



Transtext(e)s
Transcultures 跨文本跨文化
Journal of Global Cultural Studies

10 | 2015
Manger, Représenter. Approches transculturelles des pratiques alimentaires

Gastronomie & Maniérisme :L'Art de Manger avec les Yeux en France à partir du XVIII^{ème} siècle

Lawrence GASQUET



Éditeur
Gregory B. Lee

Édition électronique

URL : <http://transtexts.revues.org/607>
ISSN : 2105-2549

Référence électronique

Lawrence GASQUET, « Gastronomie & Maniérisme :L'Art de Manger avec les Yeux en France à partir du XVIII^{ème} siècle », *Transtext(e)s Transcultures 跨文本跨文化* [En ligne], 10 | 2015, mis en ligne le 22 juin 2016, consulté le 10 novembre 2016. URL : <http://transtexts.revues.org/607> ; DOI : 10.4000/transtexts.607

Ce document a été généré automatiquement le 10 novembre 2016.

© Tous droits réservés

Gastronomie & Maniérisme :L'Art de Manger avec les Yeux en France à partir du XVIII^{ème} siècle

Lawrence GASQUET

1

2

3 Alors que le concept d'esthétique se fait progressivement jour en Europe, et que l'on débat ardemment du jugement du Beau en matière d'Art, peu d'importance est relativement accordée à l'acception littérale du goût en tant que perception relevant de la physiologie humaine. En Angleterre, Edmund Burke compare le beau et le laid aux saveurs salées et sucrées¹ ; en France, l'Abbé Dubos, influencé par les écrits de John Locke, souligne en 1719 la prééminence de la sensation sur celle de la raison, en s'indignant que l'on ne raisonne pas sur la beauté d'une œuvre d'art : «Raisonne-t-on, pour savoir si le ragoût est bon ou s'il est mauvais, et s'avisait-on jamais, après avoir posé des principes géométriques sur la saveur, et défini les qualités de chaque ingrédient qui entre dans la composition de ce mets, de discuter la proportion gardée dans leur mélange, pour décider si le ragoût est bon ?»² La petite phrase de l'abbé fait sans doute suite à une phrase de Fénelon qui écrivait à La Motte que « Je dis historiquement quel est mon goût comme un homme, dans un repas, dit naïvement qu'il aime mieux un ragoût que l'autre. Je ne blâme le goût d'aucun homme ; et je consens qu'on blâme le mien »³. Qu'on l'appelle *gustus*, *gusto* ou *goût*, il semble que l'opinion commune ne lui accorde que peu d'affinité avec l'objectivité ; *de gustibus non disputandum* est sans doute l'un des adages les plus éculés de l'histoire. Dans le numéro 409 du *Spectator* du 19 juin 1712, Joseph Addison note la métaphore culinaire de laquelle découle le terme « taste », le goût, et remarque que notre façon de juger de ce qui est *beau* s'apparente en bien des points cruciaux à notre jugement de ce qui est *bon* au palais :

Most Languages make use of this Metaphor, to express that Faculty of the Mind, which distinguishes all the most concealed Faults and nicest Perfections in Writing.

We may be sure this Metaphor would not have been so general in all Tongues, had there not been a very great Conformity between that Mental Taste, which is the Subject of this Paper, and that Sensitive Taste which gives us a Relish of every different Flavour that affects the Palate. Accordingly we find, there are as many Degrees of Refinement in the intellectual Faculty, as in the Sense, which is marked out by this common Denomination.⁴

- 4 Le goût et son acception métaphorique en matière d'art, liés aux concepts du beau et du bon, s'imposent au sein des débats philosophiques en Europe ; pourtant, comme le remarque Peter Collins dans un ouvrage séminal sur l'idéal architectural⁵, peu de traités esthétiques se donnent la peine de discuter cette filiation. Pourquoi cet oubli ? Je m'efforcerai ici de rétablir quelques parallèles oubliés entre l'architecture et la gastronomie.

L'Homme de goût et ses paradoxes

- 5 A la fin du 17^{ème} siècle, la gastronomie n'est encore que balbutiante ; ce n'est qu'à la fin du règne de Louis XIV que la table se met officiellement à relever de l'art, et l'on doit attendre le milieu du 18^{ème} siècle pour que le raffinement moderne en matière de cuisine voie le jour. Le mot gastronomie apparaît en Français aux alentours de 1800,⁶ et il faut attendre Grimod de la Reynière (*L'Almanach des Gourmands*, 1803-1812) et Jean-Anthelme Brillat-Savarin (*Physiologie du goût*, 1826) pour que le palais des Français se civilise officiellement. Brillat-Savarin introduit officiellement la dixième muse, Gasteria ; la bonne chère est pour la première fois célébrée, parce qu'elle doit sa création et confection aux facultés supérieures de l'homme : « La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité. ⁷ » La forme quelque peu naïve et désordonnée de la *Physiologie du goût*, ouvrage que méprise Baudelaire par exemple⁸, ne doit pas faire oublier son importance historique capitale, qui prélude à la réhabilitation du goût, à son éducation, et donc à sa perfectibilité.
- 6 Avant le 19^{ème} siècle, le goût se voit délaissé au profit des sens qui font intervenir plus directement les facultés cognitives ; la vue s'impose comme le sens auquel on donne la prééminence en Occident, comme l'ont montré les études de Martin Jay et de David Michael Levin par exemple⁹. La prééminence de la vision au sein de l'art est implacable, et les autres sens se voient injustement négligés. Le goût se trouve ainsi fort mal loti, du fait de sa dépendance étroite des nécessités corporelles, jugées viles, et du fait aussi qu'on l'associe majoritairement à l'excès, péché condamné par la morale. Le goût et l'odorat ne mènent à aucune distance qui permette de « contempler » intellectuellement un objet, contrairement aux autres sens qui induisent un lien direct avec l'activité de représentation ; pis, ils se voient étroitement soumis à la chimie physiologique du corps humain, et à ce titre figurent avec les instincts. Non seulement le goût est affaire de chair, mais en plus il s'acoquine souvent avec l'excès et la sensualité outrancière. Soulager son appétit fait courir le risque de s'adonner au péché de la glotonnerie et de l'ivresse. La volupté qu'apporte la nourriture est bien trop dangereuse pour être honnête ; la sublimation du goût n'a en conséquence pas lieu, car celui-ci est trop sujet aux passions. Ernst Cassirer a souligné combien le projet central de l'humanisme des Lumières s'apparentait à une tentative de sublimation de l'humain, l'effort de sublimation du pur esprit se faisant au détriment de tout qui compose les caractéristiques jugées viles, mais pourtant tout aussi constitutives de la nature profonde de l'homme¹⁰. Pourtant, James

Boswell remarque par exemple au 18^{ème} siècle que le fait de préparer sa nourriture singularise l'homme de façon indéniable : « les bêtes ont de la mémoire, du jugement, et possèdent toutes les facultés de notre esprit, à un certain degré ; cependant aucune bête ne cuisine. »¹¹ *L'homo culinarius* est convoqué, mais il se situe à l'intersection peu confortable qui lie les instincts à la culture. La fin du 18^{ème} siècle donne à voir deux versions extrêmes de l'acte de se nourrir, oscillant entre la famine et le festin aristocratique ; la modération de bon ton est alors indéniablement bourgeoise, et il faut donc attendre le 19^{ème} siècle pour qu'elle impose un voile de raison sur l'intellectualisation et la compréhension des mécanismes du goût ; alors seulement les philosophes convient le goût à leur table.¹²

- 7 Le goût apparaît donc comme bien plus complexe, subtil, et digne d'intérêt que ne le suggère la place que lui a réservée l'histoire de la philosophie. Je passerai ici sur les développements historiques complexes sur l'inné et l'acquis, qui occupent toujours une grande partie de la recherche scientifique et anthropologique contemporaines ; je souhaite ici me concentrer sur la naissance de l'intérêt intellectuel et esthétique concernant le jugement de goût.¹³
- 8 Contrairement aux préjugés largement répandus, le goût culinaire s'affûte donc, et ne serait peut-être pas aussi inné qu'on le croit. Il devient, comme les autres sens, susceptible d'être éduqué, perfectionné, orienté ; il se voit donc autorisé à instaurer une possible et authentique *expérience esthétique*. Cette question questionne la légitimité de la nourriture en tant que matériau artistique ; c'est-à-dire qu'il s'agit de savoir si on l'accepte dans l'aréopage des nobles entités destinées à véhiculer une expérience d'ordre supérieur, comme on accepte que le son prélude à la musique et à l'expérience du temps, de même que le pigment et la couleur permettent la forme et donc l'expérience de l'espace pictural, ou encore que les mots et la perfection de leur agencement autorisent l'extase littéraire.

Le goût et la cognition

- 9 Dans son ouvrage sur le sens du goût, Carolyn Korsmeyer démontre que le plaisir esthétique apporté par la nourriture ne saurait garantir la légitimité de la gastronomie comme art ; en effet, ceci ne prend pas en compte une des caractéristiques principales de la nourriture, qui a été négligée pendant de nombreux siècles selon Korsmeyer ; c'est la fonction *symbolique* de la nourriture. Ainsi, Korsmeyer écrit que l'aspect le plus fascinant de la nourriture repose sur les relations cognitives que celle-ci entretient avec le sujet humain ; elle possède une fonction symbolique qui dépasse toujours ses propriétés physiologiques, à savoir les saveurs les plus sophistiquées : « La nourriture et les formes d'art reconnues comme telles constituent des systèmes symboliques qui partagent des traits esthétiques communs. Je ne prétends pas pour autant que la nourriture doivent être classifiée comme un art ; ou tout du moins pas comme un art au sens où l'on entend les beaux-arts. Cela serait une revendication inutile, car les arts ne naissent pas de leur promotion philosophique. Cependant, la nourriture et les œuvres d'art partagent un certain nombre de similitudes [...] »¹⁴ qu'il est nécessaire d'observer. On peut à la suite du philosophe américain David Prall insister sur le plaisir esthétique que procure la nourriture ; il convient selon lui de cesser de limiter les plaisirs gustatifs au fonctionnement interne du corps (« le palais n'est pas plus interne que l'oreille, et le goût des fraises n'a pas plus à voir avec une fonction en particulier du corps humain que leur

couleur ou que leur forme »)¹⁵ ; nous savourons la qualité avant de savourer la substance. Nous n'avons pas nécessairement à *ingérer* ce que l'on savoure. D'autres philosophes comme Elizabeth Telfer considèrent que la nourriture relève automatiquement de l'art dès lors qu'elle s'offre comme objet de considération esthétique. Tout repas préparé et présenté selon des règles précises relevant de l'espace et du temps est ainsi un objet artistique en tant qu'il propose une expérience esthétique spécifique¹⁶ ; l'anthropologue Mary Douglas quant à elle classe certains types de nourriture visant à être exposée au regard comme relevant des arts décoratifs.¹⁷ Korsmeyer remarque que la nourriture peut satisfaire aux critères symboliques de l'objet d'art énoncés par Nelson Goodman dans *Languages of Art*, à savoir la représentation, l'expression, et l'exemplification. La nourriture peut représenter autre chose qu'elle-même, et ainsi renvoyer à d'autres objets ou concepts ; elle peut aussi avoir valeur métaphorique (expressive) et exemplifier une qualité (par exemple, une pomme rouge exemplifie la couleur rouge parce qu'elle possède cette qualité essentielle d'être rouge). Pour Goodman, l'appréciation esthétique est essentiellement cognitive, parce qu'elle exige la conscience d'être reconnue comme telle, une reconnaissance de l'intellect doublée d'une réponse affective lors de l'appréhension des variétés de l'activité symbolique. C'est ainsi que selon Goodman, les émotions fonctionnent cognitivement : « in contending that aesthetic experience is cognitive, I am emphatically not identifying it with the conceptual, the discursive, the linguistic. Under "cognitive" I include all aspects of knowing and understanding, from perceptual discrimination through pattern recognition and emotive insight to logical inference. »¹⁸ L'esthétique est cognitive, et le sensuel et l'émotionnel accèdent ainsi au sens par le biais du symbolique. La définition de Goodman permet ainsi de dépasser les qualités de plaisir et d'émotion auxquelles l'art se trouve souvent cantonné ; la fonction symbolique de l'art et sa capacité à faire intervenir des mécanismes cognitifs bien précis permettent ainsi de dépasser la définition restrictive des beaux-arts pour pouvoir prétendre à une légitimation des objets relevant de l'art tout court.

Antonin Carême, le pâtissier pittoresque

- 10 Peter Collins, au début de son essai sur les idéaux de l'architecture moderne, mentionne la première analogie qu'il considère comme essentielle dès lors que l'on aborde l'architecture : c'est l'analogie gastronomique (les autres sont les analogies mécaniques, biologiques, et linguistiques). L'analogie gastronomique est la moins usitée, la moins reconnue d'entre elles, et pourtant elle prélude à toutes les autres. C'est ainsi que Collins considère comme très révélateur le conseil que donne l'architecte écossais James Fergusson lors d'une conférence adressée à des ingénieurs militaires : « Si vous voulez comprendre les vrais principes du dessin en architecture, relisez les œuvres de Soyer ou de Madame Glass, plutôt que de lire les traités d'architectes de Vitruve à Pugin. »¹⁹ Alexis Benoit Soyer (1810-1858) était un Chef français qui devint une célébrité à Londres, et Hannah Glasse (1708-1770) publia en 1747 le best-seller *The Art of Cookery*, prônant simplicité, qualité et considérations esthétiques lors de la préparation des repas. L'association de la gastronomie et de l'architecture peut sembler incongrue, mais elle ne l'est pas tant que cela : les deux disciplines contribuent au plaisir des sens tout en exerçant une fonction protectrice. L'architecte abrite les hommes, de la même façon que le cuisinier les nourrit. L'œuvre d'Antonin Carême (1783-1833) est à ce titre remarquable ; Carême effectue la jonction explicite entre l'architecture et la Haute-Cuisine. Tout

commence par la séduction du Prince de Talleyrand, Ministre des Relations Extérieures de l'Empereur Napoléon, qui vibrait plus que tout pour la gastronomie, et qui avait l'habitude de se rendre lui-même dans les boutiques afin de choisir ses plats montés. C'est ainsi que Rue de la Paix, il fut séduit par un petit pâtissier. Abandonné par son père à l'âge de douze ans, autodidacte, lettré, grand lecteur à la Bibliothèque Nationale où il passait l'intégralité de son temps libre, Carême à vingt ans était sans famille, sans relation, sans passé. Impressionné par son talent, Talleyrand l'invita à servir aux Relations Extérieures. Napoléon n'aimait pas recevoir, et entendait que Talleyrand fût son amphitryon ; il lui imposait ainsi un rythme de réceptions de l'ordre d'au moins quatre dîners pour trente-six personnes par semaine, les invités de la Diplomatie étrangère appartenant à l'aristocratie et aux corps les plus nobles de l'Etat. Le service de bouche des relations Extérieures était divisé en cinq sections : panéterie, échançonnerie, cuisine, saucerie et fruiterie. Dans chaque division des chefs ordinaires et extraordinaires, des contrôleurs, des maîtres queux, des commis, des huissiers de salle, des quincailliers, des lingers, des vaguemestres des équipages, etc. Carême participait aux grands extraordinaires pour ce qui avait trait à sa discipline ; il multiplia bientôt les pièces montées, qui devinrent une des gloires de la table du Grand Chambellan. Pour le plaisir du goût, il mettait sans cesse au point de nouvelles recettes. Pour l'agrément de l'œil, il multipliait les références à l'architecture antique : pavillon chinois, musulmans, indiens, grecs ou latins ; ruines, palais, temples ou colonnades ; perspectives urbaines (Paris dans ses moindres détails) ou bucoliques (vallée de l'Ile de France au printemps). En pâtes diverses, sablées, feuilletées, confits, crèmes ou sorbets, ces reconstitutions spectaculaires couvraient souvent plusieurs mètres carrés. Leur forme et leur couleur tenaient assurément du spectacle, et c'est avant tout comme un spectacle que les invités se mirent à les attendre. Carême se surpassa, apprit bientôt l'art des rôtisseurs, celui des sauciers, travailla l'art du chaud aussi bien que celui du froid, si bien qu'il devint rapidement le chef le plus extraordinaire qu'avait jamais connu la diplomatie européenne. Au cours d'un seul dîner, Carême savait présenter jusqu'à quatre-vingt cinq entrées et plusieurs plats montés ; sa virtuosité était telle qu'il imposa très rapidement sa renommée par delà les frontières françaises. A la chute de l'Empereur, il ne fut pas oublié, et fut « prêté » par Talleyrand au Tsar de Russie, alors établi à l'Elysée-Napoléon. Il fit un séjour à St-Petersbourg avant de revenir en Europe, couvrit tous les grands Congrès, avant de passer au service du Baron de Rothschild, après douze ans passés avec Talleyrand. Rothschild lui offrit les plus grandes largesses possibles, l'installa comme son égal au sein de son hôtel particulier rue Laffitte, et fit de Carême un personnage public. Le cuisinier était invité à monter au salon avec l'aristocratie lorsque le repas était fini ; il exprimait souvent son désir de créer une Académie de la Cuisine sur le modèle de l'Académie Française, avec un dictionnaire officiel de la Gastronomie, et des repas périodiques où seraient réunis les seigneurs de l'Art culinaire. Il était capable de parler d'art, de littérature, de politesse et des ouvrages ou travaux de chaque invité. Les artistes étaient ses favoris ; les conversations que Carême eut avec Rossini, Chopin, Ingres, Delacroix sont restées célèbres, ainsi que de nombreux plats inventés pour leur rendre hommage. Il allait jusqu'à conseiller le Baron concernant l'achat de certaines œuvres d'art, si bien que les méchantes langues s'en donnaient à cœur joie : « peu importe que le Baron ne connaisse rien aux arts ; il a un cuisinier qui connaît les artistes et les protège »²⁰. Carême fut le premier cuisinier à véritablement écrire sur son art (on sait que les tout premiers livres de cuisine sont apparus en France autour de 1300²¹, et que les cuisiniers faisaient appel à des hommes de lettres qui dissertaient sur leurs recettes, le discours d'accompagnement étant ainsi

séparé fort artificiellement de la partie pratique), et l'écriture lui donnait sans doute autant de fierté que la gastronomie, comme le montrent de nombreuses lettres. Son œuvre littéraire comporte onze volumes en tout²², ce qui lui demanda une somme d'efforts colossaux - car n'oublions pas que Carême travaillait en cuisine en même temps qu'il écrivait et qu'il étudiait. Louis Rodil souligne que les planches qu'il dessina furent étudiées par des architectes de renom, qui ne manquèrent pas d'être surpris par les rapports de volumes ; Carême dessina et fit graver des projets de monuments destinés à embellir la ville de Paris (1821) ; il présenta également un Projet d'Architecture pour l'embellissement de la ville de St-Petersbourg (1821), patronné par le Tsar Alexandre lui-même. Ces recueils en nombre très limité et aux finitions luxueuses sont conservés à la Bibliothèque Nationale ; les projets furent alors confiés aux frères Firmin-Didot, qui passaient pour les meilleurs imprimeurs européens, après être passés dans les mains des maîtres graveurs Normand et Hibon. Les planches montrent des structures néo-classiques, chargées d'une profusion d'ornements ; c'est précisément ce que l'on appelle en jargon d'architecte de la « pâtisserie », c'est-à-dire un édifice où la surcharge fait loi. Le roi de France et le Tsar Alexandre ne firent jamais élever aucun des monuments de Carême, car il restait bien évidemment un cuisinier, même si ses aspirations le portaient ailleurs.

- 11 Après la Restauration, la cuisine évolua, et la forme de la cuisine de Carême devint caduque ; cependant, le fond resta toujours d'actualité, et ses recettes sont toujours en pratique de nos jours. Sa folie des grandeurs en matière de décoration, sa conception théâtrale de la présentation fut délaissée, mais ses inventions culinaires simplifiées demeurent la quintessence de la cuisine française, à tel point que la ville de Paris lui consacra en 1984 une exposition, estimant que Carême faisait partie des plus grands acteurs de la vie gastronomique nationale, et qu'il avait contribué à faire accéder la France à la première place mondiale en matière de gastronomie ; la paternité de la toque blanche des chefs cuisiniers lui revient, ayant été adoptée à sa suite par le monde entier. La science de l'artiste culinaire réalise la synthèse de deux conceptions différentes de la cuisine ; admirateur du 18^{ème} siècle, qui a vu naître la grande cuisine avec l'apparition des sauces, des fonds, des glaces, Carême déplore cependant le gaspillage et le désordre dans la présentation. Il se fait chimiste et réformateur : il explique que la « cuisine moderne doit savoir extraire le suc nutritif des aliments pour une cuisine rationnelle. »²³ Carême met à l'honneur le profil du diététicien, et utilise les mêmes condiments qu'aujourd'hui ; on lui doit le renouveau du beau maigre ; « Carême mangeait très peu, il ne buvait pas ; il parlait fort bien... Carême, en verve, était étincelant et léger. »²⁴
- 12 Lorsque l'on consulte les ouvrages d'Antonin Carême, on est immédiatement frappé par l'influence des recueils d'ornements issus de la tradition italienne de la Renaissance ; on y trouve, outre les transcriptions très précises des recettes, une *grammaire des formes* qui connaît une application stylistique immédiate dans les exemples de constructions compliquées destinées à orner la table ; des détails empruntés à l'architecture chinoise, européenne, africaine se mêlent à des emprunts provenant de l'art paysager du 18^{ème} siècle (l'adjectif pittoresque est bien sûr le *picturesque* anglais). Daniel Rabreau remarque que les planches de Carême sont des « invites à recréer dans l'espace, sous le scintillement des lustres, et des girandoles, des images aplaties. A côté de l'eau-forte pâle, l'auteur décrit donc l'illusion colorée qu'il imprime au matériau périssable. »²⁵ Carême se veut donc auteur-pâtissier, mais aussi jardinier-architecte, modelleur de l'espace et grand organisateur de la perspective gastronomique et visuelle. Son rêve de gloire en nougat

dépasse le cadre réduit de la table et cible la grandeur héroïque de l'histoire. Ses projets esthétiques ont un caractère finalement politique, qui doivent flatter les dirigeants du Monde et assurer la prééminence française lors des négociations ; le lien entre gastronomie et politique connaît son apogée en France avec l'association de Talleyrand et Carême, comme l'a montré Lionel Bobot.²⁶ Carême établit le dîner gastronomique dans son rôle de production d'expérience multi-sensorielle esthétique ; la saveur se voit *théâtralisée* jusqu'à un point alors inconnu, même si on retrouve des rudiments de cette théâtralisation de la nourriture en France au Moyen-Age. Carême écrit que « lorsqu'il n'y aura plus de cuisine dans le monde, il n'y aura plus d'intelligence élevée, rapide, de relations liantes, il n'y aura plus d'unité sociale. »²⁷ Le cuisinier-architecte entend faire de la gastronomie un art total, incluant l'histoire, l'art - arts décoratifs, architecture, sculpture, peinture, littérature - et la science. Il n'est pas de gastronomie sans étonnement : c'est ainsi que le cuisinier se mue en architecte, artiste, et metteur en scène. La Haute-Cuisine sous Carême relève d'une véritable esthétique, avec l'élaboration d'une série de règles strictes concernant la préparation, la présentation, la dégustation des aliments, et la création d'une véritable nomenclature des mets. Carême est un critique sans pitié qui n'hésite pas à détruire pour mieux reconstruire ; il entend régir la chaîne des différents arts décoratifs (cristal, orfèvrerie, etc.) qui servent de support aux aliments. Il repense la forme des assiettes dans laquelle doivent être servis ses mets, dessine des couverts avec l'orfèvre Odier, met au point une organisation extrêmement précise sur l'espace de la table ; Carême refond ainsi le service à la française en le simplifiant afin de concurrencer le service à la Russe. On abandonne ainsi progressivement nombre de complications s'appliquant à la disposition des objets, et on délaisse ainsi la vaisselle octogonale et festonnée pour lui préférer la simplicité des formes ovales ou rondes. Carême s'irrite aussi du manque de considération apporté à la nomenclature des mets ; la distinction et le plaisir donné par la contemplation et l'absorption du plat dépendent également du soin apporté à le décrire ; il avait compris que la qualité de la langue influe sur l'expérience esthétique de manière considérable.²⁸

Le maniérisme gastronomique

- 13 Le savoir-faire de Carême transporte ainsi le culinaire vers la manifestation d'un maniérisme : on copie, on cite, on imite, on transpose. Carême travaille à mettre en forme des repas qui sont littéralement *extraordinaires*, régis par un code culturel strict, et qui évoluent ostensiblement vers la représentation et le spectacle. La gastronomie selon Carême n'est rien d'autre que la *transformation du manger en voir*, de l'éradication du besoin primaire de se nourrir qui se mue en acte culturel et *arbitraire*. L'étiquette constitue ainsi une forme particulière de la manière ; la cérémonie du repas est une affaire compliquée qui repose sur le respect de conventions changeantes et arbitraires. Le repas avec Carême devient une affaire de regard, où le rôle de l'antique allégorise le présent, tout comme les ballets et mascarades de la Renaissance utilisaient les références à l'Antiquité comme le rappel d'une appartenance à une culture commune. Claude-Gilbert Dubois voit dans l'organisation de la fête aristocratique la réalisation d'une symphonie maniériste : symphonie artistique visuelle, verbale, musicale, gestuelle. On sait que les repas donnés par Talleyrand étaient accompagnés de musique (piano); Carême était apte à fournir tout le reste. « La fête maniériste est une succession de *concerti* : on attend des merveilles, et l'art de faire attendre et l'art d'émerveiller révèlent ces qualités. »²⁹ L'art

maniériste s'amuse à compliquer le code, cultive l'ambiguïté, l'ambivalence avec délices ; le maniérisme rend poreuses les limites, et souligne constamment sa propre artificialité et légèreté.

- 14 Le maniérisme fait saillir la structure³⁰ ; la pâtisserie emprunte indifféremment à l'architecture en ce qui concerne la structure, à la peinture en ce qui concerne la couleur, ou à l'art des jardins quant à la perspective. Carême mélange les supports et ne s'arrête jamais à leur spécificité première; il les transcende. Cette polyvalence de l'ornement est l'une des caractéristiques qui autorise le jeu virtuose et sophistiqué des artistes de la manière, comme le rappelle Patricia Falguières.³¹ La manière cherche par exemple chez Carême à faire oublier la matière : c'est l'art de manier celle-ci, qu'elle soit composée de mots, de couleurs, de structures diverses qui passionne Carême. la Haute-Cuisine de l'architecte pâtissier reproduit ainsi les modes de production et d'associations visuelles et cognitives qui prévalent à la Renaissance en Europe : mimétisme, hyperbolisation de la forme à des fins d'étonnement, obsession de la répétition, déformation, multiplication des points de vue, des perspectives et des formes, recherche de la pose et de l'effet. Toutes ces caractéristiques relèvent du maniérisme, et ce triomphe de l'invraisemblance pointe avec insistance du côté du goût des Merveilles de la Renaissance. Il n'y a pas de gastronomie sans étonnement, nous disait Carême ; il n'y a pas d'œuvre d'art sans surprise, nous démontrent les artistes maniéristes. La stratégie de fascination est toujours opérante, et la passion de la technique est intacte chez Carême ; il étudie l'architecture et les lois physiques pour sculpter ses pièces montées. Les associations imprévisibles, les coagulations alambiquées, l'agencement surprenant d'objets hétéroclites doivent surprendre, étonner, éblouir. Plus le rapport entre les termes est lointain et inattendu, meilleure est la figure ; l'*ingenium* de l'artiste, son sens de l'invention se manifeste alors avec une acuité particulière. C'est l'*acutezza* italienne, la pointe, le trait d'esprit fulgurant qui vient parfaire la maîtrise technique requise de l'artiste. La merveille désigne aussi ce qui sort de la norme, le bizarre, l'extravagant, l'exotique, voire le monstrueux ; dans une culture qui exalte le tour de force, la licence de l'artiste est son meilleur atout ; c'est cette liberté de s'affranchir des règles mêmes qui célèbre sa supériorité. C'est la désinvolture de l'artiste qui sait à bon escient mépriser les règles qu'il a lui-même respectées jadis avec application ; la stupeur qui est provoquée fait alors naître l'admiration et la curiosité, qui sont deux qualités fondamentales en ce qu'elles invitent à la connaissance, au savoir et au respect des lois de la nature.
- 15 L'aliment ainsi devient figure ; il est métaphorisé, allégorisé jusqu'à perdre complètement ses caractéristiques naturellement reconnaissables. Les coqs faisandés deviennent des hydres, les fruits sucrés se muent en bâtiments, les soupes se muent en mers sur lesquelles voguent des bateaux. Cet amour de la scénographie exubérante et brillante connaît son apex en Italie à la fin du 16^{ème} siècle ; on voit qu'Antonin Carême en est l'héritier assagi. On reconnaît dans ses réalisations certains des caractères esthétiques du baroque, qui aime à se vautrer dans l'hypertrophie, qui fait proliférer les formes décoratives tout en les soumettant à une structure d'ensemble forte ; le détail prolifère, mais jamais cette surabondance esthétique ne remet en cause l'ordonnance solide de la construction. Le baroque tire du maniérisme un certain nombre de ses caractéristiques majeures : le goût du monumental, l'architecture néo-classique favorisés par Carême constituent une éloquente affirmation de l'effort humain pour s'élever vers la divinité. La volonté d'impressionner en agissant sur les sens et en créant l'illusion est la finalité de la mise en scène qui sous-tend le repas ; l'exhibition de la puissance matérielle, et le luxe des

transformations ostentatoires sont partout. Comment ne pas s'émerveiller que la chair d'une pomme devienne sous la dextérité de Carême un des matériaux donnant naissance à une série de colonnades aussi insolites qu'inattendues ? Ces déplacements de la fonction et de la forme, ces effets de trompe-l'œil, ces distorsions composent également quelques-unes des caractéristiques attribuées au kitsch, qui est selon Abraham Moles lié à l'art d'une façon indissoluble, de la même façon que l'authentique est lié à l'inauthentique.³² Le kitsch se cristallise sur des objets mais c'est un phénomène connotatif universel et social. Patricia Falguières nous rappelle que « le maniérisme coïncide à la Renaissance avec une formidable réflexion, au sein des universités, des académies, des sociétés savantes, des salons d'Europe, sur la technique, sur l'art, sur les rapports de l'art avec la nature. [...] Le maniérisme est tout entier dans ce jeu qui consiste à dissimuler l'art sous la nature, et à cacher la nature par l'art. »³³ La dimension ludique du maniérisme, qui lui fait prendre des formes facétieuses, inattendues et souvent insaisissables, est certainement à l'origine du fait qu'il est souvent mal identifié, et qu'on le cantonne à la Renaissance, alors qu'il est partout. Le maniérisme donne toute leur place aux arts dits mineurs, comme l'orfèvrerie, l'architecture, le théâtre, ou encore la gastronomie par le biais de l'œuvre d'Antonin Carême.

NOTES

1. Edmund Burke, *The Writings and Speeches of Edmund Burke: Volume I: The Early Writings*, Oxford, Clarendon Press, 1997, p. 302 : "We often apply the quality of sweetness, metaphorically, to visual objects. For the better carrying on this remarkable analogy of the senses, we may here call sweetness the beautiful of the taste."
2. Cité par Jean-Baptiste Dubos, *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*, Paris, Jean Mariette, 1719, Vol. 2, pp. 307-308: "On n'en sait rien. Il est en nous un sens fait pour connaître si le cuisinier a opéré suivant les règles de son art. On goûte le ragoût et même sans savoir ces règles on connaît s'il est bon. Il en est de même en quelque manière des ouvrages d'esprit et des tableaux faits pour nous plaire en nous touchant."
3. Jean-François Fénelon, *Lettre à l'Académie française sur la grammaire, la rhétorique, la poétique et l'histoire : suivie du Mémoire sur les occupations de l'Académie, du discours de réception et de la correspondance entre Lamotte et Fénelon sur les anciens*, publié par Adolphe Mazure, Paris, Eugène Belin, 1879.
4. Joseph Addison, *The Spectator*, 409, June 19th, 1712.
5. Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, Montreal, McGill University Press, 1965. A ce sujet, voir également Karen A. Franck, « Food + Architecture », *Architectural Design*, vol 72, N°6, Nov-Dec 2002.
6. Le terme de gastronomie apparaît en France vers 1801 ; la première occurrence connue se trouve dans un poème de Joseph de Berchoux, "La Gastronomie, ou l'homme des champs à table". A ce sujet, voir Allen S. Weiss, *Feast & Folly*, Albany, State University of New York Press, 2002, p. 8 ; voir également Stephen Mennel, *All Manners of Food, Eating and Taste in England and France from the Middle-Ages to the Present*, Chicago, University of Illinois Press, 1996, p. 35.

7. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût*, 1826, Avant-propos, Aphorismes du professeur pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science, Aphorisme VI.
8. Charles Baudelaire, "Du Vin et du haschisch, comparés comme moyens de multiplication de l'individualité", 1851, in *Œuvres complètes*, Paris, Gallimard Pléiade, 1976.
9. Martin Jay, *Downcast Eyes; the Denigration of Vision in 20th century French Thought*, Berkeley, University of California Press, 1994 ; David Michael Levin, *Modernity and the Hegemony of Vision*, Berkeley, University of California Press, 1993.
10. Voir Ernst Cassirer, *The Philosophy of Symbolic Forms*, 3 volumes, Yale, Yale University Press, 1965.
11. James Boswell, cité par Denise Gigante, *Taste, A Literary History*, Yale, Yale University Press, 2005, p. 5 : "The beasts have memory, judgment, and all the faculties and passions of our mind, in a certain degree; but no beast is a cook". Ma traduction.
12. A ce sujet, voir Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, chapter 3, "The Science of Taste", Ithaca & London, Cornell University Press, 1999 ; voir également Denise Gigante, *Taste, A Literary History*, op. cit., p. 10.
13. Voir les études de Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982, et de Jean-François Revel, *Un Festin en Paroles : Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Pauvert, 1979.
14. Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, op. cit., pp. 103-104. Ma traduction.
15. David Prall, *Aesthetic Judgment*, New York, Crowell, 1929, pp. 60-61. Cité par Korsmeyer, op. cit., p. 105.
16. Elizabeth Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food*, London, Routledge, 1996, p. 57.
17. Mary Douglas, « Food as an Art Form » in *In The Active Voice*, London: Routledge and Kegan Paul, 1982, p.107.
18. Nelson Goodman, *Languages of Art*, p. 248, cité par Korsmeyer, op. cit., p. 117; citation "Reply to Beardsley" *Erkenntnis* 12.1, January 1978, p. 173.
19. Peter Collins, *Changing Ideals in Modern Architecture*, Montreal, McGill University Press, 1965, p. 167. "If you wish to acquire a knowledge of the true principles of design in architecture you will do better to study the works of Soyer or Mrs. Glass than any or all of the writers on architecture from Vitruvius to Pugin." Ma traduction.
20. Béatrice Andia, et al, *L'Art Culinaire au XIXème siècle, Antonin Carême*, Paris, Mairie du IIIème Arrondissement & Orangerie de Bagatelle, 1984, p. 13.
21. A ce sujet, voir « Traités de Cuisine » de Colette Gilles-Mouton, in Andia Béatrice, et al, *L'Art Culinaire au XIXème siècle, Antonin Carême*, op. cit., 71.
22. Marie-Antoine Carême, *Le Pâtissier Royal* (1815, 1 volume) ; *Le Pâtissier Pittoresque* (2 volumes) ; *Le Maître d'Hôtel Français* (1822, 2 volumes) ; *Le Cuisinier Parisien* (1828, 1 volume) ; *La Cuisine Française au XIXème siècle* (1833, 5 volumes), Paris, Firmin-Didot. Cf. Louis Rodil, *Antonin Carême de Paris, 1783-1833*, Marseille, Jeanne Laffitte, 1980, p. 52.
23. Colette Gilles-Mouton, in Andia Béatrice, et al, op. cit., p. 21
24. Jean-Claude Bonnet, « Le Maître d'hôtel et les gastronomes » in Andia Béatrice, et al, op. cit., p. 75.
25. Daniel Rabreau, in Andia Béatrice, et al, op. cit., p. 40. "Par exemple, à propos d'un 'Pavillon chinois sur un pont', Carême offre au lecteur la palette exotique suivante : 'le pont, écrit-il, doit être exécuté en blanc nuancé de vert-pistache, et les bandes qui le décoorent en jaune, les socles des colonnes et les entablements en jaune-citron. Les colonnes et les toits doivent être exécutés encore de couleur vert-pistache. La galerie, les chapiteaux, les cadres des croisées et le couronnement du petit pavillon en jaune-citron, les draperies et la tenture en rose, les franges et ornements en jaune.'"

26. Lionel Bobot, "Les Jeux de la gastronomie et de la négociation : les enseignements du Congrès de Vienne (1814-1815)", *Gérer et Comprendre*, 106, déc. 2011.
27. Aphorisme de Carême cité par Colette Gilles-Mouton, in Andia, Béatrice, op. cit., p. 19.
28. "Il en est de même des potages à la jambe de bois (plutôt que d'écrire à la moëlle de bœuf) ; si l'on ajoute à cela la culotte de bœuf, le veau roulé en crotte d'âne tiré du Cuisinier Gascon, les culs d'artichaut, les pets-de-nonne glacés, et autres entrées et entremets du même genre, et lorsqu'à table on demande au maître d'hôtel quelle est cette entrée : 'Monseigneur, c'est du potage à la jambe de bois' ; ignoble expression ! C'est une entrée de semelles de Faisan à la Conti ; ou bien c'est une entrée de filets de bœuf sautés en étalons de botte glacés, et ainsi de suite". Antonin Carême cité par Philip Hyman, in Andia, Béatrice, op. cit., p. 98.
29. Voir Claude-Gilbert Dubois, *Le Maniérisme*, Paris, PUF, 1979, p. 210.
30. A ce sujet, voir Claude-Gilbert Dubois, *Le Maniérisme*, op. cit., p. 122.
31. Patricia Falguières, *Le Maniérisme, Une Avant-Garde au XVIème siècle*, Paris, Gallimard, 2004, p. 20.
32. Abraham Moles, *Psychologie du Kitsch, l'art du bonheur*, Paris, Denoël, 1977.
33. Patricia Falguières, op. cit, p. 132.

RÉSUMÉS

« Lorsqu'il n'y aura plus de cuisine dans le monde, il n'y aura plus d'intelligence élevée, rapide, de relations liantes, il n'y aura plus d'unité sociale » : par cet aphorisme, le cuisinier-architecte Antonin Carême révèle le rôle central qu'il attribue à la cuisine dans la société. Cependant, la cuisine n'est pas seulement politique à ses yeux, elle est également historique, esthétique, et jouxte ainsi le domaine des arts. Je m'intéresserai ici au développement de la Haute-Cuisine française, et plus particulièrement aux rapports privilégiés que l'art culinaire se met à entretenir avec les arts visuels à partir du XVIII^{ème} siècle. En France, dès le Moyen-Age, la présentation des aliments destine le repas à se muer en spectacle, mais ce n'est que quelques siècles plus tard que la cuisine relève d'une véritable esthétique, avec l'élaboration d'une série de règles strictes concernant la préparation, la présentation, la dégustation des aliments, et la création d'une véritable nomenclature des mets. Les repas sont des affaires d'ostentation et de parade : la présentation des mets atteint son apogée avec l'art d'Antonin Carême, autoproclamé *Pâtissier Pittoresque* (1815), et surnommé le « Palladio de la cuisine ». Réunissant les dons du praticien et de l'érudit, Carême fit de la gastronomie un art total, incluant l'histoire, l'art - arts décoratifs, architecture, sculpture, peinture, littérature - et la science. Il n'est pas de gastronomie sans étonnement : c'est ainsi que le cuisinier se mue en architecte, artiste, et metteur en scène. Le savoir-faire de Carême transporte ainsi le culinaire vers la manifestation d'un maniérisme, moment de la vie des formes qui se répète cycliquement dans l'histoire, et que je m'attacherai à définir. La manière cherche par exemple à faire oublier la matière : c'est l'art de manier celle-ci, qu'elle soit composée de mots, de couleurs, de formes architecturales ou de marbre dur. Il est intéressant de constater que la Haute-Cuisine de Carême reproduit les modes de production et d'associations visuelles et cognitives qui prévalent à la Renaissance en Europe : mimétisme, hyperbolisation de la forme à des fins d'étonnement, obsession de la répétition, déformation, multiplication des points de vue, des perspectives et des formes, recherche de la pose et de l'effet. Le maniérisme fait saillir la structure ; il s'agira de voir comment la gastronomie reproduit ces modes de représentation propres aux arts visuels de la Renaissance, et comment elle se les

appropriée, en les soumettant toujours à la rigueur d'une structure d'ensemble imposante. Derrière les constructions utopiques ou baroques s'inscrivent ainsi également les progrès de la science optique ; je tenterai de montrer ici comment la Haute-Cuisine est l'héritière du goût des Merveilles, selon un principe esthétique cautionné par la philosophie en tant qu'il suscite la stupeur, la curiosité et l'étonnement, qui sont à la Renaissance les qualités premières qui invitent à la connaissance et au savoir.

AUTEUR

LAWRENCE GASQUET

Lawrence Gasquet est Professeur à l'université Jean Moulin - Lyon III. Elle est spécialiste des relations transesthétiques, et travaille sur l'image fixe et mouvante. Elle s'intéresse plus particulièrement à l'histoire de la photographie, et aux affinités que celle-ci entretient avec l'art et la science. Elle est l'auteur de *Lewis Carroll et la persistance de l'image* (Presses universitaires de Bordeaux, 2009). Elle a co-dirigé *Lewis Carroll et les mythologies de l'enfance* (Presses Universitaires de Rennes, 2005), *L'Art de plaire* (Gérard Monfort, 2006), *L'Eblouissement de la Peinture, Ruskin sur Turner* (Presses Universitaires de Pau, 2006). Elle est également l'auteur de nombreux articles sur John Ruskin, Julia Margaret Cameron, Damien Hirst, et Peter Greenaway.