

# Le fantasme des grandes tables : du *Satyricon* au FoodPorn

La nourriture est affaire sensuelle, et par là, elle est aussi un objet du désir et un instrument de pouvoir. Cet exposé permettra d'aborder les enjeux sociologiques des repas, puisque le repas est un moyen d'étaler sa richesse et son statut social ; ses enjeux esthétiques par la mise en beauté et l'ordonnance des plats ; ses enjeux psychologiques car, comme la sexualité, il convoque l'envie et la jalousie, la soif de domination et le sentiment d'interdit, la norme et la transgression. Ce sont les tables des Grands qui ont créé l'étiquette et les règles du repas, et c'est leur imitation par des classes sociales inférieures qui en a répandu l'usage. Dans cet exposé, nous nous intéresserons de manière chronologique aux personnages de parvenus ou bourgeois de la littérature et du cinéma, fascinés par les tables aristocratiques, qui rêvent de les imiter, et y parviennent effectivement, mais parfois avec maladresse ou arrogance.

## L'Antiquité romaine : attiser le désir par la mise en scène.

Dès l'Antiquité, le repas s'incarne dans un cadre social codifié : il ne s'agit pas simplement de se nourrir, mais aussi de mettre en scène un statut qu'on espère le plus impressionnant possible pour ses convives. C'est à qui dépensera le plus d'argent, offrira les mets les plus inattendus ou mettra le mieux en scène l'arrivée de ses plats. Pline le Jeune par exemple regrette qu'un de ses amis ait décliné son invitation et se soit peut-être rendu à un repas plus fastueux composé « d'huîtres, de viandes exquises, de poissons rares, et de danseuses espagnoles » (*Lettres*, I, 15), tandis qu'Horace se fait décrire la présentation de chaque plat d'un dîner auquel il n'a pas assisté (*Satires*, II, 8).

Chez les Romains, ce repas partagé avec des invités est la *cena*, qui débute généralement vers 16 heures et se termine à la tombée de la nuit. Il se prend semi allongé, sur des lits de table à trois places ou circulaires<sup>1</sup>, avec des plats qu'on dispose sur de petites tables et dans lequel les convives se servent avec leurs mains avant de jeter leurs déchets par terre, comme le montre la mosaïque du château du Boudry, à Neuchâtel (Suisse), datant du IV<sup>e</sup> ou V<sup>e</sup> siècle.



Mosaïque de Château du Boudry (Neuchâtel, Suisse)

<sup>1</sup> C'est dans le Bas-Empire romain que la disposition des lits du *triclinium* change, abandonnant les trois couches rectilinéaires pour une seule grande pièce en demi-cercle, appelée *stibadium* ou couche en sigma.

Si des excès ont pu se produire, notamment dans ce qu'on appelle les *orgies* et qu'on imagine comme une débauche de pratiques alimentaires et sexuelles (Voir les *Vies de Caligula*<sup>2</sup> ou de *Vitellius*<sup>3</sup> de Suétone par exemple), ces pratiques étaient loin d'être la norme, même dans les classes sociales les plus élevées<sup>4</sup> et elles passaient plutôt aux yeux des Romains comme de l'indécence et de l'incapacité à se maîtriser. Les témoignages que nous avons sont sujets à caution dans la mesure où ces orgies concernent des empereurs ou des personnalités dont il fallait détruire la réputation (tels Caligula ou Vitellius, ou encore Cléopâtre accusée d'avoir dissout une perle d'une valeur extraordinaire dans du vinaigre pour la boire<sup>5</sup>). Ces excès concernent aussi de riches affranchis (Trimalcion chez Pétrone<sup>6</sup> ou Nasidiénus chez Horace<sup>7</sup>), dont les auteurs critiquent les mauvaises manières ou les discours pompeux.

C'est un tel personnage que présente Pétrone dans le *Satyricon* (1er siècle) avec Trimalcion, un esclave affranchi devenu richissime, qui se pique d'offrir à ses invités un festin digne des plus grands. Cet extrait est l'occasion de mettre en valeur non seulement les aspects sociologiques du repas, puisque Trimalcion, fort de sa richesse, se comporte comme ce qu'il croit être le comportement des riches patriciens, mais aussi les aspects esthétiques du repas dans la mesure où chaque plat est mis en scène pour émerveiller ses invités<sup>8</sup> :

On apporte alors l'entrée, qui était vraiment somptueuse, car tout le monde était à table, excepté le seul Trimalcion, auquel, de par un usage nouveau, on avait réservé la place d'honneur. Sur le plateau des hors-d'œuvre était un petit âne en bronze de Corinthe portant un double sac qui contenait des olives d'un côté blanches, de l'autre noires. Il avait sur le dos deux plats d'argent sur le bord desquels était gravé le nom de Trimalcion avec les poids de l'argent. Des plateaux en forme de ponts supportaient des loirs accommodés avec du miel et des pavots. Il y avait aussi, posées sur un gril d'argent, des saucisses grésillantes et, sous le gril, des prunes de Syrie avec des grains de grenade.

Nous étions plongés dans ces splendeurs, quand on nous apporta Trimalcion lui-même aux sons d'une symphonie. On le posa parmi des coussins très rembourrés, spectacle qui fit éclater de rire quelques imprudents ; il avait en effet affublé sa tête chauve d'un voile de pourpre ; autour de son cou, que chargeaient déjà les vêtements, il avait mis une ample serviette avec le laticlave dont les franges retombaient des deux côtés. Il portait aussi au petit doigt de la main gauche un énorme anneau en toc, et à l'extrémité du doigt suivant un autre plus petit, mais, à ce qu'il me sembla, en or pur, constellé de sortes d'étoiles d'acier, et, pour ne pas nous priver du spectacle de ses autres bijoux, il découvrit son bras droit, orné d'un bracelet d'or flanqué tout autour d'une lame d'ivoire éblouissante.

Ce repas émerveille les convives comme le souligne le lexique laudatif : « somptueuse » (*ualde lauta*), « dans ses splendeurs » (*in his lautitias*) et l'entrée est mise en scène comme un petit paysage champêtre (§1), avec des pruneaux et des grains de grenade qui imitent les braises d'un barbecue. Le dîner est accompagné de musique afin d'enchanter tous les sens.

Néanmoins, Trimalcion fait preuve de maladresses à travers son comportement vulgaire et son accoutrement qui rappelle celui des sénateurs :

- il est absent quand le repas commence (il informera ensuite ses invités qu'il était plongé dans une partie de jeu) ;
- il s'est attribué la place d'honneur, alors que le maître de la maison réservait toujours pour lui-même la dernière place (l'expression « par un usage nouveau » est ironique) ;
- le nom de Trimalcion est gravé sur l'argenterie, ce qui est courant, mais faire graver le poids en argent de l'objet est une manière d'afficher son prix ;
- Trimalcion arbore le laticlave (une bande pourpre) en principe réservé aux sénateurs, mais en le détournant de son usage : il l'arbore non en tunique, mais en foulard ;

---

<sup>2</sup> Suétone, *Vies, Caligula*, XXXVI

<sup>3</sup> Suétone, *Vies, Vitellius*, XIII

<sup>4</sup> Dimitri Tilloi d'Ambrosi, *L'Empire romain par le menu*, 2018

<sup>5</sup> Plinie l'Ancien, *Histoire naturelle*, IX, 58

<sup>6</sup> Pétrone, *Satyricon*, chapitres XXVII à LXXVIII

<sup>7</sup> Horace, *Satires*, II, 8

<sup>8</sup> Pour d'autres exemples de mise en scène de plats, on pourra se reporter aux fameux épisodes du sanglier affranchi rempli de grives (XL) ou du porc plein de saucisses qui occasionne un faux procès de l'esclave chargé de le préparer (XLVII-XLIX).

- l'anneau en or était une marque réservée aux citoyens romains. Trimalcion, qui est un affranchi, n'y a pas droit. Il doit donc se contenter d'un anneau doré que du moins il a choisi très gros, et d'un autre en or, mais orné d'étoiles de métal.

Le tort de Trimalchion est de méconnaître certains codes - ou de s'en moquer de façon éhontée - et d'en faire trop sur l'étalage des richesses. Il semble singer les riches patriciens, qui d'ailleurs sont absents de ce dîner. Enfin, l'assemblée n'est composée que d'affranchis et de convives appartenant aux plus basses classes sociales. Tous ces détails le ramènent inévitablement au rang du parvenu et font de ce repas une véritable parodie des grandes tables.

## XVIe – XVIIIe siècles : l'art et la manière.

Au Moyen-Âge, c'est l'abondance et la quantité des plats qui permet d'étaler sa richesse, on pourra penser alors à la légende de Robin des bois<sup>9</sup> qui oppose des aristocrates aux tables pleines de victuailles à une population qui meurt de faim ou au *Roman de Renart* où la faim, omniprésente, est le moteur des aventures du célèbre goupil.

Cependant, aux XVIe et XVIIe siècles, ce sont plutôt les codes très stricts et les normes de bienséance qui définissent le repas aristocratique, que ce soit dans l'art de la table, dressée avec une précision quasi militaire, dans la mise en beauté des mets qui se parent de couleurs et de formes étonnantes ou dans les bonnes manières de se comporter, que décrit par exemple Erasme dans son traité *Civilitas morum puerilium* (1530).

Comme dans l'Antiquité, le repas aristocratique doit d'être une fête de tous les sens : la musique et le spectacle accompagnent la dégustation<sup>10</sup>, tandis que le service à la française dispose d'emblée tous les plats sur la table en créant des jeux de symétrie et de couleurs. La conversation doit être vive et pleine de sel, comme on peut le constater dans le film *Ridicule* de Patrice Leconte (1996) par exemple<sup>11</sup>.

La différence de classe se fait aussi sentir dans les aliments choisis ou refusés en fonction de leur provenance : comme le montre le film *Délicieux* d'Éric Besnard sorti en 2021<sup>12</sup>, la noblesse boude les légumes et champignons qui proviennent de la terre, comme la pomme de terre ou la truffe, et juge plus dignes de son rang les aliments « aériens » : fruits, gibiers, volailles.



Image du film *Délicieux* d'Éric Besnard (2021)

<sup>9</sup> On pourra se reporter à la scène du repas dans le *Robin des bois* de Michael Curtiz et William Keighley (1938)

<https://www.youtube.com/watch?v=dOrHCAF0y3w>

<sup>10</sup> On pourra se reporter à quelques scènes du film *Vatel* de Roland Joffé (2000):

<https://www.youtube.com/watch?v=ANG8FRsKLcM> ou <https://www.youtube.com/watch?v=QpQKmg3uPvQ>

<sup>11</sup> scène dans le film *Ridicule* de Patrice Leconte (1996) : <https://www.dailymotion.com/video/x4xgzx>

<sup>12</sup> Bande originale : [https://www.youtube.com/watch?v=-WErj5\\_5kHQ](https://www.youtube.com/watch?v=-WErj5_5kHQ) (voir le tout début de la bande-annonce)

C'est à cette époque que les pièces de vaisselle se spécialisent (soupière, saladier, saucière, ravier, compotier, tasse...etc) et que la fourchette, la serviette ou le verre individuel font leur apparition, permettant aux convives de manger avec plus d'élégance et de distinction. Sur ce point, on pourra se référer à Norbert Elias qui montre, dans son essai *La civilisation des mœurs* de 1939, que les règles de table ne peuvent trouver de justification utilitaire et que par conséquent elles n'ont qu'une fonction sociale visant à distinguer la classe supérieure :

Rien dans les manières de table ne « va de soi », rien ne peut être considéré comme le résultat d'un « sentiment de gêne » naturel. Ni la cuillère, ni la fourchette, ni la serviette n'ont été inventées un jour, comme un outil technique, avec une finalité précise et un mode d'emploi détaillé : leur fonction s'est précisée peu à peu à travers les âges par l'influence directe des relations et coutumes sociales, leur forme a été fixée non sans tâtonnements. La moindre coutume de ce rituel flottant est l'aboutissement d'une évolution infiniment lente, et cette remarque s'applique même aux modes de comportement que nous jugeons « élémentaires » ou simplement « raisonnables », comme par exemple l'usage de prendre les liquides uniquement avec la cuillère ; chaque geste, la manière de tenir et de manipuler le couteau, la cuillère et la fourchette sont soumis à des normes élaborées pas à pas.

Le mécanisme social de cette normalisation apparaît lui-même dans ses grandes lignes quand on examine ses différents aspects dans leur ensemble : il existe un milieu de cour plus ou moins fermé qui crée des modèles destinés d'abord à subvenir aux besoins de sa propre situation sociale et de la situation psychique qui en découle. La structure et l'évolution de la société française prédisposent et engagent apparemment d'autres couches à adopter les modèles créés par la couche dirigeante : c'est ainsi qu'ils se répandent lentement dans la société toute entière, non sans subir les modifications qui s'imposent.

Ces usages particuliers, qui sont désormais la marque de la distinction aristocratique, se répandent alors peu à peu dans toutes les couches sociales, en commençant par la riche bourgeoisie, avide de s'approprier les codes des grandes tables.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Molière nous offre, dans sa comédie-ballet *Le Bourgeois gentilhomme* (1670) un personnage de bourgeois, Monsieur Jourdain, qui rêve de séduire une marquise, Dorimène, et qui espère montrer son raffinement lors d'un repas très dispendieux. La scène est rendue plus piquante par la présence du comte Dorante, amant de la belle marquise, qui feint d'offrir lui-même le repas.

DORIMÈNE. Comment ! Dorante, voilà un repas tout à fait magnifique !

MONSIEUR JOURDAIN. Vous vous moquez, madame ; et je voudrais qu'il fût plus digne de vous être offert.

DORANTE. Monsieur Jourdain a raison, madame, de parler de la sorte ; et il m'oblige de vous faire si bien les honneurs de chez lui. Je demeure d'accord avec lui que le repas n'est pas digne de vous. Comme c'est moi qui l'ai ordonné, et que je n'ai pas sur cette matière les lumières de nos amis, vous n'avez pas ici un repas fort savant, et vous y trouverez des incongruités de bonne chère, et des barbarismes de bon goût. Si Damis, notre ami, s'en était mêlé, tout serait dans les règles, il y aurait partout de l'élégance et de l'érudition, et il ne manquerait pas de vous exagérer lui-même toutes les pièces du repas qu'il vous donnerait, et de vous faire tomber d'accord de sa haute capacité dans la science des bons morceaux, de vous parler d'un pain de rive biseau doré, relevé de croûte partout, croquant tendrement sous la dent ; d'un vin à sève veloutée, armé d'un vert qui n'est point trop commandant ; d'un carré de mouton gourmandé de persil ; d'une longe de veau de rivière, longue comme cela, blanche, délicate, et qui, sous les dents, est une vraie pâte d'amande ; de perdrix relevées d'un fumet surprenant ; et, pour son opéra, d'une soupe à bouillon perlé, soutenue d'un jeune gros dindon cantonné de pigeonneaux, et couronnée d'oignons blancs mariés avec la chicorée. Mais, pour moi, je vous avoue mon ignorance ; et, comme monsieur Jourdain a fort bien dit, je voudrais que le repas fût plus digne de vous être offert.

DORIMÈNE. Je ne réponds à ce compliment qu'en mangeant comme je fais.

MONSIEUR JOURDAIN. Ah ! que voilà de belles mains !

DORIMÈNE. Les mains sont médiocres, monsieur Jourdain ; mais vous voulez parler du diamant, qui est fort beau.

MONSIEUR JOURDAIN. Moi, madame ? Dieu me garde d'en vouloir parler ! ce ne serait pas agir en galant homme ; et le diamant est fort peu de chose.

DORIMÈNE. Vous êtes bien dégouté.

Comme c'est le cas dans les comédies ballets, cette scène, qui prend place au début de l'acte IV, est précédée d'un intermède musical où six cuisiniers se livrent à la danse tout en apportant les plats. Dès le début du repas, Dorimène semble enchantée par cette association de danse, de musique et de nourriture et s'exclame que le repas est « magnifique ».

Monsieur Jourdain saisit cette première occasion de glisser une galanterie, puisqu'il croit être le seul à courtiser la belle marquise : « *je voudrais qu'il fût plus digne de vous être offert* », autrement dit : *le repas quoique magnifique, ne l'est toujours pas assez pour égaler votre beauté*. Dorante cherche alors, par jalousie, à rabaisser ce dîner donné chez ce « bon bourgeois assez ridicule dans toutes ses manières » (III, 19) comme il l'a dit un peu auparavant. Il commence par évoquer la bizarrerie de ce repas par des oxymores (« *vous y trouverez des incongruités de bonne chère, et des barbarismes de bon goût* »), puis souligne, par l'emploi de négations ou du mode irréel, le non-respect des règles de l'art de la table (« *vous n'avez pas ici un repas fort savant* », « *tout serait dans les règles* ») et l'absence de « l'élégance et de l'érudition » propres aux repas des Grands.

Non content de souligner les carences de ce dîner, Dorante évoque devant la belle un repas d'aristocrate dont il se plaît à souligner les délices par force d'adjectifs et d'adverbes mélioratifs : « *d'un pain de rive biseau doré, relevé de croûte partout, croquant tendrement sous la dent ; d'un vin à sève veloutée, armé d'un vert qui n'est point trop commandant; d'un carré de mouton gourmandé de persil ; d'une longe de veau de rivière, longue comme cela, blanche, délicate, et qui, sous les dents, est une vraie pâte d'amande ; de perdrix relevées d'un fumet surprenant ; et, pour son opéra, d'une soupe à bouillon perlé, soutenue d'un jeune gros dindon cantonné de pigeonneaux, et couronnée d'oignons blancs mariés avec la chicorée* ».

Dorimène se laisse fort peu impressionner et poursuit sa dégustation avec plaisir. C'est alors que Monsieur Jourdain tente un deuxième compliment en louant la beauté des mains de la marquise. Ce compliment est maladroit : Monsieur Jourdain aimerait savoir si la marquise a apprécié la bague sertie d'un diamant qu'il lui a offert par l'intermédiaire de Dorante, mais il ignore que celui-ci l'a offert en son nom propre et que c'est pour cette raison qu'il a fait croire à Monsieur Jourdain qu'il serait inconvenant d'évoquer le diamant. Ces quelques répliques révèlent la maladresse de Monsieur Jourdain qui d'une part suit aveuglément les conseils malveillants qu'il a reçus de Dorante, et d'autre part affiche son manque de tact en faisant peu de cas du diamant fièrement arboré.

Cet extrait nous montre aussi que les classes sociales sont moins étanches, qu'un bourgeois peut inviter une marquise à sa table et même envisager de marier sa fille à un aristocrate, et que, même s'ils restent ridicules aux yeux d'un noble, les bourgeois désirent se faire une place dans la haute société.

Cette conquête de la table des aristocrates par la bourgeoisie est l'objet du film *Délicieux* d'Éric Besnard (2021)<sup>13</sup> qui raconte l'invention du premier restaurant à la veille de la Révolution française. En réalité, c'est en 1765 que Mathurin Roze de Chantoiseau ouvre le premier restaurant moderne dans le quartier du Louvre à Paris. Ce qu'il propose est un service révolutionnaire : des tables individuelles et des plats à choisir sur un menu. Jusqu'ici, manger à l'extérieur était une activité réservée aux voyageurs. Si l'on mangeait déjà dans des tavernes ou des auberges sur des tables collectives, il s'agissait le plus souvent d'un plat unique, servi à une heure précise, dont la principale qualité était de tenir au corps. Avec l'ouverture des restaurants, chacun peut désormais accéder à la gastronomie réservée à la noblesse. C'est un renversement également dans le service adopté : on délaisse le service à la française, qui empêchait les convives d'accéder à tous les plats et qui ne leur donnait accès qu'à certains mets en fonction de leur position sociale, pour le service à la russe, c'est-à-dire au plat, identique pour tous, et en plusieurs services.

## XIXe siècle : un parfum d'interdit...

Le repas comme moment privilégié d'étudier la société devient un sujet dans de nombreuses œuvres : on peut penser aux repas de mariage dans *Madame Bovary* (1857) de Gustave Flaubert ou dans *l'Assommoir* (1876) d'Emile Zola, aux repas de Julien dans la famille de Rênal, chez le bourgeois Valenod ou lors des dîners à l'Hôtel de la Mole. La peinture n'est pas en reste avec Auguste Renoir (*Le Déjeuner des canotiers* de 1881) ou Claude Monet (*Le Déjeuner sur l'herbe* de 1866).

<sup>13</sup> Bande originale du film *Délicieux* d'Éric Besnard (2021): [https://www.youtube.com/watch?v=-WErj5\\_5kHQ](https://www.youtube.com/watch?v=-WErj5_5kHQ)

Mais si les restaurants existent désormais et que les usages de la table se sont répandus dans la bourgeoisie, c'est maintenant le quotidien aristocratique qui fait rêver et le repas devient le symbole qui concentre toutes les frustrations, comme le montrent Flaubert à travers les rêveries d'Emma Bovary ou Maupassant à travers Mathilde Loisel dans *la Parure* (1884) :

Quand elle s'asseyait, pour dîner, devant la table ronde couverte d'une nappe de trois jours, en face de son mari qui découvrait la soupière en déclarant d'un air enchanté: «Ah! le bon pot-au-feu! je ne sais rien de meilleur que cela, elle songeait aux dîners fins, aux argenteries reluisantes, aux tapisseries peuplant les murailles de personnages anciens et d'oiseaux étranges au milieu d'une forêt de féerie; elle songeait aux plats exquis servis en des vaisselles merveilleuses, aux galanteries chuchotées et écoutées avec un sourire de sphinx, tout en mangeant la chair rose d'une truite ou des ailes de gélinotte.

Toutes deux rêvent de mets délicats devant leur pot-au-feu, mais chez Mathilde Loisel, le fantasme des grandes tables prend un aspect merveilleux et donc inaccessible (« personnages anciens, oiseaux étranges, forêt de féerie, vaisselles merveilleuses, sphinx ») qui contraste avec le prosaïsme de son pot-au-feu.

Dans un autre extrait, Emma Bovary, une jeune paysanne devenue bourgeoise après son mariage avec le médecin Charles Bovary, est invitée par le marquis d'Andervillers au château de la Vaubyessard. Elle est émerveillée par tout ce qu'elle voit et ressent intensément chaque sensation. L'ironie de Flaubert à propos de la candeur de son héroïne, qui s'étonne de chaque détail, apparaît en filigrane à travers chaque sensation.

Emma se sentit, en entrant, enveloppée par un air chaud, mélange du parfum des fleurs et du beau linge, du fumet des viandes et de l'odeur des truffes. Les bougies des candélabres allongeaient des flammes sur les cloches d'argent ; les cristaux à facettes, couverts d'une buée mate, se renvoyaient des rayons pâles ; des bouquets étaient en ligne sur toute la longueur de la table, et, dans les assiettes à large bordure, les serviettes, arrangées en manière de bonnet d'évêque, tenaient entre le bâillement de leurs deux plis chacune un petit pain de forme ovale. Les pattes rouges des homards dépassaient les plats ; de gros fruits dans des corbeilles à jour s'étagaient sur la mousse ; les cailles avaient leurs plumes, des fumées montaient ; et, en bas de soie, en culotte courte, en cravate blanche, en jabot, grave comme un juge, le maître d'hôtel, passant entre les épaules des convives les plats tout découpés, faisait d'un coup de sa cuiller sauter pour vous le morceau qu'on choisissait. Sur le grand poêle de porcelaine à baguette de cuivre, une statue de femme drapée jusqu'au menton regardait immobile la salle pleine de monde.

Mme Bovary remarqua que plusieurs dames n'avaient pas mis leurs gants dans leur verre. [...]

On versa du vin de Champagne à la glace. Emma frissonna de toute sa peau en sentant ce froid dans sa bouche. Elle n'avait jamais vu de grenades ni mangé d'ananas. Le sucre en poudre même lui parut plus blanc et plus fin qu'ailleurs.

Emma Bovary, dans ce dîner mondain, a la sensation de braver des interdits : elle convoque des figures de justice (les serviettes en « bonnet d'évêque », le maître d'hôtel « grave comme un juge », la « statue de femme drapée jusqu'au menton ») et s'étonne d'inconvenances morales (les femmes boivent de l'alcool) qui symbolisent sa sensation de ne pas être à sa place. Sa candeur est soulignée par Flaubert par l'emploi de lieux communs qu'elle considère comme extraordinaires (« un petit pain de forme ovale », « des fumées montaient », « le sucre en poudre lui parut plus fin qu'ailleurs »).

Le même sentiment d'interdit anime les sœurs Martine et Filippa dans *Le Festin de Babette* de Gabriel Axel (1987). Confrontées à un repas d'exception dont elles n'ont pas l'habitude et qui les effraie par son exubérance, les sœurs luthériennes craignent de commettre un grave péché et décident de pas commenter le dîner afin que leur langue au moins reste pure et puisse se prémunir du péché grâce à la prière. Ainsi, dans cet exemple, c'est la crainte de Dieu et non leur niveau social qui leur fait adopter un comportement non approprié<sup>14</sup>. Dans l'extrait vidéo proposé, on pourra opposer leur comportement fermé à celui du général qui partage sa joie de retrouver des saveurs si fines et si raffinées et qui ne comprend pas pourquoi ce repas d'exception n'éveille pas plus de réactions chez les autres convives.

---

<sup>14</sup> Un extrait pourra illustrer ces propos : [https://www.youtube.com/watch?v=RdRwrwm\\_mgs](https://www.youtube.com/watch?v=RdRwrwm_mgs)



Image du film *Le Festin de Babette* de Gabriel Axel (1987)

Dans *le Rouge et le Noir* (1830) de Stendhal, le dîner de Julien Sorel chez le bourgeois Valenod est l'occasion de décrire le mauvais goût du parvenu et de l'opposer à la distinction de Madame de Rênal. Le portrait que fait Stendhal du couple Valenod n'est pas sans rappeler celui de Trimalchion et de son épouse Fortunata :

Quoique le dîner ne fût indiqué que pour une heure, Julien trouva plus respectueux de se présenter dès midi et demi dans le cabinet de travail de M. le directeur du dépôt. Il le trouva étalant son importance au milieu d'une foule de cartons. Ses gros favoris noirs, son énorme quantité de cheveux, son bonnet grec placé de travers sur le haut de la tête, sa pipe immense, ses pantoufles brodées, les grosses chaînes d'or croisées en tous sens sur sa poitrine, et tout cet appareil d'un financier de province, qui se croit homme à bonnes fortunes, n'imposaient point à Julien.

Il demanda l'honneur d'être présenté à madame Valenod ; elle était à sa toilette et ne pouvait recevoir. Par compensation, il eut l'avantage d'assister à celle de M le directeur du dépôt. On passa ensuite chez madame Valenod, qui lui présenta ses enfants les larmes aux yeux. Cette dame, l'une des plus considérables de Verrières, avait une grosse figure d'homme, à laquelle elle avait mis du rouge pour cette grande cérémonie. Elle y déploya tout le pathos maternel.

Julien pensait à madame de Rênal. Sa méfiance ne le laissait guère susceptible que de ce genre de souvenirs qui sont appelés par les contrastes, mais alors il en était saisi jusqu'à l'attendrissement. Cette disposition fut augmentée par l'aspect de la maison du directeur du dépôt. On la lui fit visiter. Tout y était magnifique et neuf, et on lui disait le prix de chaque meuble. Mais Julien y trouvait quelque chose d'ignoble et qui sentait l'argent volé. [...]

Julien fut violemment rappelé à son rôle. Ce n'était pas pour rêver et ne rien dire qu'on l'avait invité à dîner en si bonne compagnie.

Le dîner en lui-même et les mets présentés sont ici absents. Julien n'est sensible qu'à la vulgarité de ses hôtes, tant de la part de Monsieur Valenod « étalant son importance au milieu des cartons » que de son épouse monstrueuse avec sa « grosse figure d'homme à laquelle elle avait mis du rouge ». Ceux-ci ne semblent pas familiers des grands dîners : l'un se trouve toujours dans son bureau au milieu des cartons, tandis que l'autre est encore à se préparer ; le repas n'est pas une coutume, mais encore « une grande cérémonie ». Enfin, tout est une affaire d'argent, que ce soit dans l'étalage des richesses (on pourra noter la répétition d'adjectifs d'exagération comme « gros », « énorme », « immense », « considérable », « grande ») ou dans l'habitude que tout s'achète et a un prix, même la présence d'invités. Ce qui est plaisant dans ce passage, c'est que Julien, petit paysan, se sent finalement plus aristocrate que son hôte. Lui qui rêvait d'élévation sociale comprend qu'il en existe plusieurs sortes et qu'elles ne se valent pas toutes<sup>15</sup>.

<sup>15</sup> On pourra également se souvenir qu'une des exigences de Julien Sorel avant d'accepter son emploi de précepteur est l'assurance de pouvoir manger avec la famille Rênal et non avec les domestiques (*Le Rouge et le Noir*, I, 5).

Ainsi, au XIXe siècle, le repas apparaît comme le lieu où s'exacerbent les différences, vues comme irréductibles, de richesse et de classe, tandis que les grandes tables prennent un parfum d'interdit qui révèle toutes les frustrations sociales ou religieuses.

## XXe: des grandes tables moins séduisantes

Au XXe siècle, bourgeoisie et aristocratie tendent à se confondre dans ce que l'on appelle les classes sociales supérieures. Ce n'est plus tant la qualité ou la quantité des mets qui marque les différences sociales en littérature ou au cinéma que la connaissance et la maîtrise des habitudes de classe que Pierre Bourdieu appelle l'*habitus*. Le sociologue montre, dans son essai de 1979 *La Distinction*, que le capital économique pouvait être concurrencé par le capital social et le capital culturel, qui restent l'apanage des aristocrates. En introduisant des règles de tenue et de retenue dans le repas, et donc en privilégiant la *forme* sur la *substance*, les classes supérieures prennent leurs distances avec l'acte presque animal de manger en l'esthétisant et en en faisant une véritable « cérémonie sociale » :

Au « franc-manger » populaire, la bourgeoisie oppose le souci de manger *dans les formes*. Les formes, ce sont d'abord des rythmes, qui impliquent des attentes, des retards, des retenues ; on n'a jamais l'air de se précipiter sur les plats, on attend que le dernier à se servir ait commencé à manger, on se sert et ressert discrètement. On mange dans l'ordre et toute coexistence de mets que l'ordre sépare, rôti et poisson, fromage et dessert, est exclue : par exemple, avant de servir le dessert, on enlève tout ce qui reste sur la table, jusqu'à la salière, et on balaie les miettes. Cette manière d'introduire la rigueur de la règle [...] est l'expression d'un *habitus* d'ordre, de tenue et de retenue qui ne saurait être abdiqué. [...] C'est aussi tout un rapport à la nature animale, aux besoins primaires et au vulgaire qui s'y abandonne sans frein ; c'est une manière de nier la consommation dans sa signification et sa fonction primaires, essentiellement *communes*, en faisant du repas une *cérémonie sociale*, une affirmation de tenue éthique et de raffinement esthétique.

Alors que la baronne Nadine de Rothschild fait paraître son manuel de savoir vivre *Le bonheur de séduire, l'art de réussir : savoir vivre aujourd'hui* (1991), plusieurs films développent ce thème de la tenue et de la retenue, comme *Pretty Woman* de Garry Marshall (1990) où l'escort girl Vivian (Julia Roberts), qui se fait passer pour la petite amie d'Edward Lewis (Richard Gere), doit réfréner son enthousiasme et sa spontanéité lors du dîner<sup>16</sup>.



Image du film *Pretty Woman* de Garry Marshall (1990)

On peut alors se rendre compte que, dans ce monde de tenue et de retenue, la table des grands n'est plus un objet de fantasmes, bien au contraire : elle apparaît comme un lieu rempli de règles étranges et contraignantes qui s'opposent à la spontanéité et à la joie des tables populaires, comme le montre le film *Titanic* de James Cameron (1997) en opposant les repas guindés et malveillants de la première classe à ceux pleins de rires et de danses de la troisième classe.

La série *Downton Abbey* de Julian Fellowes (2010) revient sur le fantasme exercé par l'aristocratie, représentée à travers la famille du Lord Grantham, tout particulièrement au moment des repas, particulièrement fastueux. Mais cet émerveillement est tempéré par le charisme d'un personnage en marge de cette famille, quoiqu'étant l'héritier du château, Matthew Crawley. Celui-ci a reçu une éducation qu'on pourrait qualifier de bourgeoise, il travaille et vit sans

<sup>16</sup> Scène du dîner dans le film *Pretty woman* de Garry Marshall (1990): [https://www.youtube.com/watch?v=L6K\\_Foo47Wo](https://www.youtube.com/watch?v=L6K_Foo47Wo)

domestiques. Son premier contact comme héritier avec les habitants du château de Downton se fait lors d'un dîner auquel il est convié avec sa mère et qui met en valeur l'opposition entre deux mondes<sup>17</sup>.

Matthew Crawley fait preuve de maladresse quand il montre son étonnement à la vue de toute la domesticité et de la famille prêts à l'accueillir. Il parle d'argent et de travail à table, et refuse d'envisager une vie d'aristocrate oisif dédié à son domaine, mais justement grâce à ce point de vue, il se montre proche du spectateur qui le trouve d'emblée sympathique. Enfin, il répond clairement aux allusions soulignant sa différence de classe avec les habitants du château et fait apparaître ceux-ci comme des êtres malveillants, jaloux de leurs privilèges et fermés au monde moderne. La tension qui règne lors du repas et les sous-entendus désobligeants brise tout le fantasme des grandes tables. Comme pour les films *Titanic* et *Pretty Woman*, le spectateur se sent finalement plus proche du héros « populaire » qui sait garder son authenticité et sa franchise au milieu des faux-semblants de l'aristocratie, qui parvient à s'extraire des pièges tendus et qui finalement s'en sort très bien et finit par conquérir le cœur des aristocrates.



Image de la série *Downton Abbey* de Julian Fellowes (2010)

Si elles ne font plus rêver, les tables des Grands apparaissent même détestables dans leurs manières guindées et humiliantes, notamment face au personnel de service. Le film *La Cérémonie* de Claude Chabrol (1995) nous présente une famille bourgeoise, les Lelièvre, qui manifestent une supériorité qui passe mal aujourd'hui face à leur employée de maison, Sophie<sup>18</sup> : ils jugent son comportement, parlent d'elle comme si elle était absente alors que leurs paroles peuvent être audibles, font preuve de supériorité de classe à travers plusieurs maladroites, la laissent manger seule dans la cuisine les restes de poulet.



<sup>17</sup> Scène du repas avec Matthew Crawley dans la série *Downton Abbey* : <https://youtu.be/fcoVuVrrBow>

<sup>18</sup> Scène du repas dans *La Cérémonie* de Claude Chabrol (1995) : <https://vimeo.com/61532821>

Image du film *La Cérémonie* de Claude Chabrol (1995)

Ces règles sociales de politesse et de savoir-vivre de la table mondaine sont aussi considérées comme étouffantes par les personnages eux-mêmes. C'est ce que montre Marguerite Duras dans son roman *Moderato Cantabile* (1958) au moment du dîner luxueux que donne Anne Debaresdes. Celle-ci ne supporte plus sa vie d'épouse bourgeoise et préfère s'évader dans le vin et dans le désir d'un ouvrier qu'elle rencontre dans un bar. Le passage du service du canard à l'orange illustre cette pesanteur des relations mondaines alors qu'Anne refuse de se servir :

Anne Desbaresdes vient de refuser de se servir. Le plat reste cependant encore devant elle, un temps très court, mais celui du scandale. Elle lève la main, comme il lui fut appris, pour réitérer son refus. On n'insiste plus. Autour d'elle, à table, le silence s'est fait.

- Voyez, je ne pourrais pas, je m'en excuse

Elle soulève une nouvelle fois sa main à hauteur de la fleur qui se fane entre ses seins et dont l'odeur franchit le parc et va jusqu'à la mer.

- C'est peut-être cette fleur, ose-t-on avancer, dont l'odeur est si forte ?

- J'ai l'habitude de ces fleurs, non, ce n'est rien.

Le canard suit son cours. Quelqu'un en face d'elle regarde encore impassiblement. Et elle s'essaye encore à sourire, mais ne réussit encore que la grimace désespérée et licencieuse de l'aveu. Anne Desbaresdes est ivre.

On redemande si elle n'est pas malade. Elle n'est pas malade.

- C'est peut-être cette fleur, insiste-t-on, qui écœure subrepticement ?

- Non. J'ai l'habitude de ces fleurs. C'est qu'il m'arrive de ne pas avoir faim.

Le mot *scandale* est lancé, celui du non-respect des conventions, avec ses manifestations : le silence, l'insistance, le regard appuyé, la recherche d'une cause plus acceptable. La grande table dégoûte, écœure, alors que c'est justement le parfum enivrant de la fleur qui permet à Anne de s'évader des pesanteurs sociales.

## XXIe siècle : à bas les tabous !

A partir de 1973, les célèbres critiques gastronomiques Henri Gault et Christian Millau développent la tendance de la « Nouvelle Cuisine » avec un menu allégé et des portions réduites, une cuisine plus légère et plus inventive, et des assiettes esthétiquement dressées. Le manifeste des *Dix commandements de la nouvelle cuisine*<sup>19</sup> est une petite révolution qui rompt avec les traditions gastronomiques du XIXe siècle et ouvre la voie à une médiatisation de la cuisine.

Si l'esthétisation des plats reste à la fin du XXe siècle le domaine réservé des grandes tables où les assiettes garnies se présentent comme de véritables œuvres d'art créant un enchantement de tous les sens, la mise en beauté de la nourriture se démocratise au XXIe siècle avec le développement des réseaux sociaux et des smartphones équipés de caméras toujours plus sophistiquées. A la faveur de réseaux sociaux comme *Instagram* ou *Pinterest*, ou d'émissions télévisuelles comme *Le meilleur Pâtissier* ou *Top Chef* qui dévoilent les secrets des plats d'exception, les internautes rivalisent d'ingéniosité pour créer de petits chefs d'œuvre culinaires, ce qui n'est pas sans créer de la pression sur les parents, désormais moralement obligés de créer des gâteaux d'anniversaire époustouflants !

Mais au XXIe siècle, ce qui fait encore plus fantasmer en matière de repas dans la littérature et le cinéma, ce ne sont plus les tables guindées et esthétisées des Grands, avec leurs plats sains et savoureux en portions limitées, auxquelles chacun peut désormais avoir accès lors d'un événement particulier. On rêve plutôt d'interdit et de transgression, qui ne peuvent se trouver alors que dans un retour à une relation primitive avec la nourriture.

Alexis Jenni, dans son roman *L'Art français de la guerre* (2011), reprend de manière ironique le motif des pesanteurs mondaines déjà développé dans l'extrait de Marguerite Duras, mais en y ajoutant ce souci de l'esthétisme des grandes tables et ce désir de renverser les codes. Le narrateur, qui s'est découvert une passion pour la peinture et le récit des souvenirs de guerre de son nouvel ami Victorien Salagnon, se désintéresse des repas mondains qu'organise son épouse Océane. Ulcéré par la venue prochaine d'invités, il décide de préparer un repas avec tous les morceaux de viande les

<sup>19</sup> Manifeste *Les dix commandements de la nouvelle cuisine* dans le numéro 54 d'octobre 1973 du mensuel *Gault et Millau*

plus écœurants qu'il trouve au marché, qu'il cuisine et dispose artistiquement en une sorte d'anti-repas d'exception, dans toute l'esthétique d'une œuvre picturale contemporaine :

« Venez, dis-je, un ton au-dessous. Venez vous installer. C'est prêt. » Océane, souriante, les plaça ; j'apportai d'énormes plateaux. Je posai devant eux un horrible amas d'odeurs fortes et de formes ensanglantées.

J'avais, pour présenter les tripailles chinoises, reconstitué le chou mythologique d'où nous venons tous, ce légume génératif que l'on ne trouve pas dans les jardins. À l'aide de feuilles de chou vert j'avais recréé un nid, et en son cœur, bien serré, j'avais mis la tripe rouge, trachée en l'air, disposée comme elle est quand elle est dedans. Je l'avais préservée de la découpe car sa forme intacte en était tout le sel.

J'avais fait frire les crêtes de coq, juste un peu, et cela les avait regonflées et avait fait jaillir leur rouge. Je les servis ainsi, brûlantes et turgescents, sur un plat noir qui offrait un terrible contraste, un plat lisse où elles glissaient, frémissaient, bougeaient encore. [...]

Je n'avais pas coupé le boudin et ne l'avais pas trop cuit non plus. Je l'avais enroulé en spirale dans un grand plat hémisphérique, et juste parsemé de curry jaune et de gingembre en poudre, qui à la chaleur dégagent leur parfum piquant.

Enfin je plaçai au centre les têtes tranchées, les têtes de moutons laissées intactes posées sur un plat surélevé, disposées sur un lit de salade émincée, chacune regardant dans une direction différente, les yeux en l'air et la langue sortie, comme une parodie de ces trois singes qui ne voient rien, n'entendent rien, ne disent rien. Ces cons.

« Voilà », dis-je.

Il y eut un silence, l'odeur envahissait la pièce. S'ils n'avaient pas tous en même temps ressenti ce sentiment d'irréalité, nos convives auraient pu être incommodés.

Le narrateur fait preuve d'un véritable souci artistique dans la composition de son plat, conçu comme une œuvre artistique contemporaine, comme le montrent l'utilisation des adjectifs de couleur (vert, rouge, noir, jaune) et l'intention de faire allusion à une sexualité primordiale et sanglante. La critique sociale n'est pas en reste avec un rapprochement effectué entre les têtes de mouton et les trois singes qui ne voient rien, n'entendent rien, ne disent rien, à l'image des invités tétanisés.

Le fantasme des grandes tables semble alors se muer en une fascination pour un retour aux forces animales et primitives de l'homme, loin des conventions sociales, qui libère l'énergie vitale et qu'on croit être l'apanage des plus riches, ceux qui sont présumés être au-dessus des lois. On pourrait en voir des exemples dans le film *Hunger* de Sitisiri Mongkolsiri (2023)<sup>20</sup> où le grand chef Paul propose un menu sur le thème du sang pour l'anniversaire d'un général, dont les mets sont dévorés de manière bestiale par les convives, ou un autre menu conçu comme une cérémonie primitive autour d'une carcasse savamment grillée qu'on dévore à même le plat. Dans une moindre mesure, le film *Plateforme* de Galder Gaztelu-Urrutia (2019)<sup>21</sup> vient illustrer ce changement de perspective quand les prisonniers des étages supérieurs, qui symbolisent les classes sociales les plus élevées, se jettent comme des bêtes sur la nourriture.



Images du film *Hunger* de Sitisiri Mongkolsiri (2023)



<sup>20</sup> Bande-annonce du film *Hunger* de Sitisiri Mongkolsiri (2023) : <https://www.youtube.com/watch?v=HUEMQBlor7o>

<sup>21</sup> Bande annonce du film *Plateforme* de Galder Gaztelu-Urrutia (2019) : <https://www.youtube.com/watch?v=Ji2qTZXTMA>

C'est enfin l'objet d'une tendance contemporaine appelée le *Foodporn*<sup>22</sup>, qui consiste à photographier ou filmer des plats particulièrement gras et alléchants qui, comme la pornographie, attisent à la fois le désir et la culpabilité, loin des injonctions à l'équilibre alimentaire ou du minimalisme de la haute gastronomie.



## Conclusion

Si les grandes tables ont éveillé l'envie des classes sociales inférieures, qui ont alors tenté de s'y faire inviter ou de les imiter - comme en témoignent les personnages de parvenus, de bourgeois ou les personnages populaires dans la littérature et le cinéma -, ce sont bien ces dernières qui ont répandu et démocratisé les usages de la table. Du repas ostentatoire, à l'art de table en passant par un parfum d'interdit, le repas se fait bien symbolique des évolutions de la société. Comme pour la sexualité, c'est l'inaccessible ou l'interdit qui fait fantasmer ; or, les grandes tables n'étant plus l'apanage des plus riches, c'est peut-être du côté des aliments contraires aux injonctions alimentaires ou aux normes morales que se trouveront les transgressions qui permettront à certains de se distinguer.

## Propositions pédagogiques

### Document 1 : Pierre Bourdieu, *La Distinction*, 1979

Au « franc-manger » populaire, la bourgeoisie oppose le souci de manger *dans les formes*. Les formes, ce sont d'abord des rythmes, qui impliquent des attentes, des retards, des retenues ; on n'a jamais l'air de se précipiter sur les plats, on attend que le dernier à se servir ait commencé à manger, on se sert et ressert discrètement. On mange dans l'ordre et toute coexistence de mets que l'ordre sépare, rôti et poisson, fromage et dessert, est exclue : par exemple, avant de servir le dessert, on enlève tout ce qui reste sur la table, jusqu'à la salière, et on balaie les miettes. Cette manière d'introduire la rigueur de la règle [...] est l'expression d'un *habitus* d'ordre, de tenue et de retenue qui ne saurait être abdiqué. [...] C'est aussi tout un rapport à la nature animale, aux besoins primaires et au vulgaire qui s'y abandonne sans frein ; c'est une manière de nier la consommation dans sa signification et sa fonction primaires, essentiellement *communes*, en faisant du repas une *cérémonie sociale*, une affirmation de tenue éthique et de raffinement esthétique.

### Document 2 : Stendhal, *Le Rouge et le Noir*, 1830

Tel est encore, même dans ce siècle ennuyé, l'empire de la nécessité de s'amuser, que même les jours de dîners, à peine le marquis avait-il quitté le salon, que tout le monde s'enfuyait. Pourvu qu'on ne plaisantât ni de Dieu, ni des prêtres, ni du roi, ni des gens en place, ni des artistes protégés par la cour, ni de tout ce qui est établi ; pourvu qu'on ne dît du bien ni de Béranger, ni des journaux de l'opposition, ni de Voltaire, ni de Rousseau, ni de tout ce qui se permet un peu de franc-parler ; pourvu surtout qu'on ne parlât jamais politique, on pouvait librement raisonner de tout.

<sup>22</sup> <https://www.dupontlewis.com/popcorne/cest-quoi-le-foodporn/>

Il n'y a pas de cent mille écus de rentes, ni de cordon bleu qui puissent lutter contre une telle charte de salon. La moindre idée vive semblait une grossièreté. Malgré le bon ton, la politesse parfaite, l'envie d'être agréable, l'ennui se lisait sur tous les fronts. Les jeunes gens qui venaient rendre des devoirs, ayant peur de parler de quelque chose qui fit soupçonner une pensée, ou de trahir quelque lecture prohibée, se taisaient après quelques mots bien élégants sur Rossini et le temps qu'il faisait.

En revanche, on voyait dans l'antichambre dix laquais en livrée ; et toute la soirée, on avait des glaces ou du thé tous les quarts d'heure ; et, sur le minuit, une espèce de souper avec du vin de Champagne.

C'était la raison qui quelquefois faisait rester Julien jusqu'à la fin ; du reste, il ne comprenait presque pas que l'on pût écouter sérieusement la conversation ordinaire de ce salon si magnifiquement doré. Quelquefois il regardait les interlocuteurs, pour voir si eux-mêmes ne se moquaient pas de ce qu'ils disaient.

Julien n'était pas le seul à s'apercevoir de l'asphyxie morale. Les uns se consolaient en prenant force glaces ; les autres par le plaisir de dire tout le reste de la soirée : *Je sors de l'hôtel de La Mole, où j'ai su que la Russie, etc...*

### Document 3 : Caran d'Ache, « Un Dîner en famille », *Le Figaro*, 13 février 1898



— Surtout ! ne parlons pas de l'affaire Dreyfus !



... Ils en ont parlé...

### Questions sur les documents

1. Dans les documents 1 et 2, expliquez ce qui caractérise les repas mondains.
2. Selon les documents 2 et 3, pourquoi ne peut-on pas parler de tout à table ?
3. A la lumière des documents 1, 2 et 3, montrez que les règles de savoir-vivre à table ont des avantages, mais aussi des inconvénients.

### Essai au choix

- Sujet d'essai n°1 : le repas est-il, comme l'affirme Pierre Bourdieu dans *La Distinction*, une « cérémonie sociale » ?
- Sujet d'essai n°2 : est-il important, selon vous, qu'un repas comporte des règles et des normes ?

### Lexique

On pourra également travailler sur les expressions comportant le mot « table », très souvent liées aux relations sociales.

- *mettre sur la table* : apporter des éléments, des arguments
- *rouler sous la table* : s'enivrer au point de rouler à terre
- *s'asseoir à la table des négociations* : se réunir afin de discuter, de négocier avec une autre partie
- *se mettre à table* : avouer, dénoncer ses complices.
- *taper du poing sur la table* : imposer son point de vue, sa façon de voir les choses.
- *faire un tour de table* : présenter chaque participant à une réunion
- *faire table rase* : considérer que rien de ce qui a été fait précédemment n'a existé
- *jouer cartes sur table* : être sincère, ne pas dissimuler le motif pour lequel on agit
- *mettre ses tripes sur la table* : montrer ses émotions profondes, ses sentiments intimes.
- *mettre les pieds sous la table* : se laisser servir à manger sans avoir participé à la préparation
- *tenir table ouverte* : recevoir à manger des convives qui n'ont pas été invités.