Sociopoétiques

Pour citer cet article :

Jacques MARCKERT, « Au menu du jour : *Le Banquet des Belles Lettres* », *Sociopoétiques* [En ligne], 11 | . DOI : https://doi.org/10.52497/sociopoetiques.2910

La revue *Sociopoétiques* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution 4.0 International.

Les articles de la revue sont utilisables sous licences CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, extraits d'œuvres) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

L'Université Clermont Auvergne est l'éditeur de la revue en ligne *Sociopoétiques*.

Sociopoétiques

AU MENU DU JOUR

Laurent Angard, Sébastien Baudoin et David Michon, *Le Banquet des Belles Lettres*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, « Littératures », 2025.

Amuse-gueule (introduction)

Mijoté par Laurent Angard, Sébastien Baudoin et David Michon, c'est à une savoureuse dégustation que nous invite *Le Banquet des Belles Lettres* élaboré sur les « bases […] d'une sociabilité fondée […] sur la cohésion, associant [la] création poétique […] à la consommation […] et à la pratique d'autres arts comme la danse et le chant » (p. 7). S'il ne revient pas directement sur les socles antique et philosophique d'une telle tradition, l'ouvrage en interroge les avatars dans une perspective chronologique, suivant la

> dialectique qui évolue […] et que [l]e volume tente de circonscrire dans quelques-uns de ses mouvements, dans la littérature française comme étrangère, esquissant un panorama des liens subtils qui peuvent s'établir entre deux ordres de réalités et deux aspects de l'être – le corps et l'esprit – moins séparés l'un de l'autre que l'on veut bien le croire (p. 9).

En somme, le lecteur a sous les yeux un « menu de restaurant » en cinq temps (p. 10) – « Mise en bouche », « L'art de manger », « Entremet [*sic*.] », « Gastronomie et cuisine littéraire », « Penser le banquet » –, autant de haltes dans ce « parcours gastronomique » (p. 14) où « mets et mots » s'accordent avec le raffinement caractéristique des grands amphitryons (p. 8).

Entrée (compte rendu linéaire)

L'*Histoire memorable de la ville de Sancerre* inaugure nos agapes, Carine Roudière-Sébastien étudiant la manière dont Jean de Léry décrit la famine aux alentours de Bourges entre septembre 1572 et juin 1573. Sur-le-champ, le motif du banquet est appréhendé dans son symbolisme car « [l]e rapport à la nourriture touche […] aux questions fondamentales de société, d'urbanité et d'humanité » (p. 25) : contre toute attente, l'acte de manger « divise » davantage qu'il ne rassemble, appauvri par les dissensions religieuses scindant catholiques et protestants (p. 26). Le drame de Sancerre,

en outre, est à tenir pour une métaphore suggérant, d'après la critique, le caractère périssable de la littérature. Par la suite, Guilhem Armand aborde *La Gastronomie* de Berchoux et analyse la fixation de ce terme à partir de 1801 : réédité une dizaine de fois, ce texte est un succès conjuguant le beau style et l'humour dans le sillage des Lumières désormais braquées sur le culinaire.

La deuxième partie du *Banquet* rassemble Molière, Flaubert et Marguerite Duras dans un vernissage hétéroclite dont Carsten Meiner illustre la cohérence au moyen d'une typologie déclinant les repas « critique », « problématique » et « raté » (p. 53). Si *Tartuffe* confronte religion et bourgeoisie, *Madame Bovary* insiste sur l'étiolement presque anorexique des rêves d'Emma, puis *Moderato cantabile* sonde les limites des fades mondanités : à cet égard, le chercheur referme son propos sur une synthèse sensible au « *topos* […] de la nausée au féminin » (p. 67).

Le dîner se poursuit avec Sébastien Baudoin servant sa réflexion sur Chateaubriand qui, dans son *Voyage en Amérique*, multiplie les effets d'exotisme. En polémiste, le père d'*Atala* expose les préjugés contre le monde sauvage, teinté de rousseauisme, et prône l'« universalité des mœurs et des coutumes » (p. 76) : « [l]'encyclopédique se mêle au poétique » tandis que le mémorialiste, en ethnologue cette fois, tient les mœurs animales pour le miroir – déformant ou non – de nos civilisations (p. 75). Théophile Gautier, lui, réfléchit à la corrélation entre sveltesse et embourgeoisement : Pierre Girardey montre que la faim est un marqueur discriminant pour le parnassien, une pierre de touche séparant le bon grain (la pureté de l'art pour l'art) de l'ivraie (les compromissions romantiques). Laurent Angard, pour sa part, fait de Dumas un « culinographe » (p. 100) qui, dans son *Grand dictionnaire de cuisine*, « tiss[e] […] des liens entre » écrire et se rassasier, le tout serti d'un voile intimiste : l'épulaire est un prétexte où, derrière le gastronome, c'est toujours l'homme qui parle (p. 104). Or, cette polysémie est relayée par Flaubert, conscient « que la cuisine se structure, se professionnalise, s'institutionnalise dans certains lieux » : David Michon rappelle que la célèbre pièce montée de *Madame Bovary* a enfanté de réels desserts dont l'élégante prouesse se hisse à la hauteur du morceau de bravoure esthétique (p. 126). Quant à Zola et Daudet, Gabrielle Hichwald les adosse par l'intermédiaire d'une approche occurentielle du champ lexical de la nourriture témoignant de l'« inflation alimentaire dans le roman naturaliste » (p. 130). Effectivement, « [l]a table constitue […] une thématique essentielle du […] XIX^e^ siècle, entendu comme représentation d'une réalité triviale » (p. 129). « [L]es scènes prandiales favorisent les aveux, les amours […], les annonces officielles et officieuses » (p. 139) : ce sont des moteurs diégétiques qui, dans leur « orientation sociopétique » (p. 131), trahissent le « contraste […] entre ceux qui ont le ventre creux et ceux qui ont le ventre plein » (p. 140). Zola oppose les gras et les maigres, Daudet le Nord et le Midi, parce que « [l]'origine […] des protagonistes se découvre […] dans leur propension à manger ». Finalement, cet itinéraire s'achève dans l'interrogation de Francesca Paraboschi, « Les dandys mangent-ils ? », à laquelle répondent les « troubles alimentaires » de Des Esseintes (p. 150), l'orgiaque extravagance chez Jean Lorrain, et la « crainte fin-de-siècle de la féminité dévorante » planant au-dessus des héros qui ne savent plus où donner de la bouche (p. 160).

La dernière partie du *Banquet* envisage de le penser dans ses « Transgressions et [ses] métamorphoses » grâce à trois femmes qui « se sont données [*sic*.] pour mission de transmettre leur vision et leurs connaissances [au] public américain » (p. 164) : Julia Child promeut le terroir français et Elizabeth David revendique « son authenticité[,] son refus de faire des compromis » (p. 175). M. F. K. Fisher, elle, partage ses expériences afin de mettre en scène et en cène des repas « non conformistes » (p. 179). Ce n'est plus à prouver : il existe une « littérature gastronomique » encore étoffée par Rossella Lorenzi scrutant comment le poète Marinetti érige les mets en ligne de force (p. 163). Le *Roi Bombance*, par exemple, est une « réflexion sanglante et amère sur l'impossibilité d'une révolution sociale » qui, depuis Jean de Léry, n'a quasiment pas mûri (p. 189).

Plat (compte rendu synthétique)

La trame diachronique du *Banquet* n'en noue pas moins plusieurs fils structurants sur lesquels nous insisterons en débutant par la politique : manger est en effet un acte à la lisière du collectif et de l'individuel instaurant une « hiérarchie sociale » (p. 87), une « hiérarchisation des convives selon l'âge et le sexe et la qualité » (p. 92). Ce verbe, ainsi, est un révélateur axiologique confrontant les pauvres à la bourgeoisie, l'indigence à l'excès, si bien que ces « rapports […] peuvent tout à fait être éclairés par […] les sociabilités gastronomiques » (p. 128). Dès lors, « [l]e choix de la composition des repas correspond à la réalité de l'époque, le nom même des plats renvoyant à une classe sociale déterminée » (p. 137) : « dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », ce que tu n'es pas, ce que tu pourrais être dans un espace soumis à l'arbitraire de l'insigne où il n'y en aura guère pour tout le monde (p. 9).

Ajoutons l'importance d'une « poétique du banquet » évoquée succinctement, certes, mais non sans acuité (p. 136). Cette « écriture de la surenchère » repose sur le pléthorique et les énumérations poussées chez Zola dans leurs ultimes retranchements au gré de figures propres à reproduire certains rituels (p. 94). Songeons également à la *copia* chez Rabelais, La Bruyère, au mimétisme où la manne textuelle redouble les épisodes de fraternité contrariée : en ce sens, lire, c'est déjà se mettre à table sans oublier que cette même table est volontiers bancale quand priment les goinfres et la satire.

Pour finir, la spectacularisation du culinaire est polarisée par deux extrémités convoquées à des degrés divers. « [H]antise du gastronome et de l'humaniste », le cannibalisme est une dérive des plaisirs gustatifs, témoin les affamés qui, à Sancerre, engloutissent ce qui leur passe entre les dents : cette manducation fera fortune à la période décadente sublimant les paroxysmes et les cruautés sadiennes au bénéfice d'un nouvel horizon moral, éthique et cosmétique (p. 11). À l'inverse, le végétarisme demeure le contrepoint de ces abus alimentaires en faveur de la « frugalité » voltairienne (p. 43) et des « breuvages raffinés » où les denrées, littéralement, se désincarnent (p. 83) : *Le Banquet des Belles Lettres* est une carte exhaustive, un catalogue synoptique à la source duquel tous les régimes, sans culpabilité, sont à l'ordre du jour.

Dessert (conclusion)

Incontestablement, Laurent Angard, Sébastien Baudoin et David Michon ont dirigé un délicieux volume où les auteurs se relaient. S'il fallait, à cette cérémonie, trouver une seule fausse note, nous citerions quelques phrases pouvant, peut-être, décourager des compagnons moins aguerris : « qui ne se souvient pas de la fameuse oie servie par Gervaise [?] » (p. 9) ; « [t]out le monde connaît la blague de Cottard » (p. 71) ; « [l]a scène a également des échos évidents […] de Pétrone » (p. 197). Qu'importe. Traversant les écoles, *Le Banquet* conserve ses arômes inspirant le désir, gourmand, d'en reprendre une généreuse part.

Jacques Marckert
CELIS, Université Clermont Auvergne