

Une affaire d'hommes: l'ordre gastronomique du 19^e siècle

Bertrand Marquer

(UR 1337, Strasbourg)

Antonin Carême
Auguste Escoffier

Voir Alain Drouard, *Histoire des
cuisiniers en France. XIXe-XXe
siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2004.



La gastronomie au 19e siècle : un objet de discours polymathique

- Joseph Berchoux, *La Gastronomie ou l'homme des champs à table, pour servir de suite à l'"Homme des champs" par J. Delille* [1802], Paris, Chez Giguet et Michaud, 1803.
- Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIXe siècle. Une folie bourgeoise : la nourriture*, Paris, Robert Laffont, 1973.
- Alain Drouard, *Le mythe gastronomique français*, CNRS éditions, 2010.
- Horace Raison, *Code gourmand, Manuel complet de gastronomie, contenant les lois, règles, applications et exemples de l'art de bien vivre* [1827], Bruxelles, Librairie Aug. Wahlen – Imprimerie de la Cour, 1828 (quatrième édition, revue et augmentée), p. 175-176:
 - « [La table] met en mouvement le vaste rouage des affaires. La politique, la littérature, la finance, la galanterie, le commerce, ont besoin de son secours. Point de promotions, point de couronnes académiques, point d'affaires, point de conquêtes, point de marchés, qui ne se fassent à table [...] ».
- Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des mœurs et usages des Français*, Paris, Dauvin, 1827.
- Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table. Stratégies de bouche*, Paris, Odile Jacob, coll. « Poches », 2006.
- Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, *L'Almanach des gourmands* [1803-1812] (Jean-Claude Bonnet éd.), Chartres, Menu Fretin, 2012 ; *Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux et des éléments de politesse par l'auteur de l'Almanach des gourmands*, Paris, Capelle et Renand, 1808.
- Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique, ou, Les diners de Manant-ville: ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*, Paris, Capelle et Renand, 1809.

La gastronomie au 19e siècle : un objet de discours polymathique

- Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante. Ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs Sociétés savantes, 1825.*
 - « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible. [...] La gastronomie tient :
 - À l'histoire naturelle, par la classification qu'elle fait des substances alimentaires ;
 - À la chimie, par les diverses analyses et décompositions qu'elle leur fait subir ;
 - À la cuisine, par l'art d'apprêter les mets et de les rendre agréable au goût ;
 - Au commerce, par la recherche des moyens d'acheter au meilleur marché possible ce qu'elle consomme, et de débiter le plus avantageusement ce qu'elle présente à vendre ;
 - Enfin, à l'économie politique, par les ressources qu'elle présente à l'impôt, et par les moyens d'échange qu'elle établit entre les nations. »
- Jacques Arago, *Comme on dîne à Paris*, Paris, Berquet et Pétion, 1842.
- Eugène Briffault, *Paris à table*, Paris, Hetzel, 1846.
 - « Quels tableaux que ceux des dîners de Paris ! Au sommet, dans les zones radieuses et resplendissantes, les mœurs se reflètent et se mirent avec vanité et avec orgueil dans le luxe de la table ; en descendant nous trouverons des plaisirs brillants encore, mais moins éblouissants ; le regard plus tranquille pourra les contempler avec complaisance ; à chaque degré de l'échelle, nous verrons le bien-être succéder au luxe avec intelligence, jusqu'à ce que, parvenus dans les régions moyennes, nous y rencontrions ces franchises qui n'existent pas plus haut, et cette aisance qu'on ne connaît point plus bas. »

Diététique et « sens génésique » : le genre de l'alimentation

- Joseph-Marie Guardia, *La Médecine à travers les siècles : histoire-philosophie*, Paris, Baillière, 1865.
- Émile Zola, *Les coquillages de Monsieur Chabre* (1884).
- Léandre-Moïse Lombard, *Le Cuisinier et le médecin* (1855).
- Yves Gagneux, « Regard sur les femmes à table, ou de l'appétit des anges dans la littérature française du XIXe siècle », *Dis-moi ce que tu manges...* (B. Marquer éd.), PUS, 2020
- Lord Byron (lettre traduite et éditée en 1830) :
« Manger, boire ; boire, manger, c'est travail de bête ! Le bruit de la mastication et de la trituration est celui qui m'afflige le plus. Je ne puis surtout me décider à voir manger les femmes. Si la belle *** mâchait un os de poulet à côté de moi, je serais capable de la poignarder avec ma fourchette ! ».
- Ernest Auricoste de Lazarque, *Cuisine messine* (1890)
« Une femme, eût-elle la beauté pudique de la Marguerite du Faust, la splendeur de la Vénus Aphrodite, si je la vois mordre à pleines dents en un morceau de viande saignante – le mot lui-même est un dégoût – d'où sourd un résidu rougeâtre, m'apparaît comme un spectre portant en lui le germe innommé du redoutable et répugnant parasite. »
- Théophile Gautier, *Fortunio* (1837)
« – Vous ne touchez à rien, et les morceaux restent tout entiers sur votre assiette. Ne craignez pas de me désenchanter en dînant de bon appétit ; je n'ai pas là-dessus les idées de lord Byron, et d'ailleurs je n'aime pas les ailes de volaille. – Je serais immensément fâché, madame, que vous fussiez une simple vapeur. »

Ambition mimétique et représentations genrées

- Honoré de Balzac, *Falthurne* (1820):
« Mange-t-on dans René ? [...] Peignez donc l'époque, et à chaque époque, on a dîné »
- Émile Zola, *Pot-Bouille* (1882):
« C'était au Café anglais que l'oncle Bachelard avait invité Duveyrier, sans qu'on sût pourquoi, peut-être pour le plaisir de traiter un conseiller à la cour, et de lui montrer comment on savait dépenser l'argent, dans le commerce. Il avait amené en outre Trublot et Gueulin, quatre hommes et pas de femmes, car les femmes ne savent pas manger : elles font du tort aux truffes, elles gâtent la digestion. »
- Gustave Flaubert, *L'Éducation sentimentale* (1869):
« Au moment des liqueurs, [Madame Arnoux] disparut. La conversation devint très libre. M. Arnoux y brilla, et Frédéric fut étonné du cynisme de ces hommes. Cependant, leur préoccupation de la femme établissait entre eux et lui comme une égalité, qui le haussait dans sa propre estime. »
« - Y avait-il beaucoup de truffes », demanda Deslauriers, « et as-tu pris la taille à son épouse, entre deux portes, *sicut decet* ?
Alors la conversation s'engagea sur les femmes. Pellerin n'admettait pas qu'il y eût de belles femmes (il préférait les tigres) ; d'ailleurs, la femelle de l'homme était une créature inférieure dans la hiérarchie esthétique. »
- Éléonore Reverzy, « Pour une sémiologie alimentaire. Le cas de *L'Éducation sentimentale* de Flaubert », *Dis-moi ce que tu manges...*
- Émile Zola, *L'Assommoir* (1877)
« Ce que chacun déclarait peu propre, c'était la conduite de Clémence, une fille à ne pas inviter, décidément ; elle avait fini par montrer tout ce qu'elle possédait, et s'était trouvée prise de mal de cœur, au point d'abîmer entièrement un des rideaux de mousseline. Les hommes, au moins, sortaient dans la rue ; Lorilleux et Poisson, l'estomac dérangé, avaient filé raide jusqu'à la boutique du charcutier. Quand on a été bien élevé, ça se voit toujours. »

Ambition mimétique et représentations genrées

- Émile Zola, *Le Ventre de Paris* (1873)

Laurence Besse, « "Le feu aux graisses" : la chair sarcastique dans *Le Ventre de Paris* », *Romantisme*, 1996, n° 91.

- Joris-Karl Huysmans, *À vau l'eau* (1882) et *En ménage* (1881)

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

« Quand il entra dans la cuisine, il resta, stupide, devant les reliefs du repas ; les deux assiettes, avec les fourchettes et les couteaux jetés dessus, en croix, l'émurent ; il revit devant ces vaisselles torchées, devant ces deux verres où ils avaient bu, le tête-à-tête du dernier dîner, l'adorable mouvement de sa femme, relevant sa manche et servant la sauce, toute une intimité d'intérieur à l'aise dont il n'avait jamais soupçonné la fin. » (*En ménage*)