

Manger et être mangé

L'alimentation et ses récits

Comparaisons

Série dirigée par :

Florence Fix (Université de Lorraine)

Frédérique Toudoire-Surlapierre (Université de Haute-Alsace)

Comité scientifique : • Antonio Dominguez-Leiva (UQAM, Québec) ; • Vincent Ferré (UPEC, Université Paris Est Créteil) ; • Sébastien Hubier (Université de Reims) ; • Bertrand Westphal (Université de Limoges).

La collection « Comparaisons » comprend des essais, des ouvrages collectifs et des monographies ayant trait au comparatisme sous toutes ses formes (démarches transdisciplinaires, théorie de la littérature comparée, croisements entre littérature et arts, mais aussi sciences humaines et sciences exactes, histoire culturelle, sphères géographiques). L'esprit se veut également ouvert aux transferts culturels et artistiques, aux questionnements inhérents aux différentes modalités de la comparaison.

SOUS LA DIRECTION DE
Florence Fix

Manger et être mangé

L'alimentation et ses récits

Déjà parus

Écrire la danse ? Dominique Bagouet, Bengi ATESÖZ-DORGE, 2012.

À la conquête du Graal, Alicia BEKHOUCHE, 2012.

Le Théâtre historique et ses objets, Florence FIX (dir.), 2012.

Musique de scène, musique en scène, Florence FIX, Pascal LÉCROART et Frédérique TOUDOIRE-SURLAPIERRE (dirs), 2012.

Maniérisme et Littérature, Didier SOULLER (dir.), 2013.

L'Invisible théâtral, Yannick TAULIAUT, 2013.

Notre besoin de comparaison, Frédérique TOUDOIRE-SURLAPIERRE, 2013.

Les Mondes de Copi, Isabelle BARBÉRIS, 2014.

Le Parasite au théâtre, Isabelle BARBÉRIS et Florence FIX (dirs), 2014.

L'Amour Singe, Antonio DOMINGUEZ LEIVA, 2014.

La Plume et le ballon, Alain MONTANDON, 2014.

Théâtre et Politique, tome I : THÉÂTRE POLITIQUE — *Modèles et concepts*, Muriel PLANA, 2014.

Théâtre et Politique, tome II : THÉÂTRE POLITIQUE — *Pour un théâtre politique*, Muriel PLANA, 2014.

Corps obscènes, Pantomime, tableau vivant, et autres images pas sages, Arnaud RYKNER, 2014.

Littérature scandinave et identités européennes — Rencontres et interactions, Karl Ejby POULSEN, 2015.

Métamorphoses interculturelles Les Voix de Marrakech d'Elias Canetti, Dirk WEISSMANN, 2016.

Du même auteur

- Médée, l'altérité consentie*, Clermont-Ferrand, Presses Universitaires Blaise Pascal, coll. Mythographies et sociétés, 2010, 182p.
- L'Histoire sur la scène de théâtre (1870-1914)*, Rennes, PUR, coll. Interférences, 2010, 242p.
- Le Mélodrame, la tentation des larmes*, Paris, Klincksieck, coll. 50 questions, 2011, 184p.
- Le théâtre historique et ses objets : le magasin des accessoires*, Paris, Ōrizons, coll. Comparaisons, 2012, 225p.
- Barbe-Bleue, esthétique du secret de Charles Perrault à Amélie Notbomb*, Paris, Hermann, coll. Savoirs/Lettres, 2014, 230p.
- Le parasite au théâtre*, ouvrage collectif en collaboration avec Isabelle Barbès, Paris, Ōrizons, coll. Universités, 2014, 173p.
- Poésie en scène*, ouvrage collectif en collaboration avec Frédérique Toudoire-Surlapierre, Brigitte Denker-Bercoff, Peter Schnyder, Paris, Ōrizons, coll. Universités, 2015, 233p.

Les auteurs et l'éditeur remercient les laboratoires de recherche LIS (Université de Lorraine) et ILLE (Université de Haute-Alsace) pour leur soutien à la publication de ce volume.

Avant-propos La faim après la faim

FLORENCE FIX

À la fin du XIX^e siècle, l'Europe connaît ses dernières famines hors situation de guerre : les populations ont faim en 1845 en Ecosse et en Irlande, où l'indigence alimentaire pousse près d'un million et demi de personnes à émigrer ; la même année au Portugal ont lieu des émeutes de la faim dans le nord du pays ; entre 1866 et 1868 encore la famine dévaste la population finlandaise. Développant ses systèmes de production agricole, le continent européen s'installe lentement dans une satiété qui pourtant masque des ventres (encore aujourd'hui parfois) vides et des ventres (trop ?) pleins : la constatation statistique qui veut que la faim ne tue plus (en 1879 la famine en Irlande engendre des émeutes et un épuisement des réserves alimentaires, mais peu de décès) amoindrit voire élude les disparités entre les « gras » et les « maigres » dont Zola fait dans *Le Ventre de Paris* en 1873 une division sociale, esthétique et politique¹. Le « gros » au sympathique embonpoint nourricier (dans *Toine* de Maupassant, le corpulent oisif ne couve-t-il pas des poussins jusqu'à éclosion de toute la couvée ?) dérive vers le dévorateur de capitaux, de territoires et d'individus pour devenir aujourd'hui un enjeu de santé publique² qui attise des imaginaires parfois haineux.

1. On pourra à cet égard consulter, entre autres, l'article de Karin Becker « L'embonpoint du bourgeois gourmand dans la littérature française du XIX^e siècle », in Julia Csergo (éd.), *Trop gros ? L'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, « mutations », 2009, p. 62-73.
2. Voir à ce sujet Julia Csergo, « Quand l'obésité des gourmands devient une maladie de civilisation. Le discours médical 1850-1930 », *ibid.*, p. 14-29.

C'est précisément sur les potentialités narratives et esthétiques de cette déliaison entre ceux qui mangent et ceux qui sont (métaphoriquement) mangés qu'a souhaité s'arrêter ce volume. Posant que l'absence relative de pénurie (en temps de paix tout au moins) qui s'installe en Europe à partir de la fin du XIX^e siècle n'en congédie pas pour autant la hantise, il s'emploie à considérer la dévoration de l'autre en tant que réduction et annulation de l'intersubjectivité, liée ainsi non pas à la satisfaction d'un besoin (la satiété), mais à sa sur-exploitation (désir de puissance, de violence). La notion même de « dévoration » entre dans le paradigme de l'appropriation (de l'inappropriable : que mange-t-on de l'autre, de son identité, qu'il soit individu ou nation envahie, héritage, sentiments ou territoire ?) et du profit (que gagne-t-on, que rachète-t-on, quels manquements révèle-t-on en échappant au manque par l'ingestion de l'autre ?). « Nous ne voulons pas d'un monde où la certitude de ne pas mourir de faim s'échange contre le risque de mourir d'ennui³. » Les festins auxquels convient les œuvres de Flaubert à Thomas Mann en témoignent déjà : le roman de l'abondance (narrative et alimentaire puisque, comme le remarque Andrée-Jeanne Baudrier les grandes sagas familiales convoquent des fêtes et festins qui en rythment l'action⁴) n'est pas le roman de la satisfaction, tandis que certaines formes narratives comme le film d'action ou le drame ne mangent guère, figurant un espace de diversion où il ne serait pas nécessaire de s'alimenter. Toutefois, nous n'entendons pas traquer ici les recettes contenues dans les romans de Balzac, les conseils de cuisine de Colette ou de George Sand, refaire la liste des menus plaisirs alimentaires dissimulés dans le Nouveau Roman ou le roman policier (Robert J. Courtine a publié un *Simenon et Maigret passent à table*), celle des vins, voire celle de denrées moins fastes mais tout aussi jouissives (Philippe Delerm, *La Première Gorgée de bière et autres plaisirs minuscules*) : c'est même précisément parce que ces relevés sont infinis qu'il s'agit plutôt de s'interroger sur l'impossible satiété, sur le désir de manger et de l'écrire, jusqu'à l'outrance d'une dévoration, voire l'anxiété cannibale : manger et être mangé.

À quoi conduit la faim ? Que désire la faim, tout particulièrement quand elle n'est pas objective, « biologique », quand il y a « sensation de faim » ? Comment peut-elle transférer son appétit sur des objets inaliénables en soi : la conscience, l'amour⁵, l'amitié, la morale ou s'exercer sur des contingences :

3. Raoul Vaneigem, *Traité de savoir-vivre à l'usage des jeunes générations* [1967], en ligne, <<http://inventin.lautre.net/livres/Vaneigem-Traite-de-savoir-vivre.pdf>>.
4. « Avant-propos », in Andrée-Jeanne Baudrier (dir.), *Le roman et la nourriture*, Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté, 2003, p. 5.
5. Boris Cyrulnik, *Les nourritures affectives*, Paris, éditions Odile Jacob, 2000. On se souviendra que dans *Une Gourmandise* (2002), Muriel Barbery relate la quête d'un souvenir d'enfance d'un critique gastronomique sur son lit de mort. Loin d'être un

dévoration du temps (ainsi de la déploration postmoderne du « débordé » qui fait grand usage du mot « chronophage »), de l'espace (dévorer des kilomètres — si possible sans avoir besoin d'« alimenter » souvent son véhicule, comme le vantent les publicités de marques automobiles) ? L'avidité notamment déplace aisément ses paradigmes dans le champ des relations humaines : trop manger, dévorer autrui, grignoter une fortune, ou à l'inverse être affamé de reconnaissance, ne pas être repus d'amour, montrant bien à quel point bien au-delà d'un principe objectif (est-il seulement possible de chiffrer, d'arrêter le moment où un corps est rassasié ?), le principe même de la dévoration implique un dérèglement subjectif de l'espace et du temps, une impossible finitude. « Sont-ils embêtants avec leur mangeaille⁶ ! », s'exclame un personnage de la pièce *À bas la famille ou Les Banquets* (1848) de Labiche, lisant, placardée au mur, la longue liste des banquets corporatistes qui feignent de rassembler dans la bonne entente et l'abondance alimentaire des individus qui n'ont rien à se dire — voire qui n'ont rien à faire ensemble. Le banquet célèbre le vide des esprits et des intentions politiques lorsque « ils se groupent quarante Messieurs en lunettes autour d'un bout de veau, et ils prétendent remuer le monde⁷ » et semblent appeler l'ironique « Bon appétit, messieurs » de Ruy Blas. C'est aussi le cas des repas de famille, lieux du ressassement et de l'accumulation des plats, qui engendrent autant l'ennui, la vacuité des conversations toujours recommencées que l'intérêt de leur lecteur et l'opulence de leur narration ; car s'il est « argument politique, et en tout cas une forme privilégiée du lien social⁸ » le banquet, cumulant abondance des mets et indigence des discours dans le théâtre comique mais aussi dans un cinéma beaucoup plus sombre (*Festen* de Thomas Vinterberg) à des degrés divers (*Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant* de Peter Greenaway), invite également à sa table la fiction : son récit est souvent outrancier, mythique, re-fabriqué et recomposé ; il est d'usage de se plaindre de ce qu'un banquet politique ou un repas de famille soit interminable : leur récit l'est aussi, lieu de possibles digressions, de règlements de comptes, de retours en arrière et d'extrapolations descriptives. On mâche, on ressasse, on redit : les repas sont à la fois le lieu du surgissement (aveu public, éclat, mise au jour d'un trait de caractère...) inattendu, saisissant, et celui de la redite monotone et prévisible (mêmes plats, mêmes convives, mêmes usages...). Voué à l'impossible

mets rare ou délicat, l'objet du désir est un sac de chouquettes industrielles, lié à une mère très aimée.

6. Labiche et Lefranc, *À bas la famille ou Les Banquets*, pièce en un acte représentée pour la première fois à Paris, théâtre du Gymnase, en 1848, Paris, Beck, scène 1, p. 1.
7. *Ibid.*, scène 3, p. 3.
8. Yves Schemeil, « Banquets publics, réseaux de sociabilité dans le monde », in Alain Montandon (dir.), *Le livre de l'hospitalité*, Paris, Bayard, 2004, p. 1685.

finitude, il n'en juxtapose pourtant pas moins des temporalités différentes et convoque à l'occasion le souvenir d'autres repas avec lesquels il se trouve comparé, évalué, soupesé. Il n'est rien de plus banal, de plus « commun » qu'un repas, indispensable biologiquement parlant au corps vivant, encadré d'usages, objet emblématique du « savoir-vivre » et de l'évaluation de la gastronomie, indispensable historiquement et culturellement à tout corps social ; il n'est rien non plus de plus potentiellement subversif.

Aussi le repas en commun n'est-il facilement ni banal ni rassembleur, quand il n'est pas mise en scène factice, à l'instar de celui de l'Acte III de *La Vie parisienne* (1866) d'Offenbach où les valets travestis en notables donnent en spectacle à un baron suédois une fausse réception. L'artificialité du repas, son désir d'en faire accroire socialement s'exhibent de l'oie servie triomphalement par Gervaise à son mariage dans *L'Assommoir à Moderato Cantabile* où il se déroule « suivant un rituel que rien ne trouble, sinon la peur cachée de chacun que tant de perfection tout à coup ne se brise ou ne s'entache d'une trop évidente absurdité⁹. »

Mais pour artificiel et trompeur qu'il soit, le repas en commun n'en est pas moins règlement de comptes et dévoilement : c'est à l'issue d'un luxueux déjeuner chez Véry que les provinciaux protagonistes de *La Cagnotte* (1864) d'Eugène Labiche sont pris au piège d'un déferlement de péripéties parisiennes, de quiproquos et de pièges dont la pierre de touche est le fait de n'avoir pas su lire le prix réel des mets consommés. *Le festin de Babette*, nouvelle de Karen Blixen et film de Gabriel Axel, s'exhibe, en offrant un somptueux dîner à de frustrés protestants danois, en sursaut de vie et de créativité face aux massacres de la Commune de Paris que la cuisinière a fuis dans le Jutland. En marge de l'Histoire, le repas en commun désiré offre quantité d'histoires individuelles qui font fi des menaces, des états de siège ou de blocus, créent des émotions déliées temporairement de la peur et du manque. Contre-pouvoir ou expression du pouvoir, « manger » est au cœur des activités humaines et à la marge de la pensée, souvent transgressif.

Les récits fondateurs abondent de scènes de repas plus ou moins déviantes : banquets funestes offrant des enfants à manger, repas dont la liesse est ternie par l'oubli d'un ou d'une invitée (la méchante marraine ou la fée acariâtre), agapes auxquelles il vient à manquer un mets indispensable (le vin) quand ce n'est pas un couvert (assiette en or) ou à s'ajouter un convive qui serait très dispensable mais s'offre en parasite. La nourriture, comme tout motif lié à l'ingestion, a pour bornes l'abjection : la nourriture qui s'imisce dans les natures mortes, les fins de banquets où les « restes » ne seront pas mangés par des convives qui ne restent pas, rappellent constamment la fragilité

9. Marguerite Duras, *Moderato Cantabile*, Paris, les éditions de Minuit, 1958, p. 75.

et le caractère éphémère d'une prise (prendre un repas et y prendre plaisir) au risque de la déprise où le déferlement alimentaire s'abolit en dégoût et en refus. Répéter ce geste intime qu'est l'incorporation d'aliments en présence d'autrui le banalise mais n'en ôte pas totalement la gravité : « Il y a donc par essence quelque gravité attachée à l'acte d'incorporation ; l'alimentation est le domaine de l'appétit et du désir gratifiés, du plaisir, mais aussi de la méfiance, de l'inquiétude, de l'anxiété¹⁰. », voire de la condamnation culturelle et sociale pour qui dilapiderait son « capital-minceur¹¹ ». Si l'incertitude en Occident aujourd'hui n'a plus que rarement trait à la crainte de la disette, elle s'est déplacée dans d'autres champs : on ne risque plus de manquer d'aliments (la crise du porc en France montre même plutôt qu'il y a des surplus de production alimentaire difficiles à écouler), mais de ne pouvoir les acheter. Ou plus encore on craint de ne pas acheter les « bons » aliments, qu'ils soient nuisibles à la santé ou bien d'en trop consommer ; le mangeur n'est plus un chasseur de proies mais un chercheur d'invisibles compositions, défendu par des associations de consommateurs dans le dédale des injonctions et propositions de la nutrition moderne. Aussi, même quand il n'y a plus de risque de mort de faim, « manger pose le problème de la survie puisque manger est un acte biologique mais aussi un pari dangereux sur le produit ingurgité et l'adéquation de son mode de préparation¹². » Il faut manger malin, intelligent, manger sain, l'appréhension du repas se fait très cérébrale, convoquant le discernement, le savoir, l'information mais aussi les conventions sociales et idéologiques. « Manger » se compose ainsi comme un phénomène de répétition (contrainte biologique et sociale) et de variation (se distinguer, choisir, déterminer, éviter) : exercice de pouvoir, d'autorité, d'abus aussi, par l'usage de la privation ou de la rétention (en 1878, dans *L'Enfant* de Jules Vallès, la mère, par souci d'éducation, prive son fils des poireaux qu'il aime pour lui imposer les oignons qu'il n'aime pas ; dans *Le Moral des ménages* d'Éric Reinhardt, la ménagère et mère de famille rationne le fromage dont son époux est friand), lieu de possession de soi (maîtriser ses fringales, « gérer » ses repas...) et de l'autre (le dévorer peut aussi prendre la forme de l'empêcher de manger ou de le forcer à manger...) Mais il est également des cuisiniers et des cuisinières qui consentent à se laisser dévorer, s'offrent à la dégustation, forme d'abnégation et d'offrande sur laquelle joue avec délice Agnès Desarthe dans *Mangez-moi* — tandis que c'est bien le cuisinier parfois

10. Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, éditions Odile Jacob, « poches », 2001, p. 9.
11. Voir Gérard Apfeldorfer, « Du manque de capital-minceur en faute esthétique, le corps de l'obèse est une honte », in Julia Csergo (éd.), *Trop gros ?*, op. cit., p. 136-149.
12. Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, éditions Privat, 2002, p. 106.

davantage que ses plats qui s'offre au spectacle d'émissions de télévisions centrées sur ses sautes d'humeur orchestrées.

Cette répétition du repas, comme ce mouvement de prise et de déprise, se déclinent aussi sur d'autres plans : il est d'usage de « rendre » une invitation, un repas en engendrant un autre ; le repas s'inscrit dans un réseau, qui peut faire lien (« aide alimentaire » et distribution de repas par des associations) ou entrave (repas familial pesant et non désiré), dans une redite qui soude une communauté ou la désespère, réitérant jusqu'à la déréliction les fractures que le « bon repas », la saveur des plats ou le faste de la vaisselle font éventuellement temporairement oublier mais ne réparent pas. Le repas est rite d'initiation, il s'inscrit dans un réseau de règles (se tenir à table), il est un marqueur social et religieux (interdits alimentaires, fêtes rituelles), jalonnant l'entrée dans l'âge adulte et éventuellement dans des cercles enviés ou redoutés (être invité chez le patron, la belle-mère ou la Duchesse de Guermantes), disant aussi une possible mort à soi-même : « dans l'illusion du luxe et le vertige des excès, ou dans l'amertume inverse de la pauvreté et de l'humiliation, dans tous les cas s'asseoir à table ou en sortir marque une étape dans un processus d'initiation qui a tout de la mise à mort progressive¹³ », écrit Patrick Berthier à propos des romans de Balzac, réflexion que semble mettre à exécution concrète voire *gore* un film comme *Seven* (1995) de David Fincher où le péché de gourmandise est sanctionné par l'overdose alimentaire.

Il en découle ainsi qu'on a voulu ici également analyser les métaphores de l'acte de manger telles que modalisées dans le champ économique et politique. Outre l'image récurrente d'une collectivité ou d'un individu qui dévore l'autre dans les négociations ou les traités (la caricature a toujours représenté les dictateurs comme des ogres ; aujourd'hui ce sont les « financiers », les banques ou les pays les plus riches ou stables qui sont associés à ces représentations, ainsi que le montre le retour des farces politiques dans les anciens pays du bloc de l'Est), le désir de « tout » manger et de n'en rien laisser, au-delà de la satiété, dit parfois, comme dans *Le Tambour* de Günther Grass (1959) où la mère meurt d'une ingestion obsessionnelle de poisson (de son côté, le père présumé décède en s'étouffant avec l'insigne nazi qu'il tente maladroitement de dissimuler ainsi à la chute du Reich), quelque chose de la destruction massive, ou du fantasme de la disparition par l'ingestion. Des expressions liées à la vulgarisation économique comme « le partage du gâteau », « la part du gâteau », déployée aujourd'hui pour parler, au sein d'un pays, du marché du travail, des aides sociales ou plus largement dans un espace communautaire des subventions ou prêts accordés aux pays de la zone euro en témoignent

13. Patrick Berthier, « Chez Balzac les illusions se perdent à table », in Andrée-Jeanne Baudrier, *op. cit.*, p. 46.

encore. La symbolique de la dévoration s'étend à une appréhension du « manger » comme une outrage : on pourra ainsi penser aux excès de réglementation (dérives du « principe de précaution » devenu très anxiogène) envers les crises et craintes alimentaires¹⁴ (les craintes entraînant les crises ?) Qui se taille la part du lion ? Qui mange qui ? Dans *Le repas du lion* (1897), François de Curel, alors que s'installe le libéralisme économique en Europe, prétend que les chefs d'entreprise ont bien du mérite à être des lions et que nombre de prolétaires se satisfont fort bien d'être des hyènes conviées à finir des repas qu'ils ne prennent pas la peine de chasser. Manger la même chose n'est pas manger ensemble, ni même manger en même temps ; est-ce d'ailleurs encore manger la même chose que de manger les restes ou les imitations d'un repas de luxe (produits raffinés vendus en grande distribution) ? Ainsi finit-on par se demander *Comment j'ai mangé du chien* (titre d'une pièce de Grichkovets sur les souvenirs d'un vieux marin soviétique), sans avoir toujours le bonheur, à l'instar des soldats découvrant dans *Salammbô* les chiens cuisinés à la carthaginoise de s'apercevoir que « la surprise des nourritures nouvelles excitait la cupidité des estomacs. »

Comme l'a montré amplement Claude Lévi-Strauss, la disjonction entre le cru et le cuit s'impose dans l'Histoire de l'humanité comme une façon d'incorporer et de dominer l'élément naturel par une transformation avant incorporation. Le schème de la violence faite à l'environnement par l'alimentation se déploie du reste dans de nombreuses occurrences qui vont de la chasse au gâchis alimentaire, de la surconsommation au dépouillement des ressources naturelles d'autres pays. Manger les productions des autres, les manger, s'emparer de leurs territoires (nourriciers), leur ôter l'accès à l'eau ou aux terres cultivables : dévorer est un acte politique, un geste d'autorité. Si l'enfant apprend son moi notamment en mangeant et en délimitant ainsi les objets qu'il porte à sa bouche et lui-même, se construit en se protégeant de certains éléments à ne pas ingérer, le fait à l'inverse de tout dévorer, de s'emparer de davantage que besoin (« avoir les yeux plus gros que le ventre »), s'impose comme une métaphore récurrente de l'exercice du pouvoir et de ses abus possibles. Les processus de décolonisation en Afrique subsaharienne puis la dislocation des pays du bloc de l'Est ont été accompagnés à la scène et au cinéma de modulations du recours à l'image traditionnelle du pays ogre avalant, ingérant ses voisins plus petits ou plus faibles, ou bien encore des pays de l'hémisphère nord se nourrissant sur ceux de l'hémisphère sud (en 1989 dans *Qui a mangé Madame d'avoine Bergotha* du dramaturge congolais Sony Labou Tansi il s'agit davantage d'avaler un pays, d'en faire une absurde dictature in-

14. Voir à ce propos, *Les défis de l'alimentation*, revue *Économie et humanisme* n° 380, mars 2007.

sulaire, que de se sustenter) ou encore des hommes dévorant des femmes à leur tour enclines au vampirisme (dans *Maladie ou Femmes modernes / Krankheit oder Moderne Frauen* d'Elfriede Jelinek, laquelle dénonce par ailleurs dans *Avidité (Gier)* son « pays de cannibales », dévorant les minorités, les femmes et les juifs). Les farces politiques jouent d'un cannibalisme grotesque mais également d'une représentation de la surconsommation, de la malbouffe, du gaspillage, d'une surproduction aberrante qui détruit ses employés (dans *Slaughter City* de Naomi Wallace en 1997 comme dans les années 1930 dans *Sainte Jeanne des Abattoirs* de Brecht). Ainsi, manger, être mangé en littérature sont des expressions qui convoquent également un imaginaire cannibale de la dévoration de l'autre, de son abolition, réactive les banquets macabres de la mythologie gréco-romaine et des romans d'aventure (les descriptions des pratiques des maoris dans *Les enfants du Capitaine Grant* de Jules Verne, si elles justifient le cannibalisme par la disette d'une Nouvelle-Zélande présentée comme terre âpre et peu féconde, n'en développent pas moins un imaginaire du sauvage dévorant le chrétien avec une féroce délectation et rappelant les Oreillons de Voltaire dans *Candide*) où manger son adversaire revient à lui prendre sa force et à lui imposer un pouvoir. De façon moins concrète, mais tout aussi explicite et efficace, l'autorité de qui prépare, organise et donne le repas est inquiétante dans nombre de banquets de famille ou de réunions politiques. Le « don » alimentaire, le « partage » des mets détournent l'apparente bienveillance de la convivialité en rapport de forces.

Dès lors, refuser de manger, quand il y a suffisamment à manger (et non en cas de disette comme c'est le cas face au panier de Boule de suif que les bourgeois chez Maupassant engloutissent, parenthèse à leur dénigrement de la prostituée), peut-il s'affirmer comme le lieu d'une résistance, de refus de « l'hygiène de l'assassin¹⁵ » ? La soustraction au banquet imposé, à la convivialité dénoncée comme artificielle du repas est une façon de s'emparer d'un interdit alimentaire. Car toutes les religions ont leurs ingestions de nourritures sacrées, leurs symboliques extatiques (le pain de la vie, le sel de la terre), leurs rites de purification ou de bénédiction des repas, et surtout leurs interdits, tabous culinaires qui codifient les substances que le corps peut ou ne peut pas, doit ou ne doit pas ingérer. L'aliment rappelle la matérialité du corps, son fonctionnement (trop manger fait mal au ventre, ne pas assez manger est souffrance, mal manger est dangereux), sa dépendance aussi à la matière précisément. La texture du repas, la présence impérieuse des mets dont on sait bien qu'ils font appel à tous les sens quand ils ne s'imposent pas à eux de

15. Le romancier obèse du roman d'Amélie Nothomb, *L'hygiène de l'assassin* (1992), maintient son surpoids par l'ingestion de substances abjectes, grasses et huileuses notamment.

façon embarrassante (que de stéréotypes sur la nourriture trop odorante, trop fade ou au contraire trop empreinte de saveurs inaccoutumées trouvée en pays étranger¹⁶...) ont une forme de gravité. Le désir de jeûne, voire la tentation anorexique qui animent certains des textes étudiés ici nous rappellent que le « libre mangeur » est peut-être celui qui se soustrait à l'injonction alimentaire. Peut-on en effet, non pas seulement choisir ce que l'on mange, mais *choisir* de ne pas manger ? À l'heure où les injonctions alimentaires s'inscrivent dans une construction du corps conçu comme une réalité à augmenter (*enhancement* physique par prise de vitamines, de compléments alimentaires), à manœuvrer (« bien manger pour éviter le cancer »), fortement identitaire (« je suis ce que je mange »), c'est, dans les sociétés qui peuvent s'en offrir le luxe, une nouvelle forme de « raisonnement alimentaire¹⁷ » qui s'impose : les décisions ont trait au contrôle de la santé physique (ou de l'apparence), du poids, de la prévention de maladies (risques cardio-vasculaires) connexes liées potentiellement à une mauvaise alimentation et non plus à sa carence. La nourriture se réinstalle alors dans le registre du bien et du mal (la « malbouffe ») tandis que des crises alimentaires (maladie de la vache folle) et des questionnements techniques (OGM encadrés, autorisés ou non dans des pays qui les scrutent avec suspicion) « réactivent l'anxiété de l'empoisonnement¹⁸ » quand la question du comestible semblait définitivement arrêtée et les hantises du poison confinées aux fictions policières et d'espionnage. Les pandémies dues à l'alimentation font sortir l'anxiété liée à l'ingestion d'un corps malfaisant des pays de la malnutrition (encore aujourd'hui touchés par le manque d'eau, l'eau polluée, la pénurie des ressources) vers les pays de la jouissance économique, par le biais de l'accélération des transports. La mondialisation alimentaire apporte sur nos tables nombre de propositions qui ne sont plus guère exotiques, d'ingrédients qui défient le cycle des saisons mais cette profusion, appuyée d'une cacophonie¹⁹ de commentaires (émissions culinaires, livres de cuisine, sites internet débattant de la façon de faire la cuisine, de la présenter, de s'en procurer

16. Comme le rappelle Anthony Rowley, la bouche ingère (ou refuse d'ingérer l'étrange mets apprécié par autrui) et raconte aussi, se faisant le relais de nos inquiétudes, mépris ou soupçons envers les plats des autres. Voir Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table. Stratégies de la bouche*, Paris, éditions Odile Jacob, « poches », 2009.
17. Jean-Pierre Corbeau, « Introduction. Aurons-nous à manger, que vais-je manger ? », in Jean-Pierre Corbeau et Jean-Pierre Poulain, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, op. cit., p. 13.
18. *Ibidem.*
19. Voir à ce propos (sur le mangeur moderne désorienté entre prescription et prohibition) in Claude Fischler, op. cit., le paragraphe intitulé « brouhaha diététique et cacophonie alimentaire », p. 202-203.

les ingrédients mais aussi de l'utiliser à des fins thérapeutiques, — régimes alimentaires, bien-être, santé etc.) s'accompagne aussi de pratiques inverses, de repas non-socialisés (grignotage solitaire, restauration rapide individuelle, *lunch box* évinçant la table commune etc.), pourtant toutefois « partagés » par le biais des réseaux sociaux (on mange seul mais on prend soin de mettre une photographie de son assiette sur instagram).

Si « La faim est le principal facteur déterminant dans les relations humaines, d'abord au sein de la famille et par la suite dans les groupes sociaux plus larges, le village, une classe d'âge ou des États politiques » et « Aurons-nous à manger demain ? », la « première question qui s'est posée avec le plus d'insistance à l'humanité à l'échelle de la longue durée historique et anthropologique²⁰ », elle s'est déplacé aujourd'hui en Occident vers un « que manger » obsédant. L'abondance alimentaire est un « trop » (on ne peut avoir « trop » d'argent, de temps, etc., mais par contre l'aliment excessif ne peut être entièrement consommé), impliquant « une anxiété fondamentale dans le rapport de l'homme à ses aliments²¹ » en ce qu'il doit les choisir, leur faire confiance pour ainsi dire et s'en contenter (si l'on regrette son choix de plat, on ne peut, même si on en a les moyens matériels et financiers, au risque de l'indigestion en prendre d'autres immédiatement pour compenser cette désillusion). Les buffets « à volonté » et autres « *all you can eat* » mettent ainsi l'accent sur un « tout », une « volonté » alors qu'il n'est question que de « possibilité » ou plutôt d'impossible totalité.

Tout omnivore, et l'homme en particulier, est soumis à une sorte de *double bind*, de double contrainte, entre le familier et l'inconnu, entre la monotonie et l'alternance, entre la sécurité et la variété²².

Y a-t-il assez à manger pour tout le monde ? La question paradoxalement est posée même quand on n'a plus faim, c'est cet invariant obsédant d'un « manger » qui amènerait non pas à ne plus avoir faim mais à ne pas « être mangé » que souhaite interroger ce volume. Si les études littéraires dans ce domaine, recensant notamment les occurrences de scènes de repas à la scène²³ ou ses déviances²⁴ existent, leur confrontation avec les implications économiques de leurs symboliques restent à considérer. L'homme repu, rappelle Noëlle Chatelet, c'est « un corps tout entier investi par l'aliment et incapable de dire

20. *Ibid.*, p. 9.

21. *Ibid.*, p. 64.

22. *Ibidem.*

23. Athéna-Hélène Stourna, *La cuisine à la scène. Boire et manger au théâtre du XX^e siècle*, Rennes, PUR, 2012.

24. Sandrine Dubel, Alain Montandon (éd.), *Mythes sacrificiels et ragoûts d'enfants*, Clermont-Ferrand, PUBP, 2012.

autre chose que ses démêlés intérieurs avec lui²⁵. » Peut-on encore penser après un bon repas ? Écrire ? Dire en tout cas, relater les agapes et écouter son corps aux prises avec leur digestion... Les récits du ventre, de ses malaises et de ses plaisirs proposent de récuser à la fois l'intellectualisation (la tête) et la dramatisation (le cœur) du moi pour le déplacer vers des organes (l'estomac, le foie), et des activités corporelles davantage liés à l'inconscient et à l'humeur, comme le rappelle un succès de librairie récent consacré à la digestion²⁶... Le « ventre » plein ou vide, souffrant et malmené parce que trop (mal)nourri (*Le ventre de l'architecte* de Peter Greenaway), dont la satisfaction est sans cesse différée, empêchée (c'est tout l'enjeu du film *Le charme discret de la bourgeoisie* de Buñuel), ou bien contentée de façon très subversive (*Hannibal*) au risque de l'abjection ou de la dégradation (manger jusqu'à en mourir dans *La Grande Bouffe* de Marco Ferreri), peut se dire aussi désinvolte voire oublieux de la nécessité biologique de manger, gourmet plus que gourmand, refusant le caractère spectaculaire de la dévoration qui engage un imaginaire de la dépréciation, de la mauvaise qualité alimentaire et de la non-maîtrise de soi.

D'une façon générale que ce soit sous un angle collectif ou un angle individuel, c'est la notion de qualité plus que de quantité qui semble présider récemment aux réflexions sur la nourriture. Des ouvrages comme celui de Jonathan Safran Foer *Faut-il manger les animaux* ²⁷, l'importance prise par des mouvements comme *slow food*, la valorisation dans des émissions télévisées de l'art de la cuisine, le succès des blogs, cours ou ateliers de cuisine déploient une orientation manifeste vers une forme d'esthétisme de la gastronomie. On devra certes convenir d'emblée que pour s'intéresser à la présentation, à l'aspect extérieur d'un plat, il faut que celui-ci soit déjà en quelque sorte du superflu, qu'il ne réponde pas uniquement au besoin de ce nourrir et à la nécessité de survivre. À cet égard, on ne pourra manquer de se souvenir de ce que Roland Barthes dit de la cuisine bourgeoise et de ce qu'il nomme le « nappé », le lisse, termes qu'il emploie du reste également pour qualifier certaines formes de littérature. Critiquant dans *Mythologies* les fiches cuisine du magazine *Elle*, il rappelle que pour avoir comme seule inquiétude

25. Noëlle Chatelet, *Le corps à corps culinaire*, Paris, éditions du Seuil, 1977, p. 175.
26. Giulia Enders, *Darm mit Charme. Alles über ein unterschätztes Organ*, Berlin, Ullstein, 2014. En 2015, le livre est en Allemagne à sa 36^e réédition ; il est traduit en français sous le titre *Le charme discret de l'intestin. Tout sur un organe mal aimé*, Arles, Actes Sud, « questions de santé », 2015. Voir notamment, à propos de la dépression, p. 148 : « *Vielleicht muss nur ihr Bauch auf die Couch — und der Kopf ist gar nicht schuld daran ?* »
27. Jonathan Safran Foer, *Faut-il manger les animaux ?*, Paris, éditions de l'Olivier, 2011. Traduction par Gilles Berton et Raymond Clarinard de *Eating Animals*, New York, Little, Brown & Cie, 2009.

de trouver à piquer des cerises dans des perdreaux, il ne faut pas être hanté par le souci de les payer. Michel Onfray, joignant au nappage le flambage, le lustrage, le pochage, l'arrosage, toutes opérations d'ensevelissement de l'ingrédient sous une matière lourde en conclut que « la cuisine bourgeoise vise la circonscription de l'intérieur par l'extérieur, la destruction des finesses de l'âme d'un produit par la toute-puissance des séductions de l'allure²⁸. » Cuisiner est alors acte de puissance sur la matière, voire manipulation fictionnelle qui transforme l'ingrédient, le rend méconnaissable (les fruits déguisés, les trompe-l'œil alimentaires ou les gâteaux salés en témoignent), met en avant la créativité humaine et escamote la matière (ou la « sublime » si l'on en croit le vocabulaire des chefs médiatiques), processus qui est relativement récent²⁹ et trouve son plein épanouissement dans la culture européenne de la fin du XIX^e siècle (le menu du repas offert par Nana à ses convives en témoigne). Dès lors l'anxiété de la disette, de l'absence, du manque dont nous parlions à l'entrée de ce propos n'est plus (pour le plus grand nombre ou tout au moins pour ceux qui s'expriment à ce propos), mais il y a anxiété du contenu, de l'apparence trompeuse ; l'alimentation convoque l'illusion, se prête à l'expérience de la désillusion et de la déception. L'homme moderne confronté à de multiples régimes alimentaires, à des propositions exotiques et à des injonctions nutritionnelles contradictoires et changeantes « se sent menacé sur un front voisin, celui des toxicités. L'aliment moderne nous semble parfois se réduire à ses apparences, de sorte que le soupçon se porte sur ce qu'il contient réellement. Dans les périodes de troubles et de guerres, la rumeur court que l'ennemi a empoisonné les puits ; dans notre sécurité alimentaire moderne, paradoxalement, le soupçon surgit à nouveau³⁰. » Trop beau pour être vrai, l'aliment pourvu d'additifs, conservateurs et colorants, calibré et adroitement disposé alors même qu'il est de plus en plus contrôlé, muni d'appellations, de dates, inscrit dans une « traçabilité » qui en traque le parcours jusqu'à la bouche du mangeur en réactive plus que jamais l'imaginaire de la dévotion intérieure³¹. L'être humain ne mange pas tout ce qui est comestible ; sa façon de juger « immangeables » certaines denrées mêle les faits objectifs (ingrédient malodorant, avarié etc.) et subjectifs (aspect, couleur, mécon-

28. Michel Onfray, *La Raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris, Grasset, 1995, p. 174.

29. Madeleine Ferrières rappelle que la cuisine bourgeoise (plats en sauce notamment) de la modernité est en fait la cuisine des pauvres à la Renaissance ; les goûts des peuples plus que le goût d'un mets sont soumis à des évolutions et à des variations majeures. Voir Madeleine Ferrières, *Nourritures canailles*, Paris, éditions du Seuil, « Points Histoire », 2010.

30. Claude Fischler, *op. cit.*, p. 11.

31. Voir à ce sujet Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, éditions du Seuil, « points histoire », 2006.

naissance du produit, préjugés culturels...). Le fait de manger est donc une obligation biologique, mais ce que l'on mange est dans l'Occident actuel un choix, une décision (plus ou moins entravée par un environnement culturel, médiatique et social), impliquant l'expérience de la sélection (la préférence), de la consommation et de l'éventuelle désillusion, satisfaction, incomplétude etc. Plutôt que de s'exposer à des mésaventures nutritives, le jeûne alimentaire est déliaison qui n'affirme pas une rencontre mystique mais un retour sur soi, un recentrement (une obsession) et une clôture. Moins radical, le fait de sortir de ses habitudes alimentaires, de cuisiner un ingrédient ou un plat qu'on ne connaît pas, peut pourtant avoir le même effet : croyant cuisiner ce que les autres (plus riches, plus cosmopolites) attendent, la famille de parvenus du théâtre et du cinéma comiques ou du roman amer expose encore davantage sa différence et sa réclusion dans un milieu social. La créativité culinaire rêvée en déplacement voire ascension sociale impose les frontières au lieu de les estomper. Il n'est pas indifférent, dans *Cendrillon* d'Éric Reinhardt par exemple, que ce repas artificiel si pensé qu'il perd toute saveur gustative soit également accompagné d'un déferlement de paroles inadéquates, d'anecdotes relatées mal à propos : trop parlé, trop préparé, le repas est un échec. La surabondance entraîne une dévoration qui est avilissement et extinction, abolissement.

Lorsque *Courrier international* consacre un hors-série à « la vague gourmande³² » sous l'angle de « la gastronomie nouvelle religion planétaire » mais aussi de l'obsession de la santé, de l'hygiène, le constat est que le raffinement est pensé comme minimalisme (des portions, des ingrédients, des couleurs) impliquant pourtant une effervescence de saveurs. Contradiction apparente encore d'un manger moins pour manger mieux (voire manger pour minimiser non seulement l'ingestion mais ses effets, comme la digestion, avec les régimes *detox*), ressentir davantage le goût, la texture, l'architecture visuelle d'un plat parce que la portion est minime. Signe des temps, luxe de nantis que ne préoccupe plus la hantise de la carence alimentaire ? Les repas zoliens, balzaciens et jusqu'à proustiens, quand ils sont opulents et enviables, impliquent les paradigmes de la composition et de la liaison. Ce sont plats en sauce, ingrédients liés, présentations composées, quand les alimentations indigentes ou insuffisantes rassemblent le cru, l'isolé et une sobriété non désirée. Le manger aujourd'hui, dans les pays industrialisés, tel qu'il est asséné médiatiquement exhibe une sobriété voulue (et partiellement feinte tant il faut

32. *Courrier international*, hors-série *La vague gourmande (la gastronomie, nouvelle religion planétaire, sur le gril de la presse étrangère)*, septembre 2014.

de temps, d'énergie, d'ustensiles et de savoir-faire pour parvenir à produire ces plats « simples », déploiement de virtuosité et d'« expertise ».

Dès lors, convoquer un imaginaire de la dévoration voire du cannibalisme en littérature ramène en force la nourriture à une violence vivace, peut-être même dynamisante, à une « expérience » qui bouscule le nappé de la cuisine chic, de la cuisine minceur et récupère de façon grinçante la mécanique de la cuisine industrielle, comme c'est le cas dans le « théâtre boucherie » de Rodrigo Garcia ou dans une certaine mesure dans le premier roman de Marie Darrieussecq, *Truismes*.

Faut-il, justement, rappeler un truisme : manger a de nombreuses affinités avec la littérature³³ : on parle de chair, de texture du livre ; on parle aussi de nourriture intellectuelle et l'imaginaire collectif contemporain a tendance à poser ces deux éléments comme les deux pôles d'une pensée de l'alimentation. On ne mange pas, ou si peu, dans le théâtre intelligent ? On ne mange que de petites choses fines ou pas du tout, chez les lettrés et les écrivains minimalistes comme Pascal Quignard ou Yves Ravey ? Et si à l'inverse Brillat-Savarin estimait que seul l'homme d'esprit sait manger, doit-on avec la modernité considérer que manger n'importe quoi, manger les autres, serait du ressort de la farce, de l'improvisation qui vire à la mascarade, de la performance et du roman-fleuve, au point, comme dans la pièce *Performances, Passion, Poison and Petrification* (1905), de George Bernard Shaw, qu'un personnage mange le décor³⁴ ? La dégustation verbale construit les plus belles pages de Colette, certaines de Flaubert et de Dumas, on en conviendra ; le jeûne que s'impose Don Quichotte et celui que subissent Oliver Twist ou Robinson Crusoé haussent la faim en paradigme littéraire : ce qui manque au corps se re-déploie en inventivité intellectuelle, en imaginaire, en fiction.

Ainsi, constatant que de l'in vraisemblable gâteau de mariage d'Emma Bovary à l'insupportable consommation des femmes par les hommes dans *Restoroute (Rastätte)*, ironiquement sous-titré *L'école des amants* d'Elfriede Jelinek, la faim ne se comble pas, qu'elle se déplace sur un autre objet ou se masque, feint sa fin mais n'aspire somme toute qu'à une complétude impossible, nous avons voulu la décliner, plutôt que la cerner, autour tout d'abord de « dévotions politiques », puis d'un « manger ensemble » souvent difficile ou insatisfaisant, d'« érotismes alimentaires » qui ne tiennent pas toujours

33. Voir à ce sujet, Jean-François Revel, *Un festin en paroles : histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Tallandier, « texto », 2007.

34. La didascalie liminaire à la pièce a l'élégance narquoise de signaler que : « *As it is extremely difficult to find an actor capable of eating a real ceiling, it will be found convenient in performance to substitute the tops of old wedding cakes for bits of plaster. There is but little difference in material between the two substances; but the taste of the wedding cake is considered more agreeable by many people.* »

leurs promesses, enfin d'une plus certaine « scène de crime », le repas, pour terminer sur « avoir faim »... On a donc toujours faim, comme le rappelle *la bonne distance*, texte que Noëlle Renaude a bien voulu nous confier.

Car peut-être, à l'instar d'André Gide dans *Les Nourritures terrestres*, faut-il convenir, en littérature tout au moins, que « Ce que j'ai connu de plus beau sur la terre, Ah ! Nathanaël, c'est ma faim. »

Université de Lorraine (Nancy), LIS
et ILLE (Université de Haute-Alsace)