

Socio poétiques



Pour citer cet article :

Pascale AURAIX-JONCHIÈRE, « Ces lieux où l'on mange », *Sociopoétiques* [En ligne], 3 | 2018,

URL : <http://revues-msh.uca.fr/sociopoetiques/index.php?id=262>

DOI : <https://dx.doi.org/10.52497/sociopoetiques.262>



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

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



CES LIEUX OÙ L'ON MANGE

Espaces sociaux et scènes romanesques au XIX^e siècle

Pascale AURAIX-JONCHÈRE

CELIS, Université Clermont Auvergne

Mots-clés : repas, salle à manger, restaurant, Flaubert (Gustave), Zola (Émile)

Parce que « la littérature confirme que le repas est cet espace-temps capital où se nouent les intrigues essentielles de la vie en société¹ », la représentation de telles scènes constitue l'un des nœuds narratifs et symboliques du roman réaliste. Le constat n'est pas neuf et s'explique d'autant mieux s'agissant du XIX^e siècle que la nourriture et les rites de sociabilité qui lui sont liés se démultiplient, en raison notamment de l'essor de la classe bourgeoise. L'attention accordée à la gastronomie et la visibilité qui lui est donnée frappent d'abord :

[...] à l'extrême fin du XVIII^e siècle, la cuisine devient l'objet d'un discours. La presse, la petite et la grande littérature s'en saisissent comme d'une affaire sérieuse. [...] sous le détail des faits divers, on perçoit quelque chose de stable et de fondamental, un système de valeurs auquel on accorde les mêmes égards qu'aux sciences ou aux beaux-arts².

L'avènement de la gastronomie³, ensuite, va de pair avec le soin apporté aux rites prandiaux. Les « manières de table⁴ » déterminent les appartenances sociales et décident de l'intégration ou de l'exclusion de tel ou tel commensal. La temporalité fait

-
1. Pascal Ory, « Préface », in Karin Becker, *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, Orléans, éditions Paradigme, 2017, p. 6.
 2. Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle. Une folie bourgeoise : la nourriture*, Paris, Denoël/Gonthier, « Médiations », 1976, p. 11.
 3. *La Physiologie du goût* de Brillat-Savarin est publiée en 1825, en deux volumes, et fait l'objet de plusieurs rééditions.
 4. Voir Karin Becker, *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, *op. cit.*, chapitre III.

l'objet d'un nouveau découpage, décidant du nombre et de l'appellation des différents repas⁵ et modifiant les pratiques et les mets ; la redéfinition de l'espace enfin implique d'importants déplacements et induit des partages entre ville et campagne, pauvres et riches, sphère privée et sphère publique.

Si cette nouvelle structuration des espaces domestique et public est un effet de l'importance désormais conférée à la nourriture, placée au centre d'un dispositif nouvellement régulé, les partis pris littéraires déterminants pour représenter ces lieux en régime romanesque produisent en retour un *effet de lecture* propre à éclairer la vision du narrateur.

Pour mettre au jour cette sociopoétique des lieux où l'on mange, il est intéressant de se concentrer sur le cadre urbain que subdivise un binôme essentiel en la matière : la salle à manger et le grand restaurant. « Ce n'est qu'à l'extrême fin de l'Ancien Régime que naît dans quelques maisons riches cette pièce spécialisée appelée "salle à manger" avec un mobilier fixe et parfois pompeux⁶ », pièce bifaciale en ce qu'elle reflète la vie familiale dans les maisons bourgeoises, mais est aussi réservée à l'accueil de réseaux sociaux lors des « dîners priés⁷ », nous y reviendrons. Mais à cette sphère domestique s'oppose l'espace moins conventionnel des restaurants parisiens. D'une part, « l'essor » du restaurant est remarquable, lié qu'il est « à la massification de la consommation alimentaire au XIX^e siècle (Flandrin et Montanari, 1996), qui s'étend alors à toutes les catégories sociales (Girveau, 2001) », « la sortie au restaurant dev[enant...] l'une des activités d'agrément et de loisir les plus réputées de la capitale (Spang, 2000)⁸ » ; d'autre part, le siècle voit progressivement se dessiner une cartographie des lieux de la gastronomie dans laquelle se distinguent différents cercles, le plus privé d'entre eux correspondant aux établissements qui associent libertinage et gourmandise, comme le souligne avec malice Jean-Paul Aron :

[...] le *café Anglais* n'est pas l'homologue du *café de Paris*. Les gens s'y rendent souvent par gourmandise, quoiqu'on y dîne aussi par ostentation d'y dîner. Les viandes rôties y sont excellentes. [...] mais, voyez-vous, moi qui ne suis pas du Boulevard, qui préfère le Palais-Royal, les Halles, voire le Temple à l'occasion, j'avoue que les

5. Au XIX^e siècle, « [...] on a même parlé d'une complète perturbation dans le système des temps de manger ». Après la Révolution, « le changement des rythmes sociaux provoque [...] la création d'un déjeuner de midi ». Le dîner subsiste et le souper se voit déplacer et « réapparaître sous la forme de la collation de minuit, prise après les spectacles ». *Ibid.*, p. 51. Voir aussi Jean-Louis Flandrin, « Les heures des repas en France avant le XIX^e siècle », in *Le Temps de manger*, Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban (dir.), Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1993, p. 96-226. Et Anne Martin-Fugier, « Les repas dans l'horaire quotidien des ménages bourgeois à Paris au XIX^e siècle », *ibid.*, p. 227-232.

6. *Ibid.*, p. 52.

7. *Ibid.*, p. 54.

8. Lola Gonzalez-Quijano, « La chère et la chair : gastronomie et prostitution dans les grands restaurants des boulevards au XIX^e siècle », *Genre, sexualité & société*, n°10, 2013 [En ligne] DOI : <https://doi.org/10.4000/gss.2925> [consulté le 27 janvier 2018].

22 cabinets du *café Anglais*, ses lumières dans la nuit, semblant narguer le *café de Paris*, feux éteints dès 10 heures, ne me laissent pas indifférent⁹.

Dans ces cafés devenus restaurants qui invitent à la consommation de tous les plaisirs dans leurs cabinets particuliers se nouent bien des intrigues : « Ainsi, Delphine de Nucingen dîne-t-elle au *Café Anglais* avec Rastignac dans *Le Père Goriot* (1835). De même, le dernier acte de *La Vie parisienne* (1866) – l’opéra-bouffe à succès de Jacques Offenbach – se déroule dans un cabinet particulier qui évoque le Grand Seize du *Café Anglais*. Le scandale du souper incestueux de Renée et Maxime Saccard dans un cabinet du *Café Riche* fit d’ailleurs stopper la parution en feuilleton de *La Curée* dans le journal *La Cloche* (1871) », résume Lola Gonzales-Quijano¹⁰. Mais ce n’est pas le fonctionnement narratif et dramatique de ces endroits devenus dispositifs romanesques que nous interrogerons, tant il relève du *topos*. Nous choisirons plutôt de traquer des singularités représentationnelles, c’est-à-dire esthétiques, idéologiques et/ou sensibles dans ce domaine du roman largement partagé qu’est celui des espaces consacrés aux repas.

La salle à manger, esquisse de sociopoétique d’un espace familial

Dans *L’Éducation sentimentale* de 1869, les « champs du pouvoir » tels que les a définis Pierre Bourdieu – celui de « l’art et [de] la politique » (autour du personnage d’Arnoux) et celui « la politique et [des] affaires » (autour des Dambreuse) – accèdent à leur pleine visibilité dans le roman grâce aux scènes de repas partagés, que ce soit à l’improviste ou de façon plus organisée :

On peut ainsi construire l’espace social de *L’Éducation sentimentale* en s’appuyant, pour repérer les positions, sur les indices que Flaubert livre en abondance, et sur les différents « réseaux » que délimitent les pratiques sociales de cooptation telles que réceptions, soirées ou réunions amicales¹¹.

Le sociologue compare ainsi les « trois dîners offerts par les Arnoux » aux « réceptions des Dambreuse¹² ». Le choix des invités, le rôle du décor, le contenu des conversations et par-dessus tout la nature des mets et des vins y sont autant de facteurs discriminants. Mais, si ces considérations suffisent à dégager les principaux espaces d’interactions sociales ici en présence, elles ne permettent pas d’interroger la poétique d’une œuvre qui réinterprète à sa façon le système de représentation alors en vigueur.

9. Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle. Une folie bourgeoise : la nourriture*, op. cit., p. 55.

10. Art. cité.

11. Pierre Bourdieu, *Les Règles de l’art. Genèse et structure du champ littéraire*, Paris, Seuil, coll. « Points », (1992), 2015, p. 23.

12. *Ibid.*, p. 23.

C'est pourquoi la salle à manger des Arnoux se distingue de celle des Dambreuse par autre chose que de simples indices de classe.

Lors de sa première invitation chez le propriétaire de *L'Art industriel*, rue de Choiseul, Frédéric Moreau traverse d'abord « [...] l'antichambre, décorée à la chinoise » et le salon, éclairé d'« un jour laiteux et qui attendrissait la couleur des murailles tendues de satin mauve¹³ », deux pièces qui témoignent de l'aisance du ménage. Puis, une fois les convives rassemblés, « on passa dans la salle à manger », où le narrateur constate – à moins que ce ne soit le fait du protagoniste, par le biais d'un subtil discours indirect libre – : « La compagnie, les mets, tout lui plaisait ». Le déroulement du protocole bourgeois du « dîner prié » invite naturellement à nommer les invités, à désigner les plats¹⁴ et à énumérer les sujets des échanges (voyages, théâtre, opéra ou bohème), mais ces morceaux obligés encadrent un court fragment descriptif qui donne corps de façon à la fois attendue et singulière à cette nouvelle pièce qu'est la salle à manger :

La salle, telle qu'un parloir moyen âge, était tendue de cuir battu ; une étagère hollandaise se dressait devant un râtelier de chibouques ; et, autour de la table, les verres de Bohême, diversement colorés, faisaient au milieu des fleurs et des fruits comme une illumination dans un jardin (*ES*, p. 103).

Si la vocation démonstrative du lieu – un fait d'époque – est soulignée par les matériaux et les objets qui contribuent à sa spectacularisation cosmopolite (Hollande, Turquie ou Bohême), la disposition des verres, représentative des nouveaux arts de la table¹⁵, génère une image tout à la fois festive et naturelle, qui réintroduit inopinément l'extérieur dans l'intérieur. Il est certes d'usage au milieu du siècle de disposer fleurs et fruits au centre de la table et en ce sens la réception chez Arnoux est représentative du soin apporté au service dans les grandes maisons bourgeoises, mais l'ostentation toute masculine qui se décèle dans le décor (le cuir et les chibouques) se mêle ici à un art du goût tout féminin (fleurs, fruits, cristal et couleurs), perçu comme

13. Gustave Flaubert, *L'Éducation sentimentale*, Paris, Le livre de Poche, 2002, p. 101 et 102. Cette disposition est conforme à l'évolution des appartements bourgeois au XIX^e siècle : la salle à manger jouxte le salon, lieu privilégié des conversations et des réceptions culturelles. C'est dans cette pièce adjacente que l'on déguste ensuite liqueurs et café.

14. « Il eut à choisir entre dix espèces de moutarde. Il mangea du daspachio, du cari, du gingembre, des merles de Corse, des lasagnes romaines ; il but des vins extraordinaires, du lip-fraoli et du tokay. Arnoux se piquait effectivement de bien recevoir. Il courtoisait en vue des comestibles tous les conducteurs de malle-poste, et il était lié avec des cuisiniers de grandes maisons qui lui communiquaient des sauces. » *Ibid.*, p. 103.

15. Au XVIII^e siècle, la Civilité de 1782 fixe les règles du couvert : « On doit se servir à table d'une serviette, d'une assiette, d'un couteau, d'une cuillère, d'une fourchette, et d'un gobelet ». Jean-Claude Bonnet, *La Gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830)*, Le Livre de Poche, 2015, p. 29. Mais ce n'est qu'au XIX^e siècle que les plats sont servis successivement, ce qui induit une plus grande attention accordée aux différents types de vaisselle et à la verrerie fine, qui décore désormais la table. Le cristal est alors tout particulièrement prisé (la cristallerie Saint-Louis a mis au point ce nouveau type de verre, le cristal étant connu des Anglais dès le XVII^e siècle).

une dominante par le regard de Frédéric Moreau. Ce « réalisme subjectif » propre à Flaubert permet d'infléchir le système des représentations sociales en le passant au filtre d'une sensibilité. Or ce qui frappe le plus dans ce fragment descriptif, hormis la prévalence du goût féminin, est la double impression de lumière et d'ouverture : la salle à manger parisienne des Arnoux, convertie en *salle à manger-jardin*, présente une configuration insolite qui mêle les espaces. L'effet produit est d'autant plus saisissant qu'il entre en relation avec l'épisode de la visite à Saint-Cloud¹⁶, où Frédéric rejoint les « convives du jeudi » (p. 151) à l'occasion de la fête de Mme Arnoux. L'arrivée s'y fait naturellement par le jardin, dans une maison ouverte sur la nature, avec son salon qui donne « sur une varangue en treillage, chargée d'une clématite » :

Rien n'était plaisant comme la salle à manger, peinte d'une couleur vert d'eau. À l'un des bouts, une nymphe de pierre trempait son orteil dans un bassin en forme de coquille. Par les fenêtres ouvertes, on apercevait tout le jardin avec la longue pelouse que flanquait un vieux pin d'Écosse [...] (p. 152).

C'est cette fois sous l'égide d'une dominante aquatique qui parvient à dissoudre tout autre élément descriptif que se place la présentation du lieu. L'aspiration au dehors¹⁷ se substitue ici à la description du mobilier comme à la présentation des plats que les paroles remplacent et le repas, objet d'une ellipse, se résume dans la seule proposition : « et le dessert finit avec des éclats de rire » (p. 154). La pause postprandiale (le « café », passage obligé des « dîners priés ») se déroule « sous les tilleuls », dans le jardin et se prolonge par une promenade sur la rivière, avant un retour au salon dont seuls sont mentionnées couleur et lumière, faisant du lieu l'écho champêtre et onirique de son homologue parisien : les murs y sont tendus de perse – c'est-à-dire, précise Marc de Biasi, d'une tenture de couleur bleu-vert –, éclairés de « girandoles en cristal contre les murs » (p. 154). La réception, au protocole décalé par le changement d'espace¹⁸, est quasi éludée au profit d'une rêverie sur les composantes naturelles, féminisées et poétisées du lieu.

La salle à manger des Dambreuse est quant à elle placée sous le signe d'un prestige ostentatoire et hyperbolique :

Partout, une valetaille à larges galons d'or circulait. Les grandes torchères, comme des bouquets de feu, s'épanouissaient sur les tentures ; elles se répétaient dans les

16. Dans le chapitre V de la première partie.

17. La vue s'élargit à l'infini : fleuve au-delà du jardin, contours de Paris (Boulogne, Neuilly, Sèvres, Meudon) au-delà du fleuve.

18. La séquence déplace dans un cadre inhabituel l'institution du jour fixe (« les convives du jeudi ») qui représente, note Karin Becker, « plus que toute autre invitation, la volonté ferme d'appartenir à une couche sociale précise et de garantir une sorte de communauté bien définie. [...] Le jour fixe a surtout une fonction sociodistinctive, qui sert à démontrer l'aisance, sinon la fortune d'une position acquise. » (*Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, op. cit., p. 83). Mais le rituel susceptible de faire de ces moments « des cérémonies graves et monotones » (*ibid.*) est ici renouvelé par son déplacement à la campagne.

glaces ; et, au fond de la salle à manger, que tapissait un treillage de jasmin, le buffet ressemblait à un maître-autel de cathédrale ou à une exposition d'orfèvrerie, tant il y avait de plats, de cloches, de couverts et de cuillers en argent et en vermeil, au milieu des cristaux à facettes qui entrecroisaient, par-dessus les viandes, des lueurs irisées. Les trois autres salons regorgeaient d'objets d'art : paysages de maîtres contre les murs, ivoires et porcelaines au bord des tables, chinoiseries sur les consoles ; des paravents de laque se développaient devant les fenêtres, des touffes de camélias montaient dans les cheminées ; et une musique légère vibrait, au loin, comme un bourdonnement d'abeilles.

La *salle à manger-musée*, deuxième représentation de ce lieu d'échange social dans le roman, est en soi un cabinet de curiosités où les objets triomphent¹⁹, démultipliés par la diffraction des lumières et la présence des glaces. Dans *Le Système des objets*, Jean Baudrillard analyse ainsi la fonction des miroirs, qui participent selon lui de la valorisation du milieu bourgeois : « [la glace] joue partout dans la domesticité aisée son rôle idéologique de redondance, de superfluité, de reflet : c'est un objet riche, où la pratique respectueuse d'elle-même de la personne bourgeoise trouve le privilège de multiplier son apparence et de jouer avec ses biens²⁰ ». Le miroir provoque un effet de centralisation triomphante : « [...] le miroir finit l'espace, il suppose le mur, il renvoie vers le centre : plus il y a de glaces, plus glorieuse est l'intimité de la pièce, mais aussi plus circonscrite sur elle-même²¹. » Ce phénomène d'expansion/centralisation accentue l'effet de sanctuarisation de la pièce avec son buffet en « maître-autel de cathédrale ». Du « souper » qui suit le bal, à trois heures, on ne saura rien pour cette fois, sinon qu'une « table servie attendait les intimes » (*ES*, p. 262) et que l'on boit « du vin de Champagne » (263). En revanche, le dîner auquel se rend Frédéric dans la troisième partie du roman est l'occasion d'une description plus précise, après la tournure devenue rituelle : « et on passa dans la salle à manger » (*ES*, p. 507). La focale porte sur la table servie, comme en une vision complémentaire et c'est, cette fois, une nature morte que présente la *salle à manger-musée* :

Sous les feuilles vertes d'un ananas, au milieu de la nappe, une dorade s'allongeait, le museau tendu vers un quartier de chevreuil et touchant de sa queue un buisson d'écrevisses. Des figues, des cerises énormes, des poires et des raisins (primeurs de la culture parisienne) montaient en pyramides dans des corbeilles de vieux saxe ; une touffe de fleurs, par intervalles, se mêlait aux claires argenteries ; les stores de soie blanche, abaissés devant les fenêtres, emplissaient l'appartement d'une lumière douce ; il était rafraîchi par deux fontaines où il y avait des morceaux de glace ; et de grands domestiques en culotte courte servaient. Tout cela semblait meilleur après

19. Aux mets (on ne mentionne que les « viandes ») se substituent les éléments du service : plats, cloches, couverts.

20. Jean Baudrillard, *Le Système des objets*, Paris, Gallimard, 1968, p. 31.

21. *Ibid.*, p. 32.

l'émotion des jours passés. On rentrait dans la jouissance des choses que l'on avait eu peur de perdre [...] (p. 508).

Dans cette transposition d'art, c'est l'imitation ironique qui prévaut. Car la lecture est à double entente : découverte gourmande de l'un ou l'autre des convives (ce « on » qui encadre le passage) ou, plus probablement, description caustique de ce narrateur prétendument absent qui donne pourtant le ton ? Si la composition picturale est bien conforme aux arts de la table en milieu bourgeois et parisien, la contiguïté des mets qui font procession trahit le regard critique que les dernières phrases en discours indirect libre rendent plus flagrant, puisqu'elles font allusion aux journées de juin 1848.

Le roman offrait déjà par anticipation, dès la deuxième partie, un exemple de réemploi ironique – troisième variante de ce traitement distancié – à l'occasion du déjeuner offert par Frédéric à ses amis pour pendre la crémaillère dans son luxueux appartement de l'hôtel de la rue Rumfort : ce que l'on pourrait appeler la *salle à manger pastiche*. Le passage en effet a pour fondement l'imitation, celle de la rigueur protocolaire des grands dîners et du goût pour les mets les plus rares dans un cadre somptueux :

Un domestique en longues guêtres ouvrit la porte, et l'on aperçut la salle à manger avec sa haute plinthe en chêne relevé d'or et ses deux dressoirs chargés de vaisselle. Les bouteilles de vin chauffaient sur le poêle ; les lames des couteaux neufs miroitaient près des huîtres ; il y avait dans le ton laiteux des verres-mousseline²² comme une douceur engageante, et la table disparaissait sous du gibier, des fruits, des choses extraordinaires. (p. 227)

La scénographie romanesque trahit la volonté de mimétisme de Frédéric tout en ironisant subtilement sur ses prétentions car si le protocole évoque les dîners priés des Dambreuse, on peut interpréter le « ton laiteux » qui éclaire la pièce comme une tentative de transposition de la douceur de l'appartement des Arnoux. Enfin, le salon réduplique celui de la lorette Rosanette : « Le dessert était fini ; on passa dans le salon, tendu, comme celui de la Maréchale, en damas jaune, et de style Louis XVI » (*ES*, p. 235). Quant à la cérémonie du café, elle se dégrade en caricature bohème du mode de vie bourgeois : « Après les liqueurs, on but de la bière ; après la bière, des grogs ; on refuma des pipes » (p. 236).

Le roman naturaliste propose à son tour de multiples exemples d'intégration romanesque des représentations d'époque, plus uniment subversives lorsqu'il s'agit pour Zola de condamner le Second Empire. Dans *Nana* (1880), le parcours de la lorette suit une courbe à la fois géographique (pour l'essentiel en terre parisienne) et sociale en fonction des lieux et des milieux qu'elle pénètre et dont elle tente d'incorporer les pratiques et les manières. De ce point de vue la salle à manger, pièce bourgeoise par excellence, on l'a dit, lieu de possible convivialité mais aussi espace stratégique, joue

22. Il s'agit des vitrages dits « mousselinés », dont les motifs occultent partiellement la vue.

un rôle majeur. Or un ensemble de déplacements déceptifs révèle la portée critique de ce *topos* romanesque qu'est devenue la scène de repas bourgeois à la fin du siècle.

Dès le chapitre III, dans le salon du comte Muffat, l'annonce du souper prévu le lendemain chez Nana est sur toutes les lèvres. L'appartement de la lorette, peu approprié, devient dès lors le lieu d'une comédie grinçante qui brasse et déconstruit les *topoi* représentationnels du genre. Nana donc « voulait fêter son grand succès d'actrice par un souper, dont on parlerait²³ », mais au prix d'un double artifice : d'abord, la location d'un personnel et d'un service de table appropriés²⁴, ainsi que d'un laquais²⁵, ensuite et surtout au prix d'une translation fatale des espaces domestiques : « Comme la salle à manger était trop petite, le maître d'hôtel avait dressé la table dans le salon, une table où tenaient vingt-cinq couverts, un peu serrés » (p. 103). Il résulte de ce déplacement un premier désagrément : les invités patientent dans le « petit salon », « une pièce étroite où l'on avait laissé quatre fauteuils seulement, pour y entasser le monde » (p. 105). La fluidité protocolaire de mise dans les grandes maisons pour assurer le passage harmonieux dans la salle à manger est compromise par l'interpénétration dissonante des deux pièces : « [d]u grand salon voisin, venait un bruit de vaisselle et d'argenterie remuées » (p. 105), puis les éclats d'une « querelle », portée par « la voix furieuse du maître d'hôtel » (p. 108). En outre, distorsion suprême, la salle à manger se présente comme l'envers grotesque de ce qu'elle entend représenter, si bien que cette nouvelle « scène » (qui résulte d'un ensemble d'artifices) rejoue le carnaval des dieux sur lequel s'ouvrait le roman sur un mode plus trivial encore. Tout porte atteinte au savoir-vivre et aux rituels de politesse dont on feint de se moquer. Karin Becker insiste justement sur ce point : « Tous les éléments dits bourgeois de la *mise en scène*, du décor jusqu'au menu, ne constituent en fait qu'une façade creuse et superficielle [...]. Par conséquent, les convives acceptent volontiers toutes les infractions aux bonnes manières, y compris tout ordre prévu sur un plan de table²⁶. » Mais ne pas respecter l'étiquette engendre un dérèglement fatal, car ce « manque de cérémonie » (N, p. 110) que l'apparente bonhomie ambiante semble d'abord excuser a pour corollaire un décor qui retourne l'ensemble des éléments constitutifs de la représentation de ce sociotope. La pièce vide de meubles, la table surchargée (qui fait fi du nécessaire respect de l'intimité de chaque invité), trahissent une dégradation également sensible dans la description du service de table :

Quatre candélabres à dix bougies éclairaient le couvert, un surtout en plaqué, avec des gerbes de fleurs à droite et à gauche. C'était un luxe de restaurant, de la porcelaine à filets dorés, sans chiffre, de l'argenterie usée et ternie par les continuels lavages, des

23. Émile Zola, *Nana*, Paris, Paris, Gallimard, Folio, 2002, p. 103.

24. Le maître d'hôtel est venu de chez Brébant « avec un personnel d'aides et de garçons ». « C'était Brébant qui devait tout fournir, le souper, la vaisselle, les cristaux, le linge, les fleurs, jusqu'à des sièges et à des tabourets » (p. 103).

25. « loué à la nuit » (p. 105).

26. *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, op. cit., p. 94. Je souligne.

cristaux dont on pouvait compléter les douzaines dépareillées dans tous les bazars. Cela sentait une crémaillère pendue trop vite, au milieu d'une fortune subite, et lorsque rien n'était encore en place. Un lustre manquait ; les candélabres, dont les bougies très hautes s'éméchaient à peine, faisaient un jour pâle et jaune au-dessus des compotiers, des assiettes montées, des jattes, où les fruits, les petits fours, les confitures, alternaient symétriquement. (p. 110)

L'artificiel, le kitsch, le mélange, l'usure, contribuent à fonder le tableau d'un désastre²⁷. Décalage, déplacement, dissonance visent à lézarder et *in fine* à déconstruire ces représentations qui constituent le ciment de la société. De cette ruination par le retournement carnavalesque témoigne encore le contraste entre les noms des plats servis lors du souper chez Nana – « Purée d'asperges comtesse, consommé à la Deslignac » (p. 111), « crêpinettes de lapereaux aux truffes » (p. 112), « carpe du Rhin à la Chambord » et « selle de chevreuil à l'anglaise » (p. 113) – et les métaphores alimentaires utilisées pour qualifier les convives « comme des harengs dans un baquet » (p. 111). Évoquer les débuts de Nana, son manque d'aisance et de richesse ne servirait de rien pour minimiser l'efficacité de la critique. Plus tard, Nana devenue une « femme chic » (N., p. 313), installée avenue de Villiers, possède une vraie salle à manger²⁸ richement décorée²⁹, mais privée d'animation lorsqu'elle y descend « aux heures des repas, un peu perdue les jours où elle déjeunait seule » (p. 315). Quant au « dîner habituel du jeudi » (p. 333), il ne ressemble qu'en apparence aux dîners priés bourgeois. Nana reste étrangère à « cette salle à manger superbe, éclairée du reflet de l'argenterie et des cristaux » (p. 334), reprise par ses souvenirs de rue de la Goutte-d'Or. Le clivage social est irrémédiable et quand les domestiques versent le champagne, « (p)ar malheur, François, qui présentait les fruits, pencha trop le compotier, et les pommes, les poires, le raisin, roulèrent sur la table » (p. 336), signe d'un désordre endémique dans ces années décadentes du Second Empire.

Le restaurant et son cabinet particulier, un nouveau sociotope

Dans son guide *Les Plaisirs de Paris*, Alfred Delvau³⁰ consacre un chapitre entier aux restaurants parisiens, à leur carte et à leur clientèle – de même qu'il en consacre un aux

27. Le souper de Nana prend l'exact contrepied des recommandations prodiguées par Brillat-Savarin : « Que la salle à manger soit éclairée avec luxe, le couvert d'une propreté remarquable, et l'atmosphère à la température de treize à seize degrés au thermomètre de Réaumur » (p. 339-340), « Que les mets soient d'un choix exquis, mais en nombre resserré » (p. 340), « Que le salon qui doit recevoir les convives soit assez spacieux pour organiser une partie de jeu pour ceux qui ne peuvent pas s'en passer et pour qu'il reste cependant assez d'espace pour les colloques post-méridiens » (p. 341. *Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Just Tessier, 1834 (quatrième édition).

28. « [...] au rez-de-chaussée une serre, un grand salon et la salle à manger [...] » (p. 314).

29. « [...] très haute, garnie de gobelins, avec une crédence monumentale, égayée de vieilles faïences et de merveilleuses pièces d'argenterie ancienne » (p. 315).

30. Alfred Delvau, *Les Plaisirs de Paris*, 1867.

cafés de Paris. Car, de même que la salle à manger permet l'interaction du privé et du public, le restaurant devient bien souvent le lieu de rencontre du public et du privé, mais sur un autre mode et à la faveur d'un lieu typique, le cabinet particulier, lieu à l'intérieur du lieu, qui combine la chair et la chère. Dans les romans du XIX^e siècle, note Karin Becker, « toutes les scènes de repas situées dans un grand restaurant ont lieu dans l'intimité d'un cabinet particulier au premier étage, c'est-à-dire que les auteurs décrivent moins le restaurant dans son ensemble que l'ameublement du cabinet [...] »³¹. C'est précisément, grand modèle du genre déjà cité, dans un cabinet du Café Riche (qui fait face au Café Anglais) que Renée cède à Maxime dans *La Curée*. Or la séquence est anxiogène, marquée par la présence-absence des diverses passantes qui se sont abandonnées avant elle sur ce même divan car, « sur la glace trapue que les diamants de ces dames avaient criblée de noms, de dates, de vers estropiés, de pensées prodigieuses et d'aveux étonnants », Renée se perçoit comme un fantôme, perdue qu'elle est au milieu de ces vestiges, confrontée à « l'avoir-été de l'autre »³², qui s'impose et la rend à sa propre vacuité.

Dans un roman de la prostitution comme *Nana* cependant, le repas dans le cabinet particulier – « nouveau lieu érotique »³³ largement exploité dans la littérature de l'époque – devrait prendre une tout autre saveur, or il donne lieu à une ellipse. Certes Nana, « en femme qui connaissait la maison », y entraîne le comte Muffat : « elle eut une envie, elle parla de manger des huîtres »³⁴ (p. 220), mais elle délaisse le comte dans le cabinet, dont rien ne sera montré, hormis l'« étroit divan » dont la désignation dépréciative reflète, à n'en pas douter, l'inhibition de l'homme délaissé –, et où rien ne sera consommé, hormis les huîtres. Mais l'intérêt d'une telle séquence est précisément le jeu des stéréotypes qui provoque un déplacement déceptif des *topoi* : car l'interaction de la chair et de la chère se déporte dans le corridor qui conduit au cabinet privé. On le sait, si Muffat se défait, résigné et honteux, c'est à cause de la

31. *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, op. cit., p. 79. « Il s'agit d'une petite pièce carrée, dont les murs sont couverts d'une tenture de soie ou de dam et dont les couleurs varient de sorte qu'elles donnent parfois leur nom au cabinet [...]. Il y a des miroirs au mur et parfois au plafond ». L'éclairage est assuré par des candélabres et des becs de gaz. À la table, aux chaises, aux fauteuils, à la console à desservir s'ajoute « le meuble principal, qui domine tout », « un grand divan ou canapé » (p. 80).

32. Voir Katherine D. Wickhorst Kiernan, « Étranges figures, figures étrangères. Renée dans *La Curée* d'Émile Zola », *Poétique*, vol. 147, n° 3, 2006, p. 259-275. Une note renvoie à Jacques Derrida qui, dans son étude sur les qualités et les implications de la signature, écrit : « Par définition, une signature écrite implique la non-présence actuelle ou empirique du signataire. Mais, dira-t-on, elle marque aussi et retient son avoir-été présent dans un maintenant passé, qui restera un maintenant futur, donc dans un maintenant en général, dans la forme transcendante de la maintenance » (« Signature, événement, contexte », *Marges de la philosophie*, Paris, Éd. de Minuit, coll. « Critique », 1972, p. 391).

33. Lola Gonzalez-Quijano, art. cité.

34. Dès le milieu du siècle, « [o]n en raffole, surtout au restaurant ». Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*. [...], op. cit., p. 113. Brillat-Savarin précise : « Le coquillage, et spécialement les huîtres, fournissent peu de substance nutritive ; c'est ce qui fait qu'on en peut manger beaucoup sans nuire au repas qui suit immédiatement. » *Physiologie du goût*, op. cit., p. 173.

conversation avec Daguenet (précisément surgi d'un « salon voisin ») qui retient Nana dans le corridor :

Ils avaient fini par s'adosser, l'un devant l'autre, dans le corridor. Des becs de gaz brûlaient sous le plafond bas, une vague odeur de cuisine dormait entre les plis des tentures. Par moments, pour s'entendre, [...] ils devaient approcher leurs visages. (p. 221)

Plus que la proximité des corps, ce que donne à lire un tel passage est ce transfert qui brouille les signes : les becs de gaz évoquent le salon privé et sa lumière modulable³⁵ et la nourriture se résorbe en « odeur » lascive dans ce roman de l'olfaction³⁶. De tels déplacements s'érigent même en un système particulièrement subversif, pour peu que l'on admette que le salon tenu par la comtesse Sabine Muffat le mardi contient déjà les prémises de la scène. Et si cette « chaise profonde, dont la soie rouge capitonnée » avec sa « mollesse d'édrédon » (p. 79), « d'un ton brutal, d'une fantaisie troublante » dans ce salon austère, si ce « meuble de voluptueuse paresse » (p. 88) compris comme un indice de sensualité réprimée et, partant, comme le signe d'une « fêlure » (p. 91), se déchiffrait comme la transposition fantasmée du célèbre divan rouge des cabinets particuliers ? La conversation du café Anglais révèle de fait la liaison de la comtesse et de Fauchery. Au XIX^e siècle, écrit Geneviève Sicotte, « les représentations du repas jouent le rôle de véritables carrefours sémiologiques. [...] le repas est très codifié et prescrit une norme globale, à la fois relationnelle, pulsionnelle, économique et identitaire³⁷ ». Dans ce chassé-croisé des signes, le roman de Zola donne à voir les symptômes d'une société en faillite.

Mais c'est dans *L'Éducation sentimentale* qu'est explicitement désigné le fameux canapé rouge, lors de la soirée que Frédéric partage avec Rosanette dans ce même établissement et où elle goûte les mêmes mets³⁸, avant toutefois de commander un menu complet : « un simple tournedos, des écrevisses, des truffes³⁹, une salade d'ananas, des sorbets à la vanille » (p. 326)⁴⁰. Dès l'entrée, « Frédéric s'affaissa sur le divan rouge,

35. « L'éclairage est d'un côté assuré par des candélabres, qui créent une atmosphère festive et élégante grâce aux reflets des miroirs ; et de l'autre par un bec de gaz qui peut être réglé selon les besoins, soit qu'il brûle en veilleuse, répandant un demi-jour, soit qu'il illumine le cabinet d'une lumière crue ». Karin Becker, *Gastronomie et littérature en France au XIX^e siècle*, op. cit., p. 80.

36. Pour Brillat-Savarin, « sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation complète » et « l'odorat et le goût ne forment qu'un seul sens » (p. 81-82). « Tout corps sapide est nécessairement odorant : ce qui le place dans l'empire de l'odorat, comme dans l'empire du goût » (p. 82). *Physiologie du goût*, op. cit.

37. Geneviève Sicotte, « Une petite histoire du motif du repas au XIX^e siècle », *Textyles* [En ligne], 23 | 2003, mis en ligne le 12 juin 2012, consulté le 18 août 2017. URL : <http://textyles.revues.org/704> ; DOI : 10.4000/textyles.704

38. « Elle demanda des huîtres ; et ils s'attablèrent. » (ES, p. 324)

39. Brillat-Savarin consacre un article à la « vertu érotique des truffes ». Op. cit., p. 184. En 1825, « la gloire des truffes est à son apogée » (p. 185) et se confirmera par la suite.

40. Non sans avoir ajouté « un saucisson », « pas à l'ail ! » (p. 326)

au-dessous de la glace » (p. 323). Là déjà, un fiasco compromet la soirée et interdit l'usage du cabinet converti en lieu de passage, puisque s'y attablent successivement Hussonnet et Cisy. La construction théâtrale de la scène avec les entrées et sorties multiples et inattendues des personnages, les échanges accélérés des propos et la touche comique liée à la présence encombrante des bichons vire au vaudeville et scelle la défaite de Frédéric. Là comme ailleurs, la porosité des espaces, l'infiltration des lumières et des bruits portent atteinte à l'identité des lieux et dérèglent leur fonctionnement : « Cependant, la porte s'ouvrait à chaque minute, les garçons glapissaient, et, sur un infernal piano, dans le cabinet à côté, quelqu'un tapait une valse » (ES, p. 326).

Flaubert scénarise la frustration grâce à une translation métaphorique que la critique n'a pas manqué de souligner : la vision de Rosanette en femme-fruit lorsqu'elle « (mord) dans une grenade » (ES, p. 327) fait du personnage féminin la vivante incarnation de « l'imbrication de la gastronomie et de la galanterie⁴¹ » qui caractérise le cabinet particulier. Ce portrait rougeoyant, qui incorpore les éléments du cadre et de l'atmosphère ambiante⁴², est la manifestation de la nature déceptive, voire privative, du désir dans le roman. À cet effet, l'écrivain combine deux systèmes de représentation – mythologique⁴³ et sociale – pour élaborer un dispositif signifiant qui lui est propre : dans ce roman parisien qui est un roman des interactions sociales, Flaubert reconfigure les représentations de l'époque (celles des années 1840, sur lesquelles il s'est précisément documenté⁴⁴) afin de donner à voir la béance de l'existence de ses protagonistes et la non-signifiante de cette vie contemporaine.

La circulation du sens procède du jeu plus ou moins sensible dans l'appropriation des matériaux de la *doxa* par les romanciers. Et, s'il peut exister des effets de réel dénués de malice et de visée critique, il est aussi des exemples de translations métaphoriques où ces représentations prandiales constituent le substrat d'un langage à la portée tout à la fois idéologique et esthétique. Sans entrer dans une analyse qui mériterait à elle seule une étude approfondie, signalons l'emploi scénique et métaphorique de ces lieux où les repas sont l'occasion de profanations qui donnent à méditer dans les récits apologétiques que livre Barbey d'Aurevilly dans *Les Diaboliques* (1874). Cette fois, le parti pris est de dénaturer les lieux : le vieux M. de Mesnilgrand⁴⁵, ce « négateur carabiné, qui aurait effrayé Voltaire » (D, p. 239), se réfugie l'été dans cette pièce « fraîche » où il classe ses quittances sur « un petit secrétaire d'érable, à coins cuivrés, qu'il avait fait descendre là [...] quoique ce ne fût pas un meuble de salle

41. Lola Gonzalez-Quijano, art. cité.

42. La « rougeur du fruit » et la « pourpre de ses lèvres » (p. 327) consonnent là encore avec le fameux « divan rouge » (p. 323), dont ils exacerbent la fonction érotique tout en la privant d'efficacité.

43. Perséphone enlevée par Hadès choisit de croquer des grains de grenade en signe d'assentiment (peut-être inconscient) à son séjour aux Enfers. Pomme et grenade sont souvent interchangeables dans les mythes de la connaissance. La grenade est aussi le fruit d'Aphrodite.

44. Comme le précise Pierre-Marc De Biasi, Flaubert « s'était rendu au Café Anglais pour obtenir la carte des menus en 1847 » (p. 326, n. 1).

45. Dans « À un dîner d'athées », *Les Diaboliques*, Paris, Gallimard, coll. « Folio », 1987.

à manger » (p. 240). Dénaturation qui annonce les dîners fastueux et sacrilèges⁴⁶ qu'il y organise chaque vendredi « à midi précis » (p. 249) en présence de son fils, et dont il importe moins de connaître le détail que l'intensité des saveurs et la nature sacrilège des mets, au diapason d'une conversation fracassante qui ouvre le champ au déferlement des métaphores : car si la table (non décrite) est « fumante », c'est de la vigueur des échanges, qui y « roul[ent] en bouillonnant » (p. 250) et lorsqu'il est question de femmes, les convives, « au dessert », « pelaient en riant [leur] réputation, comme ils pelaient une pêche, pour, après, en casser le noyau » (p. 251). Et si dans ces nouvelles, on se confine dans des intérieurs privés, « Le Plus Bel Amour de Don Juan » propose une substitution téméraire : celle d'un boudoir « fort petit⁴⁷ » au cabinet d'un grand restaurant, le temps d'un « souper extraordinaire⁴⁸ » (*D*, p. 86). Le glissement est explicite : Don Juan ne soupe pas (ou plus) à la Maison-d'Or⁴⁹ car il ne vit « que du sang des âmes » et « cela ne se trouve plus depuis longtemps dans le cabinet des cocottes ! » (p. 86). Le boudoir serait donc l'équivalent quintessencié du cabinet privé : et de ce « souper féminin » (p. 88), un « souper risqué » (p. 92), nous ne connaissons guère que « l'éclat des lumières, l'odeur pénétrante » et la tonalité rougeoyante, dans un contexte où l'on se mange et se boit des yeux, où la chair des femmes se fait chère à savourer, mais où les mots seront les mets, sinon les plus exquis, du moins les plus inoubliables. Barbey d'Aurevilly, qui puise avec parcimonie mais précision dans le système représentationnel de son époque, donne ici sa plus haute mesure à ce *topos* littéraire qu'est le festin de mots.

46. Ce sont des « festins affreux et malheureusement exquis » (*D*, p. 242).

47. Celui de la comtesse de Chiffrevas.

48. Le souper, dont on a rencontré des variantes chez Flaubert et Zola, et qui « avait disparu au début du XIX^e siècle, est réhabilité sous la Monarchie de Juillet. Pris après le théâtre ou le bal, entre onze heures du soir et deux heures du matin, il était alors emblématique de la vie parisienne galante. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, le souper était indissociable de la courtoisie et, à partir de minuit, les cabinets particuliers des restaurants des boulevards ne désemplissaient plus. » Lola Gonzalez-Quijano, art. cité.

49. L'un des grands restaurants du boulevard des Italiens. Selon Alfred Delvau, « un des excellents restaurants de Paris, où l'on déjeune beaucoup, où l'on dîne énormément, et où l'on soupe encore plus. Oh ! les soupers de la *Maison-Dorée* ! Ils sont devenus classiques dans le monde des viveurs et des viveuses. » (*Les Plaisirs de Paris*, op. cit., p. 114).