

David LE BRETON est professeur de sociologie à l'université Marc Bloch de Strasbourg et Membre de l'Institut Universitaire de France. Il est l'auteur de plusieurs essais parus aux éditions Métailié, notamment *Du silence* (1997), *Des visages. Essai d'anthropologie* (2003), *La saveur du monde. Une anthropologie des sens* (2006), *En souffrance. Adolescence et entrée dans la vie* (2007). Signalons encore *Conduites à risque. Des jeux de mort au jeu de vivre* (PUF, Quadrige, 2004), et un roman policier : *Mort sur la route* (Métailié, 2007).

David LE BRETON

La gourmandise de vivre

Le sens des saveurs

Jean-Louis Flandrin date de 1800 l'apparition significative dans la langue française du terme gastronomie, surgie auparavant de manière éphémère en 1623. La cuisine devient alors l'« objet d'un discours »¹. Mais les gourmands n'ont pas attendu l'invention du mot. « Les termes « friand », « friandise », « friande », « friandement » disaient déjà au Moyen-Age l'amour raffiné de la nourriture et la délicatesse du goût »². Pour les Romains de l'antiquité la gourmandise était une passion première : « Cuisiner est d'ailleurs aussi distingué que déguster, les grands hommes de Rome ne dédaignent pas d'attacher leur nom à une recette nouvelle »³.

La gourmandise est une propension particulière à se délecter plus que les autres aux mêmes éléments, elle est ce talent à multiplier la réjouissance là où les autres ne possèdent pas assez d'imagination ou se contentent de moins. Elle est la crainte de manquer la bouchée qui empêcherait la sérénité si elle restait dans le plat. Le gourmand ne veut pas borner son désir à la satiété-

1. Florence DUPONT, « De l'œuf à la pomme. La *cena* romaine », in *Tables d'hier et Tables d'ailleurs*, dir. J.L. Flandrin, Odile Jacob, 1999.

2. Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût* (1825), Julliard, 1965, p. 23.

3. Cf. David LE BRETON, *La saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Métailié, 2006.

té, il entend se perdre dans sa dégustation. « Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier pour nous consoler de leur perte »⁴. La cuisine est un art d'apprêter les saveurs, les aliments, les sauces, les condiments, les cuissons... pour le plaisir des mangeurs et la gourmandise le supplément qui transforme en fête le moindre plat.

4. Gaston BACHELARD, *Le droit de rêver*, PUF, 1970, p. 236.

Souvent, les saveurs privilégiées constituent un lien secret et intemporel qui relie l'individu aux tables de son enfance, et, au-delà, à la mère nourricière. Dans le fait de se nourrir il y a toujours cette racine qui nous fait trouver dans la cuisine quelque chose de plus que du nutritif, une trace de mémoire qui se réactive à chaque fois que nous mangeons. On se rassasie d'autre chose que d'aliments, on se nourrit d'abord de sens. Et la gourmandise trouve aussi à se loger dans cet impalpable de l'enfance. Le plaisir de manger, la dégustation des saveurs, est une condition commune à l'ensemble des cultures qui ne se contentent jamais de prendre les produits tels quels dans la nature mais les choisissent et les appréhendent de manière particulière. Manger relève d'une sensualité coutumière. La saveur du monde se goûte d'abord en bouche, on la croque à belle dent, dans la jouissance de se nourrir de mets associés à une histoire, à des préparations et à des aliments reconnus et partagés avec les autres⁵.

5. José Luis SAMPEDRO, *Le Sourire étrusque*, tr. fr., Métailié, 1997, p. 124 sq.

Le migrant retrouve le marché de son pays d'origine parmi les étals et les boutiques de sa ville, il rencontre dans ces enclaves identitaires des hommes ou des femmes de même origine culturelle. La palette alimentaire de la société d'accueil s'en élargit d'autant et s'ouvre aux nationaux en quête de saveurs nouvelles. La cuisine faite à la maison avec ces ingrédients, les invitations échangées sont des modes de ressourcement, la consommation d'une mémoire commune, un retour gustatif aux origines. S'il est possible de concilier les coutumes culinaires du village d'origine avec les moyens alimentaires du pays d'accueil, le sentiment d'identité personnel est partiellement préservé. « Ce verre de vin pâle, frais, sec, met en ordre toute ma vie champenoise. On croit que je bois : je me souviens »⁶.

6. Winfried Georg SEBALD, *Vertiges*, trad. de l'allemand par P. Charbonneau, Actes Sud, 2001, p. 63.

La cuisine constitue la trace ultime d'une fidélité aux racines quand tout le reste disparaît. Même si la cuisine du pays d'accueil est lentement apprivoisée dans la vie quotidienne et

que s'estompe la référence aux origines, les grands jours (anniversaires, fêtes de familles, fêtes religieuses, etc.) ramènent les plats traditionnels sur la table commune. Consommation festive et célébration culinaire des origines se conjuguent alors. Dans *Le sourire étrusque*, le père, vieil homme venu mourir à Milan, et son fils, totalement détaché de son enfance, communient clandestinement, un soir où l'épouse est absente et où le vieux sort de leur cachette les aliments de sa région qu'il a réussi à se procurer dans une petite boutique. Retrouvant soudain l'odeur et le goût des *migas*, c'était « comme un portail qui s'ouvre sur les champs, dans la mémoire du fils, portail par lequel entrent bergers et châtaigneraies, feux de sarments et chansons, fringales enfantines et mains maternelles ». Au terme du repas ils s'étreignent l'un et l'autre, renouant une ancienne complicité⁷.

7. Cf. David Le BRETON, *En souffrance. Adolescence et entrée dans la vie*, Métailié, 2007.

La gourmandise a le pouvoir d'élaguer la mort de ses aspérités douloureuses.

La gourmandise a le pouvoir d'élaguer la mort de ses aspérités douloureuses. La fête des morts est parfois dans certaines traditions l'occasion de réjouissances familiales et gustatives. Sebald se souvient des fêtes de la Toussaint de sa région natale et dans son village de W. quand il était enfant. A ce moment, tous se vêtaient en noir et se rendaient au pied des tombes longuement entretenues la veille pour les rendre plus propices aux morts. Il revoit son émotion d'alors, pendant ces deux jours où il lui semblait que les silhouettes noires de vivants cheminaient avec la présence invisible des morts. Mais, ajoute-t-il, « année après année, ma plus grande émotion était encore de manger le petit pain bénit que Mayrbeck cuisait uniquement pour ces jours du souvenir, à raison d'un par homme, d'un par femme et d'un par enfant, pas un de plus et pas un de moins ». Il décrit ensuite des souvenirs émus de ces petits pains dans sa main dont il se délectait seulement une fois par an⁸.

8. AUGUSTIN, *Confessions*, l. X, c. 31, § 44.

Au Mexique, *el día de los muertos* est une occasion de festivités et de retrouvailles familiales autour des tombes des proches. D'origine précolombienne, elle réunit les vivants et les morts d'une même famille. Celles-ci sont nettoyées les jours précédents, décorées, notamment avec les fleurs de *zempaxuchitl* et des bougies. Des autels sont également construits dans les chambres des défunts. On y trouve du copal dans son encensoir, des cierges, des *calaveras* (squelettes en carton pâte), des fleurs,

des photographies des défunts célébrés, des offrandes : tabac, alcool, soda, nourritures, des crânes en sucre candi avec le nom du mort écrit sur le front, etc. Les autels ne sont pas seulement érigés sur les tombes ou dans les chambres, ils sont innombrables dans l'espace public : les magasins, les écoles, les musées, les administrations, les bibliothèques, le métro, etc. Les boutiques regorgent de crânes en sucre ou en chocolat, de pains des mort (sorte de brioche fourrée de fruits confits et saupoudrés de sucre). Autour des autels, les vivants et les morts se croisent sous les auspices de la nourriture, du soda, de l'alcool, les plats appréciés de son vivant par le défunt, fruits, etc. Ce que les morts laissent sert au festin des vivants.

La sphère gustative donne des métaphores essentielles pour juger de la qualité d'existence. Le goût qualifie la perception des saveurs avant de déborder ce domaine pour englober la préférence pour des objets ou une activité. La gustation du monde emprunte son vocabulaire à la tradition culinaire. Le sens du goût est un qualificatif du goût de vivre. On goûte l'existence ou un plaisir physique, on la savoure ou à l'inverse on la trouve fade, sans saveur, insipide. On gâte une sauce comme une situation prometteuse. On risque alors de se faire assaisonner. On déguste la beauté d'un paysage comme la saveur d'un met.

On pimente une action comme un plat qu'il convient de rehausser. On cherche à mettre du sel à un événement pour en accroître la saveur. Une histoire est piquante, salée, pimentée, épicée, un peu crue, etc. Un plaisir âcre, une peine amère, une plaisanterie d'un goût douteux, des propos ou des couleurs aigres, on s'aigrit avec le temps, une affaire tourne au vinaigre, une beauté peut être acide, un caractère acerbe. Le sel de la vie la rend plus douce à savourer.

Le sentiment de faim est un écran de projection où se mesure l'appétit de vivre.

Le goût de vivre commande le goût alimentaire. Celui qui est gourmand de la vie est gourmand de la bonne chère, ou au moins gourmet. La faim et la satiété, ou l'appétit qui régule leur relation, ne sont jamais physiologie pure, objectivable en termes caloriques. Le sentiment de faim est un écran de projection où se mesure l'appétit de vivre. On peut manger à en mourir. On jeûner de même. Perdre tout appétit après une épreuve personnelle. Dévorer la nourriture ou la grignoter du bout des lèvres.

9. Jean-Louis FLANDRIN, *Chronique de Platine. Pour une histoire gastronomique*, Odile Jacob, 1992, p. 100.

Les jours de déprime, toute nourriture est fade et sans attrait d'aucune sorte. Les jours de liesse, à l'inverse, toutes s'offrent à la délectation. Les jours ordinaires oscillent entre la routine des mets et la recherche d'un supplément gustatif « pour se faire un petit plaisir ». Le choix de la nourriture, la disponibilité à l'apprêter reflète l'humeur et les circonstances. La qualité gustative d'un repas signe la fête, une volonté de s'octroyer une gourmandise pour rehausser le ton du jour. Les fortunes et les infortunes de l'appétit sont celles de la vie même de chaque individu. L'appétit est une affectivité en acte. Les désordres alimentaires traduisent clairement un désordre dans la vie⁹.

Péché de gourmandise ?

La tradition chrétienne est écartelée devant la nourriture comme elle l'est devant le corps. D'un côté, elle hérite d'une tradition du mépris portée par les courants gnostiques et dualistes pour lesquels le corporel est déprécié et coupable. Ainsi, pour l'apôtre Matthieu, celui dont les yeux sont tournés vers le ciel n'a guère souci de s'abandonner aux nourritures terrestres. « Voilà pourquoi je vous dis : Ne vous inquiétez pas pour votre vie de ce que vous mangerez, ni pour votre corps de quoi vous le vêtirez. La vie n'est-elle pas plus que la nourriture, et le corps plus que le vêtement ? Regardez les oiseaux du ciel : ils ne sèment ni ne moissonnent, ils n'amassent point dans des greniers ; et votre Père céleste les nourrit ! Ne valez-vous pas beaucoup plus qu'eux ? » (Mt, 6-25-34).

Pour Augustin les aliments ne dispensent aucune saveur, ils sont neutres : « Tu m'as enseigné à ne prendre les aliments que comme des médicaments. Mais tandis que je passe de l'agacement de la faim au calme du rassasiement, le piège de la convoitise me guette au passage¹⁰ ». Il ironise en disant qu'Adam a perdu le paradis à cause d'une pomme. Autant se méfier des pièges de la saveur. L'idée de l'alimentation comme médicament est d'ailleurs un thème courant de cette théologie, il faut se nourrir pour ne pas mourir, mais tout plaisir pris en mangeant est coupable. Dans sa version puritaine, le protestantisme a condamné fêtes et banquets, et considéré la nourriture comme une formalité physiologique à remplir.

10. Massimo MONTANARI, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Seuil, 1995, p. 93.

Mais d'autre part, elle s'inscrit dans le prolongement de la tradition hébraïque de valorisation du corps et elle est nourrie par une théologie de l'Incarnation qui fait du corps le « temple de l'Esprit ». Jésus participe aux banquets et ne tient aucun discours de mépris sur la nourriture. L'image du moine bon vivant, amoureux des plaisirs de la table est même devenue un lieu commun. Si Augustin condamne les joies de la table, sa réprobation est de peu d'incidence sur les comportements des fidèles. Certes, les ascètes, les mystiques, pousseront loin le mépris de la chère comme de la chair. Certains ordres monastiques feront preuve de puritanisme alimentaire s'efforçant de réduire le plaisir en transformant la nourriture en pure utilité.

Flandrin rappelle que Hugues de Saint-Victor, au XIII^e siècle, tance les gourmets en quête d'une nourriture « trop précieuse et délicieuse » ou « trop rare et non accoutumée » et jamais satisfaits des mets ordinaires. Il dénonce qui ne « peut déglutir sinon choses grasses et délicieuses » ou qui « donnent trop de vaine étude en préparant les viandes », inventent « infinis genres de décoction, fritures et assaisonnements »¹¹. Le propos de Hugues reste de peu d'effet. Le protagoniste d'une nouvelle de Gentile Sermini, un prêtre, dissimule son livre de cuisine sous la forme d'un bréviaire : « Il était plein de recettes de cuisiniers et énumérait tous les plats et toutes les gourmandises que l'on pouvait faire, de quelle manière on devait les cuire et avec quels aromates et à quelle saison, et il ne parlait de rien d'autre »¹².

Quand l'Eglise invente les péchés capitaux, après 1270, elle classe la gourmandise au cinquième rang : il n'est mortel que dans ses excès, moins dans la délectation que dans la goinfrerie. L'ébriété est nettement plus condamnable conduisant à des désordres, à des conflits avec les autres, à la luxure, etc. Le gourmet est une figure de l'intempérance, et celle-ci un accroç à l'ordre régi par Dieu attribuant à chacun une place rigoureuse dans la hiérarchie sociale. Le gourmand est plutôt le glouton, il use de la nourriture au delà de ce qui convient à son rang. Les grands bourgeois débordent leur rôle en s'offrant des tables somptueuses qui devraient rester le privilège de la noblesse ou des notables de l'Eglise. La gourmandise est un péché d'égoïsme, les bourgeois dépensent à leur usage une nourriture qui devrait être mieux répartie. Leur excès prive les classes pauvres. Mais très vite les bourgeois apparaissent comme un fondement

11. Cf. David LE BRETON, *La saveur du monde. Une anthropologie des sens*, Métailié, 2006.

12. Claude LÉVI-STRAUSS, *Le cru et le cuit*, Plon, 1964, p. 344.
- Flandrin J.-L., Montanari M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

essentiel à la hiérarchie naturelle du monde selon Dieu et leurs usages alimentaires deviennent légitimes aux yeux de l'Eglise.

Goûter l'autre

Des métaphores courantes illustrent le lien étroit entre consommer la nourriture et jouir du corps de l'autre.

Un vocabulaire gourmand traduit la succulence du désir¹³. Aimer l'autre c'est s'en nourrir, le goûter, le dévorer, le croquer, en être affamé. Le sexe est une forme imagée du repas et inversement. On peut d'ailleurs saliver, avoir l'eau à la bouche, éprouver une « fringale » sexuelle ou un « manque d'appétit ». Des propos argotiques ou des métaphores courantes illustrent encore ce lien étroit entre consommer la nourriture et jouir du corps de l'autre. Dans la langue française une femme est « un beau morceau », elle est « appétissante », « croustillante », « délicieuse », « pulpeuse », « délectable », « épicée », « consommable ». Elle est « belle à croquer », « encore comestible » ou « bien conservée ». On la « dévore des yeux ». Autant de propos qui ne se déclinent pas au masculin. L'amant dit à sa bien-aimée : « J'ai faim de toi » ou « je voudrais te manger ». « Mon chou », lui répond tendrement sa compagne, si c'est un amour « dévorant ». Aux USA, elle serait un « cookie ». Les nouveaux amants vivent une « lune de miel ». « C'est bon ! » traduit la jouissance.

13. Claude LÉVI-STRAUSS, *Le cru et le cuit*, Plon, 1964, p. 301.

La drague consiste à « faire du plat ». Et quand la femme est « à point », qu'elle est « mûre », après l'avoir bien « chauffée », le séducteur peut se la « farcir », surtout si elle est une « poule » ou une « poulette ». Les seins sont comparés à des pommes, à des poires, à des melons, des oranges. Les testicules deviennent des noix, le pénis une banane, une saucisse, etc. Le visage féminin ressemble à un verger : elle a « les yeux en amande », une « bouche cerise », les « lèvres pulpeuses », une « peau de pêche ». Grimod de la Reynière explique savamment qu'il « est prouvé que chaque chose en ce bas monde veut être servie, cueillie ou mangée à son heure ; depuis la jeune fille qui n'a qu'un instant pour nous montrer sa beauté dans toute sa fraîcheur, et sa virginité dans tout son éclat, jusqu'à l'omelette qui demande à être dévorée en sortant de la poêle »¹⁴. Ailleurs il se demande « quel est le gourmand assez dépravé pour préférer une

14. Peter FARB & George ARMELAGOS, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, 1985.

beauté maigre et chétive à ces énormes et succulents aloyaux de la Limagne et du Cotentin, qui inondent celui qui les dépècent et font tomber en pâmoison ceux qui les mangent » (p. 35).

Le festin d'amour est une ripaille de nourritures charnelles. « J'entre dans mon jardin, ma sœur, ma fiancée / je récolte ma myrrhe et mon baume / je mange le miel et mon rayon / je bois mon vin et mon lait », dit le bien aimé du *Cantique des cantiques*. Plaisir de table et plaisir d'amour sont de connivence, notamment sous l'égide de l'oralité et de la bouche. Curnonsky en rajoute pour confondre les mêmes plaisirs : « La bouche nous est donnée non seulement pour manger, mais aussi pour caresser... Toutes les vraies amoureuses que nous avons pu observer étaient de vraies gourmandes. L'amour est une friandise. Près du divan qui accompagne les amoureux, il devrait toujours y avoir des glaces, des fruits, de fines pâtisseries. Certaines liqueurs accompagnent les câlineries du flirt : rossolis, crèmes de vanille, marasquin, mais pour reconforter les amants lassés, rien ne vaut un champagne bien rafraîchi »¹⁵.

C'est parfois à une métaphore culinaire que recourent certains groupes pour nommer la situation sexuelle d'un homme ou d'une femme qui tardent à se marier. Lévi-Strauss évoque des rites décrits par Van Gennep au cours desquels, dans la région de Saint-Omer par exemple, si une sœur est mariée avant son aînée, cette dernière est, au cours de la fête, saisie et portée sur la voûte du four afin de l'échauffer et de la rendre plus sensible à l'amour. Dans d'autres régions on dit que « l'aînée doit danser sur le cul du four ». Ailleurs, on exige qu'elle danse sans souliers, ou alors elle est contrainte de manger une salade d'oignons, d'orties, de racines, ou de trèfle et d'avoine.

Lévi-Strauss analyse ces rituels comme une forme d'opposition symbolique entre le cuit (le four) et le cru (la salade). Ils touchent des célibataires non encore entrés dans le monde de la « culture », proche encore de la « nature ». A rester trop longtemps hors de la sexualité, la femme ou l'homme risquent de passer du cru au pourri, c'est-à-dire de ne plus être appétissants. La conjonction avec le four est une manœuvre symbolique pour hâter la cuisson, c'est-à-dire contribuer à l'entrée dans les

« A langue gourmande, queue gourmande ». L'appétit sexuel et l'appétit de bouche cheminent ensemble.

15. Idem, p. 104.

16. Claude LÉVI-STRAUSS, *Le cru et le cuit*, Plon, 1964, p. 344.

échanges sociaux¹⁶. Nombre de langues ou de propos argotiques usent d'un même terme pour désigner l'acte sexuel et celui de manger. « En yoruba, « manger » et « épouser » se disent par un verbe unique qui a le sens général de « gagner, acquérir » : usage symétrique au français qui applique le verbe « consommer » au mariage et au repas »¹⁷.

17. Lévi-Strauss C., *La pensée sauvage*, Plon, 1962, p. 129.

Evoquant plusieurs sociétés africaines, Lévi-Strauss insiste sur l'assimilation entre sexualité et cuisine : « (...) en Afrique aussi, l'œuvre de cuisine est assimilée au coït entre des époux : mettre du bois dans le feu, c'est copuler. Les pierres de l'âtre sont les fesses, la marmite le vagin, la cuiller à pot le pénis »¹⁸. Pour les Brésiliens, *comer* renvoie argotiquement à l'acte sexuel comme au fait de manger. Un aborigène d'Australie centrale qui pose la question *Utna ilkukabaka ?* demande selon le contexte si son interlocuteur a bien mangé ou s'il a bien fait l'amour¹⁹. « A langue gourmande, queue gourmande », dit l'épouse de Bath dans le conte de Chaucer. L'appétit sexuel et l'appétit de bouche cheminent ensemble.

18. Claude LÉVI-STRAUSS, *Le cru et le cuit*, Plon, 1964, p. 301.

19. Peter FARB & George ARMELAGOS, *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denoël, 1985.

20. Idem, p. 104.

Pour les insulaires de Tikopia, les mêmes termes s'appliquent à la sexualité et à l'alimentation. Et lorsqu'ils évoquent la copulation, ils disent que le sexe de la femme « mange » celui de l'homme. Telle est la conduite de la femme adultère dans la Bible. Elle mange, puis s'essuie la bouche en disant : « Je n'ai rien fait de mal » (Prov 30,20). Chez les Fipas de Tanzanie, les humeurs sexuelles sont impliquées dans la croissance des plantes nourricières. La nuit précédant le jour des cultures, mari et femme ont des relations sexuelles. Et l'homme passe la nuit à toucher les organes génitaux de sa compagne et les siens. Au matin il se lève sans se laver, les mains imprégnées des traces génitales et il passe au tamis les graines à planter dans le jardin. Puis il s'assied, le récipient entre ses jambes, son pénis reposant sur les graines triées. Il masse son sexe jusqu'à l'érection avec une bouillie de millet mêlée d'une substance destinée à favoriser la croissance des plantes. Il espère ainsi que la récolte à venir sera aussi féconde que celle que préfigure son sexe tendu²⁰.

David LE BRETON