

L'IMAGINAIRE ALIMENTAIRE DANS LES ROMANS DE ZOLA:
UNE ANALYSE DE *L'ASSOMMOIR* ET DE *LA CUREE*

by

ELIZABETH DUSING

B.A., University of British Columbia, 1993

A THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT OF
THE REQUIREMENTS FOR THE DEGREE OF

MASTER OF ARTS

in

THE FACULTY OF GRADUATE STUDIES

(Department of French)

We accept this thesis as conforming
to the required standard

THE UNIVERSITY OF BRITISH COLUMBIA

AUGUST 1998

© Elizabeth Dusing, 1998

In presenting this thesis in partial fulfilment of the requirements for an advanced degree at the University of British Columbia, I agree that the Library shall make it freely available for reference and study. I further agree that permission for extensive copying of this thesis for scholarly purposes may be granted by the head of my department or by his or her representatives. It is understood that copying or publication of this thesis for financial gain shall not be allowed without my written permission.

Department of French

The University of British Columbia
Vancouver, Canada

Date August 31, 1998

PRECIS

Le XIXe siècle marque l'apogée et de la cuisine française et du roman français. La nourriture apparaît régulièrement comme thème secondaire dans la fiction de l'époque et à cet égard nous considérons sa signification dans les Rougon-Macquart d'Émile Zola, portant notre attention sur trois romans particulièrement représentatifs de la série: La Curée, L'Assommoir et Le Ventre de Paris.

Avec l'ascension de la société consommatrice et bourgeoise post-révolutionnaire, l'acte de manger se transformait en spectacle pour ainsi dire, un moyen d'étaler sa réussite socio-économique. Non seulement la nourriture et la manière dont elle était servie à et consommée par certaines classes pouvaient-elles symboliser la richesse et le statut social, elles pouvaient aussi indiquer le contraire: la pauvreté et le besoin.

Représenter les iniquités vastes qui séparaient les classes est un des traits dominants de la littérature réaliste du XIXe siècle. Comme la nourriture pouvait symboliser l'abîme divisant riches et pauvres, pour l'écrivain la nourriture et sa consommation étaient de grand intérêt pour définir le contexte social de son personnage littéraire et pour renseigner sur sa volonté d'être ou de devenir, sur les catégories archétypales d'une vie, d'un

système, d'une société, d'une oeuvre.

Zola arrive à lier l'appétit aux pulsions identitaires transformant le vocabulaire associé au discours alimentaire en un répertoire de métaphores qui se réfèrent aux appétits pour l'argent, la chair, la gloire, le pouvoir ou le savoir. Ces appétits sont caractéristiques du Second Empire, une période de décadence où régnait, d'après Zola, l'excès, l'avarice et la corruption. Là-dedans se retrouvent ses propres traductions de la condition de ses personnages en une idéologie basée sur l'appétit ou la confusion des appétits. Le thème sous-jacent du "cannibalisme" -- la manifestation la plus extrême de cette confusion -- en est un exemple qui présente la question darwinienne de manger ou d'être mangé sous forme de la lutte éternelle entre les Gras et les Maigres. Zola développe ainsi une nouvelle mythologie, celle de la "bête-humaine" dans laquelle il réduit l'homme à son état naturel et primitif où domine le besoin humain le plus fondamental: celui de manger.

TABLE DES MATIERES

| | | |
|--------------------------|--|-----|
| Précis | | ii |
| Table des matières | | iv |
| Remerciements | | vi |
| Dédicace | | vii |
| CHAPITRE I | Introduction | 1 |
| | 1.1 Préambule | 2 |
| | 1.2 Les débuts de la gastronomie | 4 |
| | 1.3 Le témoignage d'Emile Zola | 9 |
| | 1.4 Objectives critiques | 12 |
| | 1.5 Les critères pour la sélection des romans | 14 |
| CHAPITRE II | La nourriture en tant que commodité: sa distribution et sa consommation | 17 |
| | 2.1 Préambule | 18 |
| | 2.2 Paris, ventre du Second Empire | 18 |
| | 2.3 Le milieu et la nourriture | 21 |
| | 2.4 Associations culturelles avec la nourriture | 27 |
| CHAPITRE III | Les appétits métaphoriques | 35 |
| | 3.1 Préambule | 36 |
| | 3.2 Les tempéraments nerveux et sanguin | 37 |
| | 3.3 Le plaisir et la confusion des appétits . | 41 |
| | 3.4 Le langage du "cannibalisme" zolien | 46 |
| | 3.5 Les Gras et les Maigres | 49 |
| CHAPITRE IV | <u>L'Assommoir</u> | 51 |
| | 4.1 Préambule | 52 |
| | 4.2 Le rôle de la nourriture chez la classe ouvrière | 53 |
| | 4.3 Les repas de <u>L'Assommoir</u> | 61 |

| | | |
|---------------|--|----|
| CHAPITRE V | <u>La Curée</u> | 71 |
| | 5.1 Préambule | 72 |
| | 5.2 La salle à manger: l'espace de la parade | 75 |
| | 5.3 Le restaurant: l'antichambre du boudoir . | 78 |
| | 5.4 De multiples appétits | 81 |
| | 5.5 Le bal travesti et le déchaînement des appétits | 85 |
| CHAPITRE VI | Conclusion | 88 |
| Bibliographie | | 94 |

A tous ceux qui m'ont soutenue lors de la préparation de ma thèse
de maîtrise, j'aimerais remercier:

ma directrice, Sima Godfrey
les membres du comité, Richard Holdaway et Floyd St. Clair
mon conjoint, Donald Foran
et Professeur Steve Kaplan pour son aide avec mes recherches à
Paris

A la mémoire de mon père, William J. Dusing

CHAPITRE I

Introduction

1.1 PREAMBULE

L'histoire des hommes commence par un acte de nourriture: en mangeant le fruit défendu, Adam et Eve s'éveillent à leur identité. Mais si l'acte de manger est la fonction première humaine, on ne réfléchit pas assez à cet acte essentiel quotidien. Se nourrir n'est pas cependant un acte physiologique pur et simple. Comme nous le rappelle James Brown, l'auteur de Fictional Meals and their Function in the French Novel, "food, in addition to its function as sustenance, also signifies; it is invested with semantic properties within a specific culture and may, therefore, symbolize such things as social and economic status, regional characteristics, and psychological and social phenomena, among other things" (203).

En littérature, les personnages fictifs n'ont pas besoin de manger pour vivre, toutefois la nourriture apparaît dans la fiction comme une constante, secondaire certes, mais dont la présence et les aspects méritent d'être observés, étudiés, voire décryptés. Qu'est-ce qu'il y a de commun entre la littérature et la nourriture? L'écrit est durable et vise à une postérité qui inscrit son objet dans une longévité rassurante; la sensation gustative, quoique renouvelable à l'envi, est par essence éphémère. Par quelle relation donc sont-elles unies? Elles ne forment pas un couple reconnu par la tradition, néanmoins elles partagent toutes

les deux la notion du "goût". On ignore souvent d'ailleurs les intérêts ou les compétences culinaires de certains écrivains: Balzac, par exemple, s'inspirant des aphorismes de Brillat-Savarin, auteur de la célèbre Physiologie du goût (1825), écrit diverses oeuvres telles que L'Art de la table, La Nouvelle théorie du déjeuner, et Traité des excitants modernes, et fait paraître sa propre Physiologie gastronomique en 1830. Dumas père consacre les dernières années de sa vie à écrire l'important mais peu connu Grand Dictionnaire de cuisine. Et les "lundistes", le groupe lancé par les Goncourt, Gavarni et Sainte-Beuve, qui se réunissait chaque semaine pour dîner chez Magny, comptait parmi ses membres George Sand, Théophile Gautier, et Flaubert (Larousse gastronomique 636). Ce n'est pas un hasard si ces auteurs ont vécu au XIXe siècle, époque où la gastronomie et le roman étaient tous les deux à l'honneur. Ce siècle s'exprime autant dans les mots que dans les mets, comme le soutient Jean-Paul Aron dans Le Mangeur du XIXe siècle: "C'est à cette époque, semble-t-il, que se noue le lien de la littérature et de la bouche qui marquera si profondément la civilisation française du XIXe siècle" (14-15).

La cuisine française est sans doute parmi les plus célébrées, connue partout dans le monde où elle est associée non seulement avec le plaisir mais aussi avec la médecine, l'art, la philosophie, voire la spiritualité. Sans une sensibilité pour les grands changements sociaux et économiques effectués pendant le XIXe siècle, il serait difficile de comprendre l'essor de la cuisine française post-révolutionnaire. Esquissons-le donc dans son

contexte historique pour remarquer ses effets importants sur la culture bourgeoise et prolétaire de l'époque.

1.2 LES DEBUTS DE LA GASTRONOMIE, OU L'ART DE BIEN MANGER

La Révolution de 1789 avait pour but d'éliminer les barrières séparant les riches des pauvres, les nobles du tiers état; tous les hommes étaient censés être égaux. Ce rêve ne s'est pas réalisé pourtant en pratique. Le XIXe siècle était une époque turbulente pour les Français. Après la première Révolution de 1789, qui ne serait pas la dernière, ont succédé trois républiques différentes, deux empires, deux monarchies, un consulat et une commune. Les barrières étaient dressées plutôt que démolies, et très souvent la faim en était le catalyseur. Néanmoins, une révolution fut définitive: la révolution industrielle. Elle était accompagnée de l'ascension du capitalisme qui n'a pas été ralentie par les régimes changeants. Au fur et à mesure que le capital devenait de plus en plus important, et avec la chute de l'aristocratie, la bourgeoisie consommatrice devenait la classe dominante dans les centres urbains, et le prolétariat, la classe dominée. Ainsi, au lieu de devenir une société sans classes, une nouvelle hiérarchie de classes est née.

Les bouleversements politiques n'étaient pas sans influencer sur les comportements quotidiens de la société. Avec l'avènement de la société bourgeoise, le citoyen de l'époque révolutionnaire a cédé

la place à l'individu défini par son appartenance à une classe sociale, par son activité professionnelle, par sa situation familiale. Pour la première fois, ces facteurs déterminants sont devenus mobiles -- celui qui démontrait de la motivation, de l'ambition, du savoir-faire, pouvait désormais connaître l'ascension sociale. Coïncidant avec la promotion de la bourgeoisie était la vulgarisation du restaurant et l'appropriation de la gastronomie, ou "l'art de bien manger" par la nouvelle classe régnante. Marque de réussite sociale, l'acte de manger perdait sa fonction nutritive pour devenir un spectacle mondain, une façon de se montrer en publique dans les lieux de grand luxe, ainsi établissant la position du consommateur dans la société. Comme le remarque Aron: "signe de prestige et d'excellence, [la gastronomie] revêt des allures de conquête, instrument de puissance, gage de la réussite et du bonheur" (Le mangeur du XIXe siècle 8). A cet égard, Thorstein Veblen explique dans sa Theory of the Leisure Class (1899): "in order to gain and to hold the esteem of man it is not sufficient merely to possess wealth or power. The wealth or power must be put in evidence, for esteem is awarded only on evidence" (36). Si la consommation ostentatoire marque en général les efforts de stabiliser le statut social élevé, les formes qu'elle prend varient considérablement, embrassant les vêtements, le mobilier, la résidence, et la nourriture (Veblen 68).

La bourgeoisie française s'est ainsi tournée vers, entre autres, la cuisine. En vertu de son association de longue date avec l'aristocratie, la grande cuisine conférait du prestige à la

bourgeoisie parvenue. Le bourgeois à table pourrait ainsi participer dans le génie de loisir associé à l'ancienne aristocratie. Certains mets, des vins rares, des couverts et du cristal chers symbolisaient la classe, le raffinement et la richesse. On peut parler des modes culinaires aussi bien que vestimentaires, la gastronomie tout comme la mode étant devenu symbole pour afficher la richesse dans la littérature du XIXe siècle, et à cet effet il serait utile de considérer les réflexions faites par le sociologue allemand, Georg Simmel sur la mode au XIXe siècle comme métaphore de la société. Selon lui, le phénomène de la mode pousse les classes et les individus au sein d'une classe à se différencier, "exprim[ant] et renforç[ant] à la fois l'instinct d'égalisation et d'individualisation, l'attrait de l'imitation et de la distinction" (107). Un des meilleurs endroits pour étaler son succès socio-économique était à table, de préférence en public, dans un restaurant à l'intérieur duquel on était égal aux autres qui s'y trouvaient. Toutefois, ceux qui n'y mangeaient pas étaient exclus du cercle intime. Le restaurant agit donc comme égalisateur et obstacle en même temps. Avec son nouveau pouvoir de consommateur et l'argent qu'elle y dépense, la bourgeoisie engendre en effet le développement du restaurant.

Alors que la cuisine française était déjà reconnue avant le XIXe siècle comme étant supérieure aux autres, c'était la Révolution qui a fait de Paris la capitale culinaire du monde: "Les restaurateurs étaient moins de cinquante avant la Révolution; trente ans plus tard, on peut sans exagérer évaluer à plus de 3000

le nombre de restaurants et traiteurs de la ville de Paris" (Aron Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXe siècle 15). Quand les aristocrates ont perdu le pouvoir, leurs cuisiniers étaient lancés soudainement dans le domaine public où ils ont fondé des établissements pour pouvoir continuer d'exercer leur métier. Les restaurants ont proliféré pour servir la population croissante de la capitale qui est passée de 800 000 à 1 000 000 habitants entre 1830 et 1850 (Le Mangeur du XIXe siècle 72). Le restaurant a cessé d'être tout simplement un lieu où se nourrir pour devenir un lieu de rencontre pour la conversation et le débat. Dans les restaurants et les maisons de la petite bourgeoisie jusqu'à dans celles des anciens aristocrates, la gastronomie était discutée et contemplée pendant tout le siècle. A cause de la popularité de la gastronomie il s'est produit de nouveaux besoins. Anthony Rowley explique: "Il fallait des livres. Ce furent les guides. Et des écrivains. Ce fut la chance de Grimod de la Reynière et de Brillat-Savarin, les pères fondateurs de la critique gastronomique" (99). Ces pères fondateurs ne se contentaient pas seulement de compiler de simples livres de recettes; ils ont créé un dialogue qui soutenait que l'art de cuisiner était en effet un art de vivre, et en même temps une science nouvelle.

Si la gastronomie est devenue très à la mode chez la bourgeoisie, elle est descendue aussi jusqu'à la classe ouvrière qui essayait d'imiter les classes supérieures pour adapter leur cuisine autant que possible selon leurs moyens. Ce phénomène se produit aussi dans le domaine de la mode comme le remarque Simmel,

qui a développé une théorie selon laquelle les prédilections des classes aisées finissent par toucher les moins favorisées. Mais l'art de manger resterait le domaine exclusif des classes élevées; les pauvres étaient toujours exclus, et la nourriture, surtout son manque, devenait un moyen de marquer l'écart entre les riches et les pauvres. Ainsi la nourriture devenait de plus en plus symbolique, sa consommation se transformait en un langage qui illustre mieux qu'autre chose le statut de ceux qui la consommaient et de ceux qui en étaient privés. Comme Robert Darnton l'interprète dans The Great Cat Massacre, la question de manger ou de ne pas manger était un thème dominant dans le folklore ainsi que la réalité sociale du paysan français depuis le XVIIIe siècle. Les contes folkloriques n'existaient pas seulement pour divertir; ils "dramatized the struggle over scarce resources, which pitted the poor against the rich, the "little people" (menu peuple, petits gens) against "the big" (les gros, les grands)" (31). Ainsi, non seulement la nourriture servie à et par certaines classes symbolisait-elle la richesse et le statut social, mais elle pouvait aussi indiquer le contraire: la pauvreté et le besoin. Très peu de gens en effet pouvaient se permettre de manger dans la sphère élevée de la haute cuisine:

Les débordements sont le lot d'un petit nombre. Paris est gangrené au XIXe siècle par une tragique misère. Les pénuries de la Révolution, les guerres impériales ruineuses, le décollage industriel dessinent [...] une situation sillonnée, entre 1825 et 1850, de traits de

plus en plus sombres: l'invasion de la ville par les journaliers des campagnes; la débâcle de l'artisanat; le défaut d'emplois dans les fabriques récentes; le pullulement des désœuvrés; l'inflation des taudis, des cloaques, des espaces borgnes et repoussants (Le Mangeur du XIXe siècle 249).

La deuxième moitié du siècle, surtout le Second Empire qui "s'installe dans un climat d'abondance alimentaire" (Blond 358), était caractérisée par l'excès et la décadence. La règne de Napoléon III "a été pour la cuisine française ce que fut le règne de François 1er pour les beaux-arts, une période de renaissance. [...] la nouvelle cour éprouvant le besoin de paraître et le désir du luxe, dépensa sans compter. Les maisons importantes se signalaient par de somptueuses réceptions où la table avait la première place." (E. Capdeville, Noël Gourmand dans l'Art culinaire (1891) cité dans Le Mangeur du XIXe siècle 80-81). L'idéal de l'égalité lancé par la Révolution n'était visiblement qu'un mythe. Des mesures ont été prises par le gouvernement pour nourrir les pauvres, mais il est important de noter que les plaisirs de la table étaient jalousement gardés par les classes régnautes.

1.3 LE TEMOIGNAGE D'EMILE ZOLA

Représenter les iniquités vastes qui séparaient les classes est un des traits dominants de la littérature réaliste du XIXe

siècle. Comme la nourriture pouvait symboliser l'abîme divisant riches et pauvres, pour l'écrivain la nourriture et sa consommation étaient de grand intérêt pour définir le contexte social de son personnage littéraire. A cet égard on n'a qu'à considérer le dicton célèbre de Brillat-Savarin dans La Physiologie du goût: "Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es". Le thème de l'alimentation est ainsi devenu très important chez les romanciers français du XIXe siècle, surtout pour ceux, comme Emile Zola, qui s'intéressaient à reproduire la réalité sociale. Captivé par le mouvement gastronomique, bien qu'il n'ait pas toujours eu les moyens d'y participer, Zola communique sa préoccupation avec la nourriture par l'intermédiaire de son oeuvre.

Gourmand plutôt que gourmet, selon le critique gastronomique Robert Courtine dans son livre Zola à table, Zola est cité dans le Journal des Goncourt pour avoir dit: "chez moi quand il n'y a pas quelque chose de bon à dîner je suis malheureux, tout à fait malheureux. Il n'y a que cela; les autres choses, ça n'existe pas pour moi" (cité dans Courtine 11). Toutefois Zola a dû passer des années maigres à Paris au début, mangeant du pain trempé dans l'huile d'olive et frotté d'ail dans sa mansarde, comme nous le rappelle un de ses biographes, Marc Bernard (Courtine 11). En décembre 1868 les Goncourt ont noté dans leur Journal: "Nous avons à déjeuner notre admirateur et notre élève Zola... Notre première impression fut de voir en lui un normalien crevé, à la fois râblé et chétif" (Courtine 9). Dans la vie de Zola ainsi que dans celle de ses personnages, la montée à Paris, ajouté à l'ascension sociale

une fois établi dans la capitale se traduit par des changements des habitudes alimentaires, de la qualité de nourriture, du milieu, mesurant ainsi la réussite socio-économique. Il existe des exemples de ceci dans tous ses romans ainsi que dans ceux d'autres romanciers de l'époque: Eugène de Rastignac chez Balzac, Frédéric Moreau chez Flaubert, Georges Duroy chez Maupassant, et cetera. Huit ans plus tard, Edmond de Goncourt écrit: "Hier les Charpentier m'ont montré un Zola que je ne connaissais pas, un Zola gueulard, gourmand, gourmet, un Zola dépensant tout son argent à des choses de la gueule" (Courtine 12), témoignage du succès qu'a connu Zola entre-temps. A Zola, mesurant sa réussite avec ses exploits culinaires, Courtine attribue une gourmandise de parvenu, rejetant sa réputation en tant que gourmet: "Zola [...] n'aborde les richesses de table que pour étaler sa réussite. Il n'apprécie les mets chers et les vins couteux que parce qu'ils sont le signe de la richesse" (Courtine 15). L'importance de la nourriture, son abondance et son manque, l'acte de manger même, deviennent centraux dans la vie de Zola ainsi que dans celle de ses personnages. La nourriture et sa consommation sont essentielles pour la survie de l'homme, mais la nourriture est aussi une commodité qui, malgré sa qualité ou présentation, dépasse le nécessaire pour symboliser le statut social et pour renseigner sur la volonté d'être ou de devenir, sur les catégories archétypales d'une vie, d'un système, d'une société, d'une oeuvre.

Dans la série des Rougon-Macquart, Zola, chroniqueur du Second Empire, peint un tableau des habitudes alimentaires de diverses

classes dans lequel se retrouvent ses propres traductions de la condition socio-économique de ses personnages en une idéologie basée sur l'appétit. Albert Sonnenfeld l'explique ainsi: "Zola loved food, it is clear; he loved (or needed) ideology even more, for in his fiction ideology invariably triumphs over gustatory esthetics" (602). En élargissant le discours alimentaire, il transforme le vocabulaire qui y est associé en un répertoire de métaphores qui se réfèrent par exemple, aux appétits prépondérants pour l'argent, la chair, le pouvoir ou le savoir, des appétits caractéristiques du Second Empire, une période où régnait, d'après Zola, l'excès, l'avarice et la corruption.

1.4 OBJECTIVES CRITIQUES

Dans cette étude nous cherchons à élucider comment Zola a incorporé les codes alimentaires du Second Empire dans ses romans, prêtant beaucoup d'importance à la signification de la nourriture, et à l'acte de manger. Une discussion de diverses scènes de repas révèle leur importance dans la structuration du roman comme agencements du récit. La scène de repas est une occasion, sinon un prétexte exemplaire pour réunir ou présenter divers personnages de façon naturelle pour les faire parler, avancer l'action, et accomplir beaucoup en peu de temps -- énumérer et nommer des aliments, des objets, bref remplir le récit. La table est un support qui permet à l'auteur de proposer une image élargie des

choses, et le petit monde des convives assemblés autour d'une table offre une vision d'un échantillon de la société générale.

Par l'intermédiaire mimétique des étalages précis de la nourriture ainsi que par les associations culturelles que provoquent certains aliments, ce que les personnages mangent dans les romans de Zola dit beaucoup sur leur caractère et leur condition socio-économique. En s'attablant, on s'affiche; on décline son identité. En plus, la place occupée par chacun des convives désigne son rôle -- une sorte de baromètre des relations familiales ou sociales -- dans la cellule familiale, ou plus largement dans le groupe. En tant que phénomène culturel, l'acte de manger signifie une race, une histoire, une économie à travers un comportement quotidien. Le contexte d'intimité qui lui est associé provoque des révélations qu'un autre domaine ne tolérerait pas. La table est un univers bavard qui non seulement provoque la parole conviviale, mais émet elle-même son propre discours, produisant une multitude de signes alimentaires et culinaires à décrypter. Zola utilise l'arrière-plan du thème alimentaire pour créer des symboles et métaphores qui se révèlent progressivement à travers son oeuvre et que nous explorons davantage.

Nous tenterons aussi d'expliquer la manière dont Zola associe l'acte de manger avec le plaisir, le repas étant souvent prétexte au contexte galant ou aux relations amoureuses. Les appétits culinaires et sexuels sont souvent confondus dans les Rougon-Macquart, de même que d'autres appétits non-physiologiques. La polysémie du verbe "manger" et de ses nombreux synonymes, permet à

Zola d'exploiter l'essor de la langue française, surtout le français populaire ou argotique pour insister sur la force de l'appétit dans la société du Second Empire. Nous voyons comment un changement de perspective ou de présentation peut transformer le désir innocent ou inoffensif d'un individu en un appétit vorace, hystérique et déchaîné. Le thème du cannibalisme sous-jacent dans les romans de Zola en est un bon exemple qui présente la question de manger ou être mangé. S'appuyant sur la théorie darwinienne Zola développe le paradigme de la lutte éternelle entre les Gras et les Maigres.

1.5 LES CRITERES POUR LA SELECTION DES ROMANS

Les Rougon-Macquart, ou L'Histoire naturelle et sociale d'une famille sous le Second Empire est le récit de la vie d'une famille au tournant historique d'un siècle: une industrialisation en marche, un urbanisme et une architecture en mutation, le pouvoir toujours grandissant de la bourgeoisie. Mais c'est l'époque aussi de l'apparition d'une conscience populaire et populiste définie par le travail qui promeut le monde ouvrier au rang de personnage, de héros littéraire.

Les deux romans choisis pour cette étude représentent ces deux classes opposées -- la bourgeoisie de plus en plus puissante de La Curée (1872), et la classe ouvrière de L'Assommoir (1877). Une analyse de ces textes révèle l'inégalité entre les classes: la

complaisance de la bourgeoisie du Parc Monceau, alors que dans le quartier de la Goutte d'Or la souffrance de la classe ouvrière est évoquée, ses habitants vivant dans des conditions surpeuplées et insalubres. Le thème de la nourriture, commun aux deux romans, produit un discours social qui représente la division des classes sous le Second Empire, et qui expose la vie et les problèmes des personnages appartenant aux divers rangs de la société. Zola arrive à peindre un tableau réaliste des habitudes alimentaires de l'époque chez ces deux groupes en décrivant des scènes de repas: des grands festins aux gueuletons. Les mets qui y sont consommés ainsi que le milieu dans lequel ils sont servis fonctionnent comme des métonymies de classe.

Situés tous les deux dans le cadre parisien, épicerie de la révolution urbaine et culinaire, et pendant une époque caractérisée par une certaine décadence, les références alimentaires de La Curée et L'Assommoir ne s'appliquent pas uniquement à des appétits physiques, mais sont le plus souvent des métaphores pour d'autres appétits tels que ceux de l'argent, du pouvoir et de l'amour. Comme Mervyn Nicholson nous le rappelle: "the characters of literature do not eat to live... they eat only for a symbolic purpose" (38).

Toute considération de la nourriture et des rituels de la table chez Zola doit forcément faire allusion au roman Le Ventre de Paris (1873). Notre étude n'y fait pas exception. Néanmoins, une étude de ce roman ne convient pas tout à fait à notre propos ici qui est d'examiner le thème du repas et de la nourriture dans le

roman, et non le roman qui en fait son thème. Tout de même nous aurons l'occasion d'y faire référence dans notre discussion de la disponibilité et la distribution de la nourriture à Paris aussi bien que lorsque nous abordons la question du conflit entre les Gras et les Maigres, une idéologie théorisée pour la première fois par Zola dans Le Ventre de Paris.

CHAPITRE II

La nourriture en tant que commodité: sa distribution et sa
consommation

2.1 PREAMBULE

Dans ce chapitre nous considérerons l'objet comestible lui-même, sa fonction symbolique et comment il fonctionne ensemble avec le milieu pour influencer le tempérament du personnage zolien. Mais d'abord parlons du rôle de Paris dans la distribution et la circulation de la nourriture, nous concentrant sur Le Ventre de Paris.

2.2 PARIS, VENTRE DU SECOND EMPIRE

L'action de la plupart des romans des Rougon-Macquart se passe à Paris, ce qui est le cas pour ceux que nous traitons dans cette étude. Ayant parlé de l'importance de la ville de Paris dans l'histoire de la cuisine française moderne dans le chapitre précédent, nous pouvons affirmer qu'il existe un lien entre ville et ventre. Avec l'industrialisation du pays et l'urbanisation de la capitale, nourrir la population croissante des Parisiens devient une nécessité et une réalité quotidiennes. Grâce au développement des réseaux des chemins de fer, des produits parvenant de tous les coins du pays étaient apportés à Paris tous les jours. La construction des Halles à la fin du XVIIIe siècle au centre de

Paris où "se dessinent en figures grossières les désirs d'une société" (Le Mangeur du XIXe siècle 123), fournissait le lieu pour la distribution des produits alimentaires. Noëlle Châtelet décrit les Halles de Paris comme "l'asile, le nid [...] et le point de rencontre pour toutes les nourritures engouffrées, en attendant d'être digérées par le corps à mille bouches de la cité" (76). Ses étalages abondants et colorés auraient sans doute intéressé Zola qui y passait des jours et des nuits prenant des notes détaillées pour pouvoir y situer l'action de son troisième roman, Le Ventre de Paris.

Décrites en termes de "tuyauterie" et "boyaux" dans ce roman, les Halles représentent un ventre gigantesque, vivant et respirant, essentiel au fonctionnement de la capitale. Cet organe est décrit dans des termes de flux et reflux: les maraîchers, par exemple, apportent de la nourriture à la ville le matin où elle est transformée, digérée et excrétée. Madame François y apporte ses légumes, puis remporte avec elle du compost et du fumier pour fertiliser son jardin à la campagne. Ceci lui permettra de faire repousser de meilleurs produits pour revendre dans la capitale, et qui retourneront aussi à leur tour à la ferme comme compost. Ce mouvement circulaire des produits alimentaires à Paris ne semble pas fortuit: le ventre humain, le lieu central de la digestion, reçoit de la nourriture, la digère, la fait circuler dans les intestins pour l'exécrer finalement, tout comme le "ventre" de Paris symbolique que représentent les Halles.

Au fur et à mesure que Zola accumule de telles images et métaphores, les Halles deviennent un symbole pour le Second Empire lui-même. Elles plaisent aux gens qui vivent et travaillent dans le quartier parce qu'ils sont partisans du gouvernement. Cependant, comme Florent Quenu est un républicain révolutionnaire, et donc hostile envers l'Empire, il est mal à l'aise dans le quartier et se sent menacé par les Halles. Comme il le fait souvent, Zola contraste la vie urbaine avec la vie de campagne. A la fois critique et admiratif, Zola partage le point de vue de Florent (612), et surtout celui de Claude Lantier (803), à ce sujet. Ils apprécient la beauté de la campagne, mais trouvent Paris "superbe" quand même. Madame François propose maintes fois à Florent de venir vivre avec elle à la campagne; s'il avait accepté son offre, il aurait recouvré la santé. Plutôt, il rentre à Paris où il est mal compris et diffamé. C'est dans les Halles de Paris que l'attendent son arrestation et sa déportation résultante. Ce que Zola semble vouloir faire, c'est de montrer la double nature de la capitale. Le Paris de Zola est un monde qui est à la fois captivant et séduisant mais en même temps corrompteur et dévorateur. Dans La Curée, le Paris qui séduit et détruit Renée résume les excès et extravagances indignes de l'époque; c'est un paysage de fantaisie et de cauchemar. Le "ventre" dans Le Ventre de Paris évoque des images de l'enfer et fait preuve des effets malsains de la ville. Ainsi Zola entend-il montrer combien Paris, et plus précisément la société du Second Empire sont corrompus. La machine à digérer qui provoque la destruction et la mort que représentent

les Halles dans ce roman se transforme dans L'Assommoir en un monstre dévoreur de chair humaine qui, tous les matins, réclame son tribut, et l'obtient sans que cet état de choses soit remis en question par les victimes elles-mêmes, résignées à subir ce sort. Le "troupeau" des ouvriers est destiné à fournir son corps et son sang en pitance à cet immense "abattoir" de l'exploitation ouvrière que constitue la capitale.

2.3 LE MILIEU ET LA NOURRITURE

Au niveau de la représentation la plus fondamentale, Zola utilise la nourriture comme faisant partie du milieu pour authentifier son portrait naturaliste de la "réalité". Comme pour d'autres thèmes, il faisait de la recherche exhaustive, de première et de seconde main, qu'il incorporait ensuite dans ses romans. Pour Le Ventre de Paris la nomenclature détaillée des marchandises, fruits, légumes, poissons, gibier, volailles "résultent d'observations faites par Zola lui-même, sur place, crayon en main" (notes au Ventre de Paris 1628). Néanmoins, la discussion suivante démontrera comment Zola manipulait ces "faits" pour les transformer en métaphores ou symboles. Zola a bien compris que la nourriture, faisant partie du milieu, peut refléter le caractère d'un personnage, aussi bien que le personnage peut assimiler des aspects de son milieu, et selon les changements de milieu, le personnage pourrait aussi changer. Ainsi chez Zola la nourriture est

anthropomorphisée tout comme les êtres humains sont objectivés en termes de nourriture.

Considérons un exemple où le milieu et la nourriture fonctionnent ensemble pour créer un arrière-plan qui reflète et encourage le comportement des personnages impliqués. Il s'agit de la célèbre "Symphonie des fromages" dans Le Ventre de Paris dans laquelle il s'agit au niveau le plus fondamental d'une description réaliste et exhaustive des nombreux fromages que l'on trouverait étalés dans une fromagerie quelconque des Halles. Toutefois au fur et à mesure que cette "symphonie" augmente de complexité et de vitesse, la description devient une juxtaposition et une personnification astucieuses des divers fromages. Ces fromages, d'habitude appétissants et aromatiques, adoptent des caractères et des odeurs propres à eux qui reflètent les commérages malicieux des trois femmes, Mlle Saget, Mme Lecoeur, et la Sarriette, qui sont à proximité.

La description des fromages évoque surtout l'odeur des cadavres en pourriture. De telles descriptions sont motivées pour représenter les personnages altérés par leur milieu. De plus ceci représente la négation d'un symbole normalement positif: des produits laitiers qui sont perçus comme bienfaisants, bons pour la santé, voire maternels. Mais puisque Madame Lecoeur qui tient la fromagerie est vieille et amère et que le commérage des femmes est si méchant, Zola insiste sur les odeurs dégoûtantes qui émanent des beurres et des fromages: "Autour d'elles, les fromages puaiement" (826). Avec le passage du soleil, la chaleur rend les odeurs de

plus en plus écoeurantes. Cependant ces odeurs sont transformées en musique de fond: "Il y eut une reprise suffocante du livarot. Et cette symphonie se tint un moment sur une note aiguë du géromé anisé, prolongée en point d'orgue" (830).

Les trois femmes discutent de l'argent de Gavard et révèlent leur cupidité en s'imaginant comment elles pourraient le dépenser si seulement elles pouvait y toucher. Pendant cette conversation, leur envie inoffensive est supplantée par l'avarice perfide; les femmes se prouvent capables de tout dans leur désir d'obtenir de l'argent. Au moment où elles arrêtent de comploter pour se dire au revoir, la symphonie des fromages et des odeurs atteint son crescendo:

Elles restaient debout, se saluant, dans le bouquet final des fromages. Tous, à cette heure, donnaient à la fois. C'était une cacophonie de souffles infects, [...] Puis les odeurs s'effaraient, roulaient les unes sur les autres [...] peu à peu confondues en une seule explosion de puanteurs. Cela s'épandait, se soutenait, au milieu du vibrement général, n'ayant plus de parfums distincts, d'un vertige continue de nausée et d'une force terrible d'asphyxie (832-33).

Si le lecteur n'a pas compris l'insistance de Zola sur le puanteur terrible des fromages, le narrateur explique: "Cependant, il semblait que c'étaient les paroles mauvaises de Mme Lecoœur et de Mlle Saget qui puait si fort" (833). Dans ce cas, le milieu encourage le comportement des femmes tandis que leur comportement

fait sortir les qualités nocives des fromages.

En plus du marché, nous entendons aussi par milieu le cadre du repas -- s'il a lieu dans une maison privée ou dans un restaurant. Puisque la nourriture représentait plus que la sustentation, le cadre dans laquelle elle était consommée devenait de grande importance. Dans le cadre de la maison bourgeoise, par exemple, la salle à manger est née du désir de la bourgeoisie post-révolutionnaire d'afficher sa position sociale (Le Mangeur du XIXe siècle 224). En même temps, la cuisine où l'on aurait mangé auparavant fut reléguée aux coins les plus écartés de la maison pour devenir le domaine des domestiques, comme l'explique Rowley:

La salle à manger évince l'antichambre et relègue la cuisine au fond des couloirs à angles, pour éviter la vue et les odeurs. A la lumière crue des lustres, brillent l'argenterie et les assiettes, sur la table comme aux murs [...] La salle à manger complète désormais le salon dans cette mise en scène des échanges mondains (104-105).

La salle à manger n'était donc plus un lieu où se réunissaient les individus seulement pour se nourrir. Elle devint un endroit social ainsi qu'une métonymie pour l'argent et la sophistication. Chez les Saccard dans La Curée la salle à manger est somptueuse, un étalage de leur richesse:

une vaste pièce carrée, dont les boiseries de poirier noirci montaient à hauteur d'homme, ornées de minces filets d'or [...] Le meuble, les rideaux et les portières de [velours gros vert], donnaient à la pièce un caractère

sobre et grave, calculé pour concentrer sur la table toutes les splendeurs de la lumière (57).

Chez les Quenu dans Le Ventre de Paris la salle à manger est modeste en comparaison avec celle des Saccard, mais il est évident qu'ils ont mis beaucoup de soin dans la décoration de cette pièce pour créer un espace représentatif de leur appartenance à la petite bourgeoisie. Florent est:

gagné malgré lui par la propreté dévote de la salle à manger; la natte mettait une mollesse sous ses pieds; les luisants de la suspension de cuivre, le jaune tendre du papier peint et du chêne clair des meubles, le pénétraient d'un sentiment d'honnêteté (681-2).

Mais au fur et à mesure que ses relations avec sa belle-soeur deviennent de plus en plus tendues:

La netteté de la salle à manger prenait un caractère aigu et cassant. Florent sentait un reproche, une sorte de condamnation dans le chêne clair, la lampe trop propre, la natte trop neuve. Il n'osait presque plus manger, de peur de laisser tomber des miettes de pain et de salir son assiette (743).

Chez les Coupeau dans L'Assommoir la salle à manger est inexistante. Gervaise doit transformer son surface de travail dans la blanchisserie en table improvisée pour son grand festin dont la nappe ainsi que les rideaux de mousseline blancs attirent par avance les taches et les souillures.

Comme dans toutes les salles à manger privées, on constate dans la fréquentation des restaurants publics un affichage semblable de l'ambition sociale. Nous avons parlé brièvement des restaurants dans le chapitre précédent et nous en parlerons encore dans le chapitre IV qui traite de La Curée, roman dans lequel les restaurants sont souvent évoqués. Reprenant les termes de Veblen, le sociologue Priscilla Clark confirme: "for the nineteenth century bourgeois this [dining out], the most conspicuous of consumptions, could become a means of legitimating a social status newly acquired" (39). Par contre les scènes de repas aux restaurants sont absents dans Le Ventre de Paris et rares dans L'Assommoir, roman dans lequel on sort plutôt pour boire. On peut conclure donc qu'il s'agit d'une question de classe. Pour les personnages de La Curée qui dépensent régulièrement beaucoup d'argent aux restaurants ces repas deviennent banals; même si les repas sont extravagants, ils ne semblent pas tellement appréciés. Chez les classes inférieures on mange dans des restaurants assez médiocres, pour fêter les événements spéciaux comme le repas de noces de Gervaise et Coupeau dans L'Assommoir, un repas qui ruine les nouveaux mariés, mais qui est obligé par la tradition. Dans La Curée en fait, il n'y a aucun repas pour fêter le mariage de Renée et Aristide Saccard, étant donné le scandale de la grossesse de Renée. Dans Le Ventre de Paris il ne s'agit pas de repas spéciaux non plus, l'emphase est mise sur le quotidien afin d'attirer l'attention sur la quantité et la qualité de la nourriture servie chez les Quenu.

A l'intérieur du restaurant du XIXe siècle est le cabinet particulier, "dont le confort prévoit les baisers" (Aron Le Mangeur du XIXe siècle 229), qui mélange l'espace public et l'espace privé, "combining promiscuity and privacy, effectively isolating the individual or small group within the anonymous crowd" (Clark 39). C'est donc un lieu idéal pour un repas de séduction tel que celui de Maxime et Renée au café Riche.

Les exemples ci-dessus de l'influence du milieu alimentaire sur le personnage et vice versa rappellent l'importance générale du milieu dans l'oeuvre de Zola.

2.4 ASSOCIATIONS CULTURELLES AVEC LA NOURRITURE

Dans les Rougon-Macquart, on peut supposer que la nourriture est toujours chargée de signification. L'objet alimentaire est une commodité dont la consommation signifie beaucoup. Sonnenfeld affirme: "naming a food conveys the designation of a social class or the aspiration of a character or a group of characters to a social class" (602), et aussi le tempérament et la stabilité émotionnelle, par exemple. Elle figure souvent aussi comme objet de désir pour toutes les classes.

Chez les classes supérieures l'acte de manger devient une activité sociale strictement codifiée et ritualisée pendant le XIXe siècle. Il représentait non seulement un passe-temps préféré de la bourgeoisie, mais aussi la bourgeoisie elle même, se transformant

en concept de valeur. En même temps, les classes inférieures cherchaient à imiter le code du repas bourgeois, selon la théorie de Simmel: "les classes inférieures dirigent naturellement leurs regards et leurs efforts vers le haut, et c'est encore dans les domaines soumis à la mode qu'elles parviennent le mieux à s'élever parce qu'ils sont les plus accessibles à l'imitation extérieure" (95). Ainsi, Aristide Saccard épouse des goûts de plus en plus raffinés lors de son ascension socio-économique. Mais le plus souvent le code du repas bourgeois était ignoré ou subverti par les classes défavorisées qui n'avaient pas les ressources ni les moyens de le maîtriser. La cuisine, comme la mode, est "un produit de la division en classes [...] dont la double fonction est de réunir un cercle tout en l'isolant des autres" (Simmel 92). La nourriture et sa consommation dans l'oeuvre de Zola servent donc à définir et à différencier les classes à cause des associations culturelles qui sont attachées à certains aliments et à leur présentation. Les mets de haut luxe qui sont absents dans L'Assommoir mais qui prolifèrent dans La Curée servent à indiquer la richesse et le statut social du consommateur parce que les gens qui non seulement peuvent se permettre d'en manger ont les moyens d'en acheter, mais cherchent, en plus, à le faire savoir. Veblen nous rappelle que le prix du mets détermine sa valeur culturelle: "If these articles of consumption are costly, they are felt to be noble and honorific", mais il souligne que "certain victuals [...] are strictly reserved for the use of the superior class" (70).

Le gibier, par exemple, est lié à l'ancienne aristocratie, la chasse étant un privilège seigneurial avant la Révolution. Sur les tables du XIXe siècle, "le gibier appose le signe de l'égalité conquise. Mais son attrait ne s'épuise pas dans les plaisirs d'orgueil: il exhale une odeur qui n'appartient pas à d'autres mets: en lui les images de la puissance et de la sauvagerie interfèrent. Au coeur du repas, c'est le plat de choc, admiré et redouté" (Aron Le Mangeur du XIXe siècle 128). On en mange beaucoup dans La Curée; symbole de prestige il y a aussi le rapport entre la chasse et le titre du roman. Dans une scène du roman, Renée apparaît dans une robe "de satin couleur buisson, sur laquelle était brodée toute une chasse au cerf" (210). Le lecteur se pose la question si Renée représente la chasseuse ou la chassée. Saccard est souvent décrit comme chasseur, quand il arrive à Paris pour poursuivre ses grandes ambitions, "le gibier courait devant lui [...] la grande chasse impériale, la chasse aux aventures, aux femmes, aux millions, commençait enfin" (80). Le gibier dont il fait son régime après son ascension sociale représente le butin qui témoigne sa réussite.

De même, les huîtres apparaissent fréquemment aussi dans La Curée. En ce qui nous concerne, elles sont peut-être plus symboliques en vertu de leur pouvoirs aphrodisiaques, figurent au menu de séduction au café Riche de Renée et Maxime, et ensuite faisant partie de leurs sorties dans Paris sous forme de pâtés aux huîtres. Faisant partie du régime breton ou normand depuis des siècles, l'huître ne signifiait rien d'extraordinaire pour les

paysans de la région, mais était un véritable luxe chez les classes supérieures étant donné la difficulté de faire transporter et distribuer ces coquillages fragiles dans le reste du pays. Mais une fois qu'il était possible de les faire venir à Paris gardées sur la glace, c'était toute une autre histoire: dans la capitale la consommation de l'huître était une nouveauté à la mode au Second Empire. La mobilité sociale de l'huître est équivalente à celle des personnages zoliens tels qu'Aristide Saccard -- le provincial qui monte à Paris et qui réussit à passer dans une classe supérieure. Selon Aron, on consommait à Paris "plus de 6 douzaines par personne et par an. Si l'on admet que, sur 1 million d'habitants, 200 à 250 000, en réalité, ont accès aux produits superflus, c'est, pour le moins 25 douzaines qui sont mangées individuellement" (Le Mangeur du XIXe siècle 132). Paradoxalement, l'huître ne coûtait pas excessivement chère, Aron explique: "sans doute, l'huître, quoique prisée et présentée sur les meilleures tables, est-elle considérée comme un comestible ordinaire, et l'offre étant abondante, c'est là un cas typique de l'inflexion de la structure proprement économique du marché par des facteurs de mentalité" (Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXe siècle 62). On peut aujourd'hui attribuer le même genre de prestige au homard, mais dont la réputation au XIXe siècle était "très éloignée de sa vogue actuelle" (Le Mangeur du XIXe siècle 133). Dans une conversation de La Curée Renée fait remarquer à Maxime:

-- Sais-tu, dit-elle tout à coup, que M. de Saffré m'a invitée à souper ce soir?

-- Oh! tu aurais mal mangé, répliqua-t-il en riant. Saffré n'a pas la moindre imagination culinaire. Il en est encore à la salade de homard (163).

Maxime se moque donc du soupirant rival en faisant référence à ses goûts démodés.

Chez les classes inférieures de tels mets n'apparaissent pas sur la table, étant peu accessibles à des budgets moyens, ou ayant la réputation de coûter cher. Comme l'explique Grignon, "les classes populaires risquent fort de se trouver associées automatiquement aux plats et aux goûts qui se situent, comme elles, du côté de l'indifférencié" ("Styles d'alimentation et goûts populaires." 531-69), choisissant du "lourd", du "consistant", du "bourratif". Ce goût sacrifie le rôti au bouilli, le saisi au mijoté, préférant ainsi les viandes en sauce aux grillades, les pommes de terre bouillies aux frites, le hachis ou le pot-au-feu aux côtes de porc, la compote à la tarte. Selon la théorie de Veblen, "the base, industrious class should consume only what may be necessary to their sustenance" (70).

On aime beaucoup la volaille: "Au XIXe siècle, à Paris et dans les grandes villes qui s'accroissent, le poulailler est un fantôme bienfaisant, compensatoire de la nature désertée. En outre, les volailles comblent les appétits les plus débridés" (Le Mangeur du XIXe siècle 129). Pour le grand festin qu'offre Gervaise à l'occasion de ses trente ans, elle fait une folie en achetant une oie pour impressionner ses invités. Mais cette bête est "bombardée par les connotations, philosophiques, esthétiques,

morales aussi" (ibid 130), comme nous le verrons plus tard dans ce chapitre.

Nous avons démontré combine le prix du mets était important pour la bourgeoisie qui a, selon Aron:

une vision morale, rigoriste de l'argent [...] sauf dans le domaine de l'alimentaire. C'est sa déraison, sans doute une manifestation de son désir sexuel. N'oublions pas -- et toute la littérature de l'époque en témoigne -- à quel point la sexualité a été mise en question au XIXe siècle. Je crois qu'on ne peut pas comprendre cette période si l'on ne reconnaît pas le lien profond qui existe entre l'érotisme et l'alimentation au siècle dernier ("La France à table." 65).

Si un repas peut indiquer la position sociale, il est aussi souvent prétexte aux relations amoureuses et fonctionne comme scène de séduction. Curnonsky nous rappelle que "le siège des sensations gourmandises est la bouche. Et la bouche nous est donnée non seulement pour manger, mais aussi pour caresser. Qui sait savourer un plat raffiné, sait aussi déguster un baiser" (1).

Certains aliments sont dits aphrodisiaques simplement par leur aspect. Si l'huître rappelle les organes génitaux de la femme, l'asperge apparaît comme symbole du phallus. Elle est d'autant plus précieuse étant produit très saisonnier. Et comme le remarque Aron: "Tel est le second ressort de la sensibilité alimentaire des Parisiens: retrouver le temps hors du temps" (Le Mangeur du XIXe siècle 152). Manger des asperges en été comme le font Renée et

Maxime est une action contre nature tout comme leurs relations incestueuses.

Il est vrai que les aliments possédant des pouvoirs érotiques sont aussi des mets de luxe coûtant cher, mais même quand il s'agit d'un aliment apparemment banal, en exploitant la virtualité polysémique d'un mot, Zola l'entraîne dans le champ libre de la connotation, le surchargeant ainsi que son référent, en lui attribuant plusieurs portées de sens. Prenons l'exemple de l'oie que sert Gervaise à son grand repas de fête. Dans la langue courante, l'oie est associée à la naïveté ou à la sottise, des termes qui pourrait décrire les qualités de Gervaise qui font d'elle une candidate parfaite pour le sacrifice. Le texte magnifie cependant la splendeur de l'oie et la qualité de ce mets: c'est un objet beau, doré et convoité qui est inscrit au centre d'un rituel de fête:

Gervaise précisa des faits: la bête était la plus belle pièce qu'elle eût trouvée chez le marchand de volailles du faubourg Poissonnière; elle pesait douze livres et demie à la balance du charbonnier; on avait brûlé un boisseau de charbon pour la faire cuire, et elle venait de rendre trois bols de graisse. Virginie l'interrompt pour se vanter d'avoir vu la bête crue (245).

Zola érotise l'oie en l'homologuant à Gervaise: "on l'aurait mangée comme ça, disait-elle [Virginie], tant la peau était fine et blanche, une peau de blonde, quoi! Tous les hommes riaient avec une gueulardise polissonne" (245). Le lecteur a l'impression que

ce que Gervaise offre à ses invités n'est pas l'oie, mais elle-même. Zola surdétermine enfin l'objet en lui réservant une position fortement marquée, c'est-à-dire une position centrale: l'oie est au centre de la table, des convives, du temps de fête, comme sa description est au centre, à quelques pages près du chapitre et du roman.

Ayant ainsi établi la fonction de la nourriture dans certains romans de Zola nous passons maintenant à une analyse de l'influence qu'exerce la nourriture sur le tempérament et le comportement du personnage zolien.

CHAPITRE III

Les appétits métaphoriques

3.1 PREAMBULE

Dès le début des Rougon-Macquart, les intentions de Zola d'utiliser le thème de l'appétit sont claires:

Les Rougon-Macquart, le groupe, la famille que je me propose d'étudier, a pour caractéristique le débordement des appétits, le large soulèvement de notre âge, qui se rue aux jouissances. Physiologiquement, ils sont la lente succession des accidents nerveux et sanguins qui se déclarent dans une race (Préface à La Fortune des Rougon 3).

Dans ce chapitre nous tâchons d'élucider comment les appétits influencent les tempéraments "nerveux" et "sanguins" des personnages des Rougon-Macquart, tout en considérant les implications du plaisir -- ou manque de plaisir -- que dérivent ceux-ci de l'acte de manger. Dans les deux cas, les divers appétits sont confondus, phénomène qui dans l'extrême provoque des actes de cannibalisme symbolique, un thème qui revient souvent dans les romans de Zola où le personnage ou la chose qui est l'objet de désir est représenté par une métaphore alimentaire. Ces métaphores mènent éventuellement à l'allégorie que développe Zola de la lutte entre les Gras et les Maigres.

3.2 LES TEMPERAMENTS NERVEUX ET SANGUIN

Il existe des personnages zoliens, les Quenu, par exemple, dont le seul but est de ne jamais ressentir les tiraillements d'estomac. Ils sont préoccupés de la nourriture et de leur bien-être corporel et émotionnel avant tout. Des viandes ainsi que des plats lourds et gras semblent être leurs formes préférées de sustentation. Dans Le Ventre de Paris ce genre d'appétit copieux symbolise la complaisance bourgeoise devant la souffrance de la classe ouvrière. Dans le texte les Quenu sont comparés aux bovins qui ruminent, ignorant la souffrance des autres. Ils sont charitables, mais seulement si cela ne leur cause pas de déconvenue personnelle. Le tempérament sanguin que Zola leur attribue est caractérisé par la corpulence et la complexion rougeâtre. Quenu est "gras, en effet, trop gras pour ses trente ans" (639), sa femme, Lisa, est "point trop grosse pourtant, forte de la gorge [...] Sa chair, paisible, avait cette blancheur transparente, cette peau fine et rosée des personnes qui vivent d'ordinaire dans les graisses et les viandes crues" (637). Ensemble, avec leur fille Pauline, "ils suaient la santé; ils étaient superbes, carrés, luisants" (639). Lisa est le portrait de l'honnêteté bourgeoise, cependant elle est toujours une Macquart et égoïste jusqu'à en être impitoyable dans sa quête de satisfaire ses désirs.

Les Quenu sont propriétaires d'une charcuterie, ainsi la viande est leur première prédilection. Ils consomment des quantités énormes de produits lourds et gras, régime qui tend à

provoquer le sommeil, ce qui pourrait expliquer leur placidité et manque de vivacité. Toutefois, lorsque leur bien-être est menacé, ils n'hésitent pas à réagir. Puisque son beau-frère s'est compromis avec un mouvement clandestin pour renverser le gouvernement, Lisa le dénonce à la police, pensant à la protection de sa famille.

La soeur de Lisa, Gervaise Coupeau, démontre aussi des tendances gourmandes qui semblent propres à la famille Macquart. Même si sa condition socio-économique est inférieure à celle de sa soeur, Gervaise a des désirs semblables, qui sont plus simples: son idéal "serait de travailler tranquille, de manger toujours du pain..." (50).

Le contraire du tempérament sanguin serait le tempérament nerveux, voire névrotique, défini par un manque d'appétit pour la nourriture. Claude Lantier, le peintre dans Le Ventre de Paris et le fils de Gervaise, ne semble pas avoir hérité le tempérament de sa mère. Il n'a pas besoin de beaucoup de nourriture pour survivre, souvent oubliant de manger. Il préfère apprécier la nourriture comme forme d'art ce qui souligne sa marginalité dans les Halles où tout le monde est rond, heureux, et suralimenté.

Claude [...] racontait son grand amour pour ce débordement de nourriture, qui monte au beau milieu de Paris, chaque matin. Il rodait sur le carreau des nuits entières, rêvant des natures mortes colossales, des tableaux extraordinaires. [...] Florent écoutait, le ventre serré, cet enthousiasme d'artiste. Et il était

évident que Claude, en ce moment-là, ne songeait même pas que ces belles choses se mangeaient (623).

Claude mange avec ses yeux comme il l'explique à Florent: "Puis, je déjeune ici, par les yeux au moins, et cela vaut encore mieux que de ne rien prendre. Quelquefois, quand j'oublie de dîner, la veille, je me donne une indigestion, le lendemain, à regarder arriver toutes sortes de bonnes choses (623-4). L'appréciation de la nourriture de Claude est subvertie au point qu'il déteste la bourgeoisie qui s'en sert pour ses usages projetés. Il dit à Florent, "ce qui est exaspérant, ce qui n'est pas juste, c'est que ces gredins de bourgeois mangent tout ça!" (624).

Florent, lui, partage le désintéret de son ami pour la nourriture, mais pour lui son manque d'appétit signale le désastre à venir. De retour à Paris après son exil et emprisonnement en Cayenne, il crève de faim. Il arrive à la charcuterie de son frère et quand on lui offre à manger il ne le peut pas justement parce qu'il a trop faim. Un manque de plaisir dans l'acte de manger cause souvent une sublimation totale de l'appétit naturel en faveur d'appétits dénaturés qui ne peuvent qu'être satisfaits par d'autres poursuites. Après avoir obtenu un poste dans le pavillon du poisson, où il fait la connaissance de Louise Méhudin, la belle Normande, Florent se trouve de plus en plus troublé par toute chose matérielle, l'abondance de la nourriture, par exemple, et il rejette tout plaisir -- et gastronomique et sexuel. Florent transfère ses désirs à la faim intellectuelle du savoir, et il met toute son énergie dans l'organisation du projet de renverser le

gouvernement. Sa décision de nier l'appétit naturel lui est fatale cependant, et finit inévitablement par le faire arrêter une deuxième fois.

Dans La Curée, on peut citer l'exemple d'Aristide Saccard. Il mange bien comme nous l'avons démontré dans le chapitre précédant, mais son tempérament nerveux l'empêche de jouir des plaisirs de la table, le préoccupant de son ambition de conquérir la ville en tant que spéculateur. Sa faim de l'argent ne lui fournit que du plaisir éphémère, avec chaque affaire qu'il fait. Nous examinerons son cas en plus grand détail dans le chapitre V.

Zola sépare le rapport à la nourriture en deux catégories. Une catégorie présuppose un choix volontaire, ou parfois héréditaire de dériver de la nourriture le plaisir simple et naturel qui nous rend humain, tandis que l'autre est caractérisée par une décision de refuser ou de négliger d'admettre l'existence de tel plaisir. Dans le premier cas, il s'agit d'individus sains et équilibrés, dans le deuxième il est question d'un transfert malsain d'objective quand les appétits ne signalent plus le besoin de maintenir la vie mais signalent la poursuite de l'argent, du sexe, voire du savoir. Le plaisir est alors sacrifié puisqu'on ne peut jamais assimiler totalement l'objet de désir. De tels appétits sont de loin plus dangereux pour l'individu et parfois pour la société générale que les excès de la table, signalant la destruction ou la tragédie à venir quand ils atteignent des dimensions gargantuesques.

3.3 LE PLAISIR ET LA CONFUSION DES APPETITS

L'acte de manger étant un phénomène naturel, le plaisir qu'on en dérive est donc signe de bien-être physique et émotionnel dans les Rougon-Macquart. Comme nous venons de voir, il y a des personnages qui aiment manger pour le plaisir pur et simple, mais le plus souvent ils ne se satisfont pas de la nourriture seule. Un manque d'appétit physique fait souvent céder le personnage à des appétits qui peuvent être dangereux, mais de même, les gros mangeurs sont aussi soumis à des conséquences désastreuses lorsque leur faim physique déplace toute autre passion. Dans les deux cas les personnages zoliens ont tendance à confondre les appétits; le plus souvent il s'agit des appétits culinaires et sexuels qui sont confondus. L'association des appétits pour la nourriture et le sexe est aussi vieille que le monde comme le remarque Van Buuren:

A toutes les époques et dans toutes les cultures, l'alimentation et la sexualité ont été associées; ce rapprochement s'explique par le fait que la première expérience érotique est le contact (alimentaire) avec le sein maternel. Le plaisir du bébé est lié à l'excitation de la bouche; la nutrition et l'expérience érotique sont pour lui indissolublement mêlées. Aussi, les domaines de l'amour et de l'alimentation sont-ils fréquemment rapprochés dans les Rougon-Macquart (201-2).

Dans les romans que nous avons choisis d'étudier nous remarquons deux types d'appétit sexuel: le premier qui se trouve généralement

chez le tempérament sanguin est innocent et naturel, exemplifié par Cadine et Marjolin dans Le Ventre de Paris, ou bien Gervaise dans L'Assommoir, tandis que l'autre comme celui de Renée ou de Maxime dans La Curée, qui ont tous les deux un tempérament nerveux, est pervers, considéré comme immoral et non-naturel, voire dangereux.

Le chapitre IV du Ventre de Paris raconte l'histoire de Cadine et Marjolin, deux orphelins adoptés par une marchande de légumes aux Halles. Là, la croissance des deux enfants est marquée par l'influence positive de la nourriture qui les entoure: "ils vivaient en jeune bêtes heureuses, abandonnées à l'instinct, satisfaisant leurs appétits au milieu de ces entassements de nourriture, dans lesquels ils avaient poussé comme des plantes tout en chair" (772). Ceci est vrai aussi dans le développement de leur attrait sexuel: "Cadine, à seize ans, était une fille échappée, une bohémienne noire du pavé, très gourmande, très sensuelle. Marjolin, à dix-huit ans, avait l'adolescence déjà ventrue d'un gros homme" (772). Ils s'amuse à se promener dans le quartier, s'extasiant devant les étalages appétissants de divers commerces s'en léchant les babines, dans l'espoir de voler ou de se faire offrir des friandises et puis s'enfermer dans une cachette pour s'en régaler et s'embrasser. Leur ami, le peintre Claude Lantier, est intrigué par le lien entre leur activité sexuelle et leur gourmandise: "il rêva longtemps un tableau colossal, Cadine et Marjolin s'aimant au milieu des Halles centrales, dans les légumes, dans la marée, dans la viande. Il les aurait assis sur leur lit de nourriture, les bras à la taille, échangeant leur baiser idyllique"

(776). Ces deux gamins, "allant à leurs appétits, avec des vices tout naïfs" (784-5), vivent en marge d'une société dont la corruption ne les a pas encore atteints. Ainsi les Halles leur plaisent énormément et représentent la source de leurs plaisirs sexuels et gastronomiques. La confusion totale des deux appétits se manifeste, par exemple, quand Marjolin va à la charcuterie Quenu-Gradelle où il "éprouvait devant elle [Lisa], une plénitude, comme s'il eût mangé ou bu quelque chose de bon. Quand il s'en allait, il emportait une faim et une soif de la revoir" (785). Les appétits sexuels de ces jeunes amants ne nuisent à personne, tout comme ceux de Gervaise qui mange dans le but de combler le vide de sa vie sans amour.

La relation amoureuse la plus pure illustrée dans L'Assommoir est l'attachement qui unit Gervaise et Goujet. Jamais entaché du soupçon de l'adultère, le besoin de communion de ces deux personnages se manifeste clairement en éveillant un appétit:

la blanchisseuse, [...] le corps abandonné, remontant la rue avec la vague préoccupation d'un désir sensuel, grandi dans son lassitude. Elle aurait volontiers mangé quelque chose de bon. Alors, en levant les yeux, elle aperçut la plaque de la rue Marcadet, elle eut tout d'un coup l'idée d'aller voir Goujet à sa forge (186).

Après l'avoir vu, "elle se trouvait satisfaite, comme si les coups de marteau de la Gueule-d'Or l'avaient nourrie" (196). Elle ne mange ni ne fait l'amour, néanmoins elle satisfait sa faim. Le rapport charnel a eu lieu par procuration dans une fantaisie

sentimentale, mais la satisfaction sexuelle de Gervaise est concrète puisqu'elle se matérialise en une sensation physique logée au creux du ventre rassasié. Goujet partage cette expérience et le "bonheur qu'elle goûtait là" (219). A son festin, Gervaise est gênée de paraître gloutonne devant Goujet, mais ce dernier ne peut pas s'empêcher de la regarder: "Goujet, d'ailleurs, s'emplissait trop lui-même, à la voir toute rose de nourriture. Puis, dans sa gourmandise, elle restait si gentille et si bonne" (247-8). En la regardant, Goujet arrive à satisfaire son appétit sexuel, utilisant la nourriture comme intermédiaire pour l'apaiser. La dernière fois que Gervaise et Goujet se voient, Goujet la trouve dans la rue. Elle a tellement faim qu'elle peut à peine se tenir debout, mais elle essaie de se prostituer pour manger. Goujet l'invite chez lui plutôt pour lui donner à manger les restes de son ragoût. Il la regarde manger, songeant à leur passé heureux. Reconnaisante, Gervaise avoue en pleurant "que cela est bon et triste de manger, quand on crève" (477), et lorsqu'elle finit Goujet l'embrasse doucement sur le front. Ayant ainsi "fait l'amour" pour la dernière fois, ils se disent adieu et ne se verront plus jamais.

Dans la scène de séduction de La Curée qui sera examinée en détail dans le chapitre IV, ce sont les plaisirs de la table que partagent Renée et Maxime qui mènent aux plaisirs de la chair. En rentrant d'un bal deux jours après leur souper licencieux au café Riche, Renée propose à Maxime de façon rusée de monter chez elle sous prétexte que sa maîtresse de chambre avait préparé une collation (191). Mais il n'y a pas de collation, Céleste est

endormie, et c'est donc à Maxime de déshabiller sa belle-mère une deuxième fois. Leur histoire d'amour se situe à la frontière entre érotisme et nourriture: les sorties du couple dans Paris sont marquées par des arrêts chez le pâtissier "presque chaque après-midi, pour manger des petits pâtés aux huîtres" (214). Les excès de consommation vont de pair avec les débordements en amour. "Cette belle existence de goûters, de caprices satisfaits, de plaisirs faciles" (214) transforme le désir modéré en voracité boulimique, "sa volonté [Renée] accepta l'inceste, l'exigea, entendit le goûter jusqu'au bout, jusqu'aux remords, s'ils venaient jamais" (198), rendant les appétits confondus de plus en plus problématiques. Renée trouve qu'il lui est impossible de satisfaire entièrement sa faim et ses gestes érotiques deviennent un moyen pour elle d'appropriier l'objet de son désir. Elle est à la fois une "grande chatte" et "un sphinx" avec "la pose et le sourire d'un monstre à tête de femme" (199). "Elle guettait Maxime, cette proie renversée sous elle, qui s'abandonnait, qu'elle possédait toute entière" (203). La manifestation la plus extrême de la confusion des appétits est lorsque l'appétit pour la nourriture est supplanté par le désir de s'engager dans une sorte de "cannibalisme" symbolique qui revient souvent chez Zola pour désigner "non plus des usages anthropophages, mais des expériences le plus souvent sexuelles qui lui sont associées" (Van Buuren 203). Ceux qui y participent démontrent l'égoïsme de satisfaire leurs propres désirs sans aucune considération des autres. Comme l'explique Aron: "Il arrive que la boulimie se pervertisse, que les excès se muent en

subversion, déportés de l'aliment sur autrui" (Le Mangeur du XIXe siècle 191).

3.4 LE LANGAGE DU "CANNIBALISME" ZOLIEN

Il est assez fréquent dans les expressions familières françaises de dénoter des parties du corps dans des termes alimentaires. On dit d'un coureur de jupons qu'il 'aime la chair fraîche' et d'une belle femme qu'elle est 'appétissante'. Si elle est moins gâtée par la nature, la 'poule' pourrait être traitée de 'boudin'. Être amoureux de quelqu'un, c'est aussi avoir envie de 'croquer' cette personne, sans parler de la composante cannibale que nous évoquons inconsciemment chaque fois que nous disons: 'Je vais te manger'. "La grande majorité des métaphores alimentaires des Rougon-Macquart [...] trahissent le désir de la jouissance, le désir du pouvoir" et [...] le désir sexuel" (Van Buuren 200). Parce que Zola voulait reproduire la façon dans laquelle de vrais gens parlaient, il n'est pas étonnant qu'il inclut de telles expressions banales dans ses romans. Cependant, l'usage du banal est en fait un moyen pour Zola d'atteindre le symbolique. Pour lui l'acte de manger s'étend au-delà du besoin de se nourrir. Il traduit la possession totale d'une chose ou d'un être. D'après Jean-Pierre Richard, "Percevoir, penser, aimer, c'est donc d'une certaine façon dévorer. L'objet se tient là, devant nous, dans sa distance et son étrangeté et pour le rendre nôtre, il faudra le

faire entrer en nous, nous pénétrer de lui" (122).

Dans les Rougon-Macquart les personnages sont souvent présentés dans des termes des propriétés matérielles de la nourriture ou comme des objets alimentaires, à être mangés virtuellement. Dans La Curée on parle des "blancheurs laiteuses" de la peau des femmes, et Renée a des cheveux "dont la couleur rappelait celle du beurre fin". Consciente de sa propre beauté, "elle se demandait [...] si elle était vraiment délicieuse" (53), et la première fois que Maxime rencontre sa belle-mère, il "la dévorait du regard" (122), satisfaisant son appétit d'adolescent encore innocent à travers l'oeil plutôt que par la bouche. Pour Renée, la mangeuse d'hommes, son premier parmi plusieurs amants, le duc de Rozan, "ne fut guère qu'un déjeuner de soleil" (139). Dans L'Assommoir, Goujet, le travailleur bon et honnête, est un "sucre", une "crème", un "beurre". Gervaise, elle, comme nous l'avons déjà exposé est comparée à l'oie sacrificielle qu'elle offre à son festin -- elle est à être dévorée elle aussi par ses invités.

Le désir de manger ou la crainte d'être mangé est d'ailleurs un thème des plus anciens dans la tradition folklorique. Beaucoup de contes qui datent du XVIIIe siècle et d'auparavant commencent et s'achèvent sous le signe de la gourmandise: dans la première scène du Petit Chaperon rouge, par exemple, celle-ci apporte des galettes et un pot de beurre à sa grand-mère, dans la dernière toutes deux font en sorte de ne pas être mangées par le loup. "C'est pour mieux te manger", dit la bête au sommet de l'excitation.

Dans les Rougon-Macquart le verbe "manger" est le mot qui apparaît le plus fréquemment, y compris ses synonymes (Serres 217). Quand Zola utilise le verbe "manger" détourné de son sens propre c'est pour colorer généralement des connotations négatives ou péjoratives. Les cannibales voraces sont capables de dévorer plus que la chair humaine, ils consomment des choses intangibles comme l'honneur et le respect de soi aussi bien que des choses tangibles -- de la propriété, des affaires, même des fortunes. Dans L'Assommoir lorsque Lantier quitte la maison de Gervaise pour aller s'installer chez Virginie, il "digérait encore les Coupeau qu'il mangeait déjà les Poisson. Oh! ça ne le gênait guère! une boutique avalée, il entamait une seconde boutique" (363). Son intention est de tout dévorer: "il venait de manger une blanchisseuse; à présent, il croquait une épicière; et il s'établissait à la file des mercières, des papetières, des modistes, il était de mâchoires assez larges pour les avaler" (424). Selon Grignon, pour le goinfre zolien, "voracity is the expression, beyond the physical need to fill his stomach, of his social appetite for consumption and devastation, of the driving force to empty all that overflows with food and riches" (123). Dans La Curée, Aristide Saccard et son fils profitent des autres, "mangeant les fortunes faites" (142). Maxime, qui "le trouvait bourgeois de se donner tant de peine pour gagner un argent qu'il mangeait" (288), n'est pas aussi entreprenant que son père, déclarant à Renée: "gagner de l'argent, j'aime encore mieux en manger" (470). 'Manger son argent' connote surtout le gaspillage.

"Le duc mangeait son deuxième demi-million avec Blanche Muller, après avoir laissé les premiers cinq cent mille francs aux mains de Laure d'Aurigny" (308). Chaque fois que son mari lui donnait de l'argent, Renée le "mangeait avec son amant, en folies coûteuses" (209). Après la mort de la tante Elisabeth, elle "mangea en une saison l'héritage" (302). D'après Aron, dans le langage de la cuisine française, "on y perçoit des accents de cruauté, une extraordinaire jouissance de la possession" (Le Mangeur du XIXe siècle 171).

3.5 LES GRAS ET LES MAIGRES

L'exemple le plus théorisé du cannibalisme dans les Rougon-Macquart se trouve dans Le Ventre de Paris. Ici, le thème du cannibalisme est présenté comme l'allégorie de la lutte entre les "Gras" et les "Maigres". Il s'agit du jugement de la condition socio-économique et politique des gens qui vivent et travaillent dans le quartier des Halles qui est offert par le peintre, Claude Lantier. Celui-ci passe ses jours et ses nuits dans le marché espérant pouvoir capturer dans ses tableaux l'opposition de l'abondance de nourriture et la faim qui y président. "Il voyait là tout le drame humain; il finit par classer les hommes en "Maigres" et en "Gras", en deux groupes hostiles dont l'un désire l'autre, s'arrondit le ventre et jouit" (804-5). Les marchands de la petite bourgeoisie qui soutiennent l'Empire sont ainsi désignés comme les Gras, ceux qui mangent, et les autres: travailleurs,

intellectuels, artistes révolutionnaires, comme les Maigres, ceux qui crèvent et sont mangés.

Florent Quenu, l'ascète et le héros révolutionnaire potentiel incarne le portrait du Maigre. C'est la faim qui le motive et qui demeure un souvenir omniprésent tout au long du roman de sa position dans un monde qui est en train de changer. Bien qu'il soit entouré des étalages de nourriture débordants dans les Halles, Florent préfère y résister afin de préserver son intégrité et de ne pas se laisser corrompre par les Gras. Manger le monde c'est risquer d'être dévoré soi-même dans la "continuelle ripaille, du plus faible au plus fort, chacun avalant son voisin et se trouvant avalé à son tour" (805).

Avec l'arrestation de Florent à la fin du roman, la répugnance de Lantier pour les Gras intensifie: "il injurait les Gras, il disait que les Gras avaient vaincu. Autour de lui il ne voyait plus que des Gras, s'arrondissant, crevant de santé, saluant un nouveau jour de belle digestion" (894). Les sympathies de Zola sont évidemment avec Claude pour les Maigres, lui qui méprise la bourgeoisie placide qui soutient aveuglément l'Empire pourvu que leur ventre soit rempli. Si cette allégorie apparaît pour la première fois dans Le Ventre de Paris, Zola développait déjà le thème dans La Curée, et le soulève fréquemment dans les romans successifs de la série des Rougon-Macquart. Avec l'idéologie de Zola ainsi établi dans le domaine de l'alimentaire, nous portons notre attention en particulier sur les scènes de repas dans La Curée et L'Assommoir dans les chapitres suivants.

CHAPITRE IV

L'Assommoir

4.1 PREAMBULE

L'Assommoir décrit clairement la souffrance à laquelle Zola fait seulement allusion dans Le Ventre de Paris, exposant les conditions de vie abominable des ouvriers et racontant l'ascension de Gervaise Macquart. Celle-ci travaille dur, luttant pour améliorer sa vie autant qu'elle le peut, mais elle finit par tout perdre, dégringolant jusqu'à sa mort. Il y a des facteurs qui influencent sa chute; selon Newton et Schumacher, il s'agit de l'hérédité (l'alcoolisme et la paresse de ses parents), du fait sociologique (elle appartient à la classe dominée), et de la situation économique (sa mentalité de prolétaire l'exclut du jeu capitaliste) (20-21). Mais Newton insiste: "Her real sin [...] is undoubtedly gourmandise [...] a sin for which she pays the terrible price of death by starvation" (Newton 63). Son trajectoire est ainsi marqué par les repas: son triste repas de noces, le festin bachique qu'elle donne le jour de ses trente ans, et son "dernier souper" pathétique avec Goujet dont nous avons parlé dans le chapitre III. Comme nous l'avons constaté, la nourriture fournit du confort à Gervaise: elle mange pour combler le vide de la solitude dans sa vie, comme si elle anticipe instinctivement le jour où il n'y aura plus de nourriture.

4.2 LE ROLE DE LA NOURRITURE CHEZ LA CLASSE OUVRIERE

Le motif de la nourriture, récurrent dans le texte, enferme les individus de la classe ouvrière dans l'éternelle préoccupation de boire et de manger. Selon Grignon, "taste in food is the only taste the lower classes are permitted or able to exercise" (124). Il s'agit cependant d'appréhender les victuailles dans leur fonction première et essentielle, celle de remplir un estomac affamé par le travail, la paresse ou le vice. On y retrouve de nouveau le paradigme des Gras et des Maigres. Tout comme Aristide Saccard prend du poids au fur et à mesure qu'il fait fortune, Gervaise Coupeau, la nouvelle mariée, ayant retrouvé le bonheur dans son nouveau ménage et s'étant établie dans un commerce rentable dont elle est propriétaire, "avait engraisé. Ses traits fins s'empêtaient, ses gestes prenaient une lenteur nerveuse" (157). Les descriptions physiques de Gervaise définissent clairement l'amélioration de sa vie. "Elle devenait gourmande; ça, tout le monde le disait; mais ce n'était pas un vilain défaut, au contraire. Quand on gagne de quoi se payer de fins morceaux, n'est-ce pas? on serait bien bête de manger des pelures de pommes de terre" (158). La prospérité règne dans la maison ce qui se voit dans la rondeur de sa maîtresse et se lit dans le choix du vocabulaire: "Elle était douce comme un mouton, bonne comme du pain [...]. Dans le léger abandon de sa gueulardise, quand elle avait bien déjeuné et pris son café, elle cédait au besoin d'une indulgence générale" (158). Mais habituée à obéir à toutes ses

envies gastronomiques, elle n'arrive pas à freiner l'hémorragie financière activée par la paresse de son mari à la suite de son accident et le parasitisme de son ancien amant, Lantier, qui revient lors de son repas de fête. Dès lors Gervaise vit entre deux hommes qui la "mangent", qui "bouffent" la boutique, jusqu'à ce qu'elle se trouve dans la rue, seule, mangeant quand elle le peut. Elle ne trouve comme palliatif devant la carence de nourriture que la boisson, solution au serrage de ses appétits. "Au deuxième verre, Gervaise ne sentit plus la faim qui la tourmentait" (396). Le liquide comble le creux et trompe l'estomac. Gervaise qui autrefois renonçait à l'alcool, "Oh! c'est vilain de boire!" (50), rejoint finalement la tradition familiale des Macquart -- l'hérédité alcoolique -- à laquelle elle a voulu échapper.

Toute l'histoire est ponctuée par des "trous" que les personnages cherchent à boucher. La grossesse de Gervaise laisse présager la joie d'un enfant à venir, mais aussi "une bouche de plus" (114). La plénitude du ventre de la mère enceinte est déjà concurrencée par la cavité d'une béance à remplir. Pour Gervaise pendant la phase de l'accouchement, la douleur physique n'entre pas en considération face à celle qu'elle ressent en prenant conscience qu'elle ne pourra pas préparer le dîner de son mari:

Elle faisait, ce soir-là, un ragoût de mouton avec des hauts de côtelettes. Tout marcha encore bien, pendant qu'elle pelurait ses pommes de terre. [...] Elle tourna son roux, en piétinant devant le fourneau, aveuglée par

de grosses larmes. Si elle accouchait, n'est-ce pas? ce n'était point une raison pour laisser Coupeau sans manger. Enfin, le ragoût mijota sur un feu couvert de cendre. Elle revint dans la chambre, [...] elle n'eut plus la force d'arriver au lit, elle tomba et accoucha par terre, sur un paillason (117).

Ainsi la concurrence des deux bouches s'affirme.

Dans cette société ouvrière vouée à un travail abrutissant et à un épuisement quotidien, le seul moment non commandité par une autorité supérieure est celui du repas du soir ou des jours fériés. C'est une enclave personnelle que se ménage l'ouvrier au sein de son existence, où il s'imagine profiter d'une certaine liberté à son tour. C'est toujours un petit morceau de vie arraché aux contraintes du labeur de tous les jours. Mais au lieu d'être un droit que la classe populaire a l'impression de s'accorder, c'est à nouveau un devoir qu'elle s'impose. Il ne s'agit plus de manger pour vivre, mais de vivre pour manger: "On inventait des saints sur l'almanach, histoire de se donner des prétextes de gueuletons" (224). Inconsciemment, cette dénaturation enferme l'ouvrier dans une contrainte encore plus coercitive que celui du monde du travail. On peut en effet parler du terrorisme de la "ribote", du "gueuleton"; il faut s'emplier l'estomac pour se déclarer libre et se donner la sensation de sortir du "troupeau" qui se rend à "l'abattoir" tous les matins. "La jouissance immédiate est proposée comme attitude de revanche et de consolation chez des victimes du sort, chez les êtres confinés dans la pénurie" (Dubois

96). Ainsi dans des moments de "loisir" hors le monde du travail doit-on impérativement s'offrir ce qu'on a décidé d'appeler un plaisir.

Mais l'excès devient la mesure de l'intensité. Plus on ingurgite, plus on profite; plus le ventre est distendu, plus la jouissance est grande. Cela s'évalue en quantité et non en qualité. Le but n'est pas de déguster une saveur que la rareté de l'occasion rend plus appréciable, mais d'avaler sans référence gustative une matière abondante; on se fait un point d'honneur, dans ces moments privilégiés, d'"éclater comme des bombes" (254): "...c'étaient des noces dont on sortait ronds comme des balles, le ventre plein pour la semaine" (224). Quand on est invité ou qu'on invite à un repas, le contrat est de se remplir au maximum son estomac, et même au-delà: "Alors, les mâchoires reposées, un nouveau trou dans l'estomac, on recommença à dîner, on tomba sur l'oie furieusement. Rien qu'à attendre et à regarder découper la bête, disait ce farceur de Boche, ça lui avait fait descendre la blanquette et l'épinée dans les mollets" (247). Au sens propre du terme, ce "farceur" de Boche se "farcit" des pieds à la tête de tout ce qui se présente sur la table. Il devient, en effet, un tas de nourriture ambulante, une personnification de la mangeaille.

Pour atteindre la performance, tous les moyens sont bons. Chacun a sa propre technique:

Virginia dit qu'elle ne mangeait plus depuis deux jours, pour se faire un trou, cette grande sale de Clémence en raconta une plus raide: elle s'était creusée, en prenant

le matin un bouillon pointu, comme les Anglais. Alors, Boche donna un moyen de digérer tout de suite, qui consistait à se serrer dans une porte, après chaque plat; ça se pratiquait aussi chez les Anglais, ça permettait de manger douze heures à la file, sans se fatiguer l'estomac (234).

Il faut se donner faim à l'avance; tel est le rituel auquel on doit se soumettre si on veut être admis dans le groupe.

Comme nous l'avons déjà suggéré dans le chapitre III, le mécanisme qui inverse l'ordre naturel des choses pousse à une dénaturation totale de l'acte nutritif. Au lieu de maintenir le corps dans un état de bon fonctionnement, l'afflux inconsidéré de nourriture pervertit son équilibre. L'indigestion est alors conçue comme la garantie d'une capacité à engloutir que l'on pousse au bout de ses limites. On se surpasse: "Poisson jetait à sa femme des regards sévères, en lui ordonnant de s'arrêter, parce qu'elle en avait assez comme ça: une fois déjà, pour avoir trop mangé d'oie rôtie, elle était restée quinze jours au lit, le ventre enflé" (248). On prend, sur la table, tout ce que l'on peut avant de le rendre. Peu importe le résultat de cette débauche. C'est la revanche que l'on prend d'avance pour les privations des jours qui vont suivre, une concurrence au travail hebdomadaire, un pied de nez adressé au patron, aux clients, à l'ordre autoritaire de la société. Le jour d'un grand repas est sacré. Tel est le plaisir suprême de ce monde, prêt à épuiser ses petites économies pour avoir la jouissance de dire que l'on a aussi pu participer à la

grande fête, et que l'on paraît riche puisqu'on a négligé le prix des mets, pour un court instant, sans vouloir penser à la menace du lendemain.

En fait, la référence perpétuelle au caractère exceptionnel de ces "gueuletons" fait toujours planer l'ombre contrastée de l'espace du travail. Si on mange, c'est pour renier celui-ci, plutôt que pour l'oublier. Le devoir est de se faire momentanément plaisir, mais la menace de l'obligation est présente aussi. Pour jouir davantage de ces noces, il est bon de les savourer en ayant conscience de les vivre en concurrence avec la réalité laborieuse quotidienne. "Pour les personnages en scène, la festivité provient alors d'un abandon heureux, voluptueux, à la routine, à son rituel, d'ordre sacré" (Dubois 68). Gervaise organise son grand repas de fête dans sa blanchisserie, sur son lieu de travail, et dresse la table sur son propre outil professionnel:

-- Dites donc! s'écria Lorilleux, qui venait de faire une découverte, mais c'est sur votre établi que nous mangeons!... Ah bien! on n'a peut-être jamais autant travaillé dessus!

Cette plaisanterie méchante eut un grand succès. Les allusions spirituelles se mirent à pleuvoir: Clémence n'avalait plus une cuillerée de fraises, sans dire qu'elle donnait un coup de fer; Mme Lerat prétendait que le fromage blanc sentait l'amidon; tandis que Mme Lorilleux, entre ses dents, répétait que c'était trouvé, bouffer si vite l'argent, sur les planches où l'on avait

eu tant de peine à le gagner (255).

Selon Van Buuren, "les personnages empruntent à leurs habitudes professionnelles l'image qu'ils se font de leur monde et d'eux-mêmes" (275). L'équivalente ainsi soulignée, c'est-à-dire les mots qui lient les mets servis et le matériel nécessaire au métier de blanchisseuse, révèle symboliquement le rapport qui unit les deux activités dans l'inconscient des convives, qui sont tous et avant tout, des travailleurs. Ils ne peuvent pas échapper à leur condition, même aux rares moments où ils se donnent l'ivresse de s'y soustraire.

La véritable contestation se situe au sein même de cette assemblée qui réunit famille et amis. C'est au cours des repas, et autour du thème de la nourriture qu'elle se manifeste de la façon la plus virulente. Le repas de fête de Gervaise est l'occasion de provoquer le sentiment mesquin de la jalousie. Il s'agit d'"écraser" les Lorilleux, la soeur et le beau-frère de Coupeau, en affichant son bon goût, ce qui démontre encore une fois l'association entre la table et le statut social.

Maman Coupeau et Gervaise parlèrent des Lorilleux, en mettant la table, dès trois heures. [...] Les deux femmes ne posaient pas une carafe, une bouteille, une salière, sans chercher à y glisser une intention vexatoire pour les Lorilleux. Elles les avaient placés de manière à ce qu'ils pussent voir le développement superbe du couvert, et elles leur réservaient la belle vaisselle, sachant bien que les assiettes de porcelaine

leur porteraient un coup.

-- Non, non, maman, cria Gervaise, ne leur donnez pas ces serviettes-là! J'en ai deux qui sont damassées.

-- Ah bien! murmura la vieille femme, ils en creveront, c'est sûr (231).

La mère, stimulée par la promesse du festin offert par sa bru, abandonne la loyauté envers sa propre fille: "Ce jour-là, elle était tout à fait contre les Lorilleux, à cause du grand repas que les Coupeau donnaient" (232). Les sentiments humains ne peuvent pas échapper au terrorisme de la table:

Quand elle [Mme Lorilleux] a aperçu la table, tenez! sa figure s'est tortillée comme ça, les coins de sa bouche sont montés toucher ses yeux; et lui [M. Lorilleux], ça l'a étranglé, il s'est mis à tousser... Maintenant, regardez-les, là-bas; ils n'ont plus de salive, ils se mangent les lèvres [...] Jamais ils n'avaleraient la table avec ses quatorze couverts, son linge blanc, ses morceaux de pain coupés à l'avance (236-7).

Tout est dévoré par l'attraction fatale de l'estomac. "Goinfrerie et gourmandise ne sont que la contrepartie d'une terreur planant sur chaque chapitre et sur chaque personnage: la peur d'avoir faim" (Dubois 128). Le monde se dit et se lit à travers ce prisme qui impose une déformation de la réalité. Selon Newton et Schumacher, "la nourriture dont la fonction naturelle est d'être source de vie est ici empoisonnée et porteuse de mort" (19).

4.3 LES REPAS DE L'ASSOMMOIR

Les repas de L'Assommoir marquent des étapes décisives dans l'intrigue du roman, l'histoire et le développement du personnage. Au repas de noces la consommation de nourriture fait une partie obligatoire du mariage. Il faut sacrifier selon ses moyens, au rite de partage de la bonne chère pour inaugurer une union heureuse sous de favorables auspices. Gervaise ne veut pas dépenser l'argent, qu'ils n'ont pas d'ailleurs, mais Coupeau insiste: "on ne pouvait pas se marier comme ça, sans manger un morceau ensemble" (76). A cet égard, Veblen affirme: "No class of society, not even the most abjectly poor, forgoes all customary conspicuous consumption" (85). La réunion a lieu dans un restaurant médiocre du quartier pour fêter le mariage, mais dans les faits, les convives profitent de l'occasion pour se remplir la panse. La narration du déroulement du repas suggère une antithèse du code de table bourgeois que les participants visent à imiter, mais finissent par subvertir. "Les convives se placèrent à leur goût, parce que ça finissait toujours par des jalousies et des disputes lorsqu'on indiquait les couverts" (98), mais Aron nous rappelle: "c'est la manière dont sont placés les convives que dépend tout l'agrément et le plaisir moral d'un repas" (229). La nourriture quoique chère vis-a-vis du budget des Coupeau, n'est ni servie ni consommée comme il faut: "le potage au vermicelle, presque froid, fut mangé très vite, avec des sifflements de lèvres dans les cuillers" (98). Le service est contestable aussi: "Deux garçons

servaient, en petites vestes graisseuses, en tabliers d'un blanc douteux" (98), tandis que la table est d'une saleté aussi, "couverte de sa vaisselle épaisse, tournant au jaune, où le gras des eaux de l'évier restait en noir dans les égratignures des couteaux" (98). La valeur du service reflète la classe sociale; au franc-parler des couches populaires correspond un 'franc-manger'. Le groupe "attaque" les tourtes, ils "bâfrent" les plats successifs. Mes-Bottes "guett[e] les garçons pour ne pas leur laisser emporter les plats sans les avoir torchés" (101). La présence de Gervaise, qui n'est pas encore touchée par la gourmandise qui dominera sa vie plus tard, n'est guère essentielle dans ce premier épisode de "grande bouffe", ce qui est curieux étant donné son rôle central de mariée. On l'observe se soucier des excès de table de ses deux fils, Claude et Étienne (102), et plus tard on aperçoit son "visage inquiet" (105) à l'égard du pillage à table et de l'addition montante, mais on n'a jamais l'impression qu'elle participe activement à l'orgie qui a lieu. Ceci changera pourtant.

Le repas de fête de Gervaise est un des moments culinaires essentiels, sinon, le moment le plus marquant de L'Assommoir, où le destin de l'hôtesse est annoncé par la description narrative. De nombreux éléments contribuent à en faire le cœur du récit. Occupant exceptionnellement un chapitre à lui seul, il s'insère au centre structural du roman. "Le récit théâtralise le festin, et malgré la trivialité du sujet, s'élève jusqu'à une manière de forme épique" (Dubois 69). La dramatisation de l'épisode est soulignée

par une coïncidence ternaire qui réunit toutes les conventions d'un drame en trois actes, le premier correspondant à l'élaboration du menu le samedi, le deuxième à la préparation des mets le dimanche, et le troisième à la consommation des plats le lundi soir. Le cadre de la blanchisserie assure l'unité du lieu, et la convocation, sur cette scène, de tous les personnages essentiels au récit, contribue à resserrer l'action et à lui accorder un intérêt particulier.

Les premiers mots du chapitre indiquent le jour de la fête, tout en le prédisant comme date fatale, jour néfaste au cours duquel le destin va se manifester: "La fête de Gervaise tombait le 19 juin" (224), phrase reprise en refrain quelques lignes plus loin: "La fête tombait justement un lundi" (225). Depuis la chute de Coupeau, la déchéance du couple est amorcée, et l'arrivée de Lantier au cours du repas, impromptue, mais annoncée trois fois, est l'événement qui accélérera la précipitation de la misère dans la boutique et parmi ses occupants. Mais pour l'instant, le temps narratif s'arrête, piétine pour mieux révéler l'accélération de la dégradation que les chapitres suivants décrivent. Le récit semble être fait en creux pour introduire la pesanteur du vide, le thème du trou qui ne demande qu'à être comblé par l'intervention d'un événement attendu et débordant. Le plat de blanquette de veau est évidé en permanence:

Ah! tonnerre! quel trou dans la blanquette! Si l'on ne parlait guère, on mastiquait ferme. Le saladier se creusait, une cuillère plantée dans la sauce épaisse, une

bonne sauce jaune qui tremblait comme une gelée. Là-dedans, on pêchait les morceaux de veau; et il y en avait toujours (243).

Les ventres se remplissent à fonds perdus pour se désempir quelques heures plus tard dans des vomissements inévitables:

[Clémence] s'était trouvée prise de mal au coeur, au point d'abîmer entièrement un des rideaux de mousseline. Les hommes, au moins, sortaient dans la rue; Lorilleux et Poisson, l'estomac dérangé, avaient filé raide jusqu'à la boutique du charcutier (267).

Le père Bru, victime d'un "trou" de mémoire, se limite à répéter le refrain de sa chanson:

Trou la la, trou la la,
Trou la, trou la, trou la la! (259)

Le vide attire son contraire et provoque la démesure du trop-plein; le chiffre idéal des douze invités passe à quatorze pour ne pas vexer les employées de la blanchisserie, puis à treize du fait de l'absence de Mme Goujet, et de nouveau à quatorze par l'invitation du père Bru à la dernière minute, pour éviter de rester au nombre fatidique, comme si Lantier n'était pas déjà cité pour combler le manque. L'inflation progressive est telle que le dénombrement n'est plus possible; la rue, voire le quartier entier, sont happés par l'aspiration de cette ambiance de fête et la boutique déborde sur le trottoir: "Le gueuleton s'étalait, gagnait de proche en proche, tellement que le quartier de la Goutte-d'Or entier sentait la boustifaille et se tenait le ventre, dans un bacchanale de tous

les diables" (251).

La pièce maîtresse du repas reflète ce débordement. L'oie aux dimensions démesurées est encastrée dans la structure métallique qui doit la recevoir pour la cuisson: "[...] et la bête était si grosse, qu'il avait fallu l'enfoncer de force dans la rôtissoire" (232-3). Cette oie grasse et blanche qui se trouve inscrite au menu, comme nous l'avons déjà signalé, ne peut manquer d'évoquer le physique de Gervaise, blonde et bien en chair. Gervaise se désigne elle-même comme la volaille prête à être plumée par l'hypocrisie de ses amis et le parasitisme de Lantier et Coupeau.

La préparation des plats nécessite l'emprunt d'"une grosse marmite, prêtée par le restaurant d'à côté", qui "soufflait des jets de vapeur comme une chaudière, les flancs secoués par des glouglous graves et profonds" (227). La pesanteur du drame s'accroît imperceptiblement par l'accumulation de ces indices et la menace "mijote" au même rythme que la nourriture: "Et pendant que, toutes quatre, elles s'enfonçaient dans ce drame, les sauces, sur les fourneaux garnis de cendre, mijotaient doucement" (228-9). L'achat des dernières provisions impose une visite au mont-de-piété que Gervaise n'a pas fréquenté justement depuis le départ de Lantier. Insouciante, elle n'hésite pas à y vendre sa dernière robe de soie ainsi que son alliance comme si elle prévoyait déjà le résultat de la fête. Ce sacrifice est symbolique du caractère de Gervaise. Elle fera de son mieux pour s'assurer que ses invités soient impressionnés par son standing de fraîche date, qu'ils soient bien nourris, et qu'ils soient fiers de leur hôtesse.

Le repas débute sous de mauvais auspices. Le retard de Coupeau risque de tout faire brûler. L'attitude des convives se dégrade au fur et à mesure que les plats se succèdent et entraîne dans cette détérioration le délabrement de la parole des participants pour contaminer aussi le discours narratif, donnant lieu à l'invasion des mots déplacés et vulgaires, ainsi qu'à l'intrusion d'un argot prédominant que cette société reconnaît comme son véritable langage. Mais le relâchement n'est pas uniquement linguistique: les gilets des messieurs se déboutonnent en même temps qu'on débrosche l'oie (244), et les robes des dames se dégrafent au moment où on vient de découper l'animal (247).

Par un effet de transmutation mutuelle, les personnes nourries de viande s'animalisent. Selon Grignon, "the theme of popular feasting [...] allows him [Zola] to give expression to the social fantasy of popular animality" (141). Aux "dames", Zola attribue des noms d'animaux: Mme Poisson, Mme Lerat, et Mme Putois, tandis que la volaille se personnifie:

Quand l'oie fut sur la table, énorme, dorée, ruisselante de jus, on ne l'attaqua pas tout de suite. C'était un étonnement, une surprise respectueuse, qui avait coupé la voix à la société. On se la montrait avec des clignements d'yeux et des hochements de menton. Sacré mâtin! quelle dame! quelles cuisses et quel ventre! [...] on l'aurait mangée comme ça, disait-elle [Virginie], tant la peau était fine et blanche, une peau de blonde, quoi! (245).

En attaquant le morceau dont elle est la plus friande, chaque femme se transforme en bête vorace:

Toutes les dames avaient voulu de la carcasse; la carcasse, c'est le morceau des dames. Mme Lerat, Mme Boche, Mme Putois grattaient des os, tandis que maman Coupeau, qui adorait le cou, en arrachait la viande avec ses deux dernières dents. Virginie, elle, aimait la peau, quand elle était rissolée, et chaque convive lui passait sa peau, par galanterie. [...] Cependant Clémence achevait son croupion, le suçait avec un gloussement des lèvres (248).

A chacune sa pitance. Les noceurs exhibent les goûts, les pulsions, les attitudes des animaux: Mme Putois "broutait" la salade, M. Boche se "mettrai[t] à quatre pattes dans un pré" (254), Gervaise est "ennuyée de se montrer ainsi, gloutonne comme une chatte" (247), et le père Bru est décontenancé, "lui dont le gésier avait perdu le goût du pain" (248). D'après Grignon, "the metaphors that permit the juncture between man and animal, [...] enable what must be said, and what is particularly difficult to say, to be said: working-class people are men without really being men" (142). La hiérarchie des verbes attachés à l'acte de manger, tels que: "avaler", "bâfrer", "décrotter", "croquer", "sucrer", soulignent la bestialisation.

La déchéance atteint un nouveau degré avec l'image de l'inversion totale du corps qui fait passer les personnages cul par-dessus tête, menaçant la scène du registre scatologique: "Ils

pétaient dans leur peau, les sacrés goinfres! La bouche ouverte, le menton barbouillé de graisse, ils avaient des faces pareilles à des derrières et si rouges, qu'on aurait dit des derrières de gens riches, crevant de prospérité" (249). Dubois insiste que "le véritable sens de cette orgie populaire est dans la volonté d'acquérir, par la destruction, un ascendant, de s'assurer un prestige, un rang" (69).

La vulgarité de la scène provoque sa vulgarisation, son déploiement dans l'espace public du trottoir. Le cadre intime et privé s'élargit sans retenue à l'extérieur, laissant la porte ouverte à tout danger de contamination externe. Il devient impossible de reconnaître le dedans du dehors; les passants se métamorphosent en convives potentiels ou réels, les mangeurs vont trinquer avec les voisins. La clameur produit par cette compagnie est telle que les sergents de ville, de ronde dans le quartier, croient un instant à une émeute. L'indétermination atteint le comble de la confusion quand le point de vue narratif perd tout repère et livre une vision floue de la scène. Gervaise, engourdie par la nourriture, n'est plus capable de rester lucide et de se rendre compte de la menace que représente l'intrusion de Lantier: "L'oise la gênait un peu; elle en avait trop mangé, décidément, et ça l'empêchait de penser. Une paresse heureuse l'engourdissait, la tenait tassée au bord de la table, avec le seul besoin de n'être pas embêtée" (264). En plus de vouloir plaire à tout le monde, Gervaise "cherche dans la fête des échappées de bon temps, mais surtout nous la voyons s'enfoncer à plaisir dans la nourriture, s'y

creuser un nid imaginaire, ce que révèlent, au mental, l'état de somnolence béate qu'elle en retire et, au physique, la coquille de graisse qui progressivement enveloppe et protège son corps" (Dubois 49).

Mais c'est de cette couche de graisse que Coupeau et Lantier vont se nourrir. Ensemble, ils la "dévoreront", financièrement et moralement, tout comme ses invités avaient dévoré la belle oie grasseuse. A la fin du roman Gervaise est réduite à mendier, à manger des restes: "elle avait dit adieu aux petits plats, elle était descendue à dévorer tout ce qu'elle trouvait" (449). Loin de sa position de hôtesse enviée le jour de son repas de fête, l'événement qui a marqué le point culminant de sa vie, "Gervaise, dans les crampes qui lui tordaient l'estomac, pensait malgré elle aux jours de fête, aux gueuletons et aux rigolades de sa vie" (467). Après la mort de Coupeau, Gervaise se trouve forcée à vivre dans la rue, essayant de survivre. "Gervaise dura ainsi pendant des mois. Elle dégringolait plus bas encore, acceptait les dernières avanies, mourait un peu de faim tous les jours. [...] Un soir, on avait parié qu'elle ne mangerait pas quelque chose de dégoûtant; et elle l'avait mangé, pour gagner dix sous" (500). Gervaise, l'ancienne gourmande, est maintenant obligée de manger des ordures. Elle meurt dégradée, dénigrée. La grosse mangeuse finit par être mangée par tous ceux qui se réunissaient autrefois autour de sa table. Telle est la fatalité qui emprisonne le monde ouvrier parisien, réduit à se faire dévorer ou à se dévorer lui-même.

Les descriptions de Zola de la condition ouvrière pendant le Second Empire nous informent sans doute moins sur les vrais moeurs de cette classe que sur les réactions que provoquaient les relations avec les classes populaires chez la classe dominante. Au cours de notre étude de la haute bourgeoisie parisienne de La Curée dans le chapitre suivant, nous constaterons que malgré les différences dans les habitudes alimentaires il y a aussi beaucoup de ressemblances. Au-delà des considérations de classe, il est question chez Zola toujours de lutter avec la hantise de la bestialisation de l'homme. C'est une image très noire de la nature humaine qui est surdéterminée par l'hérédité, (le corps), ainsi que par son environnement (un Paris corrompu), représentés dans les Rougon-Macquart par la société démoralisée du Second Empire.

CHAPITRE V

La Curée

5.1 PREAMBULE

Dans La Curée, un "roman des appétits", comme le nomme Claude Duchet dans sa préface de l'édition Garnier-Flammarion, il faut comprendre qu'il ne s'agit pas de la faim physique: on n'y trouve pas de gourmands comme Gervaise. Paradoxalement, si les personnages de La Curée appartiennent à la haute bourgeoisie et ont les moyens de manger dans une sphère élevée, ils n'arrivent jamais à apprécier les plaisirs gustatifs de la table parce qu'ils sont obsédés par d'autres appétits. Le discours alimentaire s'emploie dans ce roman plutôt dans un style figuré et revient régulièrement dans le texte avec plusieurs équivalences: les appétits de l'argent et du pouvoir, manifestés par Saccard, ainsi que ceux du luxe et de la volupté de Renée et Maxime. Avec des métaphores alimentaires Zola réussit à présenter un aspect égoïste, hédoniste, et parfois violent de ces appétits qui se révèlent souvent contre tout code fixe des normes sociales. L'appétit réduit l'homme à son corps dans ce roman. Nous verrons dans ce chapitre comment sont décrits les désirs, les ambitions et les excès, c'est-à-dire les appétits métaphoriques qui caractérisent la société de la haute bourgeoisie parisienne du Second Empire de La Curée.

Comme nous l'avons démontré, l'acte essentiel de manger pour survivre s'est transformé en consommation ostentatoire au cours du

XIXe siècle chez la bourgeoisie parisienne pour devenir un spectacle mondain et une façon d'exhiber publiquement sa richesse. S'éloignant de l'importance de sa valeur nutritive originelle, la nourriture devient une commodité dont la consommation permet à décliner l'identité du mangeur, soit sa position sociale, soit son caractère, ses ambitions, ou ses désirs. Dans la première référence alimentaire du roman, Maxime fait remarquer à sa belle-mère Renée, "je dirais que tu as mordu à toutes les pommes" (44). Cette métaphore originelle suggère que l'appétit chez les femmes a aussi des connotations sexuelles et pécheresses. Si Renée incarne l'Eve contemporaine, c'est Maxime, "ce polisson [qui] a toujours du fruit défendu dans les poches" (148), qui jouera le rôle du tentateur. Le texte plonge les personnages dans un milieu mythique dont la serre prendra la place (pervertie) du Paradis biblique, scène du péché originel.

Dans La Curée on ne mange que des symboles; l'image d'Aristide Saccard, par exemple, "mâchant des pièces d'or en courant" (288), offre la hâte à vivre du spéculateur ainsi que son appétit pour l'argent. Saccard, qui conduit sa première femme, Angèle, dîner dans un restaurant aux buttes Montmartre, est tellement préoccupé pendant le repas par la vue panoramique de Paris qui l'égaye qu'il fait apporter une bouteille de Bourgogne (104), qu'il n'a sûrement pas encore les moyens de payer. Dans cette scène de repas la nourriture n'est pas mentionnée du tout; l'appétit physique est remplacé par d'autres appétits de Saccard. Il s'intéresse plus à ce qui se passe autour de lui qu'à ce qu'il

mange. Il se nourrit de ses rêves de conquête de la ville en tant que spéculateur et inclut tous les parisiens dans ses visions grandioses, affirmant que les premiers percements dans Paris vont "mettre le public en appétit" (106). Il envisage la ville elle-même "nourrissant cent mille terrassiers et maçons" (106). Avec de tels grands projets Saccard ne peut s'empêcher d'oublier sa faim physique, c'est sa faim de l'argent et du pouvoir qui importe et qui deviendra de plus en plus insatiable.

Cet appétit pour l'argent lui paraît héréditaire. Tous les membres de la famille Rougon sont caractérisés par une manie de la fortune. A propos de sa soeur, Saccard constate que Sidonie "était bien du sang des Rougon. Il reconnut cet appétit de l'argent [...] qui caractérisait la famille" (90). Ce legs n'est pas transmis cependant de père en fils. Maxime n'est pas aussi entreprenant que son père, "Maxime se moquait de Saccard, il le trouvait bourgeois de se donner tant de peine pour gagner un argent qu'il mangeait, lui, avec une si adorable paresse" (288). Maxime manifeste plutôt des tendances dépensières dans le domaine de l'alimentaire et des appétits de jouissance comme ceux de Renée, confiant à celle-ci, "gagner de l'argent, j'aime encore mieux en manger" (47).

Avec de telles divergences d'appétits parmi les Saccard il n'est pas étonnant que l'on n'observe jamais un repas pris en famille chez eux, "rarement on mangeait ensemble; sur les trois, deux couraient, s'oubliaient, ne revenaient qu'à minuit" (132). Ils n'arrivent jamais à se nourrir d'un repas commun vu que tous les trois possèdent des appétits singuliers. Si le rite familial

de partager un repas manqué, il se peut que la perte apparente de valeurs traditionnelles se doive en partie aux changements dans les habitudes alimentaires chez les bourgeois de l'époque. "Il est certain que jamais le public parisien n'a dîné plus volontiers hors de chez lui qu'à présent. Le repas du ménage est abandonné de jour en jour" (Paris Restaurant (1854) cité dans Le mangeur du XIXe siècle 89-90). Pendant le XIXe siècle l'acte de manger était devenu un spectacle mondain, un défilé pour les privilégiés. Ce que le lecteur doit interpréter, c'est le désir chez le bourgeois de se faire voir en train de fêter sa réussite sociale et économique. Tous les repas du roman se prennent en public, soit dans des restaurants, soit aux réceptions extravagantes dans des maisons privées. On passe ainsi à une considération des trois scènes de repas principales du roman, pour apprécier leur fonctions narrative et sociale et leur valeur symbolique.

5.2 LA SALLE A MANGER: L'ESPACE DE LA PARADE

"Le premier des grands dîners de l'automne" (52) a lieu chez les Saccard dans leur hôtel particulier au Parc Monceau tout au début du roman: il est censé représenter les réceptions bourgeoises de l'époque. Cette scène particulière permet de réunir les personnages qui figureront dans le roman de façon naturelle pour les présenter au lecteur, tout en montrant la richesse des Saccard qui "mirent leur luxe sur la façade et ouvrirent les

rideaux, les jours des grands dîners" (153). Le décor de la salle à manger dont nous avons constaté l'importance dans le chapitre II est décrit longuement. Aron, dans son Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXe siècle, soutient que "l'estomac du XIXe siècle ne se satisfait pas de la seule nourriture. Esthète, il requiert un décor moderne, il réclame un confort" (39).

Au milieu de la pièce vaste et austère la table ressemble à un tableau impressionniste, un spectacle magnifique de lumière:

les réchauds, grands et petits, s'alignant, chargés du premier service, flanqués par des coquilles contenant des hors-d'oeuvre, séparés par des corbeilles de porcelaine, des vases de cristal, des assiettes plates, des compotiers montés, contenant la partie du dessert qui était déjà sur la table. Le long du cordon des assiettes, l'armée des verres, les carafes d'eau et de vins, les petites salières, tout le cristal du service était mince et léger comme de la mousseline, sans une ciselure, et si transparent qu'il ne jetait aucune ombre. Et surtout, les grandes pièces semblaient des fontaines de feu; des éclairs couraient dans le flanc poli des réchauds; les fourchettes, les cuillers, les couteaux à manches de nacre, faisaient des barres de flammes; des arcs-en-ciel allumaient les verres; et, au milieu de cette pluie d'étincelles, dans cette masse incandescente, les carafes de vin tachait de rouge la nappe chauffée à blanc (58).

La description insiste sur les éléments brillants et miroitants, ce qui fait que l'espace de la table apparaît comme une surface réfléchissante, un miroir qui renvoie l'image de cette société dans un cadre où les personnages révèlent leur nature et leur caractère narcissiques, leurs aspirations et leurs frustrations. La nourriture entretient de par sa nature et ses effets une relation privilégiée avec le miroir. Tous les deux ont une vertu déformante, métamorphosant une silhouette en lui prêtant des contours qui masquent sa véritable apparence.

Mais si la pièce et la table sont décrites en grand détail, curieusement le milieu de table, la nourriture, le prétexte supposé de cette réunion, ne l'est pas. Comme souvent dans la société du Second Empire, le style emporte sur la substance. Zola se contente de dresser la liste des plats, les serveurs offrant "le mets par son nom, à demi-voix" (59), sans essayer de faire communiquer ni leur présentation visuelle, ni leur saveur; suffit la simple mention de certains mets comme les écrevisses (58) étant devenues "mondaines" (Courtine 58), et les aiguillettes de canard sauvage (60), exemple du gibier très coté. Le tout qui est accompagné de grands vins, suffit pour évoquer des images de richesse et de décadence, présentant des symboles qui font preuve de l'affluence et du bon goût non seulement des hôtes, mais aussi des invités. Comme l'explique Clark: "the creation and production of cuisine were transformed from a trade to a profession and an art, while its consumption designated a status in its own right" (36).

Placés stratégiquement autour de la table, Aron nous rappelle combien le voisinage des invités était capital à ces soirées pour éviter le désordre et la gêne (229), observation contraire à celle faite au repas de noces des Coupeau dans le chapitre précédent. La conversation est surtout à propos des affaires, de la spéculation, de la politique; les convives rassemblés chez les Saccard, à la différence du groupe réuni chez Gervaise pour son repas de fête, ne font aucun commentaire, aucune réflexion à propos du repas. Le repas termine une dizaine de pages plus tard, laissant les invités qui avaient beaucoup bu et mangé graves et sérieux, dans une "ivresse mesurée et décente des gens du monde" (65). Leur comportement restreint en suivant le code social stricte du repas touche au cérémonial, voire comme "un rite religieux" (Richard 119). Avec la table décrite en termes d'"autel" et "chapelle ardente" (57), on peut considérer la table comme le nouveau lieu de l'assemblée dans une société où l'église est absente; c'est à table que se rendent les cultes de l'ambition et de l'argent et que se prononcent les messes de la modernité, "l'ordonnateur [étant] un prêtre, le mangeur un communiant" (Aron Le Mangeur du XIXe siècle 320).

5.3 LE RESTAURANT: L'ANTICHAMBRE DU BOUDOIR

Étant donné l'importance du restaurant chez la haute bourgeoisie parisienne du XIXe siècle, il n'est pas étonnant que

Zola conduise les personnages de La Curée dans les grands restaurants des boulevards. Comme nous l'avons déjà révélé, le restaurant était non seulement l'endroit pour faire parade de sa réussite socio-économique, mais aussi un endroit favorable pour parler affaires et pour séduire. C'est chez Tortoni que Laure d'Aurigny fait rencontrer le duc de Rozan, son entreteneur naïf, et le traficoteur Larsonneau (236), "les deux hommes allèrent déjeuner ensemble chez Tortoni; et, au dessert, Larsonneau, en contant ses amours avec une Espagnole délicieuse, prétendit connaître des prêteurs; mais il conseilla vivement à Rozan de ne jamais passer par leurs mains" (236). On apprend aussi que "ce fut à la fin d'un souper que Saccard et Laure d'Aurigny conclurent un traité d'alliance [...] ils s'entendirent dans la demi-ivresse du dessert" (181), et la vente des diamants destinés à Renée était décidée. A la Maison-d'Or, pseudonyme pour la Maison Dorée historique que "le Tout Paris" fréquentait, Zola fait dîner, dans des salons voisins, Aristide Saccard et Maxime (146). Ils y rencontrent les courtisanes du roman: Laure d'Aurigny, Blanche Muller, et Sylvia parmi d'autres "dont les modèles furent sans doute d'autres habituées de la Maison Dorée: Valtesse de la Bigne, Blanche d'Antigny, et cetera" (Courtine 18). Les hommes de l'époque avaient l'habitude d'emmener les coureuses aux restaurants: "inviter une femme à dîner et glisser ses jambes sous la table, c'est déjà la posséder" (Brown 125). Au restaurant on pouvait donc satisfaire à la fois son appétit physique ainsi que son appétit sexuel ou celui d'affaires. "Avec les femmes, et plus précisément

les galantes, on ne va pas au restaurant pour dîner" (Le Mangeur du XIXe siècle 86). Lorsque Maxime propose à Renée de souper au café Riche, leur péché est imminent.

Même s'il n'y songe pas alors, Maxime emmène Renée au café Riche pour la séduire. A l'époque, "on disait gaiement qu'il fallait être bien riche pour dîner chez Hardy [autre restaurant parisien contemporain], ou bien hardi pour dîner chez Riche" (Cambacérès cité dans Briffault 151). Si le décor de leur cabinet particulier, le fameux "salon blanc" où aura lieu la chute de Renée, est décrit longuement, ni le repas ni l'acte sexuel qui s'ensuivent ne le sont. Cependant, tout comme le but de Maxime dans cette scène est la séduction, les mets énumérés qui leur sont servis sont chargés de connotations sexuelles. Si Maxime se moqua auparavant du repas que M. de Saffré avait proposé à Renée, il ne manifeste pas beaucoup d'imagination culinaire en choisissant ses plats lui-même. Le menu, le dit "souper de mercredi", celui qu'il avait récemment commandé pour une autre femme, semble être bien typique de ce genre de repas. Mais pour Zola l'affluence y figure aussi: il choisit des mets ayant des associations aphrodisiaques qui sont à la fois les plus représentatifs du luxe.

Les huîtres que Renée attaque "avec décision" (167), ont une longue histoire aphrodisiaque dans laquelle elles s'associent typiquement avec le sexe et le pouvoir érotique féminins. Et comme symbole phallique on retrouve des asperges, qui sont d'ailleurs "une curiosité pour la saison" (169), et coûtent ainsi chers, tout comme les truffes qui sont connues aussi pour leurs vertus

aphrodisiaques, ce qui est témoigné par cette signature de Laure d'Aurigny que Renée trouve écrite sur la glace du salon après le repas: "J'aime les hommes, parce que j'aime les truffes" (171). Malgré tous les mets exquis dont Renée et Maxime font leur dîner cependant, la seule chose décrite comme "délicieuse" pendant cette scène de repas est "la gêne qu'elle [Renée] ressentait" (165). Bien qu'elle mange bien et beaucoup, sa "faim atroce" (163) comprend plusieurs appétits au-delà de son appétit physique qui ne sont pas rassasiés. Elle semble distraite tout au long de la scène, s'approchant de la fenêtre à maintes reprises pour fixer son attention sur ce qui se passe en bas dans le boulevard et au café Anglais qui se trouve en face. Renée ne semble pas plus à l'aise aux réceptions chez elle non plus, où elle s'ennuie à table et "remplissait ses devoirs de maîtresse de maison avec un sourire machinal" (63). Comment peut-elle en effet jouir des plaisirs de la table vu que, dans les paroles de Brian Nelson, "her primary function at the dinner party given by Saccard in Chapter I is to display his wealth by wearing expensive jewels" (79)?

5.4 DE MULTIPLES APPETITS

Si l'acte de manger connote la sexualité chez les femmes, la rondeur du corps des courtisanes en fait la preuve. Aron explique dans son article, "La France à table", que "la seule catégorie des femmes à s'intéresser à la nourriture est celle des courtisanes

(65). "La grosse Laure" (43, 238), et "la grosse Suzanne" (196) qui vivent une existence sensuelle, s'opposent à la "maigre Sidonie" (54) dont la sexualité est ambiguë, et qui est connue plutôt pour son "goût instinctif des affaires véreuses" (88). La corpulence des hommes du roman est significative aussi, mais pour d'autres raisons. "Au XIXe siècle un homme qui a du bien mange bien" ("La France à table" 65). Les classant comme "gros" ou "maigre", Zola établit un indicateur de leur réussite socio-économique. Celui qui a du poids a de l'argent et donc du pouvoir. Parmi les spéculateurs du roman on compte le baron Gouraud, "avec son ventre énorme" (112), Mignon et Charrier, "des gros et rusés compères [...] qui connaissaient le prix de l'argent" (136). Tous les trois font contraste avec le "grand et maigre" (112) M. Toutin-Laroche qui "rêvait le Sénat" et comme une parasite, "s'était fait l'inséparable du baron Gouraud, il se frottait à lui avec l'idée vague que cela lui porterait bonheur" (112). Selon ce paradigme zolien, le maigre qui devient gros éprouve quelque croissance économique (Sonnenfeld 605). Pour illustrer ce point, on n'a qu'à considérer le cas d'Aristide Rougon, le Provençal qui arrive à Paris sans argent ayant "une maigre personne" (83), mais qui prend du poids peu à peu, au fur et à mesure qu'il fait sa fortune. Après avoir obtenu un poste, "il engraisa même un peu, il cessa de courir les rues comme un chat maigre en quête d'une proie" (86). En se référant à l'animal Zola se permet d'explorer davantage les appétits métaphoriques qui se révèlent voraces et sauvages, servant à caractériser les personnages de La Curée.

Comme l'indique Claude Duchet dans sa préface, "Paris commande aux figures de la bête et donc à celle des appétits et des instincts" (30). Le titre lui-même prévoit des associations entre les personnages du roman et l'animalité ce qui suggère une fatalité darwinienne chez l'homme. On n'a qu'à considérer le baron Gouraud, par exemple, avec "sa face de boeuf, son allure d'éléphant, il était d'une coquinerie charmante; il se vendait avec majesté et commettait les plus grosses infamies au nom du devoir de la conscience" (112). Dans le cas de l'ascension sociale d'Aristide Rougon, même avant son arrivée à Paris il parlait de la ville "avec des appétits de loup" (77). Une fois installé, il parcourt les rues, "jamais il n'avait ressenti des appétits aussi larges, des ardeurs aussi immédiates de jouissance" (78). Avec "son flair des oiseaux de proie" (77), "les fumets légers qui lui arrivaient lui disaient qu'il était sur la bonne piste, que le gibier courait devant lui, que la grande chasse impériale, la chasse aux aventures, aux femmes, aux millions, commençait enfin. Ses narines battaient, son instinct de bête affamée saisissait merveilleusement au passage les moindres indices de la curée chaude dont la ville allait être le théâtre" (80). Mais la "rage d'appétits" (136) de Saccard n'est pas facilement rassasiée. Dès qu'il trouve enfin son milieu, il "s'affamait, sentait ses désirs s'accroître, à voir ce ruissellement d'or qui lui glissait entre les mains" (133). Au moment où sa fortune semble avoir atteint son apogée, "c'était l'heure où la curée ardente emplait un coin de forêt de l'aboïement des chiens, du claquement des fouets, du flamboïement des torches.

Les appétits lâches se contentaient enfin [...] la ville n'était plus qu'une grande débauche de millions et de femmes" (151).

Le motif de la curée domine à travers le roman et établit la métaphore de la chasse où on entre dans un système de prédateurs et de proies. Renée est décrite comme une fauve qui "quêtait sa proie avec des supplications de louve affamée qui ne cache ses dents qu'à demi" (260). Maxime devient l'objet de ses désirs extravagants, "cette proie renversée sous elle, qui s'abandonnait, qu'elle possédait tout entière" (203). Néanmoins, Renée reconnaît qu'elle finira elle-même victime de cette société où les "loups" se mangent entre eux. "La jeune femme [...] avait la vague conscience de tous ces appétits qui roulaient au milieu du soleil. Elle ne se sentait pas d'indignation contre ces mangeurs de curée. Mais elle les haïssait" (309). Comme l'affirme Claude Duchet, "la jungle a ses lois darwiniennes, mais mangeurs et mangés font partie du cycle par quoi s'accomplit la marche des choses" (24). L'écroulement de ce système est prédéterminé cependant, vu que ces "bêtes-humaines", comme Renée et Saccard, par exemple, ne respectent pas la distinction entre proie et prédateur, jouant les deux rôles en même temps tout comme ils ne respectent pas (d'après Zola moralisateur) la distinction entre homme et femme. Toutes les proies du roman finissent par s'entremordre dans une révolte contre nature.

5.5 LE BAL TRAVESTI ET LE DECHAINEMENT DES APPETITS

Dans la dernière scène de repas du roman, il s'agit d'une fête décadente chez les Saccard pour le jeudi de la mi-carême. Là se retrouve le même groupe d'invités du dîner du début de roman, mais dans une atmosphère tout autre. Les manières raffinées de ces gens "comme il faut" tournent à la grossièreté; ces grands bourgeois ressemblent plutôt à des bêtes à l'auge:

Quand on ouvrit la porte de la salle à manger transformée en buffet, avec des dressoirs contre les murs et une large table au milieu chargée de viandes froides, ce fut une poussée, un écrasement. [...] On se ruait sur les pâtisseries et les volailles truffées, en s'enfonçant les coudes dans les côtes, brutalement. C'était un pillage, les mains se rencontraient au milieu des viandes et des laquais ne savaient à qui répondre au milieu de cette bande d'hommes comme il faut dont les bras tendus exprimaient la seule crainte d'arriver trop tard et de trouver les plats vides (272).

Comme l'exprime bien Aron, "dans nos complexions amoindries soudain se réveille ces fureurs de fauve" (Le Mangeur du XIXe siècle 189). L'image du défilé et la chorégraphie réglée du service de la première réception chez les Saccard se transforme en une lutte pour la vie, la persistance du plus apte. Même jusque dans les hôtels dorés des spéculateurs, le code du repas peut être subverti. On "se charge" de nourriture:

Le préfet guettait un gigot. Il allongea la main au bon moment, dans une éclaircie d'épaules, et l'emporta tranquillement, après s'être bourré les poches de petit pains. [...] ces messieurs soupèrent sur le coin d'une jardinière au fond de la pièce. Ils ne retirèrent pas même leurs gants, mettant les tranches toutes détachées du gigot dans leur pain, [...] ils causaient, la bouche pleine, écartant leur menton de leur gilet, pour que le jus tombât sur le tapis (273).

Chez la haute bourgeoisie on ne s'attend pas à témoigner des manifestations de grossièreté telles que l'on a observé dans L'Assommoir, mais dans La Curée il s'agit de parvenus dont les origines souvent paysannes se révèlent dans les moments de goinfrerie. La glotonnerie de la "bête humaine" fait preuve qu'à tous niveaux de la société l'homme peut régresser à un moment donné à l'état animal; comme le constate Grignon: "the bourgeois eater can always fall in beside the popular glutton" (124). Au lieu de refléter la bourgeoisie comme il est censé faire, ce repas subverti transgresse le code stricte du repas bourgeois et finit par révéler le manque de sophistication et de goût des convives, tout en ébranlant les valeurs de cette classe.

Tout dans la vie des personnages de La Curée est réduit à l'appétit: la fortune, la réussite sociale, et l'amour. Dans le monde de la haute bourgeoisie ambitieuse, la nourriture perd sa première fonction nutritive de maintenir la vie; Zola la transforme en une commodité symbolique parmi plusieurs convoitées

par la bourgeoisie parisienne. Il s'agit cependant des appétits qui ne seront jamais rassasiés, qui ne servent, selon Duchet, qu'à nourrir le mal qui tuera (27). Les personnages finissent par être dévorés par un monde qui leur échappe. Dans La Curée, Zola entend stigmatiser le goût jouisseur de la nouvelle bourgeoisie et peindre ce Paris du Second Empire qu'il condamne, "se mett[ant] à table et rêv[ant] gaudriole au dessert" (85), selon l'expression d'Eugène Rougon lui-même.

CHAPITRE VI

Conclusion

Le XIXe siècle est un carrefour de rencontres: c'est le grand siècle du roman, de l'argent et de la table, valeurs de prestige de la bourgeoisie régnante. La coïncidence de ces trois facteurs ne relève pas du hasard. Expliquer leurs relations, c'est rendre compte de la spécificité de cette période historique. Pour le bourgeois parvenu, accréditer sa réussite sociale, c'est l'afficher publiquement partout et surtout dans une table conviviale somptueuse, emblème de puissance, de prospérité et de bonheur. Faire preuve de son ignorance, son manque de savoir-faire, ou de sa pauvreté, c'est subvertir le code de la table. Avoir un ventre à l'image de son compte en banque est la garantie la plus exemplaire et la plus ostentatoire d'un prestige irréfutable. Le romancier qui a du succès au XIXe siècle, lui aussi, mangeait beaucoup et bien. "Balzac, Stendhal, Flaubert, Zola, les Goncourt ont été non seulement d'admirables chroniqueurs de l'alimentation, mais aussi les témoins, les consommateurs, les dégusteurs de cette "grande bouffe" du XIXe siècle" (Aron "La France à table" 66).

Loin d'être de simples anecdotes chargées de relâcher la tension du récit, les moments culinaires sont investis d'une mission ambitieuse. Ils se donnent à lire comme témoins d'un sens de l'oeuvre, comme reflets d'une intention narratrice et littéraire. Les scènes de repas ne sont pas indispensables au

déroulement des événements, ni à leur récit; la narration pourrait en faire l'économie sans nuire à l'équilibre de l'action. On remarque néanmoins qu'en dépit de son aspect marginal, le thème est régulièrement convoqué. Il s'agit donc d'une marginalité essentielle, d'un biais de création qui enrichit l'écriture et la lecture par son aspect apparemment dérisoire et superflu et qui permet de délimiter les formes, de situer les espaces, de les orienter les uns par rapport aux autres et de leur donner un sens.

Considérer un auteur naturaliste tel que Zola dans l'ensemble de cette étude semble correspondre à un choix qui ne requiert aucune justification particulière. En effet, l'écriture de Zola nous plonge en pleine trivialité de la matière nutritive, nous fait assister à de grands repas somptueux dont la cérémonie ressemble à celle d'un rite religieux, jusqu'à des gueuletons, pour lesquels l'argot et le langage populaire prêtent leurs voix mieux que tout autre mode d'expression. La table se donne non seulement à lire, mais encore à sentir, à goûter à travers la technique et la description littéraire qui la dresse et la sert aux yeux du lecteur. La présence de l'aliment vaut rarement pour elle-même; elle a souvent une fonction cataphorique ou anaphorique qui permet de créer des effets, non seulement de cohérence, mais encore d'humour ou de cynisme. Le texte se renvoie à lui-même par l'intermédiaire de ces clins d'oeil narratifs que le thème alimentaire semble favoriser.

L'histoire des Rougon-Macquart est une épopée où le mythe joue un rôle essentiel. Les personnages de cette famille, faits de

chair et de sang, seuls ou réunis autour d'une table, sont des figures mythiques d'un Paris ville-monstre qui engloutit les "Maigres" pour laisser aux "Gras" le temps de vivre une jouissance illusoire. Cette mythologie moderne ne contredit pas les exigences d'une écriture dite naturaliste; elle lui sert de tremplin pour élever des êtres tels que Gervaise Macquart ou Florent Quenu à une existence héroïque. Il s'agit cependant d'un héroïsme qui amène ses représentants à prendre part à la quête de l'ascension sociale, phénomène de la modernité, au cours de laquelle la fatalité tragique a souvent son mot à dire. Comme James Brown le suggère, les auteurs français du XIXe siècle tels que Balzac, Flaubert, Hugo, et Zola, utilisaient métaphoriquement l'acte de manger pour exprimer les forces de la société qu'ils percevaient dans des termes d'autophagie (185). En tant que métaphore négative, ils considéraient la société comme cannibalique, les riches dévorant les pauvres; en tant que métaphore positive, ils considéraient la vie comme un cosmos impliqué dans le processus éternel de se dévorer. Ces deux points de vue sont évidemment problématiques, surtout dans le cas de Zola.

Il est précisément à cause de telles contradictions cependant, et bien d'autres qui se retrouvent dans son oeuvre, que Zola est si fascinant à étudier. Peut-être plus que tout autre écrivain, l'obsession de Zola avec la nourriture et l'acte de manger influence inmanquablement son expression littéraire. Comme ses romans le démontrent, Zola a compris que la période du Second Empire représentait à la fois le pire et le mieux de la vie, que

c'était un carnaval de pauvreté et de richesse, de nourriture et de faim, de pouvoir et de faiblesse. Ces dualités se trouvaient aussi dans sa vie personnelle. Zola, qui critiquait à beaucoup d'égards la bourgeoisie et tout ce qu'elle représentait dans son oeuvre, embrassait lui-même le code gastronomique bourgeois et non seulement aspirait mais s'adonnait aux mêmes plaisirs épicuriens de la table. Tout en se moquant des personnages gourmands de ses romans, il se promenait dans les marchés de Paris achetant des produits chers et exotiques pour en faire parade à ses amis.

Pour connaître Zola, mieux vaut être attentif au régime que l'écrivain impose à ses personnages de fiction qu'à celui auquel l'homme se soumettait lui-même. Faire manger des personnages suppose, de la part de l'auteur, un engagement bien plus décisif que de les faire se rencontrer ou s'aimer. La nourriture est un élément constant qui est présent dans tous les aspects de la vie personnelle et professionnelle de Zola. Puisqu'il donne beaucoup d'attention à des détails culinaires et démontre une obsession des images gastro-alimentaires, ses descriptions contribuent à peindre un tableau significatif des ses passions secrètes et fantasmagorie personnelle. Sonnenfeld conclut: "For Zola the novelist there is no gastronomy when digestion is invariably seen as indigestion [...] Eating in Zola's novels if not in his life, is always an ideological statement" (610-11). Toujours est-il que son oeuvre, des étalages débordants du Ventre de Paris aux soupers fins de La Curée aux gueuletons de L'Assommoir, offre un panorama gourmand du Paris du Second Empire. A cause de l'immensité des Rougon-

Macquart, la présente étude se limite à l'analyse de trois romans particulièrement représentatifs de la série. Ce choix est dans une certaine mesure arbitraire puisque tous les ouvrages de Zola, y compris ses essais critiques et sa correspondance, sont remplis d'images alimentaires.

Zola a compris son époque, a réfléchi sur sa particularité, a finement analysé la valeur mythique et la transformation mythificatrice de la nourriture sous le Second Empire, et a eu le privilège de promouvoir la faim au rang des figures allégoriques.

BIBLIOGRAPHIE

- Aron, Jean-Paul. Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXe siècle. Paris: Armand Colin, 1967.
- . "La France à table." L'Express 31 décembre 1973 - 6 janvier 1974: 62-7.
- . Le Mangeur du XIXe siècle. Paris: Payot, 1989.
- Blond, Georges et Germaine. Festins de tous les temps: Histoire pittoresque de notre alimentation. Paris: Fayard, 1976.
- Briffaut, Eugène. Paris à table. 1980 éd. Genève: Slatkine, 1980.
- Brown, James W. Fictional Meals and Their Function in the French Novel, 1789-1848. Toronto: U of T Press, 1984.
- Châtelet, Noëlle. Le Corps à corps culinaire. Paris: Éditions du Seuil, 1977.
- Clark, Priscilla P. "Thoughts for Food I: French Cuisine and French Culture." French Review 49.1 (1975): 32-41.
- Courtine, Robert. Zola à table. Paris: Laffont, 1978.
- Curnonsky et André Saint-Georges. La table et l'amour: Nouveau traité des excitants modernes. Paris: Éditions de l'Arsenal, 1994.
- Darnton, Robert. The Great Cat Massacre. New York: Random House, 1984.
- Dubois, Jacques. L'Assommoir de Zola: société, discours, idéologie. Paris: Larousse, 1973.
- Grignon, Claude. "Sociology of Taste and The Realist Novel: Representations of Popular Eating in E. Zola." Food and Foodways 1 (1986): 117-160.
- Grignon, Claude et Christine. "Styles d'alimentation et goûts populaires." Revue Française de Sociologie XXI (1980): 531-69.

- Larousse gastronomique. Paris: Larousse, 1996.
- Nelson, Brian. Zola and the Bourgeoisie. Totowa, NJ: Barnes & Noble, 1983.
- Newton, Joy. "The Decline and Fall of Gervaise Macquart." Essay on French Literature 16 (1979): 62-79.
- Newton, Joy, et Claude Schumacher. "La Grande bouffe dans L'Assommoir et dans le cycle Gervaise." L'Esprit créateur 25.4 (1985): 17-29.
- Nicholson, Mervyn. "Food and Power." Mosaic 20.3 (1987): 37-55.
- Richard, Jean-Pierre. Littérature et sensation. Paris: Seuil, 1954.
- Rowley, Anthony. A table! La fête gastronomique. Paris: Gallimard, 1994.
- Serres, Michel. Feux et signaux de brume. Paris: Grasset, 1975.
- Simmel, Georg. "La Mode". La tragédie de la culture et autres essais. Paris: Rivages, 1988.
- Sonnenfeld, Albert. "Emile Zola: Food and Ideology." Nineteenth-Century French Studies 19.4 (1991): 600-11.
- Van Buuren, Maarten. "Les Rougon-Macquart" d'Emile Zola: De la métaphore au mythe. Paris: Librairie José Corti, 1986.
- Veblen, Thorstein. Theory of the Leisure Class. 1934 ed. New York: Random House, 1934.
- Zola, Émile. L'Assommoir. Paris: Livre de poche, 1965.
- . La Curée. Paris: Garnier-Flammarion, chronologie et préface par Claude Duchet, 1970.
- . La Fortune des Rougon. Paris: Gallimard, coll. "La Pléiade", t. I, 1961.
- . Le Ventre de Paris. Paris: Gallimard, coll. "La Pléiade", t. I, 1961.