



## Manger du regard

Fink Beatrice

### Pour citer cet article

Fink Beatrice, « Manger du regard », *Cycnos*, vol. 11.1 (Image et langage : Problèmes, Approches, Méthodes), 2008, mis en ligne en juin 2008.

<http://epi-revel.univ-cotedazur.fr/publication/item/499>

Lien vers la notice

<http://epi-revel.univ-cotedazur.fr/publication/item/499>

Lien du document

<http://epi-revel.univ-cotedazur.fr/cycnos/499.pdf>

### Cycnos, études anglophones

revue électronique éditée sur épi-Revel à Nice

ISSN 1765-3118

ISSN papier 0992-1893

### AVERTISSEMENT

*Les publications déposées sur la plate-forme épi-revel sont protégées par les dispositions générales du Code de la propriété intellectuelle. Conditions d'utilisation : respect du droit d'auteur et de la propriété intellectuelle.*

*L'accès aux références bibliographiques, au texte intégral, aux outils de recherche, au feuilletage de l'ensemble des revues est libre, cependant article, recension et autre contribution sont couvertes par le droit d'auteur et sont la propriété de leurs auteurs. Les utilisateurs doivent toujours associer à toute unité documentaire les éléments bibliographiques permettant de l'identifier correctement, notamment toujours faire mention du nom de l'auteur, du titre de l'article, de la revue et du site épi-revel. Ces mentions apparaissent sur la page de garde des documents sauvegardés ou imprimés par les utilisateurs. L'université Côte d'Azur est l'éditeur du portail épi-revel et à ce titre détient la propriété intellectuelle et les droits d'exploitation du site. L'exploitation du site à des fins commerciales ou publicitaires est interdite ainsi que toute diffusion massive du contenu ou modification des données sans l'accord des auteurs et de l'équipe d'épi-revel.*

Manger du regard

Beatrice Fink

Université du Maryland

Manger du regard. Le champ visuel est vaste, car il existe une large gamme de comestibles. Champ s'étendant à l'infini lorsqu'il s'ouvre sur celui, tout figuratif, qui rassemble l'allégorique et le sémiotique. Le regard est une forme de communication, ou bien un joueur dans un jeu qui s'étend aux autres sens. Selon Freud, il est prolongement du toucher. Et manger, incorporer, assimiler, c'est mettre en mouvement un entre jeu des cinq sens — une foire des sens selon l'expression d'Elisabeth de Fontenay —, à moins d'y ajouter un sixième, le génésique, sens inventorié par Brillat-Savarin pour désigner ce qui est relatif à la sexualité. Diderot nous vient également à l'esprit. Diderot qui, dans sa *Lettre sur les aveugles* (DPV, IV, 41) constate qu'il existe des "expressions heureuses" qui sont propres à un sens et métaphoriques d'un autre, "d'où il résulte une double lumière pour celui à qui l'on parle ; la lumière vraie et directe de l'expression, et la lumière réfléchie de la métaphore." Un système de signes passe ainsi dans un autre système.

Dans son ouvrage sur *Les Cinq Sens*, Michel Serres accorde une place de choix à la sensibilité culinaire. Par ailleurs, dans la *Lettre sur les sourds et muets* de Diderot, toujours lui, nous apprend que le goût est de tous les sens "le plus superstitieux et le plus inconstant" et que l'odorat, qui lui est si étroitement lié, est "le plus voluptueux" (DPV, IV, 140). Comment, par le biais du regard et son objet l'image, par celui également du langage, rendre cette sensibilité, cette inconstance, cette volupté ? Comment entrevoir dans le monde du comestible certains signes favorables ou néfastes relevant de la superstition ? La polysémie des mots pertinents nous facilite la tâche : appétit, appétissant, délicieux, dévorer, goûter, ragoûtant, savourer, sentir... Autant de mots qui se prêtent à des permutations et des translations de tout ordre. Entre le désir et la chose, l'imaginaire et l'imagé, l'écart est franchi. Au sensible, au fugitif et au voluptueux s'associe en complément ce qui les renforce : l'esthétique, l'harmonieux, ce qui plaît non seulement à l'oeil mais aussi à l'esprit. L'esthétique, nous apprend le grec, est fondé en sensation.

En ce qui concerne la nourriture et sa métamorphose en cuisiné, on peut se demander : qu'est-ce qui fait saliver ? Quels sont les mécanismes physiologiques et psychiques qui manifestent sous forme sécrétoire les fantasmes, en quelque sorte les paradis artificiels, que visent à susciter les recettes de cuisine et l'iconographie qui les rehausse ? Le rapport entre ces deux excitants du palais est amplement exploité dans les livres de cuisine d'aujourd'hui. Pour faire sentir et ressentir un nappé onctueux, une friture croustillante ou un fumet quintessencé, sans parler des objets qui les rehaussent, ces textes ont recours à des spécialistes qui maquillent et composent le plat imagé, espèces de metteurs en scène ou de chefs du visuel apprétant des photos qui font pâmer de concupiscence et de jouissance. Le désir de bouche est récupéré et assouvi par le biais des yeux. Lien sensoriel, donc, qui s'établit entre image et mot, et qui révèle toutes les virtualités de la recette. Alchimie du regard, dégustation-délectation au niveau du signe qui place le gustatif dans l'ordre des essences.

Un retour en arrière révèle toutefois qu'à l'époque où se répandent le manuel de cuisine et son pendant, l'écrit culinaire, c'est-à-dire lorsqu'ils commencent à faire figure sur le marché du livre peu après 1650, il n'en a pas été ainsi<sup>1</sup>. Sans entrer dans les raisons multiples de cette différence, qui dérivent en partie de l'histoire du livre en tant que tel mais tiennent aussi aux conditions de représentation et de réception (le lecteur envisagé est autre qu'au vingtième siècle), on constate que le rapport image/texte se distingue nettement de celui évoqué plus

<sup>1</sup> Voir ce qu'en dit Alain Girard dans "Le triomphe de la cuisinière bourgeoise", *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 24 (1977), 497-523.

haut. Les illustrations de ces écrits, dont la gamme s'étend du frontispice figuratif gravé en taille douce aux plans de table en passant par la planche didactique, ne sont aucunement des compléments de recettes spécifiques. Loin de s'insérer dans une microstructure modulaire ou d'être une simple transposition imagée de mets en devenir, ces gravures ont une visée totalisante et une charge discursive. Il s'agit, à une époque où la pratique culinaire et les discours qui l'accompagnent cherchent à se munir de lettres de créance sinon de noblesse, de projeter une image de marque valorisante. Il y a donc tentative, d'une part, d'élaborer une emblématique de ce qui est du ressort du culinaire et, de l'autre, d'inscrire une logique du repas.

L'époque qui nous concerne, qui correspond à celle de la gestation et du lancement du livre de cuisine dit "moderne", s'amorce avec la parution du *Cuisinier français* de François-Pierre La Varenne (1651) et fait place, lorsque l'image de marque recherchée est réalisée, à l'ère de la gastronomie qui commence au début du dix-neuvième siècle, ère dont les écrits se distinguent par des illustrations plus fournies et diverses. C'est par suite durant un peu plus d'un siècle et demi que se met en place un langage de l'image culinaire de type particulier : didactique, éclairant, voire exemplaire ; langage que sous-tend une rhétorique du culinaire qui se propose de réduire l'écart entre arts mécaniques (c'est sous cette rubrique qu'est classé l'article "cuisine" dans l'*Encyclopédie*) et arts tout court. Il n'est pas surprenant que l'un des livres de cuisine les plus représentatifs à cet égard soit *Le Cannaméliste français* de Gilliers (1751), qui porte sur l'art de la confiserie. Les planches de l'*Encyclopédie* se rapportant au culinaire (par exemple celles qui renvoient à "pâtissier") tendent de même à voiler cet écart.

C'est toutefois lorsque le discours artiste se confond avec celui de la modernité que le dialogue langage/image acquiert toute sa vigueur et son originalité. Trois exemples vont dans ce sens. Je les tire respectivement du *Cuisinier moderne* de Vincent La Chapelle, des *Dons de Comus* de François Marin, et de l'*Almanach des gourmands* de Grimod de la Reynière. Je les situe sous les signes de *logos* et de *mythos*, deux catégories distinctes mais non étanches, le tout s'insérant bien entendu dans le lieu amène du *phagos*.

Ouvrons maintenant une parenthèse sur le service de table dit "à la française"<sup>2</sup>. Aux plans de table qui entrent dans une stratégie de lecture de manuels rédigés par les chefs, officiers de bouche ou maîtres d'hôtel des grandes maisons, correspondent des repas où les mets qui les constituent arrivent sur la table non pas les uns après les autres comme de nos jours mais par à-coups, autrement dit par services ou subdivisions du menu<sup>3</sup>. Un repas d'apparat au dix-huitième siècle pouvait compter de deux à cinq services. Typiquement, il y en avait trois. Chaque service pouvait à son tour comporter jusqu'à plus d'une centaine de plats groupés en catégories distinctes (potages, hors d'œuvres, entrées, rôts, etc.). Le dressage du plan de table devient par suite un défi où la symétrie, l'équilibre et l'harmonie du tout jouent un rôle primordial. L'organisation de son espace, puisqu'il s'agit d'un repas spatialisé plutôt que temporalisé, évoque un modèle architectonique où se profilent Mansart et Le Nôtre avec, à l'horizon, Descartes. La table-repas, bien que surélevée, rappelle un parterre qui nourrit et rassasie le regard, jardin d'abondance coloré et parfumé quoique éphémère. L'effet est d'autant plus saisissant que le plan tient compte du détail des accessoires d'ornementation : terrines, surtouts, jattes. L'iconographie du plan de table servie à la française évoque en filigrane un autre modèle de plan d'époque, celui des fortifications de Vauban. Car au coup d'œil de la table, au tableau qu'elle constitue, se surajoute un tableau vivant, un ensemble de

<sup>2</sup> A ce sujet, voir les propos éclairants de J. L. Flandrin dans "Grammaire du repas français", *L'Honnête volupté*, Paris : Michel de Maule, 1989, 75-77.

<sup>3</sup> Le service dit "à la russe", où les plats sont servis de façon séquentielle, ne sera pratiqué en France qu'à partir du milieu du dix-neuvième siècle (voir par exemple la description bien connue du repas à la Vaubyessard dans *Madame Bovary*). Il y aurait donc, si l'on veut faire un rapprochement de type linguistique, un repas à structure paradigmatische (servi à la française) et un autre à structure syntagmatique (servi à la russe).

mangeurs dont la disposition engendre une stratégie du manger. La situation ou point de chute du mangeur est tactiquement cruciale. Sa place tient lieu de petite place forte dans la mesure où il s'agit de se munir des mets convoités, de faire de façon à ce qu'ils soient à portée de main. Il y a donc une offensive du repas : envahir les territoires avoisinants, ainsi qu'une défensive qui consiste à se protéger de l'assaut des mangeurs de son entourage. La table forte, celle où l'on entrepose les victuailles, est donc également une configuration livrée aux offensives, aux contre-offensives et aux sièges des convives.

Le plan d'une "table impériale à soixante couverts" qui se trouve au début du *Cuisinier moderne* de La Chapelle répond parfaitement au modèle de plan qui vient d'être tracé. Le livre de La Chapelle, qui sera très prisé par Antonin Carême, paraît d'abord en anglais sous le titre *The Modern Cook* (1733), son auteur étant à ce moment-là maître d'hôtel de Lord Chesterfield.<sup>4</sup> La première édition française date de 1735, La Chapelle ayant alors passé au service de Guillaume d'Orange. Les éditions françaises portent nettement la trace de l'influence hollandaise subie par leur auteur cosmopolite. Ce plan de table en forme de dépliant, tout comme les autres plans qui émaillent les cinq volumes du manuel, est loin d'être une simple variante de configuration prandiale. Il s'insère dans un réseau image/texte qui définit un système de lecture et une cohérence organique du livre. L'existence du plan est en fait purement graphique dans la mesure où il ne renvoie à aucune table spécifique ni à aucun repas à menu répertorié ayant effectivement eu lieu. A la page qui suit le plan on trouve ceci : "Menu de table impériale de soixante couverts servie à 106 plats tant grands que petits y compris trois surtouts". Vient alors l'inventaire du menu qui occupe à lui seul six pages et dénomme 326 mets ainsi groupés : six pots à oilles [sortes de ragoût], huit potages, huit grosses entrées, six pâtes [sic] chauds, six de grenades [mets distingués par leur forme], quatre terrines, huit autres entrées, quatre moyennes entrées, quatre autres petites entrées, dix autres entrées, quarante hors d'œuvre, six entrées pour relever les pots à oilles, huit entrées pour relever les huit potages, quarante petites entrées pour relever les quarante hors-d'œuvre, et ceci pour 1e seul premier service, celui-ci étant suivi d'un autre presque aussi volumineux où sont placés les rôts !

Au premier regard du lecteur il y a donc une table en forme de couronne où se dessine une topographie du repas faite de configurations et de stratégies virtuelles, voire de mise en scène démontable<sup>5</sup>. Ce premier regard est ensuite dirigé vers le menu dont les 326 mets meubleront la table. On passe ainsi du plan à une sorte de calligramme, la disposition typographique des six pages de menu étant aérée et étudiée de façon à mettre en valeur le rapport des parties et du grand tout. L'ordonnance de la table, toute en formes rondes, octogonales ou autrement géométriques, sans parler des assiettes métonymies du mangeur — est transposée en celle, calligraphicale et compartimentée, du menu, première étape de ce à quoi l'on goûte. Le passage des formes pures aux mots-menu permet de définir les 106 plats servis simultanément, entre autres des bisques d'écrevisses, un rosbif (arrière-train) de mouton à la Ste. Menchout, des perdreaux aux truffes vertes, une culotte de bœuf roulée en ballon, des brochets à la Civita Vecchia, des pouardes à la Montmorency, des carpes à la Chambord, des pigeons à la Duxelles... A la structure du plan de table se juxtapose celle des plats apprêtés. La table se garnit de mets ayant forme de mots à appellations diverses évoquant lieux, modes de cuisson, hiérarchies sociales ou simplement formes diverses. A partir des "à la" s'élabore un univers de l'aliment ayant sa géographie, son histoire et ses commémorations.

<sup>4</sup> Le plan dont la reproduction accompagne mon texte provient en fait de l'édition anglaise de 1733. Il est identique à celui de l'édition de 1742 — mais plus clair que lui — que je n'ai pu consulter qu'en reprint. Ainsi s'expliquent les mots anglais.

<sup>5</sup> Une table en forme de couronne frappe par son originalité. Au colloque de Nice, certains participants ont associé cette forme évocatrice à celle d'une molaire, d'un bouchon de champagne, et d'une gueule d'hippopotame béante. L'imaginaire prandial peut mener loin !

A cet ensemble de rubriques faisant suite à celui des formes s'en ajoute fatalement un troisième, où se manifeste la recette à proprement parler. Le réseau impérial table/repas/menu englobe alors l'ouvrage entier puisque les recettes des plats proposés au menu sont dispersées à travers les cinq volumes. La table impériale se fait donc empire, le système du repas s'étant infiltré dans la totalité de l'écrit. Le lecteur-mangeur suit une démarche balisée par l'auteur et atteint, au bout de sa trajectoire, ce qui en constitue par ailleurs le lieu d'origine : la recette. Son regard se confond avec celui du cuisinier qui met à nu les ficelles et les poulies de son décor, et le lexique des fourneaux opère en fin de course tous les décryptages. Voici, à titre d'exemple, la recette des "Dindons en bottines", l'une des "quarante petites entrées" destinées à relever les quarante hors d'œuvres, recette qui, elle aussi, se constitue en empire tant elle annexe de terrains:

Ces sortes d'Entrées ne se servent ordinairement que dans les grands repas. Prenez trois Dindons, flambez-les legerement, levez-en les cuisses, & faites ensorte, qu'il y reste de la peau autant qu'il se pourra ; ensuite, vous levez les aîles, & vous laissez les aîlerons ; il ne faut point laisser de peau aux aîles, afin qu'on les puisse bien piquer, faites la même cérémonie a tous vos Dindons. Vous prenez ensuite, les estomacs qui restent, & coupez la chair en dez, avec ce qui reste sur la carcasse ; ensuite, vous prenez vos cuisses, & en tirez les gros os, & une partie de la chair, sans offencer la peau, & vous laissez un petit bout des bouts de la cuisse, comme un manche d'une côtelette ; ensuite vous mettez encore cette chair de cuisse en dez, avec des champignons, quelques filets de perdrix, & de jambons coupez en petits dez ; ajoutez-y des ris de veau, des truffes, persil, ciboule, un peu de lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices, & vous mettez le tout un moment sur le feu, & voyez si le tout est de bon goût, & y mettez un jus de citron ; ensuite, vous étendez la peau de vos cuisses, & vous mettez de ce salpicom dans chaque cuisse ; ensuite, vous les cousez, aprè quoi vous les mettez cuire dans une petite braise : voici la manière de faire cette braise. Prenez une casserole & la garnissez de bardes de lard & tranches de veau ; ensuite, arrangez-y vos cuisses, & les assaisonnez, & lesachevez de couvrir ; faites les cuire, & les moüillez de bon bouillon, & qu'elles ne cuisent pas trop ; étant cuites, tirez-les égoûter, dressez-les dans leurs plats, & vous mettez une essence de jambon dessus, & le servez chaudement pour Entrée. (I, 150; orthographe d'origine).

Au deuxième service le menu renvoie à une recette de type entièrement différent. Dans le groupe des "44 gros entremêts" se trouve un "Gâteau de Savoie" qui rend l'empire encore plus vaste puisque la recette en question s'intègre dans une polémique de plagiat qui oppose La Chapelle à Massialot, auteur d'un célèbre *Cuisinier royal et bourgeois*<sup>6</sup> :

Fouëtez en neige une douzaine de blancs d'œufs ; mêlez-y peu à peu les jaunes, & autant pesant de sucre en poudre que les douze oeufs. Coupez en long un quarteron de pistaches pelées, & autant d'amandes douces coupées de même : passez-les sur le feu dans une casserole avec du sucre comm pour griller ; ajoutez-y du citron verd rapé : jetez cela dans votre pâte, & mêlez bien le tout ensemble ; versez le tout dans une casserole ou poupetonnière, & le mettez cuire au four. Etant cuit à propos, faites une glace blanche avec du blanc d'œuf, du sucre en poudre & jus de citron : battez bien le tout ensemble, & en couvrez le Gâteau. Faites quelque petit dessein dessus avec de l'écorce de citron confit coupée ; mettez-le un moment au four pour sécher la glace ; ensuite retirez-le de la casserole, dressez-le dans un plat, & servez pour entremets. *Qui peut faire un Gâteau de Savoie sans farine ? Cher ami, vous avez des secrets tous particuliers, que nul autre ne découvrira jamais. Je vous conseille cependant de ne plus oublier la farine dans vos Gâteaux de Savoie.* (V, 345-46; orthographe d'origine).

La recette du gâteau de Savoie se trouve dans une section du *Cuisinier moderne* intitulée "Remarques sur le *Cuisinier royal et bourgeois*" et s'insère dans un discours satirique à l'intention de Massialot (d'où la partie en italiques de la recette). Ainsi l'armature des cinq

<sup>6</sup> Voir à ce propos, l'étude de Philip et Mary Hyman, "La Chapelle and Massialot: An 18th.-Century Feud", *Petits propos culinaires* 2 (1979) et 8 (1981), pp. 44-54 et 35-40 respectivement.

volumes éclate : la table impériale recouvre une problématique non négligeable à l'époque dans le domaine du culinaire, problématique qui soulève la notion de la propriété du texte.

Ce qui frappe dans le parcours que trace le trio plan/menu/recettes est son caractère hypertrophique, sa surcharge généralisée. Depuis la table chargée de 106 mets jusqu'aux dindons en bottines se déploie une zone limite entre le projet praticable et le fantasme de cocagne. Autre observation : il y a un décalage entre image et langage, entre langage chiffré et langage tout court. Le plan compte en fait 57 et non 60 couverts. Les deux services totalisent 326 plats, ce qui n'est aucunement le double de 106, non plus son triple. Enfin, les cinq volumes du *Cuisinier moderne* sont loin de regrouper la totalité des recettes correspondant aux plats répertoriés sur le menu. En fait, il en manque plus de la moitié. Le *logos* de l'ensemble tourne donc en *pseudo-logos*. Le beau modèle cartésien éclate, et l'itinéraire de repas que suit le lecteur renvoie au domaine de l'imaginaire, à la glorification iconisée et scripturée de la cuisine, à un repas, somme toute, fabuleux.

Passons maintenant, au *mythos* et aux *Dons de Comus*, ouvrage attribué à François Marin, maître d'hôtel du maréchal de Soubise, dont la première édition date de 1739. Cette édition, ainsi que toutes celles qui suivent, sont ornées du même frontispice gravé par Le Bas représentant sous forme allégorique les attributs de la bonne chère. *Les Dons de Comus* ont fait beaucoup de bruit lors de leur parution, non pas tant à cause de leur contenu culinaire (sujet d'ailleurs intéressant en soi vu l'évolution du contenu des éditions qui se suivent), mais à cause de leurs préfaces respectives, qui s'inscrivent dans une polémique entre les anciens et les modernes de la cuisine, sorte de *battle of the cooks* qui va tout droit au cœur de l'une des querelles les plus soutenues du siècle<sup>7</sup>. Je me réfère ici à la première édition dont l'"Avertissement" de 33 pages est rédigé par les jésuites Pierre Brumoy et Guillaume-Hyacinthe Bougeant<sup>8</sup>. Si l'on tient compte de la triade frontispice/titre/avertissement, on découvre que la visée de ce livre recoupe partiellement celle du *Cuisinier Moderne* dans la mesure où il projette le culinaire dans le domaine d'un fabuleux associé au moderne, la modernité en matière de cuisine supposant une activité analogue à celle du chimiste et du peintre. Voici un extrait de l'"Avertissement" qui est le manifeste de cette modernité :

La cuisine moderne est une espèce de chimie. La science du cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digérer et à quintessencer des viandes, à tirer des sucs nourrissants et légers, à les mêler et confondre ensemble de façon que rien ne domine et tout se fasse sentir; enfin à leur donner cette union que les peintres donnent aux couleurs, et à les rendre si homogènes, que de leurs différentes saveurs il ne résulte qu'un goût fin et piquant, et si je l'ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble. (XX-XXI)

Le langage du gustatif, du scientifique et de l'esthétique se confondent sous la plume des deux jésuites dans le but d'accorder au cuisinier un statut d'artiste et à la cuisine celui de l'un des beaux arts (notons en passant que les mots et notions-clefs du passage rappellent la définition que donne Diderot de l'harmonie dans l'*Encyclopédie*). Et quel meilleur moyen existe-t-il pour anoblir cuisine et cuisinier sinon de les placer sous le signe consacré de la mythologie ? Les métamorphoses qu'opère le cuisinier participent des dons de Comus. Ce sont des métamorphoses des dieux. Comus, apprend-on dans un article de l'*Encyclopédie* rédigé par Diderot, est le dieu romain des festins. On lui donne une beau passé en l'associant à Chamos ou au Belphégor des Moabites, aussi à Bacchus et à Priape. "Il y en a", dit Diderot, "qui font venir le mot comédie de Comus [...] cette étymologie est d'autant mieux fondée que ce fut dans des festins que l'on joua les premières farces." (III, 801) L'assemblée des dieux présentée en frontispice rassemble Palès divinité des bergers, Diane la chasseresse, Cérès

<sup>7</sup> Les textes constituant cette polémique ont été réunis et présentés par Stephen Mennell dans *Lettre d'un pâtissier anglois et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIIIe siècle*, Exeter: University of Exeter Printing Unit, 1981.

<sup>8</sup> Il s'agit en fait d'une attribution qui ne fait pas de doute.

déesse de l'agriculture et de l'abondance, Bacchus dieu du vin, de la vigne, et de l'inspiration, Glaucus dieu marin fils de Neptune, et Pomone nymphe des arbres fruitiers (à part "Glaucus" et "Palès", tous ces articles sont rédigés par Diderot). Nous voici donc contemplant la bonne chère, avec toutes ses dérives jouissives (et lascives), allégorisée sous forme de divinités tutélaires qui la placent sur l'Olympe. Le *mythos* de la cuisine la fonde en histoire, en tradition et en beauté, en somme en image de marque du plus haut degré.

Le dernier des trois exemples nous amène au *logos* tel qu'il se présente au tournant du siècle, et à un écrit de Grimod de la Reynière qui s'échelonne sur les années 1803-1812, à savoir l'*Almanach des gourmands*, véritable somme de savoir en matière de tout ce qui tient à la cuisine, au repas et à la table, synthèse d'une réflexion et d'une nostalgie d'Ancien régime annonciatrice par ailleurs de la pensée cinesthésique du siècle à venir. Chacun des huit volumes de Grimod de la Reynière est orné d'un frontispice gravé par Mariage qui Porte au verso sa glose. Ce qu'il y a d'intéressant, c'est que chacune de ces gravures situe le gourmand spécialiste en savoir-manger dans le monde du penseur lettré. Le frontispice du premier volume, intitulé "Bibliothèque d'un gourmand", opère de toute évidence une symbiose aliments/livres. Le "sujet du frontispice" tel qu'il est présenté par l'auteur de l'*Almanach* consiste en "un corps de bibliothèque, sur les tablettes duquel un aperçoit, au lieu de livres, toute espèce de provisions alimentaires, parmi lesquelles on distingue un cochon de lait, des pâtés de diverses sortes, d'énormes cervelas, et autres menues friandises, accompagnées d'un bon nombre de bouteilles de vin, de liqueurs, bocaux de fruits confits et à l'eau de vie, etc..." (I, iv). Au deuxième volume, où l'on retrouve le même type de substitution, le frontispice illustre "les audiences d'un gourmand". Lorsqu'il n'y a pas de bibliothèque consommable, le gourmand, au lieu d'être à sa table, est assis à son bureau. Au volume quatre, les "méditations d'un gourmand" nous ramènent aux rayons remplis de consommables et, assis à une table, nous trouvons un gourmand qui consulte "divers traités sur l'art alimentaire" dont *Les Dons de Comus* et *Le Cuisinier instruit*, ce dernier étant rédigé par le plus célèbre et le plus prolifique auteur culinaire du dix-huitième siècle en France : Menon. On est frappé par la récurrence du terme "moderne" dans les gloses qui accompagnent les frontispices : "Au fond d'un cabinet décoré dans le goût le plus moderne", ou bien "sur le devant d'un cabinet décoré à la moderne" etc... Cuisiniers, traiteurs et maîtres d'hôtel sont métamorphosés en peintres du monde moderne. Jambons de Bayonne, dindes truffées, têtes de veau sont dénommés objets d'art par Grimod, et on pourrait ajouter ce terme emprunté à l'anglais, *state of the art*. A la divinisation notée dans *Les Dons de Comus* correspond ici une essentialisation, le mangeable artiste étant transposé en catégorie mentale. Cette transposition ou translation s'opère par le biais du langage. Voici ce qu'on trouve au début d'un autre écrit de Grimod, le *Manuel des amphitryons* (1808): "On peut comparer un amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d'une belle bibliothèque qui ne saurait pas lire. L'un est presque aussi honteux que l'autre." (3)

Le lien établi de façon récurrente par Grimod entre un savoir et une civilité de la table, d'une part, et un savoir littéraire de l'autre, lien qui énonce un discours du culinaire, nous situe dans un *logos* autre. Non celui qui se dessine en un parcours image/langage à grand rayonnement où il y a confluence entre une stratégie du repas et une stratégie de lecture, mais un *logos* où le culinaire, esthétisé en livre, atteint la cime aérienne des Beaux-Arts et se façonne, pour ainsi dire, en pièce montée qui nourrit l'esprit tout autant que le corps.

Plan de table avec menu ou frontispice, quel que soit celui des exemples que j'ai choisi, manger du regard signifie dans le contexte exploré voir d'un oeil nouveau, goûter d'une façon neuve, c'est-à-dire en connaisseur, les multiples aspects et apprêts de ce qui se mange, laisser promener son regard dans un imaginaire qui fait rêver et nous met en appétit.

1. Diderot, Denis, *Oeuvres complètes*, édition dite DPV, Paris: Herrmann, 1975 et suiv .

2. *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris : Briasson, David, Lebreton, Durand, 1751-65, 17 vol. et 11 de planches.
3. Gilliers, *Le Cannaméliste français*, Nancy : J. B. H. Leclerc, 1768.
4. Grimod de la Reyniere, A.B.L., *Almanach des gourmands*, Paris: Maradan, 1803-12.
5. Grimod de la Reynière, A.B.L., *Manuel des amphitryons*, Paris : Métailié, 1983.
6. La Chapelle, Vincent, *The Modern Cook*, London, Printed for the Author, 1733, 3 vols.
7. La Chapelle, Vincent, *Le Cuisinier moderne*, 2e édition revue, corrigée et augmentée, Ia Haye, aux dépens de l'auteur, 1742, 5 vols.
8. La Varenne, François-Pierre, *Le Cuisinier français*, Daris: Pierre David, 1651.
9. Marin, François, *Les Dons de Comus*, Paris : Prault fils, 1739 (frontispice tiré de l'édition de 1775).
10. Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois*, Paris: Ch. de Sercy, 1691.
11. Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois ou Cuisinier moderne augmenté de nouveaux ragoûts par le sieur Vincent de la Chapelle*, Paris : Vve Prudhomme, 1739-40 et 1742.
12. Serres, Michel, *Les Cinq sens*, Paris: Grasset, 1985.

### Titres des illustrations (cf. exemplaire papier)

François Marin *Les Dons de Comus*, frontispice.

Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, frontispice du tome 1.

Vincent la Chapelle, *Le cuisinier moderne*, vol. 1.