

# Autour de la table. Manger, boire et communiquer

Sous la direction de Panayota Badinou,  
Jean-Claude Mühlethaler et Maria Vamvouri

**Autour de la table.  
Manger, boire et  
communiquer**

La collection *a contrario* **CAMPUS**  
est dirigée par Daniel Meier

**Mise en page**

Nathalie Monbaron, Genève  
nathalie.monbaron@bsnpress.com

**Correction**

Panayota Badinou, Lausanne  
Jean-Claude Mühlethaler, Lausanne  
Maria Vamvouri, Lausanne

**Illustration de couverture**

Daniel Salzmann, Plat du jour, Madrid, Acryl/L., 40x50 cm, 2015  
© 2019, Daniel Salzmann, CH-Renens (VD)  
© 2019, ProLitteris, Zurich

**Illustration de la première partie**

Daniel Salzmann, Salière, Aquarelle sur papier., 25,5x33,5 cm, 2016  
© 2019, Daniel Salzmann, CH-Renens (VD)  
© 2019, ProLitteris, Zurich

**Illustration de la deuxième partie**

Daniel Salzmann, Pizza Romana, Aquarelle sur papier., 25,5x33,5 cm, 2016  
© 2019, Daniel Salzmann, CH-Renens (VD)  
© 2019, ProLitteris, Zurich

*Cet ouvrage a bénéficié du soutien de la Formation doctorale interdisciplinaire (FDi) de la  
Faculté des lettres de l'Université de Lausanne.*

# Autour de la table. Manger, boire et communiquer

Sous la direction de Panayota Badinou, Jean-Claude Mühlethaler et Maria Vamvouri

*a* **contraino** **CAMPUS**

**b-n**  
PRESS



# Avant-propos

PANAYOTA BADINOU

Cet ouvrage est le fruit d'un colloque de relève organisé les 3 et 4 décembre 2018 par la Formation doctorale interdisciplinaire (FDi) de la Faculté des lettres (Université de Lausanne, UNIL). Actes quotidiens des plus communs, manger et boire sont les vecteurs de valeurs propres à chaque société. Par les aliments qu'il consomme, la manière dont il les prépare, les objets qu'il utilise à table ou en cuisine, les relations qu'il tisse autour du repas, l'être humain témoigne de formes de vie qui unissent le matériel et le symbolique. Par les rituels autour de la nourriture, il s'assimile à une communauté ou s'en démarque. Depuis l'Antiquité, on constate que toutes les cultures ont valorisé le partage alimentaire. La table et son espace sont devenus le cadre par excellence de rencontres et d'échanges entre les membres d'une famille, d'une communauté, ou celui d'un face à face avec autrui.

Aujourd'hui, l'univers de la table semble occuper une place de plus en plus grande dans notre société, notamment à travers les médias et les technologies de communication. Les émissions et les livres de cuisine ne cessent de se multiplier. Parallèlement, ces sujets alimentent de nombreuses études en sciences humaines.

Partant de ces constatations et fidèle à sa mission d'offrir des occasions de rencontres interdisciplinaires à la relève académique, la FDi a proposé aux doctorant-e-s et aux post-doctorant-e-s de la Faculté des lettres de se pencher sur les représentations du manger et du boire à travers les époques et en tant que forme spécifique de communication entre les êtres et les groupes. Les participant-e-s, chercheur-e-s en littérature, linguistes, archéologues, historiens et anthropologues, ont eu l'occasion de présenter leurs points de vue et de débattre sur cette thématique incontournable de nos jours. Au terme

des interventions, une table ronde leur a permis de croiser leurs regards avec des chercheurs confirmé-e-s et des spécialistes du domaine de l'alimentation sur trois questions : a) la table, un lieu pour quels échanges ? b) une « bouli-mie » moderne à propos de la table ? discours d'hier et d'aujourd'hui ; c) vers une société sans table ?

Le présent volume réunit des interventions présentées au colloque des 3 et 4 décembre 2018. Il est enrichi des contributions de spécialistes qui permettent de compléter le panorama des recherches en lettres dans le domaine de l'alimentation. Les articles sont regroupés en deux parties. La première, intitulée « Discours sur la table : clés de lecture du monde », inclut des textes qui se concentrent sur ce que la nourriture dit sur elle-même en révélant des enjeux qui la dépassent. D'une part, ils interrogent la manière dont on passe d'un discours sur la table et la nourriture à un discours sur le groupe social associé ou sur les règles qui devraient régir le banquet, la table et plus généralement la société. D'autre part, ils examinent comment l'imaginaire alimentaire se met en place à travers les propos de table ou les récits sur la table.

La deuxième partie du volume, « Pratiques alimentaires : du geste quotidien à la scène sociale », réunit des articles qui considèrent ce que le geste quotidien et sa mise en scène révèlent sur les pratiques sociales et les contacts entre cultures. Ils examinent comment l'étude des données archéologiques, historiques ou des sources contemporaines nous permet de déceler ou de concevoir les pratiques et les rites alimentaires d'une certaine communauté. Parallèlement, ils évaluent ce que ces derniers nous révèlent des relations entre les personnes d'une collectivité ou entre différentes civilisations.

Orchestrer des contributions venant des domaines aussi divers que variés est indéniablement une opération passionnante mais délicate. Cette publication a, en effet, pu aboutir grâce au concours notable de deux érudits de l'Université de Lausanne qui ont accepté de co-encadrer les doctorant-e-s par leurs conférences lors du colloque et de co-diriger l'édition. Jean-Claude Mühlethaler, professeur honoraire de l'UNIL, grand spécialiste de la symbolique de la nourriture au Moyen Âge, a finement guidé les chercheur-e-s à mettre en valeur les points essentiels communs de leurs problématiques afin que les articles réunis ici soient tissés en un ensemble homogène. De son côté, Maria Vamvouri Ruffy, helléniste et spécialiste du banquet antique, a fait ressortir des questions fondamentales et pertinentes, déjà posées par les savants

de l'Antiquité, qui ont servi de points de repères pour l'approfondissement des différentes approches des contributeurs/rices. Je les remercie chaleureusement tous les deux pour leur précieuse collaboration et leur gracieuse disponibilité.

Je dis également notre gratitude à Daniel Salzmann, artiste-peintre, qui nous a autorisé avec grand plaisir à illustrer la couverture et les deux parties de ce volume avec trois de ses tableaux. L'attention particulière qu'il porte à la nourriture, exprimée par la mise en place d'un dialogue habile entre objets, aliments et vives couleurs, ne peut que captiver le regard du lecteur et l'inviter à réfléchir sur les représentations du manger et du boire et sur notre propre rapport avec le monde de la table.

Enfin, j'exprime toute notre reconnaissance à la Faculté des lettres pour son appui infaillible aux activités de la FDi ainsi qu'à la Direction de l'Université de Lausanne pour son soutien financier permanent à la réalisation de nos publications.



# Introduction

## Autour de la table. Manger, boire et communiquer

PANAYOTA BADINOÛ, JEAN-CLAUDE MÜHLETHALER ET MARIA VAMVOURI

Manger et boire *ensemble* sont des actes distinctifs de l'humain. Depuis l'Antiquité et jusqu'à nos jours, se réunir pour partager la nourriture est – hormis de rares exceptions – une activité privilégiée et ce, dans chaque civilisation. Occasions de rencontres et d'échanges, les repas et les banquets ont pris des formes différentes selon les époques et les sociétés<sup>1</sup>, amenant ethnologues, historiens et chercheur-e-s en littérature à « travailler sur la symbolique des aliments, les interdits diététiques et religieux, les pratiques de tables » et, plus généralement, les rapports que « l'alimentation entretient dans chaque société avec les mythes, la culture et les structures sociales » (Flandrin et Montanari 1996 : 12-13).

Très tôt, la table et le lieu qui l'accueille sont devenus le cadre par excellence du partage alimentaire et ont revêtu un rôle symbolique. En effet, la table n'est pas un simple meuble sur lequel on pose la nourriture et le matériel servant à manger (Boutaud 2004). D'une part, les aliments, par leur choix, par la manière dont ils sont préparés et présentés, et d'autre part les articles de table, par leur utilisation et par leur mise en place, révèlent à quel point le matériel et le symbolique sont étroitement liés. Autour de la table et à table aussi, l'individu s'intègre dans une communauté par les rituels – qu'il s'agisse des rites alimentaires, des traditions ou de simples habitudes – ou s'en démarque en ne les respectant pas.

Au fil des siècles, la nourriture et les pratiques alimentaires ont donné matière à réflexion. Des œuvres littéraires et artistiques offrent des représentations du manger et du boire à leur époque. Des études sociologiques,

1 Voir entre autres Ariès (2016), Schlienger et Monnier (2013).

anthropologiques et littéraires, sans oublier les études médicales et les publications sur la santé, montrent que le sujet n'a jamais cessé de préoccuper les chercheurs. Enfin, phénomène marquant de notre époque, le foisonnement des émissions télévisées et des livres de cuisine dévoilent les relations étroites et complexes que nos sociétés entretiennent toujours avec le monde de la nourriture.

Cet ouvrage, fruit d'un travail interdisciplinaire mené par la relève de la Faculté des lettres de l'Université de Lausanne et par des chercheurs affirmés, s'inscrit dans le cadre des études visant à approfondir la complexité des liens tissés entre les humains par le manger et le boire. Il invite le lecteur à suivre les pistes de réflexion que les recherches actuelles en sciences humaines proposent sur le sujet en question.

Dans la première partie, « Discours sur la table : clés de lecture du monde », sont réunis des articles qui analysent des textes littéraires, anciens ou modernes, y compris des pièces de théâtre afin de mettre en lumière des discours variés sur la nourriture, les relations qui se tissent à table et les pratiques alimentaires. Ces discours invitent à réfléchir sur le monde et les rapports sociaux ancrés dans le réel ou imaginés en fonction d'un idéal et ce, à travers les modalités du manger et du boire qu'ils décrivent. Autrement dit, les discours sur la table déchiffrent, interprètent, critiquent et interrogent ce qui dépasse le cadre strict de la table et embrasse l'homme en tant qu'être social. Ils nous donnent ainsi les clés interprétatives nécessaires pour comprendre et saisir dans toute leur complexité des réalités et des valeurs sociales, telles qu'elles sont représentées dans la fiction narrative et théâtrale.

Dans le premier article intitulé « L'art du banquet : savoir partagé, dosage et à propos », Maria Vamvouri propose de nous pencher sur une forme spécifique du banquet grec antique : le banquet philosophique, tel que Plutarque le décrit dans ses *Propos de table*. Œuvre extrêmement riche, elle met en scène des discussions aux banquets qui ont eu lieu en Grèce ou à Rome entre la fin du I<sup>er</sup> et le début du II<sup>e</sup> s. de notre ère. La convivialité étant un objectif essentiel du banquet antique, Maria Vamvouri nous montre comment celle-ci pouvait s'épanouir selon la conception que s'en faisait l'élite d'intellectuels qui participait à ces banquets. Parmi les règles qui figurent dans les *Propos de table*, la parole partagée entre les convives une fois les mets terminés et les tables enlevées, jouait un rôle capital. Il ne s'agissait pas de n'importe quelle parole, mais du *logos* philosophique, caractérisée par

l'argumentation raisonnée qui contribue au partage du savoir et donc à l'éducation même des participants. Maria Vamvouri analyse ensuite deux autres règles, déterminantes à la fois pour le déroulement du banquet et le comportement du convive : le dosage et l'à-propos. Par une analyse attentive des extraits choisis de l'œuvre de Plutarque, elle démontre que le dosage adéquat (*metron*) de nourriture, de boisson, de paroles et de plaisanteries au banquet est garant du maintien de l'ordre et par conséquent de l'équilibre des rapports sociaux. Quant à l'à-propos (*kairos*), qui désigne la capacité à discerner le moment opportun pour agir, l'auteur montre que la nourriture servie au bon moment ainsi que les divertissements et les citations opportunes préservent l'amitié et la bonne ambiance entre convives. Maria Vamvouri conclut que ce banquet idéal dessiné dans les *Propos de table* véhicule en fait les valeurs sociales revendiquées par les intellectuels grecs et romains de l'époque impériale telles que la concorde, le respect mutuel et la modération.

Aux antipodes de la convivialité et de l'hospitalité dans les banquets prônées par Plutarque, les textes satiriques de l'époque romaine et jusqu'à après la Renaissance parlent d'une toute autre réalité dans laquelle les dérèglements outragent l'ordre et l'harmonie des festins. Spécialiste du Moyen Âge et de la symbolique de la nourriture, Jean-Claude Mühlethaler (« Les plaisirs de la table, arme de la satire morale et politique [du Moyen Âge à la Renaissance... et au-delà] ») montre comment les descriptions des plaisirs de la table peuvent devenir une arme pour dénoncer la déchéance morale d'une époque et les dérives d'un pouvoir tyrannique. Ainsi, Juvénal, contemporain de Plutarque, dénonce l'appétit insatiable de ses contemporains pour exprimer son indignation face à la décadence politique et morale de Rome. Au Moyen Âge, puis à la Renaissance, la satire peut se présenter sous une forme ludique (dans le *Songe d'Enfer*), recourir au renversement parodique (les avatars du *Roman de Renart*) ou embaucher la trompette du moraliste (Pierre d'Ailly, Jean Tenessax, la *Nef des folles*) ; elle met en scène un monde à l'envers, que ce soit sur le mode carnavalesque (le *Roman de Fauvel*) ou par une diatribe qui vire au pamphlet (Théodore de Bèze, *Satyre ménipée*) dans une France déchirée par les guerres de Religion. Jean-Claude Mühlethaler démontre dans son article comment par la table, qui par ses excès ravale l'homme au rang de l'animal, le satiriste dit son mal-être au monde et espère que le public fera sien son indignation, de manière à retrouver les valeurs vraies, celles qu'il défend.

Appuyée sur la méthode de la comparaison différentielle, Nadège Coutaz (« De la bouche du cyclope à la table de Nausicaa : [R]écrire l'*Odyssée* à l'attention des jeunes lecteurs ») compare la façon dont les scènes de table et l'acte de se nourrir dans l'*Odyssée* sont adaptées dans un ouvrage destiné aux petits et aux jeunes lecteurs. C'est plus particulièrement l'album *Éole, Circé et les sirènes* de Françoise Rachmulh et Charlotte Gastaut, publié en 2009 à *L'École des Loisirs* dans la collection *Loulou Et Compagnie* qui permet à Coutaz d'analyser l'imaginaire lié à la nourriture durant la période de l'enfance, d'un côté, les stratégies narratives, les choix artistiques et pédagogiques qui véhiculent cet imaginaire, de l'autre. Accueil de l'hôte qui deviendra convive, repas familial, ingestion d'aliments magiques, prise d'antidotes, ingestion de nourriture par un animal, toutes ces scènes représentées dans l'*Odyssée* acquièrent un nouveau sens et sont revisitées dans l'album pour enfant de façon à adoucir certaines scènes violentes comme la dévoration des compagnons d'Ulysse par Polyphème ou leur transformation en cochons par Circé. Dédramatisation, omission de certains détails, exagération d'autres, euphémisation de la violence, détours, sont quelques-uns des procédés sur lesquelles s'appuie l'adaptation de certains chants de l'*Odyssée* pour enseigner, clarifier ou confirmer chez l'enfant certaines valeurs liées à l'humanité par opposition à la bestialité. Nous avons ici un exemple éloquent de transfert culturel d'un imaginaire lié à la nourriture qui s'adapte aux exigences et aux besoins des petits et jeunes lecteurs. L'article de Nadège Coutaz révèle à quel point l'album pour enfants et plus particulièrement l'adaptation de récits antiques constitue un terrain d'investigation privilégié pour celui qui cherche à comprendre les valeurs et les représentations alimentaires inculquées aux enfants de notre propre société. C'est surtout à travers la comparaison différentielle que ce travail s'avère fructueux.

La littérature pour enfants utilise la nourriture pour promouvoir des valeurs liées à l'humanité par opposition à la bestialité. Colette, qui écrit dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, conjugue dans son œuvre la prédilection pour l'aliment brut, naturel, et la méfiance à l'égard du travestissement et de l'artifice culinaires. Dans sa contribution consacrée à « La malbouffe selon Colette. [Qu'est-ce que le bon et le mauvais aliment colettien ?] », Tania Brasseur met en évidence le rôle-clé des aliments dans les différents récits. La nourriture n'y est jamais innocente, car elle transmet au mangeur ses valeurs symboliques. Ainsi, la cuisine maternelle, substantielle et savoureuse, irrigue les goûters de l'enfance ; comme les aliments issus du terroir, elle a

un caractère unique et, comme ceux-ci, elle est empreinte d'une forte charge affective. À cette « bonne » nourriture s'opposent les aliments réfrigérés ou congelés et, plus généralement, toute cuisine qui cède à la tentation de masquer le goût originel du produit sous un raffinement uniformisant, dans lequel se reflète l'hypocrisie de la classe bourgeoise. Chez Colette, la distinction entre « bonne » et « mauvaise » nourriture ne se réduit donc pas à une question de goût ou de diététique ; non seulement elle véhicule une critique sociale, mais elle valorise la dégustation sensorielle, en solitaire, notamment au moment de la cueillette, quand l'individu se trouve en contact direct avec la nature.

La nourriture marque de son sceau les récits de Colette ; de nos jours, elle se retrouve au cœur des romans d'une autre écrivaine, Marie NDiaye. Un lecteur qui les lirait l'une à la suite de l'autre pourrait être sensible aux ressemblances entre les enjeux symboliques de l'alimentation dans les deux œuvres. Gaspard Turin (« Pensée magique et transmission culturelle : Anthropologie de la nourriture chez Marie NDiaye ») montre à quel point un « réalisme magique » imprègne le traitement de la nourriture chez l'auteure franco-sénégalaise. Dans la mesure où le mangeur (la mangeuse) attribue des valeurs morales aux mets, il/elle en apprécie la saveur ou, au contraire, les digère avec peine. Ainsi, Nadia, le personnage principal de *Mon cœur à l'étroit*, se voit confrontée à travers les plats trop riches, caractéristiques du sud-ouest, au malaise existentiel qui est le sien : ils lui révèlent à quel point elle reste, malgré ses efforts d'intégration, un corps étranger dans la bourgeoisie bordelaise. C'est avec bonheur que Nadia retrouve, à la fin du récit, la simple cuisine méditerranéenne de sa mère, avec laquelle elle se sent en adéquation. La pensée magique irrigue aussi le second texte étudié par Gaspard Turin, *La Cheffe, roman d'une cuisinière*. Au-delà de la dénonciation d'une cuisine qui dénature les aliments, Marie NDiaye y plaide pour une communion par la nourriture, qui finit par revêtir un caractère sacré. La cuisine, comme la littérature, doit obéir à une logique du don et éviter de se soumettre aux lois du marché régies par l'appât du gain. *La Cheffe* fait figure d'artiste et les enjeux socio-culturels de la table débouchent *in fine* sur des réflexions d'ordre métallittéraire.

La critique sociale, virulente, est au cœur des pièces analysées par Andreas Häcker (« Convives confinés dans le théâtre contemporain suisse »). Par sa démarche, celui-ci s'inscrit dans une tendance récente en critique

littéraire – les *Food and Weather Studies* –, laquelle étudie l’interdépendance entre la nourriture et les phénomènes météorologiques. La mauvaise saison ou les intempéries conduisent (comme déjà dans l’*Heptaméron* de Marguerite de Navarre) à un huis-clos, au centre duquel se retrouve la table, lieu où se ravivent les conflits personnels latents. Les scènes ont beau introduire le spectateur dans un cadre de type privé, elles traduisent symboliquement un malaise social plus général. Ainsi, Christoph Marthaler se sert de la gourmandise et des dérives de l’hospitalité pour dénoncer une société capitaliste repue (*Platz Mangel*, 2007). La montagne, le froid et une convivialité dénaturée sont des éléments récurrents dans le théâtre d’Urs Widmer. L’auteur s’en sert pour exprimer sa soif de justice sociale et sa sensibilité écologique dans une atmosphère apocalyptique. Enfin, Markus Köbeli offre dans *Holzers Peepshow* (1989) la caricature d’une famille de paysans attablée devant un repas fait de pain, fromage, rösti et cidre doux : la pièce dénonce avec humour l’image artificielle d’une Suisse de carte postale, destinée aux touristes.

À la lecture des articles réunis dans la première partie ressortent les potentialités critiques des scènes de convivialité. Plutarque et les livres pour enfants proposent un idéal d’harmonie sociale ; les œuvres du Moyen Âge et de la Renaissance, puis les pièces de théâtre et les romans contemporains y répondent en exprimant, par la nourriture, un malaise culturel. Soit on pointe du doigt, avec humour ou avec dégoût, les failles de l’hospitalité, soit on dénonce, dans un geste violemment accusateur, l’envers du décor. Hier comme aujourd’hui, la table sert de révélateur : elle est le lieu par excellence où se confirment certaines valeurs sociales et où s’expriment les problèmes sociétaux et politiques d’une époque.

Les pratiques culinaires dans les différentes cultures sont diverses, tellement diverses que les recenser pour les commenter s’avérerait une tâche impossible à moins d’y consacrer un dictionnaire volumineux qui serait le résultat d’un travail de longue haleine. Le propos de ce volume n’est pas d’être exhaustif mais de donner un aperçu de la complexité des liens qui se tissent entre les habitudes alimentaires et leur représentation, d’un côté, le contexte historique qui les a vues naître et se développer et les pratiques socio-culturelles, de l’autre. La deuxième partie de l’ouvrage, « Pratiques alimentaires : du geste quotidien à la scène sociale », réunit donc des articles qui analysent des données archéologiques, historiques ou actuelles pour mettre en lumière les pratiques alimentaires et les rites d’une certaine société à un

moment donné et par extension les valeurs de cette société véhiculées par les gestes quotidiens ou dans un cadre officiel, festif.

L'aliment jouant un rôle capital au sein de la religion gallo-romaine, l'archéologue Azzura Titta examine un domaine négligé par la recherche scientifique : « L'activité culinaire des espaces cultuels de Gaule romaine [Quelques constats à partir des vestiges] ». Mais en quoi consistait cette activité ? L'apprêt des aliments présentait-il des caractéristiques selon les divers types de ces espaces ou selon la divinité honorée ? C'est principalement à ces deux questions qu'Azzura Titta essaie de répondre dans son article. À partir d'une étude minutieuse des vestiges assez complexes et souvent peu nombreux, elle nous présente des résultats de sa recherche en cours qui concernent spécialement quatre sanctuaires et trois mithraea, lieux de culte importants de la Gaule romaine. En analysant le mobilier découvert et les restes d'animaux, elle avance que la préparation des mets pouvait se faire dans une cuisine qui était une pièce distincte du sanctuaire, à l'exemple des sanctuaires de Champagne, Ribemont-sur-Ancre et Mandeuire, ou plus rarement dans la cour comme dans le cas du sanctuaire de Pré-de-Nuits. Concernant les trois mithraea présentés, Azzura Titta soutient que le matériel étudié permet d'attribuer deux autres types de structure architecturale à fonction culinaire. Ainsi, les complexes mithriatiques de Martigny et de Septeuil étaient dotés d'une cuisine-vestibule, pièce utilisée aussi bien comme hall d'entrée que comme espace pour préparer les aliments. Quant au mithraeum d'Orbe-Boscéaz, les données analysées révèlent, selon l'auteur, que la sacristie était utilisée pour l'élaboration des mets. La chercheuse conclut que l'étude des vestiges réalisée jusqu'à présent appuie la thèse d'une activité culinaire spécifique à chaque sanctuaire et mithraeum gallo-romain entre le Haut-Empire et l'Antiquité tardive. Ses recherches futures devraient confirmer les hypothèses présentées ici et les compléter par d'autres informations permettant d'avoir une meilleure compréhension de l'activité culinaire liée aux espaces cultuels de la Gaule romaine.

L'article de Timothée Olivier consacré à « L'entomophagie [en Occident : cas d'études, sources et influences] » et à sa mise en scène, nous permet de comprendre à quel point les composantes historiques peuvent influencer nos pratiques culinaires et leurs représentations. Olivier se penche sur l'ouvrage de Vincent Holt *Why Not Eat Insects* datant de 1885, source thématissant l'entomophagie souhaitée, pour étudier les liens entre le discours

sur la consommation d'insectes et la société victorienne de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Les insectes offrirait-ils une solution à la pauvreté et au manque de nourriture des classes laborieuses de cette période ? L'idée d'en proposer la consommation traduit-elle le goût pour la nouveauté dans une société industrielle marquée par les inventions, le progrès technique, la rapidité du changement mais aussi par la découverte des cultures des colonies et le goût pour l'exotisme ? Telles sont les questions que pose l'article de Timothée Olivier. Mais l'auteur va encore plus loin et suggère que nos propres pratiques sont aussi déterminées par un héritage culturel dont nous sommes dépositaires. Ainsi, la légalisation en 2017 en Suisse de trois sortes d'insectes comestibles, donne l'occasion à Olivier de remonter dans le temps et de suggérer que la peur, le dégoût ou l'enthousiasme suscités par la consommation d'insectes trouvent en partie leur origine dans les interdits régissant l'alimentation depuis l'Antiquité en passant par le Moyen Âge.

Nos pratiques alimentaires, nos croyances et représentations liées à la consommation de certains aliments sont tributaires des textes d'autorité du passé comme le démontre Timothée Olivier. De nos jours, note Cédric Margot, elles dépendent aussi de nouveaux types d'autorité qui ont été introduites par le numérique. À l'ère du digital, en effet, un moteur de recherche comme Google devient une référence qui fait autorité, tellement les internautes s'y fient pour interroger, confirmer ou infirmer leurs croyances et leurs pratiques qu'elles soient alimentaires ou pas. C'est justement sur les liens entre croyances alimentaires et mode de fonctionnement du numérique que se penche Cédric Margot dans son article intitulé « Google it before you eat it ». Il explique que le portrait d'une référence numérique qui fait autorité est difficile à dessiner. Comment dresser en effet les portraits de Google et de l'algorithme derrière le moteur de recherche, qui anticipe les besoins des usagers et qui change deux fois par jour ? En fait, la variabilité des réponses données aux recherches des internautes révèle à posteriori que la plateforme s'adapte au profil de l'utilisateur et au contenu sémantique de la recherche. Cédric Margot souligne en plus que l'algorithme traite chaque internaute de la même façon qu'un groupe d'individus qui n'existe que dans l'espace numérique. Du coup, si les mêmes croyances sur l'alimentation sont admises et partagées par les internautes qui introduisent une question sur un aliment, par exemple, le numérique renforcera cette croyance et les confirmera par le biais des informations qu'il enverra. Il renforcera, en d'autres termes, le paradigme dominant s'appuyant sur ce qui est communément partagé par les

usagers du numérique. Nous sommes ici face à un cas de figure intéressant où représentations et croyances liées à l'alimentation se créent et se confirment à l'intérieur même de l'espace numérique qui est un monde, une société en soi.

Si nos pratiques alimentaires peuvent être dépendantes des textes d'autorité du passé ou des plateformes numériques dans une société industrielle ou globalisée, sur quels fondements peuvent-elles reposer dans une société où la communication avec le monde extérieur est restreinte à cause d'une géographie défavorable? L'article de l'anthropologue Christiane Dunoyer (« Interdits et excès alimentaires au "pays du Mont-Blanc" : l'exemple du repas funéraire ») traite d'un exemple particulier, celui du repas funéraire, tel qu'il est encore pratiqué aujourd'hui dans les vallées alpines du Mont-Blanc, mais qui trouve son origine dans un passé lointain. Son étude se base sur des témoignages oraux des 3-4 dernières générations vivant dans les vallées alpines du Mont-Blanc. Appartenant à des entités politico-administratives de trois pays (France, Italie et Suisse), ces vallées présentent une certaine unité sur le plan culturel, notamment par l'utilisation de deux langues communes, le français et le francoprovençal. La chercheuse examine les représentations relatives au repas funéraire en se focalisant sur deux aspects : les interdits et les excès alimentaires, qui ont régulé l'alimentation dans les communautés alpines. Dans une société caractérisée par la discipline et la parcimonie imposées par un environnement hostile, la notion du « bon » n'était pas comprise de la même façon par les citoyens. Ainsi les denrées prisées par les citoyens étaient vendues tandis que l'excédent devenait « bon » pour les montagnards. L'interdit et l'excès étaient soumis à la logique de ce système mais, selon la chercheuse, ces deux notions avaient leur raison d'être, comme le montre clairement l'analyse de la pratique du repas funéraire. Famille, voisins et amis étaient reçus avec générosité. L'excès faisait partie de la dimension du don, qui avait comme première fonction de nourrir les personnes conviées à l'enterrement : le repas jouait donc un rôle d'intégration sociale. Aujourd'hui, la société de consommation s'est étendue jusqu'aux vallées alpines, mais le *chêrumènn*, appellation donnée au repas funéraire par les gens de ces régions, a perduré. Pour quelle raison? L'enquête menée par l'anthropologue démontre que cette pratique répond en fait à une exigence profonde au-delà des pratiques religieuses : celle de recréer une société de partage autour du vide créé par le deuil. Par le choix du fromage, du pain et du vin, le repas d'enterrement met en avant la valeur symbolique des aliments, qui synthétisent la frugalité d'une tradition alimentaire à l'opposé de notre

société contemporaine marquée par la consommation et les préoccupations individuelles du bien-être.

Certes, les aliments peuvent avoir une fonction symbolique et/ou identitaire dans une communauté dont les membres partagent la même langue et/ou la même culture. Mais quel rôle peuvent-ils jouer dans un contexte plurilingue et pluriethnique ? L'article de Natalia Bichurina (« La vigne, le vin, la langue. Contacts interculturels et construction identitaire dans une communauté viticole vaudoise à la mer Noire ») nous offre un cas d'étude intéressant dans lequel une pratique alimentaire s'avère un élément identitaire pour une communauté et en même temps essentiel aux échanges interculturels. L'auteur examine les pratiques vitivinicoles de la colonie suisse de Chabag en Bessarabie. Sa recherche concerne la communauté vaudoise installée en 1822 sur les rives de la mer Noire, près de la ville d'Odessa. La région, annexée à l'Empire russe en 1812, connaît une colonisation importante encouragée par l'empereur Alexandre I<sup>er</sup>. Les colons suisses se trouvent ainsi au voisinage de plusieurs communautés ethniques, avec lesquelles ils instaurent des contacts réguliers. Dans ce contexte précis, Natalia Bichurina explore en premier lieu la perception que la communauté de Chabag avait de la viticulture et du vin, principales ressources pour sa subsistance et sa prospérité. Basée sur des textes issus de la communauté de Chabag, elle démontre que la vigne a conservé une fonction identitaire tout au long de l'existence de la colonie et que le discours sur la vitiviniculture dépendait des enjeux socio-économiques. Tantôt les colons se plaçaient dans la continuité d'une tradition viticole remontant jusqu'aux peuples antiques de la région, tantôt ils se présentaient comme pionniers de l'innovation vitivinicole. D'autre part, le métier du viticulteur était mis en avant pour désigner soit l'activité distinctive de la communauté, soit une pratique commune aux habitants de la région. Mais quel genre de contacts les colons suisses avaient-ils établi avec les autres communautés de la Bessarabie à travers la culture du vin ? Natalia Bichurina répond à cette question en analysant le langage viticole de Chabag. En s'appuyant sur les enquêtes de la chercheuse soviétique Borodina, de 1959-1961, et en les mettant en parallèle avec ses recherches dans le cadre d'un projet de FNS, elle démontre les contacts réciproques intenses entre les colons suisses et les autres communautés de la région. Le francoprovençal (le « patois vaudois ») parlé dans le Lavaux au moment du départ des colons, à côté du français et du suisse-allemand, a été enrichi d'éléments des variétés locales slaves, moldaves, roumaines et turques. Dans le cadre d'une société

pluriethnique, une pratique alimentaire peut donc s'avérer un moyen par lequel une communauté se différencie des autres collectivités et en même-temps un dispositif qui lui permet de tisser des liens sociaux avec elles.

Les regards croisés entre les analyses littéraires et les analyses socio-historiques révèlent des rencontres entre les textes et les pratiques culturelles, qui interpellent. L'imaginaire individuel (artistique) et collectif se recourent parfois : les œuvres littéraires exploitent souvent des valeurs symboliques véhiculées par les rites et les traditions liées à la table. Ainsi, les articles réunis dans le présent volume invitent au débat entre les disciplines. Les différentes démarches sont appelées à se nourrir les unes les autres, tel est le constat qui s'est imposé avec force au fil du colloque.

# Références

## Bibliographie d'orientation

- ALEXANDRE-BIDON Danièle (2005), *Archéologie du goût – Céramique et consommation*, Paris, Piccard.
- ARIÈS Paul (2016), *Une histoire politique de l'alimentation, du Paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo Éditions.
- BECKER Karin et Olivier LEPLÂTRE (éds) (2007), *Écritures du repas*, Francfort etc., Peter Lang.
- BECKER Karin (2017), *Gastronomie et littérature en France au XIX<sup>e</sup> siècle*, Orléans, Paradigme.
- BOUTAUD Jean-Jacques (dir.) (2004), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan.
- BRAS Paul (2003), « L'interdit alimentaire et la linguistique », *Dialogues d'histoire ancienne*, vol. 29, N° 2, pp. 149-164.
- DASEN Véronique et Marie-Claire GÉRARD-ZAI (dir.) (2012), *Art de manger, art de vivre : nourriture et société de l'Antiquité à nos jours*, Gollion, Infolio.
- FISCHLER Claude (1990), *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN Jean-Louis et Massimo MONTANARI (dir.) (1996), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- GILLET Philippe (1993), *Le goût et les mots : littérature et gastronomie (XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Payot & Rivages.
- GUERREAU-JALABERT Anita (1992), « Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens », *Annales ESC*, N° 47, vol 3, pp. 561-593.
- JEANNERET Michel (1987), *Des Mets et des mots : banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, Corti.
- LAURIOUX Bruno (2013), *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette Littératures.
- LAURIOUX Bruno, Agostino PARAVICINI BAGLIANI et Eva PIBIRI (éds) (2018), *Le Banquet. Manger, boire et parler ensemble (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle)*, Florence, Sismel (Micrologus Library, 91).
- LABÈRE Nelly (éd.) (2010), *Être à table au Moyen Âge*, Madrid, Casa de Velásquez.
- LABÈRE Nelly (2012), « La Nourriture dans la littérature française du Moyen Âge », *Food and History*, vol. 10 (2), pp. 180-187.
- « Littérature(s) et cuisine(s) », *Plumes d'Ailes et Mauvaises Graines*, N° 2 (mars 2016).
- MAUNÉ Stéphane, Nicolas MONTEIX et Matthieu POUX (2013), *Gallia 70.1 : Cuisines et boulangeries en Gaule romaine*, Paris, CNRS Éditions.
- MÜHLETHALER Jean-Claude (2010), « Quand la nourriture se fait parole : Scènes de communication alimentaire dans les récits médiévaux », in *Être à table au Moyen Âge*, N. Labère (éd.), Madrid, Casa de Velásquez, pp. 199-210.

- MÜHLETHALER** Jean-Claude (2011), « Le pain de Mélancolie, l'ail du berger, les fruits de paradis : Nourriture, intertextualité et registre d'expression dans l'œuvre de René d'Anjou », in *René d'Anjou, écrivain et mécène (1409-1480)*, Fl. Bouchet (éd.), Turnhout, Brepols, pp. 53-68.
- POUX** Matthieu (2004), *L'âge du vin : rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Proto-histoire Européenne 8, Éditions Monique Mergoïl.
- REVEL** Jean-François (1979), *Un Festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Pauvert.
- ROMERI** Luciana (2002), *Philosophes entre mots et mets. Plutarque, Lucien, Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble, Éditions Jérôme Million.
- SCHLIENGER** Jean-Louis et Louis **MONNIER** (2013), *Heurs et malheurs de l'alimentation. De Ludy à McDonald's*, Paris, Armand Colin.
- TILLOI-D'AMBOISI** Dimitri (2017), *L'Empire Romain... Par le menu*, Paris, Éditions Arkhè.
- VAMVOURI RUFFY** Maria (2012), *Les vertus thérapeutiques du banquet. Médecine et idéologie dans les propos de table de Plutarque*, Paris, Belles Lettres, coll. « Études anciennes », N° 146.



# Première partie

## *Discours sur la table: clés de lecture du monde*





# L'art du banquet : parole partagée, dosage et à-propos

MARIA VAMVOURI

Notre manière de boire, de manger et de discuter à table dévoile la façon dont nous nous percevons en tant que membres d'un groupe social. Plus largement, elle révèle la manière dont nous définissons notre place dans la société et l'image de nous-mêmes que nous cherchons à projeter autour de nous. Il en allait de même des Grecs de l'Antiquité : tant leurs manières de table que leurs discours sur les divertissements, les liens d'amitié entre convives, la consommation de nourriture et de vin donnent des indications précieuses sur l'idée qu'ils se faisaient de la sociabilité. Le banquet, outre qu'il constituait une source de plaisir et renforçait les liens entre les convives, était aussi une occasion où l'on projetait une image idéalisée du groupe qui y était associé.

Cette manifestation conviviale a évolué durant l'Antiquité, son organisation étant liée au contexte historique dans lequel elle s'inscrivait ainsi qu'à l'occasion pour laquelle il était mis en place. Il existe en effet des différences notoires entre le banquet homérique, le banquet utopique chez Aristophane et le banquet philosophique de Platon et de Plutarque, pour ne citer qu'eux<sup>1</sup>. De même, la description qu'en ont faite certains auteurs antiques, l'évocation des biens qu'on y partageait, des divertissements et des discussions qui s'y déroulaient, était tributaire de certains principes de composition de l'œuvre et du genre littéraire dans lequel elle était faite.

1 Sur les aspects constitutifs du banquet, voir Rossi (1983), Murray (1983, 1990), Lissarrague (1987), Orfanos, Carrière (2003), Nadeau (2010 : 399-440). Sur le banquet chez Homère, voir Slater (1990), chez Aristophane, Carrière (2003) et à l'époque impériale, cf. Romeri (2002), König (2012), Nadeau (2010). Pour le plaisir et les règles à respecter au banquet, cf. Dupont (1977). À propos des termes grecs qu'on utilisait pour nommer le banquet, voir Schmitt Pantel (1997 : 5-6). Les sujets abordés dans cet article ont été développés dans Vamvouri Ruffi (2012).

Étant donné la pluralité des formes de banquet et des discours qui s'y rattachent, il est nécessaire, si l'on souhaite entrer dans les détails des façons de consommer et des échanges verbaux qui les accompagnaient, de se focaliser chaque fois sur un type de banquet précis, sur l'œuvre littéraire qui le décrit et le contexte historique dans lequel il est évoqué. C'est ce que je compte faire dans cet article en me consacrant à une œuvre précise, les *Propos de Table* de Plutarque, qui reconstitue les discussions ayant eu lieu en Grèce ou à Rome entre la fin du premier siècle et le début du deuxième siècle de notre ère<sup>2</sup>. Comme nous le verrons, cette œuvre nous donne de nombreuses indications sur les règles qui doivent régir le banquet pour que la convivialité puisse s'épanouir. Elle dresse ainsi le portrait idéalisé d'une élite d'intellectuels et de leurs interactions. Parmi ces règles figurent celles liées à la place du *logos*, c'est-à-dire la discussion, la parole échangée, et celles relatives aux principes du dosage et de l'à-propos qui devraient régir la consommation de la boisson, de la nourriture et des divertissements. On est donc au cœur du thème de ce volume qui interroge les pratiques et les significations du « manger, boire et communiquer ».

Avant d'entrer dans le vif du sujet, une brève présentation de l'auteur et de l'œuvre s'impose. Plutarque, philosophe et biographe de l'époque impériale, était un homme érudit qui nous a laissé une œuvre prolifique, les fameuses *Vies Parallèles* et un nombre important de traités consacrés à la philosophie, à la religion, l'éducation, la politique, la santé et le comportement de l'homme en société, pour ne citer que ceux-là. Parmi ces traités, les neuf livres des *Propos de Table* rédigés vraisemblablement vers la fin de la vie de l'auteur, entre 89 et 116 de notre ère, reconstituent certaines discussions aux banquets organisés en Grèce et à Rome au I<sup>er</sup> et au II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., auxquels il a vraisemblablement participé. Ces conversations abordent des sujets liés à la physiologie des corps, aux phénomènes physiques, la complexion humaine, l'arboriculture, la littérature, les cultes et, bien entendu, le déroulement du banquet. Partie prenante de ces banquets étaient une élite intellectuelle d'horizons divers. Philosophes, musiciens, médecins, hommes politiques, grammairiens, orateurs, et d'autres encore, étaient réunis chez un hôte qui organisait le banquet.

---

2 Pour une introduction à l'œuvre, voir Sirinelli (2000: 366-393), Klotz, Oikonomopoulou (2011); König (2012: 60-89); Vamvouri Ruffy (2012). La traduction des passages des *Propos de Table* de Plutarque qui sont cités ici est celle des Belles Lettres.

## 1. La place du *logos* au banquet

Un des piliers des banquets décrits dans les *Propos de Table* est le *logos*, la parole partagée que les convives énoncent une fois les mets terminés et les tables enlevées. Le terme renvoie surtout à la conversation philosophique vouée à l'élucidation raisonnée des questions difficiles et alimentée par les exposés successifs des convives. Ce *logos* est un des moyens essentiels dont use la philosophie pour accomplir sa mission éducative. *Logos* est en effet lié à la capacité de poser des questions, de faire des recherches et d'y répondre en puisant dans son savoir, en utilisant des arguments à la fois plausibles, probables et érudits.

Parole au service de l'enseignement des philosophes, conversation entre convives, argumentation raisonnée, le *logos* dans les *Propos de Table* doit avoir sa place dans chaque divertissement au banquet<sup>3</sup>. Autrement dit, pour que le banquet soit réussi, le *logos* doit y occuper une place de choix. Cette idée est clairement exprimée dans la discussion sur les divertissements auxquels il faut recourir pendant les banquets (713B-C) :

*« Il faut en effet habituer les gens, dans leurs activités sérieuses comme dans leurs amusements, à tirer aussi leurs plaisirs de la parole (ek logou) et à placer dans la parole (en logô) leurs passe-temps et pour ce qui est de la mélodie et du rythme, à les déguster et les savourer comme des assaisonnements à la parole et non en eux-mêmes ».*

Le narrateur précise ici qu'on doit habituer l'homme à la conversation et recourt à une métaphore faisant de la musique et du rythme un assaisonnement du *logos*, entendu, lui, comme le plat principal à consommer<sup>4</sup>. Dans un autre passage, dans le préambule du sixième livre, le narrateur souligne l'importance des recherches (*problêmatôn*) et des conversations philosophiques (*logôn philosophôn*) au banquet, plus importantes, selon lui, que les plaisirs liés à la nourriture et à la boisson (*pothentôn hê brôthentôn hêdonai*). De ces dernières, remarque-t-il, on ne garde qu'un souvenir fugace alors que le souvenir des recherches et des discussions philosophiques est toujours maintenu frais et présent. Ainsi, sans évacuer l'importance des plaisirs du

3 Sur la présence du *logos* au banquet cf. Romeri (2002). Elle démontre que depuis Platon une tradition littéraire conviviale où parler et manger deviennent incompatibles car la nourriture s'efface de l'esprit des participants au profit des conversations philosophiques qu'on garde en mémoire.

4 Voir aussi Plut. *Quaest. conv.* 716E-F. Ce passage est donné dans la section 2.2. du présent article.

corps, le narrateur met un accent particulier sur ce qui est tourné vers le plaisir de l'âme.

Le *logos* permet en fait le partage du savoir et nécessite la contribution de chacun. Ceci apparaît clairement dans deux passages des *Propos de Table*. Le premier est tiré de la discussion intitulée « Pourquoi l'on a davantage d'appétit en automne », le second de celle intitulée « S'il est plus vraisemblable que le nombre total des astres soit pair ou impair » :

1. « Quant à moi, pour ne pas avoir l'air d'assister à la conversation sans payer mon écot (asumbolos tou logou), je dis que pendant l'été nous étions plus altérés et que nous absorbions une plus grande quantité de liquide à cause de la chaleur ».

*Propos de Table*, 635C

2. « Qu'est-ce qui nous arrive, dit-il, de laisser ces rhéteurs se rire des autres sans se soumettre eux-mêmes aux questions et payer leur tribut de propos (sumbolas logôn) ».

*Propos de Table*, 741C

Dans ce second passage, on attend des orateurs qu'ils payent leur écot, le terme *sumbolê* signifiant « écot pour un pique-nique » et étant utilisé ici dans un sens métaphorique. Cette exigence montre clairement que le *logos* est vu comme une contribution indispensable, un « tribut de paroles », sorte de nourriture qui doit être mise en commun et partagée entre convives. Chacun est obligé d'y participer, de donner ce qu'il a à offrir en termes de paroles, de savoir et de réflexions sur la question posée.

L'emploi de la métaphore culinaire pour se référer au *logos* se retrouve ailleurs dans les *Propos de Table*. Ainsi, les *logoi* retranscrits dans l'œuvre sont envisagés comme une nourriture pour le lecteur. Dans le préambule du deuxième livre, le narrateur inscrit sa démarche de remémoration et d'écriture des *logoi* dans le prolongement de la démarche de Platon (686B-C)<sup>5</sup>. Il évoque le banquet chez Callias et remarque que les recherches et les discussions philosophiques procurent du plaisir à ceux qui s'en souviennent, et leur permettent de régaler, à leur tour, ceux qui ne participent pas à la discussion mais qui, de cette façon, trouvent leur part dans le récit qu'on leur en fait. Il poursuit en disant : « de nos jours encore les lettrés assistent aux banquets de

<sup>5</sup> Sur ce passage, voir Romeri (2002 : 177-82), Vamvouri Ruffy (2011 : 142-144 ; 2012 : 75-78). Sur la mémoire et la remémoration chez Plutarque, cf. Bréchet (2007).

Socrate et en profitent au même titre que ceux qui jadis dînèrent réellement avec lui ».

En employant les termes « régaler », et « dînèrent », le narrateur utilise une métaphore pour signifier que le lecteur se transforme, grâce à la lecture, en un convive qui jouit du *logos* reconstruit. Ainsi, lecteurs et convives profitent du banquet, qu'ils soient dans l'espace convivial des *sumposia* ou face au livre qui les ravive.

## 2. Dosage et à-propos : principes régulateurs du banquet et du convive

Cela dit, il ne suffit pas de parler, de partager son savoir et d'argumenter pour que le banquet soit une réussite. Il ne suffit pas de réunir les gens et de débattre sur différents sujets pour que la sociabilité puisse avoir lieu. D'autres principes régulateurs sont nécessaires, parmi lesquels figurent le dosage et l'à-propos. Dans la discussion intitulée « s'il faut parler philosophie entre buveurs », Craton, un convive médecin, parle des meilleurs sujets de conversation au banquet. Il défend alors la cause de la philosophie en affirmant (613B) :

*« La philosophie est autre chose ; étant l'art de vivre (technên peribion ousan), elle ne doit être tenue à l'écart d'aucun divertissement (tinou paidias), ni d'aucun joyeux passe-temps (tinou hêdonês diagôgên echousês), mais elle doit toujours y être présente, leur apportant mesure (metron) et à propos (kairon) ».*

On voit ici que la philosophie est présentée comme un art de vivre indispensable au banquet car elle apporte le *metron* et le *kairos*. On peut traduire le mot *metron* par « mesure » ou « dosage » et le mot *kairos* par « à-propos ». Les deux mots sont envisagés à la fois comme des apports de la philosophie et comme des facteurs régulateurs des divertissements au banquet. Ce que je vais démontrer dans un premier temps est que le dosage adéquat de nourriture, de boisson, de paroles et de plaisanteries au banquet préserve les banqueteurs et garantit l'équilibre des rapports sociaux. S'agissant de l'« à-propos » (*kairos*), je montrerai ensuite que la nourriture servie au bon moment, tout comme les divertissements et les citations opportunes empêchent tout conflit d'éclater et préservent ainsi l'amitié et la bonne ambiance entre banqueteurs.

## 2. 1. Dosage

Il existe un passage-clé dans les *Propos de Table* où le mot *metron* est utilisé de façon intéressante pour notre propos. Il figure dans la discussion relative à la question « vaut-il mieux que chacun des convives soit servi en particulier, comme c'était l'usage autrefois, ou qu'ils soient servis en commun, comme on fait aujourd'hui? » (642F-644D). Hagias dit que les convives doivent avoir non seulement des conversations et des divertissements communs mais aussi boire et manger ce qui est servi en commun. Il argumente en affirmant que les convives sont des êtres inégaux qui n'ont ni les mêmes besoins, ni les mêmes envies. Ils doivent, par conséquent, avoir la possibilité de se nourrir et de s'abreuver chacun à sa mesure (643B-C) :

*« Voilà un cratère sans fond à la portée de tous, une source inépuisable de gaieté où chacun s'abreuve à la mesure de son désir (kai metron echousa tês apolauseôs tên orexin). Ce n'est pas comme ce rationnement de la viande et du pain qui prétend se recommander par le plus injuste des rapports (adikôtatô metrô), l'égalité appliquée à des êtres inégaux ; car la même mesure, pour qui a besoin de peu, est trop grande, et pour qui a besoin d'une plus grande, trop petite. On se moquerait, mon cher, d'un médecin qui distribuerait à différents malades les mêmes doses de remèdes exactement pesées et mesurées (metrois) : tout aussi ridicule est le maître de maison capable de rassembler chez lui des hommes qui n'ont ni la même soif, ni la même faim, et de leur servir à tous des portions égales, en prenant pour règle du partage la raison arithmétique au lieu de la proportion géométrique. À l'auberge tous les clients s'en tiennent à l'unique mesure officielle (metrô tô dêmosiô), mais aux repas c'est différent : chacun y vient avec son estomac propre qui veut, pour se remplir, des parts suffisantes et non des parts égales ».*

Hagias s'oppose à la division arithmétique en portions et pense que le rationnement détruit la communion. D'après lui, le principe d'égalité appliqué à des êtres inégaux est un rapport injuste. Le terme *metron* qu'il emploie ne renvoie pas tant à une quantité pré-définie, mais plutôt à un principe de répartition et de dosage qui est sujet à l'appréciation de celui qui l'applique. Ce principe est donc subjectif puisqu'il dépend de la sensibilité du maître de la maison et des besoins du corps et des envies des convives. Hagias défend, ainsi, l'idée de la variabilité de la mesure et du dosage plutôt que leur fixité et

leur uniformité. Il rejette le principe de l'égalité arithmétique et écarte toutes portions, mesurées et fixées à l'avance dans une occasion où les convives doivent consommer ce qui leur convient.

Hagias précise que le médecin qui prescrit à tous les malades « les mêmes doses de remèdes exactement pesées et mesurées » est tout aussi ridicule que le maître de maison qui sert des portions égales aux invités lors des dîners. Il établit ainsi subtilement une analogie entre le médecin et l'hôte, entre la médecine, d'un côté, le service du vin et de nourriture au banquet, de l'autre. Les médecins hippocratiques ont en effet une vision analogue sur le dosage des remèdes qu'ils prescrivent. L'auteur du traité *Du Régime*, par exemple, reconnaît la difficulté de fixer de façon exacte la mesure des aliments et la bonne proportion des exercices appropriés pour chaque homme. Cette difficulté est due à la diversité des natures humaines<sup>6</sup> :

*« Si, en effet, il était possible de trouver en outre, pour chaque nature individuelle, une mesure d'aliments et une proportion d'exercice sans excès (sitou metron kai ponòn arithmos summetros), ni en plus ni en moins, on aurait un moyen exact (akribòs) d'entretenir la santé (hugieîè). Or, tout ce qui a été dit plus haut est découvert ; mais, ce dernier point, il n'est pas possible d'y atteindre ».*

Il en va de même du banquet, comme le précise Hagias, où le maître de maison doit prendre en compte le fait que chaque convive est par définition singulier. Dans la discussion relative au président du banquet, Craton, qui est médecin, précise qu'un bon président de banquet doit avoir une parfaite expérience du comportement des convives (620E) et souligne la nécessité de connaître la capacité de résistance des convives ainsi que les caractères généraux des divers tempéraments et âges (621A). Une méconnaissance de ces paramètres met en péril la décence et la concorde du banquet étant donné que la haine et la colère peuvent prendre le dessus, entraînant un déchaînement des passions susceptible de perturber le corps et l'âme du convive. Peu avant, ce même Craton se réfère au *metron* que le président du banquet doit respecter (620E) et affirme :

*« (Il faut que le président du banquet ait une parfaite expérience des convives, qu'il sache quel changement opère en lui le vin, à*

6 Hippoc. *Vict.* I, 2 = Littré 6, pp. 470-471 = Joly (1967) : 3.

quelle passion il est sujet, et comment il supporte le vin (car s'il existe différentes proportions pour le mélange du vin et de l'eau, selon les différentes qualités de cette dernière, proportions que connaissent les échantons royaux lorsqu'ils versent tantôt plus, tantôt moins de vin, il faut aussi que la fusion de l'homme avec le vin se fasse dans une mesure conforme à chaque individu, mesure qu'il convient au président du banquet de connaître et, par suite, d'observer, afin que, tel un musicien, il tende les ressorts de l'un par la boisson et relâche ceux de l'autre en le ménageant quelque peu, et amène ainsi ces natures discordantes à l'union et l'harmonie) pour qu'il n'aille pas mesurer, à l'aide du cotyle ou des cyathes, des parts égales, mais qu'il adapte celles-ci et les proportionne à chacun selon sa résistance physique et les exigences du moment (kairou tini metrô kai sômatos dunamei) ».

Dans ce passage apparaissent les mots *metron* et *kairos*, mais ici la perspective s'élargit puisque deux autres arts viennent illustrer le savoir-faire du président du banquet, ceux de la musique et de la médecine. En l'occurrence, le corps du banqueteur est associé à un instrument de musique qu'il s'agit d'accorder pour mieux le faire résonner, le président du banquet étant, lui, comparé à un musicien. Craton utilise les participes *aniéis* et *epiteinôn* qui sont propres au langage technique musical : le verbe *aniêmi* se réfère à une note qui change vers le grave, le verbe *epiteinô*, vers l'aigu. Il établit aussi une analogie entre le médecin et le président du banquet : comme le médecin, le président du banquet doit doser le vin selon la résistance physique des convives, inégale par définition. On retrouve donc une conception qui est la même en médecine et au banquet, d'après laquelle le vin est administré soit comme remède, soit comme boisson, mais qui doit être bien dosé dans tous les cas. L'emploi des mots « cotyle » et « cyathes » rend l'analogie entre banquet et médecine encore plus claire, étant donné qu'ils désignent à la fois des vases destinés à la boisson ou au puisement et des unités de mesure utilisées dans le service du vin et dans la préparation des remèdes par les médecins.

On comprend par ce qui précède que *metron* renvoie au bon dosage et à la mesure adéquate qui sont des garants du bien-être des convives au banquet. Notons encore que dans les *Propos de Table* le *metron* est souvent employé dans un sens proche de l'adverbe *metriôs* « avec mesure », « modérément », proche également de l'adjectif *metrios* « modéré » et enfin du substantif *metriotès* « modération ». Ce glissement du dosage à la modération

apparaît clairement dans un extrait tiré de la discussion sur le nombre des Muses (746C) :

« [...] en revanche c'est là où il y a beaucoup de fausses notes, beaucoup de fautes de mesure (*ametria*) et d'infractions qu'il faut transporter le séjour des huit Muses, pour qu'elles corrigent chacune une forme de vice et de dysharmonie; or, dans notre vie, il y a un temps voué au sérieux et un temps voué à la distraction et chacun requiert la grâce des Muses (*mousikôs*) et la modération (*metriôs*)... »

Les mots et expressions « fausses notes », « fautes de mesure » et « infractions » s'inscrivent dans le contexte de la musique et du théâtre<sup>7</sup>. Ammonios, le convive qui parle ici, donne à ces trois mots un sens métaphorique et éthique puisque les Muses sont appelées à corriger ces erreurs assimilées à des formes de dysharmonies et de vices. Le mot *kakia*, « vice », inscrit les infractions propres à la performance musicale dans un contexte moral. On peut ainsi affirmer que l'irrespect de la mesure (*ametria*) n'est pas conforme aux règles éthiques qui doivent prévaloir au banquet alors que le respect de la mesure en est une. D'après Ammonios qui glisse de façon très subtile du *metron*, soit la mesure en musique, au mesuré et au modéré, chacun a besoin de la modération (*metriôs*) lorsqu'il se voue aux choses sérieuses ou plaisantes.

## 2. 2. L'à-propos au banquet

Qu'en est-il de la place du *kairos* au banquet ? *Kairos* peut être traduit par « à-propos », « savoir circonstancié », « moment opportun » ou « instant propice »<sup>8</sup>. Dès le V<sup>e</sup> siècle av. J.-C., la notion se rattache à la responsabilité de l'homme en quête d'un destin qu'il s'agit de maîtriser par le savoir, l'expérience et l'intelligence subtile. Le *kairos* désigne dès lors une capacité à discerner le moment opportun pour agir. Grâce à cette circonspection, grâce à cette aptitude à évaluer les circonstances, l'intervention peut être efficace.

Au banquet le *kairos* semble avoir une importance capitale. Dans le préambule du huitième livre des *Propos de Table* (716D-717A), le narrateur

<sup>7</sup> *Parabasis* est une infraction qui peut avoir lieu en musique mais le terme renvoie aussi à la *parabase* des comédies anciennes. Le convive Diogénianos rejette la comédie ancienne du banquet à cause justement de la *parabase*, jugée trop désordonnée et sans retenue (711F: *akosmôs akolastôs*).

<sup>8</sup> Sur le *kairos*, cf. Trédé (1992) et Moutsopoulos (1988, 1991).

évoque les méfaits liés à l'exclusion de la philosophie du banquet. Il emploie dans ces lignes des termes qu'il emprunte au domaine culinaire et de la physiologie comme pour signaler la relation d'interdépendance entre le *logos* advenu au mauvais moment (*akairôs*), d'un côté, et la nourriture ainsi que la boisson prises au mauvais moment, de l'autre (716E-F)<sup>9</sup> :

« Mais l'hôte qui admet la conversation (*logos*) au banquet sans se soucier de la mener avec ordre et profit (*ôphelimôs*) se rend bien plus ridicule que celui qui, regardant comme nécessaire de donner à boire à ses convives et de les régaler, s'avise de leur servir du vin qui n'a pas été coupé (*akraton*) et de leur présenter des aliments qui n'ont été ni assaisonnés ni nettoyés (*akatharton*) ; car il n'est breuvage ni plat qui soit aussi déplaisant et nuisible (*blaberon*) lorsqu'il n'a pas été préparé (*mê therapeuthen*) comme il faut que l'est une conversation (*logos*) qu'on laisse s'égarer au banquet en propos déplacés (*akairôs*) et déraisonnables ».

Dans cet extrait, les effets de la parole déplacée sont comparés aux effets néfastes d'un breuvage ou d'un plat nuisible pour la santé. Le *logos* qui intervient à un moment inapproprié est « digéré » avec difficulté et risque d'ébranler l'équilibre au banquet, comme s'il provoquait des problèmes de santé chez les convives. Le participe *mê therapeuthen* signifie à la fois « être traité », « être soigné » médicalement, le verbe *therapeuomai* étant souvent lié au traitement d'une maladie. Il en va de même des termes *ôphelimôs* « avec profit », *blaberos*, « nuisible » et *akathartos*, « impur », utilisés en grec dans le contexte de la médecine pour parler de ce qui peut être dangereux pour la santé, superflu dans le corps et qu'il faut, par conséquent, éliminer par des remèdes. Ce vocabulaire ressemble fortement à celui utilisé dans des traités médicaux pour parler du régime des patients et ancre ainsi le propos dans une perspective médicale<sup>10</sup>.

Par cette comparaison, le *logos* déraisonnable, prononcé à contre-temps (*akairôs*), reçoit un sens médical puisqu'il est placé au même niveau qu'un régime alimentaire mal conçu et dangereux. Autrement dit, le *logos*

9 Sur ce passage et les effets néfastes du *logos* malvenu au banquet, cf. Vamvouri Ruffy (2012 : 94-97).

10 Sur les conséquences maléfiques pour la santé, d'un repas pris à contre-temps, cf. Hippoc. *Epid.* I, 9 = Littré 2, pp. 658-659. Cf. VM 8, 2, éd. Jouanna = Littré 1, pp. 588-589. Sur l'exigence des médecins d'être utiles et ne pas nuire, voir Hippoc. *Aff.* 61 = Littré 6, pp. 270-271, Hipp. *Liqui.* 7, 1-3 = Littré 6, 136, Hippoc. *Epid.* I, II, 5 = Littré 2, pp. 634-637, Hippoc. *De Arte*, 5 = Littré 6, pp. 8-9 = Jouanna (1988b) : 229.

malvenu s'apparente à un plat qui pourrait provoquer un réel déséquilibre dans le corps. Ainsi, les effets de la parole inopportune sont comparés aux effets néfastes d'un breuvage ou d'un plat nuisible pour la santé. On fait ainsi comprendre à quel point il faut préserver l'harmonie, l'entente, l'amitié au banquet par l'intermédiaire d'un *logos*, d'une discussion, placée au bon moment et menée avec ordre.

La prise en compte de l'à-propos dans la conversation a en effet un impact très positif sur le banquet car il peut prévenir le trouble qui peut y régner. C'est en tout cas ainsi que le convive Théon présente les choses (713E-F) :

«*La place la plus opportune des divertissements musicaux (malista... akroamatôn eiê kairos) se trouverait dans un banquet agité (kumainonti) qui prend les armes pour la dispute et la querelle, afin d'étouffer les injures, d'interrompre une recherche qui se laisserait emporter vers une polémique désagréable et un débat sophistique, et d'y mettre fin si elle évolue vers un duel d'assemblée ou de place publique, et cela jusqu'à ce que le banquet retrouve son calme (athorubon) et sa sérénité (anênemon).*»

D'après ce passage, le trouble au banquet s'apparente à une mer agitée. Ici on recourt à une métaphore pour montrer que l'atmosphère houleuse résultant du sarcasme et de l'insolence des convives peut conduire la manifestation conviviale à l'échec. Un autre exemple de ce danger qui guette nous est donné dans une autre discussion reconstruite dans les *Propos de Table*. Lors d'un banquet donné à Athènes par Ammonios, le maître de philosophie de Plutarque, suite à l'examen des jeunes garçons, une querelle violente éclata. Elle opposa entre eux les professeurs des éphèbes. Le sujet et les défis y fusèrent de façon désordonnée et confuse (736D-E). Le maître de la cérémonie invita alors le musicien Ératon à chanter en s'accompagnant à la lyre. Ératon se mit à chanter le début des *Travaux et les Jours* d'Hésiode, où il est question de deux formes de lutte : l'une, la mauvaise *Éris*, fait naître l'hostilité et la guerre et mérite le blâme. L'autre, la bonne *Éris*, profitable aux hommes, est rattachée aux activités en temps de paix, elle fait grandir l'émulation dans le travail et l'effort<sup>11</sup>.

11 D'après Rousseau (1996: 116-142), la mauvaise *Éris* renvoie à la morale de la guerre homérique à laquelle s'oppose Hésiode, qui préfère l'*Éris* du travail.

En citant ces vers Ératon fait subtilement comprendre aux convives qu'ils se sont laissés aller dans une querelle nourrie d'hostilité et qu'ils ont agi de manière exactement inverse au comportement enseigné à leurs élèves. Ammonios, admirant la lucidité du chanteur, le félicita car il avait su s'adapter aux circonstances, au *kairos* (736E). Ératon a su choisir le contenu de son chant en fonction des circonstances et Ammonios, lui, a su saisir le moment opportun pour solliciter la performance musicale. Le conflit a été contenu et la discussion qui a suivi a contribué avec finesse à l'apaisement du tumulte (737C : *thorubon*). On comprend que la performance musicale, qui a respecté les exigences du moment, intervenue au bon moment, a été bénéfique car le banquet a retrouvé calme et ordre.

### 3. Pour conclure

Le dosage adéquat et l'à-propos garantissent la réussite du banquet et le bien-être des convives dans la mesure où ils contribuent à l'évacuation des débordements, des querelles et des scissions. La prise en compte du moment favorable pour parler et pour faire intervenir des divertissements repose sans doute sur la réactualisation constante d'une certaine expérience en la matière. Mais elle dépend surtout de la prise en considération des effets qu'on souhaite voir accomplis au banquet, à savoir : l'harmonie, l'équilibre dans le corps, l'entente, l'amitié, le comportement mesuré, la gaieté, le plaisir, bref l'utile et l'agréable. Quant au bon dosage de nourriture et de boisson au banquet, il protège le convive de toute sorte de débordements et de malaise. Le *metron* et le *kairos* rattachent en fait le banquet à la philosophie en tant qu'art de la vie et à la médecine puisque le repérage du bon dosage et du moment opportun contribue au maintien ou en tout cas au rétablissement du bien-être des convives et garantit le calme au sein du symposium. Quant au *logos*, la conversation philosophique, il est utile aux convives lorsqu'il s'adapte aux circonstances, lorsqu'il donne à réfléchir et qu'il cultive les Muses. C'est ainsi que se dessine le banquet idéal tel qu'il était pratiqué par les *pepaiudeumenoï*, c'est-à-dire les intellectuels grecs et romains de l'époque impériale. Ce banquet idéal est une construction culturelle qui promeut des valeurs comme la modération, l'entente, la concorde, le respect mutuel, la maîtrise de soi.

## Références

- BRÉCHET** Christophe (2007), «Vers une philosophie de la citation poétique: écrit, oral et mémoire chez Plutarque», *Hermathena*, vol. 182, *Philosophia and Philologia: Plutarch on Oral and Written Language*, pp. 101-134.
- CARRIÈRE** Jean-Claude (2003), «Les banquets de Démos dans les comédies d'Aristophane: Stratégies poétiques et message politique», in *Symposium: Banquet et représentations en Grèce et à Rome*, Pallas, Ch. Orfanos, J.-C. Carrière (dir.), Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2003, pp. 175-202.
- DUNBABIN** Katherine M. D. (2003), *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, Cambridge, Cambridge University Press.
- DUPONT** Florence (1977), *Le plaisir et la loi: du Banquet de Platon au Satiricon*, Paris, La Découverte.
- KLOTZ** Frida et Katerina **OIKONOMOPOULOU** (dir.) (2011), *The Philosopher's Banquet: Plutarch's Table Talk in the Intellectual Culture of the Roman Empire*, Oxford, Oxford University Press.
- KÖNIG** Jason (2012), *Saints and Symposiasts: The Literature Food and the Symposium in Greco-Roman and Early Christian Culture*, Cambridge, Cambridge University Press.
- LISSARRAGUE** François (1987), *Un flot d'images. Une esthétique du banquet grec*, Paris, Éditions Adam Biro.
- MOUTSOPOULOS** Evangelhos A. (1988), «Kairos: La mise en jeu», *Diotima*, vol. 16, pp. 14-17.
- MOUTSOPOULOS** Evangelhos A. (1991), *Kairos. La mise et l'enjeu*, Paris, Vrin.
- MURRAY** Oswin (1983), «The Greek Symposium in History», in *Tria Corda. Scritti on onore du Arnaldo Momigliano*, E. Galba (dir.), Côme, New Press, pp. 257-272.
- MURRAY** Oswin (1990) (dir.), *Symptica. A Symposium on the Symposium*, Oxford, Oxford University Press.
- NADEAU** Robin (2010), *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- ORFANOS** Charalampos et Jean-Claude **CARRIÈRE** (dir.) (2003), *Symposium: Banquet et représentations en Grèce et à Rome*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail.
- ROMERI** Luciana (2002), *Philosophes entre mots et mets: Plutarque, Lucien et Athénée autour de la table de Platon*, Grenoble, Jérôme Million.
- ROSSI** Luigi E. (1983), «Il simposio greco arcaico e classico come spettacolo a se stesso», in *Spettacoli conviviali dall'Antichità classica alle corti italiane del' 400. Atti del VII Convegno di Studio, Viterbo 27-30 Maggio 1982*, F. Doglio (dir.), Viterbo, Agnesotti editore, pp. 41-50.
- ROUSSEAU** Philippe (1996), «Instruire Persès. Notes sur l'ouverture des Travaux d'Hésiode», in *Le métier du mythe: Lectures d'Hésiode*, F. Blaise, P. Judet de La Combe, P. Rousseau (dir.), Presses Universitaires du Septentrion, Villeneuve-d'Ascq, pp. 93-167.
- SCHMITT PANTEL** Pauline (1997), *La cité au banquet: histoire des repas publics dans les cités grecques*, Rome, Paris, Publication de l'École française de Rome.

- SIRINELLI** Jean (2000), *Plutarque de Chéronnée. Un philosophe dans le siècle*, Paris, Fayard.
- SLATER** William J. (1990), « Sympotic Ethics in the Odyssey », in *Symptotica. A Symposium on the Symposium*, O. Murray (dir.), Oxford, Oxford University Press, pp. 213-220.
- TRÉDÉ** Monique (1992), *Kairos : L'à-propos et l'occasion : (Le mot et la notion, d'Homère à la fin du IV<sup>e</sup> siècle avant J.-C.)*, Paris, Les Belles Lettres.
- VAMVOURI RUFFY** Maria (2011), « Symposium, Physical and Social Health in Plutarch's *Table Talk* », in *The Philosopher's Banquet : Plutarch's Table Talk in the Intellectual Culture of the Roman Empire*, F. Klotz, K. Oikonomopoulou (dir.), Oxford, Oxford University Press, pp. 131-157.
- VAMVOURI RUFFY** Maria (2012), *Les vertus thérapeutiques du banquet. Médecine et idéologie dans les Propos de Table de Plutarque*, Les Belles Lettres, coll. « Études anciennes », N° 146.
- VAMVOURI RUFFY** Maria (2019), « Plutarch in Macrobius and Athenaeus », in *Brill's Companion to the Reception of Plutarch*, S. Xenophontos, K. Oikonomopoulou (dir.), Leiden, Boston, Brill, pp. 17-36.

# Les plaisirs de la table, arme de la satire morale et politique (du Moyen Âge à la Renaissance... et au-delà)

JEAN-CLAUDE MÜHLEHALER

« *Le tyran, dans l'orgie, accoudé sur la table,  
Commande au crime.* »  
(Victor Hugo, *La Vision de Dante*)

« Toutes les tables sont pleines de vomissements et d'ordures (*omnes enim mensae repletae sunt vomitu sordiumque*) », dit la *Vulgate* (*Ésaïe* 28 : 8). Lieu de la joie partagée et de l'entente, telle que l'incarne la Sainte Cène<sup>1</sup> aux yeux de l'Occident chrétien, la table est aussi le lieu de la démesure et du dérèglement des sens, celui du triomphe du ventre – de la *gula* et de la *luxuria* – sur l'esprit. *L'Écclésiastique* prône la continence face à l'opulence ostentatoire de la « magna mensa » (*Sap.* 31 : 12-13) et la parabole du mauvais riche (*Luc* 16 : 19-31) dénonce l'orgueil des nantis ; dans le *Livre de Daniel*, la malédiction frappe Balthazar, roi de Babylone, pendant le banquet sacrilège où il fait verser le vin dans les coupes et les vases volés au Temple de Jérusalem. Dans leur virulence, certains versets de la Bible ne cèdent en rien à la colère de Juvénal dénonçant, sous Domitien, le déclin de l'Empire romain à travers des scènes de table. Ainsi, dans la *Satire V*, il pointe du doigt la condition misérable du client confronté à l'arrogance des riches lors d'un repas nocturne. *Qualis cena tamen* (v. 24) : « Mais quel dîner ! », s'exclame le satiriste avant d'énumérer les mets raffinés que le maître des lieux se réserve

1 Comme le rappelle Pierre Michon dans un essai consacré à deux tableaux de Manet (*Tablée*, 2017 : 29) : « On ne peut que penser à la *Tablée* fondamentale, la symétrie fondatrice, celle autour de laquelle on communique, c'est-à-dire où on transforme la promiscuité en pure positivité, l'oralité en absorption divine. »

à lui seul, tandis que l'amphitryon voit défiler des plats plus insipides les uns que les autres : chou blafard qui pue l'huile de lampe, anguilles sorties des égouts, champignons suspects...

Chez Juvénal, les dérèglements du festin, au cours duquel sont bafouées les lois de la convivialité et de l'hospitalité, révèlent la déchéance morale dont il est le témoin indigné. Le satiriste épingle aussi bien les nantis que les pique-assiettes, car tous sont poussés par le même appétit insatiable (Rimell 2005 : 84-85), le même désir de richesse et l'oubli des idéaux qui ont jadis fait la grandeur de Rome. Il manque à ces banquets l'ordre, la décence et la modération que Plutarque, contemporain de Juvénal, réclame tout au long de ses *Propos de table*. Aux antipodes des échanges favorisés par un repas harmonieux aux relents philosophiques<sup>2</sup>, dont rêve le premier, les descriptions acerbes du satiriste ont des implications politiques. Ses attaques, nées de la colère qui ronge son foie (*Sat. I, 45*), demandent à être lues à la lumière de l'actualité. Elles se distinguent par deux caractéristiques qui marquent plus généralement le registre satirique antique, médiéval, voire moderne :

- Toute satire est ancrée dans la réalité de son temps et la violence de la dénonciation se nourrit du besoin de révéler, comme le note judicieusement Schiller, « la contradiction entre la réalité et l'idéal »<sup>3</sup>. De là vient l'indignation qui habite le satiriste (Debailly 2012 : 7-11) et fait de ses écrits « comme le fiel de l'Histoire »<sup>4</sup> ;
- La satire consiste à dévoiler le Mal triomphant dans une démarche qui, de l'Antiquité au Moyen Âge, est fondamentalement conservatrice. On oppose « les perversions du temps présent » (Debailly 2012 : 39) à un Âge d'or perdu, dont on rêve le retour.

À travers le banquet décevant de Virron s'exprime le dégoût que Juvénal éprouve face à son époque. Tout aussi rebutants sont les plats servis lors du banquet infernal décrit par Raoul de Houdenc au début XIII<sup>e</sup> siècle. Sous sa plume, l'enfer apparaît – selon une tradition bien attestée – comme un *mundus inversus* « où se pratique la substitution alimentaire diabolique »

2 En France, l'idéal du banquet philosophique s'imposera à la Renaissance (Jeanneret 1987).

3 Schiller, *Poésie naïve et sentimentale*, p. 140 : « den Widerspruch der Wirklichkeit mit dem Ideale ». Le texte date de 1795.

4 La formule est de Jacques Peletier du Mans, « Art poétique » (1555), in *Traité de poétique et de rhétorique de la Renaissance*, éd. F. Goyet, Paris, Livre de Poche, 1990, p. 301.

(Burde 2018 : 26). Son *Songe d'Enfer* raconte un voyage allégorique dans l'au-delà, un cadre qui incite le lecteur à décoder le récit en clé morale, sauf que la dénonciation des péchés y est perturbée par l'intrusion du comique (Legros 2013) : on a même pu voir dans ce *dit*, proche des fabliaux<sup>5</sup>, une « joyeuse farce de potache » (Corbellari 2005 : 170) ! Loin d'être le règne des supplices et des souffrances éternelles, l'enfer est – ô surprise ! – un lieu de plaisir placé sous l'égide de Belzébuth, qui accueille chaleureusement le voyageur à sa table.

En songe, le *moi* se retrouve sur le chemin qui conduit à la « cité d'Enfer »<sup>6</sup>. Il arrive à la ville de Convoitise, passe par Foimentie et s'arrête, après avoir franchi le fleuve de « Gloutonie » (v. 146), à Vile Taverne ; puis il se rend à « Chastiau Bordel » (v. 316) et arrive enfin à « Desesperance », siège du roi d'Enfer, où règne « la greignour joie de France » (v. 358). Sur son chemin, le pèlerin rencontre un Vice personnifié après l'autre, parmi lesquels les péchés du ventre (liés à la *gula* et à la *luxuria*) occupent une place de choix. Le *moi* succombe à Versez, puis suit Ivresse chez Fornication. Rencontres déterminantes ! L'excès de jouissance et le dérèglement des sens ouvrent au *moi* les portes de l'enfer en obscurcissant sa raison (Demaules 2018 : 77). Loin d'être un témoin distant et irréprochable de l'Autre monde, le voyageur se laisse contaminer et accepte de s'asseoir à la table de Belzébuth. Si dénonciation il y a, quel est donc son statut ?... Quelle est l'autorité morale d'un auteur qui – loin de se poser en juge comme Juvénal – nous entraîne avec lui dans un monde à l'envers aux relents carnavalesques, se présentant sous les traits « d'un jongleur débauché »<sup>7</sup> ?...

Paradoxalement, Belzébuth est plus *large* (généreux) et plus courtois que le roi de France, car ce démon mange à portes ouvertes... comme en rêvent les ménestrels ! Mais, à sa table, les convives ont « *trop* a mengier et *poi* a boivre » (v. 602) : le déséquilibre entre l'excès de nourriture et le manque de boisson laisse entrevoir une faille dans l'hospitalité du démon. Ces plats assaisonnés, échauffants, provoquent une soif inextinguible, de sorte que les brûlures d'estomac et le risque d'indigestion transforment le banquet en peine et – pour un lecteur imprégné de préceptes chrétiens – en punition du pécheur. La morale guette sous le voile du ludique.

5 Françoise Laurent (2018 : 144) relève que, dans les manuscrits, le *Songe* voisine avec des fabliaux.

6 *Le Songe d'Enfer*, éd. M. T. Mihm, Tübingen, Niemeyer, 1984, v. 7. Toute citation est tirée de cette édition.

7 Comme le développe, dans le sillage des travaux de Fabienne Pomel, Françoise Laurent (2018 : 142-144).

C'est avant tout dans les plats servis sur des nappes faites de peaux d'usuriers (v. 431-32) que se révèlent le caractère inquiétant de la table infernale et, par ricochet, le côté sombre de la société française. Voici des « bougres » servis en « sausse de feu » (v. 490/495), voilà de délicieux « pastez » de « vieilles putains » (v. 578-579) ! De tels mets suscitent certes une réaction de dégoût, mais la satire reste générale. Elle ne s'en prend pas (du moins pas directement) aux puissants, pointant du doigt des catégories sociales généralement mal vues au Moyen Âge : hérétiques, usuriers, homosexuels, voleurs, prostituées, mais aussi des juristes et des moines (des Bénédictins en l'occurrence). Ils incarnent les péchés capitaux, notamment l'avarice et la luxure, de sorte que le banquet de Belzébuth offre un pendant ludique à la punition des gourmands en Enfer, tels que la peindront, à l'automne du Moyen Âge, le *Calendrier des bergers*, les fresques de la cathédrale d'Albi<sup>8</sup> ou Jérôme Bosch<sup>9</sup> dans le *Jugement dernier*. De ce tableau, nous retiendrons un détail : ces réprouvés assis à table, entourés de diables qui leur servent crapauds et serpents (issus du bestiaire infernal) pour tout repas. Chez Bosch, un damné est en plus contraint de boire l'urine qui, d'un tonneau vert – couleur du désordre et de la folie (Pastoureau 1986 : 40) – coule dans sa bouche. Toujours dans le *Jugement dernier*, deux éléments font plus précisément écho au *Songe d'Enfer* : un monstre rôtit un malheureux à la broche, un autre fait frire un misérable dans une poêle. Les deux diables regardent en direction de la table où est assis le premier damné (qui boit l'urine), comme s'ils lui destinaient ces plats de choix.

Il y a toutefois une différence de taille entre la représentation de Jérôme Bosch et la scène que peint Raoul de Houdenc ! Dans le *Songe d'Enfer*, le *moi* lui-même se retrouve à la table de Belzébuth ; il mange joyeusement les rebuts de la société médiévale avec le démon et ses invités, parmi lesquels se trouvent des ecclésiastiques et d'éminents universitaires. Autrement dit, le *moi* participe à un acte de cannibalisme, une communion inversée, sans que cela ne lui pose le moindre problème. Au contraire ! Le convive paraît fort satisfait des mets et entremets qu'on lui sert, jugeant qu'en fin de compte « cele nuit oi je molt bon oste » (v. 446). Chez l'auteur du XIII<sup>e</sup> siècle, l'autodérision et le conformisme ironique – l'adhésion apparente aux valeurs

8 Sur ce thème récurrent à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance, voir Bauer (1987 : 129-134). Sur les liens entre le *Calendrier* et la cathédrale d'Albi, voir Baschet (2003 : 374-376).

9 Le rapprochement avec ce célèbre tableau (Akademie der bildenden Künste, Vienne), a été suggéré par Mireille Demaules (2018 : 80) : elle met en évidence le processus de *réification* (transfert de l'abstrait au concret) à l'œuvre chez Bosch et Raoul de Houdenc.

(Jankélévitch 1964 : 76) de son hôte – perturbe la clarté de la critique. La parodie instaure une distance esthétique qui laisse le lecteur libre de goûter le renversement carnavalesque proposé par le *Songe* (donc d'en rire) ou de déchiffrer le banquet en clé morale, considérant que l'envers doit être remis à l'endroit. L'ambiguïté d'un texte qui oscille entre la célébration de l'hospitalité infernale et l'insistance sur des mets nauséabonds est source de malaise. Le désarroi du lecteur est d'autant plus grand que celui-ci ne manquera pas de s'interroger sur la présence étonnante de moines et d'évêques à la table de Belzébuth. Voilà le trouble que doit exorciser le rire libérateur, sans lequel le banquet cannibale, trop transgressif, serait décidément insupportable. La parodie et, corollairement, l'exagération dans l'horreur sont nécessaires pour que passe la critique, pour que se fasse une prise de conscience salutaire. Les plats infâmes prêtent à rire, mais le banquet infernal est aussi le miroir déformant d'un monde perverti auquel participent l'Université et l'Église.

Chez Raoul de Houdenc, la critique n'est jamais ouvertement politique. Au passage, le roi de France est même loué pour la justice qu'il rend en condamnant sévèrement les voleurs (v. 326-330). Seule son hospitalité ne semble pas au-dessus de tout soupçon dans la mesure où la générosité de Belzébuth se lit comme un reproche indirect adressé au prince. En même temps, le banquet infernal est un lieu de séduction et, pire, de perdition. Il se présente comme l'envers des repas courtois, sur lesquels s'ouvrent et se terminent souvent les romans arthuriens depuis Chrétien de Troyes. Ceux-ci servent – à l'image de la sainte Cène – à célébrer la paix qui règne dans le royaume en soudant symboliquement la noblesse autour de son roi. Il y a aussi, autour de Belzébuth, une communauté qui se constitue, mais c'est une communauté cannibale qui, aux antipodes d'Arthur et de ses chevaliers, se nourrit des malheureux servis à son repas.

L'idéal de la table arthurienne est un motif que les avatars tardifs du *Roman de Renart*, œuvres de clercs moralistes, ont exploité. Dans le *Couronnement de Renart* (vers 1270), un banquet marque la fin du règne du roi Lion et le début du règne du goupil qui, par ses ruses, s'est hissé jusque sur les marches du trône. « Asés burent, asés mangierent »<sup>10</sup> : l'abondance des mets à la table du nouveau roi est louée par le narrateur qui y voit l'expression de l'« ouneur » (v. 2720), de l'éclat de la cour. Il juge Renart « cortois » (v. 2717), parce que celui-ci respecte la coutume et condamne le

<sup>10</sup> *Le Couronnement de Renart*, éd. A. Foulet, Princeton/Paris, Princeton University Press / Puf, 1929, v. 2721. Toute citation est tirée de cette édition.

prieur qui a osé critiquer l'étalage indécent des richesses<sup>11</sup>. Tout paraît donc au mieux dans le meilleur des mondes possibles, sauf que le mouton Tiber et le hérisson, chassés de la cour, sont réduits à crier famine aux portes du palais, comme Lazare exclu de la table du mauvais riche. Le roi Renart – « que Dius maudie ! » (v. 2796) – ne retient auprès de lui que les bêtes puissantes ; il éconduit les pauvres, les faibles et les vieux. Le changement de ton révèle l'ironie qui sous-tend la louange initiale : si, à l'instar des banquets arthuriens, la table de Renart est un « langage du pouvoir » (Ariès 2016 : 240), elle s'en distingue néanmoins en ne célébrant pas la paix et l'harmonie dans le royaume : elle exprime – sous les apparences d'un faste royal – l'injustice d'une cour où l'orgueil, l'envie et la médisance règnent en maîtres. La force, la ruse imposent leur loi et Renart le magnifique est une figure du tyran.

Dans le sillage du *Couronnement de Renart*, le *Roman de Fauvel*, issu des milieux de la chancellerie royale sous Philippe IV le Bel, affiche ouvertement ses intentions politiques. Les noces du cheval Fauvel et de Vaine Gloire ont lieu à Paris, sur l'île de la Cité. La topographie invite à lire, sous le voile de l'allégorie, une dénonciation du pouvoir en France. C'est ce que confirme l'orgie, sur laquelle débouchent les festivités : les excès de la table curiale sont d'emblée condamnés, car le nombre des mets aurait suffi, signale le narrateur, « pour tiex quatre festes »<sup>12</sup> ! La liste des plats donne le vertige, au point d'ailleurs que se crée l'impression d'une « digression gratuite » (Laurieux 2011 : 64-68) où s'inscrit – malgré la condamnation de la *gula* – une fascination culinaire. Au cours du festin, on sert :

- chapons, oisons, gélines, cygnes, paons, perdrix, faisans, hérons et butors (v. 4539-4541) ;
- après les volatiles, de la « venoison de maintes guise » (v. 4542) ;
- puis des « poissons (...) a foison » (v. 4547). Le texte énumère une dizaine de poissons de mer, puis des poissons « d'estans et de rivieres » (v. 4557), tous apprêtés, est-il précisé, avec « grant cure » (v. 4558) ;

11 C'est une critique, à laquelle n'échappent pas les banquets des grands. Ainsi, le faste ostentatoire des festivités organisées en 1378 par Charles V en l'honneur de l'empereur Charles IV ont suscité « critique » et « raillerie » (le « snobisme » français) de certains chroniqueurs, surtout en Allemagne (Laurieux 2018 : 127-129).

12 *Le Roman de Fauvel*, éd. et trad. A. Strubel, Paris, Livre de Poche (Lettres gothiques), 2012, v. 4505. Nous négligeons ici le fait que la liste est empruntée au *Roman du comte d'Anjou* (1316) de Jean Maillart et se retrouve dans la *Voie de Pauvreté et de Richesse* de Jacques Bruyant, dont une version est intégrée au *Mesnager de Paris*. Signalons néanmoins que sa fonction diffère d'un texte à l'autre.

- des « gauffres et oublées » (v. 4575) qui ouvrent le cortège des friandises et précèdent l'énumération des vins prisés, parmi lesquels celui de Beaune ou le Saint-Pourçain ont encore aujourd'hui la cote.

L'énumération des mets et des boissons dit la fascination de l'abondance, laquelle s'exprime par des allitérations suggestives : « le fist fres et friant » (v. 4601), « savourez fu et sade » (v. 4605) ; « faite fu la dite friture » (v. 4616)... Mais, pendant cette fête où chants et musique s'allient aux plaisirs de la table, les allitérations – avec le sifflement inquiétant des fricatives – s'accroissent au moment où le banquet va sombrer dans la débauche. Des failles<sup>13</sup>, encore timides, sont néanmoins perceptibles plus tôt, amorçant une courbe négative qui s'accroît au fil des mets. Il y a d'abord ces termes qui disent l'excès (« a foison », « a grans monciaux », etc.) ou insistent sur les différentes façons d'apprêter les plats (« maintes manieres », « autres guises », etc.). La surabondance et le raffinement sont une première note critique face aux abus auxquels conduit l'art « des queus qui seivent les sentences » (v. 4571). L'habileté des cuisiniers, adjuvants du Mal, conduit les convives à manger « glotement » et à boire « largement » (v. 4596-97), en grande quantité : la rime marque le basculement dans la démesure de l'orgie, quand les sens les plus bestiaux triomphent et que les dernières lumières de la raison s'éteignent. Les invités rient de joie, quand on apporte le tonneau de Honte, car leur soif est aiguësée par une sauce pimentée – comme dans l'enfer de Raoul de Houdenc ! Ils s'enivrent du vin servi par des Vices personnifiés : « Outrage » (v. 4611) et « Yvresse » (v. 4638) – encore elle ! – les plongent dans cet état d'hébétément qui fait partie des branches de la *gula* dans les arbres des vices<sup>14</sup>. La séquence se clôt par une tournure proverbiale<sup>15</sup>. Elle fait écho au tonneau de Honte et signe l'aboutissement de la dérive orgiaque : « Ades avront honte beüe / Et partout leens espadue » (*Fauvel*, v. 4650-51).

Le repas aux couleurs de la courtoisie s'est transformé en une scène de licence scandaleuse. Au sein du récit, certaines tournures rappellent Raoul de Houdenc et confirment le mouvement de déchéance qui structure le repas. On passe des mets prisés à la friture faite « de pechiez [...] contre nature » (v. 4617), puis aux épices et friandises « confites du pechié d'envie / D'ardant couvoitise et rapine » (v. 4629-30) préparées par l'épicière « Lescherie »

13 Sur la dimension satirique des listes de nourriture, voir Jeay (2006 : 262-267).

14 Sur l'importance de la métaphore arborescente pour illustrer la filiation entre les vices au Moyen Âge, voir Casagrande et Vecchio (2003 : 280-282).

15 James W. Hassell (1982 : 137), n° H69 (« Boire ses hontes »), cite François Villon et Charles d'Orléans.

(v. 4626). L'intervention des Vices place l'orgie sous un éclairage des plus négatifs. Au contraire de Raoul de Houdenc, où l'intention parodique laisse planer une ambiguïté jamais résolue sur le banquet infernal, le *Roman de Fauvel* porte, après une apparente fascination pour la table aristocratique, un jugement explicite et sans appel.

En effet ! Il y a, parmi les vils courtisans du cheval Fauvel, des Vertus indignées par le spectacle qu'elles ont sous les yeux. Elles refusent de goûter aux plats servis à « celle orde gent et pource » (v. 4661) qui a fait – pour parler avec saint Paul – de son ventre un dieu<sup>16</sup>. Leur attitude digne introduit une distance critique, à travers laquelle s'exprime une réprobation qui fait des Vertus les doubles du satiriste dénonçant le scandale d'un pouvoir perverti. Elles pratiquent une modération exemplaire en se faisant servir par

« *Abstinence et Sobriété,  
Atemprance et Neteté  
Et Mesure, qui point ne penchent,  
Devant elles servent et trenchent.* »  
(*Fauvel*, v. 4670-4673)

À l'issue du banquet s'impose une diététique de la mesure. Plutôt que de l'idéal dessiné jadis par Plutarque, celle-ci s'inspire d'une éthique aux relents monastiques, probablement d'origine franciscaine<sup>17</sup>. Les excès aux noces de Fauvel et de Vaine Gloire sont l'expression de leur orgueil qui, comparable à celui de Balthazar, les conduit à défier Dieu. Le banquet ne traduit-il pas une volonté de dominer le monde par l'énumération des oiseaux, des animaux de la forêt et enfin des poissons ? Plus qu'un menu, c'est l'emprise de l'homme sur l'air, la terre et l'eau qui est mise en scène. Par ses excès, le banquet des noces est à l'image du pouvoir inique que le couple impose au royaume de France : de même que les convives s'emplissent la panse à outrance, l'usurpateur Fauvel dévore ses sujets à belles dents, les suçant jusqu'à la moelle pour s'enrichir, lui et les siens, au mépris de toute justice. Le maudit cheval fauve incarne le Mal triomphant à l'instar de Renart le roux !

Que l'intempérance puisse servir de métaphore pour un pouvoir inique n'étonne pas. Selon Guillaume de Conches commentant Juvénal, l'allusion à Marius, qui se met à boire dès la huitième heure (*Sat.* I.49-50), est

16 *Aux Philippiens* 3 : 19 : « quorum deus venter est ».

17 Sur l'influence des ordres mendiants à la cour de France, voir Le Goff (1996 : 328-344).

une façon détournée de dénoncer les excès de table dont s'est rendu coupable Néron, prototype du tyran : « Hic Neronem de gulositate reprehendit »<sup>18</sup>. De leur côté, les *régimes des princes* mettent en garde les futurs souverains, leur rappelant que la *temperantia* est une des vertus requises pour être digne de gouverner. La « desatempérance »<sup>19</sup>, écrit Henri de Gauchi dans sa traduction du *De regimine principum* de Gilles de Rome, destiné au futur Philippe IV le Bel, est un « vice tres bestial » : elle détruit le respect des sujets pour leur seigneur, alors que celui-ci devrait leur servir de modèle. Le roi assyrien Sardanapale plongé dans la débauche ou Nabuchodonosor broutant l'herbe dans sa folie (*Daniel* 4 : 28-33) en offrent des illustrations célèbres. Quant à Fauvel, il est – selon Fortune, fille de Dieu, qui insulte son prétendant – « fiens et ordure » (v. 3826), un misérable « sac tout plein de merde » (v. 3851), bref un suzerain indigne et un suppôt du diable.

Contemporain des auteurs du *Roman de Fauvel*, Philippe de Vitry (évêque de Meaux) oppose, dans son *Dit de Franc Gontier*, la vie saine du berger à celle du courtisan qui végète dans la crainte : « Je n'ay la teste nue / Devant thirant, ne genoil qui s'i ploye »<sup>20</sup>, clame le premier, conscient du bonheur qu'il doit à son indépendance. Autour de 1400, un autre évêque, Pierre d'Ailly, s'inspire de ce poème anticurial pour brosser un portrait au vitriol du tyran assis à une table qui croule sous les mets les plus raffinés :

« Vins et viandes avoit il sans mesure,  
Chars et poissons, occis en mainte guise,  
Brouès et saulces de diverse taincture,  
Et entremès fais a devise. »<sup>21</sup>

La brève énumération suffit pour condamner le tyran que le locuteur qualifie, dans le vers qui suit la citation, de « mal glouton » en proie à une « lescherie » (v. 15) insatiable. Pierre d'Ailly exploite la polysémie des termes : *glouton* désigne le goinfre, mais c'est aussi un terme d'insulte signifiant canaille ou traître. Quant à la *lescherie*, elle renvoie à la fois à la gourmandise et à la luxure, les deux péchés du corps dans le septénaire des vices

18 Guillaume de Conches, *Glosae in Iuvenalem*, éd. par Bradford Wilson, Paris, Vrin, 1980, p. 106, col. droite (cf. col. gauche : « scilicet gulositas imperatoris »).

19 *Li Livres du gouvernement des rois*, éd. S. P. Molenaer, New York, AMS Press, 1966, pp. 56-57.

20 « Dit de Franc Gontier », v. 23-24, in Arthur Piaget, « Le Chapel des fleurs de lys », *Romania*, 27 (1898), p. 64.

21 « Combien est misérable la vie du tyran », v. 9-12, *ibid.*, pp. 64-65.

qui remonte à Grégoire le Grand (Casagrande/Vecchio 2003: 10). Soumis à ses sens, le tyran mérite non seulement le mépris de tous, il est de surcroît malheureux, car la surabondance même de sa table l'empêche d'en jouir :

« Mais sac a fiens, pulente cimitiere,  
Sepulcre a vin, corps bouffi, crasse pance,  
Par tous ses biens en soy n'a lie chiere,  
Car ventre saoul en saveur n'a plaisance. »<sup>22</sup>

Focalisé sur la figure du tyran, le *vituperium* passe sous silence les effets de son gouvernement sur le pays. La condamnation de Pierre d'Ailly est réductrice dans la mesure où la seule gourmandise suffit à dénoncer le mauvais prince. Le corps bouffi du tyran est celui d'un homme sans conscience, réduit à ses appétits animaux, vivant dans les ténèbres du péché. Il est, comme le suggèrent les termes de « cimitiere » et de « sepulcre », un mort vivant, guère différent des *gulosi* contraints de manger des mets répugnants en enfer. Le regard du locuteur est aussi critique, sa parole aussi virulente que celle de Fortune, quand elle voue l'infâme Fauvel aux gémonies.

Du Moyen Âge à la Renaissance, l'association du tyran à la table (richement garnie) est récurrente. Pour François Villon, la table est l'emblème même de l'homme au pouvoir, du « tirant seant en hault » (assis à la haute table), contre lequel le « povre homme las »<sup>23</sup> est impuissant, contraint de se taire. Au contraire du poète parisien, qui refuse d'adopter la posture du moraliste en se murant dans un silence parlant, son contemporain Jean Tenessax dénonce le mal qui ronge la cour et la société. Son *Livre de Regnart* est une mise en prose, enrichie de gloses, de *Renart le Nouvel* de Jakemart Giélée, œuvre datant de l'époque du *Couronnement de Renart*, déjà évoqué. L'entreprise de Jean Tenessax témoigne de l'actualité de ces œuvres moralisatrices encore deux siècles plus tard. La satire peut en effet se détacher de l'occasion qui l'a suscitée pour être recyclée, à condition qu'elle reste assez générale, soit en recourant à la fable animale, soit en passant par l'allégorie qui, avec son cortège de personnifications, donne au message une portée plus universelle.

Les gloses du narrateur, témoin de son temps, laissent transparaître l'indignation de Jean Tenessax (nous soulignons) : « je ne m'esbahys point et

22 Citation et contexte chez Jean-Claude Mühlethaler (1995: 59).

23 « Testament », v. 1459 et 1462, in François Villon, *Lais, Testament, Poésies diverses*, éd. et trad. J.-C. Mühlethaler, Paris, Champion Classiques, 2004, p. 168.

pour le present si ont fait telles manieres de faire, car Regnart n'est point encores mort »<sup>24</sup>. Comme dans le *Couronnement de Renart*, le triomphe du goupil est total : le roi Noble quitte la nef des Vertus pour se rendre à « Passeorgueil » (p. 134), le palais au nom emblématique où siège Renart. Le lion y est, on s'en doute, accueilli royalement :

« Quant furent arrivez, le roy s'assist a table, et la royne amprès luy, et les autres pareillement. Regnart commanda aux menestriers qu'ilz trompassent a chescun mes qu'on asserroit (mettrait) sur table, et ainsi le firent. Maistre Regnart servoit a table tresreverramment. Après ce qu'ilz eurent disné, rendirent graces a Dieu. Puis commencerent menestriers a trompiller et jouer de tous instruments et chescun se print a dancier. » (*Livre de Regnart*, p. 134)

Le lecteur n'apprend pas en quoi consistent les plats ni la manière de les apprêter. Il n'en reste pas moins que la table, alliant les plaisirs du goût et de l'ouïe, se présente comme une entreprise de séduction. Face à Noble, Renart joue la carte du conformisme ironique en respectant non seulement le code d'un repas aristocratique, mais en servant lui-même son hôte dans un acte d'humilité feinte. Dans cet antre du Mal qui, selon la glose, représente l'« enfer » (p. 139), la prière adressée à Dieu fait partie d'une mise en scène destinée à mettre le roi Noble en confiance. Le narrateur en profite pour dénoncer tout prince « qui est obstiné a mal faire pour querir ses plaisances tant en femmes ou autrement » (p. 135), faisant écho à la mise en garde du *Deutéronome*<sup>25</sup> contre les tentations (chevaux, femmes, richesses) auxquelles succombent volontiers les rois dans leur orgueil. Le mauvais prince est comparable à Julien l'Apostat, mais la leçon vaut, au-delà, plus généralement pour chaque chrétien : personne ne saurait, écrit Jean Tenessax, échapper à la damnation éternelle sans apprendre à « bien vivre et bien mourir » (p. 136) !

Les gloses du *Livre de Regnart* oscillent entre un régime des princes et un *ars bene vivendi et moriendi* adressé à tout un chacun. La critique du mauvais prince cède volontiers la place à une morale (passe-partout) où Renart est tour à tour une figure du séducteur et du pécheur. Dans la lecture qu'en propose Jehan Tenessax, la satire de *Renart le Nouvel* perd de son mordant, car l'ancrage du récit dans l'actualité politique s'estompe. Significativement,

24 *Le Livre de Regnart*, éd. E. Suomela-Härmä, Paris, Champion, 1998, p. 22. Cf. p. 50, 52, 62, 66, etc. : la glose propose systématiquement une actualisation (morale) du récit.

25 *Deut.* 17 : 14-20. Les versets proposent une véritable éthique royale.

le « petit traictié » (p. 151) se clôt par une plainte sur l'absence de Charité, Amour et Largesse dans « ce val de misere » qu'est le monde. En fin de compte, Jehan Tenessax jette sur son temps le regard désabusé d'un chrétien qui se sent déphasé, scandalisé de voir les nombreux émules de Renart gravir l'échelle sociale.

Pour que la satire devienne un « instrument politique »<sup>26</sup>, une arme entre les mains d'un auteur engagé dans les affaires de son temps, il faut que la société soit secouée par une crise profonde. Pendant les guerres de Religion, le protestant Théodore de Bèze (avec ses collaborateurs) prend une plume partisane pour dénoncer la perversion de l'Église catholique dans les *Satyres chrestiennes de la cuisine papale*. Ce brûlot, publié à Genève en 1560 sans nom d'auteur, a la nourriture pour métaphore directrice : il consiste en une suite de satires qui retracent le parcours d'un banquet, du travail à la cuisine au repas pour passer enfin aux « devis d'après disner »<sup>27</sup> (*Satyre VII*) et aux latrines. Sans entrer ici dans le détail du texte, que nous avons analysé ailleurs (Mühlethaler 2018 : 69-76), relevons que Théodore de Bèze dénonce sans vouloir enseigner, sans rechercher le *flectere ad bonum* de l'orateur antique ou chrétien. Ce n'est pas que la morale soit absente de l'œuvre, car toute satire présuppose un système de valeurs au nom duquel l'écrivain juge le monde. Mais jamais Théodore de Bèze ne tente de remettre qui que ce soit sur le droit chemin. Son public, ce sont ses coreligionnaires, qu'il incite à rejeter et condamner l'Église romaine en tournant ses pratiques en dérision. Les relents de l'immonde cuisine papale sont exploités en vue de provoquer un « choc émotionnel » (Debailly 2012 : 528) autrement plus efficace que toute forme de raisonnement. En cherchant à provoquer le dégoût et l'indignation de ses lecteurs, Théodore de Bèze fait sien un procédé hérité de Juvénal et que nous avons retracé dans le *Roman de Fauvel* et chez Pierre d'Ailly.

Plus près de lui, la même démarche caractérise les *Stultiferae naves* de l'humaniste Josse Bade, dont Jean Drouyn donne une adaptation en français autour de 1498 – la *Nef des folles*. Il y dénonce les effets néfastes du vin et des excès de table, citant la Bible et Juvénal (parmi d'autres autorités), et

26 André Winandy (1974 : 269) offre un aperçu de l'« abondante production satirique, politique et religieuse » qui traverse le XVI<sup>e</sup> siècle.

27 [Théodore de Bèze], *Satyres chrestiennes de la cuisine papale*, éd. Ch.-A. Chamay, Genève, Droz, 2005, p. 222. Toute citation est tirée de cette édition.

condamne violemment les folles qui « mengussent comme pourceaux »<sup>28</sup>. Leurs mœurs indignes, on les retrouve, hélas, jusque dans « la court des nobles » gangrenée par le mal ! L'évocation de la déchéance morale de l'aristocratie, qui devrait servir de modèle à la société tout entière, laisse entrevoir les enjeux politiques de la critique. On les perçoit aussi dans l'allusion fugitive au banquet « du Pape » (p. 171, v. 37-40) qui n'égale pourtant en rien les turpitudes de la Rome antique. Poussés par leur gourmandise insatiable, « folz et folles » dévorent les « grans biens que seroient bien duysans aux povres » (p. 223). Mais, là encore, les enjeux sociaux cèdent vite la place à des considérations morales plus générales. Il s'agit, à force d'exemples et de considérations critiques, de réduire à néant l'attrait exercé par la *gula*, car ce péché soumet hommes et femmes à l'empire des sens, les ravalant au rang de l'animal dépourvu de raison. La multiplication de substantifs et d'adjectifs négatifs (*impiété, iniquité, ord, sale, laid, turpe, fediloque*, etc.) ne suffit pourtant pas à conférer à la *Nef des folles* la force polémique des *Satyres chrestiennes de la cuisine papale*. Il manque à ce traité un lien fort avec l'actualité politique : le but est de ramener les lecteurs et surtout les « mondaines, foles perverses » (p. 226) sur le droit chemin. La *Nef des folles* est un *ars bene vivendi*, pas un pamphlet où s'inscrirait l'engagement de l'auteur dans son temps.

La virulence de Théodore de Bèze se retrouve par contre sous la plume d'Agrippa d'Aubigné, son coreligionnaire. Nouvel Hannibal, celui-ci s'attaque « aux monstres d'Italie »<sup>29</sup>, mais aussi aux turpitudes de la cour des derniers Valois. Dans le second livre des *Tragiques* – la *Chambre dorée* – le Huguenot dénonce une justice inique, laquelle répète le geste sacrilège de Lycaon, qui avait servi de la chair humaine à Jupiter, ou celui de Thyeste dévorant son propre fils. Les repas d'horreur, connus par l'intermédiaire des *Métamorphoses* d'Ovide, éclairent d'une lumière crue les agissements des juges, nouvelle « gent cannibale » (v. 197) qui

« [...] de son vif gibier le sang tout chaud avale,  
Qui au commencement par un trou en la peau  
Suce, sans écorcher, le sang de son troupeau,  
Puis achève le reste, et de leurs mains fumantes

28 *La Nef des folles*, éd. O. A. Duhl, Paris, Classiques Garnier, 2013, pp. 162-168 (« Du goût fou ») et p. 221 pour la citation.

29 « Misères », v. 2, in *Les Tragiques*, éd. F. Lestringant, Paris, Gallimard (Poésie), 2003 (2<sup>e</sup> éd. revue), p. 77.

Portent à leurs palais bras et mains innocentes,  
Font leur chair de la chair des orphelins occis. »  
(*Chambre dorée*, v. 198-203)

Aucun raffinement ici, aucune préparation des mets, ni même de cuisson ! La dévoration crue, souvent associée depuis les Romains à la sauvagerie (Ariès 2016 : 125, 208), dit l'horreur face au repas anthropophage. C'est un « vif gibier » dont les juges iniques sucent – relevons le rejet du verbe en début de vers – le sang, vampirisant un corps martyr. Ceux qui devraient protéger la veuve et l'orphelin se sont mués en loups féroces qui dépècent leurs victimes encore en vie. La dure réalité de ces temps de fer dépasse aux yeux de l'auteur l'abjection des repas cannibales imaginés par les anciens « poètes » (v. 187) dans leurs fables. La violence d'Agrippa d'Aubigné rejoint la violence des pamphlets protestants dénonçant les puissants qui, au lieu d'être les nourriciers de l'Église, en sont les bourreaux. On retrouve les mêmes images fortes, inspirées de la Bible, sous la plume de prédicateurs tels que Calvin ou Bullinger (Soulié 1980 : 298-300). Échos parlants ! Il n'y a aucune commune mesure entre la table opulente du tyran médiéval et le cannibalisme des juges dans la *Chambre dorée* : avec la « voix courroucée » (Debailly 2012 : 593) d'Agrippa d'Aubigné, le dégoût et le rejet de l'Autre sont poussés à leur paroxysme. La dénonciation somme toute symbolique du mauvais prince, de Fauvel au tyran de Pierre d'Ailly, ne soumet jamais – malgré l'insulte et le dénigrement – le lecteur à une telle intensité émotionnelle, caractéristique de l'écriture partisane forgée au feu de l'action.

La transgression des interdits alimentaires est un signe d'infamie qu'on retrouve dans la *Satyre ménipée* (1594). Il est çà et là question de nourriture (Boudou et al. 1987 : 110-111) dans les discours des adversaires d'Henri IV, réunis par les chefs de la Ligue en 1593 à Paris. S'en dégage l'image d'un sinistre monde à l'envers où l'on mange ossements, crucifix, parchemins, pierreries. Pourtant, ni les plaisirs de la table, évoqués sur le mode du regret<sup>30</sup>, ni les banquets d'horreur ne font l'objet de développements conséquents. Il suffit que le duc de Mayenne, qui tient à empêcher l'accès au trône d'un prince huguenot, mobilise deux souvenirs macabres pour éclairer la situation de la ville assiégée d'une lumière sinistre. Il y a, d'un côté, l'épisode célèbre – tiré de la *Guerre des Juifs* de Flavius Josèphe – où l'on voit

30 Le recteur Rose se souvient des vins qui, jadis, égayaient les « festins » des bacheliers et docteurs (*Satyre ménipée*, éd. M. Martin, Saint-Etienne, Publications de l'Université, 2010, p. 103).

une mère manger son propre enfant (p. 61) ; de l'autre, le duc loue l'ambassadeur d'Espagne, « zelateur de la foy », pour avoir invité les Parisiens affamés à se nourrir des ossements du cimetière des Innocents. Les « devots Catholiques » les auraient – s'ils avaient suivi le conseil de Mendoza – « reduicts en pouldre, beuz et avalez et incorporez en leur propres corps, comme les anciens Troglodites faisoient leur peres et amis trespassez » (p. 60). Souvenir du massacre des Innocents, profanation des tombes et transgression d'un interdit alimentaire s'allient pour dénoncer les effets funestes de la politique menée par le duc de Mayenne et ses alliés espagnols.

Monsieur d'Aubray, représentant du Tiers État et partisan de la paix<sup>31</sup>, explicitera l'accusation en rendant les nobles ligueurs responsables de la misère du peuple. Depuis qu'ils ont fait tomber Paris « dans les rets des tyrans » (p. 126) au nom de leurs intérêts personnels, on y manque de tout : « Qui se peut vanter d'avoir dequoy vivre pour trois sepmaines, si ce ne sont les voleurs, qui se sont engraissez de la substance du peuple ? » (p. 128), demande d'Aubray. Les profiteurs de la guerre civile rejoignent les tyrans buveurs de sang, tandis que les bourgeois affamés ne peuvent que rêver des anciens « festins » et des « tables friandes » du temps jadis. Il leur faut désormais se nourrir de « fromage blanc » (p. 128) – comme les Suisses – à défaut d'avoir été réduits à manger « les oz de noz peres comme font les saulvages de la nouvelle Espagne » (p. 129). Des rustres montagnards aux cannibales d'Amérique ! Les derniers vestiges de la civilisation se perdent dans cette double comparaison : l'invitation cynique de l'ambassadeur espagnol à profaner les tombes est décidément source de scandale.

De l'orgie au cannibalisme, du triomphe des sens au sacrilège, la table a partie liée avec la dénonciation d'une dérive sociale et morale. Parfois, celle-ci débouche sur l'incrimination d'un pouvoir tyrannique dont les représentants se vantent « dans les sales et vilains plaisirs »<sup>32</sup>. La satire peut se présenter sous une forme essentiellement ludique (le *Songe d'Enfer*), recourir au renversement parodique (les avatars du *Roman de Renart*) ou embaucher la trompette du moraliste (Pierre d'Ailly, Jean Tenessax, la *Nef des folles*) ; elle peut mettre en scène un *mundus inversus et perversus*, que ce soit sur le mode carnavalesque (le *Roman de Fauvel*) ou dans une diatribe qui vire au

31 Sur le contexte politique tendu des dernières années de la guerre civile, voir Olivia Capri (2002 : 567-588).

32 La Boétie, « Discours sur la servitude volontaire », in *Œuvres politiques*, éd. F. Hincker, Paris, Éditions sociales, 1971, p. 49.

pamphlet dans une France déchirée par la guerre civile. Toujours, il s'agit de provoquer chez le lecteur une réaction de rejet et, corollairement, une prise de conscience salutaire. Le satiriste dit son mal-être au monde et espère que le public fera sienne son indignation, de manière à retrouver les valeurs vraies, quand il ne s'agit pas, comme pour Théodore de Bèze ou Agrippa d'Aubigné, de résister à ceux qui foulent des pieds les lois de la nature et de Dieu : « Haissez les méchants ! » (*Les Feux*, v. 839) est une invitation à la révolte.

Voilà à quoi visent la peinture des excès à table et, dans un crescendo de l'horreur, les transgressions alimentaires dans les textes qui, du Moyen Âge à la Renaissance, dénoncent un pouvoir inique. Les vers de Victor Hugo, cités en exergue, se lisent comme le lointain écho d'un motif qui a traversé les siècles. Ce fervent admirateur du « satirique »<sup>33</sup> Juvénal cherche – comme d'Aubigné – à frapper par l'image forte : le discours adressé par l'ange aux rois dans la *Vision de Dante* met en regard le « sang innocent à grands flots répandu »<sup>34</sup> et l'orgie du tyran accoudé à table, dans un geste où s'inscrivent l'ennui de l'homme repu et son injustice nonchalante<sup>35</sup>. Cette même tradition permet de mesurer à quel point Baudelaire infléchit le motif quand, dans un des poèmes les plus célèbres des *Fleurs du mal*, il évoque le « roi d'un pays pluvieux » (v. 1)

« Qui, de ses précepteur méprisant les courbettes,  
S'ennuie avec ses chiens comme avec d'autres bêtes.  
Rien ne peut l'égayer, ni gibier, ni faucon,  
Ni son peuple mourant en face du balcon.  
Du bouffon favori la grotesque ballade  
Ne distrait plus le front de ce cruel malade. »  
(*Spleen*, v. 3-8<sup>36</sup>)

33 Victor Hugo, *Les Châtiments*, éd. R. Journet, Paris, Gallimard (Poésie), 1977, p. 208 : « Même toi satirique, et moi tribun amer ». – Autres évocations de Juvénal aux pp. 40, 102, 207, 210, 211 (« mon vieux lion classique »).

34 « La Vision de Dante », v. 490, in Victor Hugo, *La Légende des siècles*, éd. L. Cellier, Paris, Garnier-Flammarion, 1967, vol. II, p. 329.

35 Dans les *Misérables*, le système capitaliste conduit à « un partage inégal et injuste de la nourriture », amenant « les forts à écraser les faibles et les gras à manger les maigres » (Becker 2017 : 64) dans un acte de cannibalisme symbolique.

36 Baudelaire, *Œuvres complètes*, éd. C. Pichois, Paris, Gallimard (Pléiade), 1975, vol. I, p. 74 (*Fleurs du mal*, n° LXXXVII).

Si un lecteur médiéval était tombé sur ces vers, il y aurait vu un discours anticurial et, plus précisément, un pendant à la critique du tyran par Pierre d'Ailly. L'imaginaire du tyran est en effet étonnamment stable et les deux textes brossent – à quelque quatre siècles de distance – le portrait d'un souverain malheureux, indifférent aux passe-temps qu'offre son état – chasse, table, poésie et, un peu plus loin, les séductions des « dames d'atour » (v. 10). Notre lecteur aurait certainement reconnu, dans l'allusion aux malheurs du peuple, la dénonciation d'un pouvoir sans foi ni loi, qui néglige le *bonum comune* au profit du *bonum proprium*. Seulement, Baudelaire ne condamne pas, comme Pierre d'Ailly, un tyran plongé dans les ténèbres du péché; il n'admet pas non plus, à la suite de Pascal ou de l'encyclopédiste Saint-Lambert, qu'un roi serait « plus malheureux que le moindre de ses sujets » sans les divertissements<sup>37</sup> qui lui cachent combien son statut est fragile et menacé. Il exploite à sa manière la vision topique du prince avide de plaisirs dont se souviendra encore Eugène Ionesco dans *Le Roi se meurt* (1962) : « Fini de folâtrer, fini les loisirs, finis les beaux jours, finis les gueuletons, fini votre strip-tease »<sup>38</sup>, déclare la reine Marguerite, pointant du doigt la perte de maîtrise de Bérenger I<sup>er</sup> autant sur sa propre vie que sur son royaume laissé à l'abandon, qui sombre dans le chaos.

La remarque de Marguerite, dans sa brièveté allusive, offre une vision de la vie aristocratique réduite à un cliché. Mais Ionesco le recycle en faisant du roi une incarnation de l'homme en général : face à la mort, chacun découvre sa solitude fondamentale ; chacun voit s'écrouler un royaume, le sien, et s'éloigner les plaisirs de la table (*gueuletons*) et du lit (*strip-tease*), perdus à jamais. Plus existentielle que politique, la réécriture du motif l'était déjà sous la plume de Baudelaire, mais celle-ci nous paraît encore aujourd'hui plus radicale. Dans *Spleen*, le prince languit au sein même d'un tourbillon de plaisirs sans saveur – à l'image du poète lui-même. « Je suis comme le roi d'un pays pluvieux » : Baudelaire se reconnaît, par un geste impensable au Moyen Âge et même au XVIII<sup>e</sup> siècle, dans le prince miné par cet ennui qui naît – comme le note Giacomo Leopardi (†1837) dans son *Zibaldone* – de

37 « Pensées », n° 205 (139) in *Œuvres complètes*, éd. J. Chevalier, Paris, Gallimard (La Pléiade), 1954, p. 1139. Voir aussi l'article « luxe » de Saint-Lambert dans l'*Encyclopédie* : pour les « grands, riches sans fonctions », le luxe n'a pour mobile « que la fuite de l'ennui » et fait passer leur âme « d'objets en objets, qui l'amuse sans la remplir et sans l'occuper » (*Encyclopédie*, éd. A. Pons, Paris, Garnier-Flammarion, 1986, vol. II, p. 216).

38 *Le Roi se meurt*, éd. C. Aubray, Paris, Larousse (Nouveaux classiques), 1972, p. 42.

l'« uniformité produite par la variété même »<sup>39</sup>. La notion d'*ennui* retrouve ici son sens fort, étymologique (*ennuyer* < *inodiare*) : s'y exprime la haine (*odium*), autrement dit le dégoût viscéral d'un monde devenu insupportable. La mélancolie du roi traduit son état d'aliénation : il est incapable d'agir sur le réel, de sorte que – sans être absentes (Laforgue 2003 : 150-152) – les implications morales et politiques du tyran figé à sa table se perdent dans la subjectivité et le *spleen* baudelairiens. Entraînées dans un mouvement d'intériorisation, elles soutiennent une vision désenchantée de soi et de la vie. La table, source de plaisirs, source de scandale aussi, s'est transformée en un abîme d'*ennui*.

---

39 *Zibaldone di pensieri*, éd. A. M. Moroni, Milan, Mondadori, 1972, vol. II, p. 802 : « L'uniformità è noia [ennui], e la noia uniformità. D'uniformità vi sono moltissime specie. V'è anche l'uniformità prodotta dalla continua varietà [...] ! » (nous soulignons).

# Références

- ARIÈS** Paul (2016), *Une Histoire politique de l'alimentation, du paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo.
- BASCHET** Jérôme (2003), « Les Sept Péchés capitaux et leurs châtiments dans l'iconographie médiévale », in *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, C. Casagrande et S. Vecchio, trad. P.-E. Dauzat, Paris, Aubier, pp. 374-376.
- BAUER** Gerd (1987), « In Teufels Küche », in *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*, I. Bitsch, T. Ehlert et X. von Ertzdorff (dir.), Sigmaringen, Thorbecke, pp. 129-134.
- BECKER** Karin (2017), *Gastronomie et littérature au XIX<sup>e</sup> siècle*, Orléans, Paradigme.
- BOUDOÛ** B, M. **DRIOL** et P. **LAMBERSY** (1987), « Carnaval et Monde renversé », in *Études sur la Satyre Ménippée*, F. Lestringant et D. Ménager (dir.), Genève, Droz, pp. 105-119.
- BURDE** Mark (2018), « Le Songe d'Enfer et ses antécédents latins », in *Raoul de Houdenc et les routes noveles de la fiction, 1200-1235*, S. Douchet (dir.), Aix-en-Provence, PUP, pp. 23-32.
- CAPRI** Olivia (2012), *Les Guerres de religion (1559-1598). Un conflit franco-français*, Paris, Ellipse.
- CASAGRANDE** Carla et Silvana **VECCHIO** (2003), *Histoire des péchés capitaux au Moyen Âge*, trad. P.-E. Dauzat, Paris, Aubier.
- CORBELLARI** Alain (2005), *La Voix des clercs. Littérature et savoir universitaire autour des dits du XIII<sup>e</sup> siècle*, Genève, Droz.
- DEBAILLY** Pascal (2012), *La Muse indignée. Tome I : La satire en France au XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Classiques Garnier.
- DEMAULES** Mireille (2018), « Construction et déconstruction de l'allégorie dans le *Songe d'Enfer* de Raoul de Houdenc », in *Raoul de Houdenc et les routes noveles de la fiction, 1200-1235*, S. Douchet (dir.), Aix-en-Provence, PUP, pp. 73-82.
- HASSEL** James W. (1982), *Middle French Proverbs, Sentences, and Proverbial Phrases*, Toronto, Pontifical Institute of Mediaeval Studies.
- JANKÉLÉVITCH** Vladimir (1964), *L'Ironie*, Paris, Flammarion, coll. « Champs ».
- JEANNERET** Michel (1987), *Des mets et des mots : banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, Corti.
- JEAY** Madeleine (2006), *Le Commerce des mots. L'usage des listes dans la littérature médiévale (XII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles)*, Genève, Droz.
- LAFORGUE** Pierre (2003), « Baudelaire et la royauté du spleen. Le poète, la mélancolie et la révolution », in *Les Fleurs du mal. Colloque de la Sorbonne*, A. Guyaux et B. Marchal (éds), Paris, PUPS, pp. 143-160.
- LAURENT** Françoise (2018), « Ils ne sont mais tant de menestrels / Que ne sai a dire des quels / Ge sui. Point de vue et mise en récit dans le *Songe d'Enfer* et le *Dit* de Raoul de Houdenc », in *Raoul de Houdenc et les routes noveles de la fiction, 1200-1235*, S. Douchet (dir.), Aix-en-Provence, PUP, pp. 139-149.

- LAURIoux** Bruno (2011), *Écrits et images de la gastronomie médiévale*, Paris, Éditions de la BnF.
- LAURIoux** Bruno (2018), « Écrire ce que manger veut dire : la production documentaire des banquets politiques à la fin du Moyen Âge », in *Le Banquet. Manger, voire et parler ensemble (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles)*, B. Laurioux, A. Paravicini Bagliani et E. Pibiri (dir.), Florence, Sismel/Edizioni del Galluzzo, coll. « Micrologus Library », N° 91, pp. 103-137.
- LEGROS** Huguette (2013), « *Le Songe d'Enfer* de Raoul de Houdenc : l'allégorie au service d'une édification divertissante », in *Le Sens caché. Usages de l'allégorie du Moyen Âge au XVII<sup>e</sup> siècle*, F. Wild (dir.), Arras, Artois Presses Université, pp. 15-37.
- LE GOFF** Jacques (1996), *Saint Louis*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des histoires ».
- MICHON** Pierre (2017), *Tablée*, Paris, L'Herne.
- MÜHLETHALER** Jean-Claude (1995), « Le Tyran à table. Intertextualité et référence dans l'invective politique à l'époque de Charles VI », in *Représentation, pouvoir et royauté à la fin du Moyen Âge*, J. Blanchard (dir.), Paris, Picard, pp. 49-62.
- MÜHLETHALER** Jean-Claude (2018), « Le Banquet à l'épreuve de la satire médiévale et renaissante », in *Le Banquet. Manger, voire et parler ensemble (XII<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles)*, B. Laurioux, A. Paravicini Bagliani et E. Pibiri (dir.), Florence, Sismel/Edizioni del Galluzzo, coll. « Micrologus Library », N° 91, pp. 69-76.
- PASTOUREAU** Michel (1986), *Figures et couleurs. Étude sur la symbolique et la sensibilité médiévales*, Paris, Le Léopard d'Or.
- RIMELL** Victoria (2005), « The Poor Man's Feast : Juvenal », in *The Cambridge Companion to Roman Satire*, K. Freudenberg (dir.), Cambridge, Cambridge University Press, pp. 81-94.
- SCHILLER** Friedrich von (1947), *Poésie naïve et sentimentale*, éd. et trad. R. Leroux, Paris, Aubier.
- SOULIÉ** Marguerite (1980), *L'Inspiration biblique dans la poésie religieuse d'Agrippa d'Aubigné*, Lille, Service de reproduction des thèses.
- WINANDY** André (1974), « La Satire comme instrument politique au XVI<sup>e</sup> siècle », in *Culture et politique en France à l'époque de l'humanisme et de la Renaissance*, F. Simone (dir.), Turin, Accademia delle Scienze, pp. 269-291.

# De la bouche du cyclope à la table de Nausicaa : (R)écrire l'*Odyssée* à l'attention des jeunes lecteurs

NADÈGE COUTAZ

Les ouvrages destinés aux petits et aux jeunes lecteurs offrent un terrain d'investigation particulièrement riche pour qui s'intéresse à la représentation de la table, de la nourriture et du temps du repas à travers les âges. Spécialiste de ce corpus, Isabelle Nières-Chevrel avance plusieurs raisons pour y expliquer la présence de la nourriture comme thème de prédilection. « Commune à tous », la rencontre avec la nourriture « se confond avec les premiers jours de la vie » et constitue une « expérience chargée d'affectivité » (Nières-Chevrel 1987 : 60). À ce titre, elle forme donc un « lieu de rencontre entre l'écrivain adulte et l'enfant lecteur » (Nières-Chevrel 1987 : 60). Il semble ainsi opportun de souligner l'importance de ce premier corpus sur le lecteur dans la construction de son « imaginaire de la nourriture » qui se trouve « au carrefour de la culture, de la socialisation et de l'affectivité » (Nières-Chevrel 1987 : 60). L'*Odyssée*, épopée composée par Homère, en tant qu'œuvre phare de la culture occidentale, a également participé à forger cet imaginaire qui entoure les pratiques alimentaires et leur symbolisation dans nos sociétés modernes.

Contrairement à la simplicité que l'on pourrait associer à la littérature dite « de jeunesse », l'adaptation d'une œuvre dite « classique » en faveur d'enfants comporte d'importantes exigences artistiques et pédagogiques. À l'ère de l'hypermédiatisation, dépoussiérer des classiques aussi fameux que l'*Odyssée* engage en effet un certain nombre de défis. L'adaptation mobilise un véritable travail de « (re)configuration », au sens où l'entend Ute Heidmann qui s'opère à différents niveaux : « sur la *langue*, les *textes* et les *genres* des (r)écritures antérieures », afin de produire, « des effets de sens complexes et nouveaux » (Heidmann 2008 : 143). Transfert à la fois historique et

culturel, l'adaptation du poème homérique à destination des jeunes lecteurs touche avant tout le niveau langagier. Il s'agit de troquer le grec ancien, les formes poétiques qui forment son rythme, – la fameuse cavalcade épique des hexamètres dactyliques – pour une prose, de surcroît ajustée selon l'âge de l'enfant. L'adaptation reflète également le passage d'un système de transmission orale à un *objet-livre* qui doit satisfaire aux exigences d'une production industrielle et culturelle de masse. Le plus souvent, ce nouvel *objet-livre* associe l'image au texte pour soutenir une visée principalement didactique et ludique. Il devient donc nécessaire d'étudier aussi l'interaction singulière, cette « dynamique iconotextuelle » qui se tisse entre images et textes « réunis au sein d'une même aire scripturale et faisant conjointement sens » (Heidmann 2014 : 48). À notre avis, la difficulté principale de ce travail de (re)configuration de l'*Odyssee* réside toutefois dans le changement d'adresse. Les récits mythologiques n'ont, à l'origine, pas été composés pour des enfants. Déclamés par des aèdes, les poèmes homériques étaient destinés à des auditeurs adultes. Néanmoins, leur usage semble attesté dans l'éducation athénienne pour former et instruire les enfants<sup>1</sup>. Les écrivains pour jeunes lecteurs doivent parfois se satisfaire de la violence et de l'immoralité de certains passages<sup>2</sup> qu'ils se trouvent en quelque sorte obligés de retranscrire car ceux-ci correspondent aux horizons d'attente des adultes qui souhaitent transmettre un certain héritage culturel et artistique contenu dans ces récits. Dans la diffusion de ce patrimoine, la fonction de « médiateurs » (Prince 2012 : 132) assumée pour ce corpus par l'adulte apparaît ici particulièrement importante. Son rôle l'est tout autant en ce qui concerne la transmission tant d'un imaginaire de la nourriture que de pratiques et rituels alimentaires auprès de l'enfant. C'est pourquoi ce corpus nous semble à la croisée d'enjeux à la fois esthétiques, sociologiques et anthropologiques.

De plus, le destinataire de la littérature de jeunesse, « héraclitéen par nature, inchoatif, variable, instable » (Prince 2012 : 146), change en fonction de son âge, de ses compétences de lecture, de son rapport aux livres et à l'Antiquité, ce qui a nécessairement un impact sur les productions qu'on lui destine et la manière dont on lui adresse l'œuvre d'Homère. Cette attention

1 Au sujet de la question de l'usage de la mythologie dans l'éducation athénienne voir Marrou (1965), en ce qui concerne l'aspect pragmatique de cette question voir Calame (2009 et 2017). Pour un point de vue plus général, on peut également se référer à la « Bibliographie récente sur l'histoire de l'enfance » publiée en 2001 par les *Annales de démographie historique*.

2 Violence et immoralité, ces deux éléments vont à l'encontre de la fonction pédagogique habituellement attribuée à la littérature de jeunesse, tout comme ils contreviennent à la loi n° 49-956 du 16 juillet 1949 qui régit, en France, toute publication destinée à la jeunesse.

particulière à la singularité de chaque œuvre et de chaque contexte d'écriture s'inscrit dans la pratique d'un « comparatisme différentiel et discursif », tel que l'a théorisé Ute Heidmann, lequel, « à l'encontre de la tendance à la généralisation et à l'universalisation, productrice de stéréotypes » souhaite au contraire « donner à voir l'extraordinaire travail de différenciation accompli dans [l]es pratiques langagières, littéraires et culturelles » (Heidmann 2017 : 31). Les œuvres que nous avons retenues dans cette étude se démarquent à la fois par leur proposition singulière de reconfigurer formellement et sémantiquement l'*Odyssée* et en raison de leur intérêt dans leur manière de transmettre un certain imaginaire de la nourriture. Destiné à l'enfant, cet imaginaire de la nourriture se trouve désormais centré à la fois sur les références réelles et rêvées de l'enfant et sur les valeurs que l'adulte entend transmettre autour de cette problématique.

### **Le temps du repas : cadre référentiel connu des enfants**

Dès le plus jeune âge, il existe un lien étroit entre *nourriture* et *oralité*. Partant de la double acception du mot « oralité », Isabelle Nières-Chevrel souligne ainsi que « texte et images nous mettent l'eau à la bouche et nous invitent dans une satisfaction fictive de la sensualité à passer du plaisir des mets au plaisir des mots » (Nières-Chevrel 1987 : 64). Le tout petit enfant appréhende l'objet livre par la bouche déjà. À cet âge, le livre constitue certes une nourriture de l'esprit mais également parfois un met de choix, comme en témoignent les traces de morsure habillant la tranche de certains ouvrages... Le lectorat jeunesse va du petit enfant – pas du bébé dans le cas des (r)écritures<sup>3</sup> des mythes mais de l'enfant à partir de 1 an et demi – jusqu'à l'« adolescent », ce jeune adulte qui continue à avoir un comportement comparable à celui d'un adolescent et qui forme l'une des nouvelles cibles du marché de l'édition. Il existe des adaptations d'Homère destinées à de très jeunes lecteurs. Or, adresser une œuvre aussi complexe à des lecteurs à qui on lit habituellement des histoires relativement sommaires relève de la gageure.<sup>4</sup>

Publié à *L'École des Loisirs* dans la collection *Loulou Et Compagnie* en 2009, *Éole, Circé et les sirènes* constitue l'ouvrage qui s'adresse au plus jeune lecteur pour le corpus étudié ici. Nathalie Laurent signe les textes, Soledad

3 La comparatiste Ute Heidmann propose d'utiliser le terme de (r)écriture pour signaler la dynamique de ces œuvres qui, dans l'Antiquité déjà, « reprennent, sous forme de nouvelles écritures et pour leur donner une nouvelle pertinence, des récits de la tradition hellène qui étaient toujours déjà des "vieilles histoires", *ta archaia* » (Heidmann 2008 : 143).

4 À titre de comparaison, des séries comme *Tchoupi* de Thierry Courtin publiée chez Nathan ou *Petit Loup* d'Orianne Lallemand et Éléonore Thuillier chez Auzou ciblent un public du même âge.

Bravi les illustrations. Le format carré de cet album cartonné tient facilement dans la main d'un jeune enfant ; la collection cible en effet les enfants entre 0 et 5 ans, la maison d'édition précisant pour ce titre « enfant entre 2 et 4 ans ». Or, l'écart entre l'œuvre à adapter et le public ciblé atteint ici son paroxysme, forçant l'auteur à redoubler d'ingéniosité pour que la transmission devienne possible. En effet, le travail de ce passeur d'histoire et de culture qu'est l'auteur de jeunesse s'avère d'autant plus important que le lecteur est petit. Par ses couleurs vives et le travail opéré sur les illustrations, l'ouvrage de Bravi et Laurent témoigne de l'importance accordée à l'objet-livre qui « n'a plus pour but seulement de supporter l'histoire mais [qui] la déploie » (Prince 2012 : 139). L'album nécessite toutefois la présence d'un adulte qui raconte l'histoire d'Ulysse, grâce à une première trame narrative. L'adulte dispose également d'un second script textuel, formé de bulles attribuées à certains personnages à l'instar de la bande dessinée. Dans celles-ci, figurent tantôt des pensées ou des propos, tantôt de syntagmes qui transcrivent les réactions des personnages face à l'action sous la forme d'interjections ou d'onomatopées. Particularité de ce cycle d'albums consacrés aux épopées homériques<sup>5</sup>, ce second niveau permet à l'adulte de mettre à la portée de ce très jeune lecteur<sup>6</sup> un script emprunté à Homère relativement difficile.

*Éole, Circé et les sirènes* met en scène une sélection d'aventures empruntées à l'*Odyssee*. Le temps du repas y sert de cadre référentiel commun au petit enfant et à l'adulte, comme souvent dans les ouvrages destinés au moins de 6 ans, à cet âge où apprentissage alimentaire d'un point de vue normatif et appropriation du livre vont de pair. L'album s'ouvre sur une double page qui met en scène l'arrivée d'Ulysse chez Éole. Texte et image concordent pour souligner l'hospitalité d'Éole, que le premier niveau textuel narratif mentionne déjà de manière explicite : « Il accueille Ulysse et ses compagnons chaleureusement » (Laurent et Bravi 2009 : s.p.)<sup>7</sup>. Le personnage d'Éole, représenté tout sourire et bras ouverts, est surplombé d'une bulle remplie d'un seul mot en majuscule : BIENVENUE. Jouant sur la miniaturisation

5 Avec Nathalie Laurent, Soledad Bravi signe deux autres adaptations des poèmes homériques intitulées *Le cheval de Troie* ainsi que *La ruse d'Ulysse*. Seule, elle publie également *Le cyclope*. Toutes sont éditées à *L'École des Loisirs* dans la collection *Loulou Et Compagnie* et suivent un même schéma de partition narrative.

6 Dans l'adaptation des poèmes homériques que Soledad Bravi destine aux adolescents et jeunes adultes (2015), cette partition textuelle disparaît, montrant qu'il s'agit avant tout d'un outil facilitant la compréhension des plus petits.

7 Cette œuvre ne possède pas de pagination, ce que l'abréviation s.p. indiquera dans la suite de cette étude.

des protagonistes, fréquente dans les récits pour la jeunesse, l'album pour enfants reconfigure l'épisode de l'accueil en une scène de repas familial. La représentation rejoint une fonction de socialisation qu'elle endosse fréquemment dans ce corpus :

« Prenant appui sur des formes littéraires plus « réalistes », faisant appel au vécu du jeune lecteur, [la nourriture] tend alors à affirmer et à transmettre des valeurs collectives liées aux pratiques alimentaires. » (Nières-Chevrel 1987 : 62)

L'album de Bravi et Laurent fait du foyer d'Éole une tablée idéale. À dessein, il sélectionne dans la large matière homérique et occulte certaines thématiques du poème jugées inadaptées pour un si petit enfant. Il écarte ainsi l'inceste pratiqué dans la famille d'Éole, dans laquelle les « six filles sont mariées aux six fils » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 7](#)). Le narrateur iconique joue pourtant sur le caractère à la fois *pléthorique* et symétrique de cette famille qu'il accentue, pour en offrir une image sympathique. Les douze enfants sont ainsi représentés en rang d'oignons, serrés derrière une même grande table dessinée en plan latéral. L'image montre une alternance entre les deux sexes qui ne se distinguent de façon amusante que par le détail de leur coiffure (fig. 1)<sup>8</sup>.



Fig. 1 : Laurent et Bravi (2009, sans pagination).

<sup>8</sup> La planche suit ici l'un des fils rouges de l'album qui s'amuse à représenter les personnages comme pratiquement à l'identique. Dans cette nuée de mêmes, l'enfant peut ainsi jouer à « où est Ulysse ? »...

L'onomatopée collective du joyeux troupeau d'enfants d'Éole, « Miam miam miam », résume l'harmonie de cette famille atypique (Laurent et Bravi 2009 : s.p.). Et de faire rire l'enfant par des bruits de bouche... Si le poème grec évoque déjà les enfants d'Éole réunis « autour de leur père chéri et de leur auguste mère [et] se livrant aux festins » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 8-9](#)), l'album rend pour sa part sympathique la singularité de cette famille et donne à cette scène un air de colonie de vacances dont on reconnaît la grande tablée. Il ne s'attarde guère sur certaines caractéristiques mystérieuses de cette scène qui sans doute questionnaient l'auditeur du poème grec : l'idée d'une table pourvue de manière magique, sans labeur ni sueur, la notion d'un festin perpétuel sans que personne n'y pourvoie, ou encore le fait que l'hospitalité d'Éole soit en quelque sorte soumise à condition<sup>9</sup>.

*Éole, Circé et les sirènes* intègre la représentation de cette tablée familiale dans une séquence narrative qui suit l'enchaînement de l'*Odyssée* : d'abord la présentation de la famille d'Éole puis l'invitation d'Ulysse, qui, en échange de son hospitalité, raconte ses exploits. L'ordre et le déroulement de la séquence indiquent qu'Éole fait montre d'un bon accueil qui respecte les codes d'hospitalité définis à l'époque hellénique. L'album suit cette même chronologie et insiste sur le fait que, après avoir honoré toutes ces étapes, Ulysse peut désormais « se faire gâter pendant un mois » (Laurent et Bravi 2009 : s.p.). On peut lire dans l'expression « se faire gâter » l'adaptation des termes utilisés dans le poème grec : « Pendant un mois Éole nous prodigue les soins de l'hospitalité » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 14](#)). *Le grand voyage d'Ulysse*, ouvrage de Françoise Rachmulh et Charlotte Gastaut, destiné à des enfants plus âgés, utilise une expression similaire, elle aussi empruntée à un lexique plus enfantin : « Éole nous traite magnifiquement pendant un mois » (Rachmulh et Gastaut 2009 : 17). Par le biais d'un changement de registre, ces deux albums décrivent de manière plus concrète les conditions du bonheur connu par Ulysse chez Éole et rendu possible par la pratique de l'hospitalité. Ils les traduisent dans un vocabulaire et une conception du bonheur accessibles à l'enfant d'aujourd'hui, lui donnant néanmoins à réfléchir sur le fait de bien recevoir grâce à une scène empruntée à l'œuvre antique.

Dans le poème homérique, les modalités des échanges entre l'hôte et son invité apparaissent hautement codifiées. Le don d'hospitalité prodigué par Éole se trouve récompensé par le contre-don d'Ulysse qui lui offre, dès

9 Ulysse, qui revient voir Éole pour demander son aide après que ses compagnons ont ouvert l'outre de vents favorables que le dieu leur a confiée, se voit alors jeter dehors (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 64 et sqq](#)).

lors, en contrepartie, le récit de ses exploits. La double planche de l'album de Laurent et Bravi revient sur cet échange en reprenant la modalité énonciative du discours narrativisé utilisé dans le poème : « [Éole] m'interroge avec détail sur le siège d'Ilion, sur la flotte des Grecs et sur le voyage des Achéens » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 15](#)); « moi je lui raconte avec soin toutes mes aventures » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 16](#)). Le rappel de la modalité énonciative choisie se fait ici par le dessin. La double page de l'album représente ainsi Ulysse en train de prendre la parole à l'aide d'une bulle, à la manière d'une bande dessinée. Le héros narre ses propres aventures passées sous la forme de deux idéogrammes. Le premier représente le héros en tant que protagoniste de son propre récit et le second montre un cheval que le lecteur adulte rapproche du leurre imaginé par Ulysse pour mettre fin au siège de Troie. *Éole, Circé et les sirènes*, comme son titre l'indique, se consacre uniquement aux rencontres avec les trois personnages précités. Le récit ne se perd ni dans des récits passés ni dans des épisodes secondaires que l'enfant peut par ailleurs découvrir en détail dans d'autres albums de la collection... Sans s'attarder sur le contenu des exploits, on remarque que l'adaptation reprend néanmoins le questionnement d'Éole sur le passé de son hôte comme une marque de politesse à son égard. L'album de Laurent et Bravi donne donc beaucoup d'importance à cette première scène de repas et d'échange, un des seuls moments heureux de l'*Odyssée* avec la réception chez Alcinoos sur laquelle nous reviendrons. La représentation s'appuie ici sur une conception courante dans la littérature de jeunesse, qui désigne le temps du repas et son rythme répétitif comme des éléments structurants et réconfortants pour l'enfant. C'est pourquoi l'album écarte certains éléments jugés troublants pour son nouveau destinataire pour se centrer sur l'illustration des conditions d'un bon accueil.

### **Magie et pouvoir de l'aliment**

Si l'album de Laurent et Bravi se sert dans un premier temps du repas pour faire référence à un cadre connu de l'enfant, la description de l'alimentation peut également emmener son lecteur sur les chemins de l'imaginaire. Il explore alors les conséquences de l'ingestion de certains aliments magiques, une dimension déjà à l'œuvre dans les poèmes antiques. Que l'on pense au pouvoir apaisant du vin offert par le prêtre des Cicones sur Polyphème ou aux effets de la fleur d'oubli sur les compagnons d'Ulysse, on trouve dans l'*Odyssée*, d'« évidentes relations entre nourriture et magie », par ailleurs fréquemment mises en avant dans la littérature de jeunesse (Nières-Chevrel

1987 : 63). Les (r)écritures se servent dans la matière homérique et donnent à ce goût pour la magie des formes variées : expression de la monstruosité, métamorphose, enchantement, pouvoir de certains aliments et effets sur qui les consomme. Le Chant X de l'*Odyssée*, qui met en scène la magicienne Circé, trouve naturellement de nombreux échos dans les adaptations pour enfants. Comme dans l'*Odyssée*, l'album de Laurent et Bravi raconte, dans deux séquences narratives successives, les effets néfastes de la préparation de plantes concoctées par Circé, ainsi que ceux de l'antidote préparé par Hermès. L'*Odyssée* place la rencontre avec la magicienne dans un cadre très précis. L'île où habite Circé abrite des terres qui paraissent propices, sans que n'y apparaisse pourtant aucune culture. Elle regorge d'animaux sauvages qui semblent toutefois dénués d'agressivité. Autant d'éléments propres à éveiller la méfiance des auditeurs du poème, à défaut de provoquer celle des compagnons d'Ulysse... Ces derniers pénètrent dans le palais de la magicienne « imprudemment » ou plus littéralement de « manière ignorante » (ἀιδρείησιν, Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 231](#)). L'album reprend à son compte l'enchâssement narratif qui présente la rencontre avec Circé dans le poème : l'incursion dans sa demeure est racontée dans un second temps à Ulysse par Euryloque, seul des compagnons à avoir échappé à la magicienne (*Odyssée*, [Chant X, v. 244-261](#)). Euryloque, représenté caché derrière un arbre à chaque fois plus petit dans toutes les planches consacrées à l'épisode, témoigne de la scène par la voix du narrateur : « Quand [Circé] apparaît, tous veulent la suivre, tous sauf Euryloque qui devine le piège » (Laurent et Bravi 2009 : s.p.).

Les modalités de l'échange que Circé met en place pour inciter les compagnons à la suivre semblent problématiques. Certains indices montrent déjà une distorsion des rites entourant l'accueil d'hôtes étrangers. La déesse aborde les compagnons d'Ulysse sans se présenter et les charme du simple son de sa belle voix (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 133](#)) recourant à un langage non articulé et qui paraît donc suspect. Dans l'album *Éole, Circé et les sirènes*, Circé siffle les marins, comme le symbolise la note de musique mise en bulle. Par ses vocalises, Circé montre qu'elle les traite comme les animaux qu'elle projette qu'ils deviennent. Apercevant Ulysse, elle s'exclamera : « OH, un futur cochon » (Laurent et Bravi 2009 : s.p.). À l'instar des marins, le petit lecteur se trouve sans doute charmé dans un premier temps lors de l'arrivée chez Circé. Sur les marches de son palais, des animaux sauvages ne se contentent pas de se laisser approcher mais sont même à l'origine de l'étreinte : « Mais, ô surprise, les animaux s'approchent des marins pour les caresser de leurs longues queues » (Laurent et Bravi 2009 : s.p.). Découvrant

l'image, l'enfant s'imagine sans doute, comme les marins, serrer dans ses bras des bêtes dont il peine à se figurer la dangerosité et qui sont représentées ici comme des animaux de compagnie. Le texte se charge de briser l'émerveillement produit par l'illustration, levant le doute : « [Ces bêtes sauvages] sont en réalité des hommes ensorcelés par Circé, la perfide déesse » (Laurent et Bravi 2009 : s.p.). Comme fréquemment dans la littérature de jeunesse, le narrateur assume ici auprès du petit destinataire une fonction d'exégète et le guide dans le récit et dans le sens à donner à celui-ci. Avant même que le navire n'accoste sur l'île, le narrateur de l'album a déjà pris soin de préciser au petit lecteur le statut de « magicienne » de Circé (Laurent et Bravi 2009 : s.p.). Pour évoquer les mets offerts aux compagnons d'Ulysse, l'album suit le script homérique. Circé leur propose ainsi tout d'abord du vin, du fromage et du miel (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 234-235](#)). Elle les mélange ensuite à « des plantes qui leur font oublier leur patrie » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 236](#)), ce que la (r)écriture pour enfants résume simplement par le terme « drogue ». Dans les deux œuvres, le nouveau statut animal des compagnons d'Ulysse sera entériné par le changement de nourriture. Après l'ingestion de drogue, Circé jette ainsi aux compagnons « des glands, des faines et des fruits du cornouiller, seuls mets que mangent les porcs qui couchent sur la terre » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 241-243](#)), ce qui est repris tel quel dans l'album qui transforme néanmoins les compagnons en mignons petits cochons roses, tout droit sortis d'un conte de fées (fig. 2)<sup>10</sup>.

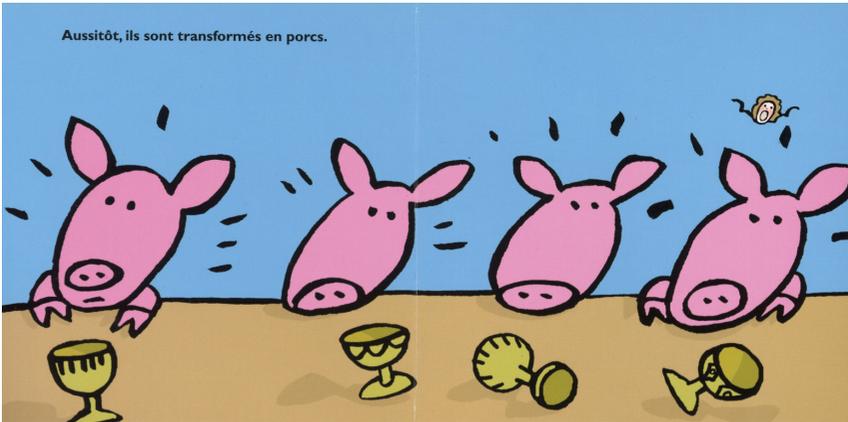


Fig. 2 : Laurent et Bravi (2009 : s.p.).

10 Nous tenons à remercier les éditions *L'École des loisirs* pour leur aimable autorisation d'utiliser ces images dans cet article.

S'ils ont quitté, du moins en apparence, la condition humaine, certains traits éloignent encore ces nouveaux cochons de la pure animalité. Les coupes de vin, leur stature de bipède qui leur permet d'être encore attablés, la surprise qu'ils semblent connaître devant leur sort et qui est figurée dans l'illustration forment autant de caractéristiques sociétales qui les désignent comme des convives et donc en tant qu'êtres humains. La page suivante entérinera la métamorphose, puisque les compagnons y figurent à quatre pattes et s'expriment désormais comme des bêtes : « Grrro, Grrro, Grrro » (Laurent et Bravi 2009 : s.p.).

L'album reprend également l'épisode de l'antidote fourni par Hermès à Ulysse. Cette réappropriation de l'aliment et de ses effets s'inscrit dans un réseau d'objets et d'actions magiques présent dans l'ouvrage et fréquent dans la littérature de jeunesse. Bien que le français ne permette plus de jouer sur le terme de φάρμακον qui, dans l'*Odyssée*, désigne à la fois le poison (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 236](#)) et son antidote (Homère, *Odyssée*, Chant X, v. 287), l'album recrée un certain parallélisme entre ces deux ingrédients. Il parvient à les mettre en réseau en les présentant directement l'un à la suite de l'autre. La (r)écriture reprend à son compte l'explication fournie par Hermès dans l'*Odyssée* au sujet de l'antidote, sans toutefois nommer la « fleur blanche, à la racine noire qui le protégera des maléfices » désignée par l'aède sous le terme de « moly » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 305](#)). L'album omet également l'origine divine de la plante<sup>11</sup> mais insiste sur son goût, incitant l'enfant à dissocier l'aliment de ses effets : « Ce n'est pas très bon mais efficace » (Laurent et Bravi 2009 : s.p.), rappelant un certain interdiscours parental lors de la prise de médicaments... À l'intérêt botanique qui confère parfois à la pharmacopée lors de descriptions de végétaux dans l'*Odyssée*, l'adaptation moderne préfère un questionnement propre au jeune lecteur : que se passe-t-il quand j'ingère un produit ?<sup>12</sup>, une préoccupation que la symbolique de la transformation par la magie lui permet d'aborder de manière détournée.

### Les « bons mangeurs de pain » et... les autres...

L'épisode consacré à Circé permet de thématiser un enjeu qui parcourt l'ensemble du poème homérique et qui intéresse aussi la littérature de jeunesse : la fonction de classement attribué à la nourriture qu'Isabelle Nières-Chevrel résume en ces termes :

11 L'*Odyssée* précise au contraire qu'il « est difficile aux hommes mortels de l'arracher, mais les Dieux peuvent tout » (Homère, *Odyssée*, [Chant X, v. 306](#)).

12 Sur ce sujet, on pourra consulter l'article d'Audrey Coussy (2019).

« "Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es". [...] Par une série de bornages, la nourriture délimite les zones d'appartenance des protagonistes, et indirectement du jeune lecteur. En jouant des espaces alimentaires communs ou distincts, l'écriture marque la frontière fondamentale entre animalité et humanité. » (Nières-Chevrel 1986 : 60)

Un questionnement analogue scande le poème homérique. À la découverte d'une terre, Ulysse s'interroge ainsi, sans relâche : « ses habitants sont-ils cruels, sauvages et sans justice, sont-ils hospitaliers, leur âme respecte les dieux ? » (Homère, *Odyssée*, [Chant VI, v. 120-121](#)) Le héros résume cette appartenance au monde civilisé par la question suivante : « sont-ils de bons mangeurs de pains » (Homère, *Odyssée*, [Chant IX, v. 191](#)). Bien qu'ils s'éloignent à proprement parler de l'enquête anthropologique imaginaire menée dans l'*Odyssée*, les ouvrages étudiés dans le cadre de cette recherche posent tous, à leur manière, la question de la classification des personnages par l'alimentation.

La représentation de l'ingestion d'aliments carnés constitue l'un des nœuds du processus de reconfiguration de l'*Odyssée*. Lorsque sa consommation est thématifiée, elle répond à des modalités particulières propres au genre de la littérature de jeunesse et qui ne concordent pas toujours avec les enjeux rituels et anthropologiques présents dans le poème homérique. L'ingestion de chair animale demeure extrêmement complexe au sein même de l'*Odyssée* en raison du système rituel et symbolique qui régit l'abattage des animaux lié à un sacrifice très précis. Marcel Detienne rappelle que dans cette société : « l'alimentation carnée coïncide absolument avec la pratique sacrificielle ; toute viande consommée est une victime animale égorgée rituellement » (Detienne 1979 : 10). Or, cette logique rituelle semble difficilement explicable à l'enfant, alors même qu'elle apparaît fondamentale pour comprendre l'*Odyssée*. Parmi les ouvrages pris en compte dans cette étude, un seul rapporte la mise à mort des bœufs du dieu du soleil, épisode qui relate la violation d'un interdit alimentaire religieux. Il s'agit du *Grand voyage d'Ulysse* de Françoise Rachmulh avec des illustrations de Charlotte Gastaut, destiné à des enfants entre 7 et 9 ans, qui lisent avec leurs parents. Le narrateur iconique désigne la scène comme subversive et représente les compagnons d'Ulysse qui semblent avoir cédé à une compulsion en « dévorant », appuie le texte, la viande préalablement rôtie mais non consacrée (Rachmulh et Gastaut 2009 : 40). Ils la mangent sans accompagnement

ni accommodement, alors que la tête du bœuf, sanguinolente, continue de gicler (fig. 3)<sup>13</sup>.



Fig. 3: Rachmuhl et Gastaut (2009 : 40).

Le lecteur ne peut qu'être marqué par la sauvagerie de cette scène dans laquelle les compagnons mangent à pleine bouche et avec les doigts la chair, à quelques pas de la tête de la « victime ». Leur pose, les yeux fermés et à même le sol, renforce encore l'idée d'une perte de contrôle de soi au moment du repas. L'album de Rachmuhl et Gastaut ne s'attarde guère sur la description du troupeau, contrairement au poème homérique qui insistait sur le caractère magique de ce troupeau, décrit comme inengendré et éternel : « Ces animaux ne se reproduisent point, ils ne meurent jamais, et les déesses les gardent » ; (Homère, *Odyssée*, [Chant XII, v. 130-131](#)). L'interdiction de consommer les bœufs sacrés d'Hélios n'est plus rattachée, comme chez Homère, à la prophétie de Circé, qui s'avérait extrêmement claire, la déesse prévenant : « si, au contraire, tu attaques ces animaux, je te prédis la perte de ton navire et la mort de tous tes compagnons » (Homère, *Odyssée*, [Chant XI, v. 112-113](#)). La magicienne de la (r)écriture ne profère plus d'interdiction ni ne vaticine à propos des conséquences d'une transgression alimentaire. Une même logique d'omission est à l'œuvre dans *L'Iliade et l'Odyssée d'après Homère*, bande-dessinée que Soledad Bravi destine, cette fois, à des adolescents et à de jeunes adultes. Dans les deux cas, Ulysse présente désormais la préservation des bœufs comme une simple demande. Il obtient alors la promesse de ses hommes d'épargner les bœufs sans autre explication. Les compagnons d'Ulysse ignorent donc tout de la singularité de ces animaux « consacrés au dieu du jour » (Homère, *Odyssée*, [Chant XII, vers 128](#)), ainsi que leur statut sacré. Ils ne voient en eux qu'une belle

13 Nous remercions les Éditions Flammarion pour leur aimable autorisation d'utiliser ici ces images.

pièce de viande, comme en atteste leur éloquente réaction à la découverte des bêtes : MIAMM ! Et alors qu'Ulysse leur fait jurer « de ne pas toucher une seule vache », ils continuent de protester : « Même pas une tranche ? » (Bravi 2015 : vignettes 103 et 104).

Dans l'album de Françoise Rachmulh et Charlotte Gastaut, la seule illustration consacrée au troupeau d'Hélios est celle qui représente sa consommation. L'impact de l'image de la tête du bœuf semble d'autant plus forte sur l'enfant qu'il n'a guère l'habitude d'une telle mise en scène dans une littérature où « le lacté, le végétal et le sucré l'emportent nettement sur le carné » (Nières-Chevrel 1987 : 60). Dans ce corpus, a fortiori, la pratique de la « sarcophagie », c'est-à-dire le fait de « manger de la viande mais sans qu'elle rappelle l'animal » (Salvat 2009 : 119) est devenue la règle. Les récits pour enfants jouent en effet beaucoup sur l'anthropomorphisation de l'animal et le sentiment d'identification que cela suscite chez l'enfant. Par la nature de son contenu, le corpus homérique oblige la littérature de jeunesse à repenser ses propres mécanismes de représentation qui reposent sur une opposition dichotomique entre méchants prédateurs carnivores *et* gentilles proies herbivores<sup>14</sup>.

### **Peur de la dévoration et monstres carnivores**

La représentation de l'ingestion d'un animal pose également au petit enfant un problème d'un autre genre, celui de la prise de conscience qu'il peut à son tour être mangé. À en croire les spécialistes, la peur de la dévoration reste extrêmement tangible dans la prime enfance. C'est pourquoi les passages consacrés à des monstres carnivores et plus spécifiquement anthropophages apparaissent rarement dans les ouvrages pour les plus jeunes, exception faite de Polyphème sur lequel nous reviendrons plus en détail. Nos recherches nous permettent de constater que ces ouvrages accostent par exemple peu chez les Lestrygons, ces géants anthropophages. Seules les planches de Soledad Bravi, destinées aux lecteurs plus âgés, thématisent cet oubli. S'approchant de l'île des Lestrygons, Ulysse et ses compagnons observent alors, lucides : « Ne restons pas là, on va se faire bouffer ! » (Bravi 2015 : vignette 65). De même, dans cette première tranche d'âge, peu de bateaux tombent dans les pièges de Charybde ou de Scylla. Et si par hasard les embarcations s'échouent près des sirènes, celles-ci se présentent

14 Sur cette partition dichotomique qui opère dans ce corpus, voir le travail d'Émilie Salvat (2009).

désormais comme de lointaines cousines de l'héroïne d'Andersen revisitée par Walt Disney. Prises comme l'un des sujets principaux de l'album de Bravi et Laurent, les sirènes, loin de susciter la peur comme dans le poème homérique, offrent leur joli minois à la couverture de l'ouvrage.

Dans les textes destinés à des enfants plus âgés voire à des *adolescents*, la question de la dévoration ne paraît plus taboue. On la retrouve abondamment modulée par le biais d'un dialogue avec d'autres imaginaires et d'autres genres littéraires ou artistiques. En effet, certains best-sellers, comme ceux de J. K. Rowling, que l'on pense à la série des *Harry Potter* ou au plus récent *Animaux fantastiques* (2001), ont ouvert la voie à la création de nouveaux bestiaires dans lesquels les créatures effrayantes trouvent une place d'autant plus grande que leurs dents sont longues. *L'Odyssée*, à qui J. K. Rowling doit elle-même beaucoup, offre déjà une riche galerie de monstres. Dans l'album de Françoise Rachmulh et Charlotte Gastaut (2008 : 33), narrateur textuel et iconique, s'inspirent tous deux très précisément des vers de *L'Odyssée* pour décrire les sirènes comme des êtres voraces et dangereux, entourées « [d]es ossements et [d]es chairs desséchées des victimes qu'elles ont fait périr » (Homère, *Odyssée*, [Chant XII, v. 45-46](#)). L'ouvrage suit une logique similaire concernant Charybde et Scylla dont il réactive le potentiel monstrueux, en s'inspirant librement des vers de *L'Odyssée*. Le fait que l'image représente *in medias res* les dangers que Charybde et Scylla représentent conjointement sur les compagnons d'Ulysse augmente encore l'effet de saisissement que l'ouvrage vise à produire sur son lecteur. Ce lot d'épreuves maritimes crée l'image d'un héros ballotté au gré des événements et réduit au statut victimaire de proie potentielle.

Dans une veine d'inspiration générique analogue, la bande-dessinée d'Yvan Pommaux, [Ulysse aux mille ruses](#), publiée en 2011 à *L'École des Loisirs* adopte une représentation de la sirène proche des vampires. Celles-ci, avec leurs grandes ailes noires et leurs babines retroussées sur des dents pointues, fondent sur Ulysse depuis le ciel, se rapprochant de l'imaginaire fantastique de l'adolescent à qui l'ouvrage se destine (Pommaux 2011 : couverture).



Fig. 4: Rachmuhl et Gastaut (2009: 36).

### **Polyphème : un monstre si humain**

Le poème d'Homère ajoute une modalité supplémentaire au classement des êtres en fonction de leur régime alimentaire. Il ne s'agit plus seulement de savoir ce que l'on mange, comme dans beaucoup d'ouvrages de littérature de jeunesse, mais aussi de réfléchir à la façon dont on apprête les aliments et dont on les mange et en quelle compagnie. La figure du cyclope Polyphème révèle la complexité de cette question. La description de son apparence, de sa manière de vivre et de son environnement livre de précieux indices sur sa nature à la fois anthropomorphe et monstrueuse. Ainsi, l'île où il demeure connaît un véritable Âge d'Or (Homère, *Odyssée*, [Chant IX, v. 109-111](#)). Malgré ces conditions très favorables, l'île n'est guère exploitée et Polyphème ne cultive ses terres ni ne chasse (« de ces hommes qui vivent sans lois, qui se confient aux soins des dieux, qui ne sèment aucune plante et ne labourent jamais la terre. Là tout s'élève sans semence et sans culture » [Homère, *Odyssée*, [Chant IX, v. 106-108](#)]). Bien qu'il connaisse le feu, Polyphème ne s'en sert guère pour cuisiner et pratique un élevage des plus sommaires. Le Cyclope ne se nourrit pas non plus d'éléments considérés comme élaborés, autant de marqueurs de son manque de civilisation. Enfin, alors que Jean-Paul Vernant souligne la dimension sociale du repas, le poème insiste lourdement sur la solitude de Polyphème : « c'est là qu'il vivait seul, à paître ses troupeaux, ne fréquentant personne » (Homère, *Odyssée*, [Chant IX, v. 187-189](#)).

La description que fournit Ulysse de Polyphème, bien qu'elle intervienne a posteriori dans le poème, souligne l'ambiguïté de la créature en la qualifiant d'« homme monstrueux » (ἄνθρωπος πελώριος, Homère, *Odyssée*, [Chant IX, v. 187](#)). Les ouvrages destinés à la jeunesse ne relèvent pas cette ambivalence mais forcent au contraire le trait monstrueux pour décrire Polyphème. Ils adoptent pour la plupart une classification qui suit une logique dichotomique. L'anthologie, *Les tops de l'Antiquité*, place ainsi d'emblée Polyphème du côté du Minotaure ou de Cerbère parmi les « créatures fantastiques » et jugées malfaisantes (Montarde et Mirza 2016 : 65). Il est représenté prêt à en découdre avec les poings serrés. L'ouvrage *Ulysse prisonnier du cyclope*, destiné aux enfants entre 6 et 7 ans, s'ouvre, avant même que ne débute le récit, par une présentation des personnages très défavorable à Polyphème. Celui-ci y est désigné comme « le cyclope, monstre sauvage et cruel », tandis qu'Ulysse est décrit comme « l'homme aux mille ruses et au courage indomptable » (Kérillis et Vallancien 2012 : 10). Or, la situation semble plus complexe dans l'*Odyssée*, puisque le poème mentionne que le géant, qui reste proche par son père de l'ordre des divinités olympiennes, connaît leurs lois mais qu'il estime ne pas y être soumis. À ce titre il refuse l'hospitalité à Ulysse, alors même que celui-ci se présente à lui en tant que suppliant jouissant de la double protection de Zeus. La connaissance des règles de l'hospitalité et leur violation, en toute conscience, par Polyphème indique au contraire son statut d'humain néanmoins monstrueux. À la *captatio benevolentiae* prononcée désespérément par Ulysse aux vers 266-271 du Chant IX, le cyclope, sans un mot, répond par un geste qui lève toute ambiguïté sur sa véritable nature :

« Il se lève brusquement, saisit deux de mes compagnons et les écrase comme de jeunes faons contre la pierre de la grotte : leur cervelle jaillit à l'instant et se répand sur la terre. Alors il divise leurs membres palpitants, prépare son repas, et, semblable au lion des montagnes, il dévore les chairs, les entrailles, et même les os remplis de moelle de mes deux compagnons. » (Homère, *Odyssée*, [Chant IX, v. 288-293](#))

Bien que Polyphème ait un foyer tout prêt à disposition, il dévore les compagnons d'Ulysse tout crus. Or, comme le rappelle Marcel Detienne, manger des chairs crues mène à se conduire comme « une bête et, au sens strict, *s'ensauvager*, afin d'échapper à la condition politico-religieuse, mais,

cette fois, par le bas, et du côté de la bestialité » (Detienne 1979 : 16)<sup>15</sup>. Cela rejoint l'image utilisée pour décrire Polyphème, évoqué comme « un lion des montagnes » (ὤς τε λέων ὀρεσίτροφος, Homère, *Odyssée*, [Chant IX, v. 292](#)). Polyphème, en tant que monstre à forme humaine, à l'accusation d'anthropophagie adjoint celle d'*allélophagie*, ce qui consiste à « dévorer son semblable » (Detienne 1979 : 17). « Tout ce qui est mangeable n'[étant] pas culturellement comestible » (Fischler 2001 : 66), on comprend bien que le fait de dévorer son prochain, marque chez Polyphème, bien plus que chez les monstres qui ressemblent à des monstres, l'expression d'un tabou ultime. Sans surprise, on observe que les livres pour les plus petits cherchent tous, par différents procédés iconographiques et textuels, à atténuer les passages qui se rapportent à cet interdit alimentaire des plus effrayants. Les albums de Soledad Bravi travaillent à rendre amusant l'acte de dévoration, grâce à l'usage d'onomatopées variées : SCROUNCH ; CROUIC CROUIC et par le biais de signalement de bruits de bouche en tout genre (éructation, rot, etc.) (fig. 5).



Fig. 5 : Vignettes 17, 19, 24 dans *Bravi* (2015).

Dans l'album qu'elle consacre au seul cyclope, Soledad Bravi va jusqu'à mimer les effets d'une bouche pleine sur les propos de Polyphème, alors qu'il dévore les compagnons d'Ulysse : « CHÉ BON », s'exclame-t-il (fig. 6).

<sup>15</sup> Cette thèse rejoint celle défendue par l'ethnologue Claude Lévi-Strauss dans son étude *Le cru et le cuit* (1964).



Fig 6 : Bravi (2007 : s.p.).

L'album de Rachmulh et Gastaut présente quant à lui l'effrayant rituel de Polyphème qui, quotidiennement et à chaque repas, mange plusieurs compagnons d'Ulysse, après avoir trait ses brebis. Polyphème accomplit cette routine de manière anodine et légère : « La scène de la veille recommence : il s'occupe de ses animaux, se repaît de deux de mes gens et s'apprête à s'endormir » (Rachmulh et Gastaut 2009 : 12). L'adaptation joue ici sur l'idée du rituel alimentaire. Présenté comme cadrant et réaliste pour le tout petit enfant, le temps du repas et de sa préparation est ici détourné de manière ironique pour le destinataire plus âgé. L'euphémisation de la violence passe également, dans certaines productions, par un travail sur la mise en texte. Publié chez MFG Atelier, *Ulysse et le cyclope* amortit en quelque sorte le choc de la dévoration en recourant au passé simple pour créer un effet de mise à distance des faits racontés : « Il se saisit aussitôt de plusieurs hommes et en fit son repas » (Déna 2007 : s.p.). La formule qui clôt la description « et en fit son repas », par son registre soutenu, prend un tour suffisamment abstrait pour qu'un jeune enfant ne s'en effraie pas trop. *Ulysse prisonnier du cyclope*, cet autre ouvrage édité chez Hatier Jeunesse dans la collection *Ma première mythologie*, résume quant à lui très brièvement et sans trop de détail la mise à mort des compagnons d'Ulysse par Polyphème pour en diminuer l'impact : « Brusquement, il avance la main, saisit deux hommes, et les dévore » (Kérillis et Vallancien 2012 : 12). Certaines représentations de Polyphème semblent également engager un dialogue iconique avec les ogres présents dans les contes<sup>16</sup>. Le recours à une

16 Spécialiste des contes, Ute Heidmann a confirmé, et nous l'en remercions, l'intuition d'un dialogue iconique entre les représentations de Polyphème et celles des ogres des recueils de Charles Perrault, notamment tels qu'ils ont été illustrés par Gustave Doré dans la réédition Hetzel de 1862. La piste de ce

représentation plus familière a sans doute pour but de rendre un peu moins inquiétante cette figure d'anthropophage. Ainsi, le petit lecteur, l'ayant déjà rencontré dans des mondes fictionnels qu'il identifie comme merveilleux, a déjà assimilé que ces types de monstres n'existaient pas. Il peut sans doute plus facilement les mettre à distance. Enfin, le fait de miniaturiser Polyphème pour le mettre à hauteur d'enfant en le représentant à genoux comme dans *Le grand voyage d'Ulysse* (Rachmulh et Gastaut 2009 : 8-9) sert d'autre stratégie pour amoindrir la violence évoquée.

Les adaptations qui s'adressent à des adolescents et à de jeunes adultes privilégient la voie de l'humour et choisissent d'adoucir le portrait de Polyphème, représenté moins comme un dévoreur de chair crue que comme un ivrogne. Ces productions réactualisent, sans toutefois la thématiser, la question très complexe dans l'Antiquité grecque de la dilution du vin avec d'autres liquides. Dans cette société, « la consommation du vin était régie par de strictes formes d'auto-contrôle et de "bon usage" (s'arrêter à temps, mélanger l'eau au vin dans la juste mesure imposée par chaque circonstance...) » (Joannès 1996 : 104-105). On trouve dans la violation de cette pratique de bon dosage un indice supplémentaire de la barbarie et de l'incivilité du cyclope. Les (r)écritures pour jeunes lecteurs se saisissent de la question de l'ivresse qui va de pair, comme dans l'*Odyssée*, avec la perte de la maîtrise de soi. Polyphème l'exprime déjà de façon très éloquente par rapport à lui-même : « Ce Personne ! Il noya ma raison dans le vin » (Homère, *Odyssée*, [Chant IX, v. 455](#)). L'album grand format, intitulé *Les héros de la mythologie*, met ainsi en parallèle la perte de maîtrise par Polyphème et celle connue par les compagnons d'Ulysse à cause de l'absorption du breuvage magique de Circé. Il fait ainsi du vin un breuvage capable, au même titre que des drogues, de voler le discernement humain et à propos duquel l'on devrait au contraire montrer qu'on demeure « le maître et non l'inverse » (Joannès 1996 : 105). Destinée à public ado et adulescent, l'anthologie, *Les héros de la mythologie*, offre enfin une description ridicule de Polyphème, noyé dans l'alcool et dont les propos ont perdu toute crédibilité (Goeminne 2018).

### **Accueil exemplaire et fin des périple : Ulysse chez les Phéaciens**

L'accueil que reçoit Ulysse chez les Phéaciens, relaté au Chant VI, semble enfin correspondre en tout point à ce que prescrivent les lois de

---

dialogue reste toutefois encore à explorer.

l'hospitalité. La comparaison avec les rencontres qui précèdent met cela en lumière par contraste. Nous pouvons ainsi lire dans cet accueil « optimal » le signe de la fin du calvaire d'Ulysse, dans son versant maritime du moins<sup>17</sup>. Chez les Phéaciens, Ulysse est abreuvé, sustenté, diverti, accueilli dans le palais et à la table royale, avant même qu'on lui demande son identité. Le roi lui rend ainsi des honneurs inhérents à un titre et à un héroïsme qu'il ne fait que supposer. L'enjeu est souligné dans la (r)écriture de Rachmulh et Gastaut, l'une des seules, étonnamment, à reprendre cet épisode : « Alcinoos voit en moi, l'étranger, un envoyé de Zeus » (2009 : 52). L'album de Morden et Lupton *L'Odyssée d'Ulysse* insiste quant à lui sur les soins prodigués au naufragé par Nausicaa, la fille du roi. Ceux-ci sont détaillés, afin de montrer comment l'accueil efface l'impact de l'errance maritime sur le corps meurtri et fatigué du héros.

« Un épais dépôt de saleté recouvrait tout son corps. À moitié mort, épuisé, il remontait la plage en rampant. [...] À sa vue, [Nausicaa] crut l'étranger mort. [...] Elle alla lui chercher un gobelet d'eau et lui offrir une étoffe pour couvrir sa nudité. Elle le conduisit au palais de son père. » (Morden et Lupton 2010 : 11)

La (r)écriture montre comment la jeune fille aide Ulysse à s'apprêter pour l'audience et le repas auxquels il a été convié par son père, le roi Alcinoos. Elle insiste sur la façon dont Nausicaa fait disparaître en Ulysse toute trace du voyageur meurtri, afin qu'il redevienne un hôte convenable, le rendant ainsi au monde civilisé. On note dans les (r)écritures que nous avons étudiées une tendance à résumer la visite d'Ulysse aux Phéaciens, voire à amoindrir l'importance accordée à cet épisode pourtant central dans l'organisation du poème. L'intérêt donné à la mise en scène du banquet royal au contraire ne faiblit pas. Toutes relatent la présence d'un aède et mentionnent sa performance, mettant ainsi en lien l'art des mets et des mots ; cela peut être de manière explicite, comme dans *L'Odyssée d'Ulysse* : « Le roi Alcinoos siégeait sur son trône d'or. Il regarda l'étranger de la tête aux pieds. "Asseyez-vous. Mangez ! Buvez !" », lui-dit-il. Et précisa-t-il : "Il y a ici de quoi nourrir le corps et de quoi nourrir l'âme" » (Morden et Lupton 2010 : 13). Par ailleurs, le fait que les participants au banquet prennent acte de la peine d'Ulysse et

17 Le retour d'Ulysse à Ithaque forme l'autre versant de l'enquête à mener sur l'hospitalité, en réfléchissant à la manière dont les prétendants abusent de l'hospitalité prodiguée par Pénélope. Dans le cadre de cette étude, nous n'avons pas eu le loisir de mener à bien cette recherche.

qu'ils y compatissent, comme le fait qu'ils décident de l'aider à préparer son retour, indiquent qu'il existe l'utopie d'un peuple honorant les rites de l'hospitalité. Dans le nouveau contexte de la (r)écriture, la reprise du personnage de l'aède scandant des vers consacrés aux exploits d'Ulysse lors de la guerre de Troie, que l'on retrouve dans ces deux (r)écritures, montrent en outre l'insistance sur la compassion envers autrui comme vecteur de bon accueil. Cela ne devrait pas nous étonner dans une société et une époque qui rêvent pour ses enfants de qualités d'écoute et d'empathie.

### En guise de conclusion

La comparaison de (r)écritures adressées à un large panel d'âges a eu pour objectif de rendre saillantes les différences dans la thématisation du rapport à la nourriture. Au terme de ce parcours, nous avons pu constater que les manières dont les œuvres de littérature de jeunesse se saisissent des thématiques entourant la nourriture et son imaginaire semblent aussi vastes que dans l'œuvre d'Homère qu'elles réécrivent. Celles-ci vont de la représentation d'aliments magiques et de leurs effets, au récit de transgression d'interdits alimentaires et de ses conséquences jusqu'à la représentation du respect et de la violation des règles de l'hospitalité. L'enquête à propos de la consommation de chair a fait également jaillir des enjeux importants comme la peur ou la fascination que peut ressentir le jeune lecteur en fonction de son âge face à cette dévoration. Elle a permis également d'aborder le contexte rituel d'abattage de la viande et de sa consommation ou encore la manière dont les épreuves d'Ulysse le réduisent à son tour au statut de proie et donc de simple nourriture.

La réalité plurielle du lectorat de jeunesse permet d'illustrer la richesse des voyages possibles entre le poème d'Homère et les jeunes lecteurs d'aujourd'hui. Grâce à la comparaison, le parcours entre les œuvres a souhaité montrer l'inventivité et la richesse des stratégies narratives et iconiques engagées par ces réécritures : la réinscription des épisodes racontés dans le cadre connu de la quotidienneté ou au contraire l'éloignement par la référence à un mode magique, l'omission, l'euphémisation de la violence par l'humour, la dédramatisation par l'exagération, le détour par d'autres imaginaires plus proches à l'enfant ou adolescent lecteurs, forment autant de procédés qui rendent l'*Odyssée* accessible aujourd'hui à un autre public. Et à bien y regarder, malgré qu'elles semblent avoir quitté toute velléité de moralisation, en *renseignant* sur un autre rapport à la nourriture, ces (r)écritures *enseignent*. Elles enseignent, et c'est magie du décentrement, en incitant

enfants et parents à réfléchir ensemble autour de certaines valeurs véhiculées chez Homère par l'alimentation et sa codification sociale et rituelle. Sont ainsi mises en exergue la fragilité de notre condition ainsi que la nécessité de l'accueil de l'autre en tant qu'hôte et de l'étranger en tant que convive : tous ces facteurs qui nous placent, à l'image du cyclope, tantôt du côté du monstre, tantôt de celui de l'humain.

# Références

## Corpus

- BRAVI** Soledad (2007), *Le cyclope*, Paris, L'École des Loisirs.
- BRAVI** Soledad (2015), *L'Iliade et l'Odyssée d'après Homère*, Paris, Rue des Sèvres.
- DENA** Anaël (2007), *Ulysse et le cyclope*, Évry, MFG Atelier.
- GOEMINNE** Aude (2018), *Les héros de la mythologie*, Paris, Éditions Marabout.
- HOMÈRE**, *L'Odyssée*, (3 volumes sous coffret), traduit par V. Bérard, introduction d'E. Cantarella, Paris, Les Belles Lettres (2012).
- KÉRILLIS** Hélène, illustrations Grégoire **VALLANCIEN**, d'après Homère (2012), *Ulysse prisonnier du cyclope*, Paris, Hatier jeunesse.
- LAFFON** Martine (2018), *Héros de la mythologie grecque avec des illustrations de Martin JARRIE*, Montreuil, Éditions Les fourmis rouges.
- LAURENT** Nathalie (2009), *Éole, Circé et les Sirènes*, illustrations de Soledad **BRAVI**, Paris, L'École des Loisirs.
- LAURENT** Nathalie (2010), *La Ruse d'Ulysse*, illustrations de Soledad **BRAVI**, Paris, L'École des Loisirs.
- MONTARDE** Hélène et Sandrine **MIRZA** (2016), *Les tops de l'Antiquité*, Paris, Nathan.
- MORDEN** Daniel et Hugh **LUPTON** (2010), *L'Odyssée d'Ulysse avec des illustrations de Christina BALIT*, traduit de l'anglais par M. Briend-Walker, Paris, Éditions Salvator.
- POMMAUX YVAN** (2011), *Ulysse aux mille ruses*, Paris, L'École des Loisirs.
- RACHMUEHL** Françoise et Charlotte **GASTAUT** (2009), *Le grand voyage d'Ulysse*, Paris, Flammarion.
- ROWLING** Joanne K. (1997-2007), *Harry Potter*, London, Bloomsbury.
- ROWLING** Joanne K. (2001), *Fantastic Beasts and Where to Find Them*, London, Bloomsbury.

## Études

- Bibliographie récente sur l'histoire de l'enfance, « Annales de démographie historique », N° 102 (2001/2), pp. 47-100. URL : <https://www.cairn.info/revue-Annales-de-demographie-historique-2001-2-page-47.htm>
- Du Plaisir des mots au plaisir des mets : la « nourriture » dans la littérature pour les enfants, 2-10 ans ;* bibliographie sélective et analytique, INRP, N° 34 (1986).
- CALAME** Claude (2009), « Coming of Age, Peer Groups, and Rites of Passage », in *The Oxford Handbook of Hellenic Studies*, G. Boys-Stones, B. Graziosi and Ph. Vasunia (dir.), Oxford, pp. 281-293.

- CALAME** Claude (2017), « Les pratiques chorales dans les Lois de Platon : Une éducation à caractère initiatique ? » in *Érotique et politique chez Platon. Éros, genre et sexualité dans la cité platonicienne*, L. Brisson et O. Renaut (dir.), Sankt Augustin, Academia Verlag, pp. 151-167.
- COUSSY** Audrey (2019), « Traduire la nourriture en littérature d'enfance et de jeunesse : plaisirs et dangers, individu et société », *Palimpsestes*, N° 32. URL : <http://journals.openedition.org/palimpsestes/3326>
- DETIENNE** Marcel (1979), « Pratiques culinaires et esprit de sacrifice », in *La cuisine du sacrifice en pays grec*, M. Detienne et J.-P. Vernant (dir.) Paris, Gallimard, pp. 7-35.
- FISCHLER** Claude (2001), *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.
- HEIDMANN** Ute (2008), « Comment comparer les (r)écritures anciennes et modernes des mythes grecs ? Propositions pour une méthode d'analyse (inter)textuelle et différentielle », in *Mythe et littérature*, S. Parizet (dir.), Paris/Nîmes, SFLGC/Lucie Éditions, pp. 143-160.
- HEIDMANN** Ute (2014), « Ces images qui détrompent... Pour une lecture iconotextuelle des recueils manuscrit (1695) et imprimé (1697) des contes de Perrault », *Féeries*, N° 11, pp. 47-69.
- HEIDMANN** Ute (2017), « Pour un comparatisme différentiel », in *Le Comparatisme comme approche critique. Objets, méthodes et pratiques*, A. Tomiche (dir.), Paris, Classiques Garnier, pp. 31-58.
- JOANNÈS** Francis (1996), « La fonction sociale du banquet dans les premières civilisations », in *Histoire de l'alimentation*, J.-L. Flandrin et M. Montanari (dir.), Paris, Fayard.
- LÉVI-STRAUSS** Claude (1964), « Le Cru et le Cuit », in *Mythologiques*, t. I, Paris, Plon.
- MARROU** Henry-Irénée (1948), *Histoire de l'éducation dans l'Antiquité*, Paris, Éditions du Seuil.
- NIÈRES-CHEVREL** Isabelle (1987), « La nourriture comme fiction », *La Revue des livres pour enfants*, N° 114, pp. 60-64.
- PRINCE** Nathalie (2012), « Lectures pour l'enfant, lectures de l'enfant. La littérature de jeunesse, ou de la littérature qui voulait se faire plus grande que ses petits lecteurs », in *Enfance et littérature*, V. Gély (dir.), Nîmes, Lucie éditions, coll. « Poétiques comparatistes », pp. 129-152.
- SALVAT** Émilie (2009), « Le rôle interactionnel de la littérature jeunesse dans les politiques de socialisation gustative, hygiénique et citoyenne d'une population interculturelle et urbaine : les représentations de l'alimentation dans la littérature jeunesse et chez les adultes », thèse de doctorat soutenue le 17 décembre 2009, à l'Université François – Rabelais de Tours.

# La malbouffe selon Colette

## Qu'est-ce que le bon et le mauvais aliment colettien ?

TANIA BRASSEUR WIBAUT

Est-il encore nécessaire aujourd'hui de démontrer l'importance de la nourriture dans l'œuvre de Colette ? On y mange en abondance, avec délectation, avec recueillement. Outre les scènes de table, les aliments occupent une large place chez cette auteure qui ancre ses récits et ses fictions dans le quotidien et s'attache à en décrire la poésie. Le goût participe chez elle à la rencontre du monde sensible et à son approfondissement, au même titre que les autres sens, voire davantage. La gourmandise fait d'ailleurs partie du caractère sensuel et épicurien véhiculé par le personnage de Colette elle-même, son image médiatique, dirait-on aujourd'hui. Au point qu'elle alla jusqu'à tenir des chroniques « gastronomiques » dans la presse féminine, pour des journaux comme *Vogue* par exemple. Ces écrits, dont il sera en partie question dans cet article, sont intéressants dans la mesure où l'aliment y devient le sujet principal, littéralement « matière à réflexion » pour l'auteure, et non plus seulement « accessoire » au service du récit.

Qu'est-ce que le bon et le mauvais aliment chez Colette ? Il ne s'agit pas ici de définir les goûts de Colette, de découvrir ce qu'elle aimait manger... ou pas. Il ne s'agit pas non plus, bien sûr, d'adopter une approche nutritionniste en distinguant les aliments bons ou mauvais pour la santé – encore que les effets de l'alimentation sur le corps revêtent une grande importance chez elle, nous le verrons. Notre propos, à travers cet article, sera de nous interroger sur les significations symboliques et anthropologiques que revêt l'aliment. Nous tenterons de définir ainsi les ressorts profonds du « bien-manger » colettien et, ce faisant, d'en scruter le revers logique : la « malbouffe » selon Colette.

### La cueillette

Dans le premier roman de Colette, *Claudine à l'école*, la première allusion à la nourriture apparaît dès le quatrième paragraphe. Décrivant les bois de son pays, Claudine raconte qu'elle y ramasse des « faines, ces bonnes petites faines huileuses qui grattent la gorge et font tousser » (Colette 1989 : I 10). Cette référence inaugure un thème récurrent dans l'œuvre : la cueillette. Dans *Sido*, Minet-Chéri (Colette enfant) obtient de sa mère la permission d'aller vagabonder dès l'aube dans la campagne environnante :

« Car j'aimais tant l'aube, déjà, que ma mère me l'accordait en récompense. J'obtenais qu'elle me réveillât à trois heures et demie, et je m'en allais, un panier vide à chaque bras, [...] vers les fraises, les cassis et les groseilles barbues. [...] Je revenais à la cloche de la première messe. Mais pas avant d'avoir mangé mon saoul [...] et goûté l'eau de deux sources perdues, que je révérais. [...] La première avait goût de feuille de chêne, la seconde de fer et de tige de jacinthe... Rien qu'à parler d'elles, je souhaite que leur saveur m'emplisse la bouche au moment de tout finir, et que j'emporte, avec moi, cette gorgée imaginaire... » (Colette 1989 : II 764)

Le ton est donné. La cueillette constitue une expérience essentielle de l'enfance chez Colette car, tout d'abord, elle va de pair avec l'expérience de l'indépendance et de la découverte de la nature, et concourt plus largement à l'élaboration du rapport intense avec le monde sensible. Or cette expérience, d'une grande richesse sensorielle, passe en grande partie par la dégustation. Lorsqu'elle s'adonne à la cueillette, Minet-Chéri a la possibilité d'éprouver sa propre liberté en choisissant elle-même les aliments qu'elle consomme : « Qui eût décidé, sinon moi, que la prunelle, la fraise sauvage, la noisette étaient mûres ? » (Colette 1989 : III 59). En vérité, la cueillette destinée à la famille (indiquée par les paniers) n'est qu'un prétexte à celle consommée sur place, en solitaire. La consommation immédiate d'un aliment sur le lieu de sa cueillette revient souvent dans les textes ayant trait à la nature. Elle représente, selon Colette, le mode de dégustation idéale, garant d'une authentique jouissance gustative. Dans *Flore et Pomone*, elle préconise de manger la figue « sous l'arbre », en insistant sur l'importance de la température du fruit juste cueilli ; un « abricot cueilli et mangé au soleil est sublime », affirme-t-elle un peu plus loin (Colette 1989 : III 460). Dans *La Retraite sentimentale*, Claudine déguste ainsi un mousseron : « Il est moite et froid [...] et si tentant qu'au

lieu de le déposer dans le panier, je le croque cru ; délicieux, il sent la truffe et la terre... » (Colette 1989 : I 554). Le plaisir gustatif lié à la consommation du champignon à peine cueilli est également indissociable de l'attrait pour le cru. Par son aspect, sa température, sa texture et son goût, l'aliment est investi des qualités de son milieu puisqu'il en est le produit : le champignon sent « la truffe et la terre », l'eau des sources a un goût « de feuille de chêne » ou « de fer et de tige de jacinthe ». Nous touchons là à l'un des premiers attributs qui caractérisent le « bon » aliment chez Colette : le lien intrinsèque avec la nature. L'aliment cru de la cueillette a le pouvoir de reconstituer, sur le mode gustatif, l'environnement naturel dont il est issu. Il représente, en quelque sorte, l'infinie richesse de la nature sous forme gustative. C'est l'aliment brut ou l'aliment « pur », celui que nulle préparation ou cuisson n'est venue transformer. Peu importe finalement sa saveur, puisqu'il a la saveur de la nature et qu'il participe du rapport intense avec elle. Chez Colette, le goût intervient au même titre, voire davantage que les autres sens dans le contact avec la nature, et il en révèle des merveilles et des nuances insoupçonnées, à lui seul accessibles. Ainsi, quand Colette entrait dans un jardin, Maurice Goudek, son dernier compagnon, lui disait : « Tu vas encore le manger ». Il décrit la hâte et l'avidité avec lesquelles elle « écartait les sépales des fleurs, les scrutait, les flairait longuement, elle froissait des feuilles, les mâchait, léchait des baies vénéneuses, des champignons mortels, réfléchissait intensément sur ce qu'elle avait senti, goûté » (Goudek : 22). « Manger », « flairer », « sentir », « goûter », « mâcher », « lécher », puis « réfléchir » – il ne s'agit plus seulement ici de se nourrir. L'avidité dont fait preuve l'écrivaine est à la mesure de son pouvoir créateur. La finalité d'un tel repas ne réside-t-elle pas aussi dans l'acte d'écrire ? Telle une « digestion » créatrice, le travail de l'écriture s'élabore à partir de cette nourriture comprise et assimilée par le corps, qui constitue une matière première destinée à être transmuée par l'alchimie du verbe.

### **Le goût de « l'originel »**

La valeur gastronomique semble, somme toute, jouer un rôle secondaire dans le « bon » aliment colettien. D'ailleurs, l'apprêt culinaire, dès lors qu'il risque de dénaturer l'aliment, suscite la plus grande méfiance. Le fromage râpé, par exemple, « sert à masquer, indifféremment, les œufs au plat, le merlan, la tomate, les nouilles, les épinards et cent autres petits plats qu'il banalise, qu'il empâte et qu'il dépouille de leur originelle saveur » (Colette 1989 : II 1004). Masquer : telle est l'impardonnable faute qui guette

le cuisinier. Car ce n'est pas tant la cuisson que l'artifice culinaire qui altère l'aliment. La cuisson, elle, transforme en révélant. Colette répète souvent sa prédilection pour les plats qui cuisent longtemps. Elle évoque par exemple le « four de campagne » de sa maison natale, « où s'élaboraient, feu dessus, feu dessous, les meilleurs plats du monde, ceux qui cuisent longuement, étouffés, sans évaporation, repliés, si j'ose dire, sur eux-mêmes » (Colette 1989 : II 1007). La cuisson, en somme, ne nécessite pas l'intervention du cuisinier, bien au contraire, elle gagne à l'exclure, puisque les plats mijotent mieux « repliés sur eux-mêmes ». Ils « s'élaborent » : la forme pronominale doit être prise ici au sens réflexif, c'est-à-dire que les plats se préparent eux-mêmes, ou plutôt, ils se créent eux-mêmes, en circuit fermé, au seul contact du feu. En effet, si action il y a, c'est uniquement celle de la chaleur. Ainsi, « la cendre de bois cuit, savoureusement, ce qu'on lui confie » (Colette 1989 : II 1006) : la châtaigne, la pomme de terre, la poire ou la pomme, qui en ressort comme une « confiture enfermée sous sa robe originelle, congestionnée de saveur, et qui n'a exsudé – si vous savez vous y prendre – qu'un seul pleur de miel » (Colette 1989 : II 1007). La chaleur métamorphose ici l'aliment, elle le magnifie en accentuant sa saveur, en exhalant ses sucs. La cuisson est ainsi présentée comme un processus autonome, ou même naturel, serait-on tenté de dire, puisque la pomme se transforme, mais garde sa « robe originelle » : elle reste à l'état brut, « pure », reproduisant ainsi le caractère de l'aliment cru, ou plutôt le préservant. Par ce singulier tour de passe-passe, l'aliment colettien nargue la fameuse opposition entre le cru et le cuit comme métaphore du passage de la nature à la culture.

La cuisine, qui relève quant à elle du domaine de l'artifice, dénature l'aliment car elle expose sans cesse à la tentation du travestissement : « Et je te farcis n'importe quoi de Dieu sait quelle farce ; et je t'insinue une pécheresse essence, et je te salpiconne, et je te nappe, et même je te chemise » (Colette 1989 : II 1005). Toutes ces manipulations culinaires privilégient l'aspect au détriment du goût, la forme au détriment du fond. En parlant de « caille endimanchée », de « perdreaux farcis » ou de « soles déguisées » (Colette 1989 : III 970), Colette tourne ainsi en dérision les dérives de la cuisine bourgeoise, reflet de la pédanterie et de l'hypocrisie de tout un milieu. Dans sa contribution *Les Plaisirs de la table, armes de la satire morale et politique*, publiée dans cet ouvrage, Jean-Claude Mühlethaler montre comment, du Moyen Âge à la Renaissance, l'excès de raffinement culinaire qui prévaut sur la table du tyran (ou du nanti) est dénoncé, au même titre que la surabondance, comme l'expression d'une perversion politique (ou morale).

La description de ces dérives, chez Colette, revêt plutôt une signification sociale – à cela près qu'elle décrit davantage des mondes qu'elle ne critique des classes, la question idéologique ne l'intéresse pas. Dans *Chambre d'hôtel*, par exemple, on constate que la nourriture consommée est emblématique des deux mondes qui s'y côtoient : affectation et faux-semblants du côté des Haume, un couple de bourgeois moyens très soucieux des apparences, avec un « blême cabillaud déguisé en barbue » (Colette 1989 : II 1477). En revanche, simplicité et authenticité pour le repas que la brave Lucette, artiste de music-hall, se promet de manger avec son amant Luigi : « [...] une salade de tomates, une côte de veau épaisse comme mes deux mains, un grand bol de framboises et un fromage de chèvre » (Colette 1989 : II 1469).

### On est ce qu'on mange

Dans l'opposition qui caractérise ces deux menus et ces deux couples, ce n'est pas tant l'aspect sociologique qui prévaut que le principe anthropologique d'incorporation défini par Claude Fischler, qui repose sur la formule « on est ce qu'on mange », aussi bien sur le plan réel, biologique, que sur le plan imaginaire (Fischler 1993 : 66). Ce principe, qui introduit une autre façon de penser l'aliment, est particulièrement prégnant chez Colette, en premier lieu par rapport à l'image du corps. C'est l'alimentation qui façonne le corps, qui lui confère sa beauté, notamment féminine, comme en témoigne la description de la Vénus de Cyrène, à Rome, dans *Belles Saisons* :

*« À la limite de l'embonpoint comme toutes les déesses grecques, bien au chaud dans sa propre chair, elle fut le fidèle portrait de quelque fille superbe de dix-huit ans, qui trempait son pain compact dans l'huile d'olive pure de l'Helliade : rien de tel pour lustrer les bêtes et engraisser les gens. On devine que Vénus faisait la sieste, et mangeait force amandes. Point de muscles visibles, mais partout une rassurante épaisseur, çà et là l'indication d'un pli qui sera plus tard douillet. »* (Colette 1989 : III 571)

Pain, huile d'olive, amandes : c'est à ce régime, et à lui seul, que Vénus semble devoir sa beauté. Du « pain compact » à la « rassurante épaisseur » de la chair, le rapport est à la fois de causalité (c'est le pain qui crée l'épaisseur) et d'équivalence (le pain et la chair présentent les mêmes qualités de densité). Plus que l'art du sculpteur, c'est la nourriture qui modèle ici le corps féminin, qui exalte et magnifie ses formes – chez Colette, le corps maigre,

dénué de chair, est avant tout signe de pauvreté et de maladie (dans le monde du music-hall, justement). En lui fournissant sa substance, sa matière première, le bon aliment assure donc la beauté mais aussi la santé du corps. Dans ses *Impressions d'Italie*, Colette note que « des farines et des vins sans fraude dotent leurs femmes d'un sein plus riche, leurs enfants d'un estomac, d'une dentition plus robustes ; sauf cela ils nous ressemblent » (Colette 1989 : I 1243). Dans cet exemple, comme dans celui de la Vénus de Cyrène, c'est encore une fois l'idée de pureté qui valorise l'aliment : « l'huile d'olive pure », les « farines et [l]es vins sans fraude ». Ici, le « pur » semble même érigé en véritable précepte diététique puisqu'il confère sa valeur positive non plus à un seul individu, mais à toutes les femmes italiennes et, indirectement, à leurs enfants qu'elles nourrissent de leur sein « plus riche ». Dans ce cas, la notion de pureté ne se rapporte plus à l'aliment brut, propre à la cueillette, mais à l'aliment dont la qualité n'a pas été altérée par un élément étranger voire nocif. À cet égard, il faut se rappeler qu'à l'époque, pas si lointaine, où écrivait Colette, trafiquer ou frelater les denrées alimentaires constituait une pratique fréquente. Les grandes inquiétudes alimentaires concernaient notamment, non pas les pesticides ou les additifs chimiques, comme aujourd'hui, mais les coupages ou les manipulations qui falsifiaient les produits et qui pouvaient même les rendre dangereux.

### Diététique ou « diéthique » ?

Cependant, pour celle qui intitula l'une de ses œuvres *Le Pur et l'Impur*, les notions de « pur » et d'« impur » ne sauraient se limiter à l'absence d'artifice ou d'altération. Dans le texte *Puériculture* (Colette 1989 : II 1011-1013, NB : toutes les citations qui suivent sont extraites de ce texte), Colette raconte comment se fit « l'éducation de son estomac ». On notera, en passant, qu'elle ne parle pas de l'éducation de son palais, autrement dit de son goût, mais bien de celle de son estomac, ce qui souligne le caractère organique, physiologique, que revêt chez elle le fait alimentaire. Dans ce texte, Colette décrit les goûters que lui préparait sa mère Sido – le goûter étant l'un des autres motifs majeurs liés à la nourriture dans ses récits d'enfance. Les aliments de ces goûters se caractérisent par leur quantité (« une tranche de pain bis, longue d'un pied », « un gros cornichon », « un pichet de cidre dur », « un demi-litre de lait caillé doux » etc.), par leur richesse (« lard rosé sans maigre », « haricots rouges froids, figés dans leur sauce au vin rouge », « grillons de cochon », etc.) et par leur diversité (« girolles, cômelles ou mousserons sautés », « châtaignes », « fraises

blanches », « groseilles à maquereau », « confitures », etc.). Chez Colette, la « bonne » nourriture est volontiers abondante, goûteuse et nourrissante : elle est substance qui remplit le corps, lui donne son poids, son volume, son ancrage dans le monde.

Le goûter se caractérise en outre par le plaisir tout particulier qu'il procure. Il échappe au cérémonial de la table, il se mange avec les doigts, il permet de chiper dans la cuisine les aliments en phase de préparation (« la pâte crue de la tarte », « le beurre fondu, d'un jaune roux, gratté dans le grand pot avec les ongles »). Il ne se circonscrit d'ailleurs pas à la cuisine, mais s'étend jusqu'au jardin, puisqu'il inclut les « cœurs de salade dérobés au potager et la carotte nouvelle un peu crottée de terre » ou « le petit pois en sa jeunesse sucrée », reproduisant ici les modalités de la cueillette : la liberté, le cru, le brut. Aux aliments solides et substantiels de ses goûters, Colette oppose ceux qui composent les goûters des enfants citadins : la « tablette de chocolat gris, plâtreux, pauvre en chocolat, la sucette acidulée, la brioche rance, le pain au lait parent proche de l'éponge et le lacet de réglisse vendu au mètre » – des nourritures qui, au fond, ne *nourrissent* pas, qui conjuguent le mou, le fade, le terne, le vide. La description de ces aliments, on le constate, se teinte d'une connotation morale. D'ailleurs, Colette ne parle-t-elle pas en termes de salut ? « Peut-être mon éclectisme, et celui de ma mère, sauvèrent-ils tout », écrit-elle. L'absence de couleur, de densité, de matière est considérée comme néfaste, tout comme le manque de diversité : « la consommation prolongée de lait », « la sempiternelle soupe phosphatée », la « routine de l'œuf quotidien ». L'absence de goût est jugée plus grave encore : « La nouille – honnie soit-elle – bourre encore, à l'exclusion de toute joie culinaire, de malheureux rejets trop chéris, maladroitement soignés. » L'enfant à qui sa mère donne des aliments gris, pauvres, rances, spongieux ou monotones risque d'être contaminé par leurs propriétés négatives, sur un plan non seulement physique mais aussi moral. La mauvaise santé, la maladie le guettent, mais également la fadeur et la pauvreté intellectuelle. À l'inverse, Colette se donne elle-même comme le meilleur exemple illustrant les bienfaits d'une nourriture maternelle riche et variée. Cette alimentation en somme parfaite participe d'ailleurs au processus d'idéalisation de la figure maternelle, à la construction du mythe de Sido. Et il est tentant d'établir ici un parallèle avec un autre aspect de l'éducation de Sido : la lecture. En effet, Sido encourageait sa fille à lire tous les livres de la bibliothèque et non pas ceux destinés aux enfants (cf. Colette 1989 : II 223). Comme la lecture, la nourriture va influencer le développement de l'enfant en lui transmettant ses propriétés

nutritionnelles mais aussi symboliques : à nourriture triste et fade, enfant morne et sans caractère. Au contraire, l'enfant qui aura une alimentation diversifiée et haute en goût développera des qualités en conséquence.

Le texte *Puériculture* était à l'origine une chronique publiée dans le magazine *Vogue*, destiné à un public féminin. Colette s'y conforme donc « aux règles tacites d'un tel journalisme » et y tient « un discours à la fois descriptif et prescriptif » (Dupont 2018 : 499). Certes, elle se veut modérée dans ses propos : « je ne prône pas, j'évoque », « je ne prescris point, je suggère ». Certes, elle se montre modeste (« je garde mon rang et restreins à l'enfance ma compétence gastronomique »). Il n'empêche que le contraste marqué entre les aliments qu'elle décrit ici comme bons et comme mauvais, et la portée symbolique qui en ressort, s'avère très explicite. Les aliments sont investis d'une valeur morale et les enjeux du bien manger dépassent largement le simple discours gastronomique. Sous prétexte de diététique, Colette assène plutôt des principes « diéthiques » ! Le « mauvais » mangeur est ainsi, dans une certaine mesure, un être frappé d'indignité. En Provence, elle décrit par exemple le touriste comme un être borné qui refuse de manger la cuisine locale et, partout, « réclame son bifteck aux pommes, tendre à point, ses œufs au bacon, ses épinards en branches et son café spécial » (Colette 1989 : II 989). Inversement, le « bon » mangeur ne saurait être un individu totalement mauvais. Ainsi ce couple de « nouveaux riches » qui, malgré leur absence de manières et leur mauvais goût ostentatoire (on dirait aujourd'hui *bling-bling*!), trouvent grâce aux yeux de Colette car ils « savent pourtant manger » (Colette 1989 : II 123).

Savoir ou ne pas savoir manger, telle est la question, finalement... Nous avons dressé jusqu'ici une typologie du « bon » et du « mauvais » aliment colettien. D'un côté, l'aliment brut (qu'il soit cru ou cuit), naturel, riche, goûteux, diversifié, et de l'autre, l'aliment manipulé, travesti, artificiel, fade et sans consistance ; d'un côté, l'aliment que nous avons désigné comme « pur », en vertu de la forte connotation morale que revêtent ses propriétés, de l'autre, celui que nous avons qualifié d'« impur » et qui incarne des valeurs opposées. Mais, en fin de compte, ces critères suffisent-ils à caractériser le « bon » et le « mauvais », ainsi qu'à les distinguer ? Pourquoi le mousseron, qui « sent la terre et la truffe », est-il « délicieux », alors que le champignon de couche est une « créature insipide, née de l'ombre, couvée par l'humidité », que Colette consigne « à la porte de sa cuisine » (Colette 1989 : II 1004) ? Et, là où le pudding de Sido « saucé d'un brûlant velours de rhum et de confiture » (Colette 1989 : II 209) aura valeur de gâteau idéal, pourquoi la « tarte

au chocolat secrètement imbibée de kirsch » (*ibid.* II 1004) suscitera-t-elle le pire mépris ? Dans un même texte, Colette fustige l'artifice culinaire qui « charge » les plats d'épices et d'assaisonnements superflus, mais loue la perfection du « lièvre à la royale » relevé de « soixante gousses d'ail » (Colette 1989 : II 1004). Difficile pour le lecteur – ou le mangeur – de s'y retrouver...

### Nourritures affectives et nourritures anonymes

Derrière de nombreux aliments consommés dans l'œuvre se trouve l'empreinte affective d'une personne. Qu'elle l'ait elle-même cuisiné ou qu'elle en soit le simple pourvoyeur, l'aliment se trouve *amélioré* par cette entremise : ainsi, les « mains magnifiques » d'Annie de Pène ont « rendu plus savoureux le fruit, le légume » (Colette 1989 : II 477). Il s'agit là, appliquée à la nourriture, de l'une des formes de « magie sympathique », la « magie de contagion », décrite par les premiers anthropologues au XIX<sup>e</sup> siècle. Comme l'écrit Paul Rozin, « la forme la plus répandue de la contagion est interpersonnelle : par le contact avec un aliment (que ce soit en le cultivant, en le touchant ou surtout en le cuisinant), un individu peut faire pénétrer son essence (propriétés, intentions) dans cet aliment » (Rozin 1994 : 26). L'aliment est identifié à la personne et, ce faisant, perd son caractère anonyme. Chez Colette, la distinction entre le « bon » et le « mauvais » correspond bien souvent à celle qui oppose l'aliment chargé d'une valeur affective et celui qui en est dépourvu – les nourritures affectives et les nourritures anonymes. Le pudding cité plus haut est *meilleur* que la tarte au chocolat parce qu'il est avant tout l'œuvre de Sido. Les nourritures maternelles, et notamment les goûters dont il était question plus haut, représentent bien sûr l'archétype des nourritures affectives. Mais d'autres aliments investis d'une valeur affective émaillent toute l'œuvre : les cœurs à la crème de Léa, le puchero de Caroline Otero, le veau à la casserole d'Annie de Pène, le bœuf à l'ancienne de Mme Yvon, la tarte aux prunes de Marguerite Moreno... Des mets uniques et inégalables car ils portent la marque d'une personne en particulier. Comme le remarque Paul Rozin, le prestige de la « cuisine de grand-mère », que l'industrie agroalimentaire ne cesse d'exploiter aujourd'hui, participe du même phénomène (Rozin 1994 : 26). Cette empreinte affective, ce « supplément d'âme » véhiculée par l'aliment l'emporte même sur la valeur purement gastronomique. Dans *Gigi*, Gaston Lachaille, qui doit dîner de « filets de sole aux moules » et d'une « selle d'agneau aux truffes » dans un célèbre restaurant parisien, s'en va « en regrettant le cassoulet réchauffé » de Madame Álvarez (Colette 1989 : III 414).

Pris au sens large, l'effet de contagion qui caractérise les nourritures affectives, n'est cependant pas forcément lié à une personne, mais peut également se rapporter à un lieu, un pays, un terroir. C'est pour cette raison que le mousseron cité plus haut surpasse le fade champignon de couche. De même, dans l'univers natal, les faines ou les fraises des bois ramassées par Minet-Chéri constituent elles aussi des nourritures affectives, au même titre que la cuisine de Sido. La valeur affective n'est plus ici le fait d'une personne, mais d'un lieu, le pays natal, qui marque l'aliment de son sceau. Les exemples de nourriture dont la valeur se rattache à un lieu abondent dans l'œuvre de Colette. Le culte qu'elle voue à la cuisine et aux produits provençaux en est une parfaite illustration. En prônant « l'excellence de quelque vieux plat provençal, les vertus de l'ail, la transcendance de l'huile d'olive, et [s]a fidélité aux trois légumes inséparables, vernissés, hauts en couleur comme en goût : l'aubergine, la tomate et le poivron doux » (Colette 1989 : II 989), Colette n'attribue-t-elle pas à la nourriture provençale toutes les vertus positives de ce pays qui lui est particulièrement cher ? Chez Colette, il existe un lien très fort entre l'aliment et la terre dont il est le produit : son origine lui confère sa singularité. Dans *Flore et Pomone*, elle consacre plusieurs pages à décrire ce fruit apparemment banal qu'est l'orange, « comme s'il n'y avait au monde qu'une espèce, qu'un cru, qu'un arbre, qu'une multitude indistincte d'oranges... » (Colette 1989 : III 459). Pour Colette la Bourguignonne, ce lien entre l'aliment et sa terre d'origine, ce que l'on nomme le terroir, se révèle bien sûr en premier lieu à travers le vin. Il est investi d'un caractère mystérieux, qui relève de l'alchimie, d'une sorte de magie tellurique :

*« La vigne, le vin sont de grands mystères. Seule, dans le règne végétal, la vigne nous rend intelligible ce qu'est la véritable saveur de la terre. Quelle fidélité dans la traduction ! Elle ressent, exprime par la grappe les secrets du sol. Le silex, par elle, nous fait connaître qu'il est vivant, fusible, nourricier. La craie ingrate pleure, en vin, des larmes d'or. »* (Colette 1989 : II 987)

Pour Colette, le vin, mais aussi les autres aliments, se présentent donc avant tout comme des produits uniques d'une terre unique. Ils en sont la traduction sapide, la plus directe et la plus proche expression. Ce lien d'appartenance, de parenté même, entre la terre et l'aliment confère à celui-ci une identité – l'exact inverse d'une nourriture anonyme. La notion de terroir va donc plus loin ici que la simple idée de typicité : elle revêt une valeur affective

et rassurante dont témoigne le souci constant de rattacher les aliments à la terre et de leur prêter une identité.

### **La fin de la temporalité**

À l'opposé, la réfrigération et la congélation décrites dans *Prisons et Paradis* (Colette 1989 : II 1015-1018 ; NB : toutes les citations qui suivent sont extraites de ce texte) symbolisent la modernité, qui risque de couper l'être humain de son lien vital avec la terre. C'est d'ailleurs loin de la terre ferme, lors d'une croisière qu'elle effectue dans les années 30 à bord d'un yacht luxueux, que Colette mange du saumon « de quatre semaines », des salades et des légumes qui « ne sont pas plus jeunes », ainsi que du beurre qui « date de six semaines ». Certes, les propriétés qualitatives et gastronomiques des aliments demeurent inchangées : ainsi ce « tendre gigot d'agneau, dont le sang rose, sous le couteau, coule ». Mais on devine chez Colette une indécision, voire une sorte de malaise, par rapport à ces nourritures conservées par le « froid discipliné » – en France, précisons-le, l'apparition des premiers « Frigidaires » date de 1922 (Neirinck et Poulain 1988 : 83). Elle se demande quels sont les « bénéfices que recueillent [...] notre hygiène, notre gourmandise ». Elle pressent que la rapidité des transports, combinée à « l'exploitation du froid électrique », est sur le point de modifier en profondeur les habitudes alimentaires, en rendant la nourriture disponible en tout temps et en tout lieu, dans des conditions de conservation parfaite. Elle s'interroge : « Qu'est-ce [...], désormais, qu'une saison et les fruits qu'elle donne ? » Colette, pour qui, nous l'avons vu, la distinction entre le bon et mauvais aliment ne fait jamais de doute, se montre soudain plus perplexe face à ces produits que la réfrigération et la congélation semblent pouvoir prolonger indéfiniment.

En effet, le froid introduit une perturbation, une discontinuité, dans le rapport à la nourriture. En allongeant considérablement la durée de vie de l'aliment entre sa récolte et sa consommation, il supprime cette idée d'imédiateté qui entretient la pensée rassurante d'un rapport presque direct avec la terre. Comme le remarque la psychanalyste Gisèle Harrus-Révidi, « le froid conserve, contre-vérité sur un certain mode, car il garde en état mais arrête les mouvements de vie ». Le froid annule la notion de temporalité en plaçant l'aliment hors de celle-ci. Ainsi disparaissent « temps cyclique et temps fini, temps déterminé à l'avance » (Harrus-Révidi 1994 : 107). La suppression de la temporalité, en rendant la nourriture accessible à tout instant, détruit l'ordre, fondé sur l'alternance entre attente et assouvissement,

qui structure le désir du mangeur. Et la distinction colettienne entre le bon et le mauvais aliment perd, d'une certaine manière, sa validité. Seul demeure le mangeur confronté à son désir désormais sans limite, qui « exige, sur la même nappe, la juteuse prune cueillie en Afrique, un gibier d'Écosse, l'œuf roumain, le poisson roidi, ouïes pourprées, dans la posture d'une agonie qui remonte à plusieurs mois. » Cette dernière image livre une vision mortifère de l'aliment, dont on ne sait plus s'il est bon ou mauvais, mais qui plonge l'être humain dans un chaos spatio-temporel et le déconnecte définitivement de son lien avec la nature. « Confusion fastueuse des saisons, défi porté au soleil », ce que Colette appelle le « conte de fées du Froid industriel » suggère la représentation (prémonitoire ?) d'un monde glacial où le mangeur, privé de repères, cède désormais la place au consommateur.

Qu'est-ce que la malbouffe selon Colette ? Tout au long de cet article, nous avons tenté de « faire parler » quelques-unes des nombreuses références à la nourriture émaillant l'œuvre de Colette, afin de définir ce qui distingue chez elle le bon du mauvais aliment. Nous avons constaté le lien indéfectible qui unit nourriture et nature, la prédilection pour l'aliment brut, ou « pur », et la méfiance à l'égard du travestissement et de l'artifice culinaire. Nous avons vu comment, par le principe d'incorporation, l'aliment transmettait au mangeur ses valeurs symboliques – valeurs qui peuvent également se teinter d'une consonance morale, notamment dans la description des goûters de l'enfance, où Colette se présente comme le résultat d'une « bonne » alimentation maternelle, diverse, substantielle et goûteuse. Nous avons aussi remarqué que le bon et le mauvais aliment chez Colette ne pouvait, bien souvent, être dissocié de la charge affective qui le rattache à une personne ou à un terroir, lui conférant ainsi son caractère unique, exceptionnel. Enfin, nous avons observé que l'arrivée de la réfrigération, symbole de la modernité, brisait justement le lien naturel entre l'aliment et la terre, et annulait la notion de temporalité qui organisait jusque-là le désir du mangeur.

En fin de compte, nous le constatons, il n'existe pas, chez Colette, de définition statique de ce que seraient les bons aliments d'un côté et les mauvais de l'autre – et Colette ne s'est jamais préoccupée elle-même de thématiser cette distinction. Elle, qui s'est toujours dite réfractaire à ce qu'elle nommait les « idées générales », n'aurait donc probablement jamais cherché à théoriser la notion de malbouffe telle que nous la connaissons aujourd'hui, ni à discourir sur les dérives de l'industrie agroalimentaire actuelle. En revanche, il n'est pas interdit d'imaginer le compte rendu savoureux et sans

doute empreint d'ironie qu'elle aurait pu écrire à l'issue d'une visite dans un hypermarché ou un fast-food...

Cependant, difficile de ne pas succomber à la tentation de conclure en élargissant la réflexion à la question de la nourriture aujourd'hui. En vérité, le sujet mériterait à lui seul un autre article ! Limitons-nous par conséquent en nous interrogeant sur cette mutation profonde du mangeur induite par les grands changements survenus dans l'alimentation au cours du XX<sup>e</sup> siècle – une mutation que Colette pressent avec l'avènement du « Froid industriel ». Le désir du mangeur devenu consommateur se joue désormais dans les rayons des supermarchés, où la profusion de denrées provenant des quatre coins de la planète se renouvelle dans un flux permanent. Emballé, calibré, transformé, l'aliment qui lui est proposé ne nourrit plus son imaginaire, mais l'assaille d'injonctions conçues à des fins de marketing. Déboussolé, le consommateur tente de réguler son désir et de penser son alimentation au travers de nouveaux repères. « Sans gluten », « naturel », « vegan », « healthy » ou même « bio » : autant de dénominations qui favorisent souvent des intérêts économiques avant tout, mais excluent toute connaissance vraie de l'environnement naturel des produits... Les modes alimentaires se succèdent ainsi, mais le malaise du consommateur demeure. Sans parler des maladies qui le guettent.

La tendance qui incite aujourd'hui les citoyens à faire pousser des plants de tomates sur leur balcon ou leur appui de fenêtre, et, plus largement, l'émergence de nouveaux circuits alimentaires de proximité ou de potagers communautaires, traduisent sans doute le besoin profond de tisser un nouveau lien avec la nourriture. La prise de conscience des méfaits de l'industrie agroalimentaire sur l'environnement et le climat constitue à ce titre un moteur supplémentaire. Mais, s'il désire le changement, le consommateur du XXI<sup>e</sup> siècle ne pourra faire l'économie d'une remise en question fondamentale de son rapport à la nourriture, en s'interrogeant notamment sur ce que sont le bon et le mauvais aliments. En sera-t-il capable ? Et jusqu'où ? Rappelons ici qu'il s'avère parfois utile, pour trouver le bon chemin, d'emprunter des voies détournées... comme de lire et relire Colette, par exemple.

## Références

- BACHELARD** Gaston (1947), *La Terre et les rêveries de la volonté*, Paris, Corti.
- BRASSEUR WIBAUT** Tania (2004), *La Gourmandise de Colette*, Paris, L'Harmattan.
- COLETTE** (1989), *Romans, Récits, Souvenirs* en 3 volumes, Paris, Laffont, coll. « Bouquins ».
- DUPONT** Jacques (1983), *Les Nourritures de Colette*, thèse de 3<sup>e</sup> cycle dirigée par Jean-Pierre Richard, Université Paris IV-Sorbonne.
- DUPONT** Jacques (2018), article « Gourmandise », in *Dictionnaire Colette*, G. Ducray et J. Dupont (dir.), Paris, Classiques Garnier, pp. 495-503.
- DURAND** Gilbert (1992), *Les Structures anthropologiques de l'imaginaire*, Paris, Dunod.
- FERRIER-CAVERIVIÈRE** Nicole, *Colette l'authentique*, Paris, PUF, 1997.
- FISCHLER** Claude (1993), *L'Homnivore*, Nouvelle édition corrigée, Paris, Odile Jacob, coll. « Points ».
- GOUDEKET** Maurice (1956), *Près de Colette*, Paris, Flammarion.
- HARRUS-RÉVIDI** Gisèle (1994), *Psychanalyse de la gourmandise*, Paris, Payot.
- JOUDRAIN** Isabelle (1982), « Les mets et les mots dans La Maison de Claudine », *La Revue Littéraire*, N° 47, pp. 69-82.
- KRISTERA** Julia (2002), *Le Génie féminin, vol. 3 : Colette*, Paris, Fayard.
- NEIRINCK** Edmond et Jean-Pierre **POULAIN** (1988), *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, Éditions Jacques Lanore.
- ROZIN** Paul (1994), « La magie sympathique », in *Manger magique*, Claude Fischler (dir.), Paris, Éditions Autrement, Série mutations, N° 149, pp. 22-37.

# Pensée magique et transmission culturelle :

## Anthropologie de la nourriture chez Marie NDiaye<sup>1</sup>

GASPARD TURIN

Marie NDiaye est une auteure française de romans et de pièces de théâtre née en 1967. Largement reconnue par la critique et par le grand public, notamment depuis l'obtention du prix Goncourt en 2009 pour *Trois femmes puissantes*, elle publie d'abord aux Éditions de Minuit puis chez Gallimard des textes à l'étrangeté familière, souvent inspirée de Kafka, où la quête identitaire et l'intérêt pour les enjeux sociaux de l'individu dans le monde contemporain prennent une place centrale.

La nourriture est un élément central dans les romans de Marie NDiaye. Si, sous son aspect thématique, la nourriture présente une clé herméneutique capitale pour la compréhension interne de cette œuvre complexe, voire labyrinthique, l'angle proposé ici sera pourtant autre, résolument anthropologique. Ainsi envisagée, la nourriture externalise les valeurs qu'elle questionne : au-delà de la cohérence narrative ou fictionnelle qu'elle engage, elle permet surtout de saisir l'importance des échanges socioculturels autour de quoi cette œuvre s'articule, échanges où nourriture et littérature s'avèrent définir des enjeux communs de partage, de transmission et de médiation.

Le premier point de cette analyse consistera en un constat selon lequel, dans les romans de NDiaye, le rapport des personnages à ce qu'ils mangent obéit à ce que l'anthropologue et sociologue Claude Fischler appelle la « pensée magique » dans l'alimentation (Fischler 1996 : 5). Penser magiquement, en termes alimentaires, consiste à substituer, au rapport déterminé des étapes et des finalités de l'ingestion de nourriture, un rapport

1 Cet article reprend en partie le contenu d'une publication antérieure (« Accommodements en régime magique. Fonctions de la nourriture chez Marie NDiaye », *ELFe XX-XXI*, N° 7, 2019, en ligne : <https://journals.openedition.org/elfe/305>, consulté le 2 décembre 2019).

d'équivalence, d'identité, conduisant le mangeur à s'attribuer les valeurs morales qu'il décèle dans sa nourriture. Dans cette réduction littérale de l'objet mangé au sujet mangeant, dans cet escamotage des causes et des effets objectifs de l'ingestion, la pensée magique se développe essentiellement en direction d'un constat : le sujet est, ou devient, ce qu'il mange. Cette pensée magique n'est en rien l'apanage des sociétés dites primitives. Elle se retrouve dans nos habitudes alimentaires contemporaines à travers notre propension à moraliser notre nourriture (que l'on pense au « bon » et au « mauvais » cholestérol, à la mode des régimes « détox » ou des « super-aliments »). Elle est également présente sous forme de substrat symbolique dans certaines expressions communes, comme « manger du lion », « bouffer de la vache enragée », etc. À ce titre, elle correspond à une réalité sociale, contemporaine aussi bien qu'anhistorique, qui inscrit NDiaye dans une trajectoire d'écriture faisant la part belle à l'archétype anthropologique<sup>2</sup>.

Il sera tout d'abord question de cette pensée magique et de la façon dont les textes de NDiaye l'illustrent. Par la suite, on constatera que le regard anthropologique, maintenu à des degrés divers sur l'œuvre à travers son traitement de la nourriture, questionne plus fondamentalement les rapports de cette œuvre entre une *culture* dont elle est la représentante, et une *nature* qu'elle cherche à représenter.

Cette progression passera d'une série de constats rapides, portant sur quelques scènes de nourriture dans l'œuvre en général, à une analyse plus poussée de deux romans, *Mon cœur à l'étroit* (2007) et *La Cheffe, roman d'une cuisinière* (2016). Le passage de l'un à l'autre roman est en effet représentatif d'un mouvement d'ensemble, qui s'apparente à une réconciliation de la culture face aux forces inquiétantes de la nature, et à une progression dans la perspective d'une transmission axiologique.

### **La pensée magique de l'alimentation : une constante**

On observera tout d'abord quelques exemples épars de cette tendance à la pensée magique dans les romans de NDiaye. Une telle étude, restreinte à l'espace qu'elle se donne, n'aura pas l'ambition de démontrer la fréquence effective de tels épisodes à des fins statistiques. Tout au plus la suggèrera-t-elle : il est probable en effet que ce motif de la nourriture associé à la pensée magique présente une constante qui mériterait d'être observée plus en détail.

<sup>2</sup> Voir à ce propos Ruiz (2016).

Dans *Un temps de saison*, le président du syndicat d'initiative qui vient en aide à Herman dans sa recherche pour retrouver sa femme et son fils « engloutit » de « gros morceaux de bœuf » avant de finir l'assiette d'Herman, « en fixant successivement Herman, l'assiette, de ses petit yeux gourmands, tendres, malins » (NDiaye 1994 : 61). Le caractère bovin du personnage laisse peu de place au doute quant à l'adéquation magique de son régime et de sa personne.

Dans la deuxième des trois nouvelles de *Trois femmes puissantes*, Rudy Descas, ancien professeur de lycée reconverti dans la vente de voitures, se trouve pris dans une spirale de colère et de doute, ayant pour objet la crainte que sa femme Fanta ait cessé de l'aimer et qu'elle décide de le quitter pour rentrer au Sénégal, d'où il l'a ramenée et où lui-même aurait préféré qu'ils restent. La consommation d'un sandwich composé d'une « baguette flasque » et d'un jambon « insipide et aqueux » (NDiaye 2009 : 218) devient l'occasion pour lui de ressentir dans son corps un poids (« le jambon et le pain mou et blanc lui pesaient sur l'estomac » [NDiaye 2009 : 224]) significatif : toute une isotopie de la lourdeur associée à la France, opposée à la légèreté de Fanta et des femmes sénégalaises en général<sup>3</sup>, permettent de conférer au sandwich, à la fois typiquement français et d'origine industrielle, les qualités morales qu'il se prête à lui-même. Rudy Descas mange ce qu'il est, ou ce qu'il pense être, dans la profonde mésestime de sa personne.

Dans *Rosie Carpe*, le long épisode-clé durant lequel Lagrand combat son impuissance à aider un Titi en train de mourir sous un gommier (vraisemblablement de leptospirose), est tout entier conditionné par la « faim impérieuse » de Lagrand (NDiaye 2001 : 224), qui le rend incapable d'agir : « Il allait, se dit-il, traverser la route pour s'acheter lui aussi de la morue aux tomates et aux oignons. Voilà, oui, se dit-il, ce qu'il allait faire immédiatement ». Mais deux pages plus loin : « Que faire, que faire, se demandait-il » (NDiaye 2001 : 216). Il faut encore trois pages à Lagrand pour se décider à aller chercher quelque chose à manger : « Ensuite il reviendrait, aussi vite que possible, et verrait, se dit-il, ce qu'il était en mesure de faire pour Titi, car la faim et la soif l'empêchaient pour le moment de prendre une décision » (NDiaye 2001 : 219). Mais ce n'est qu'après vingt autres pages que Lagrand retrouve la mesure, l'équilibre lui permettant de sauver Titi. La nourriture

3 « De grosses voitures grises ou noires ramenaient chez eux hommes d'affaires et diplomates, croisant quelques servantes qui rentraient chez elles, à pied, chargées de sacs en plastique, et celles qui n'avançaient pas avec la lenteur de l'épuisement volaient au-dessus du trottoir de cette manière qu'avait encore Fanta de paraître non pas frôler le sol mais s'en servir comme seul point d'appui de son essor. » (NDiaye 2009 : 221)

(ici, son absence anormale) est moins pour Lagrand le signe d'une faiblesse momentanée, inhérente à l'hypoglycémie, que la révélation d'un « empire » de la faim : la congruence absolue et tyrannique entre son inanition, sa défaillance à contrôler l'ensemble de sa vie et l'aspect critique – mais que seul Lagrand constate – de la situation particulière, dans laquelle son statut de seul personnage moral de l'histoire devrait lui imposer un rôle qu'il ne peut pas tenir.

Le dernier exemple est tiré de *Mon cœur à l'étroit*, et porte sur l'ensemble du texte. On y observe un dénommé Noget, voisin de palier du personnage central, Nadia, nourrir celle-ci et son mari blessé, en leur apportant spontanément des plats qu'il a confectionnés et qui ont tous en commun d'être extrêmement riches : d'épaisses tartines de beurre et de confiture (NDiaye 2007 : 63-64), des paupiettes aux champignons et à la crème (96), d'autres tartines qui « débordent de beurre » (99), des rillettes et du tripoux (145-146) ou encore ces croque-monsieur d'anthologie :

*« Pas de ceux qu'on trouve dans les bistrots, aux bords secs, au jambon minable, moi, vous voyez, je fabrique mon propre pain de mie, je le coupe en tranches épaisses que je fais rissoler dans le beurre, puis je garnis le pain du meilleur comté que je connaisse et d'un beau morceau de jambon à l'os, et sur la tranche supérieure, juste sous le fromage, savez-vous ce que je mets pour le moelleux de l'ensemble ? Une fine couche de béchamel, voilà. »* (NDiaye 2007 : 130)

À Nadia, il apparaît très vite que ce régime n'a pas comme objectif principal de la nourrir ou même de l'engraisser (elle grossit effectivement, elle est d'ailleurs enceinte, mais refuse de l'admettre), mais bien plutôt de permettre au voisin néfaste de s'introduire dans sa vie et d'y exercer son influence occulte :

*« Il ne nous nourrit que pour mieux nous soumettre, me dis-je, il sait que la suavité nous tient en respect, que chaque bouchée nous engourdit et nous lie à lui. Quelle jouissance doit être la sienne que d'avoir les deux professeurs sous son autorité, sous le pouvoir de sa virtuosité à manier la graisse, ces deux professeurs qui l'écrasaient sous leur dédain ! »* (NDiaye 2007 : 132)

Il faut ici opérer une rapide digression, afin de préciser que ces exemples ont tous en commun d'illustrer potentiellement la question, plus vaste que la simple ingestion de nourriture, de l'intégration, de l'hospitalité, ou de leur absence. Shirley Jordan parle à ce sujet d'un « dire de l'inhospitalité perpétuel » (Jordan 2008 : 156) ou encore d'un « accueil à bras fermés » (151) dans les textes de NDiaye ; s'agissant de l'étrange prévenance de Noget, Jordan remarque qu'il s'agit pour lui d'accélérer le processus de refoulement de Nadia hors de l'appartement conjugal – une expulsion sur laquelle je reviendrai. En poussant plus loin cette logique agonistique entre familial et étrange, entre *heimlich* et *unheimlich*, on remarquerait très probablement que la transformation symbolique du motif de la nourriture s'associe à la thématique de l'amour filial déviant, voire désastreux ; l'hyperbole du lien familial dysfonctionnel, se conjuguant à celle de la dévoration, conduit à l'émergence de nombreuses figures d'ogres (dans la première scène de *Papa doit manger*, et surtout l'ensemble de la pièce *Les Serpents*) ou d'ogresses (les mères dévoratrices que sont Danielle/Diane Carpe dans *Rosie Carpe*, Isabelle dans *La Sorcière*, la Garonne dans *Autoportrait en vert...*). Mais, outre que ces questions sont aujourd'hui bien connues de la critique<sup>4</sup>, elles ne m'occuperont pas, dans la mesure où, à la fonction symbolique-herméneutique de ce motif, on préférera celle, socio-anthropologique, par laquelle la nourriture est d'abord envisagée dans sa matérialité. Pour citer le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Poulain, il s'agit en somme de « substances que l'on porte à la bouche pour les goûter, les mordre, les sucer, les avaler, et qui sont le premier indice de la réalité du monde » (Poulain 2002 : 183). À la fois effet de réel et preuve de magie dans l'expression du quotidien, elle illustre une forme particulière de réalisme magique, qu'il faut différencier de celle, plus canonique, qu'illustre historiquement la littérature sud-américaine.

### D'un certain réalisme magique

En dépit de l'importance que l'écriture de NDiaye confère à l'objet matériel, les exemples susmentionnés présentent tous, à des degrés divers, un court-circuitage magique dans la manière dont le personnage concerné vit le rapport à cette matérialité de la nourriture. Une telle conjoncture appelle à toute force une propriété générique souvent mentionnée par la critique, celle de « réalisme magique<sup>5</sup> ». Il s'agira de prendre cette labellisation à la lettre

4 Par exemple Sheringham (2007), ou encore Hennigfeld (2013).

5 Notamment Besand (2013, en particulier pp. 114-115) ; Katerine Roussos (2007) ; Mercier (2009).

concernant le traitement de la nourriture chez NDiaye. En voici un nouvel exemple. Nadia, en route pour rendre visite à son fils, observe sa voisine de wagon en train de pique-niquer :

*« Elle renferme l'œuf presque intact dans son papier d'argent. N'y tenant plus, je lui demande, étonnée par ma propre audace :*

*– Est-ce que je peux finir votre œuf? [...]*

*– Allez-y, je n'ai plus faim.*

*Puis elle fouille dans le sac posé à ses pieds avec une fébrilité soudaine et comme la crainte de me décevoir, et elle extirpe une belle banane bien jaune, sans la moindre tache noire, et elle me dit encore :*

*– Mangez ça aussi, je n'en veux pas.*

*Elle la pose délicatement sur ma tablette. Dans un accès de faiblesse brutal, les larmes me montent aux yeux. Je dégage l'œuf de son papier. Et je regarde les stries laissées dans le blanc par les dents réticentes et malheureuses de ma voisine et je mords dans l'œuf en faisant en sorte que mes propres dents ne s'écartent pas de ces marques, qu'elles les suivent exactement comme gage superstitieux de ma gratitude.» (NDiaye 2007 : 247-249)*

La pensée magique de la nourriture est un signe très symptomatique du rapport de l'individu (le personnage) au groupe (le personnel romanesque). Le personnage est ici enfermé dans la perception de son environnement par un régime de focalisation interne qui le rend imperméable à toute analyse logique de la situation. Une telle analyse est pourtant à la portée du lecteur, pour qui Lagrand se trouve dans un état de faiblesse momentanée qui se résoudra quelques pages plus loin, pour qui Rudy se révèle en grand besoin d'aide psychanalytique, pour qui Nadia fait fausse route lorsqu'elle laisse la paranoïa et la superstition diriger ses accès de fringale, accès qu'elle doit à son état de femme enceinte, que le lecteur connaît mais qui de sa part à elle fait l'objet d'un déni. À condition bien sûr d'adopter un régime de lecture « réaliste » au sens commun du terme, c'est-à-dire soumis à une vraisemblance dans l'enchaînement des actions.

S'il adopte par contre le régime de lecture qui caractérise la compréhension qu'ont les personnages de leur situation, il admettra potentiellement le caractère magique de celle-ci, en particulier lorsqu'elle ne se résout pas clairement selon une explication soit déterministe, soit surnaturelle. Ainsi,

à nouveau dans *Mon cœur à l'étroit*, le personnage de Wilma, belle-fille de Nadia, qui ne se nourrit que de viande, qui semble exercer une forte emprise sur son fils, sur tout leur environnement ainsi finalement que sur Nadia elle-même, permet de maintenir au fil du texte la pensée magique courante selon laquelle « manger de la viande rend puissant ».

La nourriture, associée à la pensée magique, joue un rôle central dans l'œuvre : elle présente une fonction individualisante, confirme l'identification, cristallise les zones de pouvoir et les conflits territoriaux entre les individus mais s'accompagne également d'un cercle vicieux de l'en-soi, l'individu étant toujours reconduit dans sa claustration sociale. La fonction anthropologique de la nourriture chez NDiaye offre un lien fort avec les rapports sociaux autour de quoi l'œuvre s'articule.

### **Nature, culture et distinction**

On observera à présent une autre dimension anthropologique remarquable de l'œuvre, illustrée en partie par le triangle culinaire de Lévi-Strauss. Il existe, dans *Mon cœur à l'étroit*, trois personnages secondaires dont le rapport à la nourriture exprime une opposition tripartite : Noget le voisin, Wilma la bru et la mère de Nadia. Des pratiques culinaires du premier, il a déjà été question. Son rôle auprès de Nadia, comme le signale rapidement Shirley Jordan, est le suivant : « Noget s'insinue dans le foyer de Nadia, lui prépare des repas gras et trop lourds afin de la *sur-nourrir*, et contribue à son expulsion et mise en route<sup>6</sup> ». À cela, il faut encore ajouter que le « sur-nourrissement » de Nadia présente une fonction socio-politique. Nadia possède un très fort désir de distinction sociale. En épousant Ange, elle a d'abord épousé une condition de bourgeoise bordelaise, une légitimité sociale, alors que son origine, qu'elle cache soigneusement, est prolétaire et étrangère. Le travail souterrain de Noget consiste à évacuer de cette sphère bourgeoise, comme un kyste, cet élément humain qui n'y a pas sa place à ses yeux. Il s'y prend certes en nourrissant Nadia d'aliments trop riches pour elle, mais surtout d'aliments extrêmement connotés en termes de terroir, d'authenticité culturelle. C'est, en somme, l'incapacité de Nadia à supporter les plats typiquement français, voire typiques du Sud-ouest, plutôt que les stricts lipides qu'ils contiennent, qui conduit à son départ.

6 Jordan (2008 : 153), souligné par l'auteur.

Le deuxième est Wilma, seconde femme du fils de Nadia. Wilma a tout d'une sorcière de conte : elle vit dans la forêt, envoûte ses hôtes – il se pourrait même qu'elle en mange certains. Surtout, contrairement à Noget, Wilma est un être de nature : en plus d'y vivre, elle ne consomme que de la viande, qu'elle chasse. C'est à elle que Ralph, le fils de Nadia, doit « un certain goût pour le sang » (NDiaye 2007 : 244) dont Nadia s'étonne. L'appétit particulier de Wilma la porte à la consommation de gibier, dont la préparation exige, comme on le sait, de rassir la viande, c'est-à-dire de la laisser pourrir légèrement. Cette particularité installe de manière claire Wilma et Noget aux deux pôles marqués du « triangle culinaire » de Lévi-Strauss :

*« La nourriture s'offre en effet à l'homme dans trois états principaux : elle peut être crue, cuite ou pourrie. Par rapport à la cuisine, l'état cru constitue le pôle non marqué, tandis que les deux autres le sont fortement, mais dans des directions opposées : le cuit comme transformation culturelle du cru, et le pourri comme sa transformation naturelle. »* (Lévi-Strauss 1968 : 396)

Au « cuit » de Noget s'est substitué le « pourri » de Wilma. Et d'une manière générale, l'épisode du séjour de Nadia chez Wilma et Ralph présente de nombreux indices d'un monde où la nature a remplacé la culture. En atteste notamment le fait qu'après avoir été chercher Nadia à sa descente du ferry, le premier geste de Wilma de retour chez elle est de libérer leur gros chien Arno et de se laisser longuement lécher le visage, se faisant ainsi débarasser de son maquillage pour « exhiber la nudité de sa figure » (NDiaye 2007 : 240) à Nadia. Significativement, la maison est décorée de « masques de bois et de peaux » (243). Ce détail, couplé au fait que Ralph « a perdu son ironie, lui qui en avait tant qu'il en était souvent fatigant et qu'on peinait à le comprendre » (241-242), signale que l'on a déposé ici tout masque, tout rapport médiat à la réalité.

Ni l'un ni l'autre environnement, ni l'un ni l'autre régime, ne conviennent à Nadia. Elle ne peut vivre ni dans la culture de Noget ni dans la nature de Wilma. Mais ici ces deux termes doivent être associés à l'enfermement de Nadia dans son individualisme. Il s'agit d'une culture spéculative, à valeur sociologique, à fonction de distinction, qui indexe Nadia dans son snobisme. Il s'agit d'une nature exacerbée et fantasmatique, fondée sur une déculturation, artificielle en somme, et qui ne sert qu'à renvoyer Nadia à son

inadéquation dans un univers perçu par elle comme l'inverse du premier mais où, à nouveau, sa place n'est pas. Face à ces deux individus que leurs individualités installent au sein de systèmes de valeurs cohérents pour leur entourage sauf pour elle, Nadia n'a d'autre choix que de retrouver un « cru » qui prendra la forme d'une cuisine honnête et ordinaire, celle de sa mère. Par ce troisième régime alimentaire, qui dépasse les enjeux fondamentaux du triangle culinaire, Nadia comprendra à la fois où sont sa culture et sa nature, et comment celles-ci ne peuvent advenir que par un renoncement à la singularité au profit du retour au collectif, via la famille. C'est à ce stade du récit, dans les dernières pages du texte, qu'intervient la mère de Nadia. Celle-ci la retrouve inopinément, après l'avoir maintenue dans le secret de sa cité de banlieue, par honte de ses origines. Les retrouvailles s'accompagnent d'un rééquilibrage du corps pour Nadia qui, en réalité plus possédée qu'enceinte, voit avec soulagement son parasite la quitter :

*« Ma mère, cette vieille femme opiniâtre, prépare chaque jour un plat de semoule au beurre, de poulet grillé ou de poisson frit accompagné d'aubergines ou de tomates. Cette nourriture, je l'absorbe sans arrière-pensée ni crainte d'aucune sorte, avec gratitude. Et quand, entrant dans la cuisine, je hume l'odeur du beurre en train de fondre dans la semoule brûlante, je ne peux m'empêcher de penser que c'est elle, cette semoule émiettée chaque matin par des doigts honnêtes, qui a contribué à chasser de mon ventre ce qui en avait pris possession. » (NDiaye 2007 : 295)*

On voit dans cet extrait que la nourriture que prépare la mère de Nadia n'est pas « crue » au sens strict du terme. Le triangle culinaire de Lévi-Strauss ne fonctionne en effet pas de manière littérale, ce qui n'empêche pas qu'il fasse sens à un niveau symbolique supérieur : le « cuit » de Noget est en fait un « recuit », qui agit par sa signification connotée. Le « pourri » de Wilma, sa « nature », sont eux aussi à considérer sous un angle artificiellement recréé. De même, le « cru » de la mère est à porter au crédit d'une symbolique non immédiate. Cette nourriture apparaît d'abord au lecteur comme préparée, « marquée », c'est-à-dire dénotée culturellement – la semoule entre autres étant un produit de type plutôt méditerranéen, voire maghrébin s'agissant de couscous. Mais ce dernier terme n'apparaît pas, ce qui est symptomatique. La nourriture de la mère, nommée de façon neutre, se révèle à un second niveau comme « non marquée », parce qu'elle ramène Nadia à

un habitus familial, un ordinaire (« chaque jour », « chaque matin », « sans arrière-pensée ») dont l'itérativité relève, à ses yeux, d'un retour du standard, d'une absence d'exotisme de ces préparations. Revenir à cette nourriture signifie pour Nadia renoncer à son désir déplacé de distinction et embrasser enfin ses origines étrangères, métissées.

Au terme de ce parcours dans le roman, le principe de la pensée magique reste parfaitement valable, au point même de servir de morale à l'histoire de Nadia : on ne peut pas manger ce qu'on n'est pas. Si l'enfermement individuel que le régime alimentaire illustre (ou fonde) se résout *in extremis*, c'est par le biais d'une forme de solidarité familiale. Dans *La Cheffe*, dont il sera question à présent, cette résolution prendra une forme plus aboutie socialement.

### De la transaction à la communion

Dans *La Cheffe*, dernier roman en date de Marie NDiaye, cette pensée magique continue de fonctionner dans la mesure où la Cheffe, de caractère franc mais discret, extraordinairement exigeante mais aussi généreuse et humble, possède les qualités morales dont elle prétend doter la nourriture qu'elle conçoit : « des assiettes copieusement remplies, d'apparence épurée (pas plus de trois couleurs juxtaposées) mais où le souci de perfection ne devait littéralement pas se voir » (NDiaye 2016 : 202). Néanmoins, le système observé précédemment n'est plus satisfaisant pour rendre compte de ce texte, parce qu'il ne s'agit plus pour le personnage de consommer la nourriture, mais de la faire consommer ; plus d'être ce qu'il mange, mais de *faire être* ce qu'il *fait manger*. La pensée magique de l'alimentation aura été jusqu'ici associée à l'individu, aux conditions qui le déterminent comme tel, au détriment d'une ouverture à l'autre. Il est à présent nécessaire d'étendre le modèle anthropologique afin de développer les dimensions sociales qu'un tel échange alimentaire suppose. Et le paradigme le plus pertinent à cet effet s'avère celui, initié par Marcel Mauss, du *don* : en effet, celui-ci rend compte d'une organisation sociale, fondée sur l'échange qui tout à la fois sert et oblige l'individu (le don initiant le contre-don).

Précisons que l'économie socio-anthropologique du don, constituée de « faits sociaux totaux » (Mauss 1925 : 179) à partir de quoi toute l'activité, d'abord économique, puis sociale des hommes devait selon Mauss pouvoir être observée, se fonde initialement sur l'échange de nourriture. *L'Essai sur le don* s'ouvre sur une épigraphe d'un ancien poème scandinave dont la première phrase est « Je n'ai jamais trouvé d'homme si généreux et si large

à nourrir ses hôtes que “recevoir ne fût pas reçu” » (Mauss 1925 : 30). Au-delà de l'épigraphe, l'objet fondamental de son attention, le *potlatch*, n'est à l'origine rien d'autre qu'un repas : « “Potlatch” veut dire essentiellement “nourrir”, “consommer” » (Mauss 1925 : 38).

Ce n'est pourtant qu'un point de départ ; en quoi cette matière théorique peut-elle éclairer la lecture de *La Cheffe* et des romans de NDiaye en général ? Pour répondre à cette question, on se reportera à la synthèse du système maussien (et à son enrichissement) opéré par Maurice Godelier :

*« Pour produire une société, il faut combiner trois bases et trois principes. Il faut donner certaines choses, il faut en vendre ou en troquer d'autres, et il faut toujours en garder certaines. Dans nos sociétés, vendre et acheter sont devenus l'activité dominante. Vendre, c'est séparer complètement les choses des personnes. Donner, c'est toujours maintenir quelque chose de la personne qui donne dans la chose donnée. Garder, c'est ne pas séparer les choses des personnes parce que dans cette union s'affirme une identité historique qu'il faut transmettre [...]. [L]es objets se présentent selon ces trois contextes soit comme des choses aliénables et aliénées (des marchandises), soit comme des choses inaliénables mais aliénées (les objets de don), soit comme des choses inaliénables et inaliénées (par exemple, les objets sacrés, les textes de loi). » (Godelier 2007 : 99)*

On aura reconnu, dans l'expression « maintenir quelque chose de la personne qui donne dans la chose donnée », un écho du principe de la pensée magique à l'œuvre chez NDiaye. Mais un écho seulement. Dans *Mon cœur à l'étroit*, Nadia est rejetée des lieux successifs qu'elle parcourt parce qu'elle ne peut répondre au principe du don. Deux procès se déroulent en parallèle : d'une part la constitution physique de Nadia accepte mal la nourriture qui lui est offerte, d'autre part sa constitution morale, son caractère hautain, se refuse catégoriquement à devoir quoi que ce soit aux commanditaires du don. Seul le foyer matriarcal final lui offre la possibilité d'un asile, parce qu'enfin Nadia accepte de faire acte de contre-don : celui, opposé à la distinction, de la reconnaissance.

Si *Mon cœur à l'étroit* fonctionne essentiellement selon le deuxième des trois principes énoncés par Godelier, *La Cheffe*, quant à lui, élargit la perspective en convoquant également les deux autres principes, celui qui traite de l'objet de vente et celui qui traite de l'objet sacré. Tout le problème consistant

d'ailleurs à négocier la convergence de ces phénomènes incompatibles. Car d'un côté, la Cheffe étant une cuisinière professionnelle, sa nourriture est l'objet d'un échange marchand ; de l'autre, cette même nourriture présente aux yeux de sa conceptrice un caractère sacré qui va en s'accroissant. J'observerai rapidement les indices de ce schéma, en focalisant tout d'abord ma lecture sur le troisième tiers du livre, à partir de l'ouverture du restaurant de la Cheffe, *La Bonne Heure*.

Dans les premiers temps de son existence, *La Bonne Heure* est un restaurant où prédomine la notion de don. Le terme apparaît, p. 201, pour qualifier le principe économique choisi par la Cheffe ; il est suivi d'une explication du narrateur : « bien sûr, la Cheffe n'offrirait pas le repas à strictement parler, toutefois je peux vous garantir qu'elle calculait toujours ses prix de manière que sa marge fût le plus mince possible ». Cet équilibre est ensuite détruit par l'arrivée de la fille de la Cheffe, personnage vulgaire et vénal qui infléchit la destinée du restaurant en direction d'une pure fonction de vente, en augmentant les prix et en corrompant l'esprit des lieux : « Oui, les nouveaux clients de *La Bonne Heure* étaient tels que la fille les voulait, riches et grossiers, ne regardant pas à la dépense dès lors qu'ils mangeaient, dans une ambiance à leurs yeux classe et décontractée, des plats aux noms si évocateurs qu'ils ne disaient rien » (NDiaye 2016 : 253).

Néanmoins, l'un comme l'autre de ces deux principes sont largement supplantés par celui qui constitue un leitmotiv sur l'ensemble du texte, celui qui corréle la nourriture au sacré. De très nombreux indices de cette sacralité courent dans le roman, laquelle selon le principe métonymique de pensée magique concerne aussi bien la nourriture que le personnage même de la Cheffe, dont la vocation est avant tout une « mission » (NDiaye 2016 : 95). Ce personnage présente une intéressante évolution spirituelle, qui le fait passer de l'état de thaumaturge à celui de Sainte, voire de Christ<sup>7</sup>. Ses éducations spirituelle et culinaire se font de concert, notamment grâce à son passage, à l'adolescence, chez le couple Clapeau, petits-bourgeois férus de cuisine mais pris dans un complexe de culpabilité quant à leur gourmandise – un péché capital, malgré tout. Chez eux, le talent, découvert par hasard, inimaginable, de la Cheffe se présente d'abord comme celui d'une « jeteuse de sorts » (119), une « petite sorcière sans moralité » (120). C'est que, pour les

7 « Je voudrais tracer une Vie de la Cheffe comme on écrit une Vie de Saint, mais ce n'est pas possible et la Cheffe elle-même l'aurait trouvé ridicule. » (NDiaye 2016 : 46) « Elle [...] ne se laissait guère approcher – Ne me touchez pas, semblaient dire son regard tourné vers l'intérieur, son corps entièrement dédié aux jonctions du travail [...] » (NDiaye 2016 : 113).

Clapeau, « il n'y [a] pas [...] de morale en cuisine » (71). Mais rapidement, la morale sévère, pratiquement janséniste de la Cheffe s'invite dans sa conception de la cuisine :

*« Elle s'attacherait, ensuite, à ne rien présenter d'admirable dans la forme, rien qui puisse pousser à s'extasier mais, au contraire, des agencements de plats ou d'assiettes d'une beauté si délicate, si sobre, si rigoureuse qu'elle ne frappait le regard que si celui-ci était ouvert et préparé à un tel ravissement, s'il le désirait. »* (NDiaye 2016 : 116.)

Alors que ses premières démonstrations dans le domaine culinaire relèvent du tour de force technique, le parcours de la Cheffe consiste à laisser de plus en plus la place à l'aliment brut, en le dénaturant le moins possible. Dans cette perspective, une étape définitive est atteinte dans la très impressionnante scène finale du roman. À la suite du naufrage dans lequel la fille de la Cheffe entraîne son restaurant, cette dernière disparaît du monde pendant deux ans, au grand dam du narrateur, son second, qui est amoureux d'elle. Puis elle revient au monde, rouvre son restaurant, retrouve l'étoile qu'elle avait perdue, tout en poursuivant cette exigence de rigueur dans la cuisine, jusqu'à l'ascétisme. Puis elle meurt – mais quelques jours avant cette mort sans cause connue, elle invite le narrateur dans un « jardin enchanté ». Il faut presque citer l'intégralité de cette scène.

*« La Cheffe était assise à une petite table posée sur l'herbe au milieu de poules noires et de poules blanches qui picoraienlibrement à l'entour des cerisiers chargés de fruits. Entre les arbres poussaient comme par hasard carottes, roquette, pois et fèves, que becquetaient de-ci de-là les poules rondes et propres, avec une étrange délicatesse et comme si, par ailleurs comblées, elles n'agissaient ainsi que pour la forme, pour les exigences du tableau.*

*La Cheffe m'entendit, se leva, scintillante, pure et nette dans une robe de coton blanc que je ne lui connaissais pas [...].*

*Lorsque je m'écriai doucement, heureux, que j'avais bien faim, la Cheffe se redressa et, tendant le bras, elle montra les poules, les jeunes légumes, les cerises déjà mûres.*

*Elle me dit que le repas était là, sobre, magnifique et parfait.*

*Nous pouvions nous imaginer la saveur de chaque élément comme*

*de ces éléments combinés. Elle n'inventerait jamais rien de plus simple ni de plus beau, aussi notre vin, cet excellent grives, suffisait à notre déjeuner qui constituait le couronnement, dit-elle avec un douloureux sérieux, de la longue cérémonie qu'avait été sa carrière. Trois jours plus tard, le mercredi, la Cheffe mourut dans son lit, sans combat apparent.* » (NDiaye 2016 : 275-276)

Les symboles mystiques sont très évidents dans cette scène épiphannique, entre la résurrection et l'apocatastase panthéiste ; ils sont le signe, pour nous, d'un déplacement du mysticisme en dehors de la magie simple qui caractérisait le rapport du protagoniste ndiayen à la nourriture. Par le passé, la fonction de la nourriture restait cantonnée à une pensée magique individualisante, non transcendantale ; dans *La Cheffe* cette fonction change. Si, pour reprendre une formule de Paul Ariès, « manger c'est faire du "moi" avec de l'"autre" » (Ariès 1997 : 28), la dilution de la frontière entre nature et culture offre à la Cheffe la possibilité de dissoudre également les frontières du moi, de se fondre dans l'évidence matérielle des choses et dans un état apparent de nature.

### **De la mission à la transmission**

Les objets sacrés sont ceux que l'on doit « garder » en vue d'une « transmission ». Aux « textes de lois » de Godelier, il faudrait ajouter les « recettes de cuisine » si l'écriture de recettes était la finalité de la carrière de la Cheffe. Mais ce type de transmission sociale est ici dépassé – et si *La Cheffe* contient de nombreuses mentions de plats, il reste dépourvu de toute inscription formelle de recette. Il ne s'agit que d'une « longue cérémonie », sans bréviaire. Ou plutôt faudrait-il dire qu'il appartient à d'autres, en l'occurrence le narrateur, de transformer la vie de cette femme en livres d'heures, en « Vie de Saint », en objet social, en objet de transmission.

Avec la scène finale, l'objet-nourriture prend sa forme suprême de sacré, devenant inaliénable au point d'en perdre jusqu'aux contours qui permettraient de se l'approprier en tant qu'objet de sustentation. Il ne semble pas même vraiment « gardé », au sens où tout ce que contient ce jardin semble suspendu dans une éternelle disponibilité. Il l'est tout de même – encore faut-il comprendre comment. Car si cette dernière scène déporte le mysticisme ndiayen en direction d'une symbolique chrétienne, il n'y est pas pour autant question d'une adhérence doctrinaire quelconque. En atteste l'ironie diffuse du premier paragraphe (« comme par hasard », « comme

[...] pour les exigences du tableau »), qui impose une distance critique, un défaut de croyance dogmatique. Au contraire, il s'agit bien plus d'une dilution que d'une cristallisation. Au fil du roman, et au fil de l'œuvre si l'on compare *La Cheffe* à *Mon cœur à l'étroit*, on est passé d'une représentation culturelle patriarcale à une reprise en charge matriarcale, puis à une disparition du sexe du gardien : la Cheffe, dans son éternel *noli me tangere*, est pratiquement asexuée. Il n'est d'ailleurs aucun hasard dans le fait que son prénom, gardé secret et qui n'apparaît que dans les toutes dernières lignes du roman, soit à la fois un nom androgyne et le nom d'un archange. C'est à ce titre que le jardin se trouverait tout de même « gardé » – bien que la Cheffe ne tienne pas le rôle d'un terrifiant chérubin armé d'une épée flamboyante et en condamnant l'accès.

On constate donc que la dilution de la culture ne se fait pas vraiment au profit de la nature, mais au profit d'une image culturelle de la nature, où réapparaît avec intensité la désignation métraromanesque : c'est d'un « tableau », à haute valeur intertextuelle et symbolique, qu'il s'agit. La fonction de transmission de ce tableau n'est, en fait, pas dévolue à la Cheffe (qui d'ailleurs manque complètement son rôle de transmission envers sa fille), mais au narrateur et à son mandat, très explicitement inscrit dans les structures énonciatives du texte, de pourvoyeur d'informations objectives et de passeur de valeurs. Ce qui se garde et se transmet, pas uniquement dans un cadre familial mais dans un cadre social et générationnel élargi, qui constitue un « contact continué complexe entre les vivants et les morts<sup>8</sup> », c'est bien la littérature. Et il s'agit bien chez Marie NDiaye d'une célébration parallèle des valeurs associées à la cuisine et à la littérature – dans les deux cas d'objets qui ne se satisfont pas d'une simple consommation fondée sur l'échange marchand. Il s'agit dans les deux cas d'une cérémonie sanctifiante, d'une communion, dans la mesure où la nourriture se retrouve ainsi écrite, décrite et engagée dans une telle pluralité d'enjeux.

8 « [...] la poésie, puis les Belles Lettres, acquièrent peu à peu cette fonction symbolique capitale, non seulement celle d'établir des contacts entre les vivants appartenant à une même société, mais encore celle d'établir un contact continué complexe (émotionnel, cognitif, esthétique, critique...) entre les vivants et les morts, entre le présent de la société, "son" *passé et sa postérité* » (Merlin-Kajman 2016 : 357).

## Références

- ARIÈS** Paul (1997), *La Fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Paris, Desclée de Brouwer.
- BESAND** Vanessa (2013), « L'art de l'étrange chez Marie NDiaye : enjeux artistiques et sociaux d'une écriture singulière (La Sorcière et Mon cœur à l'étroit) », in *Une femme puissante. L'œuvre de Marie NDiaye*, D. Bengsch et C. Ruhe (dir.), Amsterdam, Rodopi, pp. 109-125.
- FISCHLER** Claude (1996), « En matière d'alimentation, personne n'est à l'abri de la pensée magique », in *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, Les Cahiers de l'OCHA, N° 5, pp. 5-8.
- GODELIER** Maurice (2007), *Au fondement des sociétés humaines. Ce que nous apprend l'anthropologie*, Paris, Albin Michel, coll. « Champs ».
- JORDAN** Shirley (2008), « La quête familiale dans les écrits de Marie NDiaye : nomadisme, (in)hospitalité, différence », in *Nomadisme des romancières contemporaines de langue française*, A. Lasserre et A. Simon (éds), Presses Sorbonne Nouvelle, pp. 147-157.
- HENNIGFELD** Ursula (2013), « Humain, trop humain, rien d'humain : le théâtre de Marie NDiaye », in *Une femme puissante. L'œuvre de Marie NDiaye*, D. Bengsch et C. Ruhe (dir.), Amsterdam, Rodopi, pp. 184-186.
- LÉVI-STRAUSS** Claude (1968), *Mythologiques, III. L'Origine des manières de table*, Paris, Plon.
- MAUSS** Marcel (1925), « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'Année sociologique*, N° 1.
- MERCIER** Andrée (2009), « La Sorcière de Marie NDiaye : du réalisme magique au banal invraisemblable », *Revue @analyses*, URL : <https://uottawa.scholarsportal.info/ojs/index.php/revue-analyses/article/view/636/538?id=1374>, consulté le 15 juillet 2017.
- MERLIN-KAJMAN** Hélène (2016), *L'Animal ensorcelé. Traumatisme, littérature, transitionnalité*, Paris, Ithaque, coll. « Theoria Incognita ».
- NDIAYE** Marie (1994), *Un temps de saison*, Paris, Minuit.
- NDIAYE** Marie (2001), *Rosie Carpe*, Paris, Minuit.
- NDIAYE** Marie (2007), *Mon cœur à l'étroit*, Paris, Gallimard.
- NDIAYE** Marie (2009), *Trois femmes puissantes*, Paris, Gallimard.
- NDIAYE** Marie (2016), *La Cheffe, roman d'une cuisinière*, Gallimard.
- POULAIN** Jean Pierre (2002), « La décision alimentaire », in *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, J.-P. Corbeau et J.-P. Poulain, Toulouse, Privat, pp. 137-187.
- ROUSSOS** Katerine, *Décoloniser l'imaginaire : du réalisme magique chez Maryse Condé, Sylvie Germain et Marie NDiaye*, Paris, L'Harmattan, 2007.
- RUIZ** Maria Luisa (2016), « Archetypal Memory And The Dislocated Subject In Marie NDiaye's Three Strong Women », *International Journal of Linguistics, Literature and Culture*, vol. 3, N° 2, pp. 48-56.

**SHERINGHAM** Michael (2007), « The Law of Sacrifice : Race and the Family in Marie NDiaye's *En famille* and *Papa doit manger* », in *Affaires de famille. The Family in Contemporary French Culture and Theory*, M.-C. Barnet et E. Welsch (éds), Amsterdam, Rodopi, pp. 23-37.



# Convives confinés dans le théâtre contemporain suisse

ANDREAS HÄCKER

Même sur les cartes postales des graphistes détourneurs *Plonk & Replonk*, le soleil brille et conforte notre imaginaire d'une Suisse paisible avec ses vaches broutant sur les alpages somptueux devant les cimes neigeuses. En même temps, cette idylle est en péril permanent. Récits de voyageurs (Kopp 2002), articles de presse complétant les bases de données pour quantifier des risques naturels en Suisse (Andres et al. 2017) et textes littéraires catastrophistes (Utz 2013) décrivent des lieux effroyables, routes barrées et stations de ski coupées du monde du fait de neiges abondantes et d'avalanches. Nourris des travaux sur les représentations du manger ensemble (Wierlacher 2011) et des phénomènes atmosphériques (Büttner et Theilen 2017), nous nous engageons sur la voie des *Food and Weather* studies qui sondent les liens entre deux phénomènes complexes que sont la nourriture et la météo (Becker et al. 2015) et proposons d'étudier ici leur portée dans l'art dramatique. Quels conflits peuvent surgir autour d'un repas dans un lieu confiné tel qu'un hôtel enneigé ou une ferme de montagne ?

## **Météo et nourriture : effets sensibles et machinerie théâtrale**

Élément dramaturgique, le temps qu'il fait en montagne est ambivalent, à la fois « sublime et horrible » (Grave 2012 : 321). Il sert de cadre à des scènes de convivialité dans le théâtre contemporain suisse où l'on montre des paradis estivaux ou des tablées pendant les intempéries hivernales. La nourriture (Stourna 2011) comme les phénomènes météorologiques (De Dardel 2014) peuvent relever d'une appétence extrêmement réaliste ; leur apparition sur scène exige un travail coordonné. Nuages, brouillards, vents, tonnerres, éclairs et neige impliquent une grande technicité et un arsenal de machines

(Ladj 1998). La pluie peut être suggérée, par un effet de synesthésie, en faisant frire du lard dans une poêle (Campell 2004: 66). Quant aux effets poétiques, le metteur en scène Pierre Notte souhaite que « la neige qui tombe sur un plateau ne soit pas de la vraie neige ». Il écrit :

« Pour Jean-Loup Rivière, la neige est d'autant plus belle qu'on voit l'artifice. [...] Ce qui est magnifique avec la pluie, l'eau qui tombe, c'est que la météorologie vient interférer dans la boîte noire, l'espace clos de la scène, lieu protégé du monde qu'il représente. » (Notte 2016: 46-47)

Des choix s'imposent aux créateurs de théâtre qui ont quelquefois peur du concret. Faut-il représenter une tempête de neige avec moult machines ou seulement conter la menace ? Au Teatro Sociale Bellinzona, en coproduction avec le Theater Chur, le metteur en scène Ferruccio Cainero a opté pour la narration épurée en adaptant *L'anno della valanga*, roman de Giovanni Orelli qui puise dans les souvenirs des avalanches ayant causé une dizaine de morts en février 1951 à Airolo (Orelli 1965 ; Giacometti 2013). L'auteur tessinois décrit la vie d'un village enseveli par la neige où les habitants reclus règlent leurs comptes ; il évoque des images de montagne, peint un village à la construction serrée et frappé par l'exode rural. Les vaches sorties des étables font que la poudreuse s'entasse devant la fontaine où elles boivent, les gens ont « la neige dans les os » et parlent de soupe de légumes au bistrot.

Parfois, le théâtre augmente et approfondit la réalité, comme le montrent, entre 1992 et 2006, les expériences environnementales de l'Alpodrom (Grädel 2005). Les artistes autour de Mathias Balzer, dont les textes ont été conçus pour être représentés dans les espaces naturels et urbains, incitaient le public à la contemplation. Installations et performances itinérantes comme *L'Apéritif sur l'herbe* (1999), *mare* (1999), *Ansicht mit Burgruine – eine Reise mit Publikum* (2005) ou *H2O Reindenken* (2006) se nourrissent des sensations intégrales. Pour *L'Apéritif sur l'herbe*, titre évoquant un célèbre tableau de Manet, une vingtaine de spectateurs s'asseyaient dans des transats et buvaient un verre de champagne. Un critique décrit ce spectacle en plein air sous écouteurs comme « une introspection » (Cavelty 1999). Le collectif GeeGeeExpress a exposé, en novembre 2016, des réflexions sur l'alimentation dans la performance post-dramatique *Semiramis – der Tag der letzten Rose* qui s'est déroulée dans les anciennes serres municipales de la ville

d'Aarau (Bonanomi 2016). En Suisse romande, le metteur en scène Fabrice Gorgerat a tenté de sonder, avec des membres de l'Université de Lausanne, catastrophes industrielles, sociales et naturelles dans un triptyque créé à l'Arsenic, centre d'art scénique contemporain. *Manger seul* (2014) est le spectacle-charnière entre *Médée/Fukushima* (2013), sur l'accident nucléaire au Japon, et *Blanche/Katrina* (2016) qui aborde, en s'inspirant de la dramaturgie de Tennessee Williams, l'ouragan qui a dévasté les États-Unis en 2005. Dans *Manger seul*, Fabrice Gorgerat s'est intéressé aux sources sociales de l'obésité qui frappe les sociétés modernes. À l'occasion d'une rencontre avec une journaliste, l'artiste note : « Dans des pays comme la Suisse, la France, l'Italie ou le Japon, justement moins touchés par cette épidémie, la tradition de la commensalité est encore forte. » Et la journaliste de conclure : « Les sociétés sans utopies sont-elles celles qui prennent le plus de poids ? » (Dalla Torre 2014).

### **Vers une histoire inclusive de deux motifs littéraires et artistiques**

Constituer un corpus de travail en littérature comparée et en études théâtrales implique presque toujours des choix douloureux. Afin de garder une cohérence forte et lisible, particulièrement dans une démarche thématologique, on est amené à exclure un grand nombre d'œuvres. En effet, nous avons été confrontés à ce problème en épiluchant textes dramatiques et archives audiovisuelles suisses<sup>1</sup>. Certains spectacles et performances se concentrent sur un des deux facteurs, soit sur l'alimentation, soit sur la météo ; leur étude pourrait s'inscrire dans les recherches sur la convivialité (Wierlacher 2011) ou les manifestations météorologiques (Büttner et Theilen 2017). Une approche originale et utile est proposée par les *Food et Weather studies* qui se dessinent lors d'un colloque organisée en 2014. Karin Becker, Vincent Moriniaux et Martine Tabeaud décrivent les actes de ce colloque comme un projet collectif et inclusif qui

« [...] vise à combler une lacune dans la recherche en étudiant les nombreuses interdépendances qui existent entre les conditions

1 Pour les échanges fructueux et leur aide à élaborer le corpus, je remercie Anne Maurer, Fondation Pro Helvetia, Anja Dirks, directrice du festival fribourgeois Belluard, Matthieu Menghini, ancien directeur du Théâtre Forum Meyrin, Urs Kaiser et Christian Schneeberger, Schweizerische Theatersammlung Bern, ainsi que Sven Heier, directeur du Theater Roxy à Birsfelden. Un grand merci aussi aux artistes, théâtres et photographes qui ont autorisé la reproduction des images issues de leurs spectacles dans cet article.

*météorologiques d'un bref moment – le temps qu'il fait – et l'alimentation humaine, sous ses différents aspects (denrées, approvisionnement, cuisines, repas, manières de manger, etc.). [...] Les deux champs de recherche [...] transcendent les frontières des disciplines [...] les sciences physiques et les sciences humaines – de sorte que leur étude forme une « interscience » [...], réunissant plusieurs modèles épistémologiques.» (Becker et al. 2015 : 5-7)*

Les trois scientifiques soulignent que le temps météorologique et l'alimentation « constituent un phénomène « total » (à la manière de Marcel Mauss) qui nécessite une approche holistique, car ils influencent profondément l'existence humaine sur tous les plans de la vie quotidienne » (Becker et al. 2015 : 7).

Conscient du processus délicat de sélection, il nous semble utile de citer certains spectacles rencontrés où les questions alimentaires et le confinement sont cruciaux même s'ils ne traitent pas le temps qu'il fait. Ouvrant des perspectives riches en possibilités esthétiques, ces productions artistiques s'interrogent notamment sur la notion du partage et l'implication du public à travers un repas préparé et consommé.

Le boire et le manger est un sujet riche en virtualités pédagogiques. Il est traité par le théâtre des lycées (Jäggi 2012 : 351). Des compagnies helvétiques offrent des formats mobiles pour le jeune public traduisant scéniquement des leçons sur la bonne alimentation. Le spectacle *D'Härdöpfelsuppe* (la soupe de pommes de terre), en langue régionale, a été conçu par le Theater Katerland à Winterthur pour les écoles primaires : un comédien prépare une soupe de légumes, raconte des histoires et prodigue des conseils diététiques (Busz 2013). La comédienne Doro Müggler et sa compagnie bernoise Weltalm relie apprentissage des langues, éducation alimentaire et ouverture au monde en mêlant dialecte bernois et anglais simplifié dans *Grüeni Eier mit Späck uf Änglisch* d'après l'album *Green Eggs and Ham* qu'a publié l'illustrateur Dr. Seuss en 1960.



Fig. 1 : Weltalm Theater, Grüeni Eier mit Späck uf Änglisch, Altes Schlachthaus Bern, 8 mars 2017 (© Sibylla Walpen/Weltalm).

À table, des conflits d'ordre social voire national peuvent surgir. En 2008, *Fondue Oper* a été créé à la Gare du Nord à Bâle. Guy Krneta, auteur suisse, Till Löffler, musicien allemand, et la compagnie Matterhorn Produktionen se sont penchés sur des questions d'interculturalité en lien avec les habitudes linguistiques et culinaires. Leur spectacle musical se situe dans un restaurant où l'on sert de la fondue au fromage. Des Suisses germanophones rencontrent des Allemands autour des caquelons, dont la prononciation devient un sujet de dispute. Le théâtre de divertissement et les arts de la table font effectivement bon ménage. Des buvettes, *food-trucks* et restaurants accueillent le public aux abords des théâtres en plein air (Strauf 2012). Par ailleurs, il existe le secteur économique des *crime dinners*, liant repas événementiel et amusement théâtral.



Fig. 2 : Guy Krneta/Till Löffler/Matterhorn Produktionen, Fondue-Oper, Gare du Nord, Basel, 3 avril 2008 (© Xenia Zezzi).

Le théâtre de recherche puise également dans les joies gourmandes en Suisse. Christoph Marthaler est l'artiste phare de la gourmandise et de l'hospitalité. Dans son travail, on perçoit une présence délicate des signes culinaires et météorologiques. Le metteur en scène, né en 1951 à Erlenbach (ZH), se distingue par sa prédilection pour les espaces intérieurs, par des collages musicaux résolument extravagants. Ses veillées musicales se nourrissent de sa *Heimat* qu'est la Suisse et installent chœurs et solistes dans des lieux clos tels que des bistrots, auberges, bars ou chambres d'hôtel (Dermutz 2001, Dermutz 2012, Spirgi 2005). Thom Luz, né en 1982 à Zurich, qui rapproche son travail de l'héritage vivant de Christoph Marthaler, revisite la faim polaire dans sa première mise en scène. Son spectacle musical *Patience Camp*, présenté au festival Treibstoff à la Kaserne Basel en 2007, retrace les mésaventures d'une expédition polaire menée par Ernest Shackleton qui souhaiterait traverser l'Antarctique (1914-1917). « Pour survivre, l'homme a besoin de trois choses : à boire, à manger et de la patience », narre une actrice et essaie en vain d'allumer sa cigarette éteinte par l'intervention répétée d'une machine à savon qui imite la neige. La particularité de *Patience Camp* comme les mises en scène actuelles de Thom Luz consiste à épurer le plateau, à accoler gag visuel et récit existentiel, à sonder les mécanismes de la machine théâtrale.

Mis en scène par Tomas Schweigen et la compagnie *Far A Day Cage*, le spectacle *Der Pate I-III* est construit sur un dispositif de grand banquet.

Travaillant sur le sujet de la famille, le collectif produit cette trilogie scénique et musicale en 2009. Pour la soirée de quatre heures consacrée à la réinterprétation des films *The Godfather* de Francis Ford Coppola, des aléas de leurs création et réception, les performers zurichois invitent le public à partager un repas de pâtes italiennes, repas gâché par un paquet de sucre qui tombe dans la sauce tomate ; le grand banquet partagé avec le public autour d'une immense table est sauvé par un livreur de pizza, comme le repèrent deux critiques de théâtre (Reuter 2009 et Laudenbach 2010).



Fig. 3 : Tomas Schweigen/*Far A Day Cage*, *Der Pate I-III*, Gessnerallee Zürich, 27 juin 2009 (© FADC & Jon Etter).

### Cuisine et prophéties climatiques dans le théâtre d'Urs Widmer

La montagne, le froid et la convivialité accidentée sont bien présents chez Urs Widmer (1938-2014) qui a un goût marqué pour le déluge. Romancier et auteur dramatique, il peuple ses œuvres d'alpinistes et d'autres personnages insolites (Weder 2010). Ses huis clos et la contemplation des phénomènes météorologiques relèvent autant d'une inquiétude profonde que d'une vision romantique. Son roman *Die gelben Männer* s'ouvre sous d'incessantes averses. Dans la traduction française du roman par Jean-Claude Capèle, on lit :

*« Il pleuvait quand notre train s'ébranla et quitta la gare de Francfort, il pleuvait à Darmstadt, à Karlsruhe, à Offenbourg, à Fribourg, et quand nous passâmes, de plus en plus lentement, les aiguillages et les croisements du Badischer Bahnhof de Bâle, des*

*flocons de neige grise tourbillonnaient entre les gouttes de pluie  
au-dessus des voies, des wagons de marchandises et des signaux.»*  
(Widmer 1995 : 9)

Homme de théâtre révolté, engagé et sensible aux questions de justice sociale et d'écologie, Widmer utilise l'image du déluge et de la réclusion des convives dans ses pièces où il multiplie des effets à double tranchant, effets pirandelliens et mises en abyme du médium dramatique. Dans *Der neue Noah* (Widmer 1986) et *Das Ende vom Geld* (Widmer 2012a), il tente de mettre en question l'illusion théâtrale et de transposer un message écologiste, moral et éthique, contre l'outrance capitaliste, dans une action scénique sans se priver des effets comiques qui touchent, bien sûr, les moments culinaires.

Adressant ses pièces à des spectateurs curieux et autonomes, Widmer fait naviguer ses textes entre radio et théâtre. En 1983, Widmer écrit *Dr neu Noah*. Il s'agit d'abord d'une pièce radiophonique diffusée sur Radio Basel (Widmer 1983a), écrite pour le célèbre comédien populaire Ruedi Walter avec qui il a monté *En attendant Godot* de Samuel Beckett en suisse allemand (Halter 1998). Walter revient dans la version théâtrale du *Dr neu Noah* en 1984 (Widmer 1986) au Schauspielhaus Zürich où il joue le même rôle, celui d'un prêtre en quête de sens. Le titre renvoie à la *Genèse*, au récit consacré à Noé. Le déluge y est, on le sait, un châtement envoyé par Dieu pour punir les hommes de leur méchanceté ; selon les textes bibliques, le Seigneur ordonne à Noé de partir en mer sur son arche, où il survit aux longues inondations avec des membres de sa famille et des animaux (Bosshard-Nepustil 2005). Chez Widmer, l'intrigue relève du vaudeville et de la farce. Un soir de tempête et de pluie incessante, un couple sort de table dans leur maison de montagne que le mari, scientifique corrompu, a financée grâce à des expertises de complaisance effectuées pour l'industrie agrochimique. Leur voisin, un vigneron, garde un rapport ambigu avec la femme du professeur qui a été actrice dans une revue musicale. Est-il son amant ou seulement l'admirateur d'une artiste séduisante ? Trois autres personnages surgissent : un prêtre, un prophète et un patron invisible mais présent par le biais d'un appareil de télécommunication.

Urs Widmer souligne la nécessité d'adapter la langue et les détails du texte dramatique pour se rapprocher des publics (Häcker 2014 : 223-224). Pour les auditeurs de Radio Basel, les références sont ancrées dans la géographie et le quotidien bâlois ; l'action se déroule en effet dans une ferme du Jura située à 40 minutes en voiture de Bâle, où l'on boit de la bière locale, de

la marque *Feldschlösschen* brassée à Rheinfelden dans le Canton d'Argovie et aujourd'hui sous-marque d'un grand groupe international. En février 1984, les spectateurs de la première au Schauspielhaus Zürich sont alertés par le programme qui cite des articles dénonçant la présence de nitrites dans les salades suisses (Widmer 1983b) ; la ferme se situe, cette fois, sur la crête proche du Pfannenstiel, une colline au sud-est de Zurich, entre Egg et Meilen, sur la rive droite du lac alpin, comme on peut le lire dans les articles de presse conservés aux Archives suisses des arts de la scène à Berne (Zollinger 1984 ; Fritschi 1984). Quant au texte édité en allemand standard, il vise un public ouest-allemand et affiche des références locales qui ne manquent pas d'efficacité littéraire. Widmer décrit une ferme de montagne placée approximativement sur un « Deixelstein » dans une zone viticole près de Francfort ; mais sommes-nous dans le Palatinat ou sur une crête proche de la Lorelei ? Le viticulteur s'appelle désormais Wilhelm Full, ses étiquettes affirment que sa famille récolte depuis 1888. Widmer installe une atmosphère présageant un état apocalyptique dans la didascalie initiale que nous traduisons pour les lecteurs francophones (comme nous le ferons pour les autres passages de la pièce) :

*« Un espace dans une vieille ferme, rénovée de façon contemporaine. Au fond, la porte d'entrée, à droite la porte de la cuisine, à gauche celle qui mène à la chambre à coucher. Une grande fenêtre contre laquelle tambourine pluie et tempête. Un canapé, une table avec une chaise, un télex, des pierres. Nuit. Dehors un déluge. Des éclairs aussi, tonnerre. [...] » (Widmer 1986 : 79, notre traduction).*

Dans le programme du théâtre zurichois, Widmer souligne sa fascination pour les fins de monde. En tant qu'auteur et metteur en scène, il défend son choix de proposer ce spectacle en langue populaire comme signe d'ouverture et non pas de repli sur soi. Widmer revient sur la nécessité de ménager un espace pour l'imaginaire. Il note que « le déluge est un symbole approprié pour notre pensée des derniers jours ». Avant de préciser : « Mais : bien que la pièce joue avec la fin, ou se situe à la fin, elle parle plutôt des commencements. Au lieu d'être une sombre prophétie elle tente, presque timidement, d'écrire un espoir nouveau sur les murs. » (Widmer 1983b, notre traduction)

Durant les années 1970, une conscience pour des questions écologiques accompagne des projets de libération sociétale. Widmer souligne

expressément cette espérance créative. Lecteur attentif, le dramaturge suisse connaît les rouages comiques dont usent Feydeau et Labiche. Dans le programme, Widmer modère son goût pour le déluge qui est pourtant une forte image théâtrale et biblique. Il note :

« Il est apparemment devenu plus difficile de développer une imagination socialement productive. Oui, l'écriture semble être menacée (parce qu'elle a besoin de l'avenir) d'étouffer par un manque oppressant d'avenir. Un sujet, qui pointe vers l'au-delà, semble m'avoir donné la possibilité de remettre en route une imagination libérée. [...] À vrai dire, ma pièce est terriblement normale, et si j'en avais le courage, je pourrais l'appeler réaliste : la Suisse, avec des Suisses, aujourd'hui. » (Widmer 1983b, notre traduction).

Le déluge frappe à la porte, il apporte coups de théâtre et coups de tonnerre. Mais la tempête est avant tout un phénomène interpersonnel qui se cache dans des répliques feutrées. Comme dans les versions suisses, la version en allemand standard conserve les colorations phonétiques pour les six personnages. Ni le prêtre, ni le vigneron ne parlent un allemand standardisé. Full, le vigneron, doit parler « comme un vigneron » ; le professeur d'université, probablement « originaire de Bielefeld », ville universitaire et siège d'un grand groupe de l'industrie alimentaire, se distingue par son *hochdeutsch*. Les phrases d'ouverture semblent banales. Mais regardons de plus près.

« LE PROFESSEUR se levant de table : *C'était délicieux, très bon, tu es une bonne cuisinière.*

RITA : *Tu ne veux pas terminer la salade ?*

LE PROFESSEUR rit : *Non, sûrement pas.* » (Widmer 1986 : 79, notre traduction)

Nous entendons, apparemment, des amabilités convenues de fin de repas d'un ménage bourgeois. Or, ces trois répliquent préparent astucieusement le conflit à venir. Pourquoi le mari ne mange-t-il pas la verdure que sa femme lui a préparée avec amour ? Est-ce le premier indice de sa mauvaise foi montrant qu'il a connaissance des pesticides dans la salade ?

« RITA : *Ne te monte pas le bourrichon, elle est exquise. Elle mange. Une salade de premier choix.*

*LE PROFESSEUR: Je prends encore une gorgée – il prend la bouteille et son verre – et ensuite je vais au lit. Avec ce temps, on ne peut qu’aller au lit.*

*RITA: Avec ce temps, je ne peux rien faire, elle me rend nerveuse, cette pluie-là. » (Ibidem)*

Une simple scène de ménage, pourrait-on croire. La femme défend sa cuisine, face à un mari qui met en question ses talents de cuisinière. Par petites strates, le conflit s’incruste. L’homme songe à boire un dernier verre avant d’aller se coucher. Au lieu de susciter un moment de partage amoureux voire de préliminaires bacchantiques, l’homme boit et se résigne face au mauvais temps ; son épouse est indisposée par la pluie perpétuelle. Ou est-ce le signe d’une « météopathie nerveuse », symptôme répandu parmi les personnages littéraires du XIX<sup>e</sup> siècle (Ramponi 2015) ? Ouverture d’allure anodine, mais ouverture majestueuse qui se réfère aux modèles du théâtre comique. La jalousie du mari finit par surgir. Il veut savoir s’il est un cocu en herbe.

*« RITA mange la salade dans le saladier, débarrasse la table : Cette salade est superbe.*

*LE PROFESSEUR: Tu t’es absentée la moitié de l’après-midi quand tu es partie chercher le vin, mais il faut tout au plus cinq minutes pour descendre chez Full.*

*RITA: Vingt, avec toute cette boue.*

*LE PROFESSEUR boit: Le vin de la Moselle me plaît mieux. » (Widmer 1986 : 79-80, notre traduction)*

La réponse de Rita amplifie l’univers diluvien et tempétueux qui les entoure : elle souligne les effets de la pluie et elle évoquera plus tard encore les coulées de boue. Le professeur quitte la scène pour se coucher, Rita téléphone au voisin. Elle est surprise par un homme trempé et lessivé qui entre dans la maison durant la conversation téléphonique.

*« Une rafale, des feuilles mouillées, entre le prêtre en soutane noire, trempé*

*RITA: Oh !*

*PRÊTRE: Merci beaucoup, je ne veux pas déranger, mais il pleut un peu.*

RITA arrive à peine à fermer la porte : *Un peu beaucoup*. Parce que le prêtre est complètement chamboulé. *Avez-vous vu dans quel état vous êtes ?* » (84, notre traduction)

L'auteur rajoute une belle couche de comique populaire. Le prêtre se déshabille pour faire sécher ses vêtements de fonction. On entre dans un registre où règne le bas corporel. Les critiques de la première à Zurich soulignent la présence de ces éléments farcesques dans *Dr neu Noah* : beaucoup d'hommes en slip traversent la scène et l'amant probable se cache sous le canapé (Meier 1984 et Augustin 1984). Avec un plaisir évident, Widmer – qui assure aussi la mise en scène – utilise les effets burlesques de la pluie. Tous les personnages qui entrent, sortent et reviennent dans le chalet seront trempés comme une soupe. Rita offre alors un vin chaud au prêtre, transi de froid, qui se sert allégrement dans les armoires pour finir par se vêtir du peignoir du mari de Rita, source d'imbroglios et de scènes de jalousie à venir. L'auteur compte beaucoup sur l'art du comédien et lui demande, dans les didascalies, de faire des grimaces afin d'évoquer les images apocalyptiques. Le monde qui entoure les personnages est devenu un aquarium, signe eschatologique (Scheller 2017). L'auteur suggère un moment fort poétique et comique : « LE PRÊTRE devant la grande fenêtre Un aquarium. Il ouvre sa bouche comme un poisson. » (Widmer 1986 : 89, notre traduction). Cette image du poisson qui avale une mouche est reprise plus tard dans la suite de l'action.

« LE PRÊTRE revient avec la salade, vinaigre, huile, un saladier et assaisonne ensuite savamment la salade : Dieu est un monstre vorace. Chaque année, il désire son lot de sacrifices, Vietnam, Liban, Nicaragua. En-dessous de deux millions de morts, il n'est pas satisfait. [...] »

RITA apporte la moutarde : *Il s'agit d'une moutarde extraforte, je ne sais pas...*

LE PRÊTRE : *Merci. Il la mélange à la salade. Nos dieux des origines s'effrayèrent déjà lorsque le premier poisson avala la première mouche. Il mime le bruit avec sa bouche. Plouf. [...] Mais regardez voir le ciel.*

RITA : *Il pleut depuis plus d'un mois.* » (Widmer 1986 : 100-101, notre traduction)

Dans le journal *SonntagsBlick*, Jürg Haller souligne une autre scène remarquable dans laquelle Ruedi Walter prépare une salade. Il la met en perspective en décrivant le travail et la vie familiale du comédien dans son minutage de la journée de la première. Il écrit :

*« Le jour du triomphe pour Ruedi Walter avait démarré à 7h15. Déjà avant le petit-déjeuner, il murmurait et répétait pour lui-même quelques répliques ; puis il s'est posé en toute tranquillité avec sa femme Irene pour le petit-déjeuner, composé d'œufs au plat et de café, pour une demi-heure. La générale sans spectateurs a commencé à 11 h et s'est terminée vers 13h. [...] À 18h45, après un léger en-cas, il a pris la voiture pour aller à Zurich, « afin que je puisse me concentrer en toute tranquillité ». Il ne devait pas manger beaucoup à la maison, car, sur scène, il doit ingurgiter des saucisses viennoises et une salade qu'il prépare lui-même sur scène. » (Haller 1984, notre traduction)*

L'écriture comique d'Urs Widmer est efficace. La salade, en tant qu'accessoire de théâtre, servira à mettre en scène un moment de dressage et de correction morale. Persuadé que le prêtre est son patron, le professeur opportuniste avale docilement la salade sous les yeux de l'ecclésiastique en peignant qui l'encourage à la manger.

*« LE PRÊTRE prend un cigare dans une boîte posée sur la table, l'allume, fume comme un chef : Eh bien, mon cher Monsieur Schiedermaier, je vous explique alors pourquoi il nous est égal, à nous les riches, que la salade, les hirondelles ou le muguet périclent. Premièrement, nous vivons dans un monde complètement climatisé et nous ne le remarquons même pas, à la maison, en voiture, au bureau, partout 18 ° C [...] Nous voulons le pouvoir, le pouvoir ; le pouvoir rend heureux, pas la salade. Elle vous plaît ? Le professeur hoche la tête. » (Widmer 1986 : 104-105, notre traduction)*

La leçon est assez claire. La réécriture du récit biblique de Noé par Urs Widmer propose une fin loufoque. Le professeur et le vigneron, vassal et client de l'agrochimie, rejoignent l'arche du nouveau Noé. Mais les deux corrompus vont-ils pouvoir repeupler la terre après le déluge qui menace de venir ?

Vingt-huit ans après la première zurichoise de *Dr neue Noah*, Urs Widmer renoue en 2012 avec un autre déluge burlesque pour dénoncer l'avidité des hommes en quête du pouvoir. Dans *Das Ende vom Geld* (Widmer 2012a), pièce qu'il surnomme « une expérience de la mort », l'auteur enferme des participants du Forum économique mondial dans un hôtel enneigé. Les convives confinés évoquent la crise financière. Dénonçant le pouvoir de la haute finance, Widmer souligne dans un entretien qu'il ne veut pas faire ressembler les puissants, banquiers et acteurs économiques réunis à Davos, à des monstres (Widmer 2012b). Pour lui, la pièce propose une vision pathétique et apocalyptique « dans laquelle, à la manière de Labiche, tout s'arrange à la fin, comme si rien ne s'était passé, comme si tout était comme avant. À cette différence près que les protagonistes – et avec eux les spectateurs – ont traversé cette heure horrible » (Häcker 2014 : 219). La scène d'ouverture et les intermèdes renvoient explicitement au film surréaliste *El ángel exterminador* de Luis Buñuel (1962) qui lui inspire l'enfermement des convives bourgeois en lui fournissant un cadre dramatique fort. À l'instar du film, la pièce démarre par la fuite des serveurs et des femmes de chambre. Widmer note :

« *Hall d'un hôtel à Davos. C'est le dernier jour du Forum économique mondial (FEM). Les employés (= chœur) quittent l'hôtel en hâte. Comme pour fuir. Serveurs, femmes de chambre, un employé portant un tablier vert, chasseurs. Quelques-uns portent des bagages faits dans la hâte.* » (Widmer 2012a : 9, notre traduction)

L'auteur dramatique intitule la troisième scène « Premières irritations » et fait intervenir des moutons qui apparaissent également chez Luis Buñuel :

« *Le chœur, un troupeau dense de moutons – semblables aux moutons de Buñuel – traversent rapidement la scène. Une autre lumière ? Les moutons produisent-ils des sons étranges ?* » (Widmer 2012a : 15, notre traduction)

Questionné par la journaliste Catherine Bellini, l'auteur aborde la difficulté de représenter le monde financier au théâtre. Les dirigeants paraissent interchangeables : « On a affaire à des types plutôt qu'à des personnalités », affirme Widmer qui précise qu'il n'envie pas les riches :

« Ah non ! Vivre la vie d'un chef d'UBS, c'est vivre dans une prison. Une horreur à mon avis. Je tiens à mon indépendance et à ma liberté. [...] J'ai créé des types crédibles de ministre, d'entrepreneur ou d'évêque en m'inspirant de plusieurs facettes et grâce à mon imagination. [...] D'ailleurs, je me demande pourquoi les Suisses s'offensent quand on attaque le secret bancaire, pourquoi ils s'identifient tant au pouvoir des banques. » (Widmer 2013)



Fig. 4 : Urs Widmer, *Das Ende vom Geld*, mise en scène de Tim Kramer, Theater St. Gallen, 2013 (© Tine Edel/Theater St. Gallen).

Après la clôture du Forum économique mondial, une panne du réseau téléphonique frappe les participants réunis dans le hall d'un hôtel. Tandis que le banquier invite les autres hôtes à un dernier verre, la représentante d'une ONG l'irrite en citant Joseph Eugene Stiglitz, économiste américain, lauréat du prix Nobel, ancien responsable de la Banque mondiale, qui avait ouvertement critiqué le gouvernement des États-Unis sous Barack Obama et ses manœuvres face à la crise financière (Stiglitz 2009). Le toast est machinal et coupe une discussion qui pourrait naître.

« LE BANQUIER sans enthousiasme : Stiglitz ! – Réjouissons-nous. Nous avons pris le virage à temps. Davos, le World Economy Forum, ici dans ce magnifique paysage de montagnes. La neige, dehors, le soleil. Je suis fier que nous ayons à nouveau, ensemble, fait des avancées vers un avenir meilleur. » (Widmer 2012a : 15)

Avec clarté et malice, Widmer pointe du doigt les négligences des banquiers. Leur représentant loue son invention diabolique – ces produits financiers que sont les *subprimes* et les fonds toxiques (Widmer 2012a : 22-23). L'évêque parle des rendements promis par Josef Ackermann, à l'époque président de la Deutsche Bank. Widmer évoque aussi subtilement « l'affaire des cacahuètes » liée à Jürgen Schneider, promoteur immobilier insolvable qui a fui à l'étranger. Les banques, dont la Deutsche Bank, lui ont accordé des crédits sans vérifier la valeur réelle et les surfaces des immeubles. Pendant une conférence de presse, Hilmar Kopper, porte-parole de la Deutsche Bank, compare les sommes que l'entrepreneur doit encore aux artisans à hauteur de 50 millions de deutschemarks, à des « *peanuts* » par rapport aux milliards que réclament les banques (Preuss, 1994 ; Frank et Thorn 1996 ; Frey 1996). Dans *Das Ende vom Geld*, les personnages reclus dans leur hôtel alpin commencent à avoir faim. Ils se demandent lequel parmi eux pourrait être mangé. Le cuisinier de l'hôtel fait irruption et interrompt, avec une tirade prophétique, le délire anthropophage des personnages qui souffrent de plus en plus de la soif et de la faim.

« LE CUISINIER : [...] *Les rois d'aujourd'hui gisent morts sous leurs salariés morts, sous l'argent mort, les montagnes d'actions, les crédits pourris. [...] Il jette un gros tas de cacahuètes par terre. Il sort, suivi du directeur de l'hôtel.*

*LA MAÎTRESSE DU BANQUIER : Des cacahuètes !*

Tout le monde se jette sur les cacahuètes, se les arrache autant que possible, les avale en grande panique.

*LE BANQUIER : Peanuts. »* (Widmer 2012a : 49-50, notre traduction)

Chez Widmer, farceur contestataire, les convives confinés découvrent ensuite les excréments comme aliments alternatifs pour faire cesser leur détresse.

« *L'ENTREPRENEUR* vise le ministre : *Il a chié dans son froc. [...]*

*LE PROFESSEUR* : *On peut manger la merde. Quand on l'appelle « excréments », on peut la manger.*

*LE MINISTRE* que tous les autres fixent avec grande cupidité : *Je n'ai pas chié dans mon froc.*

*LE BANQUIER: De l'urine. On peut boire de l'urine. [...] Je te donne un billet de mille pour un verre d'urine.* » (Widmer 2012a : 53-54, notre traduction)

Une chaleur infernale étouffe les personnages qui perdent davantage le sens de la réalité. Le banquier commence à manger des billets de banque. Les autres naufragés du Forum économique mondial l'imitent et commencent à manger différents moyens de paiement, cartes de crédits, euros et dollars. L'évêque sort la carte de crédit de sa bouche et dit : « Elle n'a pas d'odeur, pourtant, on ne peut pas la manger. » (Widmer 2012a : 54-55). L'argent est une abstraction qui ne nourrit personne. Les personnages sombrent dans un délire qui se termine par une sortie surprenante. L'auteur déshabille les personnages et les envoie dans la neige. Pour Urs Widmer, la folie financière n'est pas une fatalité et il précise dans un entretien avec le *Tagesanzeiger* : « Quand on vit dans la folie, on ne remarque parfois plus la folie qui nous entoure. J'essaie de montrer que cette folie est causée par les hommes, elle peut donc être modifiée. » (Widmer 2012c, notre traduction)

### **Soupe et famille : la remise en question de l'idylle chez Markus Köbeli**

Urs Widmer n'est pas le seul auteur dramatique qui remet en question le traditionalisme social à travers des scènes culinaires. Dans les pièces de Markus Köbeli, on savoure, certes, des soupes en famille mais le farcesque et la contestation ironique sont des éléments bien manifestes. Né en 1956 à Berne, Markus Köbeli produit quelques textes de théâtre, mais il est surtout connu comme auteur satirique qui, à partir de 1982, écrit des pièces radio-phoniques et travaille pour la télévision publique suisse, notamment avec Viktor Giacobbo et Birgit Steinegger (Marschall 2005). Il écrit son premier texte théâtral *Wie der Kaspar zum Schweigen gebracht wird oder : Hirsebrei statt Pudding* pour les marionnettistes Monika Demenga et Hans Wirth. Dans sa pièce *Zimmer frei*, créée au Stadttheater Konstanz le 2 février 1991, Köbeli fait rencontrer Glotz, une jeune femme adepte du mouvement gothique qui cherche un colocataire, et un veuf qui va emménager chez elle. Deux modes de vie s'opposent dans cette colocation intergénérationnelle. Glotz dort dans un cercueil, fréquente des boîtes de nuit ; le « grand-père » ne veut pas se séparer de ses meubles rustiques. Un jour, le vieil homme prépare une soupe aux légumes qu'il agrémenté d'herbes mais en confondant feuilles de menthe et de cannabis.

« GRAND-PÈRE: Eh bien, je vais préparer une soupette aux légumes. [...] Il me faut juste la réchauffer. [...] Elle vous fera du bien. Elle redonnera un peu de couleur à vos joues. [...] J'ai rajouté de la menthe fraîche ou de ces herbes que j'ai trouvées là dehors. » (Köbeli 1991 : 22, notre traduction)

L'auteur dessine des personnages touchants qui commencent à s'approprier. Glotz rejette les convenances familiales et prône une certaine attitude cool, tandis que le veuf a une envie de convivialité. Pour lui, il faut faire du premier repas en commun une fête chaleureuse.

« GRAND-PÈRE: C'est la première fois que nous mangeons ensemble. Et si on allumait une bougie ?  
GLOTZ: Oublie. On ne va pas se marier tout de suite pour cela... (Grand-père mange plutôt avec précaution) » (Köbeli 1991 : 24, notre traduction)

Le comique réside dans les deux façons de manger. Le premier repas permet de faire resurgir le passé du nouveau colocataire : il se souvient de son épouse défunte.

« GRAND-PÈRE: Avec ma femme, j'ai toujours bavardé en mangeant. [...] Le plus souvent à propos de notre jardin ouvrier. Les haricots sont-ils bientôt mûrs ? Disait-elle. Ou on parlait de la rhubarbe au printemps. Ou des raisins. On avait aussi des raisins. Ils étaient acides, mais quand même. Les raisins seront-ils bientôt mûrs ? Disait-elle. Là, c'était plutôt en automne.  
GLOTZ: Comme ça, tu connaissais toujours la saison du moment. » (Köbeli 1991 : 24, notre traduction)

Il est intéressant de voir que le vieil homme vit dans une nostalgie perpétuelle ; sa vie a été rythmée par les saisons et les cycles de plantes dans le jardin que l'on peut rapprocher d'une corne d'abondance.

Le repas autour d'une table est propice au dévoilement des sentiments. Dans la pièce *Dr Sudu*, mise en scène par Peter Borchardt et la troupe du festival *Aua, wir leben* en octobre 1988, Beat Sterchi, auteur bernois né en

1949, caricature l'image folklorique d'une famille suisse au fil des dialogues pendant lesquels un père, une mère, un fils et sa petite amie prennent un café et mangent des spaghettis (Dürmüller 1988). Dans ce même festival, Markus Köbeli interrogera les ruptures de l'idylle familiale dans sa troisième pièce *Holzers Peepshow*, créée le 19 mai 1989 à l'issue d'un atelier réunissant plusieurs auteurs dramatiques au théâtre Altes Schlachthaus ; Peter Borchardt et sa troupe l'ont mise en scène sous le nom de *Peepshow*. Le texte est diffusé à partir de 1990 (Köbeli 1990) et la première allemande a eu lieu au Stadttheater Konstanz le 13 juin 1990. La traduction française, que nous utilisons dans cet article, a été présentée en lecture publique le 24 février 1994 au Centre Culturel Suisse à Paris (Köbeli 1995). La pièce est souvent montée par des troupes amateurs et des théâtres de plein air.

Cette mise à nu d'une famille montre en cinq tableaux des montagnards en phase de déclin économique, social et sentimental. Les voisins de la famille Holzer ont déjà quitté la montagne pour refaire leur vie dans la vallée. L'espace scénique est un espace privé qui permet la rencontre entre trois générations, comme le précise la didascalie liminaire : « La salle de repas d'une ferme, grande table en bois, buffet, petites fenêtres avec des rideaux à carreaux rouge et blanc. » L'auteur commente le décor :

*« Le cadre classique d'une idylle campagnarde donc, avec un rien de confort Pfister, comme le sofa qui dans un coin fait face à un téléviseur. Hans Holzer y a pris place. Il allume un cigarillo et lit le journal. Martha Holzer met la table, pour un repas de fête, semble-t-il. Hans Holzer senior, un vieillard de quatre-vingt-dix ans est assis dans un fauteuil roulant, le regard figé, face au public. Il est comme une image de mort. »* (Köbeli 1995 : 7).

Dans un entretien avec Therese Cuenod, Markus Köbeli souligne que sa comédie paysanne a la valeur d'une parabole (Köbeli 1989). Sans vouloir coller d'étiquette, il est utile de se questionner sur le genre et sur les éléments scénographiques que propose le texte. Qu'est-ce qui relève du théâtre de boulevard ? Qu'est-ce qui relève du théâtre de l'absurde ? D'un côté, nous retrouvons un mobilier réaliste, confortable, profondément suisse. De l'autre, la présence du vieux paysan en fauteuil roulant trouble, peut renvoyer à *Fin de partie* de Samuel Beckett. Ou est-ce un drame social ? Il est question de la transformation, peu réussie, de l'ancienne ferme en piste de sports d'hiver. Le fils des fermiers, Hans junior, note que la remontée mécanique n'a jamais

général de revenus : « De toute façon ça n'a jamais rien rapporté, cette colline de merde. L'hiver dernier [,] à peine si on a eu un connard pour mettre le câble en route » (Köbeli 1995 : 12). La famille est en manque de perspectives. Replié sur les traditions familiales, incapable de communiquer avec son épouse, Hans ne peut s'imaginer de chercher du travail ailleurs : « Nous sommes des cultivateurs. Pas des barbouilleurs » (13). Des autocaristes suggèrent alors l'idée de transformer la ferme en un lieu événementiel pour touristes en quête de monde d'antan. Comme l'observent la mère et la fille, le pissoir du « Rocher de la Cascade », en bas de leur ferme, attire des bus entiers. Martha, comme sa fille, loue le paradis : « Il faut dire que c'est joli chez nous. C'est comme une carte postale » (15).

Mais cette ambiance pastorale est trompeuse. Notamment entre fille et père, deux visions s'opposent : l'ennui affronte la vision d'un monde parfait, inébranlablement stable. Une tonalité tchékhovienne est audible.

« ANNA. – Ici on s'ennuie.

HANS. – Ici tout est comme avant. La vie saine à la campagne. À Kleinseelen rien n'a changé. Et ça vaut de l'or.

ANNA. – Si on avait seulement la vue. Plus loin que le rocher d'en face. » (Köbeli 1995 : 16)

La discussion autour du projet touristique se poursuit alors autour de la table qui réunit les trois générations de la famille. Pour l'appel à la soupe, Köbeli précise par une didascalie que « Martha remplit les assiettes. Le grand-père se jette aussitôt sur la sienne, il mange bruyamment avec grand appétit. Les autres l'accompagnent en silence » (Köbeli 1995 : 18). Fortement impliqué dans le projet de diversification économique, le fils souligne les avantages de travailler avec les autocaristes :

« C'est pourtant simple, maman. Hugentobler et Marti laissent d'abord les gens pisser, et puis ils montent vite jusque chez nous et ils regardent moyennant monnaie évidemment, dans notre salle à manger. C'est ça que les gens aiment aujourd'hui, une belle région et un monde qui n'a pas bougé. » (Köbeli 1995 : 20)

Que faut-il exposer dans la vitrine de ce musée ? La famille discute du spectacle à donner aux touristes. Dans une scène méta-théâtrale, les personnages s'interrogent : comment rester naturel, comment donner un spectacle

authentique ? On propose les bavardages de village où l'on évoque des opérations médicales et le cancer de l'estomac dont souffre un voisin. Mais il leur manque surtout le cadre dramatique. Le fils Hans junior trouve la solution :

« MARTHA. – *Qu'est-ce que tu fais ?*

HANS J. – *Tu le vois bien. Je mets la table.*

MARTHA. – *Maintenant ?*

HANS J. – *Quand on mange, il se passe toujours des choses. »*

(Köbeli 1995 : 23)

La première répétition du show touristique se termine de manière chaotique et burlesque. Il est tentant de s'interroger s'il s'agit d'un reflet ou d'un impact des répétitions par la troupe du festival bernois comme le suggèrent les articles conservés aux archives. Le texte publié décrit une scène tendue :

« [Martha] sert la soupe. Tous mangent avec empressement bien que les assiettes soient vides. Seul le grand-père paraît perturbé et donne des signes de nervosité.

HANS. – *Elle est bonne.* Le grand-père frappe avec sa cuiller contre l'assiette. Hans prend un vase et en verse l'eau dans son assiette pour qu'il se calme.

ANNA. – *Il manque un peu de sel. Le grand-père fait ses bruits de bouche habituels.*

HANS J. – *En tout cas grand-père se régale.* Le grand-père crache brusquement l'eau sur la table. Anna rit. » (Köbeli 1995 : 24)



Fig. 5: Markus Köbeli, *Holzers Peepshow*, mise en scène de l'auteur, Casinotheater Winterthur, 2004 (© Bernhard Fuchs/Casinotheater Winterthur)

Dans le deuxième acte de *Holzers Peepshow*, la famille a choisi pour son projet muséal la voie du théâtre folklorique. Pour les touristes, elle joue une scène de convivialité d'après une pièce de théâtre amateur qu'elle a retrouvée dans la ferme. La didascalie précise :

*« La famille Holzer est attablée devant un repas fait de pain, de fromage, rösti et cidre doux. [...] Tous portent des habits folkloriques, ce qui n'était pas le cas auparavant. [...] Ils attendent visiblement le moment d'agir. L'ensemble évoque une pose avant la photo. Hans junior fait un signe de tête aux autres. Martha met un morceau de rösti dans son assiette. Les rideaux de la fenêtre s'ouvrent. »*  
(Köbeli 1995 : 32)

La scène suivante puise de manière exagérée dans la comédie champêtre : on voit le repos et le réconfort bien mérités des paysans revenus des champs et du verger ; puis on assiste à une annonce des fiançailles de Lise et de Jacob, jouée par Anna et Hans J., les enfants de la famille Holzer. Entre paysans, la météo est un sujet central.

*« MARTHA. – Mange à ta faim, Jacob. Il y en a pour tous.  
HANS J. – Grand merci, Rosa.  
HANS. – À moi de [te] remercier, Jacob. Tu es venu au bon moment. Qui aurait pensé que le ciel nous préparait cette averse ?*

HANS J. – *Oui, il était temps pour le foin.*

ANNA. – *Nous avons su faire vite.*

HANS. – *Si seulement le grand-père ne s'était pas foulé le bras. La cueillette des pommes n'est plus son affaire.* » (Köbeli 1995 : 32)

De manière verbeuse, on félicite le futur gendre qui a aidé à récolter le foin. La façon de verser le cidre révèle l'amour caché qui lie les jeunes amoureux. Pourtant, la scène présentée aux touristes ne satisfait pas les acteurs qui semblent redonner, sans relâche, le même spectacle. On saisit déjà une certaine lassitude que cause le spectacle répétitif.

« Anna racle les assiettes avec les restes du rösti, qu'elle remet dans la poêle. Tout cela a un air de routine. [...]

MARTHA. – [...] *Rentrer le foin. En plein hiver.* Hans junior ferme la fenêtre et vide la tirelire sur la table.

HANS J. – (compte l'argent) *Dans cette ferme la récolte dure toute l'année, c'est comme ça.* » (Köbeli 1995 : 35)

Ce décalage entre les saisons étonne. La mère commence à craindre le faux-semblant. N'est-il pas absurde de jouer une scène de moisson estivale devant des touristes venus en hiver ? La nouvelle activité de la ferme rapporte indépendamment des cycles naturels. Le travail à la chaîne entraîne une fatigue générale. Les accessoires culinaires sont signes de détresse intime.

« HANS. – *Tu pourrais peut-être refaire des rösti ? Ça fait un moment que je mâche le même morceau.*

MARTHA. – *Je passe ma journée dans la cuisine à faire des rösti ?* (Martha se met devant une glace et se repeigne) *On n'a qu'à prendre de la compote de pommes.*

HANS J. – *Compote de pommes ?*

MARTHA. – *Ça se conserve plus longtemps.* » (Köbeli 1995 : 35-36)

On ne pourrait pas mieux exprimer la déconfiture des relations familiales. Les röstis, plat rassembleur et icône de l'union nationale et familiale, se délabrent, s'effritent. Le père s'en va au bistrot, la mère tricote, les deux enfants se disputent. La situation étriquée dans la maison de poupée, dans cette fabrique d'attrape-touristes, apporte peu de liberté. Anna et Hans

junior, les enfants, ont des aspirations divergentes. Tandis qu'une moto est symbole d'évasion pour le fils, sa sœur regarde les nuages. Anna évoque la neige, avec nostalgie : « Tout à l'heure, il neigeait dehors à gros flocons. Et je m'imaginai que chaque flocon était comme une petite histoire. On n'avait qu'à tendre la main pour en cueillir une » (Köbeli 1995 : 42-43).

De plus en plus, le projet de la ferme touristique se mécanise et s'automatise. À l'instar des robots, la famille Holzer reproduit en plusieurs langues une scène issue du roman *Heidi* de Johanna Spyri. La fin de la pièce est sujette à des variations. Le texte publié prévoit en conclusion le déménagement de la famille Holzer qui vide la ferme, mange des sandwiches en silence, quitte la montagne et abandonne le grand-père. Markus Köbeli, pour sa mise en scène au Casinotheater Winterthur en 2004, réécrit la scène finale et renforce le conflit entre les époux Martha et Hans, rôles interprétés par Birgit Steinegger et Walter Andreas Müller. La mère fabrique à présent des conserves à partir de quetsches importées et les enfants travaillent dans la vallée. Les touristes se régalaient d'une dernière scène de ménage et font crépiter les flashes de leurs appareils photos. Pour se venger des jeux pervers de domination de son mari qui renverse ostensiblement son cendrier, Martha plaque une tarte à la crème sur le visage de Hans. On peut lire cette image comme un hommage aux films burlesques, mais elle révèle aussi des non-dits et rapports de force au sein d'un couple. Les échanges et les jeux autour de la table permettent de critiquer institutions et autorités que sont la famille ou l'industrie touristique.

### **Une dramaturgie de l'intériorité subie ou choisie ?**

Nous avons vu que dramaturges et metteurs en scène multiplient des scènes de convivialité et représentations de phénomènes météorologiques dans les théâtres populaires et alternatifs en Suisse contemporaine. Sensations de cuisine, pluie, neige et autres états atmosphériques se déploient dans les spectacles pour le jeune public, au music-hall, dans les formes narratives, les performances et les projets postdramatiques. Une certaine intériorité marque les œuvres de notre corpus qui réunit des convives confinés. Cette intériorité, est-elle subie ou choisie ? Le confinement a des fonctions dramaturgiques, il attise des conflits et provoque des échanges révélateurs. Les spectacles peuvent montrer le bonheur de se retrouver autour d'une table tout en dénonçant convenances sociales et exiguïté spatiale qui cachent une étroitesse d'esprit et des solitudes insondables. Dans leurs pièces singulières, les metteurs en scène Christoph Marthaler et Thom Luz s'interrogent sur les dimensions artificielles, magiques et méta-théâtrales. Les moments

conviviaux, comme un apéritif de bienvenue, s'opposent au désert merveilleux scénique où errent des âmes solitaires. Certains critiques de théâtre interprètent ces spectacles comme une mise à nu du capitalisme et de la société de consommation.

D'autres artistes optent pour une démarche plus contestataire et représentent des catastrophes écologiques ou familiales sur scène. Dans *Der neue Noah*, pièce radiophonique et pièce de théâtre, Urs Widmer critique clairement la corruption et la cupidité des riches. Dans cette comédie, il enferme des convives illustres dans une ferme sous une pluie diluvienne ; il reprend cette idée de réclusion dans sa pièce *Das Ende vom Geld* et bloque les participants du forum mondial économique dans un hôtel à Davos sous la neige. En choisissant de montrer une famille paysanne qui souffre des bouleversements économiques dans sa pièce *Holzers Peepshow*, Markus Köbeli remet en cause les artefacts d'une Suisse rurale représentée, de manière si charmante, sur les cartes postales.

## Références

- ANDRES Norina et al. (2017), « Todesfälle durch Naturgefahrenprozesse in der Schweiz von 1946 bis 2015 », in *Wasser Energie Luft*, N° 109, pp. 105-110.
- AUGUSTIN Sonja (1984), « Eine grosse Rolle für Ruedi Walter », *Neue Zürcher Nachrichten*, 13 février.
- BECKER Karin et al. (2015), *L'alimentation et le temps qu'il fait – Essen und Wetter – Food and Weather*, Paris, Hermann.
- BONANOMI Flavia, « Kostprobe der Apokalypse in der Alten Stadtgärtnerei ». URL : <https://www.aargauerzeitung.ch/aargau/aarau/kostprobe-der-apokalypse-in-der-alten-stadtgaertneri-130696705>, 6 novembre 2016, consulté le 21 juin 2019.
- BOSSHARD-NEPUSTIL Erich (2005), *Vor uns die Sintflut. Studien zu Text, Kontexten und Rezeption der Fluterzählung Genesis 6-9*, Stuttgart, Kohlhammer.
- BUSZ Stefan (2013), « Der Suppenkoch macht Theater », *Der Landbote*, 26 mars.
- BÜTNER Urs et Ines THEILEN (éds) (2017), *Phänomene der Atmosphäre : ein Kompendium literarischer Meteorologie*, Stuttgart, J. B. Metzler Verlag.
- CAMPELL Drew (2004), *Technical Theater for Nontechnical People*, New York, Allworth Press.
- CAVELTY Gieri (1999), « Alpodrom : Das Ganze und die Einzelnen », *Bündner Tagblatt*, 30 juillet.
- DALLA TORRE Cécile (2014), « Manger pour vivre, ensemble », *Le Courrier*, 7 novembre.
- DE DARDEL Alexandre (2014), « Brouillards de théâtre, théâtre de brouillards », in *La brume et le brouillard dans la science, la littérature et les arts*, K. Becker et O. Leplatre (dir.), Paris, Hermann, pp. 493-516.
- DERMUTZ Klaus (2001), *Christoph Marthaler : die einsamen Menschen sind die besonderen Menschen*, Salzburg, Residenz.
- DERMUTZ Klaus (2012), *Gottessuche in den Theaterinszenierungen von Andrea Breth, Christoph Marthaler und Peter Zadek*, Münster, LIT.
- DÜRMLER Urs (1988), « Aberwitziges Zerrbild einer Schweizer Familie », *Berner Zeitung*, 10 octobre.
- FRANK Udo et Beate THORN (1996), *Paläste, Pleiten, Peanuts : der Banken-Skandal Schneider*, Hamburg, Hoffmann und Campe.
- FREY Marc (1996), *Die Akte Schneider*, München, Piper.
- FRITSCHI Hansruedi, « Die Sintflut als Stress und als Zumutung », *Der Zürcher Oberländer*, 13 février 1984.
- GIACOMETTI Mauro (2013), « A teatro torna a rivivere la tragedia mai dimenticata », *Giornale del Popolo*, Lugano, 11 janvier.
- GRÄDEL Jean (2005), « Alpodrom Theater, Chur GR », in *Theaterlexikon der Schweiz*, A. Kotte (éd.), Zurich, Chronos, vol. 1, p. 39.

- GRAVE** Jaël (2012), « La foudre est sur la Vierge ! Beau temps et mauvais temps dans la littérature de montagne », in *La pluie et le beau temps dans la littérature française : discours scientifiques et transformations littéraires du Moyen Âge à l'époque moderne*, K. Becker (dir.), Paris, Hermann, pp. 321-340.
- HÄCKER** Andreas (2014), « Pathos et farce. Rencontre avec Urs Widmer », in *La Farce aujourd'hui*, textes réunis par Florence Fix et Michèle Gally, Paris, CNRS éditions, pp. 215-231.
- HALLER** Jürg (1984), « Super: Ruedi Walter, der perfekte Priester », *SonntagsBlick*, 12 février.
- HALTER** Martin (1998), « Warte uff de Godot: Feuerwehrmann der Utopie: Urs Widmer als Theaterrator », *Text+Kritik*, N° 140, octobre, pp. 30-40.
- JÄGGI** Tristan (2012), « Theater am Gymnasium: Revue statt Bibelstück », in *Bühne & Büro: Gegenwartstheater in der Schweiz*, A. Kotte et al. (éd.), Zurich, Chronos, pp. 327-356.
- KÖBELI** Markus (1989), « Keine nackte Haut, aber heile Bergwelt », *Berner Tagwacht*, 20 mai.
- KÖBELI** Markus (1990), *Holzers Peepshow*, Berlin, Kiepenheuer.
- KÖBELI** Markus (1991), *Zimmer frei*, Berlin, Kiepenheuer.
- KÖBELI** Markus (1995), *Peepshow dans les Alpes, traduit de l'allemand par Jean Launay*, Paris, Éditions théâtrales/CCSP.
- KOPP** Robert (2002), « Locus amoenus ou locus horribilis ? Impressions helvétiques de quelques voyageurs français de la Renaissance au XX<sup>e</sup> siècle », in *La Suisse – une idylle ?*, ouvrage édité par Peter Schnyder et Philippe Wellnitz, Strasbourg, PUS, pp. 63-78.
- LADJ** Michel (1998), *Le lexique de la scène*, Paris, Éditions AS, coll. « Scéno+ ».
- LAUDENBACH** Peter 2010, « Grübe an die Familie », *Süddeutsche Zeitung*, 18 juin.
- MARSCHALL** Brigitte (2005), « Markus Köbeli », in *Theaterlexikon der Schweiz*, A. Kotte (éd.), Zurich, Chronos, vol. 2, pp. 1008-1009.
- MEIER** Peter (1984), « Weltende auf dem Pfannenstiel – Ruedi Walter überlebt », *Tages-Anzeiger*, 13 février.
- NOTTE** Pierre (2016), *L'Effort d'être spectateur*, Besançon, Les Solitaires Intempestifs.
- ORELLI** Giovanni (1965), *L'anno della valanga*, Milano, Mondadori.
- PREUSS** Joachim (1994), « "Peanuts" im Brunnen », *Der Spiegel*, N° 18, pp. 118-119.
- RAMPONI** Patrick (2015), « Wetterfühligkeit und Diätetik. Skizzen zur literarischen Wissensgeschichte eines kulturellen Symptomleidens 1800/1900 », in *L'alimentation et le temps qu'il fait – Essen und Wetter – Food and Weather*, K. Becker et al., Paris, Hermann, pp. 39-56.
- REUTER** Stephan (2009), « Zu Tisch mit der Mafia », *Basler Zeitung*, 30 mai.
- SCHELLER** Jörg et al. (2017), *Appetite for the Magnificent: Von Aquarien*, Zurich, Édition Patrick Frey.
- SPIRGI** Dominique (2005), « Christoph Marthaler », in *Theaterlexikon der Schweiz*, A. Kotte (éd.), Zurich, Chronos, vol. 2, pp. 1186-1187.
- STIGLITZ** Joseph E. (2009), « Obama's Ersatz capitalism », *New York Times*, 31 mars.
- STOURNA** Athéna-Hélène (2011), *La cuisine à la scène: boire et manger au théâtre du XX<sup>e</sup> siècle*, Rennes, PUR.

- STRAUF** Simone, « Freilichttheater : Wertschöpfung unter freiem Himmel », in *Bühne & Büro : Gegenwartstheater in der Schweiz*, A. Kotte et al. (éd.), Zurich, Chronos, pp. 499-515.
- UTZ** Peter (2013), *Kultivierung der Katastrophe : literarische Untergangsszenarien aus der Schweiz*, München, Fink.
- WEDER** Katharine (2010), « Das Matterhorn – (trivial)literarisch », in *Die Schweiz verkaufen : Wechselverhältnisse zwischen Tourismus, Literatur und Künsten seit 1800*, R. Charbon et al., Zurich, Chronos, pp. 149-163.
- WIDMER** Urs (1983a), *Dr neu Noah* [enregistrement de la pièce radiophonique]. URL : <https://www.srf.ch/play/radio/hoerspielarchiv-srf-1/audio/dr-neu-noah-von-urs-widmer?id=af6d06cb-de39-4a5a-836d-4b249cf367b2>, consulté le 21 juin 2019.
- WIDMER** Urs (1983b), « *Dr neu Noah* », *Programmzeitung des Schauspielhauses Zurich*, N° 9, Saison 1983/84.
- WIDMER** Urs (1986 [1984]), *Der neue Noah, in Nepal. Der neue Noah. Zwei Stücke*, Frankfurt am Main, Verlag der Autoren.
- WIDMER** Urs (1995), *Les hommes jaunes, traduit de l'allemand par Jean-Claude Capèle*, Fayard, Paris, Fayard [*Die gelben Männer*, Zurich, Diogenes, 1976, 1<sup>ère</sup> édition].
- WIDMER** Urs (2012a), *Das Ende vom Geld. Ein Todesexperiment/Münchhausens Enkel*, Frankfurt am Main, Verlag der Autoren.
- WIDMER** Urs (2012b), « Die Wirtschaft ist am Arsch und ich zeige wie », interview avec Daniel Arnet, *SonntagsZeitung*, Zurich, 26 février.
- WIDMER** Urs (2012c), « Ich hole keine Banker vom Sockel, das tun die schon selber ». URL : [www.tagesanzeiger.ch/kultur/theater/Ich-hole-keine-Banker-vom-Sockel-das-tun-die-schon-selber/story/19096144](http://www.tagesanzeiger.ch/kultur/theater/Ich-hole-keine-Banker-vom-Sockel-das-tun-die-schon-selber/story/19096144), 20 mars 2012, consulté le 21 juin 2019.
- WIDMER** Urs (2013), « Marcel Ospel se comportait comme un gorille hyperpuissant », *L'Hebdo*, Lausanne, 3 janvier.
- WIERLACHER** Alois (éd.) (2011), *Gastlichkeit : Rahmenthema der Kulinaristik*, Berlin, LIT.
- ZOLLINGER** Béatrice (1984), « Ruedi Walter Ernst », *Schweizer Illustrierte / Sie und Er*, 6 février.

## Deuxième partie

### *Pratiques alimentaires : du geste quotidien à la scène sociale*





# L'activité culinaire des espaces cultuels de Gaule romaine. Quelques constats à partir des vestiges<sup>1</sup>.

AZZURRA TITTA

Le rapprochement entre préparation des mets et lieux de culte de la Gaule romaine est lié à la signification de l'aliment au sein de la religion. Les denrées sont un moyen pour permettre au fidèle d'exprimer une demande ou un remerciement auprès de la (ou des) divinité(s) sollicitée(s), la cuisine contribue donc à entretenir l'assistance mutuelle entre les hommes et le monde divin. À ce titre, elle présente un point en commun avec la pratique du sacrifice et du banquet, mais contrairement à ces deux derniers elle n'est pas au cœur de la documentation scientifique actuelle<sup>2</sup> puisque ses vestiges sont difficiles à identifier la plupart du temps. On retrouve donc des publications qui citent ou présentent très peu de lieux de culte gallo-romains avec une activité culinaire attestée archéologiquement<sup>3</sup>, ce qui permet de constater l'absence d'une synthèse sur les caractéristiques de l'apprêt des aliments selon les divers types de complexes religieux concernés. Or, la réalisation de ce nouveau type d'étude s'appuie sur une définition claire de la méthode d'identification d'une préparation des mets en contexte archéologique. La manifestation architecturale d'un foyer ne permet pas d'avérer une cuisson des aliments sur le lieu, puisque cette structure met en évidence une manipulation du feu qui inévitablement évoque également une activité de métallurgie, d'éclairage ou de chauffage. Le mobilier ainsi que les restes d'animaux et de végétaux sont véritablement le

1 Les informations contenues dans cet article font partie d'une thèse de doctorat actuellement en cours (cf. présentation de l'auteur).

2 Pour ce problème, nous pouvons retenir principalement la référence de Van Andringa (2012) et de Scheid (2011).

3 Les publications les plus éclairantes à ce sujet proviennent de S. Lepetz et W. Van Andringa (Lepetz et Van Andringa 2008 : 205-212, 255-266 et 267-272 ; Van Andringa 2012 : 106-107).

point de départ pour attester une activité culinaire, étant donné que leur localisation sur le lieu de découverte et leur analyse (type, description et quantité) permettent de vérifier la fonction du foyer et plus largement d'une structure architecturale. Lorsque les vestiges de ces deux derniers sont absents, alors cette même approche permet de formuler des hypothèses sur l'emplacement de la zone éventuellement utilisée pour apprêter les aliments. L'attestation d'une activité culinaire peut également s'appuyer sur l'étude du plan du four et du fumoir puisque les caractéristiques qui en découlent permettent de justifier le lien de ces constructions à l'univers de la cuisine. En appliquant ces divers principes aux vestiges des lieux de culte de la Gaule romaine, il a été possible d'obtenir une sélection réfléchie des sites et de constater que la présence d'une préparation des mets est confirmée principalement à partir de la batterie de cuisine en terre cuite et en métal, ainsi qu'à partir de la faune et des coquilles d'espèces maritimes<sup>4</sup>. L'emplacement de ce mobilier et de ces restes d'animaux vis-à-vis du complexe cultuel (intérieur ou alentours immédiats) permet de distinguer les sites avec structures architecturales à fonction culinaire<sup>5</sup> de ceux sans ce type d'équipement mais comportant du mobilier et des vestiges d'animaux liés à l'univers de la cuisine<sup>6</sup>. À partir de la position et de la composition de la structure architecturale à fonction culinaire, l'étude permet de caractériser au mieux les sanctuaires et les mithraea tant sur les différences principales que spécifiques à leurs sites, ce qui permet de fournir une définition de l'activité culinaire par type de complexe religieux. L'objectif de cet article est de faire le point sur ce résultat grâce aux diverses considérations dégagées à partir de quelques exemples précis (fig. 1), dont l'ordre d'énonciation nous permettra d'approfondir progressivement les données sur un aspect méconnu de la pratique alimentaire en contexte religieux gallo-romain.

### **L'activité culinaire des sanctuaires par le foyer ou la cuisine**

L'analyse du mobilier et des restes d'animaux nous amènent à remarquer que la préparation des mets à partir d'un foyer peut avoir lieu dans la cour ou dans une pièce du sanctuaire gallo-romain. La première situation apparaît à ce jour très rare par rapport à la deuxième qui permet de traiter la notion de cuisine en tant que structure architecturale en milieu cultuel. Les

4 Soulignons que la complémentarité entre certaines de ces catégories se révèle extrêmement importante pour affirmer davantage cette identification.

5 Conservation des vestiges des structures employées pour préparer les aliments.

6 En l'absence des traces des structures aménagées pour l'apprêt des mets, la zone culinaire est localisée grâce à la distribution ainsi qu'à la concentration du mobilier et des vestiges d'animaux.

informations recueillies sur le premier cas, émanent du sanctuaire de Pré-de-Nuits lorsque celles collectées sur le deuxième, découlent des sanctuaires de Champagne, Ribemont-sur-Ancre et Mandeuire.

*Le sanctuaire de Pré-de-Nuits (Nuits-Saint-Georges, Bourgogne-Franche-Comté)*

Fondé, selon toute vraisemblance, dans les années 30-40 apr. J.-C., sa fréquentation s'étend jusqu'aux deux derniers tiers du I<sup>er</sup> siècle ou au début du II<sup>e</sup> siècle de notre ère (Maza et al. 2011a : 691 et 699). Dans l'angle nord-est de son mur de péribole est présent un foyer (fig. 2, st.26) installé au sein d'une zone d'épandage de mobiliers que nous retrouvons également à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur de l'enceinte sacrée (fig. 2 ; Maza et al. 2011b : 376-377). La céramique a permis de souligner une contemporanéité entre le foyer, les épandages de mobiliers et le sanctuaire dans le I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. (Maza et al. 2005 : 84-86, 89-90, 93-94). La structure à combustion ne semble pas avoir été équipée d'une couverture et à son intérieur a été découverte de la faune mélangée à une forte quantité de céramique. Ces deux derniers ont aussi été constatés dans les épandages de mobiliers (fig. 2 ; Maza et al. 2011a : 699 ; Maza et al. 2011b : 379). L'attestation d'une batterie de cuisine dans le foyer et dans les épandages situés au sein de l'enceinte sacrée porte à mettre en évidence une préparation des aliments à l'intérieur du sanctuaire, la cuisson des victuailles étant réalisée grâce au foyer (Maza et al. 2011a : 698-699 ; Maza et al. 2011b : 379). La faune de ce dernier est constituée par des restes de porc (tête, épaule et jambon), ce qui indique que cet animal a peut-être fait l'objet d'une préparation au sein de cet aménagement alimenté par le feu. Celui-ci était probablement à proximité de l'entrée du sanctuaire. Cet accès n'a pas pu être clairement identifié à cause de l'état de conservation des vestiges, mais de manière générale l'entrée de ce type de lieu de culte est présente à l'est (fig. 2 ; Maza et al. 2011b : 376). Cette proximité pourrait nous faire penser à l'importance de la préparation de l'aliment une fois entrés dans le sanctuaire de Pré-de-Nuits.

*Les sanctuaires de Champagne (Nitry ; Bourgogne-Franche-Comté), Ribemont-sur-Ancre (Hauts-de-France) et Mandeuire (Bourgogne-Franche-Comté)*<sup>7</sup>

Le premier complexe religieux présente diverses phases de réaménagements depuis sa mise en place, dans la deuxième moitié du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C.,

7 Il n'a pas été précisé le lieu-dit des deux derniers sanctuaires afin de ne pas désorienter le lecteur vis-à-vis des appellations courantes de la documentation.

jusqu'à la période de son abandon, au V<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. (Nouvel 2011 : 549-552). La cuisine est rattachée à cet espace culturel dans le troisième tiers du I<sup>er</sup> siècle de notre ère et elle est installée tout aussi bien obliquement que partiellement sur le côté méridional du mur de péribole (fig. 3, A ; Nouvel 2011 : 552). Aucun vestige de bâtiment n'a été retrouvé dans les alentours immédiats de cette cuisine, ce qui permet de corroborer son appartenance à l'espace du sanctuaire (Champeaux 2005 : 457). La cuisine a un plan rectangulaire et son rôle dans la préparation des mets est particulièrement souligné par la forte fréquence du pot (Champeaux 2005 : 457). Celui-ci, en général, est utilisé pour cuire ou stocker les aliments, la deuxième fonction étant logique dans le cadre de l'apprêtement de la nourriture, en particulier pour une cuisine.

Le sanctuaire de Ribemont-sur-Ancre semble être mis en place dans la première moitié du III<sup>e</sup> siècle av. J.-C. (peu après le milieu du III<sup>e</sup> siècle). Depuis cette période, il fait l'objet de divers réaménagements, qui au fur et à mesure vont lui permettre d'adopter une parure monumentale dont les dernières traces sont attestées entre le début du III<sup>e</sup> siècle de notre ère et la deuxième moitié du IV<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. (Brunaux 2009<sup>8</sup>). C'est dans cette fourchette chronologique que le sanctuaire est muni d'une cuisine aménagée sous la forme d'une exèdre et annexée à l'aile ouest du quadriportique installé autour du temple (fig. 3, B ; Brunaux 2009 : 148). La cuisine a un plan rectangulaire et son activité culinaire est mise en avant par la coloration brune de divers os d'animaux – dont des arêtes de poisson – et d'une coquille d'huitre. Cette couleur brune est le résultat d'une faible brûlure, qui nous permet de déduire un soin dans la préparation de l'animal, en particulier pour l'huitre, qui de manière générale pouvait être consommée cuite à l'époque romaine (André 2009 : 106). Cette cuisine comporte également des os d'animaux avec une coloration noire, grise et blanche, résultat d'une forte carbonisation que nous pouvons expliquer par leur utilisation en tant que combustible pour maintenir le feu allumé. Or, parmi ces restes est présent un os de poulet à coloration blanche, cet animal étant une espèce à vocation alimentaire. On peut alors supposer qu'une fois que la chair de l'animal est cuite et consommée, ses os sont jetés dans le feu pour le maintenir allumé et garantir ainsi une activité continue et intense de la cuisine. Cette hypothèse est renforcée par les traces de brûlures et de

8 Cette référence fournit les informations principales sur l'évolution de ce sanctuaire, mais il faut les utiliser avec précaution pour la période protohistorique, puisque les données de terrain sont en train d'être réexaminées et réinterprétées (ajournement apporté par M. Gérard Fercq du Leslay).

cendres retrouvées dans l'espace interne du local (Brunaux 2009 : 148). Dans cette cuisine ont aussi été découverts des restes de rongeurs, mais les rapports de fouilles n'apportent aucune précision sur leur quantité et état de conservation. Cependant, il est bien possible que cet animal ait fait l'objet d'une activité culinaire au sein de cette cuisine à des fins médicinales. Dans les livres XXIX et XXX d'*Histoire Naturelle* de Pline l'Ancien sont mentionnées diverses approches de préparation de cet animal, dont de cuisson, pour soigner les maux<sup>9</sup>. L'objectif n'est pas de mettre en avant que ces mêmes recettes aient été aussi employées dans la cuisine du sanctuaire de Ribemont-sur-Ancre, mais de souligner que l'attestation d'une préparation culinaire du rongeur à l'époque romaine n'écarte pas la possibilité de l'apprêt de cette espèce dans la cuisine de ce lieu de culte. Si l'on retient cette hypothèse, alors cette cuisine aurait pu être utilisée pour confectionner les aliments à des fins médicinales. D'ailleurs, l'huitre retrouvée dans cette structure à fonction culinaire pourrait également être rattachée à ce dernier objectif étant donné que dans le livre XXXII d'*Histoire Naturelle* de Pline l'Ancien sont fournies des recettes sur cet animal pour guérir les malades<sup>10</sup>.

Le troisième lieu de culte, le sanctuaire de Mandeuze, est utilisé au moins dès le II<sup>e</sup> s. av. J.-C. mais son aménagement semble remonter à une période plus ancienne dont la datation n'a pas pu être proposée par manque d'ultérieurs indices (Blin et al. 2015 : 390). Ce complexe religieux adopte progressivement une parure monumentale du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. jusqu'au III<sup>e</sup> siècle de notre ère (Blin et al. 2015 : 390-398) et est abandonné au fur et à mesure entre le IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. (Barral et al. 2015 : 39-40<sup>11</sup>). À l'est de la *summa cavea* du théâtre est présente la cuisine (fig. 3, C.1/). Celle-ci est installée dans l'enceinte sacrée du sanctuaire au milieu du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. et connaît divers réaménagements depuis cette dernière période jusqu'au début du III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. (Blin et al. 2016 : 45-46). Ces remaniements vont lui permettre d'adopter au final une forme en L avec un portique de même forme sur son côté nord-est (fig. 3, C.2/). Dans le sanctuaire de

9 Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, Livre XXIX, chap. 39 (trad. A. Ernout 1962 : 65) ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, Livre XXX, chap. 8, 12, 14, 26 et 29 (trad. A. Ernout 1963 : 31, 35, 38, 54 et 57 [une page est rattachée à un chapitre]).

10 Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, Livre XXXII, chap. 6 (trad. E. de Saint-Denis 1966 : 42-43).

11 Dans ces pages la phase d'abandon du sanctuaire est mise en évidence par les résultats atteints sur l'espace cultuel du Champ des Fougères et dans les alentours du théâtre antique.

Mandeure, l'activité culinaire est particulièrement mise en évidence par la céramique commune<sup>12</sup>. D'ailleurs, il a été constaté que cette activité peut être répartie entre la cuisine et quelques-unes des annexes de celle-ci<sup>13</sup> (Huguet 2013 : 97-99). Cette cuisine et la galerie qui la longe à l'ouest (fig. 3, C.2/, a) ont fourni une forte quantité de pieds de bœuf avec marques d'extraction de collagène. Ces indices laissent penser que ces deux structures auraient pu être liées par une préparation de rillettes. Néanmoins, ces mêmes traces peuvent aussi conduire vers une activité artisanale, qui est attestée dans ces deux structures par la forte quantité de pieds de capriné avec marques d'extraction de collagène. Ces divers constats sont extrêmement importants pour cette cuisine, puisqu'ils permettent de considérer qu'à son intérieure la préparation des aliments a un objectif non seulement alimentaire mais aussi artisanal. Or, ces deux intensions peuvent être reliées à l'activité de boucherie, qui a été mise en évidence dans la galerie partant de l'angle sud-ouest de la cuisine afin de longer le côté ouest du quadriportique mis au jour dans la partie méridionale de l'aire sacrée (fig. 3, C.2/, b). Cette autre galerie est à proximité de la cuisine et comporte une grande quantité de côtes de bœuf avec traces de prélèvement de la viande par couteau. En outre, certaines côtes présentent des traces de couperet et les parties les plus présentes sont les plates côtes, qui sont extrêmement riches en viande. Par la particularité de sa faune et de son emplacement, la deuxième galerie aurait donc pu alimenter la cuisine du sanctuaire en produits carnés. L'activité culinaire entre cette cuisine et quelques-unes de ses annexes est sans aucun doute liée au théâtre, si l'on tient compte de la proximité entre eux (fig. 3, C.2/ ; Blin, Marc 2016 : 215-216).

### **La préparation du repas d'un mithraeum au sein de la « cuisine-vestibule »<sup>14</sup> ou de la sacristie**

Les caractéristiques du mobilier et des vestiges d'animaux permettent d'attribuer deux types de structures architecturales à fonction culinaire aux mithraea de la Gaule romaine. Les complexes mithriaques de Martigny et de Septeuil introduisent la notion de cuisine-vestibule, autrement dit une pièce utilisée comme hall d'entrée et espace pour préparer les aliments. Le

12 Les ultérieures informations sont léguées à la future publication sur ce sujet.

13 Cette cuisine comporte au total quatre annexes (deux galeries, un puits et un quadriportique) dont seulement deux l'épaulent dans l'activité culinaire.

14 D'après Gaidon-Bunuel et Caillat (2008 : 256).

mithraeum d'Orbe-Boscéaz met en avant l'utilisation de la sacristie en tant que lieu d'élaboration des mets.

*Les mithraea de Martigny (Valais) et Septeuil (Île-de-France)<sup>15</sup>*

Le premier complexe mithriaque présente une cuisine-vestibule dans la partie méridionale de son espace interne (fig. 4, A/, I). Elle adopte un plan rectangulaire et son installation, utilisation et abandon sont contemporains à ceux de son mithraeum, qui est mis en place à l'extrême fin du II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., utilisé entre le III<sup>e</sup> et IV<sup>e</sup> siècle de notre ère et abandonné entre la fin du IV<sup>e</sup> et le V<sup>e</sup> ou VI<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. (Wiblé 2008 : 146, 149-150, 165-166). Cette cuisine-vestibule connaît un réaménagement à la moitié du IV<sup>e</sup> siècle de notre ère par la mise en place d'une nouvelle sacristie. Celle-ci remplace la première, aménagée lors de la fondation du mithraeum et détruite par un incendie advenu à une date inconnue (Dubois 2012 : 406). La cuisine-vestibule a aussi été munie d'une série de foyers en pierres sèches contre le long de son mur méridional (fig. 4, A/, C). Dans cette pièce, l'activité culinaire est uniquement attestée pour la période allant du III<sup>e</sup> au IV<sup>e</sup> siècle de notre ère, surtout grâce à la forte fréquence du pot<sup>16</sup> qui, en général, a pour fonction de cuire et stocker les aliments. Ces deux activités sont particulièrement attestées en dehors des deux sacristies<sup>16</sup> (Fig., A/, A et B), mais on peut proposer pour l'instant seulement l'emplacement de la préparation des mets. Les traces de rubéfaction intenses à proximité d'une série de foyers nous laissent supposer que la cuisson des aliments eût lieu sur la partie sud-est de la pièce. Les activités de cuisson et de stockage sont à rattacher au *spelaeum* puisque celui-ci communique avec la cuisine-vestibule grâce à l'une des deux sacristies et par l'accès situé au milieu du mur qui les sépare (fig. 4, A/). Dans ce *spelaeum* se déroulaient les banquets comme le signale une forte quantité de vaisselle de table sur l'ensemble de son espace et en particulier à l'emplacement de ses deux banquettes<sup>16</sup> (Fig., A/, D et E). L'abondance de la vaisselle de table a également été constatée dans les deux sacristies, dont la batterie de cuisine et de stockage est faiblement présente, tout comme dans le *spelaeum*<sup>16</sup>. L'effet inverse nous le retrouvons dans le reste de l'espace de la cuisine-vestibule, en enlevant les deux sacristies<sup>16</sup>. La variété du taux de ces diverses catégories de mobilier selon ces parties du mithraeum de Martigny, nous amène à envisager une circulation de l'aliment bien précise au moment

15 Il n'a pas été précisé le lieu-dit afin de ne pas désorienter le lecteur vis-à-vis des appellations courantes de la documentation.

16 Ce constat découle de l'analyse des données d'un mémoire de licence (Cusanelli-Bressenel 2003).

du banquet. La cuisine-vestibule, en excluant les sacristies, est utilisée pour cuire et stocker les aliments ; les deux sacristies reçoivent de cette pièce les victuailles prêtes à alimenter le *spelaeum*, dont la nef reçoit également les mets par l'accès situé au milieu du mur qui la sépare de la cuisine-vestibule. Enfin, les deux sacristies conservent la vaisselle de table et la distribuent tout aussi bien au *spelaeum* qu'au reste de l'espace de la cuisine-vestibule. L'étude de la faune permet d'ajouter que pour les mêmes niveaux archéologiques de ce schéma – à savoir ceux du III<sup>e</sup>-IV<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. – toutes les pièces et la cour du mithraeum de Martigny ont conservé des vestiges osseux d'animaux avec marques de boucherie, de cuisson et de prélèvement de la viande, ce qui permet d'élargir la zone de circulation de l'aliment. D'ailleurs, pour les traces de cuisson l'étude précise que certaines extrémités brûlées sont le résultat d'une cuisson des morceaux au four ou à la broche (Olive 2008 : 269-270).

Le mithraeum de Septeuil est le résultat d'une restructuration de l'espace interne d'un nymphée (installation entre la fin du I<sup>er</sup> et le début du II<sup>e</sup> siècle de notre ère), dont la conversion en un lieu de culte pour Mithra a lieu au début de la seconde moitié du IV<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. (Gaidon-Bunuel 2000 : 200). Depuis sa mise en place jusqu'à son abandon (début du V<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.), ce mithraeum comporte une cuisine-vestibule dans sa partie septentrionale, où continuent à demeurer les infrastructures hydrauliques du nymphée, c'est-à-dire un caniveau transversal et un bassin hexagonal (fig. 4, B/, 1 ; Gaidon-Bunuel 2000 : 200-206). La cuisine-vestibule adopte un plan rectangulaire terminé par une abside à cinq pans coupés. Son activité culinaire est attestée par une particulièrement grande quantité de faune avec traces de découpe dans les différentes phases de réaménagement de son foyer qui se succèdent durant toute la durée d'utilisation du mithraeum, mais que nous ne pouvons préciser davantage à cause de l'absence d'un mobilier datant (Gaidon-Bunuel, Caillat 2008 : 256-264). La faune en question est représentée par des os tout aussi bien de la poule et du bœuf domestique que du suidé et du capriné. Ces quatre espèces ont fait l'objet d'une activité de boucherie, mais seulement la première présente des traces de découpe primaire (démembrement du corps de l'animal) et secondaire (prélèvement de la viande du squelette de la bête) (Gaidon-Bunuel, Caillat 2008 : 260-263). Les trois autres espèces comportent uniquement des traces de découpe primaire ainsi que certaines parties de leur squelette. Ce dernier indice amène à penser à un approvisionnement de certains morceaux de leur viande (Gaidon-Bunuel, Caillat 2008 : 260-263). En ajoutant à ces données la forte quantité des

restes de ces espèces dans les diverses phases du foyer, on peut alors mettre en évidence une intense utilisation de cette structure à combustion dans la préparation de la viande émanant de ces animaux. D'ailleurs, l'intensité d'utilisation de ce foyer dans l'activité culinaire a également été supposée à partir des traces d'usures et de brûlures constatées sur certaines formes de la batterie de cuisine retrouvée dans l'ensemble du mithraeum (Gaidon-Bunuel et al. 2006 : 154 ; Gaidon-Bunuel, Caillat 2008 : 260). Toutefois, nous pourrions préciser mieux le contexte. En effet, la présence d'os d'animaux dans le foyer nous porte à envisager leur utilisation en tant que combustible pour maintenir le feu allumé une fois que la viande a été prélevée de l'animal. Ceci nous conduit à décomposer l'activité culinaire avec le foyer en trois étapes : découpe, cuisson de la viande et rejet de l'os. La position inchangée de ce foyer au cours de ses diverses phases de réaménagement, nous permet aussi de penser que la partie occidentale de la cuisine-vestibule est vouée exclusivement à la préparation des victuailles. Ainsi, le bassin hexagonal aurait une double fonction : fournir en eau l'activité culinaire et séparer cette dernière de la partie orientale de la pièce (fig. 4, B/). Malheureusement, l'absence de vestiges sur ce deuxième secteur nous empêche de définir avec certitude son rôle. Cependant, sa communication d'une part directe avec le *spelaeum* et d'autre part partielle avec la zone du foyer (fig. 4, B/), nous amènerait à supposer son utilisation pour déposer les aliments prêts à être consommés dans le *spelaeum*, qui, de manière générale dans un mithraeum, est la pièce où ont lieu les banquets en l'honneur du dieu Mithra. Cette nouvelle lecture sur le plan général du mithraeum de Septeuil donne une signification bien précise à l'emplacement de ses entrées latérales par rapport à l'accès de son *spelaeum* (fig. 4, B/).

#### *Le mithraeum d'Orbe-Boscéaz (Vaud)*

Il est installé entre l'extrême fin du II<sup>e</sup> et le début du III<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. (Paunier et al. 2000 : 19). Il est fréquenté à partir de la première moitié du III<sup>e</sup> siècle jusqu'au IV<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., en tenant compte qu'un incendie se produit dans son vestibule, *spelaeum*, et sa sacristie entre la deuxième moitié du III<sup>e</sup> et le IV<sup>e</sup> siècle (fig. 5, 135o, 135e et 140 ; Paunier, Luginbühl et al. 2016 : 286-288). Les travaux de reconstruction ont lieu au cours de cette même période et l'abandon de ce complexe mithriaque advient entre la fin du IV<sup>e</sup> et le début du V<sup>e</sup> siècle (Paunier, Luginbühl et al. 2016 : 287-288). La sacristie est contemporaine à l'ensemble de ces événements et, selon la documentation actuelle, son implication dans la préparation des mets

est déduite par les restes de lames de couteaux, de deux mortiers et d'une particulièrement grande quantité de fragments d'ossements d'animaux par rapport aux autres espaces du mithraeum (Paunier, Luginbühl et al. 2016 : 285). Or, l'approfondissement des données nous amène à considérer que le lien de cette sacristie au domaine de la cuisine peut être mis en évidence avant tout à partir des restes d'os d'animaux domestiques puisque c'est le seul contexte où peuvent être extraits beaucoup de renseignements. La céramique et les lames de couteaux apportent quelques compléments d'informations à la définition de l'activité culinaire de ce local, dont l'architecture peut aussi remplir ce même rôle. La faune est rattachée à la période comprise entre le III<sup>e</sup> et IV<sup>e</sup> siècle de notre ère (Olive 2008 : 267) ; la datation de la céramique est fixée entre la deuxième moitié du III<sup>e</sup> siècle et le IV<sup>e</sup> siècle<sup>17</sup>, alors qu'aucun repère chronologique n'est attribué à l'*instrumentum* précité.

Les espèces domestiques<sup>18</sup> identifiées dans la sacristie sont le suidé, gallinacé, bovidé et capriné. La forte fragmentation de leurs os est révélatrice de l'accumulation de leurs déchets après leur préparation et consommation. Cependant, les deux premiers animaux sont les plus soumis à ce procédé, étant donné que les fragments de leurs os sont plus nombreux de ceux des deux autres espèces. Néanmoins, le suidé est plus présent que le gallinacé, qui à son tour, dépasse les vestiges du bovidé, dont la quantité est plus importante de celle des os du capriné. Cette hiérarchie est le reflet d'une prédilection sur le type d'espèce, mais cette préférence alimentaire est soulignée davantage par les parties osseuses du squelette. Ces animaux présentent des restes d'os de leur bas de pattes ainsi que de leurs membres postérieurs et antérieurs. De plus, le gallinacé est le seul à ne comporter aucun fragment de son crâne. La présence de ces quelques parties du squelette laisse penser que ces animaux n'ont pas été abattus sur place et que leurs os sont les vestiges de pièces de viande acquises à l'extérieur de la sacristie. Ces résultats amènent donc à penser que ces espèces domestiques ne sont pas préparées dans cette pièce, ce qui est problématique vis-à-vis de la forte accumulation de leurs restes à l'intérieur de celle-ci qui, de plus, dispose d'un espace interne de dimensions modestes (13.4 x 4.2 m env.). L'architecture (Paunier, Luginbühl et al. 2016 : 283 et 285), la céramique et l'*instrumentum* nous amènent

17 Résultat atteint par le recoupement des données fournies par les carnets de fouilles ainsi que par les références de Paunier et al. (2000 : 43-49) et Paunier, Luginbühl et al. (2016 : 288-292, 311-313).

18 Les renseignements sur ces animaux ont été extrapolés de l'étude réalisée par Cl. Olive sur la faune identifiée sur l'ensemble du mithraeum d'Orbe-Boscéaz (cf. Olive 2008 : 267-271 ; Paunier, Luginbühl et al. 2016 : 301-310).

à formuler l'hypothèse que l'amoncellement de ces os découle d'un affinement de la préparation des pièces de viande acquises et commencées à être préparées à l'extérieur de cette sacristie. Cette dernière ne semble pas avoir été équipée pour cuire les aliments étant donné la totale absence de vestiges de structures à combustion (foyer, four) et d'un sol approprié pour accueillir celles-ci. En effet, elle avait un plancher en bois et non un sol en terre battue ou maçonné, comme c'est le cas des *mithraea* de Septeuil et de Martigny, qui respectivement présentent des foyers à fonction culinaire sur l'un de ces deux types de sol. La sacristie du *mithraeum* d'Orbe-Boscéaz a conservé quelques conteneurs susceptibles d'évoquer la cuisine, à savoir deux mortiers et deux récipients en pierre ollaire<sup>17</sup>. La première forme est sans aucun doute rattachée à ce domaine vu son utilisation dans le broyage des aliments. Le conteneur en pierre ollaire peut être un ustensile tout aussi bien culinaire que du service de table, puisque les capacités de sa matière à accumuler la chaleur et à refroidir lentement sont remarquées dans ces deux contextes. Cette série d'indices, associée à la forte accumulation de la faune domestique, nous induisent à déstructurer l'activité culinaire en plusieurs parties. Avant d'être amenés dans la sacristie du *mithraeum* d'Orbe-Boscéaz, les animaux domestiques sont abattus, puis leur corps est découpé en diverses parties (découpe primaire), dont seulement certaines sont gardées et cuites. Une fois que leur cuisson est terminée, celles-ci sont amenées dans la sacristie afin d'achever leur préparation. Dans cette situation, le local agrémenté ces pièces de viande par des aliments broyés grâce au mortier, cet accompagnement étant pertinent d'un point gustatif. Le perfectionnement de la préparation de la viande aurait pu être réalisé aussi au moyen d'un découpage plus fin de celle-ci, étant donné la présence de lames de couteaux dans cette pièce. De cette façon, les parties inutiles à la consommation auraient été écartées davantage et par conséquent, la formation de déchets aurait été favorisée. L'importante accumulation de ces restes dans la sacristie mettrait en évidence une activité de masse pour le découpage fin de la viande.

Enfin, au moment où la préparation des mets arrive à son terme dans la sacristie, les plats sont distribués dans les autres pièces du *mithraeum* d'Orbe-Boscéaz. Ceci résulte en premier lieu d'une même prédilection constatée tant sur le type d'animaux domestiques que sur les parties du squelette de ces derniers (voir *supra* la faune du local précité). En deuxième lieu, on considère la particulièrement forte accumulation des restes des animaux domestiques dans la sacristie. Ajoutons que, depuis celle-ci, les plats sont conduits vers le *spelaeum* grâce au vestibule, d'après la mise au jour des

vestiges du seuil permettant la communication entre ces trois locaux (fig. 5, Se.734 ; Paunier, Luginbühl et al. 2016 : 282). Cette dernière reconstitution des faits est encore plus pertinente grâce à la fonction qu'on attribue en général au *spelaeum* d'un complexe mithriaque : le banquet a lieu dans cette pièce – qui est aussi utilisée pour réaliser les sacrifices –, la divinité honorée étant Mithra.

### **Une activité culinaire par type de complexe religieux?**

#### **Conclusion sur les possibilités envisagées pour la Gaule romaine.**

À partir d'une lecture méthodique des vestiges, il a été possible d'identifier et d'analyser des structures architecturales à fonction culinaire en milieu culturel gallo-romain. Ce travail a donné lieu à une contextualisation différente de la préparation des mets au fur et à mesure des sanctuaires et mithraea présentés. Le sanctuaire de Pré-de-Nuits a mis en évidence une préparation de l'aliment à partir d'un foyer installé dans l'angle nord-est de son mur de péribole. De leur côté, les sanctuaires de Champagne, Ribemont-sur-Ancre et Mandeuire sont équipés d'une cuisine dont le plan et l'emplacement les distinguent. En effet, dans le premier cas, elle est rectangulaire et aménagée obliquement ainsi que partiellement sur le mur d'enceinte. Dans le second, c'est une exèdre que l'on a rattaché à l'aile ouest du quadriportique dont les côtés s'épanouissent autour du temple. Dans le dernier sanctuaire, la cuisine adopte la forme d'un L – tout comme son portique –. De plus, elle est entourée par deux galeries et un quadriportique, en tenant compte que tous les trois sont à l'intérieur de l'aire sacrée et, plus exactement, à proximité de la *summa cavea* du théâtre. La distinction entre les deux dernières cuisines s'est avérée notamment sur l'interprétation de l'organisation de la préparation de l'aliment ainsi qu'au sujet des besoins qui en dépendent. Au sanctuaire de Ribemont-sur-Ancre, les restes osseux des animaux consommés auraient servis de combustible pour maintenir le feu allumé au sein de ce local. Celui-ci aurait pu concocter la nourriture à des fins médicinales. Pour le sanctuaire de Mandeuire, la cuisine aurait été épaulée par les deux galeries qui l'entourent. Cependant, chacune d'entre elles aurait un rôle différent : l'une fournirait la pièce en produits carnés – grâce à une activité de boucherie – tandis que l'autre, l'appuierait dans la préparation de l'animal. Cette dernière situation aurait pu répondre à des besoins alimentaires ou artisanaux. En ce qui concerne les mithraea, les sites de Martigny et Septeuil

nous ont permis de découvrir la notion de « cuisine-vestibule »<sup>19</sup>, c'est-à-dire une pièce utilisée à la fois comme hall d'entrée et espace d'apprêtement des mets. Cette structure à double fonction est à l'intérieur des deux lieux de culte mais, sur des emplacements aussi différents que son plan. Elle adopte un plan rectangulaire dans la partie méridionale du mithraeum de Martigny alors qu'elle épouse la forme d'une abside à cinq pans coupés dans la partie septentrionale du mithraeum de Septeuil. Dans ces deux cas, la cuisine-vestibule utilise les espaces qui lui sont proches afin d'alimenter en victuailles le *spelaeum* où, en général, se déroulaient les banquets en l'honneur du dieu Mithra. Toutefois, le parcours des mets diffère entre le mithraeum de Martigny et celui de Septeuil. D'ailleurs, ces deux complexes se distinguent également au sujet du procédé de préparation : sur le premier site, la cuisine-vestibule aurait pu servir pour une activité de cuisson et de stockage, lorsque sur le deuxième elle semble avoir été utilisée pour découper et cuire l'aliment. Pour ce deuxième contexte, le feu aurait pu être maintenu allumé par les os de l'animal consommé. Enfin, le mithraeum d'Orbe-Boscéaz nous a amené à penser que la sacristie, de forme rectangulaire, aurait pu être employée pour affiner la préparation d'aliments commencés à être apprêtés à l'extérieur du complexe religieux. De plus, au sein de ce dernier les mets connaissent aussi un parcours particulier pour aboutir au *spelaeum*.

Les divers sites présentés, nous amènent surtout vers une activité culinaire spécifique à chaque sanctuaire et mithraea gallo-romains, pour une période comprise entre le Haut-Empire et l'Antiquité tardive. Dans les prochaines années, les recherches à mener devront vérifier si l'étude des traces de la préparation des mets permet toujours de distinguer les lieux de culte de la Gaule romaine dans la pratique, les moyens employés (meubles, équipement architectural et aliments) et les finalités – que ce soit au sein du territoire même qu'à l'étranger – .

19 D'après Gaidon-Bunuel, Caillat (2008 : 256).

# Références

## Sources

- PLINE L'ANCIEN**, *Histoire Naturelle – Livre XXIX*, texte traduit et commenté par A. Ernout, Paris, Les Belles Lettres, 1962.
- PLINE L'ANCIEN**, *Histoire naturelle – Livre XXX*, texte établi, traduit et commenté par A. Ernout, Paris, Les Belles Lettres, 1963.
- PLINE L'ANCIEN**, *Histoire naturelle – Livre XXXII*, texte établi, traduit et commenté par E. de Saint-Denis, Paris, Les Belles Lettres, 1966.

## Études et articles

- ANDRÉ** Jacques (2009 [1961]), *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres.
- BARRAL** Philippe et al. (2015), « Nouvelles données sur l'agglomération antique d'Épouanodurum (Mandeure et Mathay, Doubs) », *Gallia. Archéologie des Gaules*, t. 72, vol. 2, pp. 11-142.
- BLIN** Séverine et al. (2015), « Mandeure : du sanctuaire laténien à l'église paléochrétienne », in *Agglomérations et sanctuaires. Réflexions à partir de l'exemple de Grand - Actes du colloque de Grand, 20-23 octobre 2011*, Th. Dechezleprêtre, K. Gruel, M. Joly (dir.), Epinal, Conseil Départemental des Vosges, pp. 387-403.
- BLIN** Séverine et al. (2016), « Les abords est du théâtre de Mandeure (Doubs) : trois nouveaux édifices publics », in *Journée régionale d'archéologie en Bourgogne-Franche-Comté – Archéologie en Bourgogne-Franche-Comté, 19 Novembre 2016*, D.R.A.C. Bourgogne-Franche-Comté (organisation), Dijon, D.R.A.C. Bourgogne-Franche-Comté, pp. 40-49. URL : [https://www.academia.edu/35290834/Les\\_abords\\_est\\_du\\_th%C3%AAtre\\_de\\_Mandeure\\_trois\\_nouveaux\\_%C3%A9difices\\_publics\\_2017\\_](https://www.academia.edu/35290834/Les_abords_est_du_th%C3%AAtre_de_Mandeure_trois_nouveaux_%C3%A9difices_publics_2017_), consulté du 2 avril 2017 au 8 avril 2017.
- BLIN** Séverine et Jean-Yves **MARC** (2016), « Le théâtre de Mandeure, relation et intégration au sanctuaire », in *Theaterbauten als Teil monumentaler Heiligtümer in den nordwestlichen Provinzen das Imperium Romanum : Architektur – Organisation – Nutzung - Internationalem Colloquium in Augusta Raurica, 18.-19. September 2013*, Auditorium Römerstiftung Dr. René Clavel, Augst-Kastelen, Th. Hufschmidt (Red.), Augst, Augusta Raurica, pp. 205-218.
- BRUNAU**X Jean-Louis (dir.) (2009), *Les temples du sanctuaire gallo-romain de Ribemont-sur-Ancre (Somme)*, Saint-Germain-en-Laye, Éditions Commios.
- CHAMPEAU** Delphine (2005), « Un ensemble de céramiques gallo-romaines provenant du sanctuaire rural de Nitry (Yonne) », in *Société Française d'Étude de la Céramique antique en Gaule – Actes du Congrès de Blois, 5-8 mai 2005 – Spécificités et diffusion de la céramique gallo-romaine en région Centre. Actualités des recherches céramiques*, L. Rivet et S. Saulnier (éds), Marseille, S.F.E.C.A.G., pp. 451-458.
- CUSANELLI-BRESSE**NEL Lise (2003), *La céramique du Mithraeum de Martigny, Mémoire de licence en Archéologie provinciale romaine*, sous la direction de D. Paunier (Faculté des lettres, Université de Lausanne, Suisse). URL : [http://doc.rero.ch/record/29292/files/BCV\\_TB\\_12870.pdf?version=1](http://doc.rero.ch/record/29292/files/BCV_TB_12870.pdf?version=1), consulté le 11 septembre 2017.

- DUBOIS** Yves (2012), « Entre Italie, Gaules, et Germanies, les formes et le programme décoratif du mithraeum de Martigny (Valais, Suisse) », in *Décors des édifices publics civils et religieux en Gaule durant l'Antiquité, I<sup>er</sup> - IV<sup>e</sup> siècle – peinture, mosaïque, stuc et décor architectonique. – Actes du colloque de Caen, Service Archéologie, conseil général du Calvados, 7-8 avril 2011*, J. Boislève, K. Jardel et G. Tendron (dir.), Chauvigny, Association des publications chauvinoises, pp. 401-421.
- GAIDON-BUNUEL** Marie-Agnès (2000), « Mutation des espaces sacrés : Sanctuaire de source et mithraeum à Septeuil (la Féerie) », in *Archéologie des sanctuaires en Gaule romaine*, W. Van Andringa (éd.), Saint-Étienne, Publications de l'Université de Saint-Étienne, pp. 193-210.
- GAIDON-BUNUEL** Marie-Agnès et al. (2006), « Les céramiques du mithraeum de Septeuil (Yvelines) : un ensemble du troisième quart du IV<sup>e</sup> s. de notre ère dans la région parisienne », in *Les céramiques de l'Antiquité tardive en Île-de-France et dans le Bassin Parisien*, vol. 1. Ensemble régionaux, P. Van Ossel, P. Bertin et J.-M. Séguier (éds), Nanterre, Action collective de recherche Organisation et occupation du territoire dans le nord de la Gaule lyonnaise, pp. 137-160.
- GAIDON-BUNUEL** Marie-Agnès et Pierre **CAILLAT** (2008), « Honorer Mithra en mangeant : la cuisine du mithraeum de Septeuil (La Féerie) », in *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires – Actes de la table ronde du Muséum d'histoire naturelle de Paris, 2002*, S. Lepetz et W. Van Andringa (dir.), Montagnac, Éditions Monique Mergoil, pp. 255-266.
- HUGUET** Laetitia (2013), « Les dépôts animaux des abords du théâtre romain de Mandeur-Mathay (Doubs) », in *Les dépôts d'ossements d'animaux en France, de la fouille à l'interprétation – Actes de la table ronde de Bibracte, 15-17 octobre 2012*, G. Auxiette et P. Méniel (éds), Montagnac, Éditions Monique Mergoil, pp. 87-99.
- LEPETZ** Sébastien et William **VAN ANDRINGA** (dir.) (2008), *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires – Actes de la table ronde du Muséum d'histoire naturelle de Paris, 2002*, Montagnac, Éditions Monique Mergoil.
- MAZA** Guillaume et al. (2005), « Nuits-Saint-Georges – “Pré-de-Nuits” (Côte d'Or). Rapport de fouille ». URL : [http://archeodunum.ch/rapports/21\\_Nuits-St-Georges\\_PredeNuits\\_2005.pdf](http://archeodunum.ch/rapports/21_Nuits-St-Georges_PredeNuits_2005.pdf), consulté le 14 janvier 2017.
- MAZA** Guillaume et al. (2011a), « Le vaisselier céramique du sanctuaire gallo-romain de « Pré de Nuits » à Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or), I<sup>er</sup> s. de n.è. », in *Société Française d'Étude de la Céramique antique en Gaule – Actes du congrès d'Arles, 2-5 juin 2011 – Contextes de consommation à Arles : le point sur les connaissances céramiques. Contextes des villes portuaires et fluviales : commerce, économie et société. Actualités des recherches céramiques*, L. Rivet et S. Saulnier (éds), Marseille, S.F.E.C.A.G., pp. 691-699.
- MAZA** Guillaume et al. (2011b), « Le sanctuaire gallo-romain de “Pré de Nuits” à Nuits-Saint-Georges (Côte d'Or) », in *Aspects de la romanisation dans l'Est de la Gaule*, M. Reddé et al. (dir.), Glux-en-Glenne, Bibracte – Centre archéologique européen, pp. 375-390.
- NOUVEL** Pierre (2011), « Nitry, Champagne (Yonne) », in *Aspects de la romanisation dans l'Est de la Gaule*, M. Reddé et al. (dir.), Glux-en-Glenne, Bibracte – Centre archéologique européen, pp. 549-555.
- OLIVE** Claude (2008), « Honorer Mithra en mangeant : le menu des mithriastes d'Orbe et de Martigny », in *Archéologie du sacrifice animal en Gaule romaine. Rituels et pratiques alimentaires – Actes de la table ronde du Muséum d'histoire naturelle de Paris, 2002*, S. Lepetz et W. Van Andringa (dir.), Montagnac, Éditions Monique Mergoil, pp. 267-272.

- PAUNIER** Daniel et al. (2000), *La villa gallo-romaine d'Orbe-Boscéaz. Rapport sur les campagnes de fouilles 1996-1997. Le mithraeum. Le château d'eau*, Lausanne, Institut d'Archéologie et d'Histoire ancienne – Université de Lausanne (archives de l'Université).
- PAUNIER** Daniel, Thierry **LUGINBÜHL** (dir.) et al. (2016), *La villa romaine d'Orbe-Boscéaz. Genèse et devenir d'un grand domaine rural – Vol. 1 : environnement, histoire et développement du bâti*, Lausanne, Cahiers d'Archéologie romande.
- SCHEID** John (2011 [2005]), *Quand faire, c'est croire. Les rites sacrificiels des Romains*, Paris, Flammarion.
- VAN ANDRINGA** William (2012), « Les dieux mangent aussi. Religion et pratiques alimentaires en Gaule et Germanies romaines », *Pallas*, N° 90, pp. 101-111.
- WIBLÉ** François (2008), *Martigny-la-Romaine*, Martigny, Fondation Pierre Gianadda.

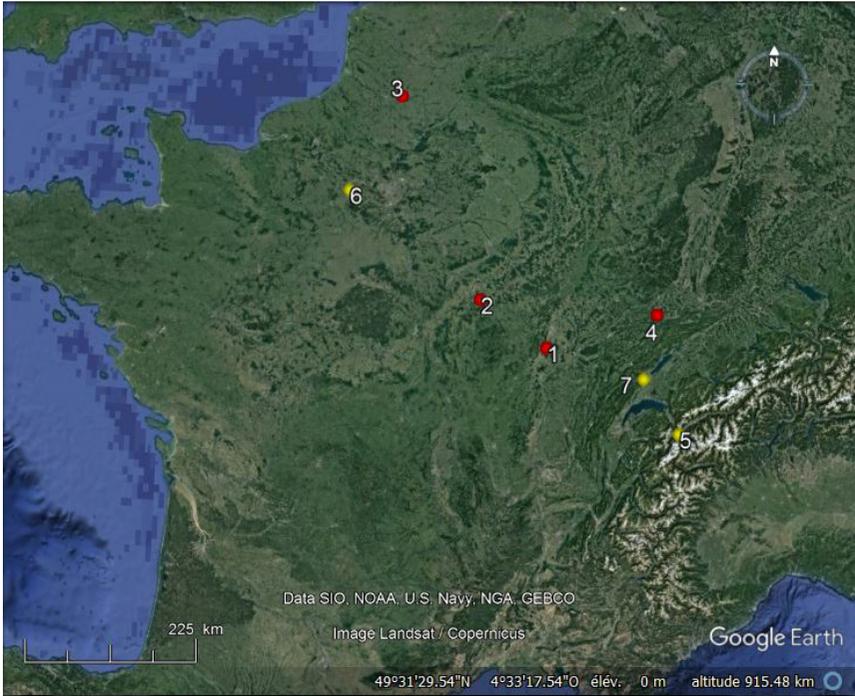
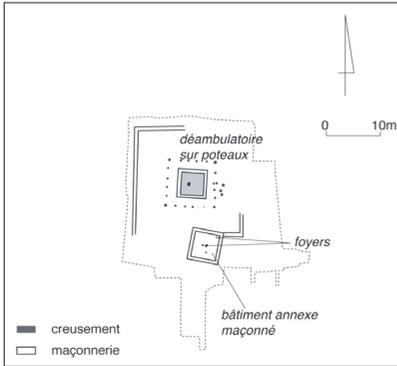


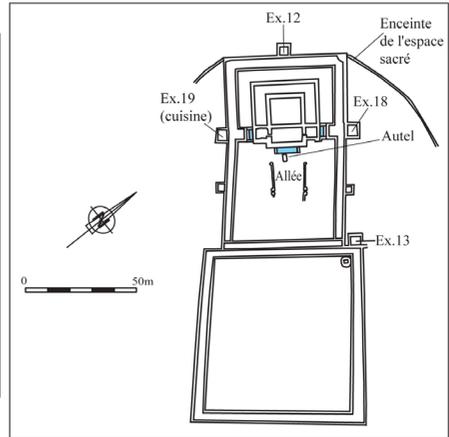
Fig. 1 : Carte de répartition des sites culturels présentés (numéro attribué selon leur ordre d'apparition dans l'article); point rouge: sanctuaire, point jaune: mithraeum, 1: Les-Nuits-Saint-Georges (lieu-dit Pré-de-Nuits), 2: Nitry (lieu-dit Champagne), 3: Ribemont-sur-Ancre, 4: Mandeure (sanctuaire monumental), 5: Martigny, 6: Septeuil, 7: Orbe-Boscéaz (image réalisée par la rédactrice sur Google Earth le 3 décembre 2019).



Fig. 2 : Plan du sanctuaire de Pré-de-Nuits ; UF 1-14 : zones d'épandages de mobiliers, St. 3-4 et St. 7-8 : mur de péribole, St. 10-11 : temple de tradition celtique (St. 10 : cella, St. 11 : galerie), St. 6-5 et 39 : chapelles, St 9 : bassin, podium, autel ou cave ?, St. 26 : foyer, St. 12 : fossé (d'après Maza et al. 2005 : 23, fig. 19 et d'après Maza et al. 2011b : 386, fig. 3 ; image modifiée par la rédactrice).

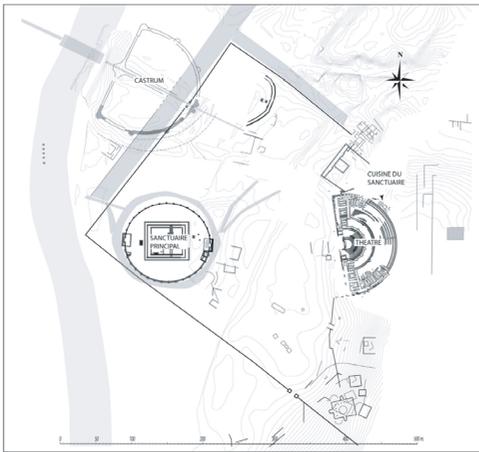


A – Plan du sanctuaire de Champagne dans les derniers tiers du I<sup>er</sup> s. apr. J.-C. (d'après Nouvel 2011 : 551, fig. 2 ; l'image a été modifiée par la rédactrice)

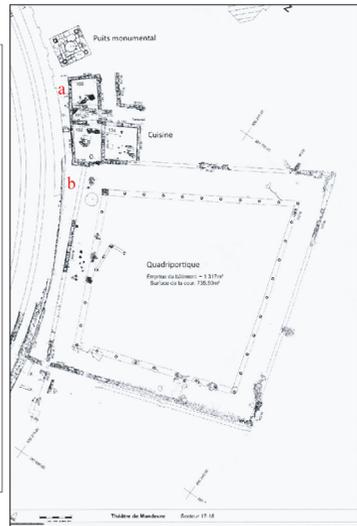


B – Plan du sanctuaire de Ribemont-sur-Ancre entre le début du III<sup>es</sup>. et la deuxième moitié du IV<sup>es</sup>. apr. J.-C. ; en bleu : entrées du temple. (image réalisée par la rédactrice)

C – Le sanctuaire de Mandeuve



C.1/ Plan général du sanctuaire (D.A.O. de S. Blin d'après J.-Y. Marc, *Théâtres et sanctuaires dans le monde romain : réflexions à partir de l'exemple de Mandeuve*, p. 293, fig. 1, in Th. Dechezleprêtre, K. Gruel, M. Joly (dir.), *Agglomérations et sanctuaires : réflexions à partir de l'exemple de Grand – Actes du colloque de Grand, 20-23 octobre 2011*, 2015, Epinal, Conseil Départemental des Vosges, pp. 291-306)



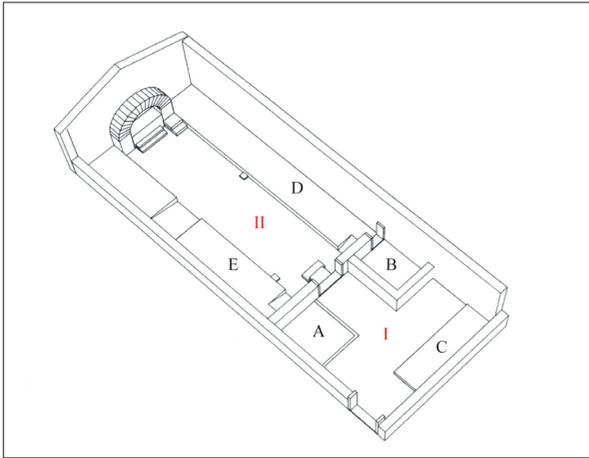
C.2/ Plan général de la cuisine et de ses annexes (deux galeries, un quadrilatère et un puits) ;  
 a : première galerie  
 b : deuxième galerie

(d'après Blin *et al.* 2016 : 44, fig. 4)

(l'indication de deux galeries est un ajout de la rédactrice)

Fig. 3 : Sanctuaires de Champagne (A), Ribemont-sur-Ancre (B) et Mandeuve (C).

**a contrario campus**



A / Reconstitution du *mithraeum* de Martigny - vue à partir du sud ;  
**I** : cuisine-vestibule  
**II** : *spelaeum*  
 A : *apparatorium* 1  
 B : *apparatorium* 2  
 C : foyers en pierres sèches  
 D et E : banquettes latérales

(d'après Fr. Wiblé, *R-mithraeum, enceinte des thermes publics – Martigny, distr. de Martigny – Forum Claudii Vallensium – Lieu-dit Les Morasses, rue du Forum, parcelle n°105*, p. 371, fig. 11 in *Vallésia*, N° 50, Sion, 1995, p. 366-372)

(la légende est un ajout de la rédactrice)

B / Plan général du *mithraeum* de Septeuil ;  
**1** : cuisine-vestibule  
**2** : *spelaeum*  
**CL** : vestiges de la cloison en bois qui sépare la cuisine-vestibule de la *spelaeum*

(dessin de M.-A. Gaidon-Bunuel et Gh. Macabéo d'après Gaidon-Bunuel, Caillat 2008 : 257, fig. 3)

(les indications en rouge sont un ajout de la rédactrice)

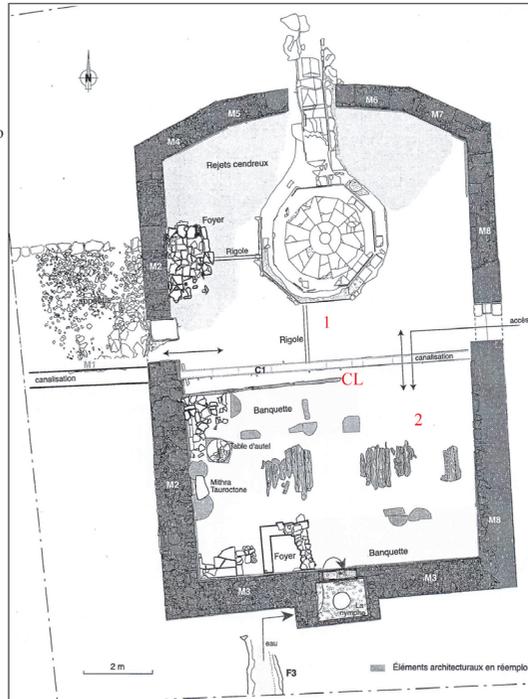


Fig. 4: Mithraea de Martigny (A) et Septeuil (B).

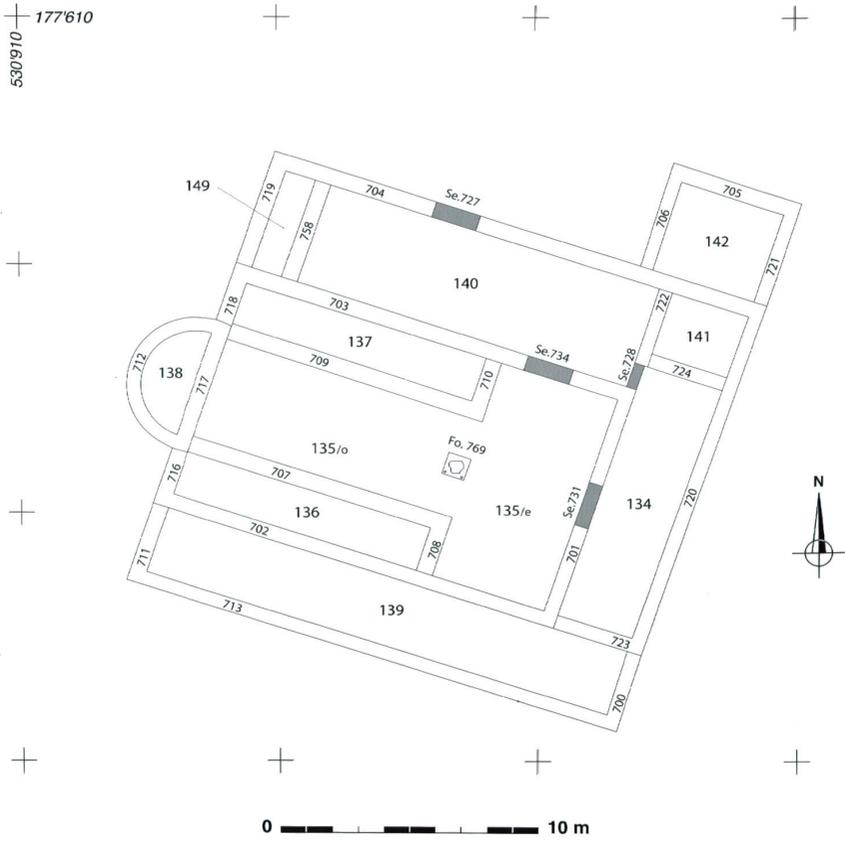


Fig. 5: Plan du mithraeum d'Orbe-Boscéaz ; 134: vestiaire (?), 135/e: pronaos, 135/o: spelaeum, 136 et 137: banquettes latérales, 139: portique ou auvent (?), 140: sacristie (ou apparatorium), 141 et 149: espaces d'entrepôts pour les objets culturels (?), Fo. 769: fosse contenant les restes d'un raps rituel (dépôt de consécration sous la fondation du mithraeum), Se. 727 – Se. 728 – Se. 731 – et Se. 734: seuils de circulation, 700-758: numérotation des murs du mithraeum (d'après Paunier, Luginbühl et al. 2016 : 281, fig. 316).



# L'entomophagie en Occident : cas d'étude, sources et influences

TIMOTHÉE OLIVIER

## Introduction

L'entomophagie est restée en Occident, entre les XVI<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles au moins, une habitude de table récurrente, bien que minoritaire. Du criquet à la soupe de hannetons, les insectes ont été volontairement consommés. À quelles occasions et comment étaient-ils préparés ? Partant du principe que l'homme est – d'un point de vue anthropologique – un omnivore, un mangeur de tout, et que ce qu'il mange est fortement culturellement ancré (Mignon 2002), nous montrerons ici des pratiques alimentaires et des mises en scène de l'entomophagie. Cet article a pour but de mettre en lumière certains faits historiques détaillés, ainsi que l'ouvrage désormais culte, publié en 1885, *Why not eat Insects?* de Vincent Holt. Dans quel contexte a-t-on consommé des insectes et quelles sont les raisons de cette pratique ? Jusqu'à quel point peut-on considérer, à la lecture des sources, les insectes comme un aliment consommé régulièrement ? Que propose Vincent Holt dans son ouvrage et sur quoi se base son argumentaire ? Dans quel cadre ce livret est-il publié ?

Il ne s'agit ici ni d'une quelconque défense de l'entomophagie, ni d'un recueil de preuves à son encontre, mais bien d'un éclairage qui se veut objectif, se basant sur des éléments historiques, et qui nous permettra de réaliser la complexité de cette alimentation dans la société occidentale<sup>1</sup>. Quasi absente de l'historiographie, l'entomophagie n'est que rarement thématisée ni même citée par les ouvrages voués à l'histoire de l'alimentation. Est-ce pour autant une raison de son absence historique ?

<sup>1</sup> Par un souci de restriction géographique et recherche de sources, par Occident, nous entendons ici l'Europe actuelle.

## Constat historiographique

Le 1<sup>er</sup> mai 2017, trois sortes d'insectes comestibles sont nouvellement légalisées comme aliment en Suisse. Grillon domestique, vers de farine et criquet migrateur deviennent officiellement des animaux de rente. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018, les insectes comestibles sont entrés dans la législation européenne sous la dénomination de novel food<sup>2</sup>. Ces deux étapes historiques sont le résultat notamment de la publication de la FAO (Food and Agriculture Organization), *Des insectes comestibles : perspectives pour la sécurité alimentaire et l'alimentation animale* (van Huis 2013). L'important travail médiatique et scientifique d'Arnold van Huis et de DeFoliart (DeFoliart : 2012) a donné une nouvelle impulsion à la recherche scientifique et socio-historique sur l'entomophagie.

À nommer ici deux publications francophones récentes sur lesquelles Anne-Hélène Delavigne propose un compte rendu disponible en ligne (Delavigne 2018) : *Des insectes au menu ? Ce qui va changer dans mon alimentation au quotidien* (Albouy et al. 2016) et *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique* (Le Gall & Motte-Florac 2016).

Ces recherches récentes s'appuient notamment sur des ouvrages aujourd'hui considérés comme des œuvres de base (et aussi avant-gardistes), publiées au cours du XX<sup>e</sup> siècle : *Les insectes comestibles dans l'Antiquité et de nos jours*, (Daguin 1900), *Peuples entomophages et insectes comestibles* (Bergier 1941) et *Insects as human food* (Bodenheimer 1951).

Pour une recherche sur l'entomophagie occidentale, dont cet article présente certains résultats, peu de littérature secondaire peut être utilisée. Les ouvrages et contributions qui proposent des thèses et des faits en se basant sur des sources sont rares. Une grande majorité d'articles actuels (depuis 2014) ressasse les mêmes informations et se base souvent sur les mêmes sources, sans jamais les remettre en question, voire, sans jamais citer la source originale. Les questionnements sont souvent inexistantes et nous faisons face à des auteurs-défenseurs de l'entomophagie, ou, au contraire, à ceux qui veulent prouver son non-sens et, par conséquent, son non-établissement dans notre société contemporaine. Il est indispensable de se demander dans quelles sources on parle (ou on pourrait parler) d'entomophagie. Quels types de sources mentionnent son application, ou au contraire, son interdiction ?

---

2 Ipiff, «EU Novel Food Legislation», URL: <http://ipiff.org/insects-novel-food-eu-legislation/>, consulté le 16 mai 2019.

## Types de sources

Les encyclopédies, les ouvrages académiques et les œuvres antiques mentionnent des cas d'entomophagie. L'interprétation correcte de ces écrits n'est pas évidente. Mentionnons ici le cas du cossus, exemple récurrent dans la littérature secondaire, car longtemps non-identifiable à une espèce aujourd'hui connue des entomologistes (Le Gall 2016 : 225).

Les écrits religieux (chrétiens, orthodoxes, juifs ou islamiques) sont une source immense de jugements, déclarations et allégations. Ces éléments historiques peuvent donner un sens à certaines pratiques ou idées, car elles légitiment en quelque sorte la consommation – ou non – d'insectes.

Les pénitentiels médiévaux, les bestiaires ou encore les textes agronomiques du Moyen-Âge sont également des sources d'informations sur les insectes. À ce sujet-ci, Silvana Chiesa et Massimo Montanari, chercheurs italiens, ont fait plusieurs recherches : ils n'auraient pas trouvé de mention de *consommation* d'insectes dans ces écrits<sup>3</sup>. Les textes agronomiques, les traités naturalistes et les chroniques médiévales mentionnent les insectes, les hannetons et les criquets notamment, uniquement en relation avec leur statut de causeurs de dégâts dans les cultures. Les abeilles et le miel sont décrits comme bénéfiques. Il faut rappeler que le terme « insecte » n'apparaît qu'à partir du XVI<sup>e</sup> siècle : il est donc nécessaire de faire une recherche selon les sortes d'insectes – criquet, sauterelle ou hanneton par exemple (DMF 2015). Dans les bestiaires, comme dans les pénitentiels, l'interdiction ou la consommation ne sont pas mentionnés (aussi Wassersleben 1851). Bruno Laurioux n'hésite pas à parler de « d'angle mort » de l'entomophagie pour le Moyen-Âge (*idem*). Pierre Bonnassie ne mentionne pas non plus cette pratique (ou sa non-pratique) dans son article sur la consommation d'aliments immondes au Moyen-Âge occidental (Bonnassie 1989).

Dès le XVII<sup>e</sup> siècle, il est possible de trouver des éléments dans des publications scientifiques, se basant souvent sur des observations d'entomologistes ou d'expériences privées. Plusieurs sources sont disponibles, elles seront présentées par la suite.

La littérature culinaire est elle aussi indispensable : dès le XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs livres de recettes font mention de préparations à base d'insectes. La littérature médicinale de même (Le Gall & Motte-Florac 2016), ainsi que la poésie, autre genre littéraire qui thématise la consommation d'insectes.

3 Correspondance avec l'auteur de cet article.

## « Why not eat Insects ? » : sources et influences d'un ouvrage culte

« Soles frites, avec sauce aux cloportes – Hannetons à la Sauterelle des Indes – Fricassée de Poulets aux Chrysalides – Choux fleurs garnis de chenilles – Phalènes au parmesan – Larves de guêpes frites au rayon – Crème de groseilles aux nemates – Larves de hannetons grillées » (Holt 2014 [1885] : 96-98).

Ces plats qui mettent l'eau à la bouche ont été proposés par Vincent Holt dans son petit ouvrage *Why not eat Insects ?*, publié en mai 1885. Cette publication est aujourd'hui bien connue et régulièrement reprise par les médias et ouvrages généraux thématiques de la consommation d'insectes : elle prouverait l'entomophagie dès le XIX<sup>e</sup> siècle. Il est intéressant de noter que le livret a été réédité à maintes reprises par Pryor Publications<sup>4</sup>. En 1951, Bodenheimer écrivait encore que cet ouvrage était très rare, car un seul exemplaire existait au British Museum de Londres, qui avait été bombardé lors de la Deuxième Guerre mondiale. La seule copie trouvée par Bodenheimer est celle de la bibliothèque universitaire d'Oxford (Bodenheimer 1951 : 55). L'édition aujourd'hui réimprimée est bien celle du British Museum. Les rééditions de *Why not eat Insects ?* prouveraient un intérêt pour la thématique qui émerge dans les années 1990, avec plusieurs publications durant cette période<sup>5</sup>. De plus, depuis 1988, *The Food Insects Newsletters*, initiées par DeFoliart, sortent deux à trois fois par année jusqu'en 1995, jouant un rôle prépondérant dans la recherche et la promotion de la thématique<sup>6</sup>. Dans les années 1990 aussi, plusieurs livres de cuisine à base d'insectes voient le jour. Plus tard, le rapport sur l'entomophagie publié par la FAO en 2013 a eu de nombreuses conséquences, entre autres, un accroissement de la littérature à ce sujet (et la réimpression en 2014 de *Why not eat Insects ?*).

Qui est Vincent Holt ? On ne connaît que peu de choses à son sujet. Anglais, auteur apparemment de son seul livre *Why not eat Insects ?*, il est nommé « naturaliste » (même « naturaliste distingué ») dans un article de presse (*St. Paul Daily Globe*, 9 juin 1885 : 4), et « scientifique » (voire

4 En 1992, 1994, 1999, 2007 puis 2014.

5 DeFoliart, G. R., « Books on Insects as Food », URL : <https://insectsasfood.russell.wisc.edu>, consulté le 15 mai 2019.

6 DeFoliart, G. R., « Newsletter Archive », URL : <https://insectsasfood.russell.wisc.edu/newsletter-archive/>, consulté le 15 mai 2019.

« cavalier amateur scientifique ») dans un autre article très critique à son propos (*Aloester Chronicle*, 23 mai 1885 : 7). Ce « monsieur omnivore » (*Illustrated Sporting and Dramatic News*, 9 mai 1885 : 2) et « insectivore » (*London Evening Standard*, 15 mai 1885 : 4-5) construit son livret de façon à convaincre le lecteur de manger des insectes. Plein d'empathie pour le lecteur effrayé à l'idée de manger des insectes (« I am quite aware of the horror with which this opinion will be read by many at first sight [...] », Holt 2014 [1885] : 19), il accumule nombre d'exemples et d'arguments qui lui permettraient tout de même de se faire rejoindre par d'autres :

*« I think that I have now produced a sufficient number of precedents for the eating of insects, both in ancient and modern times, by nations civilized and uncivilized. These ought to be sufficient to incite any person of ordinary strength of mind to try for himself the unknown delicacies around him. »* (Holt 2014 [1885] : 46)

Si autrui sur Terre mange ou mangeait des insectes, Holt insiste sur le fait que consommer des insectes est déjà actuel – son argument principal étant le suivant : les épicuriens qui aiment le fromage mûr, notamment celui avec les mites du fromage, ces larves de petites mouches, mangent donc les insectes, en pensant qu'ils ne seraient « que du fromage » (Holt 2014 [1885] : 17). Holt donne alors l'exemple du chou, que l'on devrait aussi servir avec ses chenilles, car elles aussi, à l'instar des mites du fromage qui se nourrissent de fromage, n'ont que mangé du chou ! Manger des insectes selon Holt ne serait donc pas vraiment nouveau. Et les consommer ne serait pas seulement un délice pour le palais, mais amènerait également une diversité dans les repas quotidiens :

*« [...] what a pleasant change from the labourer's unvarying meal of bread, lard, and bacon, or bread and lard without bacon, or bread without lard or bacon, would be a good dish of fried cockchafers or grasshoppers. [...] How can the farmer most successfully battle with the insect devourers of his crops? I suggest that these insect devourers should be collected by the poor as food. »* (Holt 2014 [1885] : 14-15)

Manger ces destructeurs de champs et de cultures représenterait un bénéfice immense pour les agriculteurs et les plus pauvres, et pas seulement

pour les gourmands-gourmets amateurs de diversité et nouveautés. L'auteur (inconnu) d'un article paru dans le *London Evening Standard* du 15 mai 1885 (article d'ailleurs repris par plusieurs journaux : *Wells Journal*, 21 mai 1885 : 2 ; *Belfast News-Letter*, 26 mai 1885 : 7 ; *Savannah Morning News* [journal américain], 6 juin 1885 : 6) félicite Vincent Holt pour cette idée « sérieuse » et cette proposition intéressante (*London Evening Standard*, 15 mai 1885 : 4-5). Même s'il semble partager certains arguments de Holt, il conclut toutefois qu'en cette fin du XIX<sup>e</sup> siècle, il serait difficile de faire de la consommation d'insectes une priorité : la progression dans les domaines sociétaux et économiques sont importants, dans la manière de manger et de boire, mais aussi de s'habiller et de vivre, de gérer son ménage et son foyer par exemple.

En cette dernière phase de l'ère victorienne (1837-1901), que les historiens appellent « Late Victorian Period (1871-1901) », en effet, le Royaume-Uni est au cœur d'une période intense et dynamique (Clayton et Rowbotham 2009 : 1235 sqq.). Une grosse urbanisation de la société britannique prend place depuis les années 1850 et le combat contre l'insalubrité, notamment des eaux, atteint enfin des résultats bénéfiques pour la population. Les échanges s'accroissent : le rail conquiert le Royaume-Uni et facilite le transport de marchandises au sein du pays, les navires attaquent mers et océans, l'Empire s'étend et le commerce devient global. Les colonies britanniques ne sont pas oubliées sous le règne de la reine Victoria : elles sont même fêtées lors de l'exposition nationale (Great Exhibition) de 1851 à Londres (Prasch 2008 : 589).

Des denrées alimentaires sont importées depuis les colonies du monde entier vers le Royaume-Uni (Daly et Forman 2008 : 364). Ces aliments sont souvent moins chers que ceux produits sur le sol britannique : on importe de la farine du Canada, de la viande de Nouvelle-Zélande et d'Australie, du lait condensé et des fruits en conserve (Clayton et Rowbotham 2009 : 1237). Une baisse des prix générale prend place (Musson 1959 : 205), au bonheur de la classe ouvrière qui s'est serrée les dents pendant trop longtemps<sup>7</sup>. Holt s'insère avec son ouvrage dans cette tendance aux changements et aux nouveaux modes alimentaires, à une ouverture de la société victorienne vers le monde. Il donne des exemples de populations qui consomment des insectes (Holt 2014 [1885] : 32 sqq.) et propose différentes façons de les apprêter (Holt 2014 [1885] : 48 sqq.).

<sup>7</sup> Notamment avec la Corn Law de 1815 à 1846 : cette mesure protectionniste de l'agriculture britannique a induit une hausse des prix des denrées alimentaires de base.

De grosses inégalités subsistent encore dans cette société où des bourgeois puissants et des aristocrates détenteurs de terres font face à une classe ouvrière très importante<sup>8</sup>. On travaille dans les mines, les moulins, les industries et les fabriques, on se nourrit de ce qui pousse dans le jardin et ce qui peut être trouvé sur les étals des marchés. Le pain est l'aliment de base de l'ouvrier, souvent accompagné de bacon (Clayton et Rowbotham 2009 : 1236). Celles et ceux qui sont proches des centres urbains découvrent les produits importés. Holt propose, lui, les insectes comme étant un aliment gratuit, issu de cueillettes et à portée de main, de tous (Holt 2014 [1885] : 14-15). Il présente les insectes comme une solution à la pauvreté qui touche encore beaucoup de familles de la classe ouvrière, malgré la baisse générale des prix (Musson 1959 : 201).

Les choses changent pourtant. Cette deuxième partie du XIX<sup>e</sup> siècle est le théâtre d'inventions qui vont faciliter le quotidien et consolider l'industrialisation : les boîtes de conserves et les plats préparés par exemple. Chaque ménage possède un ouvre-boîte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>9</sup> et l'on commence à manger à l'extérieur son repas de midi : c'est le début des Restaurants Chains and Coffee Chains, le début des Fish and Chips, où la classe ouvrière peut manger à l'extérieur pour quelques pences (Broomfield 2007 : 56). On découvre la cuisine italienne et indienne (une des conséquences de l'exposition nationale de 1851), et on apprécie la cuisine française, peinte comme un modèle du « bien-manger »<sup>10</sup>. Holt le sait lui aussi et mentionne dans son livret escargots et huîtres, propose un menu composé d'insectes, en français (Holt 2014 [1885] : 96-98). En ce dernier quart de siècle, la dépendance au commerce international et aux colonies s'accroît, la demande de produits manufacturés est à la hausse, et l'agriculture locale décline, au bénéfice d'élevages d'animaux de rente (Musson 1959 : 213, 226). Les conditions météorologiques et les saisons sont plus adéquates dans les colonies que sur sol britannique (Musson 1959 : 227) et l'importation est simplifiée grâce aux nouveaux moyens de communication (invention du timbre-poste au milieu du siècle, bateau, train, ...) et à la présence globale et solide de la couronne britannique dans le monde (Prasch 2008 : 589).

8 English Heritage, «Daily Life», URL: <https://www.english-heritage.org.uk/learn/story-of-england/victorian/daily-life/>, consulté le 30 novembre 2019.

9 English Heritage, «Victorians: Food and Health», URL: <https://www.english-heritage.org.uk/learn/story-of-england/victorian/food-and-health/>, consulté le 30 novembre 2019.

10 English Heritage, «Victorians: Food and Health», URL: <https://www.english-heritage.org.uk/learn/story-of-england/victorian/food-and-health/>, consulté le 30 novembre 2019.

Holt est plutôt pessimiste face à la situation : « But while we, in these days of agricultural depression, do all we can to alleviate the sufferings of our starving labourers, ought we not to exert our influences towards pointing out to them a neglected food supply ? » (Holt 2014 [1885] : 31). Il ne mentionne pas l'importation massive de denrées alimentaires extérieures au Royaume-Uni, mais il insiste sur le fait que les insectes sont présents sur le sol indigène, qu'ils sont bons et sains (contrairement aux viandes salées en conserve et aux fruits au sirop, mentionnés par Clayton et Rowbotham 2009 : 1240) et qu'il faudrait donc les consommer.

Holt distingue chaque insecte et ne généralise pas : « There are insects and insects. My insects are all vegetable feeders, clean, palatable, wholesome, and decidedly more particular in their feeding than ourselves. » (Holt 2014 [1885] : 4). Il mentionne dans son argumentaire que les insectes sont des animaux végétariens, ce qui conviendrait parfaitement à l'alimentation humaine (Holt 2014 [1885] : 11, 46). Cette thèse rejoint les prescriptions alimentaires chrétiennes du Moyen-Âge occidental, favorisant les animaux végétariens (Boulc'h 1996) : on ne mange jamais un animal carnivore (Dittmar 2010 : 8). La différenciation faite par Holt entre les animaux végétariens et ceux qui sont carnivores l'amène à distinguer dans son manifeste (Holt 1885 [2014] : 11-13) les animaux impurs et donc non comestibles (à l'instar du porc, les mouches communes, les nécrophores ou encore les araignées, Holt 2014 [1885] : 11, 46) et les animaux purs et donc comestibles (à l'instar du bœuf, les hannetons ou les sauterelles, Holt 2014 [1885] : 49-79). Les premiers sont des charognards, mangeurs de déchets ou carnivores (Gracia 2014). Les seconds sont des animaux végétariens. L'insalubrité colle à la peau des insectes. Holt parle de « préjudice public de longue date » (Holt 2014 [1885] : 3) et il semble même penser que le dégoût concernant les insectes se serait même accru : « The general abhorrence of insects seems almost to have increased of late years, rather than diminished [...] » (Holt 2014 [1885] : 20). Cette constatation va de pair avec l'industrialisation croissante de la fin du siècle et l'intensification de la consommation de produits transformés et importés.

L'auteur tisse un parallèle avec les animaux purs et impurs mentionnés dans l'Ancien Testament (Holt 2014 [1885] : 34). Le *Lévitique* décrit à ce propos les reptiles ou les insectes (sauf exceptions) comme une abomination (*Lév.* 11 : 20-22, Bonnassie 1989 : 1039) :

« 20 | Tout [reptile] [reptile volant] [insecte ailé] [bête fourmillante] [bestiole ailée] volant qui marche sur quatre [pattes] vous sera une chose abominable.

21 | Mais, parmi tous les [insectes ailés] [reptiles] [bestioles/bêtes ailées] qui marchent sur quatre pattes, vous mangerez ceux qui ont des jambes au-dessus de leurs pattes, pour sauter sur la terre.

22 | Voici ceux d'entre eux que vous mangerez : [toute espèce de sauterelles, toute espèce de solam, toute espèce de hargol, toute espèce de hagab] [les diverses espèces de sauterelles, de criquets, de grillons et de locustes] [le criquet, le criquet chauve, le coléoptère et la sauterelle, selon leurs espèces]. »

Selon les versions et traductions de ces écrits, différents termes sont utilisés (ici mis entre crochets)<sup>11</sup> : il est fait mention d'insecte ou de reptile, de grillon, criquet, locuste ou sauterelle. Ces quatre insectes sont biologiquement différents, même s'ils appartiennent à la même famille. Tous rampant, est-ce que les insectes étaient considérés comme des reptiles ? La définition n'est pas évidente (DFM 2015 : reptile, animal rampant). Il est nécessaire de remettre en question les traductions de ces écrits. Est-ce qu'une chose « abominable » (au sens que lui donne Bonnassie [1989 : 1035, 1039], soit ce qui est une cause de répugnance et de dégoût et ce qui est en opposition avec le rituel prescrit par le culte religieux [Lév. 11 : 20]) est considérée comme impure ? Avons-nous à faire à un interdit ou une interdiction (à ce propos : Laurieux 2014) ?

Une seule chose est claire : les criquets, les grillons ou les sauterelles sont comestibles, les locustes également (voir aussi langouste selon DMF 2015 : langouste), qui, elles, peuvent désigner autant une sauterelle qu'une écrevisse (DFM 2015 : locuste ; langouste).

Les insectes ne sont pas seulement mentionnés dans la Torah, mais sont également abordés par les recueils de l'hadith de l'islam sunnite. La traduction des écrits rend la compréhension difficile et aucune affirmation ne devrait être faite quant à la sorte d'insecte qui peut être mangée : il existe différentes versions et les traductions, comme les interprétations, diffèrent<sup>12</sup>.

11 Lévitique 11 : 20-22, Compareteur biblique, URL : <https://www.levangile.com/Compareteur-Bible-3-11-22.htm>, consulté le 23 mai 2019.

12 Voir : The Book of Games and the Animals which May be Slaughtered and the Animals that Are to be Eaten (Kitab-us-Said wa>l-Dhaba>ih wa ma Yu>kalu min Al-Hayawan), Muslim : : Book 21 : Hadith 4801, in : Bukhari : : Muslim : : Malik : : Dawud Hadith Collection, URL : <http://www.quranexplorer.com/hadithebook/english/index.html?page=Hadith%2Fmuslim%2F021.4801.html> (Source

Les extraits des hadiths retranscrits dans le rapport de la FAO par van Huis sont communément admis (van Huis 2013 : 45). Pourtant, il serait nécessaire de faire une comparaison entre les versions, comme l'a été fait ci-dessus pour les extraits du *Lévitique*.

Holt reprend aussi plusieurs exemples qui prouveraient l'entomophagie durant l'Antiquité. Il cite Pline (Holt 1885 [2014] : 35, 38, 44), qui, dans son *Histoire naturelle* (XI, 106), mentionne le fait que les sauterelles sont universellement vouées à être tuées, parfois par ordre des autorités militaires, afin de prévenir les désastres qu'elles causent. Chez les Parthes, toutefois, la sauterelle pourrait figurer au menu des hommes :

« *necare et in Syria militari imperio coguntur. tot orbis partibus vagatur id malum ; Parthis et hae in cibo gratae.* » (Pline, *Histoire naturelle*, XI, trad. Guérout)

« *En Syrie, on est obligé d'employer les troupes pour les exterminer [les sauterelles], tant cette engeance funeste est répandue sur le globe. Les Parthes en font un de leurs mets.* » (Pline, *Histoire naturelle*, XI, trad. Guérout).

« *In Syria as well people are commandeered by military order to kill them. In so many parts of the world is this plague abroad ; but with the Parthians even the locust is an acceptable article of diet.* » (Pline, *Histoire naturelle*, XI, 106, Loeb Classical Library)

« *Dans tous les cas, les mâles chantent ; les femelles sont muettes. Des nations orientales en mangent, même les Parthes, qui sont dans l'abondance [...] On préfère les mâles avant l'accouplement, les femelles après, lorsqu'elles ont conçu leurs œufs, qui sont blancs.* » (Pline, *Histoire naturelle*, XI, 32, 1-2, Littré)

« *Tant ce fléau est répandu sur de vastes contrées ! Les Parthes regardent la sauterelle, ainsi que la cigale (XI, 32), comme un mets agréable.* » (Pline, *Histoire naturelle*, XI, 35, 6, Littré)

Décrits comme un mets agréable, la sauterelle ou la cigale auraient été très appréciées par l'aristocratie (de Panafieu 2013), notamment lors de banquets (Bodenheimer 1951 : 39), peut-être accompagnés (ou enrobés) de miel

---

materials are from the University of Southern California MSA site), consulté le 25 mai 2019. Et M. Ibn Majah, *Chapters on Hunting*, vol. 4, Livre 28, Hadith 3219-3222, URL : <https://sunnah.com/ibnmajah/28>, consulté le 25 mai 2019.

(Nowak 2014). On aurait vendu des criquets dans les rues (Bodenheimer 1951 : 39). Sauterelle ou cigale, mais également le cossus, sont mentionnés par Pline, qui les décrit comme un met délicat :

*« Les arbres sont plus ou moins sujets aux vers (...). Au reste, ces vers sont devenus un objet recherché sur les tables. Les gros vers du rouvre figurent parmi les mets délicats ; on les nomme cosses ; on va même jusqu'à les engraisser de farine et à les élever. »* (Pline, *Histoire naturelle*, XVII, 37, 4)

D'autres auteurs, au contraire, affirment que les insectes étaient très peu onéreux, et donc plutôt consommés par les pauvres (Bodenheimer 1951 : 48). Ils auraient été considérés comme des aliments de très mauvaise qualité – mais comestibles (Dittmar 2010 : 14).

On remarque une différenciation entre les espèces d'insectes. Le cossus aurait été alors une délicatesse, au contraire de la sauterelle, qui aurait été plutôt destinée aux pauvres (sauf peut-être chez les Parthes). La cigale, elle, serait sacrée et si musicale que de nombreux Grecs ne la mangeraient point, selon Plutarque (Bodenheimer 1951 : 40). Au sujet de la cigale, Aristote écrivait qu'elle avait un goût délicat :

*« La larve, en se développant, devient en terre ce qu'on appelle la cigale-mère. Les cigales ont un goût délicat, avant de rompre leur étui [avant que sa carapace n'éclate [dernière mue]]. [...] D'abord, ce sont les mâles qui sont les meilleurs à manger ; mais après l'accouplement, ce sont les femelles, parce qu'elles ont des œufs blancs. »* (Aristote, *Histoire des animaux*, V, 30)

Les avis diffèrent, et il n'est aujourd'hui guère possible de généraliser et affirmer que les Grecs comme les Parthes mangeaient des insectes de manière régulière. Si le ver cossus semble être élevé comme un animal de rente, les autres insectes, comme la sauterelle ou la cigale, sembleraient plutôt être le fruit de cueillettes. En effet, les invasions de sauterelles dans les champs – ce que relève Pline – ne sont pas hebdomadaires, mais dépendantes du climat et de la saison. Les insectes ne sont pas disponibles tout le temps et ce serait d'ailleurs, selon DeFoliart, ce qui n'a pas permis à l'entomophagie de persister face à la domestication des animaux, ceci depuis le Néolithique (DeFoliart 2012).

Contemporain d'Aristote, Aristophane introduit dans les *Acharniens* un mot rare dans la bouche de Dikaiopolis : *tetrapterullidôn* – bestiole à quatre ailes, sauterelle. Dikaiopolis demande à Lamachos, qui se prépare pour la guerre, s'il préfère un ragoût de grives ou de sauterelles. Lamachos lui reproche son insolence et Dikaiopolis s'exclame donc : « Il préfère les sauterelles ! ». Pour Nathanaël Carron, chercheur à l'Université de Lausanne, il semble que Dikaiopolis désigne en fait, sous cette appellation injurieuse *tetrapterullidôn*, les joueuses de flûte qui sont présentes lors du banquet précédant le départ au combat (Aristophane 2008 : 1116-1117)<sup>13</sup>. L'entomophagie, rare mais existante à l'époque d'Aristophane, serait ici peut-être abordée comme un élément comique et de moquerie. Toutefois le terme « sauterelle » ne désigne pas seulement un insecte, mais une joueuse de flûte. Cette source ne prouverait donc pas nécessairement la consommation de sauterelles (insectes). C'est le cas d'ailleurs plus tardivement aussi, au Moyen-Âge, où la sauterelle désigne également « celle qui saute, qui danse, une danseuse » (DFM 2015 : sauterelle). Pour une interprétation correcte des textes antiques ou médiévaux, il est nécessaire de prendre en compte le vocabulaire différent utilisé.

Cette problématique de traduction et d'interprétation est identique aux textes bibliques. Jean le Baptiste, dans l'*Évangile de Marc*, avec « un vêtement de poils de chameau, et une ceinture de cuir autour des reins, se nourrit de sauterelles et de miel sauvage » (*Marc* 1 : 6). Plutôt que de comprendre le texte de manière littérale, il est possible d'entrevoir une métaphore (ce qui est plus difficile avec le texte du *Lévitique*, qui liste ce qui peut être mangé et ce que ne peut pas l'être), notamment celle proposée par le pasteur Marc Pernot :

« Dieu envoie des sauterelles pour libérer les hébreux en faisant plier l'horrible pharaon qui les transformait en esclaves. Les sauterelles dévastent ses précieuses récoltes. Jean-Baptiste nous propose de nous nourrir de cette méthode : affamer ce qui nous empêche d'avancer. Travailler en amont du problème qui nous enchaîne. »<sup>14</sup>

13 Correspondance avec l'auteur de cet article.

14 Oratoire du Louvre, Prédication (2017), « Jean avait un vêtement de poils de chameau », 15 janvier 2017, URL : <https://oratoiredulouvre.fr/libres-reflexions/predications/jean-avait-un-vetement-de-poils-de-chameau-marc-1>, consulté le 25 avril 2019.

Holt utilise cette source en l'interprétant, lui, de manière littérale (Holt 2014 [1885] : 34) : les Hébreux mangeaient des sauterelles. D'ailleurs, apparemment choqués par cette idée, des Étudiants de la Bible (mouvement religieux chrétien américain, voir Franz 2007 : 69) auraient eu de grandes discussions, selon un article paru dans le *The St. Paul Daily Globe* (9 juin 1885 : 4), à la suite de la publication récente (mai 1885) de *Why not eat Insects ?* Le dégoût dit « moderne » des Étudiants de la Bible pour les insectes serait difficilement conciliable avec cet état des faits, découvert dans le texte biblique (à la lecture de la publication de Vincent Holt ?) :

« *There has been a discussion of long duration between Bible students in attempting to reconcile modern ideas to John the Baptist's diet of locusts and wild honey. The modern prejudice against insect eating has been so strong that even orthodox believers have had their faith shaken in the story that as good man as John would voluntarily go out into the wilderness to satisfy a depraved appetite by subsisting on such an abominable insect as the locust.* » (*The St. Paul Daily Globe*, 9 juin 1885 : 4)

Malgré l'utilisation d'exemples historiques, de sources écrites, d'arguments différents (diversité alimentaire, bon goût, santé, diminution des ravages dans les cultures, etc.) et d'empathie tout au long de son ouvrage, Vincent Holt ne semblerait pas arriver à convaincre ses lecteurs – du moins ceux qui écrivent à son propos dans la presse, suite à la publication de *Why not eat Insects ?* Dans le *London Evening Standard* du 15 mai 1885, l'auteur (inconnu) argumente qu'il n'est pas possible, comme le suggère Holt, de manger les hannetons et les larves des hannetons : en mangeant l'un, l'autre disparaîtrait avec le temps (on pensera à l'œuf et à la poule). *Idem* pour les rayons de guêpes frits, ajoute-t-il dans son long propos. Il se positionne finalement comme défenseur des oiseaux, qui n'auraient plus rien à se mettre dans le bec, si les hommes commençaient à manger des insectes. « *Voulons-nous voir disparaître les oiseaux ?* » – rétorque-t-il en fin d'article (*London Evening Standard*, 15 mai 1885 : 4-5).

« [...] insects are not likely to become popular articles of diet » peut-on lire dans le *Illustrated Sporting and Dramatic News* (9 mai 1885 : 2). Dans le *Midland Journal*, l'auteur (inconnu) affirme également que les insectes ne sont mangés que par des voyageurs à moitié affamés et des tribus sauvages (*The Midland Journal*, 14 août 1885 : 3). Dans l'*Aloester Chronicle*, si l'auteur

montre son étonnement dans ses premières lignes, il termine sa critique, répulsive, en s'adressant directement à Vincent Holt :

« *Why not eat insects, forsooth? Because, Mr. Vincent Holt, our poor stomachs revolt at the very idea. But continue your crusade against creepin things, and dine sumptuously every day on slugs yourself, an' it please you; only leave us liberty still to enjoy the roast beef of Old England.* » (*Aloester Chronicle*, 23 mai 1885 : 7)

Le livre de Vincent Holt est considéré comme l'une des sources principales thématissant l'entomophagie, ou pour mieux dire, une entomophagie souhaitée. Car ce livret ne prouve pas l'entomophagie, mais une idée d'entomophagie, une volonté de la promouvoir. La publication a généré une centaine d'articles jusqu'en 1890, dans la presse anglaise uniquement, mentionnant *Why not eat Insects?*, et 79 rien qu'entre le 8 mai 1885 et le 9 juillet 1885.

Holt construit son ouvrage en prenant en compte l'actualité économique et sociale de société victorienne à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle (Holt 2014 [1885]). Vincent Holt prône-t-il avec humour cette nouvelle forme de s'alimenter ? L'aspect humoristique des menus listés (qui veut manger des choux-fleurs garnis de chenilles ?) semble déjà avoir été thématissé lors de sa publication : l'auteur (inconnu) de l'article publié dans le *London Evening Standard*, affirme que ce petit manifeste n'est tout autre qu'humoristique, mais bien « très sérieux » (*London Evening Standard*, 15 mai 1885 : 4). Le livret de Vincent Holt, avec sa structure systématique (introduction-argument-exemple-ancrage temporel) et les nombreuses références à la littérature antique et religieuse sont la preuve d'une réflexion sérieuse de l'auteur.

Vincent Holt veut convaincre les Anglais de devenir des « insectarians » (*London Evening Standard*, 15 mai 1885 : 4), les plus pauvres et les ouvriers notamment, ceux pour qui la viande est trop chère, ceux qui n'ont pas encore accès aux produits manufacturés, ceux qui constatent que les cultures sont anéanties par les chenilles, la farine envahie par les vers, les choux du jardin par les larves, les groseilliers par les symphytes, les arbres fruitiers par les hannetons. « Vous auriez dû [...] vous devriez [...] ils doivent être [...] vous pouvez [...] » : Holt s'adresse aux lecteurs, les conseille, leur demande et leur propose... de goûter les insectes. Car les manger ne serait pas seulement une solution à tous ces maux, mais aussi une façon de varier de manière plaisante les repas monotones faits de pain et de bacon, avec des plats sains et savoureux (Holt 2014 [1885] : 81, 91-93).

### Du champ à l'assiette : observation et préparation d'insectes comestibles

Holt n'est pas un précurseur. Il n'est pas le premier, nous l'avons vu, ni même le dernier, à goûter des insectes et à faire leur promotion. Bien avant lui, des naturalistes, observateurs et entomologistes étudient les insectes et mentionnent les possibilités de consommation. Dans toute l'Europe, des hommes – et quelques femmes – s'intéressent aux insectes et à leur monde. Pour en nommer quelqu'un-e-s : Maria Sibylla Merian, allemande (1647-1717), naturaliste et spécialiste du Suriname ; Ulysse Aldrovandi, italien, considéré comme le fondateur des études modernes sur les insectes (*De Animalibus Insectis Libri Septem*, 1602) ; Ferchault De Réaumur, français, compare les insectes à d'autres aliments qui sont communément consommés en France, grenouilles, crustacés ou huîtres par exemple (*Mémoires pour servir à l'histoire des insectes*, 1737), ou encore le Suisse Conrad Gessner qui fait mention de pratiques occidentales de consommation d'insectes (*Minimorum Animalium Theatrum*, 1634). Ces naturalistes sont des exemples parmi tant d'autres (voir DeFoliart 2012 : chapitre 9). La majorité des auteurs et scientifiques mentionnant des pratiques d'entomophagie ou des réflexions sur la consommation d'insectes sont des naturalistes. La thématique est restreinte à des cercles bien précis, d'hommes majoritairement, de scientifiques. Il n'est que rarement fait référence à la cuisine à base d'insectes : les insectes seraient comme mangés vivants, ou morts, mais crus, seuls, sans aucune préparation. Il est fait mention de consommation, sans préciser dans quel contexte, par qui et quand.

Dès le XIX<sup>e</sup> siècle, et jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, il est possible de constater un changement dans la façon de présenter l'entomophagie. On parle dès lors plus souvent de cuisine avec insectes, en parlant de goûts (ou de dégoût) et en présentant des recettes. Utiliser des insectes en cuisine est teinté d'exotisme, à l'instar des mets de faste proposé par Vincent Holt en 1885. De nombreuses pratiques, aussi minoritaires soient-elles, peuvent être nommées : en Suède, on distille des fourmis pour faire de l'eau de vie (Simmonds 1859) et dans différentes régions de France (Bodenheimer 1951 : 54), notamment en Ardèche à Saint-Jean-le-Santenier, on mangerait des chenilles du ver à soie avec des œufs en faisant une omelette (Fraival 2009 : 23)<sup>15</sup>. Jean-Henri Fabre, dans ses

15 Malgré une production de soie helvétique, aucune mention de consommation de vers à soie en Suisse n'est connue (correspondance de l'auteur avec le président de Swissilk, Ueli Ramseier (URL : <https://www.swiss-silk.ch>, consulté le 03 juin 2019).

*Souvenirs entomologiques*, décrit un repas avec sa famille et deux amis durant lequel des brochettes de larves d'ergate sont rôties sur le grill :

« Dans l'après-midi d'une belle journée d'hiver, toute ma famille présente et mon fils Paul maniant un solide outil de dépècement, nous nous mettons à éventrer une paire de souches. Dur et sec au dehors, le bois se change à l'intérieur en assises très souples, semblables à des plaques d'amadou. Au sein de cette moite et tiède pourriture, abonde un ver de la grosseur du pouce. Jamais je n'en ai vu d'aussi replet.

C'est caressant au regard par sa blancheur d'ivoire et doux au toucher par sa finesse de satin. Si l'on est affranchi des préjugés gastriques, c'est même appétissant par son apparence de sacoche translucide, gonflée de beurre frais. À cette vue, une idée surgit : c'est ici le Cossus, le véritable Cossus, bien supérieur au rustique ver du Capricorne. Pourquoi ne pas essayer le mets tant vanté ? L'occasion est belle et ne se présentera peut-être jamais plus. C'est mardi gras, l'heure est propice à cette folie de table.

J'ignore à quelle sauce, au temps des Césars, se mangeait le Cossus, les Apicius de l'époque ne nous ayant rien transmis à cet égard. [...] Rangés en brochettes, ils sont exposés sur le grill aux ardeurs d'une braise vive. Une pincée de sel, condiment obligé de nos mets, est le seul appoint qui intervienne. Le rôti se dore, doucement grésille, pleure quelques larmes huileuses, qui prennent feu au contact des charbons et brûlent avec une belle flamme blanche. Voilà qui est fait. Servons chaud. » (Fabre 1907 : 113-114)

Fabre décrit cette scène, totalement anecdotique d'ailleurs, avec humour (« C'est caressant au regard [...] blancheur d'ivoire et doux au toucher [...] finesse de satin [...] mardi gras [...] folie de table ») en se basant notamment sur Pline et sa mention du ver cossus. Sa description de la cueillette, puis de la préparation de « brochettes » sur lesquelles sont « rangés » les vers, puis grillés, en ajoutant une « pincée de sel » montre à quel point le vocabulaire et les étapes culinaires de préparation d'un plat sont connues de l'auteur. Cette anecdote est, encore une fois, un exemple récurrent repris par la littérature, qui prouverait qu'en 1907 encore (ou déjà ?) l'on mangeait des insectes en France. Pourtant, cette expérience n'appartient qu'à Fabre (et à ses invités de table), entomologiste et grand intéressé à la

thématique. Elle prend place dans un contexte fermé, privé, relaté ici dans son propre ouvrage. Qui d'ailleurs n'a jamais mangé de sauterelle comme enfant ? Plusieurs auteurs du XIX<sup>e</sup> siècle décrivent cette pratique enfantine (Nowak 2014), que l'on ne peut considérer comme une alimentation de base. La mention du ver cossus par Fabre est intéressante, car une fois de plus, on remarque que les écrits antiques ont toute leur importance pour l'expérience et, surtout, pour le partage de l'expérience par écrit. On veut comme légitimer l'expérience, car d'aucuns l'auraient vécue par le passé. Se réclamer de Pline et des Romains amène peut-être gloire, mais surtout l'intérêt d'entomologistes contemporains. Et avoir trouvé le ver cossus dans son jardin, ce ver dont personne ne sait ou savait vraiment de quoi il avait l'air lorsque Pline le décrit, c'est se positionner comme expert en la matière dans un cercle de scientifiques où les observations sans fin s'accroissent pour prouver qui l'on est.

Fabre, en décrivant la préparation de son met à base d'insectes, se place dans un contexte où la littérature culinaire est déjà bien présente. Les livres de recettes mentionnant l'entomophagie existent depuis le XIX<sup>e</sup> siècle. Une recette phare, reprise, adaptée, modifiée, goûtée et probablement proposée, s'impose dès 1844 : la soupe de hannetons. La recette, commentée :

*« Prenez quelques hannetons ; écrasez-les dans un mortier puis passez au tamis. Pour une soupe légère, additionnez d'eau ; pour une soupe épaisse, ajoutez de la graisse. Dans les deux cas, le goût est délicieux et plaira aux gourmets les plus blasés. En dépit de toutes les recommandations officielles, la soupe aux hannetons n'est pas devenue à la mode. Il est bien probable que la friture de fourmis n'aura pas plus de succès. Et pourtant les fourmis notamment les grosses fourmis rouges pourraient dit-on, nous fournir un plat succulent si, à l'imitation des nègres de la Guyane et du Brésil nous les faisons revenir dans du beurre. » (Journal et la feuille d'avis du Valais, Sion, N° 93, 6 août 1904)*

Cette recette reprise avec certaine moquerie (« Nous livrons ce menu aux méditations des ménagères qui pourraient se trouver embarrassées, cet été, à la campagne. ») par le *Journal et la feuille d'avis du Valais* en 1904 aurait été citée lors d'un congrès d'entomologistes tenu à Paris en 1887. Plus sérieux, c'est durant cette même année, que le livre de cuisine de Charlotte

Böttcher, *Deutsches Universal-Kochbuch*, est publié. Elle y propose une recette détaillée de la soupe de hannetons :

*« Pour une assiette de soupe, on prend 30 hannetons ; ceux-ci doivent être fraîchement ramassés le matin et ensuite placés dans une passoire, sur lesquels on verse plusieurs fois de l'eau bouillante, les tuant ainsi et les dépoussiérant. On les laisse alors sécher, on enlève les ailes, et on fait frire les coléoptères dans du beurre chaud, on les pilonne dans un mortier pour en faire une bouillie, et on les cuit avec un bouillon de viande fort en goût, et on assaisonne à souhait. Une fois la bouillie cuite, la passer dans une passoire fine, ajouter un peu de bouillon de viande et porter à nouveau à ébullition, puis disposer la soupe sur des tranches de pain blanc torrifiées [toastées]. »* (Böttcher 1887, trad. par l'auteur)

La même année encore, le livre de cuisine de Bertha Heyden est mis sur le marché. Lui aussi mentionne la soupe de hanneton, très semblable, plus détaillée toutefois : on recommande du bouillon de veau (et pas de viande), et on donne à la cuisinière et lectrice du livre de cuisine des indications temporelles exactes :

*« [...] \*Si l'on ajoute seulement du bouillon léger à cette soupe, le hanneton la rendra forte et savoureuse, de sorte que l'on ne devrait pas manquer de l'utiliser pendant la saison des hannetons. Pourquoi on se sentait dégoûté devant le hanneton si inesthétique ne se laisse pas expliquer, surtout que l'on mange des crabes, qui ont l'air moins appétissants. La soupe de hannetons est semblable à la soupe de crabe, mais elle est plus forte et plus savoureuse. »* (Heyden 1887 : 113, trad. par l'auteur)

La soupe de hannetons de Heyden est conseillée, c'est écrit, pour les personnes faibles et celles en convalescence (Heyden 1887 : 113). Une fois encore, on est conscient du dégoût que peuvent provoquer les coléoptères et on les compare donc aux crabes – qui ne sont pas plus beaux, selon l'auteur. Elle accompagne la soupe avec des jaunes d'œufs et propose une variante avec un bouillon (de viande ?) léger, qui donnerait plus de place aux arômes des insectes.

Ni le conférencier inconnu du congrès d'entomologistes tenu à Paris en 1887, ni Charlotte Böttcher, ni Bertha Heyden n'ont inventé la soupe de hannetons. La première mention de cette recette proviendrait du docteur Schneider et remonterait à 1844. Elle aurait été mentionnée lors d'une conférence de médecins au Royaume de Saxe. Elle serait idéale pour les malades ainsi que les étudiants (Schneider 1844 : 403-405). Lors de son allocution, publiée dans le journal *Magazin für die Staatsarzneikunde* de 1844, Schneider expose les faits : les hannetons ravagent les cultures et les champs, et comme il était coutume « dans le temps », les hannetons peuvent être mangés mélangés avec du miel. Les étudiants d'ailleurs les mangent, selon Schneider, en enlevant les pattes, sous la forme d'un bouillon, d'une soupe :

*« Les soupes de hannetons sont un aliment exquis et consistant. Il ne faut pas croire que le hanneton commun (...), qui est souvent (...) un fléau périssable et qui dévaste tout, puisse donner une soupe aussi bonne que celle qui est obtenue avec lui, préparée ici par beaucoup et consommée avec plaisir. (...) Les coléoptères, dont on compte 30 pièces sur une seule personne, sont lavés au fur et à mesure de leur capture, puis complètement écrasés dans un mortier, bien rôtis dans du beurre chaud et bouillis dans du bouillon de viande, finement filtrés et disposés sur des petits pains grillés. Si le bouillon est aussi mauvais, la force du hanneton le rend sitôt excellent, et une soupe de hanneton, bien préparée, est plus savoureuse, meilleure et plus forte qu'une soupe de crabe; son odeur est agréable, sa couleur est brunâtre, comme celle des ailes des hannetons. Seul le préjugé pourrait faire éviter cette bonne et excellente nourriture, surtout pour les malades très faibles, mais une fois le préjugé vaincu, cette soupe serait une bonne acquisition pour les hôpitaux et les casernes, où, même sans bouillon, elle serait préparée avec de l'eau et rendrait un merveilleux service, – et je ne vois pas pourquoi les hannetons étaient si méprisés et sont encore méprisés. Ont-ils l'air plus dégoûtants que les tortues, dont sont faites les si célèbres et si curieuses soupes de puissance? Tous les invités qui, sans le savoir et sans en faire l'expérience, ont apprécié avec moi les soupes de hannetons, ont demandé des portions doubles, voire triples!*

Présenté par : M. Schneider. » (Schneider 1844 : 403-405, trad. par l'auteur)

La comparaison est un fervent outil des défenseurs de l'entomophagie. Ainsi, Vincent Holt n'hésite pas à comparer grillons et crevettes, Ferchault de Réaumur insectes et huîtres, et ici, Schneider hanneton et tortue. La soupe de tortue est en effet connue en Europe, transmise notamment par les recettes dans les livres de cuisine (Engelberger 1921 : 25).

Le texte de Schneider n'est pas un constat d'une pratique contemporaine à l'auteur, répandue et mise en œuvre. Le texte semble proposer quelque chose de nouveau, comme une solution à des maux, au service d'institutions qui en auraient besoin (hôpitaux, casernes). L'année 1844 voit, selon l'auteur, des ravages importants dans les cultures à cause des hannetons (catastrophe qui n'est pas nouvelle, elle aussi mentionnée dans un texte datant du XV<sup>e</sup> siècle, issu du DMF 2015 : hanneton) : les manger semble être aussi une solution à ce fléau, ce dernier se répétant jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> siècle, période à laquelle apparaissent alors les premiers insecticides largement répandus qui mettront fin à ces ravages (mais pas forcément à ceux d'autres insectes, notamment les sauterelles)<sup>16</sup>.

De nombreuses variantes de mets à base de hannetons peuvent être trouvées dans la littérature secondaire. On affirme que l'on mangeait des hannetons déjà au Moyen-Âge (Draeger 2017), que la soupe était consommée en France<sup>17</sup>, notamment dans les meilleurs restaurants (Klausnitzer 1981 : 73), en Allemagne (Flammer 2016 : 17), surtout dans la région de Hesse (Spinedi 2015 : 25), et en Suisse<sup>18</sup>. Même Madame de Pompadour (1721-1764) ainsi qu'une châtelaine d'Anjou (XIX<sup>e</sup> siècle) auraient fait déguster à leurs invités des hannetons sous forme de beignets (Vetter 1997 : 26). On mentionne sur de nombreux sites internet le *Vilbeler Anzeiger* du 20 juillet 1870 qui présente une recette de soupe de hannetons (Massard 2007 : 8), et aussi, de manière très récurrente, le journal *Fuldaer Zeitung* de 1925<sup>19</sup> – journal de la région

16 Voir par exemple : RTS Info (2019), « Des millions de sauterelles envahissent la Sardaigne », 11 juin 2019, URL : <https://www.rts.ch/info/monde/10499517-des-millions-de-sauterelles-envahissent-la-sardaigne.html>, consulté le 13 juin 2019.

17 Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, « Des insectes dans votre assiette : quelle sécurité? », URL : <http://www.afsca.be/communiquedespresse/2014/2014-10-27.asp>, consulté le 28 mai 2019.

18 Selon Ueli Ramseier de Swiss Silk (correspondance avec l'auteur).

19 Le journal de 1925 n'a pas été trouvé : il n'est pas disponible en version digitale et une recherche manuelle n'a pas été envisagée pour cet article par la rédaction du *Fuldaer Zeitung* (correspondance avec

d'où provient le Docteur Schneider – qui nommerait aussi cette recette, qui fait tant parler la presse. Celle-ci justement affirme qu'on mangeait de la soupe de hannetons encore jusqu'en 1950 en Allemagne (Görge 2015). Pourtant, la publication mentionnant la soupe de hannetons la plus tardive retrouvée date de 1937, dans le *Journal du Loiret*, Orléans, N° 215 du 17 août 1937, qui la reprend apparemment d'une édition du *Tägliche Rundschau* publié à Berlin entre 1881 et 1933 (Albouy 2016 : 40) :

*« Prendre une douzaine de hannetons, les tuer dans de l'eau bouillante et, avec les ciseaux, détacher les pattes et les ailes. Faire rissoler pendant quelques minutes dans du beurre avec de la farine. Ajouter un litre d'eau et faire cuire une heure. Ce potage est excellent et, par goût, rappelle le potage aux écrevisses. »*

Le contexte de publication de cette recette n'est pas connu. Peut-être ne s'agit-il que d'une nouvelle reprise de la recette désormais fameuse. Mais qui mange de la soupe de hannetons ? Schneider tout comme Heyden mettent en avant respectivement les étudiants ainsi que les malades ou les personnes en convalescence. Selon Albouy, Chardigny et Prosper (2016 : 40), l'on ferait face à une recette mort-née, qui aurait eu beaucoup plus de succès dans la presse que sur les tables familiales. Soit, le succès médiatique de cette recette est incontestable dans la presse du XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècle, la présente recherche le prouve. Son application dans les cuisines ne peut être prouvée qu'avec les livres de recettes à disposition aujourd'hui. Il serait nécessaire de prendre en compte, pour croiser les sources, des inventaires et tables comptables de la même époque, afin de savoir si vraiment on avait des hannetons dans sa cuisine. Comme dit pourtant, les sources l'affirment, avec les insectes, nous faisons face à un aliment de saison, local, qui n'est pas disponible toute l'année. Difficile donc d'utiliser des inventaires. Surtout, les hannetons étaient récoltés dans les champs et la nature. Les invasions de hannetons avaient la plupart du temps lieu durant les mois d'avril et mai (Massard 2007 : 27) et de grandes récoltes organisées prenaient place afin d'exterminer les insectes, de les donner aux animaux de rente (Zimmermann 2010 : 167 ; Spinedi 2015 : 22), ou, peut-être, de les utiliser pour faire une soupe. L'analyse d'égodocuments (journaux intimes et carnets de notes journaliers) pourrait éclairer certains mystères, car ceux-ci sont au plus proche de la réalité (Tosato-Rigo

l'auteur). Cette recette est reprise de maintes fois par le journal (Mott 2002 : 14 ; Petermann 2010 : 7 ; Puthz 2012 : 14).

2010), au contraire peut-être de sonnets et poèmes, qui abordent toutefois également la thématique de l'entomophagie<sup>20</sup>. De plus, l'archéologie permet de retrouver des éléments de consommation d'insectes par l'homme, comme par les animaux (Tommaso Ponzetta 2016).

### Conclusion

Le XIX<sup>e</sup> siècle est marqué par la cuisine avec des insectes. La soupe de hannetons est au centre des discussions et elle ne se base apparemment sur aucune référence antérieure, antique ou religieuse. Les sources du XIX<sup>e</sup> siècle ainsi que les entomologistes amateurs de dégustations d'insectes mentionnent Pline et Aristote, comme pour légitimer cette consommation teintée d'exotisme. L'intérêt des naturalistes pour les insectes comestibles depuis le XVII<sup>e</sup> jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, reste stable et n'influence que minoritairement la consommation de protéines animales de la population occidentale. Comme le précisent Schneider et Heyden, la soupe de hannetons est plutôt réservée aux malades et aux pauvres. La consommation d'insectes comme remède médical n'est pas une nouveauté. Durant la période médiévale déjà, les insectes sont utilisés comme remèdes médicaux, et pas (encore) comme aliments (Rougerie Rivat 2017 : 11). La corrélation entre le criquet, la langouste, la locuste ou la sauterelle (synonymes, voir DFM 2015) mentionnées dans les écrits antiques est remarquable : les insectes se mangent, mais ils restent une exception, destinés à une couche spécifique de la population, à une période ou à un contexte particulier. Les insectes seraient une nourriture de secours comme en Irlande lors de la famine de 1688 (Flammer 2016 : 17) ou peut-être en Suisse orientale, lors de la famine de 1816-1817, période durant laquelle on dit que la population aurait mangé de l'herbe, comme les vaches, mais aussi du chien, du chat, des hérissons ou des écureuils (Krämer 2015 : 83).

Les sources sont nombreuses et il en reste de nombreuses autres qui témoignent de pratiques de l'entomophagie, la consommation de certaines spécialités fromagères par exemple : le casgiu merzu corse, le casu marzu sarde, la mimolette (ou boule de Lille) française ou le Würchwitzer Milbenkäse allemand sont des fromages dont la maturation est accélérée par la

20 Voir le sonnet *Le Potage aux hannetons* attribué à Charles Baudelaire, absent des œuvres complètes de l'auteur, mais publié – discrètement – dans *Le Figaro* (9 mai 1875), *L'Éclat de rire* (10 octobre 1904), *Le Centre médical* (1er janvier 1908) et *Mercur de France* (*Échos*, 16 avril 1909) : Monsieur N, « Le potage aux hannetons, ou les vicissitudes d'un apocryphe », 9 septembre 2014, URL : <https://laporteouverte.me/2014/09/09/le-potage-aux-hannetons-ou-les-vicissitudes-dun-apocryphe/>, consulté le 27 octobre 2018.

présence de cirons, sortes d'acariens, pondus par les piophiles, les mouches du fromage – qui donneraient un goût incomparable au fromage. Ces pratiques traditionnelles font partie de l'entomophagie. Les écrits à leur propos sont rares, une histoire orale est certainement plus adéquate, mais risquée, pour analyser les tenants et les aboutissants de cette consommation (comme le fait Spinedi [2015]).

Les sources présentées font mention d'entomophagie en Occident. Ces sources, pour la plupart, excepté les recettes de livres de cuisine, prennent la défense de l'entomophagie. Elles ne prouvent pas son établissement. On goûte, on essaie, on en parle et on expérimente – la consommation est présente, mais reste minoritaire, et c'est probablement l'une des raisons de l'absence de l'entomophagie dans l'historiographie. On fait face à une consommation, un geste politique et sociétal, souhaitant prouver l'impossible ou ce qui fait peur et dégoûte. Le manifeste de Vincent Holt en est un exemple. Les auteurs présentés sont enthousiasmés (car on lit bien l'enthousiasme au travers les sources) par la consommation d'insectes. Leurs publications n'ont pas eu beaucoup de répercussions contemporaines : manger des insectes n'est pas devenu une généralité, ni une norme. Et pourtant, si l'on s'intéresse à l'entomophagie en Europe, ils constituent à eux-mêmes un jalon de l'histoire. Le dégoût (à ce propos : Rozin & Vollmecke 1986 et Rozin & Fallon 1987), l'insalubrité reliée aux aliments et mets comprenant des insectes (par une mauvaise conservation par exemple), la peur (des ravages de sauterelles) et les interdits régissant l'alimentation, notamment au Moyen-Âge, sont tous des composantes de cette néophobie alimentaire. Dans le cas de l'entomophagie, cette néophobie semble constante et durable – nouvelle, elle ne l'est donc pas vraiment, même si les insectes, entre le XVII<sup>e</sup> et le XX<sup>e</sup> siècle, sont toujours présentés comme étant – justement – nouveaux, innovants. Les insectes restent synonymes de l'inconnu, de l'autre, du lointain, du primitif, de l'exotisme. La société victorienne du temps de Vincent Holt s'intéresse aux produits de ses colonies et s'ouvre au monde. L'auteur défenseur de l'entomophagie s'insère dans ce contexte en proposant ses mets à base d'insectes. Leur consommation reste une pratique alimentaire qui endosse un fardeau lourd, tributaire des pratiques socioculturelles et des idées séculaires, imprégnées de clichés, d'injonctions et de recommandations d'un côté, d'enthousiasme et d'expérience sensorielles, nécessaires ou originales de l'autre.

# Références

## Sources

- ALDROVANDI** Ulysse (1602), *De Animalibus Insectis Libri Septem*.
- ARISTOPHANE**, *Acharniens*, trad. et commentaire d'Anne de Crémoux, PU Septentrion, 2008, pp. 1116-1117.
- ARISTOTE**, *Historia Animalium*, livre V, chapitre 30, trad. Jules Barthélemy-Saint-Hilaire, 1883.
- BEAUDELAIRE** Charles (1904), *Le Potage aux hannetons*, in *L'Éclat de rire. Journal humoristique, satirique, illustré, paraissant deux fois par mois*, 10 octobre 1904, Paris, URL : <https://laporteouverte.me/2014/09/09/le-potage-aux-hannetons-ou-les-vicissitudes-dun-apocryphe/>, consulté le 17 juin 2019.
- BIBLE**, *Lévitique*, XI, 20-22, Comparateur biblique, URL : <https://www.levangile.com/Comparateur-Bible-3-11-22.htm>, consulté le 23 mai 2019.
- BIBLE**, *Nouveau Testament interlinéaire grec/français*, Les Évangiles, Marc, 1 : 6, par Maurice Carrez, Alliance biblique universelle, p. 150.
- BÖTTCHER** Charlotte (1887), *Deutschen Universal-Kochbuch, Verlagsanstalt und Druckerei Actien-Gesellschaft*, Hamburg, recette N° 312a, p. 115.
- ENGELBERGER** Friedericke (1921), *Koch-Buch*, neu bearbeitet und hrsg. L. Bopp, 7. Éd., Zurich, Bopp & Co.
- FABRE** Jean-Henri (1907), « l'ergate – le cossus », in *Souvenirs entomologiques*, livre X, chapitre 6.
- FERCHAULT DE RÉAUMUR** René Antoine (1737), *Mémoires pour servir à l'histoire des insectes*, Paris, Imprimerie royale, URL : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6S18074g>, consulté le 28 novembre 2019.
- GESSNER** Conrad (1634), *Insectorvm Sive Minimorum Animalivm Theatrvm*, Londres, Londini Cotes.
- HEYDEN** Bertha (1887), *Kochbuch oder Gründliche Anweisung, einfache und feine Speisen mit möglichster Sparsamkeit zuzubereiten*, Reutlingen, Enßlin und Laiblin, recette N° 113, p. 40.
- HOLT** Vincent M. (2014 [1885]), *Why not eat Insects?*, Yorklets, Whitstable, Kent, Pryor.
- IBN MAJAH** Muhammad, *Chapters on Hunting*, vol. 4, livre 28, Hadith 3219-3222, URL : <https://sunnah.com/ibnmajah/28>, consulté le 25 mai 2019.
- Journal et la feuille d'avis du Valais* (1904), « Mangeons des insectes », *Échos*, Sion, N° 93 (6 août 1904).
- PLINE L'ANCIEN**, *Histoire des animaux* (Édition augmentée de sommaires, de notes nouvelles et d'une table des matières), traduite en français par Guéroult, Paris, Lefèvre, 1845.
- PLINE L'ANCIEN**, *Histoire naturelle*, chapitre 32/35 (livre XI), chapitre 37 (livre XVII), traduction d'Emile Littre, Paris, Dubochet, 1848-1850, URL : <http://remacl.org/bloodwolf/erudits/plineancien/livre11.htm>, consulté le 23 mai 2019.
- PLINE L'ANCIEN**, *Natural History*, chapitre 106, livre XI, trad. H. Rackham, Loeb Classical Library, Cambridge, Harvard University Press, 1938.

**SCHNEIDER** Johann (1844), « Maikäfersuppen, ein vortreffliches und kräftiges Nahrungsmittel », *Magazin für die Staatsarzneikunde*, N° 3, pp. 403–405.

**SIMMONDS** Peter Lund (1859), *The Curiosities of Food*, London, Richard Bentley, pp. 296-315.

*The Book of Games and the Animals which May be Slaughtered and the Animals that Are to be Eaten* (*Kitab-us-Said wa'l-Dhaba'ih wa ma Yu'kalu min Al-Hayawan*), Muslim : Book 21 : Hadith 4801, in : Bukhari : : Muslim : : Malik : : Dawud Hadith Collection, URL : <http://www.quranexplorer.com/hadithebook/english/index.html?page=Hadith%2Fmuslim%2F021.4801.html>, consulté le 25 mai 2019.

**WASSERSCHLEBEN** Friedrich Wilhelm H. (1851), *Die Bussordnungen der abendländischen Kirche*, Halle, Graeger.

## Presse

*St. Paul Daily Globe* (9 juin 1885), Saint Paul, Minnesota, USA, p. 4, in *Chronicling America : Historic American Newspapers*. Lib. of Congress, URL : <https://chroniclingamerica.loc.gov/lccn/sn90059522/1885-06-09/ed-1/seq-4/>, consulté le 28 novembre 2019.

*The Aloester Chronicle* (23 mai 1885), Warwickshire, Angleterre, p. 7, in *The British Newspaper Archive*, URL : <https://www.britishnewspaperarchive.co.uk/search>, consulté le 28 novembre 2019.

*Illustrated Sporting and Dramatic News* (9 mai 1885), Londres, Angleterre, p. 2, in *The British Newspaper Archive*, URL : <https://www.britishnewspaperarchive.co.uk/search>, consulté le 28 novembre 2019.

*London Evening Standard* (15 mai 1885), Londres, Angleterre, pp. 4-5, in *The British Newspaper Archive*, URL : <https://www.britishnewspaperarchive.co.uk/search>, consulté le 28 novembre 2019.

*Savannah Morning News* (6 juin 1885), Savannah, Géorgie, USA, p. 6, in *Chronicling America : Historic American Newspapers*, Lib. of Congress, URL : <https://chroniclingamerica.loc.gov/lccn/sn82015137/1885-06-06/ed-1/seq-6/>, consulté le 28 novembre 2019.

*Wells Journal* (21 mai 1885), Somerset, Angleterre, p. 2, in *The British Newspaper Archive*, URL : <https://www.britishnewspaperarchive.co.uk/search>, consulté le 28 novembre 2019.

*Belfast News-Letter* (26 mai 1885), Antrim, Irlande du Nord, p. 7, in *The British Newspaper Archive*, URL : <https://www.britishnewspaperarchive.co.uk/search>, consulté le 28 novembre 2019.

*The Midland Journal* (14 août 1885), Rising Sun, Cecil, Maryland, p. 3, in *Chronicling America : Historic American Newspapers*, URL : <https://chroniclingamerica.loc.gov/lccn/sn89060136/1885-08-14/ed-1/seq-3/>, consulté le 18 novembre 2019.

## Bibliographie

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, « Des insectes dans votre assiette : quelle sécurité ? », URL : <http://www.afsca.be/communiquedespresse/2014/2014-10-27.asp>, consulté le 28 mai 2019.

**ALBOUY** Vincent, Jean-Michel **CHARDIGNY** et Miguel **PROSPER** (Préface) (2016), *Des insectes au menu ? Ce qui va changer dans mon alimentation au quotidien*, Versailles, Quae.

- BERGIER** Émile (1941), *Peuples entomophages insectes comestibles*, Avignon, Imprimerie rullière frères.
- BODENHEIMER** Frederick Simon (1951), *Insects as human food*, La Hague, Dr. W. Junk Publishers.
- BONNASSIE** Pierre (1989), « Consommation d'aliments immondes et cannibalisme de survie dans l'Occident du haut Moyen Âge », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 44<sup>e</sup> année, N° 5, pp. 1035-1056.
- BOULC'H** Stéphane (1996), « Le statut de l'animal carnivore et la notion de pureté dans les prescriptions alimentaires chrétiennes du haut Moyen Âge occidental », in *Le Statut éthique de l'animal : conceptions anciennes et nouvelles. Journée d'étude*, Université de Liège, 18 mars 1995, L. Bodson (dir.), Liège, Université de Liège/Institut de zoologie.
- BROOMFIELD** Andrea (2007), *Food an Cooking in Victorian England*, Westport, Connecticut, London, Praeger.
- CLAYTON** Paul et Judith **ROWBOTHAM** (2009), « How the Mid-Victorians Worked, Ate and Died », *International Journal of Environmental Research and Public Health*, N° 6 (3), pp. 1235-1253, URL : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2672390/>, consulté le 28 novembre 2019.
- DAGUIN** Arthur (1900), *Les insectes comestibles dans l'Antiquité et de nos jours*, Paris, Les fils d'Emilie Deyrolle.
- DEFOLIART** G. R., « Books on Insects as Food », URL : <https://insectsasfood.russell.wisc.edu/books-on-insects-as-food/>, consulté le 15 mai 2019.
- DEFOLIART** G. R., « Newsletter Archive », URL : <https://insectsasfood.russell.wisc.edu/newsletter-archive/>, consulté le 15 mai 2019.
- DEFOLIART** G. R., *The Food Insects Newsletter, 1988-2000*, URL : [http://www.hollowtop.com/finl\\_html/finl.html](http://www.hollowtop.com/finl_html/finl.html), consulté le 15 mai 2019.
- DEFOLIART** G. R., *The human use of insects as a food resource. A bibliographic account in progress*, Russell Labs/ Department of Entomology University of Wisconsin- Madison, 2012, URL : <http://labs.russell.wisc.edu/insectsasfood/the-human-use-of-insects-as-a-food-resource/>, consulté le 15 mai 2019.
- DELAVIGNE** Anne-Hélène (2018), « La consommation d'insectes », in *Anthropology of food* [Online], book reviews, URL : <http://journals.openedition.org/aof/8839>, consulté le 29 avril 2019.
- DALY** Suzanne et Ross **FORMAN** (2008), « Introduction : Cooking Culture : Situating Food and Drink in the Nineteenth Century », *Victorian Literature and Culture*, vol. 36, N° 2, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 363-373.
- DE PANAFIEU** J. B. (2013), *Les insectes nourriront-ils la planète ?*, Arles, Éditions du Rouergue.
- DITMAR** Pierre-Olivier (2010), « Deux comparatismes pour une anthropologie historique », *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, N° 6, URL : <https://journals.openedition.org/acrh/1956>; DOI: 10.4000/acrh.1956, consulté le 18 novembre 2018.
- DMF** (2015), *Dictionnaire du Moyen Français*, URL : <http://www.atilf.fr/dmf>, ATILF – CNRS & Université de Lorraine, consulté le 27 novembre 2019.
- DRAEGERT** Mike (2017), « Maikäfer flieg ... flieg in die Suppe ! », in *GenussNetzwerk* by Garçon, URL : <https://genussnetzwerk.com/maikaefer-flieg-flieg-in-die-suppe/>, consulté le 28 mai 2019.

- FLAMMER** Dominik (2016), « Von Schnapsameisen und Käsemilben », in *Grillen, Heuschrecken & Co.*, Chr. Bärtsch et A. Kessler, Aarau, AT Verlag, pp. 16-19.
- FRANZ** Raymond (2007 [1991]), *In Search Of Christian Freedom*, Atlanta, Commentary Press, 2. Éd.
- FRAVAL** Alain (2009), « On en mangeait, parfois... », *Insectes*, N° 154, 3, pp. 23-24.
- GÖRGEN** Vera (2015), « Essgewohnheiten in Europa Mehlwürmer in Milchschokolade », *Berliner Zeitung*, 27 novembre 2015.
- GRACIA** Laure (2014), *Interdits alimentaires et religions : histoire des lois alimentaires édictées par les trois grandes religions monothéistes de notre société : christianisme, islam et judaïsme ; influence sur les rapports contemporains de l'homme à son alimentation*, thèse, Faculté de médecine de Créteil.
- PIIFF**, « EU Novel Food Legislation », URL : <http://ipiff.org/insects-novel-food-eu-legislation/>, consulté le 16 mai 2019.
- KLAUSNITZER** Bernhard (1981), *Beetles*, New York, Exeter Books.
- KRÄMER** Daniel (2015), « Menschen grasten nun mit dem Vieh », in *Die letzte grosse Hungerkrise der Schweiz 1816/17*, Basel, Schwabe.
- LAURIOUX** Bruno (2014), « Interdits, interdictions et prescriptions alimentaires dans le Moyen Âge occidental : état de la question », in *Religions et interdits alimentaires. Archéozoologie et sources littéraires*, B. Caseau et H. Monchot (dir.) Paris, PUPS, pp. 1-15.
- LE GALL** Philippe et Elisabeth **MOTTE-FLORAC** (éds) (2016), *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique*, Tours / Rennes / Marseille, PUFR/ PUR/IRD.
- LE GALL** Philippe (2016), « Les coléoptères dans l'alimentation de l'homme », in *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique*, Ph. Le Gall et E. Motte-Florac (éds), Tours / Rennes / Marseille, PUFR/ PUR/IRD, pp. 223-236.
- MASSARD** Jos A. (2007), « Maikäfer in Luxemburg : Historisches und Kurioses », *Lëtzebuurger Journal*, 60. Jahrgang, N° 88 (8 mai 2007), pp. 26-27, URL : <http://massard.info/pdf/maikaefer.pdf>, consulté le 2 novembre 2018.
- MIGNON** Jacques (2002), « L'entomophagie : une question de culture ? », *Tropicultura*, N° 20 (3), pp. 151-155.
- MONSIEUR N** (2014), « Le potage aux hannetons, ou les vicissitudes d'un apocryphe », article publié le 9 septembre 2014, URL : <https://laporteouverte.me/2014/09/09/le-potage-aux-hannetons-ou-les-vicissitudes-dun-apocryphe/>, consulté le 27 octobre 2018.
- MOTT** Michael (2002), « Maikäfersuppe : Ein Vergnügen », *Fuldaer Zeitung*, 15 mai 2002, p. 14.
- MOTTE-FLORAC** Elisabeth (2016), « L'entomophagie : diversités culturelles, ressources biologiques et défis contemporains », in *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique*, Ph. Le Gall et E. Motte-Florac (éds), Tours / Rennes / Marseille, PUFR/ PUR/IRD, pp. 13-40.
- MUSSON** Albert Edward (1959), « The Great Depression in Britain, 1873-1896 : A Reappraisal », *The Journal of Economic History*, Cambridge, Cambridge University Press, vol. 19, N° 2, pp. 199-228.
- NOWAK** Julien (2014), « L'Homme et l'insecte. L'entomophagie : petites bêtes dans nos assiettes », URL : <https://entomologie.jimdo.com/contacts/>, consulté le 12 mai 2019.

- PETERMANN** Dalia (2010), « Heute Plage, früher Delikatesse », *Fuldaer Zeitung (Kindernachrichten)*, 26 juin 2010, p. 7.
- PRASCH** Thomas (2008), « Eating the World: London in 1851 », *Victorian Literature and Culture*, vol. 36, N° 2, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 587-602.
- PUTHZ** Volker (2012), « Wenn sie nicht gestorben sind, so leben sie heute noch ! », *Fuldaer Zeitung*, 3 mai 2012, p. 14
- ROUGERIE RIVAT** Isabelle (2017), *La médecine au Moyen-Âge, entre croyance et science*, mémoire de diplôme universitaire, Paris.
- ROZIN** Paul et Teresa **VOLLMECKE** (1986), « Food likes and dislikes », *Annual Review Nutrition*, N° 6, pp. 433-456.
- ROZIN** Paul et April E. **FALLON** (1987), « A perspective on disgust », *Psychological Review*, vol. 94, N° 1, pp. 23-41.
- SPINEDI** Ilana (2015), *Eating the Inedible. From necessity to law: factors that influenced entomophagy in Europe*, travail de Bachelor, Zurich.
- TOMMASEO PONZETTA** Mila (2016), « Les insectes, une ressource nutritionnelle pour l'évolution humaine », in *Savoureux insectes. De l'aliment traditionnel à l'innovation gastronomique*, Ph. Le Gall et E. Motte-Florac (éds), Tours / Rennes / Marseille, PUFR/ PUR/IRD, pp. 43-72.
- TOSATO-RIGO** Danièle (2010), « Pratiques de l'écrit et histoire par la marge : autour des "ego-documents" en Suisse romande au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue suisse d'art et d'archéologie*, N° 67, 4, pp. 261-268.
- VAN HUIS** Arnold (2013), « Culture, religion and the history of entomophagy », in *Edible insects: future prospects for food and feed security*, A. van Huis et al., Rome, FAO, pp. 35-43.
- VETTER** Paul (1997), « Noé, l'arche de la connaissance », *Résonances*, mensuel de l'École valaisanne, N° 4, pp. 26-27, URL : <https://www.resonances-vs.ch/index.php/docman/resonances-1988-20xx/1997-1998/871-n-04-decembre-evaluation-2/file>, consulté le 4 avril 2019.
- ZIMMERMANN** Gisbert (2010), « Maikäfer in Deutschland : Geliebt und gehasst Ein Beitrag zur Kulturgeschichte und Geschichte der Bekämpfung », *Journal für Kulturpflanzen*, Stuttgart, Eugen Ulmer, N° 62 (5), pp. 157-172.

# Google it, before you eat it !

CÉDRIC MARGOT

Effectuer une recherche sur le moteur Google est devenu un geste du quotidien ; ce n'est pas un hasard si le nom de la marque, Google, s'est *brandverbisé*<sup>1</sup> formant le néologisme *to google* en anglais ou *googler/googliser* en français, *googeln* en allemand et *googlare* en italien et ainsi de suite, dans d'autres langues par-delà nos frontières. Le moteur de recherche s'est en effet largement imposé et 92% des internautes au niveau mondial ont recours à ses services (<http://gs.statcounter.com> : accès le 6 juin 2019). « Par la puissance de son algorithme, Google est devenu l'instance d'orientation dans le monde des savoirs et mieux encore, par son souci d'excellence technique et d'objectivité des résultats [...] il est parvenu à devenir quasi indiscutable, à forger comme une évidence des hiérarchies qu'il propose ainsi » (Boullier 2016 : 147).

En googlisant, une personne ne se contente pas de chercher, comme elle le ferait dans un dictionnaire. L'utilisateur obtient en effet la possibilité de choisir plusieurs liens que l'algorithme aura sélectionnés en fonction de critères liés, d'une part, à la requête effectuée et, d'autre part, à des tendances et à des effets propres aux habitudes et préférences de chacun. Ainsi, alors que le résultat d'une requête sera souvent accompagné d'une promesse et une impression d'objectivité (Gillespie 2014 : 179), il sera en réalité différent pour chaque usager<sup>2</sup>. Il est dès lors légitime de se demander si Google nous aide à remettre en question ce que nous pensons savoir – notamment sur nos

1 Le *brandverbing* est la transformation du nom d'une marque en verbe pour décrire une action qui est normalement réalisée grâce au produit ou au service proposé par la marque concernée.

2 Ce fait n'est pas contesté : il est possible de constater ce phénomène en effectuant une même requête Google simultanément sur des ordinateurs appartenant à deux personnes distinctes.

pratiques alimentaires – ou si, au contraire, le moteur de recherche contribue à renforcer nos idées en nous envoyant vers des sites qui confirment nos croyances préalables.

Antheaume (2016 : 78) fait une constatation allant dans le sens de cette dernière hypothèse : « à l'ère numérique, ce sont les informations qui trouvent les lecteurs, plutôt que l'inverse » : un contenu avec lequel un lecteur potentiel est en désaccord aura vraisemblablement moins de chance de lui être proposé, car les algorithmes sont conçus de telle sorte qu'un point de vue n'est livré en priorité qu'à celui qui s'y intéresse. Ce phénomène nous rappelle que des autorités habituellement établies – les journalistes, les politiques, les scientifiques... – ont perdu continuellement en reconnaissance et en pouvoir d'adhésion au fil des dernières décennies. Boullier (2016 : 25) montre que le numérique a pour effet d'amplifier cette tendance, en rendant possible des publications d'amateurs qui n'ont pas le statut d'autorité mais qui, pourtant, gagnent en visibilité en très peu de temps. Il s'agit là d'un mécanisme qui rappelle le biais de confirmation qui en psychologie est défini comme la pensée sélective d'une personne et la tendance à noter et à chercher ce qui confirme ses croyances, et à ignorer, ne pas rechercher, ou sous-estimer l'importance de ce qui les contredit (Risen & Gilovich 2007 : 112).

Au vu des éléments énumérés ci-dessus, nous nous demandons si les biais de confirmation sont amplifiés par des algorithmes du web qui décryptent nos habitudes et nos préférences. Nous explorerons cette question en analysant des résultats de requêtes Google portant sur la thématique de l'alimentation (thématique transversale à cette publication). Nous montrerons également comment, sur la toile, l'ordre de nos intérêts est inféré par un moteur de recherche comme Google qui, grâce à son algorithme, renvoie à chaque internaute une liste de résultats supposés correspondre à ses attentes.

Le geste du quotidien consistant à effectuer une recherche sur Google peut-il cristalliser un comportement alimentaire (même déviant) ? Il nous incombera de vérifier si c'est le cas ou si, au contraire, le moteur de recherche permet aux utilisateurs de modifier leurs habitudes alimentaires et de les conformer aux pratiques plus généralement admises comme « les bonnes ». En d'autres termes, nous chercherons à comprendre dans quelles situations un moteur de recherche renvoie des pages qui ont une certaine autorité sur le net à l'utilisateur.

Le fonctionnement de l'algorithme de Google est un maillon essentiel de cette étude. Nous avons formulé l'hypothèse que les habitudes et intérêts de l'utilisateur de la toile étaient inférés par Google et que la liste de résultats

affichés par le moteur reflétait en partie ses caractéristiques personnelles. L'internaute serait en quelque sorte « collé par l'algorithme à ses propres traces sans pouvoir s'en distancier » (Cardon 2015 : 51). Ce serait toutefois omettre toute la complexité de l'algorithme que de s'en tenir à cela : Cardon montre, en effet, que Google produit des résultats non seulement sur la base des traces de navigation des utilisateurs, mais aussi en fonction d'autres critères qui sont indépendants de leurs habitudes. Nous nous pencherons sur les éléments connus de l'algorithme de Google afin de déterminer ce qui peut conditionner les résultats fournis par le moteur.

### Méthode de recherche

Notre méthode consiste à effectuer sur le moteur de recherche Google des paires de requêtes de sens opposé et à comparer les résultats. L'objectif de cette méthode est de déterminer si la plateforme s'aligne sur le contenu sémantique d'une requête ou si, au contraire, elle renvoie des résultats similaires pour des requêtes ayant un même sujet malgré leur sens contraire. Cette deuxième option indiquerait que l'algorithme invisibilise certaines pages en fonction de critères qui ne dépendent pas des usagers.

De nombreuses théories autour de l'alimentation et des bons comportements diététiques fleurissent tous azimuts. Il n'est ainsi pas rare d'entendre des thèses contradictoires sur des sujets aussi communs que le bon nombre de repas par jour, la composition idéale d'une collation ou les propriétés supposées de quelque aliment. Nous avons sélectionné six phrases souvent entendues, avec l'intention de les utiliser comme requête dans Google, puis de comparer ces résultats à ceux obtenus lorsque l'on livre des phrases de sens contraire au moteur. Les phrases et leur contraire sont listés dans le tableau 1.

Tableau 1 :

Phrases	Phrases de sens contraire
Un régime vegan nécessite des compléments alimentaires	Un régime vegan n'entraîne pas de carences
Les féculents sont des sucres lents	Les féculents sont des sucres rapides
Les œufs font augmenter le cholestérol	Les œufs n'ont pas d'impact sur le cholestérol
La viande rouge est cancérigène	La viande rouge n'est pas cancérigène

Le petit déjeuner est le repas le plus important de la journée	Cela ne pose pas de problème de sauter le petit déjeuner
Le lait renforce les os	Le lait ne renforce pas les os

À la lecture de ces phrases, on pourrait objecter que beaucoup de personnes n'utilisent que des mots clés lorsqu'elles effectuent des requêtes sur Google. Cela était effectivement le cas il y a quelques années, mais Google fait constamment évoluer son algorithme et, depuis l'introduction de l'outil sémantique *Hummingbird* en 2013, l'analyse ne porte plus exclusivement sur des listes de mots clés. Le sens d'une phrase est désormais induit par une utilisation du *big data* et le moteur est capable de déterminer le contenu d'une requête ; il gère par exemple les négations. On constate, par ailleurs, en consultant les statistiques de Google, que plus de la moitié des requêtes effectuées sur le moteur de recherche contient plus de quatre mots : un signe que les requêtes tendent à ressembler de plus en plus au langage naturel.

Avant d'analyser les résultats de cette recherche, nous nous focalisons sur le fonctionnement d'un algorithme comme celui de Google et nous attarderons sur l'impact social d'un tel outil. Nous le verrons, ce travail théorique a un impact direct sur des aspects pratiques de cette recherche. De fait, « le classement des sites par Google est une approximation réalisée à partir de règles et de paramètres très nombreux. Des centaines d'autres classements pourraient lui être opposés sans qu'un consensus sur la bonne représentation de l'information ne soit possible » (Cardon 2015 : 81). Mais l'internaute se satisfera généralement de la liste de résultats qui lui est proposée et ira consulter les premiers liens pour autant qu'ils semblent répondre à ses attentes. L'algorithme a donc, en quelque sorte, le pouvoir de décider<sup>3</sup> de l'ordre de nos intérêts à notre place. Dans cet espace numérique, en dehors des traces de navigation qu'il laisse, l'individu « n'a pas d'histoire, pas d'intériorité, pas de représentations ni de projets. Il n'est pas inscrit dans une position, pris dans des rapports sociaux, soumis aux forces multiples qui s'exercent sur lui » (70). Il se retrouve ainsi, en dépit de tout ce qui le définit comme individu, soumis au « grand carrefour du trafic sur le web, imposant soit les sites les plus centraux et conventionnels, soit ceux qui ont accepté de payer pour être vus à leurs côtés » (28). L'alimentation n'échappe pas à ces mécanismes et lorsque nous avons recours à Google pour nous informer sur telle ou telle

3 Même si ce n'est pas une prise de décision au sens humain du terme.

habitude alimentaire, le classement proposé par le moteur nous est imposé. Cet ordre décidé pour nous et que nous ne remettons pas nécessairement en question peut faire évoluer nos pratiques.

### **Le fonctionnement de Google et ses impacts sociaux**

L'algorithme de Google est tenu secret. De plus, il évolue en moyenne deux fois par jour (Antheaume 2016: 177), ce qui rend son étude ardue. Nous avons cependant accès à des informations sur le fonctionnement de la plateforme grâce aux conditions générales de Google et à des travaux de chercheurs.

Le fonctionnement de Google repose sur deux étapes : l'**exploration-indexation** du web pour laquelle le service utilise les logiciels *GoogleBots*, des robots d'indexation en charge de parcourir la toile, à l'instar d'araignées, à la recherche de modifications et de nouveautés. Ces informations sont collectées et indexées par ces logiciels dans les serveurs de Google. La deuxième étape, celle qui concerne directement les utilisateurs du moteur de recherche, est la **diffusion**. C'est là que, suite à une requête de l'utilisateur, le moteur fournit une liste de liens vers des sites internet qui correspondent « le plus » à une requête. Nous mettons volontairement cette expression entre guillemets, car cette étape supposément objective pose certains problèmes que nous aborderons ci-après.

Cardon (2015: 18) explique que Google produit son classement en se fondant principalement sur quatre types d'information : la *popularité* d'un site est déterminée par des mesures d'audience (fréquentation des sites) ; son *autorité* grandit lorsque d'autres sites renvoient vers lui par des liens hypertextes ; sa *réputation* repose sur les évaluations des usagers (likes, étoiles, notes...) ; finalement les algorithmes font des *prédictions* des intérêts possibles d'un internaute pour un site en analysant ses traces de navigation. Ces éléments entrent en jeu lors de chaque requête et permettent à Google de produire un classement qui donnera la meilleure illusion d'objectivité pour chaque usager.

Comme l'expliquent Gillespie (2014) et Cardon (2015), la liste de liens que Google propose est problématique à plusieurs égards : les mesures de *popularité* des sites sont manipulables pour qui peut se payer les services de robots cliqueurs (22), mais elles valorisent également « de façon écrasante les choix conformistes, consensuels et populaires » (24) ; le mode de calcul de l'*autorité* d'une page est désormais connu et il est devenu facile de s'acheter une *autorité* à condition d'en avoir les moyens (27). Cardon dit également

de la *réputation* qu'elle peut se fabriquer : « animer sa communauté d'admirateurs ou anticiper la viralité de ses messages constitue [...] un savoir-faire valorisé » (30). Pour ce qui est des *prédictions*, Google se sert des cookies des navigateurs (Chrome, Safari, Firefox...) pour obtenir des informations permettant de tenir compte des préférences des utilisateurs (langue, localisation...), de stocker et récupérer des données de leurs activités précédentes et d'analyser leur cheminement actuel (les sites parcourus peu avant, les requêtes effectuées...). La plateforme se sert de ces informations pour « calculer les comportements des internautes » et ainsi les catégoriser d'une façon qui leur corresponde le plus probablement (35). Gillespie (2014 : 175) relève que ces algorithmes sont conçus pour anticiper les besoins de leurs usagers, c'est-à-dire qu'ils effectuent statistiquement une sorte de profilage sensé permettre une prédiction de nos besoins. Dans le même ordre d'idées, les algorithmes créent des groupes d'individus qui n'existent pas en dehors de l'espace numérique ; c'est-à-dire qu'en fonction de nos activités en ligne, il peut arriver qu'un algorithme nous traite de la même façon qu'un groupe d'individus n'existant que dans cet espace (parce que nous avons effectué une recherche sur un même sujet, acheté un ouvrage en ligne, interagi avec quelqu'un sur un réseau social...) (Gillespie 2014 : 188).

Gillespie rappelle également que les algorithmes évaluent ce qui est pertinent pour chacun, alors que l'évaluation de la pertinence est, par nature, propre à chaque individu (Gillespie 2014 : 175). Paradoxalement, les algorithmes portent une promesse d'objectivité (179) : c'est-à-dire que malgré les biais énumérés jusqu'ici, les résultats des requêtes ne sont pas assortis d'avertissements à l'attention des usagers et le caractère contestable de l'ordre proposé n'est pas mis en évidence.

Au total, Google incorpore plus de 200 facteurs, liés aux caractéristiques des sites internet et de l'utilisateur tout en prenant en compte les tendances actuelles. Le tout lui permet « d'optimiser ses résultats » au moment de la diffusion des liens. Gillespie explique à propos de ce type d'algorithmes :

« [...they] not only help us find information, they also provide a means to know what there is to know and how to know it, to participate in social and political discourse, and to familiarize ourselves with the publics in which we participate. They are now a key logic governing the flows of information on which we depend, with the power to enable and assign meaningfulness, managing how information is perceived by users [...] » (Gillespie 2014 : 167)

En d'autres termes, les algorithmes sélectionnent pour nous des informations en suivant des règles *procédurales*, mais ces résultats peuvent s'éloigner de nos aspirations. Cardon (2018 : 67) nous rappelle que ces règles sont des artefacts de calcul n'ayant pas d'accès sémantique aux informations qu'ils manipulent : « il n'en ont pas une compréhension symbolique » et pour produire leurs résultats, ils appliquent « des procédures permettant de faire la meilleure approximation d'un principe que les utilisateurs vont interpréter de façon *substantielle* ». Si vous utilisez un moteur de recherche comme Google, vous en avez certainement fait l'expérience : il arrive que vous ayez quelque chose de précis en tête au moment d'effectuer une requête et que les résultats ne correspondent absolument pas à vos attentes. Il s'agit alors de cas dans lesquels la *procédure* algorithmique n'est pas parvenue à effectuer la bonne approximation de la *substance* que vous aviez en tête.

Alors même que le résultat de toute requête est une approximation, nous n'en prenons conscience que lorsqu'il nous paraît farfelu ou hors sujet. Gillespie (2014 : 169) liste quelques dimensions auxquelles il convient, selon lui, d'être attentif dans notre pratique du web : il rappelle, dans un premier temps, qu'une partie des contenus est *de facto* exclue du champ des visibles. Cardon (2015 : 94) illustre ce propos en parlant plus spécifiquement de Google et explique que « le monde vu par Google est un univers méritocratique qui confère une visibilité disproportionnée aux sites web les plus reconus [...] Il fait de la planète numérique le terrain d'une gigantesque compétition pour l'excellence et réserve aux élus un minuscule nombre de places ». Cela a un impact direct sur la manière qu'ont les sites de construire des objets destinés à une publication sur la toile. C'est à ce titre que toute une industrie est née : la *search engine optimization* (SEO) vend des solutions permettant de modifier des pages afin de les faire monter dans les hiérarchies de Google (Boullier 2016 : 149). Pour ces raisons, Gillespie rappelle que les algorithmes ont le pouvoir de modifier nos comportements et nos croyances et qu'il est nécessaire de prêter une attention particulière à ce qui anime financièrement les compagnies qui les mettent en place.

Ces considérations ont un impact direct sur des aspects pratiques de cette recherche étant donné que nous analysons justement les résultats de requêtes Google. Les effets de la personnalisation des résultats sont au cœur de l'hypothèse que nous avons formulée : que les biais de confirmations seraient amplifiés sur la toile. Pour des raisons à la fois éthiques et techniques, il est toutefois impossible d'en tenir compte. Nous avons, au contraire, décidé

de contourner ces effets, en effectuant nos requêtes à l'aide d'un script Python (Script 1) depuis le terminal d'un ordinateur. Par cette méthode, nous récupérons la liste des liens que renvoie une requête sur Google sans passer par un navigateur tel que Chrome ou Safari, ce qui permet d'exclure tous les effets liés aux cookies. Cela revient pratiquement à acheter un ordinateur neuf et effectuer une première requête Google vierge de toute information concernant l'utilisateur.

### Script 1 :

Package utilisé est disponible sur le git: <https://github.com/abenassi/Google-Search-API>

Pour installer: `pip install git+https://github.com/abenassi/Google-Search-API`

Pour l'updater: `pip install git+https://github.com/abenassi/Google-Search-API --upgradekappa = os.listdir('./DATA/IMAGE/')`

Utiliser sans installer :

```
import os
```

```
os.chdir(«Path_where_repo_is»)
```

```
from google import google
```

```
#####
```

```
GoogleResult:
```

```
self.name # The title of the link
```

```
self.link # The external link
```

```
self.google_link # The google link
```

```
self.description # The description of the link
```

```
self.thumb # The link to a thumbnail of the website (NOT implemented yet)
```

```
self.cached # A link to the cached version of the page
```

```
self.page # What page this result was on (When searching more than one page)
```

```
self.index # What index on this page it was on
```

```

self.number_of_results # The total number of results the query
returned
''

from google import google
import csv

def requestGoogle(query, pages=1, lang='en', area='com', ncr=False,
void=True, time_period=False) :

if __name__ == '__main__':

tmp_.close()

```

Ce faisant, nous avons exclu l'identité numérique de l'utilisateur de notre champ de recherche. Si d'un côté nous déplorons cet effacement qui altère la portée de notre recherche, nous nous assurons, d'un autre côté, que nos données ne sont pas affectées par nos propres pratiques en ligne. Malgré l'angle mort qu'introduit cette méthode, nous pourrions étudier dans quelle mesure les résultats de Google sont alignés ou non sur le contenu sémantique d'une requête. En fonction des sujets, nous pourrions également examiner si une forme de vérité est admise par la communauté et ne se trouve pas contredite dans les résultats.

Sur Google, plus de 90% des liens cliqués se trouvent sur la première page de résultats (Antheaume 2016 : 177). Nous avons donc décidé de nous focaliser exclusivement sur ces 10 premiers liens. Nous avons ensuite classé les liens renvoyés dans trois catégories : 1) les pages qui supportent le sens de la requête ; 2) les pages dans lesquelles la formulation de la requête est contredite ; 3) les pages dans lesquelles le sens de la requête est en partie soutenu, en partie contredit. Ainsi pour chacune des 12 requêtes nous avons 10 liens classés en 3 catégories. Voici un tableau récapitulatif :

<b>Tableau 2</b>	Supportent le sens de la requête	Contredisent le sens de la requête	Mise en balance du sens de la requête
Un régime vegan nécessite des compléments alimentaires	9	0	1
Un régime vegan n'entraîne pas de carences	0	7	3
Les féculents sont des sucres lents	3	0	7
Les féculents sont des sucres rapides	0	2	8
Les œufs font augmenter le cholestérol	0	10	0
Les œufs n'ont pas d'impact sur le cholestérol	9	1	0
La viande rouge est cancérigène	8	0	2
Viande rouge n'est pas cancérigène	1	6	3
Le petit déjeuner est le repas le plus important de la journée	7	0	3
Cela ne pose pas de problème de sauter le petit déjeuner	3	2	5
Le lait renforce les os	5	4	1
Le lait ne renforce pas les os	2	4	4

Pour une partie de ces résultats, nous constatons qu'il existe un consensus et que les pages renvoyées par le moteur vont dans le même sens quelle que soit la requête effectuée. L'exemple le plus typique est celui des œufs. Il semble désormais admis qu'une consommation raisonnable d'œufs n'a pas d'impact sur le cholestérol sanguin. Ainsi, alors même qu'on entre une requête affirmant que les œufs font augmenter le cholestérol, toutes les pages renvoyées par Google viennent contredire cette thèse. De façon similaire, la majeure partie des pages liées à la requête sur les carences entraînées par le véganisme supporte qu'un régime végétalien devrait s'accompagner de compléments en vitamine B12. Le sens de la requête ne change là non plus, pas la distribution des résultats. Dans le même ordre d'idée, la plupart des pages sur les sucres nous enseignent que les dernières théories prennent en compte l'indice glycémique des aliments et se distancient des anciennes catégories (féculents = sucre lents), de même qu'une grande partie des pages – indépendamment de la formulation de la requête – s'accordent sur le fait qu'une consommation excessive de viande rouge est probablement cancérigène.

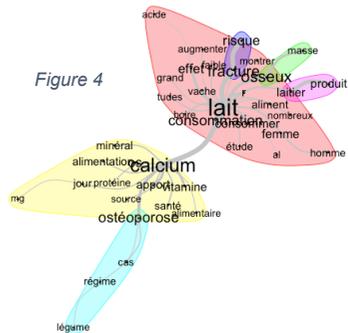
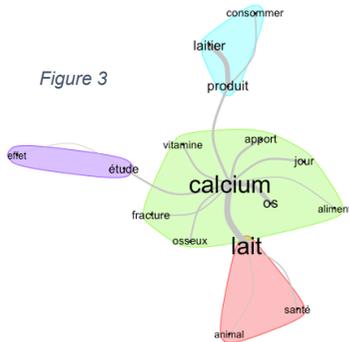
Il semblerait, au regard de ces résultats que, lorsqu'un paradigme scientifique est admis par la majeure partie de la communauté, Google renvoie en priorité des liens vers des pages qui appuient cette doctrine. Ainsi, contrairement à l'hypothèse que nous avons formulée en introduction, le numérique n'aurait pas pour effet d'amplifier les biais de confirmation, mais plutôt de les atténuer en apportant de la contradiction. Cela semble du moins être le cas lorsque les effets de personnalisation des résultats sont contournés. Nous l'avons relevé, notre méthode de recherche occulte, pour des questions de faisabilité, la partie du fonctionnement du moteur de recherche qui individualise les résultats des requêtes. Il n'est, par exemple, pas certain qu'une personne végétalienne, qui fréquente en ligne des groupes s'opposant à la prise de compléments dans la pratique du véganisme, obtienne le même résultat que nous pour la requête « un régime *vegan* n'entraîne pas de carences ». On ne peut toutefois pas exclure que le paradigme dominant s'imposerait également dans ce cas de figure ou dans des situations analogues.

Deux de nos couples de requêtes ont donné des résultats plus partagés. Les questions de l'importance du petit déjeuner et du rapport entre la consommation de lait et la dureté des os ne sont, au vu de ces résultats, pas tranchées. Quoi qu'en pense un internaute, il trouvera une confirmation allant dans le sens de sa requête dans les liens que lui propose Google. Certaines requêtes mènent à des résultats sans équivoques. Par exemple, une personne pensant que le petit déjeuner est le repas le plus important de la



composition d'un petit déjeuner « idéal ». Nous comprenons entre les lignes que les textes issus de ces requêtes traitent du même sujet, le petit déjeuner, mais sous un angle différent.

Ci-dessous, les figures 3 et 4 représentent les mots les plus fréquents issus des sites listés pour les requêtes « le lait renforce les os » (3) et « le lait ne renforce pas les os » (4). Les résultats de ces deux requêtes sont plus surprenants. Il saute aux yeux que les mots présentant au moins 8 occurrences sont beaucoup plus nombreux lorsque nous regroupons les textes qui nient les effets du lait sur le renforcement des os (figure 4).



Nous reconnaissons dans la figure 3 les mots traditionnellement associés à la consommation du lait : « la consommation de produit laitier assure un apport en calcium essentiel pour éviter les fractures ; boire du lait tous les jours renforce les os ». Tout y est ou presque : c'est un discours mille fois entendu, particulièrement de la part des plus anciennes générations et dans la publicité pour les produits laitiers. À y regarder de plus près, il n'est pas étonnant de retrouver, dans la liste des sites issus de notre recherche, [swissmilk.ch](http://swissmilk.ch), le site industriel de la production laitière en Suisse, et [cerin.org](http://cerin.org) qui représente les intérêts de l'industrie laitière française auprès de la presse. Inutile de rappeler les intérêts économiques liés à la production laitière de ces deux pays ; légitime ou non, l'idée que la consommation de lait ne serait pas si bénéfique que cela, n'est pas nécessairement la bienvenue.

Le discours de la figure 4 semble en comparaison beaucoup plus riche lexicalement et met plus d'éléments dans l'argumentation (« homme », « femme », « acide », « masse », « augmenter », « risque », « ostéoporose », « minéral », « protéine », « légume », « vache »). Cette diversité renforce l'idée que des théories concurrentes existent. Une personne pensant effectivement que le lait ne renforce pas les os trouvera plusieurs pages pour la conforter dans son idée. À y regarder de plus près, nous constatons, à nouveau, la présence, cette fois-ci plus surprenante, des sites *swissmilk.ch* et *cerin.org* – tous deux soutiennent l'idée que le lait renforcerait les os – dans les résultats de cette requête pourtant de sens contraire. Cela nous rappelle les propos de Gillespie sur l'attention particulière à porter sur le pouvoir financier de certaines compagnies : ce n'est pas un hasard de retrouver là ces deux représentants de la puissante industrie laitière et c'est une trace de ce que nous avons thématiqué dans la partie théorique de cet article : *swissmilk.ch* et *cerin.org* sont des organismes puissants, représentant d'une part « des choix conformistes, consensuels et populaires » et d'autre part ils ont des moyens leur permettant d'influencer leur *popularité, autorité et réputation* sur le net (Cardon 2015 :18) : nous l'avons montré, le recours à la search engine optimisation permet aux plus puissants de se financer un bon classement sur Google.

### Conclusion

Dans la première partie de ce travail, nous avons formulé l'hypothèse qu'internet – et plus spécifiquement le *page rank* de Google – ne permettait pas aux internautes de remettre en question leurs croyances et pratiques, notamment alimentaires. Nous avançons que le numérique avait probablement plutôt pour effet de renforcer nos croyances préalables en nous envoyant vers des informations les confirmant, renforçant ainsi le biais cognitif de confirmation.

Cette hypothèse n'a pas résisté systématiquement à l'épreuve de cette étude, et nous devons la reformuler : il semblerait au regard de nos résultats que, lorsque des savoirs sont largement admis par la communauté – par exemple le fait que les œufs ne font pas augmenter le cholestérol sanguin – Google tend à fournir aux internautes des liens qui soutiennent ce paradigme dominant et ce indépendamment de la formulation de leur requête. Ainsi, un usager qui formulerait la requête « les œufs font augmenter le cholestérol » ne trouverait dans les résultats que peu, voire aucune confirmation de cette thèse. Google serait ainsi, dans ce cas et d'autres analogues, un outil atténuant les biais de confirmation.

Il faut toutefois noter ici que notre méthode de recherche contourne complètement les effets de personnalisation de Google et qu'il nous est impossible d'affirmer que sans cette « manœuvre d'évitement » nous aurions des résultats similaires. Cependant, si une personne effectue une recherche sur un thème ne l'occupant pas par ailleurs, on peut penser que Google lui renverra généralement une liste de liens allant dans le sens des doctrines les plus en vue du moment.

Nous avons constaté que pour certains thèmes – comme l'importance du petit déjeuner – plusieurs paradigmes cohabitent. Dans ces cas, l'utilisateur de Google trouvera généralement, dans la liste de liens, une confirmation de la requête qu'il formule, mais également certains relais vers des sites qui la contredisent. C'est dans ces cas qu'il conviendra sans doute le plus de faire attention, comme nous le suggère Gillespie, aux intérêts en jeu, car nous savons que certaines voix ont plus de moyens pour bien figurer dans le *ranking* du moteur de recherche le plus populaire.

## Références

- ANTHEAUME** Alice (2016), *Le Journalisme Numérique*, Paris, Presses de Sciences Po, URL : <https://www.cairn.info/le-journalisme-numerique--9782724619355.htm>
- BOULLIER** Dominique (2016), *Sociologie du numérique*, Paris, Armand Colin.
- CARDON** Dominique (2015), *À quoi rêvent les algorithmes : nos vies à l'heure des big data*, Paris, Éditions du Seuil & La république des idées.
- CARDON** Dominique (2018), « Le pouvoir des algorithmes », *Pouvoirs*, N° 164 (Janvier 11), pp. 63–73, URL : <https://doi.org/10.3917/pouv.164.0063>
- GILLESPIE** Tarleton (2014), « The Relevance of Algorithms », *Media Technologies : Essays on Communication, Materiality, and Society*, 167–193.
- GUÉGAN**, Yann (2016) « L'urgence pour les rédactions ? Arrêter d'embaucher des journalistes ! », *Dans mon labo* (blog), URL : <https://dansmonlabo.com/2016/04/10/lurgence-pour-les-redactions-arreter-dembaucher-des-journalistes-1118/>, consulté le 24 juin 2019.
- RATINAUD**, Pierre, *Iramuteq : Interface de R Pour Les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires* (version 0.1). 0.6 Alpha 3, n.d, URL : <http://www.iramuteq.org>.
- RISEN** Jane et Thomas **GILOVICH** (2007), « Informal Logical Fallacies », in *Critical Thinking in Psychology*, D. F. Halpern, H. L. Roediger III et R. J. Sternberg (éds), Cambridge, Cambridge University Press, pp. 110-130, URL : <https://doi.org/10.1017/CBO9780511804632.008>.
- « Règles de Confidentialité et Conditions d'utilisation – Google », URL : <https://policies.google.com/technologies/location-data?hl=fr>, consulté le 14 novembre 2018.

# Interdits et excès alimentaires au « pays du Mont-Blanc » : l'exemple du repas funéraire

CHRISTIANE DUNOYER

## Introduction

Nous nommons « pays du Mont-Blanc » l'ensemble des vallées alpines disposées autour du Mont Blanc sur les trois versants français, italien et suisse, appartenant aux départements de la Haute-Savoie et de la Savoie, à la région autonome Vallée d'Aoste et au Canton du Valais, à savoir la partie la plus montagneuse du domaine francoprovençal. La période étudiée prend en compte les témoignages oraux relatifs aux pratiques alimentaires des 3-4 dernières générations traversées par les bouleversements importants dus à l'arrivée de la modernité jusque dans les plus hauts villages de montagne. Tout en étant aujourd'hui fragmenté en trois entités politico-administratives différentes, ledit pays du Mont-Blanc se caractérise par une certaine unité sur le plan culturel, en partageant deux langues, à savoir le français et le franco-provençal, pratiquées à des niveaux différents variant au fil des siècles, dont la première seulement est officielle (ou co-officielle, dans le cas de la Vallée d'Aoste, avec l'italien). La dénomination pays du Mont-Blanc est de type émique : il s'agit d'une appellation idéelle plus que géographique, récurrente dans le discours autochtone (y compris le discours officiel) et renvoie à un certain nombre de représentations communes au sein de la triade habitants-territoire-héritage culturel.

C'est au sein de cette même triade que notre article se propose d'explorer les représentations relatives au repas funéraire, notamment les pratiques observables de nos jours et celles que nous avons pu documenter par des témoignages directs oraux et écrits. L'analyse de ce thème nous permettra de mettre en exergue l'équilibre existant entre interdits et excès alimentaires dans une société alpine ayant subi une transformation très rapide à partir de

l'après-guerre. Les témoignages de la génération ayant vécu cette transition seront notre point de départ pour illustrer l'évolution de ces pratiques et leur rôle aujourd'hui, dans notre société globalisée et sécularisée de l'abondance et du surplus alimentaire. Notre conclusion portera sur la fonction symbolique et identitaire du repas funéraire aujourd'hui, qui persiste en dépit du renversement total des valeurs alimentaires et de l'apparition d'un nouveau jeu d'équilibres entre privation et excès.

### **Une société de la parcimonie et du sacrifice**

Dans la société de la discipline et de la parcimonie des derniers siècles et jusqu'environ aux années 1950-60, la notion de « bon », dotée de son sens premier sur le plan esthétique, est redécoupée d'une façon très sévère sur la base de nécessités d'ordre économique, liées à la survie d'une communauté dans un environnement où la saison improductive est jusqu'à deux fois plus longue que la saison productive. C'est-à-dire que pendant la belle saison (en francoprovençal l'été est dit *tsat-tens*, c'est-à-dire le chaud temps) les familles travaillent d'arrache-pied pour produire de la nourriture pour toute l'année, pour les humains et pour le bétail (de nombreuses monographies décrivent ce système). Tout est calculé avec grande précision : l'équilibre entre les champs de céréales, de raves, de pommes de terre, de légumineuses, les pâturages et les prés de fauche. Et à l'intérieur des champs, entre variétés ménagères et variétés fourragères, les premières destinées à l'alimentation humaine, les deuxièmes destinées à la nourriture du bétail. C'est une question de gestion de l'espace (les terrains agricoles sont limités) et du temps (les beaux jours sont limités). Les propriétés sont très parcellisées, ce qui permet à toutes les familles de se donner un maximum de chance de réussite, en conjuguant les différentes cultures avec le microclimat le plus propice et en minimisant ainsi les risques en cas d'intempéries : l'accès à l'eau, l'ensoleillement, le relief, mais aussi l'altitude sont des variables importantes. En effet, exploiter l'herbe verte au cours de la belle saison en suivant le développement des herbages, par étages successifs, constitue le fondement de la « grande loi anthropogéographique des Alpes » d'après Philippe Arbos (Arbos 1923), autrement dit l'*alpwirtschaft* de John Frödin (Frödin 1940). En outre, ce qui est poursuivi au niveau familial se reproduit aussi à l'échelle communale : c'est ainsi que les communes les mieux loties sont celles qui s'étalent sur les différents niveaux altimétriques.

Dans ce système assez bien régulé que nous venons de schématiser, qui se décline dans une multitude de variantes locales, la subsistance est garantie avec quelques ajustements, sauf en cas de sécheresse ou

d'intempéries ou d'autres événements catastrophiques. Mais afin de mieux comprendre cette particulière organisation socio-économique, nous nous arrêterons sur une question assez emblématique qui va à l'encontre d'une idée reçue répandue dans les conversations ordinaires et qui résulte d'une lecture contemporaine des pratiques d'un passé méconnu : le manque de variété dans l'alimentation traditionnelle. Un exemple concernant les fruits pourra éclairer notre propos. Là où les arbres à fruits poussaient, les familles disposaient d'arbres épars, en bordure de champs ou dans les vignes ou regroupés dans le cadre de prés-vergers. Pour la précision, il s'agissait de pommiers, de poiriers, de pêchers et de pruniers. Mais il faut savoir que ces quatre dénominations sont peu significatives, elles pourraient même conduire à une erreur d'interprétation, si nous pensons que chacune d'elles cache une variété surprenante de fruits, aux goûts différents, qu'il était possible d'intégrer dans des préparations très diverses (même cuits en légumes dans certains cas), disponibles dans des moments différents de la saison, sans compter les variétés tardives de pommes et de poires, qui mûrissaient pendant l'hiver, après la récolte. Les familles disposaient donc d'une assez large gamme de fruits pendant dix à onze mois par an, ce qui témoigne d'un ancrage remarquable à un territoire et d'une capacité d'en tirer de multiples ressources. En effet, l'autosuffisance est presque totale : il y a bien-sûr un système d'échanges locaux qui permet de compléter les stocks avec les productions du voisin ou d'introduire davantage de variété dans la nourriture familiale, mais dans les villages de montagne, qui constituent la très grande majorité des habitats alpins, il faut attendre les années 1950-60 pour que les familles fassent les premières véritables courses. En parcourant les réponses au questionnaire de 1936 de la Commission des Recherches collectives sur l'alimentation en Tarentaise, le café, le chocolat, les épices, le sucre, la polenta, les pâtes, le riz sont les premières denrées achetées par les familles. Par la suite, l'huile d'arachide (surtout lorsque l'huile de noix devient rare) et la farine, parallèlement à l'abandon des champs de céréales. À cette époque, les familles ne sont donc pas dépendantes du commerce, mais il n'y a pas d'abondance non plus.

Le « bon » – s'il est « bon » pour les citadins – devient marchandise prisée et est vendu, tandis que l'excédent est « bon » pour les montagnards. La plupart des fois à cette époque pour acheter les denrées mentionnées plus haut à l'épicerie la plus proche, les familles vendent des œufs, des poulets, des lapins, des baies, des fruits, des champignons et des escargots. En ce qui concerne les champignons et les escargots, les locaux ont appris qu'il

s'agissait d'aliments à la suite du contact avec les villégiateurs, les instituteurs et quelques voyageurs : ils ont donc commencé à les récolter, mais uniquement pour la vente puisque cela ne rentrait pas dans leurs habitudes alimentaires. Le boulanger reçoit la farine avec laquelle il fait le pain pour les familles, tandis que le poulailler est l'affaire des femmes, des mères de famille. Les poules sont coûteuses, exigeantes en terme de graines, mais les œufs qu'elles pondent sont vendus facilement au marché ou dans les épiceries. Jamais un œuf n'est mangé pur (sauf dans le cas des enfants, des malades ou, à plus forte raison, des enfants malades) : il entre dans certaines préparations alimentaires (notamment les beignets, les *matafans*, etc.) à certains moments de l'année, assurément quand il y a le pic de la production et quand il remplace d'autres aliments (par exemple les vendredis de carême lorsque la viande est proscrite). Un dernier exemple : le fromage et la charcuterie étaient des produits faits pour être conservés, la menace de la disette étant toujours présente. Or, une autre menace pesait sur ces produits : une mauvaise conservation pouvait compromettre les stocks. Alors une rotation était instaurée, une alternance dans leur consommation : un morceau de vieux, un morceau de jeune. L'aigre, le rance et le moisi faisaient parfois partie du lot, hélas !

Nous comprenons mieux maintenant qu'au sein de cette société le bon et le mauvais sont subordonnés à des logiques de type économique, tandis que le licite et l'illicite occupent une place centrale dans l'organisation alimentaire. Nous pouvons toutefois remarquer que les interdits et les excès alimentaires se partagent un espace très exigu, en termes de quantité de nourriture aussi bien qu'en termes de qualité. Un poème de l'Abbé Jean-Baptiste Cerlogne, modeste curé de campagne valdôtain de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, ironise sur la pratique du jeûne et de l'abstinence imposée aux « pauvres gens de campagne » qui, bon gré mal gré, font carême toute l'année et gardent les pommes de terre et les châtaignes, à savoir la nourriture des jours maigres, pour les excès du carnaval.

« *No poure dzen de campagne  
No careimèn tot l'an  
De trifole e de tsatagne  
Son notro camentran.* » (Cerlogne 1893)<sup>1</sup>

1 Traduction : pauvres gens de campagne, nous faisons carême toute l'année, les pommes de terre et les châtaignes sont notre carnaval.

### De l'interdit à l'excès : un espace exigü

Quelques exemples nous permettront d'illustrer ces derniers propos en nous arrêtant sur les interdits momentanés et collectifs qui caractérisent le carême<sup>2</sup>. Le carême est l'interdit alimentaire le plus important du calendrier catholique, dont le respect vise notamment la privation de toute nourriture pendant les jours de jeûne et la consommation de viande pendant les jours d'abstinence. Nous avons fait référence plus haut à cette pratique en expliquant que les œufs pouvaient remplacer la viande. Au courant du XIX<sup>e</sup> siècle, le poisson salé est arrivé aussi. En réalité la consommation de viande était limitée à quelques repas dans la semaine. Quant aux morceaux de bœuf, ils étaient rarement présents sur les tables des paysans de montagne, sous forme de pot-au-feu de Noël ou de ragoût, tandis que le reste du temps l'alimentation carnée consistait en salé (à savoir de la viande de porc salée qui pouvait se conserver pendant des mois), saucisse et autres charcuteries, ou lard, un morceau fait cuire dans la soupe pour « donner du goût ». La volaille et les lapins étaient rares aussi, puisqu'ils étaient vendus. Parfois du gibier. Malgré tout, l'interdit alimentaire n'est pas toujours l'équivalent d'une forme de privation ou de sacrifice : bien au contraire, les beignets, les *matafans*, les *crépets*, sont rappelés avec bonheur. L'interdit instaure un temps à part et attribue à la catégorie concernée aussi un statut à part, le tout ritualisé et exprimé par un changement de nourriture, pas forcément ressenti comme une pénitence.

En ce qui concerne les excès alimentaires, ils font partie de ces habitudes dispendieuses souvent répertoriées dans les Alpes. Dans cette logique de la parcimonie et du sacrifice, un certain nombre de fêtes prévoyait des excès alimentaires importants : souvent les invités y mangeaient toute la journée, sans interruption depuis le matin jusqu'au soir. Le plaisir du ventre plein jouait un rôle important à l'intérieur d'une société qui ne mangeait pas tous les jours à sa faim. Cependant, à côté des mariages et des carnivals, d'une manière plus surprenante de notre point de vue contemporain, les repas funéraires sont souvent rappelés pour leur dimension excessive.

*« Certaines familles qui étaient dans la gêne, mangeaient frugalement toute l'année, économisaient, vivaient avec peine, ne*

2 Des interdits individuels existaient avant la modernisation de la société, notamment ceux qui visaient des moments précis de la vie des femmes, tels que les grossesses ou les règles, mais nous ne disposons pas de témoignages de première main à ce propos. En effet, couverts par le tabou, ces interdits ont souvent disparu avec les personnes concernées.

*consommaient que l'essentiel mais il fallait avoir à offrir en cas d'enterrement et il fallait pouvoir offrir d'une manière décente. On n'entamait surtout pas le fromage d'enterrement. [...] On reste perplexe car malgré la pauvreté, qui sûrement ne pouvait pas tellement être cachée, personne n'osait enfreindre cette tradition du <bien recevoir> » (Preiswerk 1983 : 95)*

Au vu de cette organisation socio-économique, empreinte des valeurs inspirées par la sobriété quand ce ne serait pas par le sacrifice, l'excès alimentaire apparaît comme une conduite irrationnelle et une véritable perversion :

*« Cette figure de la pénurie qui caractérise le montagnard est inconciliable avec les formes de pratiques sociales qui rappellent un tant soit peu le gaspillage ou le <luxe> – comme on l'appelait encore à l'époque. [...] Les manifestations de ce genre qui ponctuent la vie des montagnards et qui, aux yeux des témoins de l'époque, ne manquent pas d'apparaître comme un paradoxe, sont rapidement condamnées comme des preuves de leur "insouciance" et de leur "primitivisme". Tel est particulièrement le cas des "repas de funérailles", car [...] le luxe qu'on déployait à cette occasion offrait un frappant contraste avec la frugalité habituelle des gens de la montagne, qui économisaient pendant toute leur vie pour être en état de faire honneur à leur repas d'enterrement. » (Kilani 1984 : 38)*

Ces pratiques étaient même parfois condamnées pour être une cause importante de l'appauvrissement de la population.

*« Considérée comme <l'une des principales causes de l'appauvrissement de la population> dans un pays qui n'en demandait pas tant, cette coutume du repas d'enterrement est proprement celle de <peuplades barbares>. Et les auteurs d'affirmer qu'il est urgent de s'en débarrasser en l'interdisant, car outre qu'elle donne lieu à des <dépenses exagérées>, elle est l'occasion de <péchés> et de ruine morale pour le montagnard qui vit déjà dans la misère et la dégradation. » (Kilani 1984 : 38).*

Beaucoup d'encre a coulé pour illustrer ces pratiques excessives, assimilées au luxe et même à la « festomanie »<sup>3</sup>.

*« Les mêmes abus impardonnables sont également perceptibles, pour ces auteurs, dans la propension des habitants de la montagne à la <festomanie>, laquelle empêcherait toute amélioration de leurs conditions matérielles et entraverait l'épanouissement des qualités de frugalité et de persévérance que ceux-ci démontreraient par ailleurs. »* (Kilani 1984 : 39)

En réalité, la frugalité (ou l'ensemble des privations) qui alterne avec ces excès alimentaires a sa raison d'être dans l'organisation sociale de ces communautés alpines, comme nous allons le voir en analysant de plus près la pratique du repas d'enterrement. Il existe en effet, dans les Alpes franco-provençales, de nombreux témoignages écrits significatifs, relatifs au repas d'enterrement tel qu'il avait lieu entre la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et la première partie du siècle dernier, en Savoie (Bouchage, 1909), en Valais (Follonier 1968, Preiswerk 1983) et en Vallée d'Aoste (Cravel, dernières années du XIX<sup>e</sup> siècle).

Pour offrir au lecteur une première description sommaire de la pratique, nous pouvons résumer ainsi : le repas peut être donné avant et/ou après l'enterrement, il peut être réservé à quelques catégories uniquement (les parents, les porteurs, les fossoyeurs) ou à l'ensemble de la communauté, une collation particulière pour la personne qui habille le mort peut être prévue, ou pour les veilleurs, ou encore pour les « enfants des riches et des pauvres » (Cravel) qui arrivent avec des bidons qu'ils remplissent complètement : « Après avoir mangé, à la maison, cette soupe, chacun se fait un devoir de prier pour le défunt. » (*ibid.*)

Les dernières volontés du défunt expriment la valeur sociale de ce repas, ainsi que sa fonction socialisante (Bouchage 1909 : 203), à partir de l'invitation (Bouchage 1909 : 201). Dans ce contexte, l'excès fait partie de la dimension du don : il faut donner copieusement et savoir recevoir. À son tour, l'action de recevoir est encadrée à l'intérieur d'un code : le maître doit prier longtemps l'invité de prendre place, alors celui-ci peut honorer sa table. Toujours est-il que la notion d'excès demande à être relativisée, à la lumière des considérations contenues dans notre premier paragraphe, comme

3 Ce terme est de Mario, pseudonyme de Marie Troillet (1893).

certaines textes le laissent entendre : « On abuse quelquefois de ce petit verre, tellement que les porteurs sont par-ci par-là trop gais pour la circonstance » (Cravel). Il s'agit plutôt de réunir la famille, les voisins, les amis que le relief sépare et tient éloignés. Mettre du social permet de ne pas être seul face à la douleur (Bouchage 1909 : 217-220) : en attirant un nombre important de personnes, il y aura plus de personnes qui pourront prier pour le défunt et entourer ceux qui restent.

Certaines nourritures, pain, fromage, vin, parfois un plat (Bouchage 1909 : 209) sont récurrentes<sup>4</sup> : il s'agit de la nourriture de base avant que d'un choix recherché. Des repas collectifs à base de soupe, nommés les « chaudrons des morts », sont aussi très répandus. En outre, les documents examinés témoignent d'une évolution dans les pratiques. Il est fait mention de repas disparus, comme dans le texte de Cravel relatif aux usages de la paroisse de Fénis, en Vallée d'Aoste : « Ce dîner consistait en polenta et pommes de terre frites. Cet usage est tombé. Seulement on donne le petit verre et 5 sous aux porteurs. » Pour le Valais, Yvonne Preiswerk a étudié le repas funéraire en Anniviers entre 1979 et 1983. Encore une fois, il s'agit du même menu, du pain, du fromage vieux et du vin très vieux aussi, le *vin des glaciers*. L'ethnologue analyse les significations sociales, symboliques et fonctionnelles de ce repas dans une conjoncture particulière : ils sont sur le point de disparaître. Écrit-elle : « on dit que la modernité est entrée dans la vallée et qu'*heureusement, tout ça, c'est fini* » (Preiswerk 1983 : 182).

Follonier décrit aussi des pratiques analogues, en les situant, quant à lui, irrévocablement dans le passé (1968 : 190, cité par Preiswerk 1983 : 75) :

*« Mais n'oublions pas le repas des funérailles. Des parents et des amis venaient parfois de loin pour l'ensevelissement, et il était d'usage qu'avant le départ pour le cimetière on les restaurât avec du pain, du fromage et du vin. Ce repas se poursuivait après la cérémonie mortuaire et devenait, parfois, une véritable ribote. Fromage vieux et frais, vin du meilleur tonneau, rien n'était ménagé pour recevoir dignement les hôtes. Repas onéreux pour la famille du défunt, dans bien des cas, mais qui aurait osé passer outre ? »*

Les locaux se sont approprié le discours moderniste venu des villes qui condamne les coutumes primitives des gens de la montagne. En réalité,

4 Sur l'importance du pain, du vin et du fromage voir aussi Abry & Joisten (1995 : 89-96).

les résultats de notre enquête nous montrent que l'évolution des pratiques n'a pas toujours suivi ce type de discours.

### **De l'excès à la frugalité: la fonction identitaire du repas funéraire aujourd'hui**

À partir des années 1950-60, les congélateurs, les frigidaires et encore plus les commerces ont transformé les modes de conservation des aliments. Les communautés alpines ont réduit leur production alimentaire et ont commencé à dépendre de plus en plus de la société globale: les coûts relatifs à la nourriture n'ont jamais été aussi bas. De nos jours, pour la plupart du monde, le manque n'est plus une préoccupation majeure. La relation à la mort aussi a changé, ainsi que le rôle de l'individu au sein de la communauté. Néanmoins, certaines pratiques rituelles, telles que les repas funéraires, ont perduré dans certains contextes, en suivant la mouvance des temps, tout en se transformant, nous allons voir comment, pour se différencier des pratiques alimentaires quotidiennes, lorsque la société de consommation s'est étendue depuis les plaines jusqu'aux vallées alpines.

Nous avons mené une enquête à Évolène, en Val d'Hérens, sur le repas funéraire portant le nom de *chèrumènn* (sacrement) pratiqué de nos jours, à base de fromage vieux, de pain et de vin. À Évolène, la pratique contemporaine, que nos informateurs disent « descendre de la tradition » consiste à offrir trois types de fromages aux invités: un très vieux, un moyen et un de l'année<sup>5</sup>. Le très vieux, selon la disponibilité de la famille, peut avoir cinq ans, voire beaucoup plus. Par exemple, un informateur nous a confié en avoir goûté qui était âgé de cinquante ans. Au bout de quelques années, le fromage est très dur, alors il se coupe à la scie, afin de faire des tranches bien régulières qui à leur tour seront débitées au couteau.

La société dite traditionnelle est basée sur une communication riche entre les individus qui ont des relations sociales fécondes et contraignantes, une organisation des travaux commune, un partage des valeurs symboliques. Dans cette société, la mort est le passage du monde des vivants au monde des morts et chaque décès, tout en étant le décès d'un individu, concerne toute la communauté. Le repas funéraire à base de produits de la terre élaborés collectivement et conservés pour cette circonstance relève de la consommation ostentatoire

5 Voir aussi Métrailler (1994: 190).

« (...) c'est-à-dire improductive et excessive, comme une sorte de don qui aurait pour but non un avantage matériel mais une plus grande richesse sociale du rapport entre les hommes d'une même société. » (Preiswerk 1983 : 346)

Dans la société moderne, en dépit des transformations profondes qu'elle a subies, la mort existe toujours. Dans l'enquête d'Yvonne Preiswerk, les individus estiment que le repas est dispendieux et voudraient s'en débarrasser comme de la mort, mais en réalité cette pratique a subsisté parce qu'elle répond à une exigence profonde, au-delà des pratiques religieuses qui n'occupent plus la place de jadis, malgré l'évolution des pratiques alimentaires.

Le fromage vieux qu'on offrait autrefois était, avant toute autre chose, le résultat d'une préoccupation d'ordre matériel consistant à accumuler les denrées afin de ne pas rester sans réserves : « y avan tozo pouire de mancà » (ils avaient toujours peur de manquer). On faisait la même chose avec les jambonneaux, d'ailleurs comme expliqué précédemment : on mangeait un peu du vieux et un peu du frais. Le vieux est donc emblématique d'une bonne gestion des stocks, d'un savoir-faire dans le domaine de la conservation des aliments et encore une fois de cette prévoyance qui est une valeur centrale dans les représentations urbaines de la montagne et des montagnards, mais aussi à l'intérieur de cette même société. Inversement ne pas avoir de vieux fromages peut être le résultat d'une prédisposition au gaspillage ou pire d'un malheur familial, voire d'une suite de deuils rapprochés : c'est ainsi que

« Le repas d'enterrement permet la mise en scène de la cave et de ce qu'elle représente comme <marques> du mort. Elle dit sa réussite dans la société d'Anniviers. » (Preiswerk 1983 : 90)

Aujourd'hui, la famille du défunt, qui n'a plus de cave ou qui ne conserve plus de vieux fromages à la cave, court en chercher à la fromagerie ou chez les voisins pour préparer convenablement le cherumènn. Ce n'est plus pour faire étalage de ce qu'on a, mais pour se procurer ce que la société reconnaît comme un aliment propre à être offert aux invités, en vertu de sa valeur intrinsèque, indépendamment de ses propriétés réelles et des quantités prévues. Finalement jamais comme aujourd'hui le fromage vieux exprime toute sa dimension symbolique.

Quant au pain, dans les témoignages les plus anciens, c'était le pain de tous les jours, le pain de seigle fait collectivement et conservé longtemps.

Le pain blanc est venu remplacer le vieux pain de seigle quand la pratique de la cuisson collective du pain s'est interrompue, emblème du vieux temps et de tout ce qu'il fallait oublier : le pain blanc était le seul pain digne d'être offert. C'était d'ailleurs le seul pain existant dans la plupart des cas. Le pain de seigle est redevenu un aliment prisé aujourd'hui, chargé des valeurs du terroir, labellisé AOC Valais, même validé par les sciences de la nutrition. Offrir du pain de seigle, c'est mettre en avant la valeur symbolique d'un aliment, à travers un choix volontaire qui est une interprétation contemporaine de l'héritage du passé, pour en faire une pratique significative de nos jours.

### Conclusion

Les porteurs et les fossoyeurs ayant été remplacés par les services des pompes funèbres depuis quelques décennies, le *cherumènn* a perdu sa fonction première de nourrir les personnes conviées à l'enterrement. Cependant, sa fonction symbolique de recréer une société de partage autour du vide créé par le deuil, par le biais du don, est là. Face à la diversification alimentaire caractéristique de notre époque et à l'abondance des nourritures qui nous sont accessibles, les repas d'enterrement ne font plus figure d'excès alimentaires, bien au contraire, par le choix du fromage, du pain et du vin, ils synthétisent la frugalité d'une tradition alimentaire dont se réclament les individus qui s'adonnent à ces pratiques de nos jours. Dans ce cadre représentationnel, chacun des aliments acquiert une fonction hautement symbolique sur le plan du partage à l'intérieur de la communauté, qui plus est, doté d'une forte valeur identitaire. Nous pouvons ainsi conclure que cette pratique rituelle se démarque des pratiques alimentaires quotidiennes, aussi bien dans le fonds que dans la forme, en dehors de cette polarisation privation/excès, qui dans notre société contemporaine sécularisée a acquis des significations différentes, souvent individuelles et liées à des préoccupations de l'ordre du bien-être physique plus que du salut de l'âme.

## Références

- ABRY** Christian et Alice **JOISTEN** (1995), « Le pain, le fromage et le vin dans les aumônes : une étiologie au-dessus de tout soupçon », *Monde Alpin et Rhodanien*, Revue régionale d'ethnologie, N° 1/1995, pp. 89-96, Grenoble, CARE.
- ARBOS** Philippe (1923), *La vie pastorale dans les Alpes françaises. Étude de géographie humaine*, thèse, Paris, Armand Colin.
- BOUCHAGE** Chanoine (1909), « Les repas funèbres en Savoie », *Mémoires de l'Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Savoie*, 4<sup>e</sup> série, t. XI, Chambéry, pp. 207-208.
- CERLOGNE** (abbé) Jean-Baptiste (1893), « Tsanson de Carnaval », in *Noutro Dzen Patoué*, N° 8, R. Willien, 1996 [1974], Aoste, Musumeci, pp. 801-804
- CRAVEL** Pierre-Antoine (1900?), *Usages religieux et populaires valdôtains*, in *Recherches sur l'ancienne liturgie d'Aoste*, L. Colliard, 1969, Aoste, Marguerettaz-Musumeci, pp. 91-152.
- CRC-MNATP**, Commission des Recherches Collectives du Musée National des Arts et Traditions Populaires (1936) « L'alimentation populaire quotidienne », *Cahiers 3323-3344*, Paris, Musée National des Arts et Traditions Populaires.
- FOLLONIER** Jean (1968), *Le Valais d'autrefois*, Neuchâtel, Attinger.
- FRÖDIN** John (1940), *Zentraleuropas Alpwirtschaft*, Oslo, Aschehoug.
- KILANI** Mondher (1984), « Les images de la montagne au passé et au présent : l'exemple des Alpes valaisannes », *Archives suisses des traditions populaires*, N° 1-2, pp. 27-55.
- MARIO** Marie Troillet (1893), *Le génie des Alpes valaisannes*, Neuchâtel, V. Attinger.
- MÉTRAILLER** Marie et Marie-Magdeleine **BRUMAGNE** (1994), *La Poudre de Sourire*, Lausanne, L'Âge d'Homme.
- PREISWERK** Yvonne (1983), *Le repas de la mort, catholiques et protestants aux enterrements, visages de la culture populaire en Anniviers et aux Ormons*, Sierre, Éd. Mémoire vivante.
- PREISWERK** Yvonne (1992), « La mort, le curé, la femme et la vache. Chronique d'une recherche au village », in *De village en village*, *Cahiers de l'IUED*, Genève-Paris, PUF.

**Illustrations :**



*Fig. 1 : Le pain de seigle (© Christiane Dunoyer)*



*Fig. 2 : Le vin dans le tonneau (© Christiane Dunoyer)*



*Fig. 3 : Les vieux fromages sur le râtelier (© Christiane Dunoyer)*

# La vigne, le vin, la langue. Contacts interculturels et construction identitaire dans une communauté viticole vaudoise à la mer Noire<sup>1</sup>

NATALIA BICHURINA

« Cela fait vingt ans que j'ai quitté la Suisse, ma patrie, et que je me suis installé chez toi, le Midi prospère de la Russie bénie. Tu m'as accueilli comme membre de la famille, en me proposant tout ce dont se servent tes propres enfants – les enfants de la grande et glorieuse terre russe. Crois-moi, je le sens très profondément et je dis devant le monde entier que nulle part je n'ai été aussi heureux qu'à ton abri hospitalier. »<sup>2</sup> (Tardent 1854 : 3-4. Notre traduction, N.B.)

Ainsi écrivait Charles Tardent, fils du fondateur de la colonie viticole suisse de Chabag en Bessarabie, dans la préface à son livre *Vinogradarstvo i vinodelie* [Viticulture et vinification] (1854). En 1822, une trentaine de vigneronns de Lavaux sont partis des bords du Léman pour s'installer au bord d'un liman (qu'ils nomment parfois *Léman* dans leurs lettres), formé par l'embouchure du Dniestr, près de la mer Noire et de la ville d'Odessa, dans l'Empire russe.

Le littoral nord de la mer Noire était alors une région pluriethnique où la communauté des vigneronns suisses voisinait les villages moldaves, russes, ukrainiens, ainsi que les populations d'autres groupes. La construction identitaire et les contacts entre divers groupes peuplant la Bessarabie pourraient être abordés sous plusieurs angles. Dans cette contribution, nous nous proposons de les traiter d'un point de vue particulier, en mettant au

1 L'étude a été réalisée dans le cadre du projet du Fonds National Suisse de la recherche scientifique FNS N° IZLRZ1\_164069 *History of Swiss colonies in Crimea and Northern Black sea coast: Linguistic and Identity aspects*.

2 Plus loin il appelle la Russie méridionale « ma seconde, ma plus précieuse patrie » (Tardent 1854 : 4).

centre d'analyse les pratiques constituant la communauté et la raison d'être de son existence même : les pratiques vitivinicoles. On analysera, d'un côté, le discours autour de vitiviniculture produit par la communauté, et de l'autre, le vocabulaire du champ lexical viticole que la communauté employait.

Cette enquête est basée principalement sur les textes de la communauté de Chabag issus de périodes historiques différentes : les lettres et journaux personnels, la correspondance officielle et les publications ; ainsi que sur les expressions recueillies auprès de la communauté par des chercheurs soviétiques et un chercheur roumain lors des enquêtes (socio-)linguistiques au cours du XX<sup>e</sup> siècle. Nous mettrons en parallèle ces données historiques avec nos données de terrain recueillies en 2018-2019 auprès des viticulteurs et des patoisants (locuteurs du francoprovençal) vaudois.

### La terre promise

L'idée d'une colonie<sup>3</sup> viticole suisse au bord de la mer Noire a été conçue par le vaudois F. C. de La Harpe, précepteur et ensuite conseiller de l'empereur Alexandre I<sup>er</sup>. En 1815, grâce à l'amitié qui liait les deux hommes d'État et à l'engagement de l'empereur russe en faveur de l'indépendance du Canton de Vaud, celle-ci a été reconnue au Congrès de Vienne. Dans le jeune canton, c'est la crise économique : la grave famine de 1816 et 1817 a pour conséquence une surpopulation par rapport, notamment, aux surfaces utilisables pour la viticulture (Meuwly 2017). L'Empire russe, quant à lui, venait d'annexer la Bessarabie, en 1812, suite à une guerre avec l'Empire ottoman. Plusieurs vignobles s'y trouvaient abandonnés. Or, selon la proposition de de La Harpe, Alexandre I<sup>er</sup> offre aux colons potentiels vaudois la terre, transmise gratuitement en propriété collective de la commune, les subsides, dont la restitution serait due après les dix premières années et répartie sur les dix années suivantes, l'exemption d'impôt pendant dix ans ainsi que la dispense du service militaire. Cela répondait aux enjeux économiques du Canton de Vaud et de la Russie, tout en permettant de renforcer les relations politiques entre les deux pays.

Le 13 août 1820, un premier comité de vigneron se réunit à Vevey. Il décide d'envoyer en Bessarabie, en mission préliminaire, Louis-Vincent Tardent, botaniste et viticulteur, originaire de la vallée des Ormonts, fils du régent de Vevey. Sa mission avait pour but d'explorer le terrain et de choisir éventuellement un emplacement propice pour la viticulture. Arrivé

3 Le terme « colonie » est un terme du langage juridique de l'Empire russe, emprunté par les membres de la communauté.

en Bessarabie, Tardent est tout de suite convaincu. Or, le 19 juillet 1822, 27 personnes partent de Vevey pour fonder leur colonie viticole sur le littoral de la mer Noire.

La commune vaudoise s'installe près d'un village dépeuplé, nommé *Aşa-abag*. Ce nom turcique signifiait « vignes d'en-bas » – par opposition aux « vignes d'en-haut », c'est-à-dire celles de la ville avoisinante d'Akkerman. La nouvelle colonie est baptisée Achabag, puis Chabag (prononcé Chaba et Chabo<sup>4</sup>). La commune reçoit 1020 *déciatines*<sup>5</sup> de terre (1114,35 hectares), divisés entre 17 familles, soit 60 *déciatines* (65,55 hectares) par famille, ainsi que 36 vignobles (rapport du 17 février 1823<sup>6</sup>). Les vignobles se répartissent entre les familles en 7-8 « poses vaudoises », soit entre 1,5 et 2 hectares par famille. La colonie met sur son drapeau la devise pluri-séculaire de la Confrérie des Vignerons de Vevey *Ora et Labora* (« prie et travaille »), marquant ainsi la filiation entre la viticulture de la mer Noire et celle de Lavaux. Tardent importe de Lavaux quelques pieds de vigne et des livres de botanique.

Dans une lettre envoyée en Suisse, Tardent dépeint Chabag comme une terre promise :

*« Ce pays a le plus beau climat ; il n'y pleut jamais deux jours de suite, le ciel est presque toujours serein ; aussi les mûriers, les abricotiers et surtout la vigne végètent-ils d'une manière étonnante. »*  
(Cité dans Ruchet 1970)

Cette description d'un terrain paradisiaque mérite d'être placée dans son contexte d'énonciation. Elle était censée répondre aux besoins immédiats de colonisation : les premières années de son existence, Chabag manquait gravement de main d'œuvre nécessaire pour exploiter toute la terre cédée par l'Empire russe. En Russie, le servage ne fut aboli qu'en 1861. Dans les années 1820, les paysans libres locaux, qui pourraient être embauchés pour les travaux viticoles, étaient donc inexistantes. Les propriétaires russes se sont montrés peu convaincus par les propositions des Chabiens de leur envoyer des apprentis, choisis parmi les serfs. Pour les Chabiens, la seule

4 Cf. « Le village d'Achabag ou de Chaba, comme le nom turc était prononcé dans l'idiome du pays » (Anselme 1925 : 17).

5 Unité de mesure de surface dans l'Empire russe : une *déciatine* correspondait à 1,0925 hectare.

6 Archives d'État de la région d'Odessa, fond 1, fichier 214 (1820), doc. 4. Cité dans Onoprienko (2009).

solution envisageable était donc d'attirer à Chabag d'autres Vaudois.

Les lettres envoyées au Comité des colonies à Odessa contredisent cette vision idyllique en donnant la description d'une réalité difficile. Ainsi, une lettre signée par Tardent, de la part « de l'humble colonie suisse », du 8 novembre 1828, à Son Excellence Monsieur Gouverneur Général de la Nouvelle Russie, Monsieur le Comte de Voronzow, relative à « la séparation de notre petit territoire, d'avec celui qui doit rester aux moldaves et russes », demande : « De vouloir bien faire le canal de séparation pour nous préserver des bestiaux » (s'agissant des animaux des peuples locaux qui menaçaient les vignes) (lettre de 1828, reproduite dans Onoprienko 2009 : 56). Tardent demande également : « De faire marquer les vraies limites selon le plan, de notre marais sur le quel empiètent chaque année les propriétaires-voisins grecs et arméniens qui par là nous enlèvent la majeure partie de nos roseaux. » (*ibid.*)

Cependant, l'image de terre promise, faisant abstraction des contacts difficiles avec les locaux, se diffuse. Le pasteur Deloës de Chexbres, décrit ainsi la viticulture chabienne :

*« Les ceps y sont plantés dans des rangées assez éloignées les unes des autres de façon à laisser passer une charrue : au lieu de fossoyer la vigne comme chez nous, les colons la labourent. Les bœufs que l'on emploie sont petits et si dociles qu'ils vont très bien sans endommager les souches. On cultive à Chabag treize plants différents, tirés de Hongrie, de Grèce, de France, du Portugal. »* (Desloës 1845)

Il souligne néanmoins que l'on peut trouver tout ce dont on a besoin chez soi, sans aller le chercher à la mer Noire.

François-Louis Bugnion, pasteur à Chabag dans les années 1840, en fait une description tout aussi élogieuse dans son livre intitulé *La Bessarabie ancienne et moderne* :

*« La position de Chabag est des plus agréables : près de la mer et de la ville, pas très éloigné d'Odessa, sur le bord du lac, il offre l'un des sites les plus romantiques, non seulement de la Bessarabie, mais même de la Russie méridionale, si l'on veut en excepter la Crimée. »* (Bugnion 1846 : 188)

*« Son sol, en partie sablonneux, produit des céréales, du lin, des*

*pommes-de-terre, des légumes divers etc., mais surtout du vin. [...] Les colons font du fromage avec le lait de leurs vaches et de leurs moutons; la majeure partie de fromage est exporté à Odessa.»*  
(Bugnion 1846: 188-189)

Vers 1840, la colonie fait appel à une vingtaine de familles suisse-allemandes et allemandes afin d'atteindre le nombre minimal de 60 familles, nécessaire pour travailler les terres cédées par l'Empire russe<sup>7</sup>. Après l'abolition du servage, certains paysans locaux viennent travailler pour les Chabiens. Au tournant du siècle, la population de Chabag atteint environ mille personnes. Certaines colonies-filles, également dédiées à la viticulture, furent créées au bord du Dniepr, pendant les dernières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle.

#### « Nous les viticulteurs »

En 1854, Charles Tardent, représentant la deuxième génération des colons, rédige un volume spécialisé intitulé « Viticulture et vinification » (*Vinogradarstvo i vinodelie*), dont est tirée la citation au début de cette contribution. Troisième fils du fondateur de la colonie, il a dix ans lorsqu'il arrive à Chabag avec son père. Il repart faire ses études en botanique, agriculture et horticulture en Suisse, et rentre dans la colonie en 1836, à l'âge de 24 ans, avec une collection des plantes des Alpes. Signe éloquent de son temps, son livre est écrit en français, mais traduit en russe par un collègue, membre de la Société impériale d'agriculture de Russie méridionale : il sera publié seulement en russe. Il s'agit du premier manuel de vitiviniculture de l'Europe de l'Est qui connaît un grand succès. Récompensé d'un prix du Ministère de l'agriculture, il est réédité deux fois à Odessa (dernière édition de 1874).

À travers son ouvrage, Tardent évoque le « nous » collectif, se référant aux habitants de la Nouvelle Russie et de la Crimée. Il est utile de rappeler dans ce contexte l'approche proposée par Barth (1969) quant à l'étude des frontières ethniques :

*« Les traits pris en considération [pour tracer les frontières*

7 « Ce fut vers l'an 1840 qu'une surprise inattendue vint bouleverser la colonie. Le comité [des colonies] lui fit savoir qu'elle devait se préparer à recevoir 20 familles allemandes pour compléter le nombre des familles jusqu'à 60, conformément à la quantité de terrain vacant et disponible de la commune. [...] La commune fit son possible pour compléter ces 60 familles par des Suisses. Elle fit appel à tous les originaires de Chabag dispersés dans différentes villes de l'empire. C'est ainsi qu'Henri Zwicki arriva de la Crimée avec sa nombreuse famille et avec lui plusieurs autres originaires de la Suisse allemande et quelques souabes. » (Anselme 1925 : 52)

*ethniques]* ne sont pas la somme de différences “objectives”, mais seulement ceux que les acteurs sociaux regardent comme significatifs. [...] Certains traits culturels sont utilisés par les acteurs comme signes et emblèmes de différences, d’autres sont ignorés, et dans certaines relations des différences radicales sont minimisées et niées. » (Barth 1969 : 14. Notre traduction, N.B.)

Les différences culturelles « objectives » entre les habitants de la région étaient nombreuses : Chabag était la seule communauté calviniste de la région, entourée des communautés orthodoxes, luthériennes, catholiques, juives et musulmanes. C’était aussi la seule communauté de la région à parler le français et le francoprovençal qu’elle nomme « le patois romand » (voir Bichurina 2019). Cependant, le « nous » collectif fait abstraction de ces différences, et Tardent utilise plusieurs fois l’expression « notre pays » (*naš kraï*) pour désigner l’ensemble du territoire méridional, comprenant la Nouvelle Russie et la Crimée. Ce pays est défini géographiquement, entre 40,5° et 50° de latitude : c’est la latitude où l’on pratique la viticulture. Ainsi en dépit des différences culturelles, le métier commun est mis en avant pour consolider les communautés de la région.

Tardent inscrit le métier de Chabag dans la continuité historique, en le dotant des origines prestigieuses. Ainsi, dit-il, selon le type des vignes, on peut identifier le peuple qui les avait plantées : les vignes hautes, parmi lesquels celles des deux côtés de Dniestr, sont cultivés « par les moldaves, les descendants des Romains antiques » (Tardent 1854 : 10), tandis que les vignes basses, parmi lesquels celles d’Akkerman, « les meilleures, les plus remarquables et les plus anciennes » (*op. cit.* : 15), avaient été cultivés par les Grecs anciens et sont travaillés jusqu’à ce moment par les Grecs ou les Arméniens.

Cinquante-deux sortes de cépages « les plus remarquables » de Bessarabie sont décrites ; vingt-cinq espèces sont présentées sur des planches ampélographiques aux annexes. À côté des noms en français et en russe, figurent les noms locaux, souvent turques : ainsi, *teltikuruk* figure d’abord en turc, puis en traduction française *blanquette* (*op. cit.* : 22)<sup>8</sup>, le *normain blanc* « est connu à Akkerman sous le nom d’*hailaze*, ce qui veut dire pas fertile » (*op. cit.* : 37),

8 Aujourd’hui c’est le seul cépage autochtone restant à Chabo (plants non greffés de vieilles vignes turques). Selon une collaboratrice du Centre de culture de vin de Chabo : « Ce n’est pas un *sourjyk*, ça n’a pas été façonné par la main de l’homme, mais par le divin » (conversation à Chabo en 2019). Elle explique que le telti-kuruk (aujourd’hui écrit avec un tiret) est naturellement immune au phylloxéra ; ainsi lorsque le phylloxéra a provoqué la crise de viticulture à travers l’Europe à partir des années 1860, et l’on a dû utiliser des porte-greffes des plants des États-Unis, le telti-kuruk a pu résister.

le *Zant à vin* est ce que les Chabiens appellent la *grainette* et d'autres locaux *kuch-uzum*. Certains cépages ont uniquement les noms français ou turques, d'autres ne sont présentés qu'en russe (par exemple, le *krimski*, c'est-à-dire la « vigne de Crimée »). Simultanément, les premiers cépages décrits sont des variétés de chasselas, de pinot et de gamay<sup>9</sup>, qui correspondent probablement aux espèces apportées par les premiers colons de Lavaux.

Le discours de continuité, aux origines anciennes et prestigieuses, est repris plus d'un demi-siècle plus tard, par l'instituteur Anselme dans une publication dédiée au centenaire de la colonie : il parle des « plants de raisin qu'on y trouve et qui n'ont pu être introduits que par les anciens peuples marchands et voyageurs comme les Grecs et les Génois » (Anselme 1925 : 19)<sup>10</sup>. Ainsi, tandis qu'il est lieu commun aujourd'hui de parler d'une sorte de révolution viticole produite par les Chabiens à la mer Noire, le discours produit par la communauté même inscrivait nettement les pratiques viticoles chabiennes dans une continuité historique.

La mise en avant de l'aspect pionnier a commencé à émerger à l'époque marquant la fin de la colonie. Ainsi un des colons émigré en Suisse pendant la Seconde Guerre mondiale, Paul Margot, écrit dans ses Mémoires en 1945 :

*« Les vigneronns suisses de Chabag ont été les pionniers du développement de la vitiviniculture dans toute la région du nord de la mer Noire. Ils ont joué un rôle important dans le développement de la viticulture et la vinification notamment au sud de la Russie. »*  
(Margot 1945)

En réalité, la continuité n'empêche pas l'innovation<sup>11</sup>, mais les accents se déplacent selon « l'air du temps ».

En 1822, Louis-Vincent Tardent apporte non seulement les plants

9 Il mentionne : *Chasselas Blanc, Hâtif, de Provence, Rouge, Rose, Royal et Blanquette; Pinot Blanc, Gris, Roux et Violet; Gamays Blanc et Rouge.*

10 Et plus tard : « Nous ne parlerons pas ici de l'intérêt archéologique que présente Akkerman, l'ancien Tyras des Grecs et des Romains, Moncastro des Génois, la Cetatea Alba d'Étienne le Grand, qui cache dans son enceinte les vestiges d'un passé plusieurs fois millénaire ; mais il est intéressant de dire que très souvent le vigneron, en travaillant sa vigne, vient heurter les débris vénérables de poteries antiques et briser une amphore. » (Anselme 1925 : 20)

11 L'œnologue *Ion Gherciu* remarque à ce propos : « La plante de la vigne existait évidemment comme espèce végétale dans la région depuis des milliers d'années, mais la culture européenne de cette plante (taille et limitation de la production), ainsi que la vinification et l'élevage des vins ont été apportés en premier lieu par les vigneronns suisses à partir de 1821, suite au voyage d'exploration du fondateur de la colonie L.-V. Tardent et depuis 1822, suite à l'installation des premiers colons suisses. » (<http://www.cavebessarabie.ch/>)

de vignes, mais aussi le premier pressoir de la région. Les Chabiens ont aussi construit les premières caves souterraines et les premiers tonneaux de bois dans la région, selon le savoir-faire vaudois. Charles Tardent fournit des croquis des outils de viticulture et de vinification. Afin de vérifier s'il s'agit d'appliquer sur un nouveau terrain les pratiques de Lavaux, ou bien de les modifier, suite aux contacts avec des peuples avoisinants de la mer Noire, nous avons demandé de commenter ces croquis à M. Henri Rouge, un vigneron de Lavaux, âgé de 93 ans, qui possède une collection d'anciens outils viticoles. Or, selon lui, tous les outils sont identiques à ceux qui étaient utilisés en Lavaux : certains jusqu'aux années 1960, d'autres jusqu'aux années 1930, quelques-uns avaient été abandonnés « bien avant 1900 ». Il en va de même pour les outils qui, selon les Chabiens, étaient particuliers à Chabag, comme cela sera démontré plus loin.

### Contacts alimentaires

Les partages alimentaires créent et renforcent des contacts entre les habitants de la région. En 1913 un colon, Louis Gander, écrit une lettre à ses parents lointains à Château d'Oex, retrouvés au bout de presque un siècle de séparation, dans une démarche de ce qui semble être la quête des racines. Pour dépeindre les peuples voisins et faire comprendre comment « le petit Russe est hospitalier dans l'âme » (Lettre de Chabag, le 26/13 juin 1913), Gander décrit comment une fois en hiver il est allé acheter du foin à cinquante kilomètres de la maison, avec quelques compagnons, en six chars, avec douze chevaux. Au retour, ils furent bloqués par une tempête de neige, près d'un village en pleine steppe. Alors un vieux paysan local les a hébergés pendant trois jours « dans une chambre bien chaude » : « [Il nous a] nourris, avec toute la délicatesse que ces braves gens savent employer pour vous recevoir, sans regrets [sic] ils tordent le cou à toutes pièces de volaille qui leur tombent sous la main, voire même un petit porc de six semaines, tout cela va pour confectionner la soupe ». Le paysan, dit-il, n'a accepté aucun paiement, mais « quelques mois après avons-nous pu lui faire accepter une centaine de litres [sic] de vin ».

Les contacts épistolaires avec les parents lointains vaudois s'articulent également autour des thèmes de viticulture et d'alimentation<sup>12</sup>. Pendant la

12 Ainsi, dans une lettre datée du 4/21 novembre 1912, il raconte (orthographe originale) : « Nous avons eu un petit, "comment faut-il appeler cela", gèl s'est trop dire, une rosée bien froide surtout dans les bas-fonds, le mot doit être blanche gelée, elle a fait joliment de mal dans les places basses, mais comme s'était au commencement du mois d'avril ou les bourgeons n'étaient pas tous dehors, cela a fait moins de mal qu'on aurait pu attendre si cette fricasse avait tardé quinze jours, les nouvelles pousses

Première Guerre mondiale, le papier manque pour la dernière lettre qui nous parvient de Gander, datée du 4/22 décembre 1915, de sorte que l'auteur doit écrire sur la feuille tournée au vertical, puis retourner la feuille à l'horizontal et écrire au-dessus du texte précédent. Il continue à raconter :

*« Dieu soit béni, nous avons un hiver très doux, sans neige, et jusqu'à ces derniers jours avec deux ou trois de chaud, maintenant il fait quelques petits gèls [sic]... ce qui est très agréable pour la santé et pour le travail... »*

À ce moment, les Chabiens travaillent rarement eux-mêmes la terre, ils embauchent d'habitude des ouvriers slaves, comme le raconte notamment un ancien colon, Rudolf Buxcel, dans une interview de 2014<sup>13</sup>. Ce fait leur a valu d'être perçus comme des exploités par les peuples voisins pendant les trois révolutions russes, et surtout la dernière, socialiste, d'octobre 1917. Plus tard, devenus sujets du Royaume roumain en 1918, ils se vantaient d'avoir contribué à chasser « les bolcheviks » de ce territoire<sup>14</sup>.

Une des dernières descriptions de Chabag, pendant que la communauté villageoise était encore formée par les descendants suisses, est fournie par Girod, agent consulaire suisse qui y vivait depuis plusieurs décennies. Le 9 avril 1932, Girod, en tant que Président de la Commission du Musée de Chabag, écrit au syndic de Rivaz pour lui demander des renseignements sur Rivaz, commune d'origine de certains colons. De sa part, il raconte l'histoire de Chabag et décrit « l'état actuel de la colonie ». La viticulture et l'agriculture sont au centre de son récit :

*« Chabag compte actuellement 750 habitants s'occupant principalement de viticulture.*

*Le terrain occupé par les vignes se divise en trois catégories : le sable jaune, gris et noir ; la première catégorie est la plus fertile. Au dire*

---

ont réparé tous les dégâts, mais tout de même la différence est sensible pour la récolte, là où la vigne a souffert, en tout cas la récolte se développe richement, et si Seigneur la béni, nous aurons encore malgré ce froid beaucoup de vin [...].»

« Les légumes malgré la sécheresse, sont encore assez beaux, les pois fleurissent, le petit radis se maintient encore, nous avons des salades en toute beauté, aussi nous en profitons tous les midis pour le dîné [...]» (Chabag, le 4/21 novembre 1912, orthographe originale)

13 Interview par Olivier Grivat, vidéo disponible sur : <http://www.cavebessarabie.ch/398149874>

14 Voir, par exemple, « Aide-mémoire » rédigé par Girod le 24 mai 1938 (Archives fédérales suisses, « Colonie suisse Chabag (Bessarabie), 1936-1940 », 51).

*des experts et des nombreux étrangers, le vin de Chabag est d'une qualité supérieure; il était très renommé en Russie et en Pologne et il occupe, actuellement déjà, une place très honorable sur le marché roumain. Le froment, l'orge, l'avoine et le maïs sont les principales céréales cultivées dans notre contrée; le melon, la courge, le potiron, le concombre, etc. réussissent très bien en pleine terre. En fait d'arbres fruitiers, nous ne possédons guère que l'abricotier et le mûrier; les autres espèces demandent beaucoup de soins et ne vivent pas longtemps dans notre terrain sableux.»*

La question de la propriété des terres agricoles était objet de préoccupations pendant toute l'époque roumaine. En effet, la Constitution roumaine interdisait aux étrangers d'être propriétaires dans les zones rurales; les Chabiens, à leur tour, essayaient d'obtenir des exceptions, en tant que commune servant de modèle de viticulture (Archives fédérales suisses). Ainsi, dans une lettre du 31 janvier 1923 À Son Excellence Monsieur Al. Constantinescu, Ministre de l'Agriculture etc. etc. etc., signée « au nom de quelques colons », le consul suisse affirme :

*« Restés étrangers, (suisses), ils n'en sont pas moins un modèle en ce qui concerne l'agriculture et la viticulture pour les populations environnantes, et je puis assurer Votre excellence de la pleine loyauté, de l'amour et de la reconnaissance qu'ils nourrissent à l'égard de la mère-patrie, la Grande Roumanie<sup>15</sup>. »*

Simultanément, il était tout aussi clair que la question d'avoir une quelconque propriété privée dans un État communiste ne serait même pas discutable, d'où la terreur de se voir rattaché à l'URSS. En 1940, dès que l'on annonce l'arrivée des troupes soviétiques, la plupart de colons partent de Chabag : certains en Suisse, d'autres, beaucoup plus nombreux, rejoignent des convois allemands. Parmi ces derniers, certains retournent à Chabag en 1942-43, lorsque la Bessarabie est reconquise par la Roumanie, pour partir définitivement en 1944.

En lisant les lettres des dernières années de la colonie, il semble que l'histoire finit pour les Chabiens comme elle avait commencé pour leurs ancêtres plus d'un siècle auparavant. Confrontés à la difficulté de recruter les

15 Archives fédérales suisses, « Colonie Suisse à Chabag », 41.

paysans locaux, les Chabiens rentrés en 1942-1943 travaillent eux-mêmes, en s'entre-aidant pour pouvoir survivre. C'est le travail agricole et viticole qui leur donne la force de dépasser l'angoisse. Ainsi en été 1943, un des colons rentrés à Chabag, Gustave Margot, âgé de 82 ans, écrit à son fils qui s'était évadé en Suisse (orthographe de l'original) :

*« Prépare-toi a voir notre cher village dévasté et si tu pleure quelque fois – tu sera soulagé comme moi. Je ne pouvais pas m'habituer les premiers jours, mais maintenant cela ne me touche plus autant et le travail m'a soulagé. Il fallait préparer du bois pour se chauffer; dans les cours, sur les trottoirs la moitié des arbres (accasias) a séchée, il fallait les arracher, les scier [...] On donne à travailler les terres, à ces mêmes paysan ["du village russe voisin"], "à moitié". Les vignes se travaillent aussi à moitié, mais c'est plus difficile de trouver des amateurs à cause des traitements.*

*» On trouve tout ce qu'il faut pour la vie : huile, farine, farine de maïs, poissons frais et salées, charcuterie. Depuis le 1 septembre 1943 la vente de pain blanc est libre.*

*» Les colons sont très contents d'être et travailler chez soi, quoi que la vie est peu facile et le travail bien dur. »*

Et ensuite, le 5 septembre 1943 :

*« La récolte de blé, de fruits et de raisin est magnifique. Les battages sont faits et maintenant nous nous préparons pour les vendanges. Chez nous tout le monde travaille à son ménage et tâche de faire de son mieux pour donner le tour. »*

Quelques mois plus tard, l'armée soviétique a reconquis la Bessarabie; la plupart de colons sont définitivement partis, en chars, comme leurs ancêtres y étaient arrivés. *La Feuille d'avis* de Lausanne du 23 février 1944, dans un article intitulé « Trois familles vaudoises regagnent le pays après... cent ans d'absence ! » raconte :

*« [...] l'épisode le plus touchant de cette interview fut sans doute celui où, ayant demandé à M. Dogny [un des Chabiens] son impression sur son retour dans cette patrie inconnue, il nous répondit tranquillement, sans emphase :*

- *Quand nous avons vu le lac et les coteaux, nous avons su que nous étions dans le canton de Vaud.*
  - *Et pourquoi donc ?*
  - *Mais parce qu’il y a la vigne !*
- La vigne ! [...] Ceps d’ici, ceps de là-bas, ils ont donné les mêmes sarments. »*

Ainsi la vigne conserve sa fonction identitaire fondamentale jusqu’à la fin de l’existence de la colonie, tout en rendant plus proche le pays de « retour » inconnu.

### **Le langage viticole<sup>16</sup>**

La chercheuse soviétique Borodina a effectué des enquêtes de terrain auprès des descendants des colons suisses restés à Chabag, en 1959-1961. Pour faire son étude du langage viticole, Borodina a comparé les entrées de l’Atlas linguistique du Lyonnais (ALLy) de Pierre Gardette, dont le premier volume venait de paraître en 1950, avec les données de terrain recueillies à Chabag selon le questionnaire de Gardette. Faute de pouvoir mener une enquête dans la région d’origine des vigneronns de Chabag, la chercheuse manque d’éléments de comparaison nécessaires pour une analyse complète de ses données, comme nous allons le voir. Cependant, ses études nous fournissent des informations précieuses quant au langage oral des Chabiens qui, autrement, ne nous serait jamais parvenu.

Le langage de Chabag, et particulièrement le langage viticole, reflète les contacts précédents entre les populations de Bessarabie, où le savoir-faire et le langage qui y sert s’hérite, se partage et s’emprunte. Ainsi l’ensemble des mesures de capacité à Chabag est un exemple éloquent de contacts des différentes cultures. On distingue le *vedro* (du russe « seau », 12,3 litres), le *décalitre* (du roumain, 10 litres), le *tonneau* (80-100 *vedros*), le *tonnelet* (2-3 *vedros*) et le *legerfas* (emprunté aux Chabiens suisses-allemands, 500-1000 *vedros*).

Des enquêtes de Borodina, nous apprenons aussi, par exemple, qu’à Chabag on utilisait un certain *terpi* pour porter le raisin. Selon les Chabiens interviewés par Borodina, ce serait une invention locale : « Le *terpis* c’est une corbeille de bois avec des bretelles. On le porte sur le dos. En France on a des

---

16 Je remercie l’Association vaudoise des amis du patois et particulièrement Monique Schafroth et Marie-Louise Goumaz pour les renseignements sur le vocabulaire alimentaire et viticole du francoprovençal vaudois ; et Henri Rouge pour les renseignements sur les pratiques vitivinicoles en Lavaux.

corbeilles d'osier qu'on porte aussi sur des bretelles », explique un monsieur Dogny (Borodina 1962 : 40). Il est symptomatique que la France devienne le pays de référence pour les Chabiens. En effet, en tant que francophones, les Chabiens sont enregistrés de « nationalité française » dans les passeports soviétiques. Cependant, notre informateur, le vigneron H. Rouge, en voyant le croquis d'un *terpi* dans un article de Borodina y reconnaît tout de suite *la brante*. La brante (*brenta* à travers l'aire francoprovençale) avait traditionnellement été utilisée dans le Canton de Vaud. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Tardent évoqua ce même objet sous le nom de *brante*, en précisant qu'à Akkerman on l'appelle *terpi* (Tardent 1854 : 157). Le mot *terpi* est emprunté au russe *tarpa* ayant la même signification, tandis que l'outil même n'est pas un emprunt, contrairement à ce que suggère Borodina. Il en va de même pour *čikma*, mot utilisé par les Moldaves en Bessarabie, aux origines turques, pour désigner la serpette à tailler la vigne<sup>17</sup>. Si le mot est emprunté, l'objet ne l'est pas. Des vigneron vaudois y reconnaissent ce qu'ils appellent parfois la *scie à goyer* (comparer avec *goyèta* en francoprovençal et *goyette* en français régional de l'aire francoprovençale)<sup>18</sup>.

À part le *terpi*, d'autres emprunts au russe attestés par Borodina sont *tsybug* « sarment coupé » (*tsybug* étant la forme locale du russe *čubuk*), *hazman* « le petit porteur », le *cadastre* dans le sens du « chantier ». Par exemple : « Dans la cave on met le cadastre et au-dessus le cadastre on met les tonneaux » (Borodina 1962 : 39). Probablement, il s'agit de l'emprunt du russe *katastra* ayant le sens de « chantier », modifié par similitude à *cadastre* français<sup>19</sup>.

Quoique les emprunts aux autres langues soient nombreux, plusieurs expressions relevées par la chercheuse s'avèrent être des faux emprunts : en réalité, ce sont des mots de la langue majoritairement orale des vigneron de Chabag, le francoprovençal. Dans le champ lexical qui nous intéresse ici, selon Borodina, *saper* remonterait au roumain *sapă* « creuser ». En réalité, certains vigneron vaudois disent encore aujourd'hui *tsapper* la vigne (pour

17 « D'après les données de l'Atlas linguistique moldave (en manuscrit), ce mot se rencontre dans un parler moldave dans le sens de scie ; il a, d'ailleurs, une étymologie turque. » (Borodina 1962 : 36)

18 Goyette, n. f., Serpette de vigneron. [...] ALLy, 196, « La serpette », *goyèta* ; ALLy 205, « La serpette des vendangeurs » ; ALLy 251, « La serpe », *goyèta* ; ALLy 252, « Le croissant », *guyeta* « serpette ». (Fréchet, Armand 2018a : 66)

19 Borodina (1963 : 476) identifie aussi *cylindre* en tant qu'emprunt (« un appareil spécial qui ressemble à un grand hache-viande en bois »). Cependant, quant à ce dernier, une patoisante vaudoise nous commente sur les marges de l'article de Borodina : « Cylindre, accessoire ancien connu des vigneron : deux cylindres de bois, entre lesquels on passait le raisin, pour le "fouler" (l'écraser). » Elle utilise ici le mot *cylindre* ensemble avec *fouler*, exactement comme les Chabiens chez qui Borodina atteste l'expression *fouler le raisin dans les cylindres*.

dire « couper ») en français régional, dérivé de *tsaplyâ* / *saplyâ* en franco-provençal. Comme ces faux emprunts, plusieurs mots notés comme ayant une « origine méconnue » (Borodina 1962 : 34) ont la même origine. C'est notamment le cas de *léché* ou de *patez* : le *léché*, en français régional, ou *lo lètsî* en francoprovençal vaudois (*lo léché*, avec la variation phonétique, à travers l'aire francoprovençale) est un fourrage pour le bétail. « C'est la poussière de blé et la betterave », m'explique un agriculteur vaudois. La *patez* est tout simplement la « patte (patta) d'éze », un torchon de cuisine (les *éze* étant « la vaisselle » en francoprovençal).

Examinons d'autres exemples du champ lexical de viticulture. Dans ces exemples nous indiquerons : l'exemple de Borodina recueilli à Chabag ; FP – le francoprovençal vaudois, parfois avec des précisions recueillies auprès des locuteurs actuels ; VD – le parler vaudois, c'est-à-dire le français régional influencé par le francoprovençal. Je citerai aussi les données respectives du *Glossaire des patois de la Suisse romande* (GPSR), ainsi que d'une enquête récente sur le vocabulaire viticole dans l'Ain, également dans l'aire francoprovençale (Fréchet, Armand 2018a et b). Cette dernière, effectuée par les collaborateurs de l'Institut Pierre Gardette de Lyon, est d'autant plus instructive dans ce contexte qu'elle s'inspire de la même enquête de Gardette sur le langage viticole que Borodina avait pris comme grille de travail (Borodina a, par ailleurs, rencontré Mgr Gardette et entretenait des relations épistolaires avec lui)<sup>20</sup>.

*débuté* « déchausser (les ceps) » (Borodina 1963). Question originale dans le questionnaire de Gardette : « À l'automne il faudra relever la terre autour du pied des ceps » (Gardette 1968 : 96). FP *débuté* ou VD *débutter* (les plants de vignes). GPSR : *débutter* V. || V. tr. « Débutter les vignes », déchausser les ceps, enlever la terre superflue, au printemps.

*britzé* « le lait caillé » (Borodina 1963). FP *bretsî* (« caillé »). GPSR : *brètsî* | 1<sup>o</sup> V. intr. Se cailler, en parlant du lait.

[*prādr on tjol*] « se griser, se saouler » (Borodina 1962, 1963). Cette expression est toujours utilisée en francoprovençal vaudois<sup>21</sup>.

20 Je remercie l'équipe de l'Institut Pierre Gardette pour la mise à disposition des publications et des archives relatives à l'enquête de Gardette, ainsi que sa correspondance.

21 Comparer avec le français régional dans l'Ain : Fiôle, fiôle, adj., Ivre. Fioler, fiôler, v. tr., Enivrer.

GPSR: FIOLE, fyòla, fyò-, fyò- || S. f. 1° Bouteille, récipient en verre destiné à recevoir du vin, des boissons, etc. 2° Fiole, flacon, petit récipient en verre destiné à recueillir des liquides précieux, des alcools forts, des médicaments, etc., ou sans précisions.

[*barbwē*], [*barwa*] « un plant raciné » (Borodina 1962, 1963).  
VD « *barbue* » (« bouture de vigne qui a pris des racines »)  
GPSR: BARBUE, *barbua* Vd et G spor., -oua Vd... || S. f. Jeune plant de vigne avec ses radicules, sautelle.

L'enquête de Borodina atteste également certains mots francoprovençaux que nos informateurs vaudois ne connaissent plus, tandis que ces mots étaient utilisés auparavant :

*chapon* « une bouture de vigne ». Une patoisante commente : « mot inconnu des vigneron vaudois en 2018, en rapport avec la vigne, mais seulement volaille châtrée que l'on engraisse ». Ce mot est pourtant attesté dans le sens viticole dans le GPSR: CHAPON, tsapon || S. m. 2° Crossette, partie de sarment poussé dans l'année, à laquelle est jointe une petite portion du bois de l'année précédente ; on la plante soit directement dans une nouvelle vigne, soit, pour lui faire prendre racine, en pépinière.

Parfois les formes attestées sur le terrain ne correspondent pas à celles de l'ALLY, comme le remarque Borodina. Cependant, en les regardant de près, on peut observer que les deux formes proviennent du francoprovençal ; il s'agit simplement de processus différents. Tel est le cas de l'expression « défoncer le terrain » : comme traduction, Borodina a reçu de son informateur masculin l'expression *fossoyer la terre*, contrairement, comme elle note, à l'ALLY *miner* (Borodina 1962 : 25). Or, les deux termes existent encore aujourd'hui dans le français régional, avec une signification différente.

GPRS: FOSSOYER, fòchèyi || V. tr. 1° Fossoyer, creuser des fossés, ou sans précisions. 2° Labourer avec un outil à main, surtout en parlant des vignes.

FEW 8, 377, latin, PHIALA « bouteille de métal ou de verre », par le provençal ; GPPF 4096, *fyolà* (se) ; ALLY 223, « Se soûler » ; TLF 8, 98, *fioler* (se) « s'enivrer ». (Fréchet, Armand 2018a : 67).

Comparer avec les deux termes dans l'Ain, également dans l'aire francoprovençale :

*Fossou*, n. m., Petite pioche destinée au binage. FEW 3, 742, latin, FOSSORIUM «instrument pour creuser, bêche, pioche» (Fréchet, Armand 2018a : 63).

*Fossurer*, v. tr., Travailler la terre de la vigne avec un fossou (s'oppose à labourer GPSR 7, 738) (Fréchet, Armand 2018a : 64).

*Miner*, v. intr., Défoncer (le terrain pour y planter des arbres ou la vigne). FEW 6, 1, 643, gaulois, \*MEINA «métal brut» ; ALLy 186, «Défoncer», *mina* «rég. défoncer un terrain» (Fréchet, Armand 2018a : 64).

La transmission du savoir-faire viticole semble avoir été majoritairement masculine à Chabag, comme ailleurs dans le domaine francoprovençal. Les notes de terrain de Borodina en témoignent indirectement. Ainsi Borodina remarque :

« Dans la famille dont j'ai étudié la langue, ce sont les femmes qui ont le mieux conservé la tradition de la langue française ; pourtant c'est Alfred qui nous a cité le plus de termes spéciaux et ceci ne devrait pas nous étonner, car il a, depuis son enfance, travaillé dans les vignobles. » (Borodina 1963 : 476)

Dans les réponses à sept questions du questionnaire de Gardette, Borodina atteste les mots de la langue française (qu'elle nomme «littéraire») : «*sarment, tonnelet, bouteille, pressoir, presser, vendanger, vendangeur*» (Borodina 1963 : 476). Pourtant, on peut supposer que c'est parce que ses informateurs connaissaient ces termes assez généraux en français qu'ils les ont dits en français, la langue de l'enquête, tandis que le vocabulaire relatif aux détails du travail vitivinicole ne leur était connu qu'en «patois». Certaines observations le suggèrent davantage. Ainsi les deux informateurs de Borodina disent «*cuve*» en répondant à ses questions (Borodina 1962 : 38) ; et pourtant, encore aujourd'hui on entend des ex-Chabiens dire «*tine*», comme c'est le cas notamment de Rudolf Buxcel.

Rudolf Buxcel est parti de Chabag en 1940. En 2014, alors âgé de 106 ans et résident à New York (il est décédé en 2019 à l'âge de 111 ans), il raconte l'histoire d'un garçon : «Il s'est *ennoyé* dans une *tine*, c'était l'automne déjà

on se préparait pour les vendanges de raisin, et on remplissait les *tines* avec de l'eau, *que se idje!* »<sup>22</sup> Tout en parlant français, il y mêle du francoprovençal : la forme *s'est ennoyé* peut être du français, ou bien provenir du verbe « se noyer » en francoprovençal (aujourd'hui on dit *s'anèyé* au Val d'Aoste ; *se nayi* est attesté pour la Suisse romande).

*La tine*, forme francisée du FP la téna<sup>23</sup>, utilisée en français régional de la Suisse romande dans le sens de « la cuve »<sup>24</sup>.

*Idje* – « l'eau »<sup>25</sup> (*iguie* dans l'orthographe vaudoise où « gu » se prononce comme /dy/ - /idye/ [ijje])<sup>26</sup>.

Buxcel garde ainsi l'ancien vocabulaire des vignerons de Lavaux, alors qu'on entend un des interviewers vaudois demander à l'arrière-plan : « C'est quoi la tine ? »

### Conclusion

Les pratiques alimentaires ont toujours joué un rôle important dans l'établissement et le maintien des rapports sociaux, comme l'illustrent notamment des nombreux cas discutés lors du colloque dont émane cette contribution. Parmi ces pratiques, la culture du vin et le partage autour du vin occupent une place particulière dans le monde occidental.

Les partages alimentaires marquent les contacts entre la commune de Chabag, vouée à l'agriculture et la vitiviniculture, et ses voisins. Ce n'est pas par hasard que la rencontre d'un groupe des Chabiens avec un « petit Russe » lors d'une tempête de neige, la nourriture qu'il leur a offert et le vin avec lequel ils l'ont récompensé plus tard, a été choisie comme exemplaire par un colon pour parler des rapports avec les voisins à ses parents lointains dans le Canton de Vaud. Les contacts des colons avec les Vaudois s'articulent aussi autour des sujets vitivinicoles et alimentaires, qu'il s'agisse

22 Interview par Olivier Grivat, vidéo disponible sur : <http://www.cavebessarabie.ch/398149874>.

23 GPSR: « le synonyme tine, principal concurrent de cuve en SR », [http://gaspar.unine.ch/apex/f?p=101:25:::::P25\\_IDARTICLE:400682108](http://gaspar.unine.ch/apex/f?p=101:25:::::P25_IDARTICLE:400682108).

24 Comparer avec la distribution de la forme septentrionale « cuve » (du latin CUPA « grand vase en bois, tonneau ») et francoprovençale « tine » (du latin TINA « sorte de carafe à long col avec couvercle ») en France (Fréchet, Armand 2018b).

25 Selon le GPSR, réalisations attestées dans le canton de Vaud : édyä, -e, idyä, [http://gaspar.unine.ch/apex/f?p=101:25:::::P25\\_IDARTICLE:600002081](http://gaspar.unine.ch/apex/f?p=101:25:::::P25_IDARTICLE:600002081).

26 Sur l'orthographe vaudoise, voir Jules Reymond et Maurice Bossard (2010 [1979]).

des lettres privées, comme celles de Louis Gander, ou de correspondance officielle, comme celle adressée au syndic de Rivaz. Dans les années 1940, lorsque des descendants des fondateurs de Chabag arrivent en Vaud, la vigne et la culture du vin créent pour eux le sens de la proximité avec le territoire et les locaux.

Simultanément, le langage de Chabag relatif à la vitiviniculture et l'alimentation témoigne des contacts réciproques intenses entre les Chabiens et les groupes voisins. À côté du lexique du francoprovençal vaudois, tel qu'il était parlé en Lavaux au moment du départ des colons, ainsi que du français et marginalement du suisse-allemand, on retrouve plusieurs éléments des variétés locales slaves, et, dans la moindre mesure, du moldave, du roumain, ainsi que des éléments turciques.

La vitiviniculture n'est pas seulement la pratique quotidienne, l'occupation principale des colons et base d'échanges avec d'autres groupes locaux. C'est aussi un des éléments centraux de la construction identitaire des colons, à toutes les périodes de l'existence de Chabag. En outre, elle est un outil pour établir la place des Chabiens parmi d'autres groupes de la région et négocier le rapport des forces entre ces groupes.

Tout au long de son existence, la commune de Chabag place la viticulture et la vinification au centre du récit sur elle-même : elle les considère comme un élément principal de son identité socio-culturelle. En le faisant, selon les périodes, soit elle met l'accent sur la *continuité* des pratiques viticoles de la région, en traçant les origines de cette tradition aux peuples antiques, les Grecs et les Romains, et en s'inscrivant ainsi dans l'histoire du territoire ; soit elle met en avant le côté *innovateur* qu'elle a apporté de la Suisse, notamment dans le domaine de vinification, en s'inscrivant ainsi dans la culture vaudoise. Ce discours autour de la culture de vin participe aux stratégies de convergence/divergence vis-à-vis des groupes environnants, répondant aux enjeux du contexte socio-économique du moment particulier d'énonciation. Ainsi la deuxième génération des colons, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, dont le but est apparemment l'intégration dans la vie de la région, met en avant la communauté des pratiques avec d'autres habitants. On voit apparaître le discours du « nous les viticulteurs », notamment chez le fils du fondateur de Chabag, Charles Tardent (1854). Par contraste, lors des dernières décennies de l'existence de la colonie suisse, désormais en Roumanie, l'image d'une commune-modèle émerge. De la pratique quotidienne, la culture du vin devient ainsi un argument dans les débats autour de la définition des droits des Chabiens (entre 1918 et 1940,

il s'agissait du droit de la propriété des terrains). C'est cette image d'une commune exemplaire qui a révolutionné la vitiviniculture de la côte septentrionale de la mer Noire qui a été retenue jusqu'à nos jours pour narrer l'histoire de Chabag.

## Références

- ANSELME** André (1925), *La colonie Suisse de Chabag (Bessarabie). Notice historique, 1822-1922*, Cetetea-Alba, Imprimerie le Progrès.
- Archives fédérales suisses (Bundesarchiv), Bern, E2200.15-04#1000/214#65, « Colonie Suisse à Chabag », 1920-1930 et « Colonie suisse Chabag (Bessarabie) », 1936-1940, in E\* Archiv des Schweizerischen Bundesstaates ab 1848, 1848-2009, E2200.15-02#XVIII-A Colonie suisse de Roumanie (Série).
- BARTH** Frederik (1969), « Introduction », in *Ethnic Groups and Boundaries. The Social Organization of Culture Difference*, F. Barth (éd.), Bergen, Universitetsforlaget, pp. 9-38.
- BICHURINA** Natalia (2019), « Conflits linguistiques invisibles : une communauté romande au bord de la mer Noire », *Revue des langues romanes*, t. CXXIII, N° 1, pp. 93-121.
- BORODINA** Melitina Aleksandrovna (1962), « Terminy vinogradarstva i vinodelija v govore Šabo », *Limba și literatura moldovenjaskie, Лумба ши литература молдовеняскэ*, N° 2, pp. 33-40 [Termes de viticulture et vinification dans le parler de Chabo].
- BORODINA** Melitina Aleksandrovna (1963), « Le parler de Chabag », *Revue des langues romanes*, vol. XXVII, N° 107-108, pp. 470-480.
- BUGNION** François-Louis (1846), *La Bessarabie ancienne et moderne*, Lausanne/Odessa, Neumann.
- DESLOËS** C. H. D. (1845), *Notice sur la colonie suisse de Chabag, en Bessarabie, dans la Russie Méridionale* (manuscrit), URL : [docdn.simplesite.com/d/7d/05/282600883709085053/eb8592de-c2ea-489a-822f-b21ba45311af/Notice%2Bsur%2Bla%2Bcolonie%2Bsuisse%2Bde%2BChabag.pdf](https://docdn.simplesite.com/d/7d/05/282600883709085053/eb8592de-c2ea-489a-822f-b21ba45311af/Notice%2Bsur%2Bla%2Bcolonie%2Bsuisse%2Bde%2BChabag.pdf), consulté le 5 décembre 2019.
- FRÉCHET** Claudine et Fabio **ARMAND** (2018a), « Dire le travail de la vigne dans l'Ain », in *Les Vignobles de l'Ain. Hier et aujourd'hui*, Ph. Brunel (dir.), Collection Patrimoines des Pays de l'Ain, N° 17, pp. 63-67.
- FRÉCHET** Claudine et Fabio **ARMAND** (2018b), « Comparaison de l'extension d'un terme francoprovençal et de son emploi en français régional : la tine », in *Les Vignobles de l'Ain. Hier et aujourd'hui*, Ph. Brunel (dir.), Collection Patrimoines des Pays de l'Ain, N° 17, pp. 68-69.
- GARDEITE** Pierre (1950), *Atlas linguistique et ethnographique du Lyonnais*, vol. I, Institut de linguistique romane des Facultés catholiques de Lyon.
- GANDER** Louis, *Lettres privées* de 1912-1915. Propriété de la famille Heller.
- GARDEITE** Pierre (1968), *Atlas linguistique et ethnographique du Lyonnais*, IVM, Exposé méthodologique et tables, Paris, Centre national de la recherche scientifique.
- GARDEITE** Pierre et Paulette **DURDILLY** (1976), *Ally, Atlas linguistique et ethnographique du Lyonnais*. V. Commentaires et index, Paris, Centre national de la recherche scientifique, disponibles sur : <https://www.ortolang.fr/market/corpora/ally?path=%2FAlly%2Fpdf>.
- GHERCIU** Ion, « La contribution passionnaire des Vignerons suisses de la Bessarabie moderne », URL : [www.cavebessarabie.ch](http://www.cavebessarabie.ch).
- GIROD**, lettre du 9 avril 1932 au syndic de la commune de Rivaz. Copie, propriété de la famille

Christen-Laurent (Corseaux).

GPSR, Glossaire des patois de la Suisse romande, fondé par L. Gauchat, J. Jeanjaquet et E. Tappolet, Genève, Droz, 1924-, URL : gaspar.unine.ch, consulté le 5 décembre 2019).

Lettre de la Colonie suisse, 8 novembre 1828, N52, À Son Excellence Monsieur Gouverneur Général de la Nouvelle Russie, Monsieur le Comte de Voronzow, citée dans Onoprienko (2009).

**MARGOT** Paul (1945), *Les Suisses et la culture de la vigne sur sables mouvants (manuscrit)*, URL : doccdn.simplesite.com/d/7d/05/282600883709085053/1bd02464-396f-422b-8cfe-7b904d5c6680/Les%2BSuisses%2Bet%2Bla%2Bculture%2Bde%2Bla%2Bvigne%2Bsur%2Bsables%2Bmouvants%2Bpar%2BPaul%2BMargot.pdf, consulté le 5 décembre 2019.

**MARGOT** Paul (1940-1943), *Journal* (manuscrit), URL : doccdn.simplesite.com/d/7d/05/282600883709085053/115d1be3-8c68-471d-9188-79d5d3dcab08/Journal%2Bde%2BPaul%2BMargot%2B1940-1943.pdf, consulté le 5 décembre 2019.

**MEUWLY** Olivier (2017), « Le contexte vaudois de l'émigration en Russie », *Cahiers de l'ILSL*, N° 51, pp. 27-43.

**MICHEL** J. « Trois familles vaudoises regagnent le pays après... cent ans d'absence ! », *La Feuille d'avis de Lausanne*, 23 février 1944.

**ONOPRIENKO** Valentina Fedorovna (2009), « Istinnyj raj – na šabskoj zemle ». Dokumental'naja istorija švejcarskix kolonostov v Bessarabii [« Un vrai paradis sur la terre chabienne ». Histoire documentée des colons suisses en Bessarabie], *Travaux des Archives d'État de la région d'Odessa*, vol. XXVI, Odessa, Astroprint. URL : history.org.ua/LiberUA/OnoprIstRay\_2009/OnoprIstRay\_2009.pdf, consulté le 5 décembre 2019.

**REYMOND** Jules et Maurice **BOSSARD** (2010 [1979]), *Le patois vaudois : grammaire et vocabulaire*, Bière, Cabédita.

**RUCHET** Claude (1970), « Un petit bout de Suisse au bord de la mer Noire », *Feuille d'Avis de Lausanne*, 19 février 1970, p. 45

**TARDENT** Charles (1854), *Vinogradarstvo i vinodelie [Viticulture et vinification]*, Odessa, impr. Frantsov i Nitche.



## Biographies des auteur·e·s

**PANAYOTA BADINO**U est responsable de recherche à la Formation doctorale interdisciplinaire (FDi) de la Faculté des lettres de l'Université de Lausanne. Licenciée en Histoire et Archéologie de l'Université « Aristote » de Thessalonique (Grèce) et docteur ès lettres de l'Université de Lausanne, elle a travaillé dans divers champs de fouilles en Grèce et a été collaboratrice scientifique de l'École suisse d'archéologie en Grèce (1997-2004), du CIO et du Musée Olympique (1998-2002). Depuis 2006, elle collabore à l'encadrement des doctorant·e·s en lettres et co-organise des colloques interdisciplinaires dans le cadre de la FDi. Elle est auteure de *La laine et le parfum. Épinetra et alabastres. Forme, iconographie et fonction. Recherche de céramique attique féminine* (Peeters, 2003), d'*Olympiaka. Anthologie des sources grecques* (CIO, 2000), de plusieurs articles sur l'Antiquité et d'ouvrages collectifs interdisciplinaires. Dans la collection *a contrario* CAMPUS de BSN Press, elle a co-dirigé les publications: *Lieux de mémoire antiques et médiévaux. Texte, image, histoire: la question des sources* (2012) et *Le fabuleux destin des biens culturels. Ordre et désordres de la réception* (2016).

Courriel: Panayota.Badinou@unil.ch

**NATALIA BICHURINA** a travaillé en tant que chercheuse senior du Fonds national suisse de la recherche à l'Université de Lausanne dans le cadre du projet *History of Swiss colonies in Crimea and Northern Black sea coast: Linguistic and Identity aspects*. Originnaire de Saint-Pétersbourg (Russie), elle est docteur en sciences du langage et anthropologie des Universités de Perpignan (France), Bergame (Italie) et Sydney (Australie) et membre de l'équipe scientifique du Centre d'études francoprovençales « René Willien » de Saint-Nicolas (Vallée d'Aoste, Italie). Parmi ses publications: *L'émergence du francoprovençal. Langue minoritaire et communauté autour du Mont-Blanc*, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine (2019); « Francoprovençal as social practice: Comparative study in Italy, France and Switzerland », in *Francoprovençal: documenting a contact variety in Europe and North America*, J. R. Kasstan et N. Nagy, (éds), *International Journal of the Sociology of Language*, N° 249 (2018), URL: <https://doi.org/10.1515/ijsl-2017-0044>; *Trans-border communities in Europe and the emergence of « new » languages: From « Francoprovençal patois » to*

« Arpitan » and « Arpitania », Thèse de doctorat, Universités de Perpignan, Bergame et Sydney (2016).

Courriel : natalia.bichurina@gmail.com

**TANIA BRASSEUR WIBAUT** a effectué sa thèse de doctorat en lettres modernes sous la direction du Professeur Claude Reichler à l'Université de Lausanne. Elle a publié *La Gourmandise de Colette* aux éditions L'Harmattan (2003), ainsi que des articles sur Colette et la nourriture dans la revue *Papilles* et la revue *Archipel* (2004). Traductrice et rédactrice indépendante, elle coordonne aujourd'hui le magazine l'environnement de l'Office fédéral de l'environnement. Elle est membre de Slow Food Suisse et du Patrimoine culinaire suisse.

Courriel : tbrasseur@citycable.ch

**NADÈGE COUTAZ** travaille à l'Université de Lausanne au sein du CLE. En 2017, elle a soutenu une thèse intitulée *La tumba de Antígona de María Zambrano et Antigone d'Henry Bauchau en comparaison : enjeux génériques, énonciatifs et éthico-politiques*, menée sous la direction conjointe des Prof. Ute Heidmann et Sophie Klimis. Elle dispense des enseignements consacrés aux réécritures contemporaines des mythes, aux écritures en exil, ainsi qu'à la littérature de jeunesse. Elle est l'auteure d'articles portant sur les réécritures des mythes, notamment sous la plume d'Henry Bauchau dans la *Revue Internationale* qui lui est consacrée, ainsi que sur les adaptations littéraires pour la jeunesse. En collaboration avec d'autres membres du CLE, elle a également édité un collectif en 2013 intitulé *Mythes (re)configurés. Création, Dialogues, Analyses* et un second, sorti en 2017, nommé *Créations en exil, perspectives interdisciplinaires*.

Courriel : Nadege.Coutaz@unil.ch

**CHRISTIANE DUNOYER** est docteure en anthropologie de l'Université d'Aix-Marseille I et directrice du Centre d'Études Francoprovençales « René Willien » de Saint-Nicolas (Vallée d'Aoste, Italie). Elle est l'auteur d'un rapport d'enquête « Les changements dans les pratiques alimentaires et culinaires en Tarentaise aux XX<sup>e</sup> et XXI<sup>e</sup> siècles » à paraître dans *Les Dossiers du Musée Savoisien* et de l'article « Le processus de patrimonialisation d'un petit fromage de montagne, le persillé de Tarentaise », *In Situ. Revue des Patrimoines*, N° 41, « Patrimoines gastronomiques. Définitions, typologies et enjeux de conservation », 2019, sous la direction scientifique

de Marie-Hélène Bénetière, Isabelle Chave, Julie Faure et Michaël Vottero, Paris, Ministère de la Culture (ISSN format électronique : 1630-7305). Elle a présenté la communication « Quelques réflexions préliminaires pour une étude des pratiques funéraires dans les Alpes francoprovençales » à la Conférence annuelle sur l'activité scientifique du Centre d'Études Francoprovençales « René Willien » *Nourrir la mort : rituels funéraires et pratiques alimentaires des Alpes à l'Himalaya*, Saint-Nicolas (Vallée d'Aoste), 27 octobre 2017, in *Actes de la Conférence annuelle*, 2019, C. Dunoyer (éd.), Aoste, Duc, pp. 13-21. En outre elle collabore au dictionnaire d'anthropologie en ligne [anthropen.org](http://anthropen.org), où elle a déjà publié l'entrée « Monde Alpin », Paris, Éditions des archives contemporaines (DOI:10.17184/eac.anthropen.101).

Courriel : [christiane.dunoyer@yahoo.fr](mailto:christiane.dunoyer@yahoo.fr)

**ANDREAS HÄCKER** est professeur agrégé d'allemand et docteur en lettres et arts. Il enseigne à l'Université de Strasbourg où il est membre de l'équipe de recherche EA 1341 « Mondes germaniques et nord-européens ». Spécialisé en arts du spectacle, il étudie le motif de la nourriture, le rire, la mémoire et les problèmes de mise en scène. Ses travaux portent sur le théâtre contemporain (George Tabori, Thomas Bernhard, Lorient, Patrick Wengenroth) et les formes comiques mineures, notamment le cabaret politique. Il a contribué au *Dictionnaire de la fatigue* (Droz, 2016), au *Dictionnaire Beckett* (Honoré Champion, 2011), aux revues *Humoresques* et *Food & History*.

Courriel : [andreas.hacker@unistra.fr](mailto:andreas.hacker@unistra.fr)

**JEAN-CLAUDE MÜHLEHALER** est professeur honoraire de l'Université de Lausanne. Spécialiste du Moyen Âge finissant, il est l'auteur de nombreux articles, dont plusieurs traitent de la symbolique de la nourriture. Il a publié et traduit Villon et Charles d'Orléans, à qui il a consacré une étude (*Charles d'Orléans, un lyrisme entre Moyen Âge et modernité*, 2012). De son intérêt pour la mythologie, la satire et la question de l'engagement témoignent : *Fauvel au pouvoir : Lire la satire médiévale* (1994) ; *Écriture et pouvoir à l'aube des temps modernes* (2002, avec J. Blanchard) ; *Énée le mal-aimé. Du roman médiéval à la bande dessinée* (2016) ; *Un territoire à géographie variable. La communication littéraire au temps de Charles VI* (ouvrage collectif, avec D. Burghgraeve [dir.], 2017) ; *L'Écrivain face aux puissants au Moyen Âge. De la satire à l'engagement* (2019).

Courriel : [Jean-Claude.Muhlethaler@unil.ch](mailto:Jean-Claude.Muhlethaler@unil.ch)

**CÉDRIC MARGOT** est assistant doctorant à la Section des sciences du langage et de l'information (SLI – Lettres) à l'Université de Lausanne. Il rédige depuis l'été 2017 une thèse en sociolinguistique sur la portée du chiffre dans le discours de l'information audio-visuelle. Il est détenteur d'un master en allemand et anglais (2014) et de diplômes à la Haute école pédagogique de Lausanne (HEPL) et à l'Institut fédéral des hautes études en formation professionnelle (IFFP) pour l'enseignement dans le secondaire II (gymnases et écoles professionnelles). Il enseigne actuellement l'anglais – parallèlement à sa thèse – à l'ES Santé de Lausanne. Après une participation à un colloque sur les enjeux de l'éthique dans l'enquête en science sociale avec une intervention portant sur le thème de l'ombre de l'information chiffrée, il a participé à une étude sociolinguistique sur la communication entre le personnel médical et les patients issus de la migration en soins palliatifs au CHUV et travaille actuellement sur une étude interdisciplinaire droit-linguistique médecine autour de la notion de consentement en milieu médical.

Courriel : Cedric.Margot@unil.ch

**TIMOTHÉE OLIVIER** est titulaire d'un Master en sciences historiques de la culture. Il s'est spécialisé dans l'histoire de l'alimentation et de la communication. Mandaté comme historien pour Wander SA, il travaille actuellement pour le Musée de la communication en tant que communicateur. Il s'engage également pour Essento Food SA pour faire connaître le monde des insectes comestibles et son histoire.

Courriel : tim.olivier@bluewin.ch

**AZZURRA TITTA** est doctorante en archéologie (Faculté des lettres) à l'Université de Lausanne. Sa thèse, intitulée *La cuisine des espaces culturels de Gaule romaine : archéologie des traces et des mentions de l'activité culinaire*, est dirigée par les Prof. Thierry Luginbühl et Michel Fuchs. Dans le cadre de son master d'archéologie, elle a réalisé un premier essai de définition sur les sanctuaires à terrasse(s) en Gaule romaine auprès de l'Université Lumière Lyon II (années 2013-2015). Elle est l'auteure de deux articles publiés dans la revue universitaire *Chronozones* (UNIL) : « Nouvelles réflexions sur le sanctuaire du Mont Pipet » (N° 23 [2017], pp. 56-63) et « Les exigences religieuses à bord des navires romains » (N° 24, [2018], pp. 10-15). Elle a participé à divers chantiers archéologiques universitaires : Lausanne-Vidy *Boulodrome* (UNIL), Corent (Auvergne ; Université Lumière Lyon II), Panossas (Isère ; Université Lumière Lyon II) et Rome – *Fora* impériales (pentes nord-ouest

du Palatin ; Università La Sapienza). Elle a également participé à deux post-fouilles archéologiques, une auprès d'EVEHA (Lyon) et une au Service Archéologique de la ville de Lyon (Lyon).

Courriel : Azzurra.Titta@unil.ch ou azzurra.titta@orange.fr

**GASPARD TURIN** est Maître d'enseignement et de recherches suppléant à l'Université de Lausanne. Ses enseignements portent sur la littérature contemporaine, moderne et critique, sur la didactique de la littérature et sur le français langue étrangère. Ses recherches s'attachent, entre autres, à la compréhension historique du corpus littéraire et culturel contemporain, au devenir didactique et public de la littérature et à l'histoire des formes littéraires. Il a publié en 2017 *Poétique et usages de la liste littéraire. Le Clézio, Modiano, Perec* aux éditions Droz. Il a codirigé un volume portant sur les thématiques familiales dans la littérature contemporaine française (Lettres modernes Minard, 2016). Il est l'auteur de nombreux articles, notamment sur Pascal Quignard (*Littérature*, N° 153 [2009], *Tangence*, N° 115 [2017], *L'Esprit créateur*, N° 52 [2012]), Michel Houellebecq (*Cahiers de l'Herne*, 2017), Eric Chevillard (*Europe*, N° 1026 [2014], *Critique*, N° 588-856 [2018]) ou encore Georges Perec (*Cahiers Perec*, N° 11 [2011], N° 13 [2019]).

Courriel : Gaspard.Turin@unil.ch

**MARIA VAMVOURI** enseigne le grec et l'histoire au Gymnase Auguste Piccard à Lausanne. Elle est également collaboratrice scientifique au Groupe de recherche en langues et littératures européennes comparées (UNIL). Elle est l'auteure de deux monographies, l'une sur les hymnes grecs antiques (*La fabrique du divin*, Kernos, 2004), l'autre sur le banquet chez Plutarque (*Les vertus thérapeutiques du banquet*, Les Belles Lettres, 2012) et d'une édition commentée de la traduction littéraire d'*Antigone* de Sophocle faite par le poète grec Yannis Ritsos (ΚΕΔΡΟΣ, 2020). Maria Vamvouri est aussi co-éditrice avec Ute Heidmann et Nadège Coutaz de l'ouvrage *Mythes reconfigurés : Création, dialogues, analyses* (CLE, 2013) et du volume collectif *The Dynamics of Intertextuality in Plutarch* qu'elle co-édite avec Thomas Schmidt et Rainer Hirsch-Luipold. Son champ de recherche inclut la religion grecque, le banquet antique, la littérature classique et impériale, la réécriture des mythes grecs et la traduction en tant que re-configuration littéraire.

Courriel : maria.vamvouri@gmail.com

# Table des matières

PANAYOTA BADINOU

- 5 Avant-propos

## INTRODUCTION

PANAYOTA BADINOU, JEAN-CLAUDE MÜHLETHALER ET MARIA VAMVOURI

- 9 Autour de la table. Manger, boire et communiquer

## PREMIÈRE PARTIE

### *Discours sur la table : clés de lecture du monde*

MARIA VAMVOURI

- 25 L'art du banquet : parole partagée, dosage et à-propos

JEAN-CLAUDE MÜHLETHALER

- 39 Les plaisirs de la table, arme de la satire morale et politique  
(du Moyen Âge à la Renaissance... et au-delà)

NADÈGE COUTAZ

- 59 De la bouche du cyclope à la table de Nausicaa :  
(R)écrire l'*Odyssée* à l'attention des jeunes lecteurs

TANIA BRASSEUR WIBAUT

- 83 La malbouffe selon Colette. Qu'est-ce que le bon et  
le mauvais aliment colettien ?

GASPARD TURIN

- 97 Pensée magique et transmission culturelle : Anthropologie  
de la nourriture chez Marie NDiaye

ANDREAS HÄCKER

- 115 Convives confinés dans le théâtre contemporain suisse

**DEUXIÈME PARTIE**

***Pratiques alimentaires : du geste quotidien à la scène sociale***

**AZZURRA TITTA**

- 145** L'activité culinaire des espaces cultuels de Gaule romaine. Quelques constats à partir des vestiges.

**TIMOTHÉE OLIVIER**

- 167** L'entomophagie en Occident : cas d'étude, sources et influences

**CÉDRIC MARGOT**

- 195** Google it, before you eat it !

**CHRISTIANE DUNOYER**

- 211** Interdits et excès alimentaires au « pays du Mont-Blanc » : l'exemple du repas funéraire

**NATALIA BICHURINA**

- 225** La vigne, le vin, la langue. Contacts interculturels et construction identitaire dans une communauté viticole vaudoise à la mer Noire

- 247** Biographies des auteur·e·s

## CHEZ LE MÊME ÉDITEUR

### A contrario campus

Marco Motta

*Esprits fragiles. Réparer les liens ordinaires à Zanzibar,*  
collection « A contrario campus », 201. | P | E |

Yves Erard

*Des jeux de langage chez l'enfant.*  
*Saussure, Wittgenstein, Cavell et la transmission du langage,*  
collection « A contrario campus », 2017. | P | E |

Serge Margel (dir.)

*Pratiques de l'improvisation,*  
collection « A contrario campus », 2016. | P | E |

Daniela Cerqui et Irene Maffi (dir.)

*Mélanges en l'honneur de Mondher Kilani,*  
collection « A contrario campus », 2015. | P | E |

Claudine Burton-Jeangros, Raphaël Hammer et Irene Maffi (dir.)

*Accompagner la naissance. Terrains socio-anthropologiques en Suisse romande,*  
collection « A contrario campus », 2014. | P | E |

Groupe Anthropologie et Théâtre

*Des accords équivoques. Ce qui se joue dans la représentation,*  
collection « A contrario campus », 2013. | P | E |

Bernard Andenmatten, Panayota Badinou, Michel E. Fuchs et Jean-Claude Mühlethaler (dir.)

*Lieux de mémoire antiques et médiévaux. Texte, image, histoire : la question des sources,*  
collection « A contrario campus », 2012. | E |

Philippe Bourmaud (dir.)

*De la mesure à la norme : les indicateurs du développement,*  
collection « A contrario campus », 2011. | P | E |

## **A contrario**

Groupe vaudois de philosophie (dir.)

*Anthropotechniques,*

revue « A contrario », No 22, 2016. | E |

Serge Margel (dir.)

*Un revenu de base – une responsabilité citoyenne,*

revue « A contrario », No 21, 2015. | E |

Marta Caraion (dir.)

*Le détail et l'indice : entre littérature, histoire de l'art et épistémologie,*

revue « A contrario », No 20, 2014. | E |

Groupe de la Riponne, Antonin Wiser (dir.)

*Déchets. Perspectives anthropologiques, politiques et littéraires sur les choses déchues,*

revue « A contrario », No 19, 2013. | E |

Yves Érard, Giuseppe Merrone et Joséphine Stebler (dir.)

*L'Université entre dans le Cadre (européen commun de référence). Réflexions pratiques à partir de l'enseignement du français langue étrangère,*

revue « A contrario », No 15, 2011. | P | E |

P : papier

E : ebook

**bsnpress.com**

Ouvrage réalisé par BSN Press,  
département éditorial de l'association «Molly & Bloom»,  
[www.bsnpres.com](http://www.bsnpres.com)

1<sup>re</sup> édition

Conception graphique : Marc Dubois, Lausanne

Tous droits réservés

© 2020, BSN Press, Lausanne

ISBN 978-2-940648-17-7



Manger et boire ensemble sont des actes distinctifs de l'humain, être social par excellence. Depuis l'Antiquité, la table et le lieu qui l'accueille sont devenus le cadre privilégié de rencontres et d'échanges entre les membres d'une famille, d'une communauté, ou celui d'un face à face avec autrui. Aujourd'hui, l'univers de la table semble occuper une place de plus en plus grande dans notre société, notamment à travers les médias et les technologies de communication.

Ce volume invite le lecteur de suivre les pistes de réflexion sur la thématique du partage alimentaire proposés par des chercheur.e-s en littérature, linguistes, archéologues, historiens et anthropologues. Il réunit des interventions présentées au colloque « Autour de la table à travers le temps. Manger, boire et communiquer », organisé les 3 et 4 décembre 2018 par la Formation doctorale interdisciplinaire de la Faculté des lettres de l'Université de Lausanne. Il est enrichi des contributions de spécialistes qui permettent d'avoir un meilleur panorama des recherches actuelles sur ce sujet incontournable dans nos sociétés. Les textes de la première partie de l'ouvrage plongent le regard dans les discours sur la table et examinent la manière dont l'imaginaire alimentaire se met en place à travers les propos de table ou les récits sur la table. Dans la deuxième partie, il est question de pratiques et rites alimentaires : on y étudie ce qu'ils révèlent des relations entre les personnes d'une collectivité ou entre différentes civilisations.

**b-n**  
PRESS

*a contratio* **CAMPUS**