Document généré le 24 avr. 2024 20:52

Québec français

Le repas dans le roman du XIXe siècle en France

Geneviève Sicotte

Numéro 126, été 2002

Littérature & Cuisine

URI : https://id.erudit.org/iderudit/55837ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Les Publications Québec français

ISSN

0316-2052 (imprimé)
1923-5119 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Sicotte, G. (2002). Le repas dans le roman du XIXe siècle en France. *Québec français*, (126), 36–42.

Tous droits réservés © Les Publications Québec français, 2002

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

CLARA PETERS, **NATURE MORTE DE DESSERTS**, 1597, MUNICH, ALTE PINAKOTHEK.

LE REPAS DANS LE ROMAN DU XIXe SIÈCLE EN FRANCE

GENEVIÈVE SICOTTE*

Le XIXe siècle français a été obsédé par le repas et la bonne chère. Le mot « gastronome » apparaît vers 1800 ; c'est dire que, dès ces années-là, la silhouette rebondie de ce type social se profile aux tables de la capitale et instaure une nouvelle norme alimentaire. Dans le discours aussi, la nourriture devient un objet de préoccupation. Revues gastronomiques, livres de recettes, manuels de savoir-vivre, traités d'hygiène, comptes rendus de banquets, autant de genres qui traduisent, par leur fourmillement, l'intérêt que portent les contemporains au sujet. C'est à la situation rehaussée de la bourgeoisie qu'il faut imputer ce nouveau statut du discours gastronomique. Cette classe sociale en quête de légitimation tente de se donner à voir d'une manière à la fois festive et sérieuse, généreuse et rigoureuse, maîtrisant les codes établis et capable d'en créer qui soient à son image.

Un nouveau modèle prandial (du latin *prandium*, « repas ») se met dès lors en place tout au cours du siècle, modèle que l'on peut déceler par les discours qui tout à la fois portent trace et indiquent un idéal dont le quotidien reste parfois assez éloigné. Un réseau de thèmes enracinent le repas dans ce qu'on pourrait appeler « l'idéologie française » : 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 thèmes. 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 des nourritures grossières et économiques, 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. Ces thèmes ont tous un versant positif et un versant négatif, mais que l'un ou l'autre soit exploité, il est clair que le repas devient grâce à eux une leçon de mœurs, l'illustration concrète d'une norme sociale, économique, pulsionnelle ou identitaire.

C'est sur ce vaste fond discursif, moins polyphonique qu'il n'y paraît, que s'écrivent d'autres repas : ceux que les écrivains font vivre dans leurs œuvres. Le repas devient, dès l'apparition du réalisme, une sorte de passage obligé du roman. Contrairement aux poètes romantiques, qui avaient plutôt une fâcheuse tendance à mourir de faim, les personnages de Balzac mangent. Et non seulement mangent-ils, mais ils se rassemblent autour de la table, discutent, disputent, bref, socialisent. Les romanciers de la seconde moitié du siècle systématiseront le recours à ce topos. Chez trois écrivains en particulier, Gustave Flaubert, Émile Zola et Georges C.-Marie Huysmans, le repas devient un véritable motif littéraire, c'est-à-dire un thème fondamental du texte doublé d'un micro-récit significatif. Si, dans le discours social, le thème alimentaire sert le plus souvent à l'imposition d'une norme, ces écrivains transforment le motif du repas, lui injectant des significations nouvelles et plurielles qui réaménagent l'ordre du dicible et du représentable. D'une manière sous-jacente, ils font aussi du repas romanesque une véritable métonymie de la vie sociale dans son ensemble, thématisant alors leur position inconfortable d'écrivain face à ce grand festin consensuel.

Flaubert et la fin du banquet euphorique

Flaubert s'attaque aux fondements mêmes du repas. Sa prose travaillée dénonce 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 on peut repérer trois modèles distincts : les repas de l'inappétence, les repas voraces et les repas illusoires. Les mornes dîners que prennent les Bovary, où le manque d'appétit d'Emma confine à l'anorexie, exemplifient parfaitement les 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 ; dans *l'Éducation sentimentale*, 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.

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. Se marque ici de manière essentielle 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,

ADRIAEN VAN NIEULANDT, **SCÈNE DE CUISINE**, 1616, BRAUNSCHWEIG, HERZOG-ANTON-ULRICH-MUSEUM.

FLAUBERT, SALAMMBÔ (EXTRAIT : LE FESTIN INAUGURAL)

[...] Les cuisines d'Hamilcar n'étant pas suffisantes, le Conseil leur avait envoyé des esclaves, de la vaisselle, des lits ; et l'on voyait au milieu du jardin, comme sur un champ de bataille quand on brûle les morts, de grands feux clairs où rôtissaient des bœufs. Les pains saupoudrés d'anis alternaient avec les gros fromages plus lourds que des disques, et les cratères pleins de vin, et les canthares pleins d'eau auprès des corbeilles en filigrane d'or qui contenaient des fleurs. La joie de pouvoir enfin se gorger à l'aise dilatait tous les yeux çà et là, les chansons commençaient.

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

Ensuite les tables furent couvertes de viandes antilopes : avec leurs cornes, paons avec leurs plumes, moutons entiers cuits au vin doux, gigots de chamelles 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 engraissait avec du marc d'olives, mets carthaginois en abomination aux autres peuples. La surprise des nourritures nouvelles excitait la cupidité des estomacs. Les Gaulois aux longs cheveux retroussés sur le sommet de la tête, s'arrachaient les pastèques et les limons qu'ils croquaient avec l'écorce. Des Nègres n'ayant jamais vu de langoustes se déchiraient le visage à leurs piquants rouges. Mais les Grecs rasés, plus blancs que des marbres, jetaient derrière eux les épluchures de leur assiette, tandis que des pâtres du Brutium, vêtus de peaux de loups, dévoraient silencieusement, le visage dans leur portion.

mais dont la mise en présence conflictuelle problématise et ironise la représentation. C'est ainsi que, par une sorte de ruse rhétorique qui fait croire à la beauté du festin pour mieux la démentir, le texte flaubertien se révèle original et déstabilisant. Les repas illusoires 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 perte de la transcendance et du sens. 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 sauve par l'esthétisation de cette perte.

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 façade 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 moments sont racontés par le roman zolien. Mais au-delà des formes nombreuses que prend le repas, deux topiques essentielles traversent celui-ci : l'économie et la pulsionnalité ou, pour reprendre l'expression du romancier lui-même, « l'or et la chair ».

L'économie et la pulsionnalité, loin d'être de simples thèmes destinés à rendre plus complète la représentation référentielle du rite alimentaire, sont des axes de sens qui structurent la scène. À travers les représentations des repas, des modèles économiques ou pulsionnels sont symboliquement représentés. Ainsi, dans *Germinal*, tandis que la riche famille Grégoire se goinfre de brioche dorée dégoulinante de beurre, les Maheu partagent indéfiniment le même petit morceau de beurre, qui parvient presque miraculeusement à nourrir toute la famille. L'aliment sert de métonymie pour traduire deux modèles économiques contraires, soit la circulation endogame du capital ou le partage

PIETER AERTSEN, **ÉCHOPPE DE BOUCHER**, 1551, UPPSALA, UNIVERSITÄTS-KUNSTSAAMLUNG.

des ressources. Dans un autre registre, celui de la chair, Nana adopte un comportement qui illustre bien le déplacement de sens qui se joue ici. La jeune femme privilégie les aliments pris hors du repas commun : les crudités bien salées et vinaigrées, ou les desserts et les sucreries, pris à toute heure, remplacent pour elle la soupe et la viande. Ces préférences alimentaires sont en fait le signe de ses goûts pervers et de sa sexualité non productive, axée uniquement sur le plaisir et non sur la reproduction.

Mais le repas chez Zola, s'il se transforme en dispositif économique ou pulsionnel, va aussi plus loin. Il conjoint littéralement les topiques de l'or et de la chair, les réunit 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, que l'on peut traduire comme suit : « fais circuler ce que tu as, ne fais pas circuler ce que tu n'as pas ». Mais cet idéal est, dans le texte, illustré 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 grand dîner privé 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, la cantine des employés du *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. Il 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 enfin, beaucoup plus rarement, une circulation optimale.

ZOLA, *L'ASSOMMOIR* (EXTRAIT : LA FÊTE DE GERVAISE)

[...] *Gervaise, énorme, tassée sur les coudes, mangeait de gros morceaux de blanc, ne parlant pas, de peur de perdre une bouchée ; et elle était seulement un peu honteuse devant Goujet, ennuyée de se montrer ainsi, gloutonne comme une chatte. Goujet, d'ailleurs, s'emplissait trop lui-même, à la voir toute rose de nourriture. Puis, dans sa gourmandise, elle restait si gentille et si bonne ! Elle ne parlait pas, mais elle se dérangeait à chaque instant, pour soigner le père Bru et lui passer quelque chose de délicat sur son assiette. C'était même touchant de regarder cette gourmande s'enlever un bout d'aile de la bouche, pour le donner au vieux, qui ne semblait pas connaisseur et qui avalait tout, la tête basse, abêti de tant bâfrer, lui dont le gésier avait perdu le goût du pain. Les Lorilleux passaient leur rage sur le rôti ; ils en prenaient pour trois jours, ils auraient englouti le plat, la table et la boutique, afin de ruiner la Banban du coup. Toutes les dames avaient voulu de la carcasse ; la carcasse, c'est le morceau des dames. Mme Lerat, Mme Boche, Mme Putois grattaient des os, tandis que maman Coupeau, qui adorait le cou, en arrachait la viande avec ses deux dernières dents. Virginie, elle, aimait la peau, quand elle était rissolée, et chaque convive lui passait sa peau, par galanterie ; si bien que Poisson jetait à sa femme des regards sévères, en lui ordonnant de s'arrêter, parce qu'elle en avait assez comme ça : une fois déjà, pour avoir trop mangé d'oie rôtie, elle était restée quinze jours au lit, le ventre enflé. Mais Coupeau se fâcha et servit un haut de cuisse à Virginie, criant que, tonnerre de Dieu ! si elle ne le décrottait pas, elle n'était pas une femme. Est-ce que l'oie avait jamais fait du mal à quelqu'un ? Au contraire, l'oie guérissait les maladies de rate. On croquait ça sans pain, comme un dessert. Lui, en aurait bouffé toute la nuit, sans être incommodé ; et, pour crâner, il s'enfonçait un pilon entier dans la bouche. Cependant, Clémence achevait son croupion, le suçait avec un gloussement des lèvres, en se tordant de rire sur sa chaise, à cause de Boche qui lui disait tout bas des indécences. Ah ! nom de Dieu ! oui, on s'en flanqua une bosse ! Quand on y est, on y est, n'est-ce pas ? et si l'on ne se paie qu'un gueuleton par-ci, par-là, on serait joliment godiche de ne pas s'en fourrer jusqu'aux oreilles. Vrai, on voyait les bedons se gonfler à mesure. Les dames étaient grosses. Ils pétaient dans leur peau, les sacrés goinfres ! La bouche ouverte, le menton barbouillé de graisse, ils avaient des faces pareilles à des derrières, et si rouges, qu'on aurait dit des derrières de gens riches, crevant de prospérité.*

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, les riches qui possèdent à la fois de l'argent et des pulsions doivent en favoriser l'investissement, tandis que les ouvriers pauvres qui n'ont que des pulsions 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. À la fin du roman, la cantine rénovée baigne dans une chaude lumière dorée tandis que les employés réunis, femmes et hommes, supérieurs et subordonnés, savourent dans la détente une nourriture saine et abondante. C'est aussi une image idéalisée du texte littéraire tel que le conçoit Zola qui est proposée ici – texte puissant, faisant communiquer en un flux canalisé tous les secteurs du discours, le haut et le bas, le savant et le populaire, les termes artistes et l'argot. À cet égard, chez Zola aussi, le repas est un programme poétique autant qu'alimentaire.

En soulignant la parenté de l'économique et du pulsionnel par l'entremise du motif du repas, Zola expose le fonctionnement du discours dominant de son siècle, qui assigne une norme unique à ces deux domaines. Mais il montre aussi que l'échange de ces ressources 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 équilibrée et productive s'avère presque toujours irréaliste. La difficulté surgit dès qu'il y a des ressources à partager : l'abondance entraîne fatalement des inégalités. 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 tient lieu de degré zéro du repas dans le texte huysmansien. L'impossibilité de la convivialité authentique, la soumission du repas au profit mercantile et la falsification généralisée des aliments en font une épreuve par laquelle est révélée l'inadéquation du héros face au monde qui l'entoure. En cette inadéquation, il est possible de lire la position d'un écrivain que le naturalisme oblige à utiliser le discours commun. Ce n'est qu'en caricaturant le repas, 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 – dans *À rebours*, des Esseintes crée une salle à manger cloisonnée d'où ne sortent ni bruits, ni odeurs ; il fréquente aussi la Bodéga, restaurant où, confortablement installé dans un box qui l'isole des autres convives, il se paie un fastueux régal anglais en écoutant la pluie cingler les fenêtres. On peut interpréter la clôture comme une figure de l'autonomisation du littéraire ; comme le refus du monde permet au mangeur écœuré de retrouver temporairement l'appétit, l'autonomisation du texte donne à l'écrivain 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 de la même salle à manger de des Esseintes, qui imite la cabine d'un bateau.

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 ; ce 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 anglaise ou 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 adopte un rituel inspiré de l'agape chrétienne. Les diverses stratégies

GEORGES GROSZ, **LOVESICK MAN**
(SOURCE : TIGERTAIL VIRTUAL MUSEUM)

HUYSMANS, À VAU L'EAU
(EXTRAIT : M. FOLANTIN AU RESTAURANT)

[...] *Il faudrait traverser l'eau pour dîner, se répétait M. Folantin, mais un profond dégoût le saisissait dès qu'il franchissait la rive gauche ; puis il avait peine à marcher avec sa jambe qui clochait, et il abominait les omnibus. Enfin, l'idée de faire des étapes, le soir, pour chercher pâture, l'horripila. Il préféra tâter de tous les marchands de vins, de tous les bouillons qu'il n'avait pas encore visités, dans les alentours de son domicile.*

Et tout aussitôt il déserta le gargot où il mangeait d'habitude ; il hanta d'abord les bouillons, eut recours aux filles dont les costumes de sœur évoquent l'idée d'un réfectoire d'hôpital. Il y dîna quelques jours, et sa faim, déjà rabrouée par les graillonnants effluves de la pièce, se refusa à entamer des viandes insipides, encore affadies par les cataplasmes des chicorées et des épinards. Quelle tristesse dégageaient ces marbres froids, ces tables de poupées, cette immuable carte, ces parts infinitésimales, ces bouchées de pain ! Serrés en deux rangs placés en vis-à-vis, les clients paraissaient jouer aux échecs, disposant leurs ustensiles, leurs bouteilles, leurs verres, les uns au travers des autres, faute de place ; et, le nez dans un journal, M. Folantin enviait les solides mâchoires de ses partners qui broyaient les filaments des aloyaux dont les chairs fuyaient sous la fourchette. Par dégoût des viandes cuites au four, il se rabattait sur les œufs ; il les réclamait sur le plat et très cuits ; généralement, on les lui apportait presque crus et il s'efforçait d'éponger avec de la mie de pain, de recueillir avec une petite cuiller le jaune qui se noyait dans des tas de glaires. C'était mauvais, c'était cher et surtout c'était attristant. En voilà assez, se dit M. Folantin, essayons d'autre chose.

Mais partout il en était de même ; les inconvénients variaient en même temps que les râteliers ; chez les marchands de vins distingués, la nourritures était meilleure, le vin moins âpre, les parts plus copieuses, mais en thèse générale, le repas durait deux heures, le garçon étant occupé à servir les ivrognes postés en bas devant le comptoir ; d'ailleurs, dans ce déplorable quartier, la boustifaille se composait d'un ordinaire, de côtelettes et de beefstecks qu'on payait bon prix parce que, pour ne pas vous mettre avec les ouvriers, le patron vous enfermait dans une salle à part et allumait deux branches de gaz.

Enfin, en descendant plus bas, en fréquentant les purs mannezingues ou les bibines de dernier ordre, la compagnie était répulsive et la saleté stupéfiante ; la carne fétidait, les verres avaient des ronds de bouches encore marqués, les couteaux était dépolis et gras et les couverts conservaient dans leurs filets le jaune des œufs mangés.

mises en œuvre dans les repas antérieurs se maintiennent dorénavant dans leurs seules versions positives. 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 cérémonial qui évoque l'Eucharistie. 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.

Ce passage du repas du domaine séculier au domaine 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. 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. 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.

L'éthique 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. Mais des points de contact existent aussi entre leurs textes. L'un de ces points est le caractère souvent dysphorique des repas romanesques. Les repas littéraires qu'ils offrent aux lecteurs penchent vers le mauvais côté des choses – par esprit de contradiction, sans doute, de la part d'écrivains qui veulent prendre le contrepied d'un discours normatif trop présent et trop pesant. À l'image d'Épinal

du repas normatif et idyllique tel que le présente le discours social, les écrivains 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 le caractère grandiose et plénier du festin ne perdure que dans une immobilité impossible et que, à partir du moment où le récit fonctionne, où il y a prise de parole libre, le repas ne peut que dégénérer.

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. 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.

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. En mangeant la fameuse « pièce montée », 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 cannibalisme symbolique, ils expriment la domination de l'utilitarisme bourgeois sur l'idéalisme romanesque, la victoire du ventre sur le cœur. La figure du sacrifice est tout aussi présente chez Zola. Le festin d'anniversaire de Gervaise 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 la jeune femme. Cette dynamique sacrificielle est encore plus remarquable chez Huysmans. 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. Ces mauvais repas marquent le triomphe de l'instinct grégaire et la défaite de l'individu autonome. À l'inverse, les repas de la fin de l'œuvre de Huysmans sont réussis, mais un exclu de taille demeure alors : le monde extérieur.

Dans toutes ces scènes, l'objet sacrifié est rejeté en dehors du cercle des convives. Les personnages sacrifiés de la sorte jouent le rôle de boucs émissaires, apportant avec eux, 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, en qui s'incarnent les ratés du système. En insistant pour les inviter aux tables de leurs repas romanesques, les romanciers mettent au jour 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. Le motif du repas tel que le pratiquent Flaubert, Zola et Huysmans révèle que le rêve d'abondance et de consommation incarné dans le grand festin social est déséquilibré, raté, qu'il rejette les faibles et remplit la panse des puissants. Cela montre bien que ce motif, loin de n'être qu'un ornement stylistique léger et sans conséquence, peut constituer pour quelques grands écrivains un lieu vital du texte où se conjoignent l'éthique et l'esthétique.

ZOLA, *LE VENTRE DE PARIS* (EXTRAIT : LES FROMAGES)

[...] Là, à côté des pains de beurre à la livre, dans des feuilles de poirée, s'élargissait un cantal géant, comme fendu à coups de hache ; puis venait un chester, couleur d'or, un gruyère pareil à une roue tombée de quelque char barbare, des hollandes, ronds comme des têtes coupées, barbouillées de sang séché, avec cette dureté de crane vide qui les fait nommer têtes-de-mort. Un parmesan, au milieu de cette lourdeur de pâte cuite, ajoutait sa pointe d'odeur aromatique. Trois bries sur des planches rondes avaient des mélancolies de lunes éteintes ; deux très secs, étaient dans leur plein ; le troisième, dans son deuxième quartier, coulait, se vidait, d'une crème blanche, étalée en lac, ravageant les minces planchettes à l'aide desquelles on avait vainement tenté de le contenir. Des ports-saluts, semblables à des disques antiques, montraient, en exergue, le nom imprimé des fabricants. Les roqueforts, sous des cloches de cristal, prenaient des mines princières, des faces marbrées et grasses, veinées de bleu et de jaune, comme attaquées d'une maladie honteuse de gens riches qui ont trop mangé de truffes ; tandis que, dans un plat à côté des fromages de chèvres, gros comme un poing d'enfant, durs et grisâtres, rappelaient les cailloux que les boucs menant les troupeaux font rouler aux coudes des sentiers pierreux.

FLORIS VAN DIJK, **YABLE MISE** (DÉTAIL), 1622, AMSTERDAM, COLLECTION PARTICULIÈRE.

* *Spécialiste du XIXe siècle français et belge, elle mène des recherches portant sur le thème alimentaire aux XIXe et XXe siècles ainsi que sur les discours du luxe à la Belle Époque. Docteure de l'Université de Montréal, elle est chargée de cours à l'Université de Montréal et enseigne au Collège Gérald-Godin.*

Pour en savoir plus : Geneviève Sicotte, *Le festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*, Montréal, Liber, 1999, 295 p.