



Article scientifique

Article

2015

Published version

Open Access

This is the published version of the publication, made available in accordance with the publisher's policy.

Dis-moi comment tu manges..

Jeanneret, Michel

How to cite

JEANNERET, Michel. Dis-moi comment tu manges.. In: Critique, 2015, vol. 821, p. 751–761.

This publication URL: <https://archive-ouverte.unige.ch/unige:76391>

Dis-moi comment tu manges...

Jean-Claude Bonnet
La Gourmandise et la Faim
Histoire et symbolique
de l'aliment (1730-1830)

Paris, Le Livre de poche,
2015, 456 p.

Les cuisiniers et les perruquiers français ont
conquis l'Europe.

Correspondance littéraire, novembre 1767

Le 16 novembre 2010, l'Unesco inscrivait le « repas gastronomique des Français » sur la liste du « patrimoine culturel immatériel de l'humanité ». Le document officiel justifiait cette reconnaissance dans une solide langue de bois, d'où émergent pourtant les critères déterminants. Plus que l'excellence des menus et les prouesses gastronomiques, il salue d'une part la qualité du rite social, la table qui resserre les liens communautaires, et de l'autre approuve la communion avec la nature par le choix « de bons produits, de préférence locaux ». Et il félicite les Français de goûter à ce double plaisir en prenant leur temps : entre l'apéritif et le digestif, « au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert ». Un beau camouflet pour le *fast-food* !

Mais le palmarès, qui vise surtout à distinguer et protéger une tradition, reconnaît surtout au repas à la française le mérite de s'inscrire dans la longue durée : « Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite aux jeunes générations en particulier. » Contre la malbouffe improvisée, hâtive et amnésique, défendons les passeurs et les gourmands qui, fidèles aux gestes et aux savoirs accumulés au fil des années, mijotent de petits plats et restaurent les saveurs du bon vieux temps !

Les mots des mets

Le livre que voici participe de ce devoir de mémoire et de transmission, car l'histoire qu'il raconte n'est pas révolue : elle irrigue notre actualité et ravive un héritage qui, sans que nous le sachions, hante nos pratiques alimentaires et façonne notre imaginaire national. Savante mais éminemment lisible, bourrée d'informations pointues mais toujours divertissante, parue de surcroît dans une série de poche promise à une large diffusion, l'étude de Jean-Claude Bonnet s'inscrit dans une démarche ancestrale dont il n'est pas seulement le témoin, mais aussi l'acteur : la célébration des mets par les mots. À la différence de l'histoire culturelle et de la socio-histoire qui, en la matière, occupent aujourd'hui le haut du pavé, il interroge exclusivement des textes – un corpus très divers, il est vrai, tantôt savant tantôt populaire, reconnu ou non par l'histoire littéraire, mais toujours assaisonné par le sel de la narration et la saveur de la langue.

En 1975, Bonnet publiait dans *Poétique* un article resté fameux, « Le système de la cuisine et du repas chez Rousseau », dans lequel il explorait déjà l'interaction et la symbiose de l'alimentaire et du littéraire. Il précédait ainsi la mode qui, depuis, a envahi notre horizon : il n'y avait alors ni engouement mondial pour la bonne chère, ni reconnaissance par l'Unesco, ni pléthore de magazines spécialisés. L'enquête de Bonnet le conduit moins, d'ailleurs, dans les cuisines, pour pénétrer les secrets de telles sauces ou recueillir les recettes de tels desserts, qu'elle ne le conduit sur le devant de la scène, là où, à travers des récits, se déploient aux yeux du lecteur le spectacle, souvent somptueux, parfois pitoyable, du repas, la scène où se joue ce geste élémentaire, cet acte constitutif qui, mieux qu'aucun autre, nous dévoile : dis-moi comment tu manges, je te dirai qui tu es.

Au fil de l'exposé, qui court de 1730 à 1830, de la gaieté des Lumières à la pompe des Romantiques, nous rencontrons quelques-uns des ténors qui ont prêté leur voix à la promotion de la gastronomie et l'ont sacrée comme un fleuron du patrimoine national. Dès le début du XVIII^e siècle, des écrivains se succèdent, virtuoses de la fourchette et de la plume, qui recueillent les vieilles traditions pour les enrichir, les infléchir et les passer plus loin. Sous Louis XIV déjà, la science de gueule

avait gagné en dignité, illustrée par de prestigieux cuisiniers comme La Varenne, ou maîtres d'hôtel comme François Vatel, qui gravissaient l'échelle sociale. Un certain Pierre de Lune, dans son *Nouveau et parfait cuisinier* (1668), évoque fièrement les jeunes cuistots « qui courent de ville en ville pour attraper cette belle science si requise et si pompeuse dans le siècle où nous sommes, où tant de célèbres personnages ont travaillé et travaillent encore pour la perfectionner ». La chaîne sera longue, qui mène aux toques étoilées d'aujourd'hui.

Elle passe par quelques champions éloquentes, critiques gastronomiques et chroniqueurs de la bonne chère qui, au cap du XIX^e siècle, hissent les arts de la table au niveau des beaux-arts. Peu avant Antonin Carême, le cuisinier artiste des fastes du premier Empire, et Brillat-Savarin, truculent professeur de « gastronomie transcendante », Grimod de la Reynière, de part et d'autre de la Révolution, donne le ton. Avec un sens aigu de la publicité, un panache et un enthousiasme contagieux, il organise puis raconte d'extravagants festins, étalages hédonistes de gaieté, de succulence et de luxe qui réveilleraient les morts. Mais la consommation et la célébration béates ne lui suffisent pas. Dans sa campagne pour la promotion des voluptés alimentaires, Grimod adopte une démarche sérieuse, méthodique, propre à conférer leurs lettres de noblesse à l'ensemble des savoirs qui convergent dans l'assiette du connaisseur. Il s'entoure d'une académie de gourmets qu'il institue en « jury dégustateur », chargé de rendre des arrêts gastronomiques que publie ensuite, pour l'instruction des lecteurs, l'*Almanach des gourmands*. Le tribunal se prononce sur la qualité des produits tels qu'on les trouve à telle saison, dans tel marché, dans telle épicerie, et parallèlement divulgue ses jugements sur les performances des cuisiniers et autres restaurateurs dont il a dûment testé les plats. Plus tard, le même Grimod dispensera ses leçons sur tous les gestes qu'impose la réussite d'un repas – moins la cuisine, cette fois, que la mise en scène, le savoir-faire de l'hôte et le savoir-vivre des invités. Si la tradition des livres de cuisine, des traités de diététique et des manuels de bonnes manières remonte bien plus haut dans le temps, les cent ans dont parle Bonnet installent le thème de la nourriture, sous tous ses aspects, dans le débat public, à la portée du premier venu. Déjà s'amorcent le développement, aujourd'hui

exponentiel, de la presse gastronomique et le marché, prospère pour les éditeurs et les médias, de la chronique alimentaire, des régimes minceur au *star system* des guides spécialisés, en passant par le créneau inépuisable des livres de recettes.

Les Grimod, Carême, Brillat-Savarin mettent au service de la gastronomie une écriture brillante, de verve et de fantaisie, comme si, en bons jouisseurs et délicats esthètes, ils se plaisaient aux mots autant qu'aux mets. Pour partager les plaisirs de la table avec leurs lecteurs, ils inventent, chacun à sa manière, un style exubérant, pulpeux, capable de chatouiller les papilles et de stimuler les facultés mimétiques de l'imagination. Pareille virtuosité leur vaut une place dans le panthéon littéraire et c'est à ce titre, surtout, qu'ils intéressent Jean-Claude Bonnet. Car autant qu'à la réalité socio-historique de la nourriture celui-ci s'attache aux discours qui la célèbrent, à leurs effets et à leur plus-value. Au cœur de son enquête, il a placé quatre auteurs canoniques – Rousseau, Diderot, Sébastien Mercier et Chateaubriand – qui, dans la défense, l'illustration et l'approfondissement du thème alimentaire, jouent un rôle majeur. « J'ai une faim dévorante, mais j'aime encore mieux causer avec ma Sophie que manger », avoue Diderot dans une lettre à Sophie Volland : plus qu'avalier son repas, il se plaît à le raconter en l'écrivant. Le raconter, c'est-à-dire lui imprimer un sens, une qualité singulière, une résonance symbolique ou anthropologique que la consommation primaire ne perçoit pas. La nourriture au filtre de la littérature se charge de puissances nouvelles ; inversement, on va le voir, la littérature au contact de la nourriture s'enrichit de ressources vivifiantes.

Un creuset de valeurs symboliques

Pour illustrer la couverture du livre, Jean-Claude Bonnet a choisi l'admirable *Brioche* de Chardin. L'appétissant gâteau surmonté d'une fleur d'oranger, un sucrier, deux pêches, un biscuit et deux massepains, trois cerises et une carafe de vin, tout respire ici le charme et la sérénité d'une collation paisible, qui est aussi une fête des sens : on regarde, on goûte, on sent, on touche, on savoure un plaisir qui est celui de l'esprit autant que du corps. Sautons quelques années, et le ton change : le « Qu'ils mangent de la brioche », apocryphe, de Marie-Antoinette, cristallise la violence insurrectionnelle

du peuple affamé et condense ce qui sera l'un des moteurs de la Révolution : la crise alimentaire. Associée à l'opulence domestique d'une part, à la disette populaire de l'autre, la brioche fonctionne comme un symbole sur lequel s'agrègent plusieurs valeurs. Or la nourriture a précisément cette faculté : située au cœur de la vie quotidienne, nécessité vitale et objet de désir, relevant de l'affectif autant que du sensoriel, elle peut, comme le rêve, se charger de multiples significations, conscientes ou non. Sur la scène alimentaire se greffent alors toute espèce d'enjeux, intimes ou collectifs, que les lectures de Bonnet, attentives au rayonnement des symboles, révèlent avec pénétration.

Au nom de la dignité des lettres et du beau idéal de la tradition classique, Chateaubriand regarde de haut le menu fretin de la vie matérielle et des réalités triviales, comme la nourriture. Même lui, pourtant, condescend à lui faire une place, surtout dans *l'Itinéraire de Paris à Jérusalem*, tant il est évident que les détails de la vie privée, les coutumes alimentaires et les rites conviviaux façonnent l'existence et véhiculent une masse de données significatives. Parler du gîte et du couvert, des auberges et de l'hospitalité, de l'étiquette du souper oriental, ce n'est pas s'abaisser mais, à travers des pratiques pleines de sens, saisir une culture, un être-au-monde dans ce qu'ils ont de plus authentique.

Nul n'a investi le thème alimentaire de résonances aussi riches que Rousseau, qu'elles relèvent de l'expérience réelle ou des représentations fantasmatiques. Racontant ce qu'il mange, et comment, il se dévoile et découvre une large part de sa philosophie, offrant à Bonnet la matière d'un opulent chapitre. Le leitmotiv de Jean-Jacques, on s'en doute, est le principe de simplicité : « Avec du laitage, des œufs, des herbes, du fromage, du pain bis et du vin passable on est toujours sûr de me bien régaler. » Aux festins, au luxe et à la gastronomie des grandes maisons, il oppose la frugalité et l'intimité : un lieu commun, certes, mais dans le sens, noble, où quelques axes majeurs de son *ethos* s'y rencontrent. On reconnaît bien sûr le mythe personnel de l'homme du peuple, plus à l'aise dans ses « dînettes » avec Thérèse qu'à la table des mondains. Mais ce choix fait également signe vers l'exigence d'un retour à la terre. Dans les repas champêtres qu'il affectionne, Jean-Jacques communit avec la nature et se nourrit avec

délectation des produits du terroir qui, servis sans apprêts, conservent leur saveur originelle. Domine dans son régime un hédonisme de l'élémentaire : le peu vaut le mieux, parce que la qualité se déguste à petites doses, dans un curieux mélange de raffinement sensuel et de bonne conscience moralisante.

Ce goût de la jouissance en miniature se fixe sur de menus objets – de modestes friandises, comme dit Bonnet, mais chargées d'une forte teneur libidinale. La nourriture croise ici la sexualité et Rousseau, les mains pleines, vient à la rencontre de la psychanalyse. « Que mes lèvres ne sont-elles des cerises ! », s'exclame-t-il à propos de celles qu'il a fait tomber dans le sein de Mlle Galley. Manger et baiser, dévorer le corps aimé, avaler ce que l'autre a ingurgité, être allaité par sa mère d'adoption... quantité de fantasmes érotiques se greffent sur les fonctions et les organes de l'alimentation, vigoureux témoins de la profusion polysémique du symbole.

Ce même effet de cristallisation opère dans les représentations collectives, comme le prouvent les nombreux signes et rites alimentaires que Bonnet découvre dans les discours et les mythes de la Révolution. L'approvisionnement des villes était précaire, le commerce des grains enrichissait les uns et dépossédait les autres – « au marché noir, écrit Mercier, un aloyau s'échangeait contre une fille » –, si bien que le spectre de la famine, récurrent, jalonne l'histoire et sature l'idéologie des années de soulèvement. La guerre des classes adopte volontiers l'imagerie du conflit entre les gras et les maigres. D'un côté, les nobles et nantis, avec leurs fastes provocateurs et leurs louches petits soupers, de l'autre, la foule famélique. Pour attiser la flamme insurrectionnelle, les meneurs brandissent aussi les images d'un roi vampire, d'un roi cochon – le souverain qui, jadis paternel et nourricier, a dégénéré au point d'affamer maintenant son peuple. L'efficacité rhétorique de ces représentations inspire par exemple Marat qui, dans la posture du tribun frugal et incorruptible, multiplie les diatribes contre un supposé complot des riches, ligués pour remplir leurs greniers et saigner la nation. Plusieurs chefs révolutionnaires approuvent l'organisation de banquets républicains qui, remplaçant les fêtes d'autrefois par des agapes populaires, fraternelles et patriotiques, servent à réchauffer l'enthousiasme des militants. « La capitale, d'un bout à l'autre, ne formerait qu'une immense famille ; on

verrait un million de personnes assises à la même table ; les toasts seraient portés au son de toutes les cloches [...]. » On ranime l'idéal rousseauiste d'un âge patriarcal où le peuple communiait autour d'un repas modeste ou on invoque, avec Camille Desmoulins, le modèle de la Pâque juive : « Célébrons notre délivrance du despotisme et de l'aristocratie, comme les Juifs célébraient leur délivrance des pharaons ; mangeons aussi, tous ensemble, devant nos portes, le gigot national, ainsi qu'ils mangeaient le gigot pascal. » La légende révolutionnaire se fixe sur ces images heureuses, à moins qu'elle ne puise dans le même registre alimentaire des visions terrifiantes de carnage, de cannibalisme, ou des scènes cocasses de ripailles dans les églises, envahies par les bouteilles, la charcuterie et la luxure. Vide ou repu, le ventre joue dans la chronique révolutionnaire, véridique ou imaginaire, un rôle privilégié, si bien que Jean-Claude Bonnet n'a qu'à se baisser pour ramasser des perles. Le plaisir de lecture est constant.

De l'opulence au dénuement

Le vaste éventail de l'alimentaire s'étend aussi de l'euphorique au dysphorique, de la profusion des banquets à la misère des garde-manger vides. Les auteurs de livres de cuisine officient en général à des tables illustres et évoquent volontiers, pour la gloire des uns et la convoitise des autres, les prouesses de raffinement et de gastronomie qu'ils réalisent – le pays de Cocagne descendu dans les salons de l'élite. Cette image de pompe et de plaisir, longtemps cultivée dans les annales de la monarchie, allait survivre à la Révolution et, des fastes de l'Ancien Régime, passer à l'ostentation des nouveaux riches. Antonin Carême, « le roi des chefs et le chef des rois », met au service de Napoléon, puis de divers princes et nababs du début du XIX^e siècle, son incroyable talent d'architecte en pâtisserie et de sculpteur en sucrerie. Ses repas sont des spectacles, ses plats – surtout ses desserts –, de grandioses pièces montées. Or, tout cela se raconte, s'écrit, se débite en anecdotes et alimente la chronique mondaine ; les récits de festins ont toujours fait recette : ils vendent du rêve aux badauds et mettent les gourmets en appétit.

La publication des repas d'apparat pour servir des ambitions politiques et sociales est un moyen de propagande

vieux comme le monde. La nouveauté de la période étudiée par Bonnet est ailleurs ; elle tient à l'intérêt que portent désormais les auteurs à la cuisine bourgeoise, aux menus du commun des mortels. *L'Encyclopédie* mène l'enquête sur les mœurs alimentaires, les recettes, l'équipement et les techniques culinaires des ménages modestes et des cuisinières anonymes, à la ville comme à la campagne. Plus qu'aux apprêts sophistiqués et à la savante transformation des produits, elle s'attache aux saveurs authentiques et aux pratiques traditionnelles. Rousseau, de son côté, confère aux usages domestiques et à la nourriture des gens ordinaires une légitimité et une dignité que Sébastien Mercier, avec son goût pour les détails de la vie quotidienne et les petits faits vrais, confortera. L'auteur du *Tableau de Paris* et du *Nouveau Paris* est un curieux, un éclectique qui s'intéresse à tout et entre partout, dans les cuisines ouvrières comme dans les salons huppés. Il arpente les marchés, explore les tavernes, compare les plats et les prix, observe sous tous les angles Paris qui mange, qui boit, qui se gorge ou se serre la ceinture. Avec lui, la vie matérielle, la vie privée entrent de plain-pied dans la littérature et Jean-Claude Bonnet, le savant éditeur de son œuvre abondante et polymorphe, lui rend ici pleinement justice.

Animé par une sensibilité sociale et un souci humanitaire alors rares, Mercier parle avec sympathie des gagne-petit, des travailleurs de l'ombre et déplore que, victimes de la cherté des victuailles, ils ne puissent se nourrir convenablement. Le destin des pauvres, dans les dernières décennies du XVIII^e siècle, est en effet suspendu à la menace de famine, à la crise des blés et la disette des grains qui, au centre des débats publics et des préoccupations populaires, passent pour une cause majeure de l'effondrement de l'Ancien Régime.

À une série désastreuse de mauvaises récoltes s'ajoute un changement majeur dans le système économique de la France des Lumières. Sous l'influence des physiocrates, l'État procède à la libéralisation et la dérégulation du commerce des denrées de première nécessité. L'exportation de blé, lucrative, est encouragée aux dépens des besoins domestiques, tandis que les prix, abandonnés aux aléas de la concurrence et aux fluctuations du marché, augmentent. La vague libérale encourage l'activité des marchands et des spéculateurs, favorise la création de richesses, quitte à entraîner de

graves dysfonctionnements dans le ravitaillement et à priver les pauvres de leur pitance. Les périodiques s'emparent du problème et témoignent de l'inquiétude croissante qu'inspirent aux classes populaires la quantité et la qualité de l'approvisionnement. Quelques-uns dénoncent les abus et la corruption, d'autres rapportent les émeutes de groupes affamés, colportent des rumeurs alarmistes et, comme le fait volontiers une certaine presse, jettent de l'huile sur le feu. On ne parle pas alors de mondialisation, mais la déstabilisation de l'économie traditionnelle engendre une anxiété dont nous connaissons aujourd'hui une autre poussée. Qu'il s'agisse des livraisons de grains et de l'échelle des prix ou de la qualité de l'eau, gravement polluée, que boivent les Parisiens, la foule gronde et accuse le roi, supposé père et protecteur de la nation, de faillir à son devoir. Pareil malaise donne d'autant plus de force à la protestation de l'abbé Galiani qui, en 1770, dans ses *Dialogues sur le commerce des blés*, s'alarme des conséquences des thèses des physiocrates et en appelle à l'État pour contrôler la circulation des grains et assurer à tous un minimum vital. Bonnet montre comment Diderot, d'abord favorable à la nouvelle économie, se rallie à Galiani pour faire entendre, contre l'indifférence des nobles et l'arrogance des parvenus, la voix de la morale.

Dompter la bête

On s'attendait à la pompe des festins princiers, à la gaieté des médiocres, à la truculence des bombances populaires ; on les croise en cours de route, mais le plus surprenant, dans le livre de Bonnet, tient à la méfiance, aux freins et aux interdits opposés à la gourmandise. Privée ou collective, sourde ou retentissante, une multiforme répression des appétits est à l'œuvre, comme une mauvaise conscience ou la crainte d'une faute qui ne hanteraient pas seulement les abstinentes, dévots et puritains de tout poil, mais accompagneraient, à la façon d'une basse continue, les discours sur l'alimentaire autant que le choix des mangeurs eux-mêmes, jusqu'à toucher les plus émancipés. De puissantes défenses sont à l'œuvre, qui bémolisent les enthousiasmes et inclinent à la modération. Bonnet n'y insiste pas, mais les diverses manifestations de cette retenue traversent son livre.

Deux surmoi dominant. L'Église, qui range la gourmandise parmi les péchés capitaux, continue d'imposer des régimes maigres, des jeûnes, et de prêcher les mérites de la frugalité. La médecine de son côté, se souvenant des vieux principes pythagoriciens, réprouve les outrances alimentaires et proclame les vertus, notamment pour le travail intellectuel, d'une diète légère. Imbus de leur mission d'éducateurs, les rédacteurs de l'*Encyclopédie*, par exemple, désapprouvent les dérives de la cuisine de luxe et, au nom de la santé publique autant que de la morale, s'attachent aux nourritures simples, celles des honnêtes gens qui mangent pour vivre au lieu de vivre pour manger.

Avec les Encyclopédistes, Sébastien Mercier et les livres de recettes destinés aux classes moyennes, une tendance s'affirme, qui défend les principes d'une « nouvelle cuisine » hostile aux excès et soucieuse de respecter le goût propre de chaque aliment. Aux chefs dépravés qui dénaturent les produits naturels on oppose ceux qui, plus modestes, assaisonnent les plats sans trahir les saveurs authentiques. Une nouvelle diététique voit le jour, qui rejette les anciens ragoûts, compliqués, lourdement épicés et indigestes, au profit de viandes plus saines, rôties ou bouillies, sans mélanges tarabiscotés. Contre les altérations intempestives, quelques pionniers mènent aussi campagne, dans le courant du XVIII^e siècle, pour surveiller la qualité des produits mis en vente et protéger les consommateurs des aliments trafiqués. Ainsi le brave Mercier dénonce « ceux qui mettent du foin dans les saucisses ou de la crotte de chien dans le poivre [...] ou les "cabaretiers mélangeurs" qui servent du vin frelaté, "quelquefois travaillé avec du chat mort pour lui donner de la pointe" ». La composition des menus évolue dans le même sens : moins de viandes jetées en vrac, davantage de légumes et de fruits – des denrées fraîches qui gagnent en dignité auprès des gourmets. La tendance, dans les cent années qu'étudie Bonnet, est aussi à réduire le nombre de plats et à les servir l'un après l'autre, selon un ordre réfléchi qui équilibre les saveurs et les sépare pour mieux les goûter. La tempérance devient une vertu qui marie les exigences de la morale et celles d'une dégustation raffinée. On ne se nourrit plus sans précaution ni discrimination : la qualité prend le pas sur la quantité.

Toutes ces restrictions visent à réguler les appétits et à réprimer le glouton, l'animal qui gisent en nous. Cette intervention de la culture dans le champ de la nature détermine également les prescriptions, de plus en plus contraignantes, sur le comportement à table. Depuis la Renaissance, l'importance croissante de la politesse dans la vie sociale, différents codes de bonnes manières et la volonté d'assurer le bien-être de tous les convives imposent aux mangeurs des protocoles précis. Érasme, dans son *De civilitate morum puerilium* (1530), avait utilisé le repas comme une occasion propice pour dresser l'enfant, réprimer ses instincts sauvages et le soumettre à un rite de passage vers le monde civilisé des adultes. Rester maître de son corps et de ses gestes, éviter les mouvements et les bruits intempestifs, c'est apprendre à vivre en compagnie et à se distinguer des espèces brutales : les paysans et les bêtes. L'alimentation n'est plus ici perçue comme un plaisir, mais comme une école, une leçon de style. Appel à la vigilance et à la discipline, l'impératif des manières de table s'impose comme l'envers nécessaire des joies de la mangeaille. On assiste à l'apparition du couvert individuel, de l'assiette et de la fourchette – une façon de veiller à l'hygiène et de soumettre le corps à une gymnastique rigoureuse –, on précise les règles de préséance, on légifère sur la conversation... C'est assez pour maîtriser la gloutonnerie, pour civiliser la gourmandise, pour que le moi et l'autre, le plaisir et la morale y trouvent chacun leur compte. C'est assez, et c'est beaucoup.

L'homme à table vague aux besoins de la nature et reconnaît la légitimité des appétits, mais il ménage simultanément une place pour les manières et pour la parole. Il associe le plaisir des sens et le plaisir esthétique, réconcilie la tête et l'estomac, s'abandonne à une jouissance intime tout en respectant les égards dus à autrui. Le repas qui pourrait se réduire à une fade routine colore la vie en mobilisant toutes les facultés et en accordant ce que la *doxa*, souvent, hiérarchise, cloisonne ou oppose. Ni ange, ni bête, l'homme mangeant réalise, tout simplement, son humanité. Découvrir comment d'autres ont cherché, et parfois trouvé, cet équilibre, c'est saisir mieux, et réactiver, la grâce de ce rite quotidien.