméable à la beauté et à l'art, incapable de délicatesse et de relations vraies, soumis aux intérêts de l'argent et préoccupé de sa promotion sociale, qui gagne à la faveur de ces repas ratés : ce sont ses valeurs, son mode de vie, sa vision du monde qui sont confortés.

Si les repas subséquents de l'œuvre huysmansienne, qui font appel à la clôture, à l'échappée vers l'ailleurs et aux aliments condensés, semblent relativement positifs, ils ne débouchent jamais sur un monde

¹⁴ *En ménage*, p. 38.

renouvelé. En effet, ils se fondent sur le renoncement à toute sociabilité et à toute matérialité, ce qui ultimement les prive de leur sens. Lors des repas-lavements de des Esseintes, pris par les voies les moins naturelles qui soient, il n'y a plus ni convives, ni partage, ni nourriture, ni plaisir — il ne subsiste qu'un geste médical qui manifeste la distance morbide séparant désormais l'esthète du monde extérieur. Ayant tenté de s'abstraire du groupe et de constituer une société à lui seul, des Esseintes ne réussit qu'à produire de la pathologie, de la névrose. Même absent, le groupe dicte sa loi et sacrifie des Esseintes, être trop original et singulier : le repas sera conforme ou ne sera pas.

Mais j'ai montré que les repas dyphoriques ne rendaient pas compte de la totalité de l'expérience gastronomique huysmansienne, puisque les repas que présente l'œuvre plus tardive du romancier sont informés par le modèle positif de l'agape chrétienne. Or, ce déplacement du cadre de référence repositive aussi le sacrifice qui est au cœur du rite prandial; plutôt que de servir à bannir l'individu non conforme, le repas se transforme en une action de grâce réconciliatrice, en une eucharistie. Un exclu de taille demeure pourtant : il s'agit du monde extérieur, dont on entend la rumeur malgré les fenêtres calfeutrées du logis des Carhaix, les cris de «Vive Boulanger» fusant en ce jour d'élections. Le texte associe d'ailleurs l'isolement agréable des convives avec la jouissance alimentaire :

Dans les rues, tout me tourne, je suis hébété, incertain, ivre; je n'ai vraiment mes aises que dans mon clocher ou dans cette chambre. — Tiens, sou mets-moi cela, ma femme, et il empoigna pour la remuer la salade de céleri, de hareng et de bœuf¹⁵.

La logique religieuse est ainsi poussée jusqu'à sa conséquence la plus extrême, les mangeurs devant, pour assurer leur rédemption, ou à tout le moins pour préserver la bonté de leur repas, faire le sacrifice de la vie séculière. Dans toutes les scènes de repas de la fin de l'œuvre de Huysmans, qui sont caractérisées par une tonalité euphorique, l'objet sacrifié — qu'il s'agisse de la foule, de la rumeur sociale, de la vie sexuelle ou conjugale — est ainsi placé en dehors du cercle des convives. C'est ce

¹⁵ *Là-bas*, p. 342.

qui rend possible la constitution d'un groupe restreint dont les valeurs sont conformes aux aspirations du personnage principal, mais c'est aussi ce qui, d'une certaine manière, arrête le texte, le prive de toute tension productrice de sens face au discours social. Le retour au repas euphorique marque ainsi la fin de la protestation de l'écrivain, son abandon à l'autorité plus haute qui est celle de l'Église, et ce, même si cette reddition se camoufle sous les dehors charmeurs de l'érudition et de l'esthétisme décadents.

Frustration, exclusion, protestation

Dans le banquet classique, l'homme rendait grâce au monde du fait qu'il le possédait en le mangeant. Les pulsions sauvages qui animent l'homme étaient par là encadrées, civilisées et domestiquées. Le repas se posait comme médiation sacrificielle rédemptrice, capable de réunir deux pôles séparés par une nécessaire violence, le mangeur et le mangé : «prenez et mangez en tous, car ceci est mon corps livré pour vous», disait Jésus, et il n'y avait pas là un reproche, mais une ultime réconciliation. Le discours hégémonique du XIX^e siècle reconduit cette représentation. Le repas s'y déploie comme un espace normatif et axiologique non problématique — ou déproblématisé : sur un mode conquérant, triomphant et volontariste, il traite de la famille et de l'ordre, de l'économie et du plaisir maîtrisé, du progrès et de l'identité. Les romanciers que j'ai étudiés contredisent ce portrait flatteur. À travers le motif du repas, ils effectuent un triple dévoilement. Premièrement, ils montrent que l'érotisation de la consommation inhérente au repas euphorique, qui métonymise l'essence profonde d'une société capitaliste arrivant à son apogée, n'aboutit qu'à la *frustration*. Le geste alimentaire cosmique, le rite prandial unificateur sont des leurres, ou à tout le moins les héros romanesques étudiés ne connaissent que leur échec — d'où la dysphorie qui, telle une lèpre, contamine leurs repas. Le deuxième dévoilement est intimement lié au premier. Textualisant le repas comme un sacrifice rituel auquel se livre la frange dominante de la société contre certaines valeurs, les romanciers décrivent une *exclusion*. Le rêve romanesque d'Emma Bovary, la dérive de Salammbô hors de sa classe et en deçà de son statut, la tentative d'ascension sociale de Gervaise, les désirs charnels de Renée Saccard, l'hédonisme subversif de l'oncle Bachelard, l'humanisme de Deneulin, le célibat de Folantin, l'originalité perverse de des Esseintes sont autant de

corps étrangers, d'irrégularités que, par le repas, la société sacrifie pour assurer la suite du monde tel qu'il est. Chacun de ces personnages joue au sein du récit le rôle d'un bouc émissaire, apportant avec lui, dans la mort ou dans l'exclusion, les faiblesses et les failles du groupe. C'est à cause de ces boucs émissaires que les repas tournent mal : ce sont eux, les lépreux, et s'ils n'étaient pas attablés le repas se déroulerait sans faille. Les exclus du repas sont les exclus de la consommation, ceux en qui s'incarnent les ratés du système. Enfin, en conférant une tonalité dysphorique aux repas qu'ils racontent, les romanciers se livrent à une *protestation* : ils révèlent que le groupe qui se crée à la faveur du repas est porteur de violence et existe au détriment des plus faibles, des rêveurs, des originaux ou des artistes. Leurs repas dénoncent les inégalités, la perte du sens, la dissolution de la communauté, l'impossibilité d'échapper à la valeur d'échange dans une société qui monnaie tout ce qui devrait être gratuit — l'humanisme, l'amour, l'amitié, l'art.

Le repas dysphorique et sacrificiel manifeste la position de dominés des écrivains dans le contexte du XIX^e siècle français : le groupe symbolique que forment les convives du repas ne leur est que rarement ouvert, ils sont les exclus sans lesquels la fête ne saurait être complète, sans lesquels la bourgeoisie ne savourerait pas toute l'ampleur de son triomphe. Mais il y a à lire dans cette position davantage que des faits de sociologie littéraire. Le repas que mettent en texte les romanciers de la seconde moitié du XIX^e siècle raconte le divorce des hommes avec le monde, des hommes entre eux, il dévoile l'impossibilité de conférer un sens à une vie individuelle et sociale qui semble de plus en plus livrée aux rapports de force, à la loi du plus fort et à la conformité. Par ses ratés, le repas romanesque sémantise le dysfonctionnement d'une société qui, faisant de la consommation sa valeur fondatrice et promettant tout à tous, ne donne pourtant rien et avive la frustration des mangeurs alléchés. Métaphore par excellence de la consommation, mais métaphore presque toujours dysphorique, il signifie que le rêve d'abondance et de consommation incarné dans le grand festin social est déséquilibré, raté, qu'il exclut les faibles et remplit la panse des puissants. Il désigne ainsi une faille du projet social qui est autrement indicible, puisque dans l'ordre du politique, désigner la faille amène à la remplir aussitôt, avec le rêve d'un

grand soir par exemple. Le repas romanesque désigne la faille et la laisse béante. Il parvient à montrer que le sacrifice, l'exclusion, et la frustration forment un mélange instable, qui n'attend qu'un choc anodin pour exploser violemment. Cette lucidité le rend annonciateur des fractures qui déchireront ouvertement la France dans les dernières années du siècle, quand le boulangisme ou l'antidreyfusisme exprimeront sur le mode du proto-fascisme haineux cette frustration et ce déséquilibre. Pourtant, par un paradoxe qui est celui de la littérature toute entière, le repas romanesque est, tout autant qu'un lieu idéologique, un lieu de langage, où le verbe peut être rédempteur. Par la présence du texte et par le plaisir qu'il procure, par l'acte même de l'écriture, le sacrifice que perpète le groupe aux dépens de l'individu inadapté ou indésirable n'est qu'à moitié réussi, puisqu'existent des voix singulières pour dire qu'il a lieu.

BIBLIOGRAPHIE

I. CORPUS PRIMAIRE

a) Œuvres littéraires étudiées

FLAUBERT, Gustave, *La tentation de saint Antoine*, dans *Œuvres*, texte établi et annoté par Albert Thibaudet et René Dumesnil, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», 1952.

FLAUBERT, Gustave, *Madame Bovary, Bouvard et Pécuchet*, dans *Œuvres*, préface de Jacques Perret, notices et notes de Brigitte Monglond, Paris, Robert Laffont, coll. «Bouquin», 1981.

FLAUBERT, Gustave, *L'éducation sentimentale. Histoire d'un jeune homme* [1869], édition établie par Peter Michael Wetherill, Paris, Bordas, coll. «Classiques Garnier», 1984.

FLAUBERT, Gustave, *Trois contes* [1877], édition établie par Peter Michael Wetherill, Paris, Bordas, coll. «Classiques Garnier», 1988.

HUYSMANS, Joris-Karl, *Sac au dos*, dans *Œuvres complètes*, tome 1, introduction de Lucien Descaves, Éditions Crès, 1928.

HUYSMANS, Joris-Karl, *En rade, Un dilemme, Croquis parisiens*, Paris, Union générale d'éditions, 1976.

HUYSMANS, Joris-Karl, *Marthe. Histoire d'une fille, Les sœurs Vatard*, préface d'Hubert Juin, Paris, Union générale d'éditions, coll. «10/18», série «Fins de siècles», 1985.

HUYSMANS, Joris-Karl, *À vau-l'eau* [1882], dans *Œuvres complètes*, tome V, Genève, Slatkine Reprints, 1972.

HUYSMANS, Joris-Karl, *En ménage* [1883], dans *Œuvres complètes*, tome VI, Genève, Slatkine Reprints, 1972.

HUYSMANS, Joris-Karl, *À rebours* [1884], chronologie, introduction et archives de l'œuvre par Pierre Waldner, Paris, GF-Flammarion, 1978.

HUYSMANS, Joris-Karl, *En rade* [1887], préface de Jean Borie, Paris, Gallimard, coll. «Folio», 1984.

HUYSMANS, Joris-Karl, *Là-bas* [1891], préface, commentaires et notes d'Alain Buisine, Paris, Librairie générale française, coll. «Le livre de poche», 1988.

HUYSMANS, Joris-Karl, *En route* [1895], édition établie par Pierre Cogny, Paris, Christian Pirot, coll. «Autour de 1900», 1985.

HUYSMANS, Joris-Karl, *La cathédrale* [1898], édition établie par Pierre Cogny, préface de Monique Cazeaux, Paris, Christian Pirot, coll. «Autour de 1900», 1986.

ZOLA, Émile, *Les Rougon-Macquart. Histoire naturelle et sociale d'une famille sous le Second Empire*, Paris, Fasquelle et Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», édition intégrale publiée sous la direction d'Armand Lanoux, études, notes et variantes par Henri Mitterand, 1964-1967.

ZOLA, Émile, *Œuvres complètes*, Paris, Tchou, 1966-1969.

b) Autres œuvres littéraires citées

BALZAC, Honoré de, *Histoire de la grandeur et de la décadence de César Birotteau* [1837], Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», vol. VI, 1976.

BALZAC, Honoré de, *La rabouilleuse*, dans *La comédie humaine*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», vol. III, 1952.

BAUDELAIRE, Charles, *La Fanfarlo* [1847]. *Le spleen de Paris* [1869], Paris, Garnier-Flammarion, 1987.

CHAMPFLEURY, *Chien-Caillou. Fantaisies d'hiver* [1847], texte présenté et annoté par Bernard Leuilliot, Paris, Éditions des Cendres, 1988.

CORBIÈRE, Tristan, «Le déclin», *Les amours jaunes*, Paris, Gallimard, 1990.

FRANCE, Anatole, *La rôtisserie de la Reine Pédauque*, édition présentée, établie et annotée par Marie-Claire Bancquart, Paris, Gallimard, 1989.

GAUTIER, Théophile, *Le Capitaine Fracasse* [1863], préface et commentaires de Claude Aziza, Paris, Presse Pocket, coll. «Lire et voir les classiques», 1991.

GILBERT, Nicolas-Joseph-Florent, «Ode imitée de plusieurs psaumes et composée par l'auteur huit jours avant sa mort», citée *Anthologie poétique française XVIII^e siècle*, choix, introduction et notices par Maurice Allem, Paris, Garnier-Flammarion, 1966.

HUGO, Victor, *Choses vues*, dans *Œuvres complètes*, Paris, Robert Laffont, coll. «Bouquins», 1985.

MALLARMÉ, Stéphane, «Édouard Manet», dans *Divagations* [1897], Paris, Gallimard, 1945.

MAUPASSANT, Guy de, «Une partie de campagne», dans *La maison Tellier* [1881], *Contes et nouvelles*, Robert Laffont, coll. «Bouquins», 1988.

MURGER, Henry, *Scènes de la vie de bohème* [1848], dans *Œuvres complètes*, tome VII, Genève, Slatkine Reprints, 1971.

RIMBAUD, Arthur, *Une saison en enfer* [1873], dans *Œuvres*, Paris, Bordas, coll. «Classiques Garnier», 1991.

STENDHAL, *Le rouge et le noir* [1830], Librairie générale française, coll. «Le livre de poche», 1958.

c) Échantillons de texte

AMÉRO, Constant, *Le tour de France d'un petit Parisien*, Paris, Librairie illustrée, 1885.

BÉLISON, F., *Les falsifications des denrées alimentaires*, Amiens, Petite bibliothèque du progrès agricole, 1890.

BRIFFAULT, Eugène, *Paris à table* [1846], Paris, Les romans du jour illustrés, 1851.

BRILLAT-SAVARIN, Anthelme, *Physiologie du goût* [1825], Paris, Flammarion, 1982.

BRUNO, G., *Les enfants de Marcel*, Cours moyen, Paris, Librairie classique Eugène Belin, 1887.

BRISSE, Baron, *Recettes à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages, comprenant la manière de servir à nouveau tous les restes*, Paris, Donnaud, 1868.

CHÂTILLON-PLESSIS, *La vie à table à la fin du XIX^e siècle*, Paris, Firmin-Didot, 1894.

COLOMBIÉ, Auguste, *Histoire du repas à travers les âges*, Paris, s.é., 1895.

COLOMBIÉ, Auguste, *Manuel des éléments culinaires à l'usage des jeunes filles*, Paris, s.é., 1897.

D'ARCAY, Joseph, *Souvenirs de la salle à manger du docteur Véron*, Paris, Alphonse Lemerre, 1868.

DELCOURT, Pierre, *Ce qu'on mange à Paris*, Paris, Librairie illustrée, 1889.

- DELVAU, Alfred, *Histoire anecdotique des cafés et cabarets de Paris*, Paris, Dentu, 1862.
- DU CAMP, Maxime, *Paris, ses organes, sa fonction et sa vie dans la seconde moitié du XIX^e siècle*, Paris, Hachette, 1875.
- FAVRE, Joseph, *Dictionnaire universel de cuisine et d'hygiène alimentaire. Modifications de l'homme par l'alimentation*, Paris, Les libraires, 1891.
- FOS, Léon de, *Gastronomiana. Proverbes, aphorismes, préceptes et anecdotes en vers, précédés de Notes relatives à l'histoire de la table*, par Georges d'Heylli, Paris, Rouquette, 1870.
- GEORGE, Dr., *De l'hygiène de l'alimentation chez l'ouvrier*, Paris, Imprimerie Nationale, 1884.
- GÉRARD, D. J., *Conseils d'hygiène et d'alimentation pour tous les âges de la vie, résumés en trois mille aphorismes*, Paris, Adrien Delahaye, 1880.
- GRANDI, F., *Les nouveautés de la gastronomie princière*, Paris, Audot, 1866.
- GRAND-CARTERET, John, *Raphaël et Gambrinus ou l'art dans la brasserie* [1886], Paris-Genève, Champion-Slatkine, 1984.
- LEBAULT, Armand, *La table et le repas à travers les siècles*, Paris, Lucien Laveur, 1910.
- LÉRUE, A. J. de, *La gastronomie*, Rouen, Imprimerie de Espérance Cagnard, 1886.
- MACÉ, Jean, *Histoire d'une bouchée de pain*, Paris, Dentu, 1861.
- NORVAL, Henri, *La table de grand-père. Causeries sur les substances alimentaires*, Paris, Librairie Hachette, 1882.
- PENNETIER, Georges, *Ce que nous mangeons*, Rouen, J. Lecerf, 1886.
- PLACE, F. M., *De l'alimentation des classes ouvrières*, Bruxelles, Philippe Hen, 1859.
- PRÉFECTURE DE POLICE, *Documents sur les falsifications des matières alimentaires et sur les travaux du laboratoire municipal*, Paris, Imprimerie Municipale, 1882.
- VICAIRE, Georges, *Bibliographie gastronomique* [1890], Genève, Slatkine Reprints, 1978.

VINÇARD, Pierre, *Le banquet des sept gourmands. Roman gastronomique*, Paris, Gustave Sandré, 1853.

II. CORPUS SECONDAIRE

a) Théorie et critique littéraires

ADORNO, Theodor W., *Théorie esthétique*, traduit de l'allemand par Marc Jimenez, Paris, Klincksieck, 1974.

ALEXIS, Paul, *Émile Zola, notes d'un ami*, Paris, Charpentier, 1882.

AMOSSY, Ruth, ROSEN, Elisheva, «Du banquet au roman "réaliste" : *La maison Nucingen*», dans LE HUENEN, Roland, PERRON, Paul (dir.), *Le roman de Balzac : recherches critiques, méthodes, lectures*, Montréal, Didier, 1980, p. 153-162.

ANDRIES, Lise, «Cuisine et littérature populaire», *Dix-huitième siècle*, n° 15 («Aliments et cuisine»), Paris, Garnier, 1983, p. 33-48.

ANGENOT, Marc, *Le roman populaire. Recherches en paralittérature*, Montréal, Presses de l'Université du Québec, 1975.

ANGENOT, Marc, *Glossaire pratique de la critique contemporaine*, Montréal, Hurtubise HMH, 1979.

ANGENOT, Marc, *Le cru et le faisandé. Sexe, discours social et littérature à la Belle Époque*, Bruxelles, Éditions Labor, coll. «Archives du futur», 1986.

ANGENOT, Marc, *1889. Un état du discours social*, Longueuil, Le Préambule, coll. «L'univers des discours», 1989.

ANGENOT, Marc, *L'œuvre poétique du savon du Congo*, Paris, Éditions des Cendres, 1992.

AUBIN, Marie-Christine, *Nourriture et société dans La comédie humaine (1793-1823)*, thèse de doctorat, Université du Manitoba, 1992.

AUERBACH, Erich, *Mimésis. La représentation de la réalité dans la littérature occidentale*, Paris, Gallimard, 1968.

BAGULEY, David, «Image et symbole : la tache rouge dans l'œuvre de Zola», *Les cahiers naturalistes*, n° 39, 1970, p. 36-41.

BAKHTINE, Mikhaïl, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au moyen-âge et sous la Renaissance*, traduit du russe par Andrée Robel, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque des idées», 1970.

- BAKHTINE, Mikhaïl, *Esthétique et théorie du roman*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque des idées», 1978.
- BALDICK, Robert, *Les dîners Magny* [1971], traduit de l'anglais par l'auteur, Paris, Denoël, 1972.
- BARTHES, Roland, *S/Z*, Paris, Éditions du Seuil, 1970.
- BARTHES, Roland, *Sade, Fourier, Loyola*, Paris, Éditions du Seuil, coll. «Tel quel», 1971.
- BENJAMIN, Walter, *Charles Baudelaire. Un poète lyrique à l'apogée du capitalisme*, Paris, Payot, coll. «Petite bibliothèque Payot», 1979.
- BERTRAND, Jean-Pierre, «L'estomac de des Esseintes», *La revue Agora* («Le corps souffrant entre médecine et littérature»), n° 34-35, printemps 1995, p. 79-88.
- BERTRAND, Jean-Pierre, BIRON, Michel, DUBOIS, Jacques, PAQUE, Jeannine, *Le roman célibataire d'À rebours à Paludes*, Paris, José Corti, 1996.
- BIRON, Michel, POPOVIC, Pierre (dir.), *Écrire la pauvreté*, Toronto, Éditions du Gref, 1996.
- BONHEIM, Helmut, *The Narrative Modes*, Cambridge, D.S. Brewer, 1982.
- BORIE, Jean, *Zola et les mythes, ou de la nausée au salut*, Paris, Éditions du Seuil, 1971.
- BORIE, Jean, *Huysmans. Le célibataire, la femme et Dieu*, Paris, Grasset et Fasquelle, 1991.
- BOURDIEU, Pierre, *Choses dites*, Paris, Éditions de Minuit, 1987.
- BOURDIEU, Pierre, *Les règles de l'art. Genèse et structure du champ littéraire*, Paris, Éditions du Seuil, coll. «Libre examen», 1992.
- BOUVERESSE, Jacques, «Règles, dispositions et habitus», *Critique* («Pierre Bourdieu»), vol. LI, n° 579-580, août-septembre 1995, p. 573-594.
- BROWN, James W., *Fictional Meals and Their Function in the French Novel, 1789-1848*, Toronto, University of Toronto Press, 1984.
- CARLES, Patricia, «L'assommoir, une déstructuration impressionniste de l'espace descriptif», *Les cahiers naturalistes*, n° 63, 1989, p. 117-126.

- CHESEX, Jacques, *Flaubert ou le désert en abîme*, Paris, Grasset et Fasquelle, 1991.
- CONDÉ, Michel, *La genèse sociale de l'individualisme romantique. Esquisse historique de l'évolution du roman en France du dix-huitième au dix-neuvième siècle*, Tübingen, Niemeyer, 1989.
- CONSTANS, Ellen, «Pauvreté n'est pas vice, mais...», dans BIRON, Michel, POPOVIC, Pierre (dir.), *Écrire la pauvreté*, Toronto, Éditions du Gref, 1996, p. 115-126.
- CRESSOT, Marcel, *La phrase et le vocabulaire de J.-K. Huysmans*, Genève, Droz, 1938.
- CRESSOT, Marcel, «Notes lexicologiques. *Of meat*», *Le français moderne*, octobre 1952, p. 295-296.
- CURTIUS, Ernst Robert, *La littérature européenne*, traduit de l'allemand par Jean Bréjoux, Paris, Presses Universitaires de France, coll. «Agora», 1956.
- DANGER, Pierre, *Sensations et objets dans le roman de Flaubert*, Paris, Librairie Armand Colin, 1973.
- DUBOIS, Jacques, *Romanciers français de l'instantané au XIX^e siècle*, Bruxelles, Palais des académies, 1963.
- DUBOIS, Jacques, *L'institution de la littérature. Introduction à une sociologie*, Bruxelles, Éditions Labor, coll. «Dossier Media», 1983.
- DUBOIS, Jacques, *L'assommoir de Zola [1973]*, Paris, Belin, coll. «Lettres Sup», 1993.
- DUBUC, André, «Une amitié littéraire. Gustave Flaubert et Émile Zola», *Les cahiers naturalistes*, n° 28, 1964, p. 129-136.
- DUBUC, André, «L'amitié entre Flaubert, Zola et Maupassant», *Les cahiers naturalistes*, n° 55, 1981, p. 24-30.
- DUCHET, Claude, «Roman et objets, l'exemple de Madame Bovary», *Europe*, n° 485-486-487, sept.-oct.-nov. 1969, p. 172-201.
- FOYARD, Jean, «Un menu imaginaire de Huysmans. Remarques sur les rapports de l'art et de la cuisine», *Bulletin de la société J.-K. Huysmans*, n° 79, 1986, p. 17-22.
- FRAPPIER-MAZUR, Lucienne, *L'expression métaphorique dans La comédie humaine*, Paris, Klincksieck, 1976.

- FURST, Lilian, GRAHAM, Peter (dir.), *Disorderly Eaters, Texts in Self-Empowerment*, The Pennsylvania State University Press, 1992.
- FURST, Lilian, *The Power of the Powerless : A Trio of Nineteenth-Century French Disorderly Eaters*, dans FURST, Lilian, GRAHAM, Peter (dir.), *Disorderly Eaters, Texts in Self-Empowerment*, The Pennsylvania State University Press, 1992, p. 153-166.
- GENETTE, Gérard, *Figures III*, Paris, Éditions du Seuil, coll. «Poétique», 1972.
- GENETTE, Gérard, *Palimpseste*, Paris, Éditions du Seuil, coll. «Poétique», 1982.
- GREIMAS, Algirdas Julien, COURTÉS, Joseph, *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*, Paris, Hachette, coll. «Hachette université linguistique», 1979.
- GRIGNON, Claude, «Écriture littéraire et écriture sociologique», *Littérature* («Médiations du social, recherches actuelles»), n° 70, mai 1988, p. 24-39.
- GRIVEL, Charles, *Production de l'intérêt romanesque. Un état du texte (1870-1880), un essai de constitution de sa théorie*, La Haye, Mouton, 1973.
- GROUPE μ (DUBOIS, Jacques, EDELIN, Francis, KLINKENBERG, Jean-Marie, MINGUET, Philippe), *Rhétorique de la poésie. Lecture linéaire, lecture tabulaire*, Bruxelles, Complexe, 1977.
- HAMON, Philippe, «Un discours contraint», *Poétique* («Le discours réaliste»), n° 16, 1973, p. 411-445.
- HAMON, Philippe, *Introduction à l'analyse du descriptif*, Paris, Classiques Hachette, coll. «Langue linguistique communication», 1981.
- ISSACHAROFF, Michael, *J.-K. Huysmans devant la critique en France (1874-1960)*, Paris, Klincksieck, 1970.
- JEANNERET, Michel, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, Librairie José Corti, 1987.
- KAEMPFER, Jean, *Émile Zola. D'un naturalisme pervers*, Paris, José Corti, 1989.
- KRISTEVA, Julia, *Séméiotikè*, Paris, Éditions du Seuil, 1969.
- LAFON, Henri, «Du thème alimentaire dans le roman», *Dix-huitième siècle*, n° 15 («Aliments et cuisine»), Paris, Garnier, 1983.

- LE HUENEN, Roland, PERRON, Paul (dir.), *Le roman de Balzac : recherches critiques, méthodes, lectures*, Montréal, Didier, 1980.
- LEBLOND-ZOLA, Claude, «Émile Zola et J.-K. Huysmans», *Bulletin de la société J.-K. Huysmans*, vol. XIV, n° 66, 1976, p. 12-21.
- LEVAILLANT, Jean, «Flaubert et la matière», *Europe*, n° 485-486-487, sept.-oct.-nov. 1969, p. 202-209.
- LUKÁCS, Georg, *La théorie du roman* [1920], traduit de l'allemand par Jean Clairevoye, Paris, Denoël, 1968.
- MACHEREY, Pierre, *Pour une théorie de la production littéraire*, Paris, François Maspero, coll. «Théorie», 1966.
- MARCOTTE, Gilles, *La prose de Rimbaud*, Montréal, Boréal, 1989.
- MITTERAND, Henri, *Le regard et le signe*, Paris, Presses universitaires de France, coll. «Écriture», 1987.
- MITTERAND, Henri, «Chronotopies romanesques : *Germinal*», *Poétique*, n° 81, février 1990, p. 89-103.
- MITTERAND, Henri, *Zola. L'histoire et la fiction*, Paris, Presses universitaires de France, coll. «Écrivains», 1990.
- MOREAU, Thérèse, «Noces d'or : l'économie anti-malthusienne dans l'œuvre de Zola», *Romantisme* («L'argent»), n° 40, 1983, p. 153-165.
- NABOKOV, Vladimir, «Gustave Flaubert» dans *Lectures on Literature*, edited by Fredson Bowers, introduction by John Updike, New York, Harcourt, Brace, Jovanovitch, 1980, p. 125-178.
- NELSON, Brian, *Zola and the Bourgeoisie. A Study of Themes and Techniques in Les Rougon-Macquart*, Totowa, Barnes and Noble, 1983.
- NEWTON, Joy, SCHUMACHER, Claude, «La grande bouffe dans *L'assommoir* et dans le cycle Gervaise», *L'esprit créateur*, vol. XXV, n° 4, hiver 1985, p. 17-29.
- NOIRAY, Jacques, *Le romancier et la machine. L'image de la machine dans le roman français. I. L'univers de Zola*, Paris, José Corti, 1981.
- PALACIO, Jean de, *Figures et formes de la décadence*, Paris, Séguier, coll. «Bibliothèque décadente», 1994.

- POPOVIC, Pierre, *La contradiction du poème : poésie et discours social au Québec de 1948 à 1953*, Cadiac, Éditions Balzac, coll. «L'univers des discours», 1992.
- RICHARD, Jean-Pierre, «La création de la forme chez Flaubert», dans *Littérature et sensation*, Éditions du Seuil, 1954.
- ROBERT, Marthe, *En haine du roman. Étude sur Flaubert*, Paris, Balland, 1982.
- ROBERTS, Alfred-Dominique, *Zola and Fourier*, thèse de doctorat, University of Pennsylvania, 1959.
- ROBIN, Régine, «Pour une socio-poétique de l'imaginaire social», *Discours social/Social Discourse*, vol. 5, n° 1-2, hiver-printemps 1993, p. 7-32.
- ROSSMANN, Edward, «The Conflict over Food in the Work of Joris-Karl Huysmans», *Nineteenth Century French Studies*, vol. II, n° 1-2, automne-hiver 1973-74, p. 61-67.
- SARTRE, Jean-Paul, *L'idiot de la famille. Gustave Flaubert de 1821 à 1857*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de philosophie», 1988.
- SERRES, Michel, *Feux et signaux de brume. Zola*, Paris, Grasset et Fasquelle, 1975.
- SHATTUCK, Roger, *The Banquet Years. The Origins of the Avant-Garde in France, 1885 to World War I* [1955], New York, Vintage Books, 1968.
- SICOTTE, Geneviève, *Les pestilences du naturalisme : Zola descripteur des odeurs*, mémoire de maîtrise, McGill University, 1992.
- SICOTTE, Geneviève, «De la gastronomie considérée comme un des beaux-arts», *Discours social/Social Discourse*, vol. 8, n° 3-4, été-automne 1996, p. 103-120.
- SONNENFELD, Albert, «Emile Zola : Food and Ideology», *Nineteenth-Century French Studies*, vol. 19, n° 4, été 1991, p. 600-611.
- TODOROV, Tzvetan (dir.), *Théorie de la littérature*, Paris, Éditions du Seuil, 1965.
- VAN BUUREN, Maarten, «*Les Rougon-Macquart* d'Émile Zola : de la métaphore au mythe», Paris, José Corti, 1986.
- WINNER, Anthony, «The Indigestible Reality : J.-K. Huysmans' *Down Stream*», *Virginia Quarterly Review*, 1974, p. 39-50.

b) Écrits historiques et théoriques sur l'alimentation

ARON, Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle* [1973] Paris, Payot, coll. «Petite bibliothèque Payot», 1989.

AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier, THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, n° 178, 1992.

AURELL, Martin, GAUTHIER, Nancy, VIRLOUVET, Catherine, «Le roi mangeur et les élites à table», dans AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier, THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 118-129.

CORBIN, Alain, GÉROME, Noëlle, TARTAKOWSKY, Danielle, *Les usages politiques des fêtes aux XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1994.

COURTINE, Robert, *La vie parisienne. Cafés et restaurants des Boulevards, 1814-1914*, Paris, Librairie académique Perrin, 1984.

DUPONT, Florence, *Le plaisir et la loi*, Paris, François Maspero, 1977.

FISCHLER, Claude, «Gastro-nomie et gastro-anomie : sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne», *Communications*, n° 31 («La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation»), 1979, p. 189-210.

HARRUS-RÉVIDI, Gisèle, *Psychanalyse de la gourmandise*, Paris, Payot & Rivages, 1994.

HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahier des Annales, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970.

LEMENOREL, Alain, «Fonction symbolique, fonction sociale : l'aliment et la table à l'époque contemporaine», dans AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier, THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 359-368.

MARCZEWSKI, Jean, «Avant-propos», dans TOUTAIN, Jean-Claude, *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*, Cahiers de l'ISEA, coll. «Économies et sociétés», tome V, n° 2, Paris, Librairie Droz, 1971, p. I-VI.

MARENCO, Claudine, *Manières de table, modèles de mœurs, XVII^e-XX^e siècle*, Cachan, Éditions de l'École normale supérieure de Cachan, coll. «Sciences sociales», 1992.

MENNELL, Stephen, *Français et Anglais à table du moyen-âge à nos jours* [1985], traduit de l'anglais par Thierry Detienne, Paris, Flammarion, 1987.

NISBET, Anne-Marie, MASSÉNA, Victor-André, *L'Empire à table*, Adam Biro, 1988.

NOURRISSON, Didier, *Le buveur du XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1990.

PHILIPPE, Robert, «Niveaux et régimes alimentaires», dans HÉMARDINQUER, Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahier des Annales, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970.

TANNAHILL, Reay, *Food in History* [1973], Crown Publishers, 1989.

THELAMON, Françoise, «Sociabilité et conduites alimentaires», dans AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier, THELAMON, Françoise (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, Publications de l'Université de Rouen, n° 178, 1992, p. 9-15.

TOUTAIN, Jean-Claude, *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*, Cahiers de l'ISEA, coll. «Économies et sociétés», tome V, n° 2, Paris, Librairie Droz, 1971.

ZELDIN, Theodor, *France 1848-1945*, vol. 2 («Intellect, Taste and Anxiety»), Oxford, Clarendon Press, 1977.

c) Écrits sur l'art

CHAYETTE, Hervé, *Le vin à travers la peinture*, Paris, ACR édition, 1984.

COGNIAT, Raymond, *Manet suivi de La thématique de Manet* par Michel Hogg, Paris, Fernand Hazan éditeur, 1982.

COURTHON, Pierre, *Édouard Manet*, Paris, Ars Mundi, 1985.

HUYGHE, René, *Dialogue avec le visible*, Paris, Flammarion, 1966.

STUCKEY, Charles F., with the assistance of Sophia Shaw, *Claude Monet 1840-1926*, Thames and Hudson, The Art Institute of Chicago, 1995.

TAPIÉ, Alain (dir.), avec la collaboration de Jean-Marie Dautel et de Philippe Rouillard, *Les vanitas dans la peinture au XVII^e siècle. Méditations sur la richesse, le dénuement et la rédemption*, Caen, Albin Michel, 1990.

VECA, Alberto, *Vanitas. Il simbolismo del tempo*, Bergamo, Galleria Lorenzelli, 1981.

WILSON-BAREAU, Juliet, *Manet par lui-même*, Paris, Atlas, 1991.

d) Ouvrages généraux

ALVAREZ, A., *Night : Night Life, Night Language, Sleep and Dreams*, Norton, 1995.

ARIÈS, Philippe, DUBY, Georges (dir.), *Histoire de la vie privée* (tome 4, «De la Révolution à la Grande Guerre», dirigé par Michelle PERROT), Paris, Éditions du Seuil, 1985.

La Bible de Jérusalem, traduite en français sous la direction de l'École biblique de Jérusalem, Paris, Éditions du Cerf, 1977.

BIRNBAUM, Pierre, *Le peuple et les gros : histoire d'un mythe*, Paris, Grasset, 1979.

CORBIN, Alain, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social, XVIII^e-XIX^e siècles*, Paris, Aubier-Montaigne, 1982.

DUBY, Georges (dir.), *Histoire de la France. Les temps nouveaux de 1852 à nos jours*, Paris, Références Larousse, 1988.

ELIAS, Norbert, *La société de cour*, Paris, Flammarion, 1985.

FREUD, Sigmund, *Totem et tabou*, Paris, Payot, 1970.

KLEIN, Melanie, *Envie et gratitude et autres essais*, Paris, Gallimard, 1968.

KUHN, Thomas S., *La structure des révolutions scientifiques* [1962], Paris, Flammarion, 1983.

PROCACCI, Giovanna, *Gouverner la misère*, Éditions du Seuil, coll. «L'univers historique», 1993.

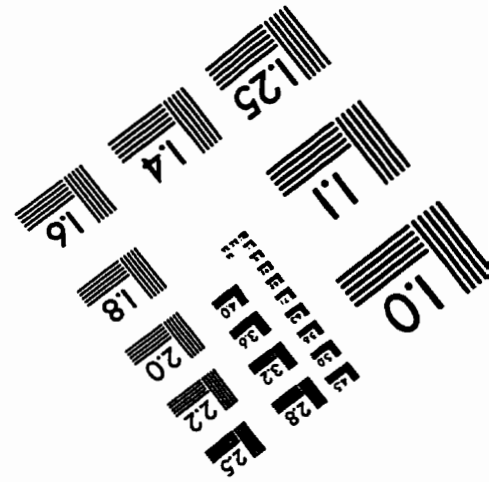
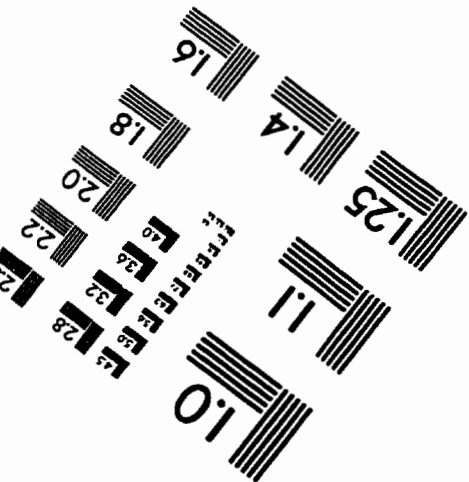
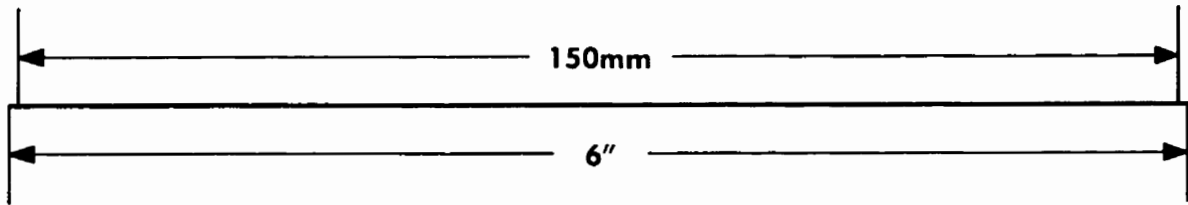
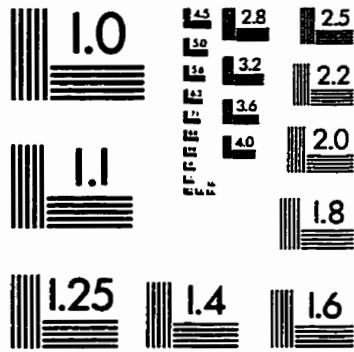
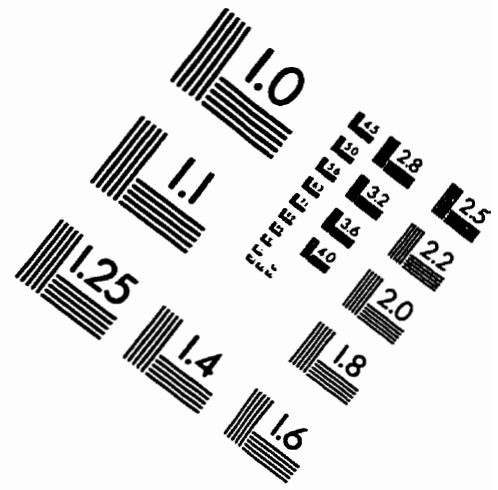
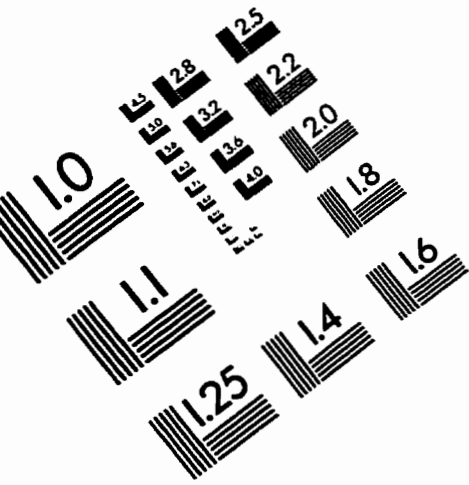
SEGAL, Hanna, *Introduction à l'œuvre de Melanie Klein*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. «Bibliothèque de psychanalyse», 1969.

VERDÈS-LEROUX, Jeannine, *Scandale financier et antisémitisme catholique*, Paris, Le centurion, coll. «Sciences humaines», 1969.

VERDIER, Yvonne, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque des sciences humaines», 1979.

WEBER, Max, *Essais sur la théorie de la science* [1913], traduits de l'allemand et introduits par Julien Freund, Paris, Plon, coll «Recherches en sciences humaines», 1965.

IMAGE EVALUATION TEST TARGET (QA-3)



APPLIED IMAGE, Inc
1653 East Main Street
Rochester, NY 14609 USA
Phone: 716/482-0300
Fax: 716/288-5989

© 1993, Applied image, Inc., All Rights Reserved