Bertrand Marquer

L'Autre siècle de Messer Gaster ?

Physiologies de l'estomac dans la littérature du XIX^e siècle

hermann
Depuis 1876

2017

IX

L'antigastronomie de J.-K. Huysmans

Le « souci trophique[1] » de Huysmans n'est, comme pour Flaubert, plus à démontrer : le « prisme alimentaire[2] » au travers duquel l'écrivain perçoit l'existence est « une de ses originalités, et même une des beautés de son style[3] ». Ambivalente et omniprésente, la métaphore alimentaire structure le discours, qu'il soit critique ou romanesque, qu'il s'agisse « de sexe, de religion, d'art, de caricature sociale », qu'il ait pour but de traduire « une provocation appétissante ou fétide, exaltante ou nauséabonde[4] ». Son ampleur est telle que Jean-Pierre Richard appelait à la création d'une discipline nouvelle, la *trophologie*. Cette « science, à créer, de la signification alimentaire[5] » peut désormais se prévaloir, dans le cas de Huysmans, d'un certain nombre d'études ayant validé sa pertinence. Le dialogue avec son aïeule du XIXe siècle y a cependant rarement été central, alors que le discours gastronomique constitue un intertexte naturel, et que le *trophisme* de Huysmans reflète la conception très large de la gastronomie telle que Brillat-Savarin l'entendait :

---

1. Jean-Pierre Richard, « Le texte et sa cuisine », *op. cit.,* p. 136.

2. Christopher Lloyd, art. cité, p. 47.

3. Auguste Fontan, « J.-K. Huysmans et la gastronomie », *Bulletin de la Société J.-K. Huysmans*, 1937, n° 16, p. 62.

4. Jean Borie, *Huysmans, le Diable, le célibataire et Dieu*, Paris, Grasset, 1991, p. 150.

5. Jean-Pierre Richard, « Le texte et sa cuisine », *op. cit.,* p. 136.

en tant que science polymathique, elle lui offrait un prisme à travers lequel envisager les différentes facettes du savoir-vivre. C'est de cet intertexte gastronomique dont il sera question, afin de dégager la dette que la diététique huysmansienne a pu contracter à son égard, et bien souvent, *a contrario.*

Diététique intempestive : Huysmans *a contrario*

Les œuvres de Huysmans s'imposent immédiatement à la lecture comme une antigastronomie, dans la mesure où elles troquent de manière presque systématique le goût pour le dégoût, et renversent ainsi le principe général de la « science du ventre ». Ce parti-pris du négatif nourrit une forme de pessimisme schopenhauerien, et donne une coloration tragique à des récits reposant sur la logique du pire. Le procédé mobilisé par Huysmans n'en demeure pas moins d'essence comique, du fait de l'inversion qu'il met en place et du caractère répétitif des événements auxquels il donne naissance.

La nouvelle *À vau-l'eau* est de ce point de vue emblématique : conçu comme un véritable « guide répulsif des restaurants parisiens[6] », le récit repose sur le double mécanisme de la série (de mésaventures) et de la dégradation. La déception y est le moteur du récit, moins parce qu'elle est ce qui déclenche les événements que parce qu'elle lui confère un tempo et une dynamique négatives : irrémédiablement vouées à l'échec – puisque le dégoût remplace le goût – les tentatives réitérées du héros pour satisfaire son appétit rythment le récit par la simple alternance de l'espoir et de la désillusion. La tonalité schopenhauerienne de la nouvelle est donc tempérée par le mécanisme sur lequel elle repose, et qui introduit, dès l'incipit, un jeu désamorçant le tragique. La saynète qui ouvre la nouvelle évoque ainsi le vaudeville, dans lequel le garçon a souvent le

6. Dominique Paquet, « Le dégoût chez Joris-Karl Huysmans », dans *Le Goûts dans tous ses états* (Michel Erman éd.), Peter Lang, 2009, p. 98.

rôle du valet de comédie[7], et elle semble avoir pour fonction de construire une connivence dont Folantin fait les frais :

> « Le garçon mit sa main gauche sur la hanche, appuya sa main droite sur le dos d'une chaise et il se balança sur un seul pied, en pinçant les lèvres.
> – Dame, ça dépend des goûts, dit-il ; moi, à la place de monsieur, je demanderais du Roquefort.
> – Eh bien, donnez-moi un Roquefort.
> Et M. Jean Folantin, assis devant une table encombrée d'assiettes où se figeaient des rogatons et des bouteilles vides dont le cul estampillait d'un cachet bleu la nappe, fit la moue, ne doutant pas qu'il allait manger un désolant fromage ; son attente ne fut nullement déçue ; le garçon apporta une sorte de dentelle blanche marbrée d'indigo, évidemment découpée dans un pain de savon de Marseille[8]. »

Semblable à une didascalie, la pose du garçon roublard constitue pour le lecteur un signe aisément déchiffrable, explicité par la confirmation immédiate que son conseil était un subterfuge. Le dilemme alimentaire qui met le personnage à la torture apparaît de ce fait d'emblée comme un drame dérisoire, car sans enjeu réel (Folantin « ne dout[e] pas qu'il [va] manger un désolant fromage ») et sans réel tragique. L'évidence du mauvais choix est en outre soulignée par un « évidemment » tout autant imputable au personnage, dont les pensées sont ici rapportées, qu'au narrateur, qui souligne par cet adverbe la mécanique du récit lui-même : bannissant la surprise au profit d'une forme de complicité avec le lecteur, la logique à l'œuvre suppose moins une identification apitoyée qu'un regard moqueur, fût-ce sur soi-même, tel que le pratique le vaudeville.

---

7. La pièce de Labiche *Un garçon de chez Véry* témoigne de cette convergence des rôles, puisqu'Antony, le garçon du titre, se présente chez les Galimard pour être embauché comme « domestique mâle ».

8. Joris-Karl Huysmans, *À vau-l'eau* [1882], dans *Nouvelles,* Paris, Flammarion, coll. « GF », 2007, p. 85.

Le choix, dans l'incipit, d'une situation de quiproquo dont personne n'est dupe permet ainsi à Huysmans d'introduire l'équivalence, récurrente dans la nouvelle, entre parole démonétisée et nourriture falsifiée, mais sous une forme dramatisée, et non dramatique. La potentialité comique de cette scène initiale transparaît d'ailleurs nettement à son terme, dans une séquence où les gestes rituels de la sortie de table tournent au cocasse :

> « M. Folantin chipota ce fromage, plia sa serviette, se leva, et son dos fut salué par le garçon qui ferma la porte[9]. »

Ce « dos salué » impose une forme de comique de situation qui confirme que la communication biaisée exposée dans l'incipit a pour but de faire le *jeu* du récit, au même titre que la substitution du dégoût au goût.

De manière plus générale, l'antigastronomie semble constituer, pour Huysmans comme pour Jean-Baptiste Gouriet avant lui, un ressort parodique dont le tragique n'est qu'apparent. Là où le parodiste de Berchoux renversait ironiquement la joie de manger en ressort funèbre[10], Huysmans privilégie quant à lui une forme d'humour noir qui s'oppose au bon goût incarné par la gastronomie, notamment au travers de variations décalées sur l'osmazôme jouant sur le principe d'une nutrition dématérialisée. Popularisé par Brillat-Savarin, qui le comparait à l'alcool dans *Physiologie du goût*[11], l'osmazôme devient pour Huysmans le principe d'une ivresse toute poétique dans *À rebours*[12], et le point de départ d'un véritable délire macabre dans *En rade*. Dans un cas comme dans l'autre, le rêve de la

---

9. *Ibid.*

10. Voir *supra*, p. 62-64.

11. « L'osmazôme, découvert après avoir fait si longtemps les délices de nos pères, peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation. », Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.,* p. 80.

12. « En un mot, le poème en prose représentait, pour des Esseintes, le suc concret, l'osmazôme de la littérature, l'huile essentielle de l'art. »,

quintessence prépare le basculement dans la farce, sous la forme d'un lavement à la peptone pour des Esseintes, et d'une scène cannibalique dans *En rade.* Abondamment commenté, le troisième rêve de Jacques Marles semble en effet fusionner osmazôme et ptomaïne, cet alcaloïde toxique produit par le cadavre, dont Huysmans ne retient que la supposée bonne odeur. Cet « oxymoron biologique qu'est une pourriture parfumée[13] » fournit alors un socle à sa vision proprement sarcastique, où le progrès permet le retour de l'archaïque, voire du sauvage – puisqu'il s'agit, tout bonnement, de manger ses morts :

> « Un article l'intéressa et l'induisit à de longues rêveries. Quelle belle chose, se dit-il, que la science ! voilà que le professeur Selmi, de Bologne, découvre dans la putréfaction des cadavres, un alcaloïde, la ptomaïne, qui se présente à l'état d'huile incolore et répand une lente mais tenace odeur d'aubépine, de musc, de seringat, de fleur d'oranger ou de rose[14].
>
> Ce sont les seules senteurs qu'on ait pu trouver jusqu'ici dans ces jus d'une économie en pourriture, mais d'autres viendront sans doute ; en attendant, pour satisfaire aux postulations d'un siècle pratique qui enterre, à Ivry, les gens sans le sou à la machine et qui utilise tout, les eaux résiduaires, les fonds de tinette, les boyaux des charognes et les vieux os, l'on pourrait convertir les cimetières en usines qui apprêteraient sur commande, pour les familles riches, des extraits concentrés d'aïeuls, des essences d'enfants, des bouquets de pères. Ce serait ce qu'on appelle, dans le commerce, l'article fin. […]

Joris-Karl Huysmans, *À rebours* [éd. de 1929], Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1977, p. 320.

13. Jean-Marie Seillan, « Huysmans et la cène primitive. Le retour de l'archaïque dans la rêverie des ptomaïnes d'*En rade* », dans Yves Vadé (éd.), *Modernités 7* (« Le Retour de l'archaïque »), Bordeaux, P.U. Bordeaux, 1996, p. 77.

14. Le chimiste Francesco Selmi (1817-1881) a montré que le repérage de la ptomaïne lors d'autopsies était la cause d'erreurs judiciaires, puisqu'il pouvait être confondu avec un cas d'empoisonnement.

> Ensuite, le progrès aidant, les ptomaïnes qui sont encore de redoutables toxiques, seront sans doute dans l'avenir absorbées sans aucun péril ; alors, pourquoi ne parfumerait-on pas avec leurs essences certains mets ? pourquoi n'emploierait-on pas cette huile odorante comme on se sert des essences de cannelle et d'amande, de vanille et de girofle, afin de rendre exquise la pâte de certains gâteaux ? de même que pour la parfumerie, une nouvelle voie tout à la fois économique et cordiale, s'ouvrirait pour l'art du pâtissier et du confiseur[15]. »

Les tentatives de des Esseintes pour « leurrer la défiance de [son] estomac[16] » relèvent de la même logique d'un raffinement à la fois extrême et parodique, construit en marge des canons gastronomiques, et donc forcément en référence à eux. La « thébaïde raffinée » (et tout-confort) de Fontenay-aux-Roses est en effet pour le personnage la « projection spatiale d'un corps idéal, un intérieur où les besoins de la chair ont laissé place à un appétit tout cérébral[17] ». Elle « symbolise cette maîtrise absolue que des Esseintes voudrait bien avoir sur son propre "intérieur"[18] » et constitue à ce titre l'« [a]llégorie d'un ventre enfin domestiqué, aux orifices soigneusement contrôlés par un système de conduits et de hublots hermétiques[19] ». Dans cet « organisme rationnel qu'est la maison[20] », l'ingestion de livres a vocation à remplacer la nutrition[21], le roman jouant

---

15. Joris-Karl Huysmans, *En rade* [1887], illustrations Paul Guignebault, Paris, Auguste Blaizot, 1911, p. 156-157.

16. Joris-Karl Huysmans, *À rebours, op. cit.,* p. 293.

17. Françoise Grauby, *op. cit.,* p. 154.

18. *Id.,* p. 152.

19. *Id.,* p. 154.

20. *Id.,* p. 152.

21. Voir sur ce point Jean de Palacio, « *À rebours,* ou les leçons du rangement d'une bibliothèque », dans *Figures et formes de la décadence I*, Paris, Séguier, 1994, p. 204 : « Toute la maison de Fontenay, et tout l'aménagement de cette maison, ne sont faits que par et pour les livres, pour l'installation d'une bibliothèque. C'est là que réside l'acte primordial de l'emménagement de des Esseintes. Mais à l'abondance de ces nourritures spirituelles que sont les livres, vient très vite correspondre la pénurie des

manifestement avec l'imaginaire physiologique du discours hygiéniste sur la lecture et sur la diététique que cela induit[22]. Conformément à la posture affichée dès le titre – à rebours –, ce corps prothétique repose donc sur la perversion physiologique du flux vital incarné par la nutrition, voire sur son inversion pure et simple. En témoigne le célèbre traitement administré à l'avant-dernier chapitre. Bien qu'il soit présenté comme un antidote au mode de vie morbide du personnage, le « lavement nourrissant » consacre en réalité l'inversion pratiquée par des Esseintes, en flattant son « penchant vers l'artificiel » :

> « L'opération réussit et des Esseintes ne put s'empêcher de s'adresser de tacites félicitations à propos de cet événement qui couronnait, en quelque sorte, l'existence qu'il s'était créée ; son penchant vers l'artificiel avait maintenant, et sans même qu'il l'eût voulu, atteint l'exaucement suprême ; on n'irait pas plus loin ; la nourriture ainsi absorbée était, à coup sûr, la dernière déviation qu'on pût commettre[23]. »

---

nourritures terrestres que sont les aliments. La névrose de des Esseintes se constitue très tôt en refus de toute alimentation, en une sorte d'anorexie. Le roman semble donc se construire explicitement entre disette et pléthore, celle-ci pouvant éventuellement compenser celle-là. »

22. Voir sur ce point Marie Baudry, *Lectrices romanesques. Représentations et théorie de la lecture aux XIXe et XXe siècles,* Paris, Classiques Garnier, 2014, en particulier la section « La lectrice boulimique et le livre avalé », p. 286-296. Marie Baudry montre qu'au XIXe siècle le discours sur les dangers de la lecture donne à « l'ingestion livresque » une « acception nouvelle », en particulier dans les discours médicaux : « du sens figuré usuel, on passera au sens propre, et le livre deviendra l'objet d'une consommation au même titre que tout autre aliment ». Désormais, « ce n'est plus parce que la lectrice risquerait sa vertu qu'il faut lui proscrire la lecture de certains romans, mais parce que son corps est en danger » (*id.,* p. 287) ; « il n'est plus question de métaphore mais de diététique » (*id.,* p. 296). De fait, c'est par une « diète littéraire » que des Esseintes essaie de contrer sa dyspepsie nerveuse, lorsqu'il a l'impression que « son esprit saturé de littérature et d'art se refus[e] à en absorber davantage. », Joris-Karl Huysmans, *À rebours, op. cit.,* p. 183 et 169.

23. *Id.,* p. 333.

Détourné, le procédé thérapeutique est converti en un instrument idéologique qui n'est plus au service de la norme – sociale et médicale – mais d'un comportement déviant. En ritualisant la perversion, et en imaginant que la thérapie du lavement puisse devenir la règle, des Esseintes achève ensuite, avec ses « combinaisons de faux gourmet[24] », le détournement du goût lui-même, l'oral devenant anal :

> « Et il poursuivait, se parlant à mi-voix : il serait facile de s'aiguiser la faim, en s'ingurgitant un sévère apéritif, puis lorsqu'on pourrait logiquement se dire : "Quelle heure se fait-il donc ? il me semble qu'il serait temps de se mettre à table, j'ai l'estomac dans les talons", on dresserait le couvert en déposant le magistral instrument sur la nappe et alors, le temps de réciter le bénédicité, et l'on aurait supprimé l'ennuyeuse et vulgaire corvée du repas[25]. »

Si elle illustre l'humour noir de Huysmans, l'expression lexicalisée « avoir l'estomac dans les talons » est ici revivifiée par le contexte, et participe de l'édification d'une anatomie imaginaire thématisant le déplacement – voire le *déplacé* (à l'image du « magistral instrument sur la nappe », ou du « cul » des « bouteilles vides » « estampill[ant] d'un cachet bleu la nappe au début d'*À vau-l'eau*). Intégré à une antigastronomie, le registre alimentaire n'a donc pas pour seule fonction de confronter la logique de la cure à celle de l'inventivité esthète, l'impératif de la norme (« rentrer dans la vie commune[26] ») à l'insolence crâne de qui veut le détourner. Il participe de l'ambiguïté du roman, partagé entre le manifeste et le pastiche, entre l'édification d'un contre-discours et la référence parodique.

Le fait que le seul repas non dysphorique du roman ait lieu dans une taverne anglaise est à cet égard significatif. Bien que la critique se soit avant tout penchée sur le rôle de cette

---

24. *Id.,* p. 334.
25. *Id.,* p. 333.
26. *Id.,* p. 336.

station culinaire dans le voyage imaginaire de des Esseintes[27], la scène de repas est, en elle-même, révélatrice du contre-pied recherché par Huysmans : la « fringale » qui saisit le personnage « à voir s'empiffrer les autres[28] » renverse une topique du voyage gastronomique, comme en témoigne l'estampe de Godissart de Cari, publiée dans *Le Musée grotesque* (1815), et reproduite dans le journal *La Table* du 2 mars 1845.

La Table, n° 28, 2 mars 1845 : reproduction de l'estampe de Godissart de Cari, « L'Arrivée. Un Anglais attaqué du Spleen vient en France se faire traiter par la Cuisine Française » [1815].

---

27. Voir par exemple l'article de Julia Przybos, qui montre que « [l]'excursion manquée de des Esseintes s'oppose à toute une littérature qui reconnaît le pouvoir salutaire des voyages » (« Voyage du pessimisme et pessimisme du voyage », dans *Romantisme*, 1988, n° 61, p. 70).

28. « Après avoir perdu depuis si longtemps l'appétit, il demeura confondu devant ces gaillardes dont la voracité aiguisa sa faim. Il commanda un potage oxstail, se régala de cette soupe à la queue de bœuf, tout à la fois onctueuse et veloutée, grasse et ferme ; puis, il examina la liste des poissons, demanda un haddock, une sorte de merluche fumée qui lui parut louable et, pris d'une fringale à voir s'empiffrer les autres, il mangea un rosbif aux pommes et s'enfourna deux pintes d'ale, excité par ce petit goût de vacherie musquée que dégage cette fine et pâle bière. », Joris-Karl Huysmans, *op. cit.,* p. 244.

À rebours de cette représentation, c'est, dans le roman de Huysmans, l'esthète français qui, victime d'une « dyspepsie nerveuse[29] », retrouve momentanément l'appétit au contact de « robustes Anglaises aux faces de garçon, aux dents larges comme des palettes, aux joues colorées, en pomme, aux longues mains et aux longs pieds », qui « attaqu[ent] avec une réelle ardeur, un rumpsteak-pie, une viande chaude, cuite dans une sauce aux champignons et revêtue de même qu'un pâté, d'une croûte[30] ». La description des convives, comme des mets eux-mêmes, inscrit clairement cette scène de repas dans la caricature. Avec ses « compartiments semblables aux boxs des écuries », ses « jambons aussi culottés que de vieux violons » et ses « homards peints au minium », le cadre n'a en effet à première vue rien d'engageant. Récurrente chez Huysmans, l'image d'aliments « nageant dans une sauce trouble » renvoie en outre habituellement à la dénaturation et à la falsification, tandis que le « jeune homme en habit noir, qui s'inclin[e] en jargonnant des mots incompréhensibles[31] » rappelle le malentendu sur lequel s'ouvre la nouvelle *À vau-l'eau.* Fondée sur une identification à un mangeur dont le goût est, dans les représentations gastronomiques de l'époque, loin d'être considéré comme sûr, la faim subite qui « confond[32] » tout autant le lecteur que le personnage relève donc peut-être davantage du « pica » que de l'euphorie culinaire. Bien qu'il débouche sur un échec, l'épisode de la « tartine » au chapitre XIII repose en effet sur le même mécanisme :

---

29. *Id.,* p. 323.

30. *Id.,* p. 244. Godissart de Cari avait en réalité envisagé un diptyque, non reproduit dans *La Table.* À « l'arrivée » succédait le « départ », où l'Anglais, le ventre au majestueux reposant dans une brouette, repart pour Londres « en embonpoint », « guéri du spleen par la Cuisine Française ». Des Esseintes, qui, « depuis des années […] n'avait et autant bâfré et autant bu » (*ibid.*), réalise implicitement cette métamorphose.

31. *Id.,* p. 243.

32. « Après avoir perdu depuis si longtemps l'appétit, il demeura confondu devant ces gaillardes dont la voracité aiguisa sa faim. », *id.,* p. 244.

> « Des Esseintes huma l'air ; un pica, une perversion s'empara de lui ; cette immonde tartine lui fit venir l'eau à la bouche. Il lui sembla que son estomac, qui se refusait à toute nourriture, digérerait cet affreux mets et que son palais en jouirait comme d'un régal.
> Il se leva d'un bond, courut à la cuisine, ordonna de chercher dans le village, une miche, du fromage blanc, de la ciboule, prescrivit qu'on lui apprêtât une tartine absolument pareille à celle que rongeait l'enfant, et il retourna s'asseoir sous son arbre[33]. »

L'abjection du mets consommé n'est certes jamais clairement formulée dans la scène de la taverne anglaise[34], et la gastronomie britannique a par ailleurs pu faire l'objet d'éloges – tout relatifs –, chez Gautier notamment[35]. De manière surprenante, des Esseintes troque même son anticonformisme pour un mimétisme concrétisant harmonieusement la « prise de faim » qui saisit Folantin au spectacle de « l'inébranlable appétit des cochers attablés chez des mastroquets[36] ». Le temps de la digestion constituerait ainsi pour l'aristocrate une forme de parenthèse osmotique où les problèmes d'ingestion et de compréhension disparaissent :

> « Les langues se délièrent ; comme presque tous ces Anglais levaient, en parlant, les yeux en l'air, des Esseintes conclut qu'ils s'entretenaient du mauvais temps ; aucun d'eux ne riait et tous étaient vêtus de cheviote grise, réglée de jaune nankin et de rose de papier buvard. Il jeta un

---

33. *Id.,* p. 281-282.

34. Le vocabulaire employé n'en est pas pour autant mélioratif, à l'image du « petit goût de vacherie musquée » des « pintes d'ale », ou de la « bière noire qui sent le jus de réglisse dépouillé de sucre. », *id.,* p. 244.

35. Voir la description de la « *turtle-soup* » dans « Gastronomie britannique ». Gautier prend néanmoins soin de préciser qu'à Paris celle-ci est une « mixture apocryphe et noirâtre assez abominable au goût et à l'œil », et qu'à Londres, « un honnête Parisien, qui n'a pas l'habitude de ces cuisines transcendantes, se croit empoisonné », *Caprices et zigzags,* Paris, Victor Lecou, 1852, p. 201-202.

36. Joris-Karl Huysmans, *À vau-l'eau, op. cit.,* p. 106.

> regard ravi sur ses habits dont la couleur et la coupe ne différaient pas sensiblement de celles des autres, et il éprouva le contentement de ne point détonner dans ce milieu, d'être, en quelque sorte et superficiellement, naturalisé citoyen de Londres[37] […]. »

Cette apparente transformation de des Esseintes en Ogre rabelaisien s'abandonnant à des rêveries digestives ne lui permet néanmoins pas de rejoindre le « *rire rouge* » dont Gilles Bonnet a montré qu'il constituait une sorte d'idéal inatteignable pour le « nerveux huysmansien[38] ». Le souvenir de son périple en Hollande fait prendre conscience à des Esseintes de l'inutilité d'un nouveau voyage, mais il lui rappelle également que les « tablées joyeuses de gros mangeurs », dont la « référence obligée » est « la kermesse flamande[39] », demeurent un mirage, une pure représentation esthétique[40]. De fait, malgré leur « teint cramoisi » et leurs « joues colorées[41] », les Anglais, eux, ne rient pas, et le grotesque qu'ils véhiculent n'est pas d'ordre rabelaisien. Seul demeure, semble-t-il, le principe d'une déformation, perceptible dans ce pittoresque pris à rebours par le

---

37. Joris-Karl Huysmans, *À rebours, op. cit.,* p. 245.

38. Gilles Bonnet, *L'Écriture comique de J.-K. Huysmans,* Paris, Champion, coll. « Romantisme et modernité », 2003, p. 133.

39. *Ibid.*

40. Voir Joris-Karl Huysmans, *À rebours, op. cit.,* p. 246-245 : « Il s'était figuré une Hollande, d'après les œuvres de Teniers et de Steen, de Rembrandt et d'Ostade, se façonnant d'avance, à son usage, d'incomparables juiveries aussi dorées que des cuirs de Cordoue par le soleil ; s'imaginant de prodigieuses kermesses, de continuelles ribotes dans les campagnes ; s'attendant à cette bonhomie patriarcale, à cette joviale débauche célébrées par les vieux maîtres. […] [E]n résumé, il devait le reconnaître, l'école hollandaise du Louvre l'avait égaré ; elle avait simplement servi de tremplin à ses rêves ; elle s'était élancé, avait bondi sur une fausse piste et erré dans des visions inégalables, ne découvrant nullement sur la terre ce pays magique et réel qu'il espérait, ne voyant point, sur des gazons semés de futailles, des danses de paysans et de paysannes pleurant de joie, trépignant de bonheur, s'allégeant à force de rire, dans leurs jupes et dans leurs chausses. »

41. *Id.,* p. 244.

personnage, parti pour devenir un Français à Londres, et se réjouissant finalement de passer pour un Anglais à Paris. Ce renversement confirme en outre l'emploi à contre-courant de la référence anglaise, convertie en modèle culinaire par le dyspeptique français.

Cet usage ironique des représentations gastronomiques perdure bien après la conversion de Huysmans, souvent associée à une forme de réconciliation alimentaire. Bien qu'il ait une tout autre lecture, beaucoup plus sérieuse, de l'épisode de la taverne anglaise[42], Auguste Fontan avait d'ailleurs remarqué que les « préoccupations gastronomiques, tantôt du type des Esseintes, tantôt du type Durtal[43] », coexistaient en réalité la plupart du temps, souvent au service d'une tonalité parodique. Dans *Là-bas,* roman de la rupture et des retrouvailles avec une cuisine saine et finalement « bourgeoise » au sens où l'entendait Menon, l'extase de Durtal devant les plats de « Maman » Carhaix n'est ainsi pas exempte de dérision, soit qu'elle reproduise l'exotisme artificiel recherché par des Esseintes[44], soit qu'elle paraisse exagérée à la cuisinière elle-même, comme lorsqu'elle sert une « salade de céleri, de hareng et de bœuf » accommodant les restes :

> « – Quel fumet ! s'écria Durtal, en humant l'odeur incisive du hareng. Ce que ce parfum suggère ! Cela m'évoque la vision d'une cheminée à hotte dans laquelle des sarments de genévrier pétillent, en un rez-de-chaussée dont la porte s'ouvre sur un grand port ! Il me semble qu'il y a comme un halo de goudron et d'algues salées autour

42. « C'est, du point de vue qui nous occupe, à peu près le seul passage d'*À rebours* où des Esseintes soit autre chose que la création livresque d'un discutable érudit. », Auguste Fontan, art. cité, p. 23.

43. *Id.*, p. 27.

44. « Durtal éprouvait la soudaine détente d'une âme frileuse presque évanouie dans un bain de fluides tièdes ; il se trouvait avec les Carhaix, si loin de Paris, si loin de son siècle ! », Joris-Karl Huysmans, *Là-bas* [1891], Paris, Garnier-Flammarion, coll. « GF », 1978, p. 77.

de ces ors fumés et de ces rouilles sèches. C'est exquis, reprit-il, en goûtant à cette salade.

– On vous en refera, Monsieur Durtal, vous n'êtes pas difficile à régaler, dit la femme de Carhaix[45]. »

La réplique de Maman Carhaix prend une tonalité antiphrastique pour le lecteur habitué aux tribulations alimentaires des personnages huysmansiens, d'autant que le hareng ne constitue pas un mets de gourmet, et qu'il a précédemment été l'objet d'un pastiche dans le *Drageoir à épices,* dont l'emphase de Durtal propose ici un *digest*[46]. De la même manière, l'éloge du « pétulant pot-au-feu » qui « embaume[47] » semble jouer sur le contraste entre la trivialité du mets, soulignée par l'allitération en [p] – car comment comprendre cette pétulance du pot-au-feu autrement que comme un jeu de sonorités, chez un auteur parfois bien potache[48] ? – et son association à une odeur éthérée renvoyant aux aspirations religieuses du personnage. Le choix de ce plat considéré comme national peut d'ailleurs en lui-même relever de la mention ironique, car si Carême a pu tenter sa réhabilitation[49], Brillat-Savarin se montre beaucoup plus caustique à son égard :

---

45. *Id.,* p. 277.

46. Dans « Le hareng saur », Huysmans utilisait les mêmes termes : « bitumes », « ton d'or bruni » du hareng « miroitant et terne enfumé », notamment (*Le Drageoir à épices,* Paris, E. Dentu, 1874, p. 50).

47. Joris-Karl Huysmans, *Là-bas, op. cit.,* p. 77.

48. Dans son édition d'*En ménage* (Droz, 2005), Gilles Bonnet rappelle qu'un des surnoms de l'auteur était « *K. K.* Huysmans ».

49. *L'Art de la cuisine française au XIXe siècle* (1833) consacre un chapitre à l'« Analyse du pot-au-feu bourgeois », pour démontrer que ce plat populaire n'est pas dénué de complexité. Sur les représentations entourant le pot-au-feu, voir Allen S. Weiss, *Feast and folly. Cuisine, Intoxication, and the Poetics of the Sublime,* State University of New York Press, 2002, « The Ideology of the Pot-au-feu », p. 39-58. Plat typique de la « cuisine bourgeoise », le pot-au-feu est en outre un plat « homaisien » : « Les mets de restaurateurs, toutes ces nourritures épicées finissent par vous échauffer le sang et ne valent pas, quoi qu'on en dise, un bon pot-au-feu. J'ai toujours, quant à

« Nous comprenons sous quatre catégories les personnes qui mangent le bouilli :

1e Les routiniers, qui en mangent parce que leurs parents en mangeaient, et qui, suivant cette pratique avec une soumission implicite, espèrent bien aussi être imités par leurs enfants ;

2e Les impatients, qui, abhorrant l'inactivité à table, ont contracté l'habitude de se jeter immédiatement sur la première matière qui se présente (*materiam subjectam)* ;

3e Les inattentifs, qui, n'ayant pas reçu du ciel le feu sacré, regardent les repas comme les heures d'un travail obligé, mettent sur le même niveau tout ce qui peut les nourrir, et sont à table comme l'huître sur son banc ;

4e Les dévorants, qui, doués d'un appétit dont ils cherchent à dissimuler l'étendue, se hâtent de jeter dans leur estomac une première victime pour apaiser le feu gastrique qui les dévore, et servir de base aux divers envois qu'ils se proposent d'acheminer pour la même destination.

Les professeurs ne mangent jamais de bouilli, par respect pour les principes et parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable : *Le bouilli est de la chair moins son jus*[50]. »

Pour le « professeur » Brillat, le pot-au-feu est en réalité l'anti-osmazôme (« *de la chair moins son jus* ») et les qualités que lui prête Durtal apparaissent de nouveau comme en marge de la *doxa* gastronomique. Il est certes difficile de savoir à quel point la diététique huysmansienne s'inspire de la *Physiologie du goût*, en l'absence de référence explicite. L'allusion, dans *À rebours*, à l'« oublié » qu'est Grimod de la Reynière[51] (selon

---

moi, préféré la cuisine bourgeoise : c'est plus sain ! » (Gustave Flaubert, *Madame Bovary, op. cit.,* p. 187)

50. « Cette vérité commence à percer, et le bouilli a disparu dans les dîners véritablement soignés ; on le remplace par un filet rôti, un turbot ou une matelote. » [N.D.A.]. Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *op. cit.,* p. 89-90.

51. « Il s'acquit la réputation d'un excentrique qu'il paracheva en se vêtant de costumes de velours blanc, de gilet d'orfroi, en plantant, en guise de cravate, un bouquet de Parme dans l'échancrure décolletée d'une chemise,

Charles Monselet) rend cependant vraisemblable une intertextualité supposant une connaissance beaucoup moins pointue, favorisée par les multiples relais dont a bénéficié le discours en lui-même syncrétique de Brillat-Savarin.

Les « belles pages « à côté de la gastronomie[52]» » participent quoi qu'il en soit de l'humour mis en œuvre par Huysmans, dans des récits adoptant volontiers une tonalité *physiologique*. Sérieux dans ses enjeux, mais souvent parodique dans sa forme, le « souci trophique » de Huysmans tire en effet son équivoque de cette référence à une doxa du goût qu'il s'agit tout autant d'épouser que de déformer. Pour ce faire, le contrepied ne constitue pas l'unique ressort mobilisé par Huysmans. L'ambivalence prêtée aux aliments eux-mêmes tend également à miner de l'intérieur la possibilité d'un savoir gastronomique, en rendant toute diététique vaine, car éminemment tributaire d'une *humeur.* Maintes fois intégré au « prisme alimentaire » de Huysmans, l'œuf est de ce point de vue représentatif, du fait de sa capacité à concilier les contraires (le dur et le glaireux ; le clos et l'informe), et à symboliser des opposés – au point d'incarner, bien souvent, le cercle vicieux de l'alimentation.

---

en donnant aux hommes de lettres des dîners retentissants, un entre autres, renouvelé du XVIII^e^ siècle, où, pour célébrer la plus futile des mésaventures, il avait organisé un repas de deuil. », Joris-Karl Huysmans, *À rebours, op. cit.,* p. 89. Sur ce repas, voir *supra*, p. 122.

52. Auguste Fontan, art. cité, p. 22.

L'œuf et la poule : Huysmans oophage

> « Les œufs sont en général un aliment sain et ami de l'homme ; mais leurs qualités médicinales dépendent beaucoup de leur préparation. Rien de plus salutaire qu'un œuf frais ; rien de plus indigeste qu'un œuf dur ; et c'est pourtant l'enfant de la même poule[53]. »

Dans « Le texte et sa cuisine », Jean-Pierre Richard a bien montré le caractère souvent insaisissable de l'aliment qui, chez Huysmans, échappe globalement à la catégorisation culinaire telle qu'elle est pratiquée dans le discours gastronomique, du fait de son « manque foncier d'unité, et littéralement de tenue[54] » : toujours altéré, et jamais lui-même, l'aliment ne peut être défini qu'en négatif, par référence à ce qu'il n'est pas, et au mélange auquel il fait penser.

Doté, depuis Grimod, de qualités diététiques ambivalentes, l'œuf semble avoir de ce point de vue un statut emblématique : considéré par le héros huysmansien comme un succédané, il incarne finalement bien souvent « le paradoxe, infâme, du *glaireux*[55] », à la fois fuyant et collant. C'est ainsi « [p]ar dégoût des viandes cuites au four » que Folantin décide, au restaurant, de se « raba[ttre] sur les œufs », avant d'avoir « recours aux œufs durs » pour échapper aux « dîner[s] impossible[s] » livrés à son domicile[56]. Conformément à la logique du récit, la substitution aboutit à chaque fois à une nouvelle déception, et finalement à une équivalence fondamentale dans l'expérience du dégoût :

---

53. Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Almanach gourmand,* Paris, Maradan, 1804, p. 128.

54. Jean-Pierre Richard, « Le texte et sa cuisine », *op. cit.,* p. 141.

55. *Ibid.*

56. Joris-Karl Huysmans, *À vau-l'eau, op. cit.,* p. 98 et 126. Dans le second cas, Folantin semble reprendre l'axiome selon lequel l'œuf est « un ami chaud, toujours prêt à s'immoler pour nous, et qu'on trouve au besoin à tous les instants de la vie », Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *op. cit.,* p. 129.

« réclam[és] sur le plat et très cuits », les œufs lui sont servis « presque crus » au point qu'il lui faut les « éponger avec de la mie de pain », et « recueillir avec une petite cuiller le jaune qui se no[ie] dans des tas de glaires » ; préparés à domicile, « les œufs putridaient, la fruitière lui vendant, en sa qualité d'homme qui ne s'y connaissait pas, les œufs les plus avariés de sa boutique[57] ».

Bien qu'elle se solde par un échec, la tentative de Folantin traduit malgré tout la valeur particulière que le personnage huysmansien accorde à l'œuf dans sa lutte contre l'altération, dont l'aliment est l'un des principaux emblèmes[58]. Parce qu'il figure un monde clos et renvoie à un idéal de « calfeutrage », l'œuf relève en effet des « rituels de protection » que Huysmans sollicite contre le délétère[59], dans ses romans comme dans ses écrits privés[60]. Il se trouve de ce fait investi de vertus métaphoriques jouant avec celles que lui prête le discours gastronomique, au premier rang desquelles figure l'extrême concentration de sa valeur nutritive, qui le rapproche du

57. Joris-Karl Huysmans, *À vau-l'eau, op. cit.,* p. 98 et 126.

58. Voir sur ce point Gilles Bonnet, qui montre que le « nerveux » huysmansien « vit l'alimentation sur le mode de l'intrusion. Sa nourriture se compose en effet de corps étrangers qu'il ne parvient pas à assimiler » (*op. cit.,* p. 135). L'autre emblème de cette altération est bien évidemment la femme, comme en témoigne le dernier chapitre d'*À vau-l'eau*, mais aussi le dilemme d'*En ménage*.

59. Dominique Paquet, art. cité, p. 107.

60. En témoigne une lettre d'août 1885 à Landry et Léon Bloy, que le futur auteur d'*En rade* invite au château de Lourps : « À part tout cela, je dégueule mentalement sur l'humanité, les journaux que je reçois activent ma fureur, me fouettent l'esprit ! Ah ! Bloy ! je suis plein de rage, prêt à vomir à pleins pots avec vous, sur la salauderie contemporaine – Nous aurions de bien bonnes journées à passer ensemble – ce serait quand même, en dépit du dépotoir pécuniaire où une diabolique providence nous plonge, *comme des mouillettes dans un œuf, un havre de quelques secondes, une rade provisoire, mais réelle* – une halte contre les poursuites de la grande muflerie. », cité par Léon Deffoux, « Huysmans et Bloy à Lourps », *Bulletin de la société J.-K. Huysmans*, 1935, 12, p. 196. Je souligne.

sublimé, et rappelle qu'il est un aliment proprement fœtal, sans déchet[61].

Françoise Grauby a ainsi montré que, dans *À rebours,* l'œuf s'inscrivait dans une opposition entre le corps et la tête, et qu'il renvoyait de ce fait à un espace cérébral, une nourriture spiritualisée participant du rêve d'autarcie que doit concrétiser la « thébaïde » de Fontenay-aux-Roses. Plus précisément, il symbolise l'espace protégé du *même,* d'une intimité préservée de « l'écœurante marinade » qu'incarnent la chair et sa « densité fibreuse » :

> « [L']œuf à la coque, embryon de vie, a le mérite de contenir dans une superficie réduite, les nutriments essentiels, préservés dans une coquille protectrice. Dans l'œuf, tout est protégé dans une forme ronde qui préfigure l'hostie – le jaune riche et condensé, l'auréole crémeuse. Monde en miniature, autonome, l'œuf souligne la mise en relation d'un contenant et d'un contenu, que l'on retrouve dans les tasses en porcelaine de Chine, dites "coquilles d'œufs, tant elles sont diaphanes et légères" qui renferment des mélanges rares de tisanes[62]. »

Si elles matérialisent bien un idéal de la nutrition esthète, ces tasses, dans lesquelles des Esseintes boit un « parfum liquide[63] », n'en fonctionnent pas moins comme un écho ironique de la propre tentative de sublimation opérée par le personnage dans le même chapitre, tentative elle-même caractéristique de l'ambiguïté « tonale » d'un roman partagé entre art poétique et parodie. La tortue que des Esseintes métamorphose en « gigantesque bijou » porte en effet sur sa carapace un dessin

---

61. Dans un ouvrage qui s'apparente à bien des égards à une synthèse de la diététique fin-de-siècle, le docteur Lombard rappelle par exemple que l'albumine de l'œuf « forme une liqueur laiteuse d'une digestion très-facile », et que « [l]es œufs, en général, ont la réputation de resserrer ; cela ne veut-il pas dire qu'ils sont complètement digérés et ne laissent pas de résidu ? », Léandre-Moïse Lombard, *op. cit.,* p. 185.

62. Françoise Grauby, *op. cit.,* p. 166.

63. Joris-Karl Huysmans, *À rebours, op. cit.,* p. 132.

trouvé dans une « collection japonaise[64] », dont une complexe combinaison de pierres précieuses essaie de reproduire le raffinement. Loin, cependant, d'avoir la légèreté de la tasse en « coquille d'œuf », la « rutilante chape » dont la tortue se trouve affublée provoque la mort de l'animal, manifestement étouffé par les « pierreries dont on lui avait pavé le dos[65] ». La clôture totale du contenant (la carapace ornée) entraîne ici la corruption du contenu, au lieu de le préserver de l'altération. Maladroitement spiritualisé, l'idéal oophage de des Esseintes porte en lui les germes d'un détraquement morbide. De fait, si, au début du roman, le personnage « déjeun[e] légèrement de deux œufs à la coque », les « mouillettes » finissent par lui « barr[er] la gorge », au point qu'il doive « précipiter par un digestif ces œufs qui l'étouffaient[66] » : la « rade » de Fontenay-aux-Roses devient piège létal, car l'autarcie alimentaire se transforme progressivement en consomption, et sanctionne l'échec du « vouloir-s'enclore[67] » dont l'œuf est le symbole.

Les romans de la conversion donneront à cette volonté un résultat plus positif, sans pour autant invalider l'imaginaire alimentaire qui la sous-tend : pour Huysmans, la retraite monacale ne semble en effet pouvoir s'envisager sans œufs[68], ceux-ci apparaissant tout à la fois comme l'aliment de l'ascèse et de la confraternité religieuses, et le symbole du statut exceptionnel

64. *Id.,* p 129.

65. *Id.,* p. 139.

66. *Id.,* p. 98 et 278.

67. L'expression est utilisée par Jean-Pierre Vilcot, *Huysmans et l'intimité protégée,* Paris, Minard, 1988. Caractéristique de l'œuvre de Huysmans, ce « vouloir-s'enclore » « définit plus qu'une attitude, une posture d'énonciation, un lieu à part d'où parler » (*id.,* p. 5).

68. De manière significative, c'est alors qu'il « chipot[e] des œufs qui sent[ent] la vesse » que Folantin reçoit une lettre de faire-part lui apprenant la mort de sa cousine sœur Ursule-Aurélie Bougeard, point de départ d'une réflexion sur le pouvoir consolateur de la religion, auquel le personnage huysmansien demeure encore peu perméable. Voir Joris-Karl Huysmans, *À vau-l'eau, op. cit.,* p. 127.

que conserve le personnage huysmansien. Lorsqu'il décide de « parl[er] hygiène[69] » avec Durtal afin de le convaincre d'effectuer un séjour à la Grande Trappe, l'abbé Grévesin lui précise ainsi que « [sa nourriture] sera meilleure que celle des moines » : « vous n'aurez naturellement ni poisson, ni viande, mais l'on vous accordera certainement un œuf par repas si les légumes ne vous suffisent point[70] ». D'abord réticent, Durtal s'accommode par la suite de ce régime, l'œuf devenant pour le futur oblat la mesure du chemin à parcourir jusqu'à la foi totale[71], mais surtout l'indice – diététique – d'une différence qui n'empêche plus le sentiment d'appartenance à une communauté. Le « vouloir-s'enclore » s'accompagne désormais d'une forme de porosité, à laquelle la curieuse anecdote que Huysmans consacre aux « Carmels de Paris » fournit une illustration allégorique :

> « Quant à la cellule où la Carmélite vit, de longues heures, elle est la même partout et elle est dénuée du plus agreste des conforts. La voici, décrite d'après une photographie *et aussi d'après un œuf dans la coque vidée duquel une sœur s'est amusée à introduire une réduction très exacte du mobilier qu'elles possèdent* : une pièce passée au lait de chaux ; au fond, près de la fenêtre, un lit de planches posées sur deux

69. Joris-Karl Huysmans, *En route,* Paris, Tresse et Stock, 1895, p. 171.

70. *Ibid.* Le père Étienne confirmera ensuite ce traitement à la fois exceptionnel et conforme à la règle de la retraite : « Quant à la nourriture, si vous l'estimez insuffisante, je vous ferai allouer un supplément d›un œuf ; mais, là, s'arrête la discrétion dont je puis user, car la règle est formelle, ni poisson, ni viande, – des légumes, et, je dois vous l'avouer, ils ne sont pas fameux ! », *id.,* p. 238.

71. « Qu'allez-vous manger ? [demande à Durtal le Père Étienne] je n'ai que du lait et du miel à vous offrir ; j'enverrai aujourd'hui même au village le plus proche pour tâcher de vous procurer un peu de fromage ; mais vous allez subir une triste collation, ce matin./Durtal proposa de substituer du vin au lait et déclara que ce serait pour le mieux ainsi ; j'aurais, dans tous les cas, mauvaise grâce à me plaindre, dit-il, car enfin, vous, maintenant, vous êtes à jeun. […] Et vous n'avez même pas pour vous soutenir du vin et des œufs ! », *id.,* p. 260.

> tréteaux, couvert d'une paillasse, d'un drap de laine, d'un oreiller de paille. Aucune table et pas de chaise ; l'on s'assoit sur le carreau et l'on travaille sur ses genoux ; dans un coin par terre, une écuelle d'eau, et sur une tablette du linge, une petite lanterne et quelques livres. À la tête du lit, une croix de bois brun, sans Christ, une discipline de fer et une coquille servant de bénitier ; c'est tout[72]. »

Rendue transparente par le patient travail de la foi, la coquille de l'œuf donne accès à une intimité épurée, à la fois protégée et perméable au monde extérieur, dont elle ne craint plus l'intrusion. Le « monde en miniature » que l'œuf représente ne prend plus, comme dans *À rebours,* la forme du cercle vicieux, d'une reproduction stérile et morbide du même, mais celle d'une mise en abyme, signalée par la « coquille servant de bénitier » qui clôt la description, mais ouvre l'horizon de qui y reconnaît l'indice de la foi, et du monde infini qui l'accompagne.

L'œuf est certes ici vidé de sa connotation alimentaire, dont il semble comme libéré pour enfin accéder au statut de pur symbole. Ce glissement allégorique n'en est pas moins révélateur du cheminement intérieur de Huysmans, et de ses tentatives pour passer d'une diététique à une ascèse. Son originalité est alors de ne jamais totalement réaliser cette « conversion », et de proposer une œuvre qui, malgré son apparente volte-face idéologique, repose sur des structures imaginaires relativement stables. La recherche d'un idéal ascétique s'accompagne en effet toujours de précisions relevant de préoccupations bassement alimentaires, révélant ainsi une curieuse cohabitation du sublime et du grotesque chez un écrivain considéré comme réaliste. Dans *La Cathédrale,* la consommation d'œufs demeure ainsi la prémisse de la communion intellectuelle entre l'abbé

72. Joris-Karl Huysmans, « Les carmels de Paris », *De tout,* Paris, Stock, 1902, p. 104-105. Je souligne.

Plomb et Durtal[73], tout en étant au cœur des « explications culinaires » dévoyant la pratique religieuse[74]. L'effet recherché est certes très éloigné du contraste propre à l'esthétique romantique : la constance du « souci trophique » chez Huysmans témoigne davantage de la prégnance d'un tempérament pour lequel l'aliment constitue le principal mode de relation au monde extérieur. Les qualités nutritives qui lui sont octroyées sont donc tributaires d'une alchimie entre une psychologie souvent versatile et des vertus diététiques elles-mêmes soumises aux influences extérieures. Bien qu'il symbolise pour Huysmans une intimité ascétique réduite à l'essentiel, l'œuf n'échappe pas à cette règle : présenté comme un monde en miniature, voire un espace fœtal que toute intrusion étrangère peut dénaturer, il semble même condenser l'ambivalence fondamentale de l'aliment pour l'écrivain, qui le soumet finalement moins aux lois de la gastronomie qu'aux effets d'une humeur souvent aigre.

***

73. « Après qu'ils eurent mangé leurs œufs à la coque, la conversation, qui s'était jusqu'alors éparpillée au hasard des sujets, se concentra sur la cathédrale. », Joris-Karl Huysmans*, La Cathédrale,* Paris, Stock, 1898, p. 75.

74. Voir la longue tirade de l'abbé Plomb sur le malheur d'avoir pour fidèles des femmes issues de la petite bourgeoisie : « Pendant le carême elles sont toutes possédées par la rage de donner des dîners et elles s'ingénient à servir aux invités un maigre qui en soit, tout en ayant l'air de n'en être pas ; et ce sont d'interminables discussions sur la sarcelle, sur la macreuse, sur les volatiles à sang froid. C'est un zoologiste et non un prêtre qu'elles devraient aller consulter pour ces cas-là !/Quant à la Semaine Sainte, c'est encore une autre antienne ; à l'obsession de la volaille nautique succède le prurit de la charlotte russe. Peut-on, sans blesser Dieu, savourer une charlotte ? Il y a bien des œufs dedans, mais si battus, si mortifiés que ce plat se révèle presque ascétique ; et les explications culinaires débordent, le confessionnal tourne à l'office, le prêtre devient un maître-queux. », *id.,* p. 171-172. Parmi les « extraordinaires échantillons de l'idéal catholique » qui remplissent toute une pièce de la demeure de l'abbé Plomb figure par ailleurs « une Jeanne d'Arc accroupie telle qu'une poule sur son œuf, levant au ciel les billes blanches de ses yeux », *id.,* p. 154-155.

À la fois âpre et ludique, l'antigastronomie pratiquée par Huysmans doit donc se comprendre comme un jeu avec les règles établies par une *doxa* emblématique des mœurs du siècle[75]. Le dégoût exhibé dans les œuvres trahit en effet l'attrait de l'écrivain pour le discours gastronomique, discours qui constitue un véritable prisme à partir duquel restituer les différentes facettes du *modus vivendi* bourgeois. La déformation pratiquée par Huysmans a dans ce cadre une fonction proprement comique : elle vise, comme dans la farce, à faire ressortir le grotesque d'une époque à travers celui d'un caractère soumis à une physiologie rebelle. La révolte des estomacs huysmansiens a par conséquent avant tout une fonction cathartique : s'ils se révulsent, c'est pour permettre un rire mêlé de bile, et non pour proposer une véritable alternative au monde comme il va. La poétique alimentaire de Huysmans se conçoit en effet essentiellement *en réaction,* et suppose la présence d'un discours à partir duquel réagir. L'univers restitué dans ses œuvres ne peut donc pas être stable : la *trophologie* doit, lorsqu'elle se penche sur son cas, renoncer à envisager une signification alimentaire univoque, bien qu'elle puisse cerner une forme de constance dans les références symboliques, fussent-elles intempestives.

75. Pour Brillat-Savarin, « [la] gastronomie régit la vie tout entière ; car les pleurs du nouveau-né appellent le sein de sa nourrice ; et le mourant reçoit encore avec quelque plaisir la potion suprême qu'hélas ! il ne doit plus digérer./Elle s'occupe aussi de tous les états de la société ; car si c'est elle qui dirige les banquets des rois rassemblés, c'est encore elle qui a calculé le nombre de minutes d'ébullition qui est nécessaire pour qu'un œuf soit cuit à point. », *op. cit.,* p. 65-66.