Document generated on 08/13/2025 12:03 p.m.

Espace Sculpture

La table rase
Petite étude de la représentation gastronomique

Nathalie Daniel-Risacher

Number 52, Summer 2000

URI: https://id.erudit.org/iderudit/9584ac

See table of contents

Publisher(s)

Le Centre de diffusion 3D

ISSN

0821-9222 (print)
1923-2551 (digital)

Explore this journal

Cite this article

Daniel-Risacher, N. (2000). La table rase : petite étude de la représentation gastronomique. *Espace Sculpture*, (52), 20–23.

Tous droits réservés © Le Centre de diffusion 3D, 2000

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

https://www.erudit.org/en/

La TABLE RASE

PETITE ÉTUDE DE LA REPRÉSENTATION GASTRONOMIQUE

NATHALIE DANIEL-RISACHER

Le partage du repas est une expérience commune de la vie sociale. Le banquet paysan, bourgeois, ouvrier, royal même, transcende les hiérarchies : on s'y livre aux mêmes excès, aux mêmes libations, aux danses et aux chants. Cette confusion carnavalesque des classes a engendré quelques traditions qui perdurent aujourd'hui : la place réservée au pauvre à la table de Noël et la quête des enfants à l'Halloween, notamment.

De cette expérience commune du repas festif, celui où l'on est invité à se régaler et à abuser des mets proposés, que reste-t-il dans la représentation artistique ? Un rapide coup d'œil sur l'histoire des arts nous apprend que la nourriture et le plaisir de manger y sont paradoxalement plus rares que les plaisirs érotiques : la production artistique actuelle semble bien souvent trouver sa source même dans l'exploration de la sexualité. Ce qui, historiquement, a été longuement occulté, est arrivé, après Freud, au centre des réflexions de notre époque. Toutes les formes de la sexualité, même les plus dérangeantes, sont désormais admises aussi bien en littérature que dans les arts visuels ou au cinéma (on peut songer à la réhabilitation dont a fait l'objet Sade par exemple, ou aux travaux de Jeff Koons, Louise Bourgeois et Gilbert & George). La sexualité et la nudité, souvent encore présentées comme les victimes d'une censure, sont devenues l'expression d'un idéal politique révolutionnaire, obstinément anticonformiste par opposition à la nourriture, pourtant vitale elle aussi, mais rangée parmi les préoccupations strictement matérialistes et bourgeoises. D'où vient donc cette inversion des tabous d'une civilisation, comment expliquer cette focalisation des artistes sur le sexe et cette éradication discrète de la nutrition dans leurs œuvres ?

On peut trouver au moins deux explications à cette relative absence : le poids d'une morale qui condamne la délectation et une impossibilité technique. En effet, représenter la nourriture par les arts visuels, c'est la priver de ses caractéristiques essentielles que sont le goût et l'odorat.

Réfléchir à la gastronomie, ce n'est pas uniquement s'intéresser au domaine fonctionnel de la nourriture mais au plaisir des sens, c'est-à-dire à la transgression morale et au dépassement des limites. Tant il est vrai que la gourmandise est antérieure et peut-être même condition du péché de chair. Le premier péché, dans le récit de la Genèse, peut être interprété comme celui de la gourmandise avant d'être péché d'orgueil : goûter la chair du fruit défendu, c'est en effet goûter la pulpe du monde. Le désir est le moteur de la connaissance, telle est aussi la thèse de Platon dans le *Banquet* (le titre n'est pas une simple coïncidence), il est l'expression de notre incomplétude originelle.

Notre statut d'être en formation perpétuelle nous contraint à rechercher toujours ce qui devrait nous permettre d'accéder à nous-mêmes. Le désir d'amour ou le désir de connaissance sont, en ce sens, comparables au désir de manger (irréductible au seul besoin) puisqu'il nous porte vers la plénitude corporelle mais aussi vers nos semblables. Désirer le monde, désirer y vivre et s'y déployer, c'est désirer les fruits qu'il porte, accepter la tentation. Il suffit d'observer le petit enfant pour s'en convaincre : la phase orale du développement coïncide avec la découverte d'un extérieur qui présente un attrait irrésistible. Tout porter à la bouche permet de tout connaître. L'enfant est le seul être omnivore, son régime alimentaire, porté par la curiosité, fait fi de tous les préjugés d'une culture. La totalité de ce qui existe fait l'objet d'une tentative de consommation. Cet exemple montre que la nourriture telle qu'elle est choisie et préparée n'est pas l'expression d'un besoin vital : on ne choisit pas de manière exclusive, ni même privilégiée, ce qui représente un intérêt nutritif. L'appétit n'est pas asservi à la raison. Manger et aimer ce que l'on mange, jouir du besoin vital, c'est donc le détourner de sa fonction première de renouvellement des forces. Comme le souligne Kierkegaard dans *Le concept de l'angoisse*, ne peut être séduit par le serpent ou la femme du récit biblique que celui qui accepte de prêter une oreille intéressée à son discours : le ver est dans le fruit, si l'on peut dire. L'appétit est bien autre chose que la faim et c'est cette autonomie par rapport à la naturalité qui rend l'alimentation subversive.

Dans cet élan vital et curieux vers le monde existe une dimension qui entre en contradiction avec les exigences d'un art de l'idéal. Ce désir, qui dépasse les limites rassurantes du besoin, évoque la crainte hellénique de l'*apeiron* : le sans mesure, le dionysiaque, l'*hubris*, ce qui, excédant toute raison, ne peut être contenu entre aucune borne, pas même le cadre du tableau ou la matière d'une statue. Le repas de fête qui exige un au-delà (quantitatif ou qualitatif) de la réplétion s'oppose à l'idéal apollinien tout en équilibre et mesure.

La nourriture est mouvante, changeante: l'odeur est volatile et s'échappe en fumet, les sauces qui stagnent ternissent et se solidifient, les viandes noircissent et les fruits pelés s'oxydent. Tout met, aussi frais soit-il, se corrompt inexorablement. C'est ce qu'expriment avec une extrême violence certaines photographies de Peter-Joël Witkin (*Le festin des fous*, 1990, notamment) ou dans la filmographie de Peter Greenaway (*The Cook, The Thief, His Wife and Her Lover*, par exemple). La décomposition animale ou végétale, en

tant que processus instable, est difficilement représentable sauf à oser, comme le font ces artistes, la juxtaposition avec les cadavres humains ou animaux, qui évoque alors clairement le lien entre la corruption de tout ce qui vit et notre propre disparition. Le scandaleux, ce n'est donc pas tant le sexe, si vivant et si fécond, que la dégénérescence et la mort qui, dans notre culture, sont exilées des lieux de vie jusqu'à devenir invisibles et taboues.

La gastronomie est donc plus volontiers l'objet d'un discours technique (les recettes et leurs dosages) et médical (la diététique et ses bienfaits) que d'une représentation dont seraient absentes les intentions moralisatrices. Prévalent en

Joel-Peter Witkin, *Feast of Fools (Festin de fous)*, 1990. Mexico. Collection particulière, Paris. Avec l'aimable autorisation de Patrimoine Photographique, Paris.

effet en art les « natures mortes » ou les « cènes », images où la nourriture n'évoque que le symbolique à l'exclusion du gustatif et du périssable. Le banquet, repas soigné et / ou confus, joyeux et / ou débridé, est le lieu d'une démesure qui dérange les conventions représentatives autant que les structures morales. L'histoire de la représentation du plaisir de la table est donc l'histoire d'une longue dénonciation de ces satisfactions car elles portent, pense-t-on, une image dégradante tant moralement que physiquement de l'humanité.

Dans l'excès alimentaire, l'abondance, le luxe de la variété se cachent la paresse, la mollesse, la luxure, l'oubli des convenances. La nourriture roborative du travailleur est, quant à elle, assortie d'une valeur éthique comme le montre Roland Barthes dans certains essais de ses *Mythologies* : les forces viriles, l'ardeur propice à l'action, le courage et d'une manière générale l'énergie proportionnée à la tâche que l'on se propose (au lieu de ce surplus d'énergie qui provoque la «débauche»).

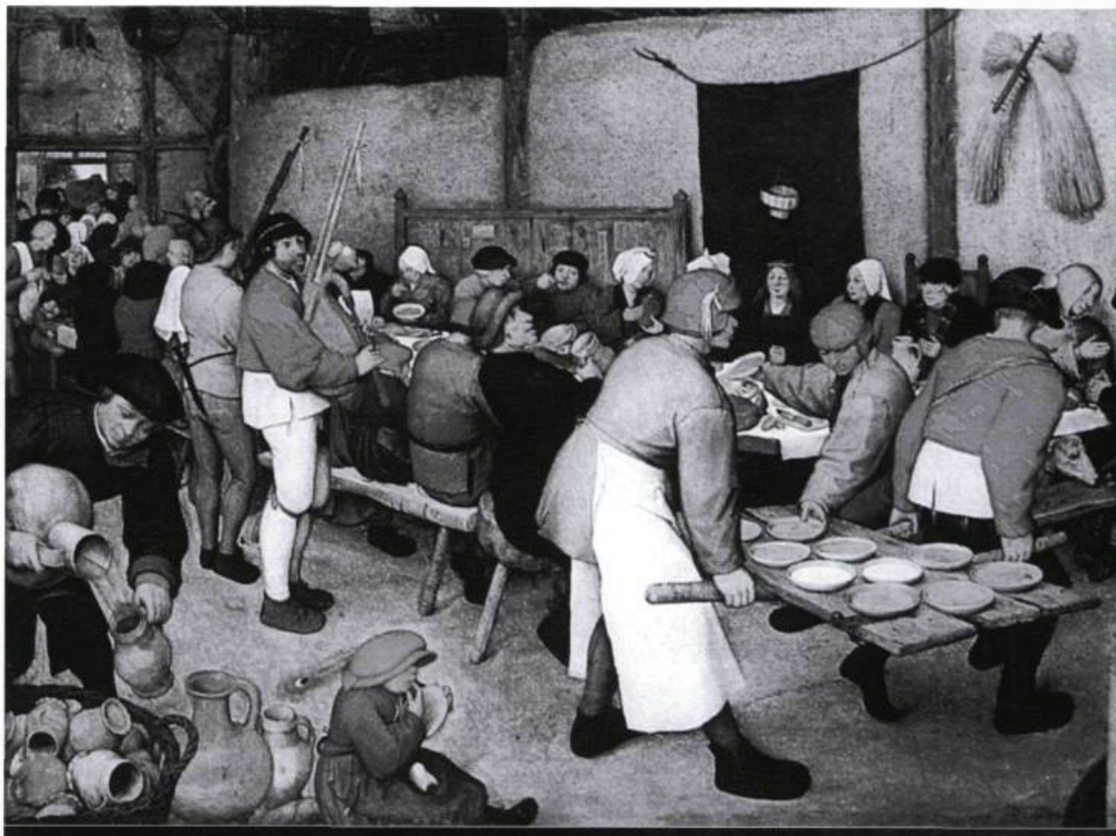
Au sens physique, le gastronome ou le gourmand est accusé d'un délaissement honteux pour l'humanité. Le corps a perdu sa fermeté musculeuse ou ses saines rondeurs, il est déchu : chair débordante et grasse, par conséquent pourrissante et délétère. L'œuvre de Duane Hanson, *Woman with a shopping Cart* (1969), exhibe le corps social de l'une de ces ménagères, cible des critiques médiatiques et des attentions commerciales dont la chair même se fait incarnation de la perdition capitaliste. Arrimée à son caddie comme à ses seules certitudes, la cigarette à la bouche, les jambes enflées de graisse, la femme au foyer est le maillon de transmission d'une dégénérescence culturelle, elle est aussi victime d'une civilisation urbaine et industrialisée qui a coupé les ponts avec ses racines naturelles.

Au corps sain, les nourritures saines : les vertus du cru et de la viande grillée. Au corps dégénéré, les nourritures pléthoriques : le gras, le sucre, les sauces, les sodas, les sandwichs. L'image du corps se fonde sur une confusion fantasmée du dehors et du dedans sans pouvoir échapper à un schéma moral rigide.

Au sens classique, la dichotomie oppose clairement le bien et le mal, et condamne le plaisir des sens au nom de la connaissance de ses devoirs. Les représentations picturales de la nourriture que sont les natures mortes viennent rappeler aux hommes la brièveté de la vie et la vanité de ses plaisirs ; les scènes de genre, chez Brueghel par exemple, illustrent les conséquences des excès commis par les trop bons vivants : la torpeur les gagne, ils deviennent inaptes au travail et tout part à vau-l'eau.

La civilisation contemporaine opère des distinctions qui se veulent affranchies de ce schéma ; sa condamnation du plaisir ne se réclame donc plus de la morale mais de la justice sociale : au tiers-monde affamé s'oppose une société de consommation aux désirs indécents. L'imaginaire contemporain ne semble retenir de la nourriture que son caractère excessif, quasi excrémentiel : au cinéma, des films comme *La Grande bouffe* (Marco Ferreri), *The Meaning of Life* des Monty Python ou, plus récemment, *Seven*, stigmatisent la gloutonnerie mortifère. La nourriture entraîne la déchéance, elle est repoussante, rend obèse et manifeste de manière choquante l'abondance d'une société qui a su exploiter en sa faveur le reste du monde et qui se meurt de ce privilège exorbitant. Claes Oldenburg, par exemple, (*Hot Dog* ou *Salmon Mayonnaise*) la représente sous sa forme la plus culpabilisante : nourriture toute faite qui ne propose ni la joie d'une préparation ni celle d'une dégustation conviviale. Le « fast food » à l'américaine, vite fait, mal fait devient nourriture pour chien (hot dog), nourriture cynique pour reprendre, tout en les transposant, les analyses de Michel Onfray (*Le ventre des philosophes*). Vite avalée, mal digérée, la nourriture rapide, bien qu'elle symbolise une culture, est aussi une attaque contre la civilisation. Elle détruit ce qui la fonde, la réunion autour d'un foyer et d'un repas où l'on fait bien autre chose que manger : parler, penser, apprendre, partager. En ce sens le « fast food » est un retour à la fonction animale : dévoré en fourbe sans y penser, sa seule vertu consiste à combler le besoin sans susciter le désir.

Quelques exemples de convivialité sans culpabilité se trouvent pourtant dans l'histoire de l'art. Sur les bas-reliefs des tombeaux égyptiens, on représente volontiers les plaisirs du repas de fête pour louer le *carpe diem*, l'intensité des joies terrestres. Le banquet y est un art de vivre, il est



P. Bruegel le Vieux, *Noces paysannes*, Kunsthistorisches Museum, Vienne.

Jean-Baptiste Chardin, *Lapin mort avec perdrix rouge et bigarade. Détail.* Musée de la Chasse et de la nature, Paris. Extrait de : *Proust, la cuisine retrouvée*, Société Nouvelle des Éditions du Chêne, 1991. *Photo :* Studio Lourmel.

aussi un art total où s'allient les plaisirs des sens. Les convives sont le plus souvent assis près d'un buffet décoré de grappes ou de fleurs, la salle est animée par des musiciens et des danseurs. Les mets ne sont pas toujours représentés ni identifiables, ils nous sont parfois trop éloignés culturellement et les artistes choisissent la suggestion plutôt que la représentation. L'abondance est mise en scène d'une manière qui transcende les époques : par le flot des liquides et la profusion des fruits.

Autre parenthèse miraculeuse dans ce triste panorama de la représentation des plaisirs de la table, le XVII[e] siècle flamand, qui semble assumer pleinement les satisfactions du bien manger, son aspect jouissif même s'il n'est pas flatteur. Voilà enfin une compagnie dans laquelle on aimerait s'attarder. Le bon vivant y est bien vivant, fumant, jouant, buvant, se riant joyeusement des conventions. La représentation picturale est alors célébration. Cet art bourgeois n'entend pas éprouver de la honte pour ce qui constitue l'expression de son aisance : le corps est plein, volontiers débraillé, le visage souriant et luisant, l'œil est vif, le cheveu ébouriffé. La réplétion entraîne aussi la grivoiserie : des couples se forment, le regard se fait égrillard. Nul n'est exclu de la fête : ni les animaux ni les petits enfants.

Ce siècle voit aussi se dessiner une réhabilitation théorique du corps et des passions joyeuses par les écrits de Spinoza (*L'Éthique*) pour qui l'âme n'est pas souveraine sur le corps. Il y a une dimension en l'homme que l'on ne peut ni réduire ni soumettre : le désir. On ne peut arrêter de désirer ce vers quoi nous sommes portés sauf à rencontrer plus désirable encore. Le corps possède, à ce titre, un pouvoir qu'il ne sert à rien de nier. C'est pourquoi, au lieu de dompter nos appétits par la violence du jeûne, de l'abstinence ou de la macération, il faut tâcher de les connaître pour transformer leur tyrannie en équilibre. Spinoza, en opposition avec une philosophie classique qui faisait du corps le tombeau de l'âme, pense l'homme comme une totalité dont aucune des facettes n'est méprisable.

Pourtant, même dans les tableaux de ce siècle, la nourriture n'apparaît que sous une forme symbolique : à peine entamée, solide, minérale même, elle n'évoque ni le fondant, ni le croustillant, ni le moelleux qui font la joie des palais. Il faut sans doute voir dans cette relative sobriété l'expression d'habitudes culinaires : la simplicité et la rusticité des mets est de mise dans une société postmédiévale qui préfère les marinades dans des épices ou du miel, les grillades, aux ragoûts et sauces apparus plus tardivement. *Le repas de noce* de Brueghel (1568) ne propose à ses hôtes que des assiettes de soupe, des miches, des pièces de viande, des galettes et du vin. Chez Jan Steen, on ne discerne sur la table de la *Joyeuse famille* (1670) qu'un rôti et un pain. Cet ensemble est frugal comparé à l'abondance à laquelle nous sommes accoutumés par les médias ou par nos visites aux hypermarchés, pays de Cocagne contemporains. Pour pallier la relative rareté des mets eux-mêmes, les peintres mettent en scène la joie, l'ivresse, la satiété des convives. Les invités de ces festins incarnent ce qu'ils viennent de déguster, rendant justice à la phrase de Brillat-Savarin selon laquelle *nous sommes ce que nous mangeons*.

Pour évoquer la saveur d'un repas, mieux vaut finalement ne pas présenter le mets lui-même, corruptible et peu amène une fois qu'il est entamé, trop proche sans doute du corps qui l'ingère, mais suggérer sa succulence par l'évidente satisfaction du mangeur. La passion joyeuse qu'est l'appétit exige que soit écartés de la représentation les reliefs peu ragoûtants du repas et l'effet morbide que produit l'amalgame entre la matière des mets et celle des corps.

L'esthétique gastronomique actuelle élude aussi à sa manière la représentation frontale de la nourriture. L'iconographie de la littérature culinaire joue sur les surfaces, maquille le plat jusqu'à lui ôter toute ressemblance avec l'aliment qui le compose dans un refus farouche de la naturalité. La nourriture brute ne suscite pas le désir, note Roland Barthes, ce qui attire au contraire, ce sont les glacis, les nappages, les gelées et autres artifices qui viennent signaler que l'on est en présence d'un fait de culture, maîtrisable et pensable et non d'une profusion grouillante.

La nourriture ne peut faire bon ménage avec une représentation visuelle : elle perd alors sa dimension gustative et odorante à laquelle la vue ne peut remédier qu'en lui ôtant son caractère périssable. La nourriture dans sa brutalité évoque de manière trop frontale une image du corps vénal et corruptible et, en tant que telle, est victime d'une exclusion morale. ▮

Sharing a meal is a common experience. But from the experience of a festive meal, one where you are invited to have a good time and overindulge in the food provided, what might be portrayed in an artistic representation? A quick glance through art history shows us that food and the pleasure of eating are paradoxically more rare than erotic pleasures. Where then does this inversion of a civilization's taboos come from and how does one explain this focus that artists have on sex and the discreet eradication of food in their work?

Appetite is much more than hunger and it is this autonomy in relation to what is natural that makes food subversive. In this curious and vital enthusiasm towards the world, a dimension exists that is contrary to an ideal art's requirements. This desire goes beyond the comforting limits of need and evokes the Hellenic fear of apeiron: the immeasurable, the Dionysian, hubris, that which exceeds all reason and can not be contained within any boundary, not even the frame of a painting or the material of a statue. The festive meal that requires going beyond (quantitative or qualitative) repletion opposes the Apollonian ideal of moderation and harmony. In a way current gastronomic aesthetics evades the direct representation of food. The iconography of culinary literature plays on surfaces, dressing up the dish to the point of removing all resemblance to the food of which it is composed. There is an unflinching refusal of what is natural. Unprepared food does not arouse desire, noted Roland Barthes, it is the opposite that attracts, such as the glazing, toppings, jellies and other ingenious devices that signal the presence of a cultural act, which can be thought about and mastered rather than just being a great profusion. Food does not work well in visual representation where it loses its dimension of taste and smell. Sight can only remedy this by removing food's perishable aspect. In its natural state, food all too clearly evokes the image of a mercenary and corrupt body and as such is a victim of moral exclusion.

RÉFÉRENCES :

PLATON, *Le Banquet*, Éditions Flammarion, Paris, 1998.

KIERKEGAARD, *Le concept de l'angoisse*, Éditions Gallimard, Paris, 1935.

SPINOZA, *L'Éthique*, Pléiade, Éditions Gallimard, Paris, 1955.

BARTHES, *Mythologies*, Éditions du Seuil, Paris, 1957.

NIETZSCHE, *La naissance de la tragédie*, Éditions Denoël, Paris 1964.

MICHEL ONFRAY, *Le ventre des philosophes*, Éditions Grasset et Fasquelle, Paris 1989.

BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Éditions Julliard, Paris.

Deux expositions de l'œuvre de Peter-Joël Witkin se tenaient à Paris aux mois de février et de mars à l'hôtel de Sully et à la galerie Baudouin-Lebon.

Tous mes remerciements à Estelle, Coline et Gildas Comte pour leur assistance.