



**HAL**  
open science

## ”Le goût du composite. Brillat-Savarin essayiste”

Irène Langlet

► **To cite this version:**

Irène Langlet. ”Le goût du composite. Brillat-Savarin essayiste”. Glaudes Pierre, Lyon-Caen Boris. Essai et essayisme en France au XIXe siècle, Classiques Garnier, p.29-46, 2014. halshs-02021914

**HAL Id: halshs-02021914**

**<https://shs.hal.science/halshs-02021914>**

Submitted on 8 May 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Référence :

Communication au colloque international « L'Essai au XIX<sup>ème</sup> siècle », Paris IV Sorbonne, responsable : P. Glaudes, 23-25 mai 2013. Remaniée pour la publication : Langlet Irène, « Le goût du composite : Brillat-Savarin essayiste », in Glaudes P., Lyon-Caen B., *Essai et essayisme en France au XIX<sup>e</sup> siècle*, Classiques Garnier, 2014, p. 29-46. Dernière version avant épreuves

**Irène Langlet (université de Limoges)**

**« Le goût du composite : Brillat-Savarin essayiste »**

Pourquoi relire aujourd'hui la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin dans le cadre d'une histoire de l'essai en France au XIX<sup>ème</sup> siècle ? Au moins parce que ce gros livre (2 volumes de 400 pages, dans sa première édition en 1826) en a, sinon lancé une mode, du moins posé quelques jalons, en particulier dans sa pratique du composite ou de la poétique du recueil. On ne confond plus, en effet, comme pouvait le faire encore une revue de médecine en quête de sources littéraires<sup>1</sup>, la *physiologie* de son titre distingué et celles qu'affichent les « chiffonniers littéraires » des années 1830-40 dans leurs *Physiologie de la poire*<sup>2</sup>, *Physiologie de la lorette*, et même *Physiologie des physiologies*, récemment remises en valeur et désormais bien étudiées<sup>3</sup>. Malgré cette filiation oblique, ou peut-être forte de celle-ci, ce gros livre encore cité quoiqu'obsolète dans ses contenus, et finalement peu étudié, a contribué à tracer la silhouette générique du genre qui nous intéresse : par le rôle insolite de lieu de mémoire culturel qu'il a pris dans la France contemporaine (c'est-à-dire, aussi bien : « post-révolutionnaire », au sens des historiens, que « de notre temps », au sens des littéraires — et de tout le monde, à vrai dire) et par la place qu'il occupe, tout spécialement, dans le discours essayiste et essayistique<sup>4</sup> de Roland Barthes. En 1975, ce dernier signe la postface d'une réédition chez Herman qui en accompagne désormais l'édition courante de poche : « Lecture de

<sup>1</sup> Ardaillou Raymond, « Physiologie », in *M/S : médecine sciences*, vol. 19, n°5, 2003, p. 517 ; en ligne, consulté le 9 août 2013, URL : <http://www.erudit.org/revue/MS/2003/v19/n5/006612ar.pdf>

<sup>2</sup> Où le motif titre recouvre bien entendu le roi Louis-Philippe.

<sup>3</sup> Voir la thèse de Nathalie Preiss, *Les Physiologies en France au XIX<sup>e</sup> siècle : étude historique, littéraire et stylistique*, Mont-de-Marsan, Editions InterUniversitaires, 1999 ; celle de Valérie Stiénon, *La littérature des physiologies. Sociopoétique d'un genre panoramique (1830-1845)*, Classiques Garnier, 2012 ; et la page de valorisation de la Bibliothèque Nationale de France, « Les *Physiologies*, petits livres des "chiffonniers littéraires" », mise en ligne le 22 janvier 2013, URL : <http://blog.bnf.fr/gallica/?p=5726>.

<sup>4</sup> On désigne ici, bien sûr, la tournure des écrits (Barthes s'exprime dans des essais) et l'objet ponctuel de ses réflexions (Barthes exprime des idées sur l'essai comme genre de la littérature d'idées).

Brillat-Savarin »<sup>5</sup>. Hors ce prestigieux patronage de l'essayiste fameux, le contraste est frappant entre la popularité de certaines citations (« Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es » ; « L'empire de la saveur a aussi ses aveugles et ses sourds »), voire la petite mythologie de ses préceptes (on verra grâce à quels tours injonctifs), et la confidentialité de la littérature secondaire à son sujet. Du côté des scrutateurs académiques français de l'essai comme genre, en effet, la *Physiologie du goût* ne semble pas avoir le même succès que du côté des zéloteurs de *Marmiton.org*<sup>6</sup> ; quelques propositions sont heureusement lisibles du côté des *cultural studies* appliquées au romantisme, et donneront à cette analyse sa dimension européenne, indispensables lorsqu'on s'intéresse à une époque où l'essai a encore fortement la réputation d'être un « genre anglais »<sup>7</sup>.

On s'y reportera donc, dans cette remontée à la source, qui ne cherchera pas à masquer son orientation rétrospective. On veut proposer ainsi une orientation aussi sincère que possible à une lecture en 2013 de l'essai français du XIX<sup>e</sup> siècle, avec ce que cela implique de déformations historiques, amalgames, omissions ou accents portés anachroniquement (ou non) sur certains thèmes, oeuvres ou procédés. Le cheminement partira donc de Roland Barthes, de ce qu'il a pu déceler dans la *Physiologie du Goût*, et de ce que cette dernière nous renvoie comme écho désormais, près de 40 ans après la « Lecture de Brillat-Savarin », relue et re-nourrie — notamment par la redécouverte des *physiologies* chiffonnées. La dynamique générale de l'essai comme genre (et de tout genre appréhendé comme tel<sup>8</sup>) gagne à être saisie dans ces chambres d'échos ponctuellement anachroniques. On pourra peut-être y souhaiter, en termes de méthode, l'investigation de ce que la bibliothèque de Brillat-Savarin pourrait nous confirmer de sa lecture concrète des essayistes anglais ; l'analyse montrera toutefois des parentés d'écriture et de procédés textuels assez frappants pour poser l'hypothèse que la *Physiologie du goût* fait date dans l'histoire littéraire de l'essai, à triple titre, et avec un résultat : comme topique originale (globalement érotique, au sens large) ; comme posture discursive hétéroclite (et, partant, comme négociation d'autorité dans le

<sup>5</sup> Barthes Roland, 1975, « Lecture de Brillat-Savarin », postface à Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Herman ; rééd. Champs-Flammarion, 1982.

<sup>6</sup> On évoque ici le site web communautaire de cuisine le plus populaire de France, fondé en 1999. URL : <http://www.marmiton.org/>

<sup>7</sup> Voir Macé Marielle, *Le temps de l'essai*, Belin, 2005 ; Glaudes Pierre, Louette Jean-François, *L'essai*, coll. « Lettres Sup », Armand Colin, 2011.

<sup>8</sup> Voir Fortier Frances, Dion Robert, Haegebaert Elisabeth, *Enjeux des genres dans les littératures contemporaines*, Nota Bene, 2001 ; Macé Marielle, *Le genre littéraire*, coll. « Corpus », Garnier/Flammarion, 2004.

continuum de l'histoire des sciences et de leur mise en texte) ; et, grâce à un détour instructif par la culture anglaise, comme méthode de composition visant à la distinction (au sens bourdivin, et engageant donc la dynamique de la référence culturelle), ce qui peut expliquer tout ensemble son statut de lieu de mémoire populaire et de classique négligé de l'essai français.

### Topique

Chez Barthes, l'attrait de la *Physiologie du Goût* réside évidemment dans le fait qu'il s'agit de « la grande aventure du désir »<sup>9</sup>. En sont détaillés, avec une certaine complaisance, la sémiologie du mouillé, du brûlant, de la surprise, et les « petits raptus érotiques » d'une femme que l'on contemple à table. Ce désir revêt deux caractères : primo, il est sociable, ce qui l'autorise à se montrer, à s'avouer, s'écrire (contrairement au désir sexuel) ; par conséquent, secundo, il nécessite une régulation, une tempérance, une bonne mesure. C'est bien l'obsession de Brillat-Savarin :

« définir avec précision ce qu'on doit entendre par gourmandise, et de séparer pour toujours cette qualité sociale, de la gloutonnerie et de l'intempérance. »<sup>10</sup>

On reviendra sur ce projet, et sur ce qu'il implique en termes de *distinction*.

Pour Barthes, la *Physiologie du Goût* est aussi un livre sérieux, quoiqu'ironique. Voici ce qu'il en dit à l'entrée « Science » des mots-clés organisant sa « Lecture » comme autant de « brillat-savarèmes » :

« Ces facéties, où se mêlent toutes sortes d'intuitions vraies, disent très bien comment B.-S. prenait la science : d'une façon à la fois sérieuse et ironique ; son projet de fonder une science du goût, d'arracher au plaisir culinaire ses marques habituelles de futilité, lui tenait certainement à coeur ; mais il l'exécute avec emphase, c'est-à-dire avec ironie ; il est semblable à un écrivain qui mettrait des guillemets autour des vérités qu'il énonce, non par prudence scientifique, mais par crainte de donner l'image d'un naïf (ce en quoi l'on peut voir que l'ironie est toujours timide). »<sup>11</sup>

Cette position rencontre la formule de l'essai barthésien en au moins 3 points :

<sup>9</sup> Barthes, « Lecture... », op. cit., p. 305.

<sup>10</sup> Brillat-Savarin Jean Anthelme, *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante ; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, Sautelet et Cie*, t. 2, p. 247.

<sup>11</sup> Barthes, « Lecture... », op. cit., p. 320.

- d'abord, il s'agit d'élire un sujet inédit, peut-être futile, mais qui associe étroitement le corps et l'esprit, le savoir et la saveur<sup>12</sup>, et s'assume comme une « topique » ou « grille [...] à travers laquelle on [peut] promener avec succès toutes les sciences que nous appelons aujourd'hui sociales ou humaines »<sup>13</sup> ;
- ensuite, parce que ce faisant on prend de front la difficulté de fonder la futilité en science, ou plus précisément de fonder le désir attaché à la futilité en discours scientifiquement articulé, sans pour autant en faire disparaître le côté futile, léger, plaisant (autrement dit : la jouissance) ;
- enfin, ce défi s'encode dans un discours hybride, paratopique, déplaçant continuellement le propos scientifique en « jolies de style » ou en « emphase ironique » pour « esquisse[r] le geste encyclopédique »<sup>14</sup> — Barthes ajoute : timidement (se mêle ici bien sûr une confiance, dans ce style aussi bien barthésien « qui met des guillemets », ou des italiques, ou des tirets, partout).

### Posture

Voilà bien une timidité qu'il faut comprendre comme une modalisation, et non comme un véritable embarras : ce dernier ne se vérifie jamais dans le gros livre de 1826. On y trouve des postures d'autorité, au contraire, analysées par Stiénon dans une lecture de sa fiction d'universalité<sup>15</sup>. Elle l'interprète comme une « consécration à l'envers »<sup>16</sup>, dont le recours à l'humour signale autant de modestie que de structuration tactique de l'autorité. Avec Barthes, on peut aussi y déceler une construction ludique, dont les briques contrastent entre elles sans tout à fait se contredire, et dont un premier relevé montre assez la diversité :

- exhortations aux savants, récapitulées dans une note de la deuxième partie : « Voilà, si je ne me trompe, le troisième ouvrage que je désigne aux travailleurs : 1° Monographie de l'Obésité ; 2° Traité théorique et pratique des Haltes de chasse ; 3° Recueil chronologique de Poésies gastronomiques. »<sup>17</sup>
- mises en scène emphatiques de l'expérimentation :

<sup>12</sup> Voir la *Leçon inaugurale au Collège de France (1977)*, Points/Seuil, 1978, p. 20-21.

<sup>13</sup> Barthes, « Lecture... », op. cit., p. 324.

<sup>14</sup> Ibid.

<sup>15</sup> Stiénon Valérie, Fictions de l'universalité du savoir dans la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin", in *Signes, Discours et Sociétés*, vol. 1: "Interculturalité et intercommunication", 21 mai 2008; en ligne, URL (consulté le 9 août 2013) : <http://www.revue-signes.info/document.php?id=201>

<sup>16</sup> Stiénon Valérie, « La consécration à l'envers », in *CONTEXTES* [En ligne], 7 | 2010, consulté le 09 août 2013 ; URL : <http://contextes.revues.org/4654>

<sup>17</sup> Brillat-Savarin, op. cit., t. 2, p. 412.

« Mettons ce système en action, en voyant ce qui se passe dans l'homme qui mange ou qui boit. »<sup>18</sup>

« Effectivement, l'appareil du goût est d'une rare perfection chez l'homme ; et pour bien nous en convaincre, voyons-le manoeuvrer. »<sup>19</sup>

- affirmations d'une subjectivité venant sans façon ajouter sa voix à l'état de l'art :  
« On a ouvert cinq ou six avis sur la manière dont s'opère la sensation du goût ; j'ai aussi le mien et le voici. »<sup>20</sup>

A cette présentation modalisée du savoir s'ajoutent aussi des effets comiques et plaisanteries plus franchement assumés :

- outrance parodique avec laquelle une « Académie de Gastronomie » est appelée à naître (méditation III)<sup>21</sup>
- canular des éprouvettes gastronomiques « dûment examinée et délibérée en grand conseil. » (méditation XIII)<sup>22</sup>
- autocongratulations du « professeur » :  
« Cet exploit mérite de passer à la postérité ; et je le conterai avec d'autant plus de complaisance, que c'est moi qui en suis le héros. »<sup>23</sup>
- raccourcis plaisants émaillant les panoramas historiques : par exemple ce « portrait d'une jolie gourmande » venant rompre l'énumération des peuples étrangers qui sont venus goûter la gastronomie française (méditation XI).<sup>24</sup>

Cet ensemble est pris dans une trame régulière de considérations métadiscursives typiquement essayistes ; en voici 3, en des points stratégiques du livre (je souligne) :

- dans la préface :  
« j'ai eu sincèrement la crainte d'avoir pu ennuyer [...] J'ai fait tout ce qui a été en mon pouvoir pour échapper à ce reproche ; je n'ai fait qu'effleurer tous les sujets qui ont pu s'y prêter ; j'ai semé mon ouvrage d'anecdotes, dont quelques-unes me sont personnelles [...] je laisse quelquefois trop courir ma plume. »<sup>25</sup>
- dans le sous-chapitre intitulé « Méthode adoptée par l'auteur » de la méditation II :

<sup>18</sup> Brillat-Savarin, op. cit., t. 1, p. 77.

<sup>19</sup> Ibid., p. 86.

<sup>20</sup> Ibid., p. 70.

<sup>21</sup> Ibid., p. 105-106.

<sup>22</sup> Ibid., p. 320-324.

<sup>23</sup> Ibid., p. 149.

<sup>24</sup> Ibid., p. 277-279.

<sup>25</sup> Ibid., p. 35.

« Nous avons donc rangé, suivant un ordre analytique, les théories et les faits qui composent l'ensemble de cette histoire, de manière qu'il puisse en résulter de l'instruction sans fatigue. [...] Si, au milieu de ces graves élucubrations, une anecdote piquante, un souvenir aimable, quelque aventure d'une vie agitée, se présentent au bout de la plume, nous la laisserons couler, pour reposer un peu l'attention de nos lecteurs [...] avec lesquels nous nous plairons à confabuler. »<sup>26</sup>

- dans la « Transition » entre la première et la seconde partie :

« Je pourrais donc quitter la plume [...] mais en approfondissant des sujets qui touchent à tout, il m'est revenu dans la mémoire beaucoup de choses qui m'ont paru bonnes à écrire, des anecdotes certainement inédites, des bons mots nés sous mes yeux, quelques recettes de haute distinction, et autres hors d'oeuvre pareils. Semés dans la partie théorique, ils en eussent rompu l'ensemble ; réunis, j'espère qu'ils seront lus avec plaisir, parce que, tout en s'amusant, on pourra y trouver quelques vérités expérimentales et des développements utiles. »<sup>27</sup>

Ce petit relevé partiel de postures invite, selon moi, à dégager ici, plutôt qu'une fiction d'autorité impérialiste (Stiénon), une tendance nette de la *Physiologie du Goût* en tant qu'essai (tendance interprétée par Barthes comme une modalisation finalement stratégique face à la science de son temps). Elle élabore une énonciation intermédiaire, obtenue par montage d'assertions subjectives et objectives, sérieuses et amusées, de dialogue avec l'ami et de constructions vocatives d'un lecteur complice. Comment faut-il comprendre cette position épistémologique hybride en 1825 ?

### **L'approche anglaise : *essay-treatise & table-talk***

Stiénon rappelle comment la physiologie, discipline médicale, a progressivement évolué jusqu'à désigner une étude de mœurs, puis un genre mineur de « littérature interstitielle »<sup>28</sup>. Dans cette évolution, l'année 1825 se situe en-deçà, ou au tout début, de la rationalisation apportée par les protocoles d'expérimentation de Magendie. Les disciplines qui vont venir clarifier la physiologie comme approche et comme écriture

<sup>26</sup> Ibid., p. 89-91.

<sup>27</sup> Brillat-Savarin, op. cit., t. 2, p. 249.

<sup>28</sup> « Peut-être convient-il de conférer à ce corpus le statut de "littérature interstitielle". La désignation répond en effet à plusieurs caractéristiques récurrentes qui concernent un statut problématique d'œuvres en dehors des cadres traditionnels, marquées par une double pratique de l'anonymat et de l'écriture collective. Hétéroclites, inscrits sur des supports très divers, ces textes sont difficilement définissables par rapport aux canons littéraires et ne sont pas toujours rapportables à une figure d'auteur qui assumerait leur paternité. » (Stiénon, *La littérature des physiologies*, op. cit., p. 82)

savante en sont à leurs premiers pas — la chimie des éléments, pour prendre un exemple intéressant de près Brillat-Savarin, n'en est alors qu'à la table de Lavoisier, et découvre tout juste les triades de Döbereiner (1817), lointaine intuition de la logique périodique des éléments que Mendeleïev formalisera en 1869. Une hypothèse comme celle de l'osmazôme (méditation V), ou la curiosité des découvertes à venir :

« Ceux qui viendront après nous, en sauront davantage ; et il n'est déjà plus permis de douter que la chimie ne leur révèle les causes ou les éléments primitifs des saveurs. » (II, 9 p. 75)

« Eh ! qui sait, par exemple, si la chimie des gaz ne viendra pas à bout de maîtriser ces éléments jusqu'à présent si rebelles, de les mêler, de les combiner dans des proportions jusqu'ici non tentées, et d'obtenir, par ce moyen, des substances et des effets qui reculeraient de beaucoup les limites de nos pouvoirs ! » (III, 16 p. 94)

peuvent se lire comme sérieuses, tout comme le raisonnement analytique qui organise toute la 1<sup>ère</sup> partie, ou les choses vues qui l'émaillent (l'homme à la langue coupée après l'exposé sur les papilles dans la méditation II).

Brillat-Savarin écrit donc encore dans un moment désigné par Stiénon comme incertain, où le traité savant sérieux, face à la spécialisation en cours des disciplines, se croise encore avec la littérature et ce qu'elle permet d'aperçus généraux (« philosophiques »), ou de déconstructions raisonnées (« analytiques »), selon les mots des contemporains. Le traité y puise en particulier des exemples donnant à penser, la formulation d'anecdotes frappantes, et des sujets inédits échappant à une approche trop spécialisée. On peut lire de cette manière la *Physiologie des passions* d'Alibert, assurément sérieuse (et, partant, fort mauvaise candidate comme ancêtre, même fortuite, des *Physiologies* de 1840). Alibert ne recule pas devant le sous-titre de « nouvelle doctrine », tout en s'autorisant des anecdotes développées (et soigneusement préparées paratextuellement : par exemple l'anecdote de la servante Marie)<sup>29</sup>. Ce type de traité physiologique trace une forme de l'essai à cette période, très certainement, qu'un Anglais eût sans mal rattachée à la veine de l'*essay-treatise* héritée de Bacon. Mais on ne saurait lire de même la *Physiologie du goût*. Cette dernière fait un pas de côté, qui ne me semble pas être celui de la parodie de science, même s'il contient une dimension humoristique. La critique anglo-saxonne des *cultural studies* suggère que cette dernière

---

<sup>29</sup> Alibert Jean-Louis, *Physiologie des passions, ou Nouvelle doctrine des sentiments moraux*, Bechet jeune, 1825, 2 volumes.

pourrait être mise en écho avec le modèle des *table talks*, ou « propos de table », qui propose un nouvel embranchement essayiste à notre ouvrage.

Denise Gigante développe l'hypothèse en ouverture d'un numéro de revue consacré aux « gastronomies romantiques »<sup>30</sup>. L'Angleterre du début du XIX<sup>e</sup> s. poursuit une discussion sur la notion de goût qui court dans l'essai britannique depuis le *Spectator*, et qui cherche comment s'affranchir de la hiérarchie entre des sens « abstraits » (vue, ouïe) et « concrets » (toucher, goût). Dans ce débat de longue date, que la philosophie kantienne relance, l'influence française des émigrés apporte un élément de taille : cette civilité gastronomique urbaine alors tout juste naissante, que Londres découvre dans leurs usages et qui rencontre un succès fulgurant. En 1816, un essai de Hazlitt, « On Gusto », compare différents peintres selon que leurs tableaux éveillent, ou non, le jeu des différents sens les uns avec les autres. L'excellence, pour lui, va à une combinaison globale de toutes les sensations et de l'esprit. A contrario, il repousse la parfaite exactitude visuelle des paysages de Claude, parce qu'elle « n'interprète pas chaque sens à l'aide de l'autre »<sup>31</sup>. Il n'est pas anodin que cet essai paraisse dans le recueil *The Round Table* de Leigh Hunt, où s'affiche la double nature civile (voire mythique) et gastronomique de la « table » en question. Pour Gigante, ce décloisonnement est à lire en même temps que l'extraordinaire engouement pour la gastronomie française, et tout spécialement à son écriture bigarrée telle que popularisée par Brillat-Savarin, et plus encore, quelques années auparavant, par Grimod de la Reynière dont l'*Almanach* annonce, en parfaite adéquation avec la pratique du *composite* que cette étiquette véhicule depuis le temps des colporteurs et le développement de la presse,

« un grand nombre de dissertations philosophico-gourmandes, les 4 parties du jour d'un gourmand, des Variétés morales et nutritives, des anecdotes gourmandes... »<sup>32</sup>

La gastronomie romantique serait donc le lieu d'une importante émancipation philosophique, en même temps que d'une appropriation originale d'une vieille pratique

<sup>30</sup> Gigante Denise, « Romantic Gastronomy : An Introduction », in Gigante D. (ed), « Romantic Gastronomies », Romantic Circles Praxis Series, Univ. of Maryland, 2007 ; en ligne, URL (consulté le 22/5/2013) : <http://www.rc.umd.edu/praxis/gastronomy/index.html>

<sup>31</sup> Hazlitt William, 1816, « On Gusto », in Hunt Leigh (ed), *The Round Table*, Archibald Constable, 1817 (« Claude's landscapes, perfect as they are, want gusto. [...] they lay an equal stress on all visible impressions ; they do not interpret one sense by another. » Ma traduction)

<sup>32</sup> Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands : servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur*, Maradan, 1803-1812. L'annonce des contenus est en tête de la réédition en volume de 1806.

éditoriale. Gigante y remarque aussi une forme de distinction face à la culture urbaine du premier XIX<sup>e</sup> s. — un désir d'esthétisme comparable à au dandysme tel qu'il s'opposera à l'industrie naissante de la mode à la fin de ce même siècle. Cette distinction choisit un art d'écrire composite qui renouvelle la forme héritée du *periodical essay*, en s'orientant vers le modèle conversationnel des « propos de table » décousus et spirituels entre amis cultivés (*table talk*), plutôt que celui des « aperçus journalistiques » de l'observateur éclairé (*Spectator*). Ce *familiar essay* se développe en particulier chez le Hazlitt des *Table Talks* (1821), ou dans certains *Essays of Elia* de Lamb (1823).

### Composition

Or, ce qui caractérise cette veine de l'essai anglais peut venir aussi éclairer la manière de Brillat-Savarin, qui affirme dès la méditation I :

« bientôt tous les sens ont été amenés au secours les uns des autres, pour l'utilité et le bien être du *moi sensitif*, ou, ce qui est la même chose, de *l'individu*. » (49)

Ainsi la conversation, ou la causerie, se retrouve dans ses apostrophes au lecteur bien sûr, mais aussi dans le déroulé parfois lâche (*loose*) d'analyses savantes se terminant en queue-de-poisson, ou en mot spirituel. Voyez ce célèbre « axiome », souvent cité sans que l'on se souvienne du morceau analytique bien austère qu'il conclut, selon lequel (je souligne)

« Cette circonstance explique pourquoi, de deux convives assis au même banquet, l'un est délicieusement affecté, tandis que l'autre a l'air de ne manger que comme contraint : c'est que ce dernier a la langue faiblement outillée, et que l'empire de la saveur a aussi ses aveugles et ses sourds. » (69)

On trouve aussi chez lui cette sociabilité du petit cercle d'amis, qui implique et fabrique une culture partagée, des hardiesses intellectuelles autorisées, et une circulation de références culturelles reconnaissables — autrement dit, une distinction. On peut interpréter ainsi l'onomastique suggestive des vins, dans cet ouvrage qui n'en examine précisément aucun, au grand dam de Baudelaire. En 1851, ce dernier fustige l'insuffisance de la *Physiologie du goût* en ouverture du « Vin et du Haschisch comparés comme moyens de multiplication de l'individualité »<sup>33</sup> ; mais c'est se tromper de cible. Car dans une formule comme celle-ci, l'implicite partage des références construit la familiarité distinguée plus sûrement qu'un exposé détaillé :

---

<sup>33</sup> Repris en 1860 dans *Les Paradis artificiels*.

« C'est encore ainsi qu'hier ou demain, trois paires d'amis se seront régalez du gigot à l'eau et du rognon de Pontoise, arrosés d'Orléans et de Médoc bien limpides. »<sup>34</sup>

Cette géographie suggestive des saveurs agrémentée l'ingéniosité des rapprochements thématiques insolites, ou d'un sujet inédit, tout à la fois sérieux et permettant des excursus spirituels, apte en qq sorte à balayer, et éclairer obliquement, toutes sortes d'autres matières (pour le dire comme Barthes : le génie de la topique). Il en découle ce style, et cet humour parfois, faits de convocation des sciences ou des expériences dans un contexte léger.

Brillat-Savarin enfin rappelle constamment son lecteur à la conscience méta-communicationnelle : l'essai est replacé en permanence dans la « délectation » (les Anglais disent : *relish*) d'une situation de table qui à la fois la pimente, l'assaisonne (c'est l'autre sens de *relish*), l'alimente, et la distrait. Peuvent se lire ainsi tous les récits de table de la 1<sup>ère</sup> partie,

« réunions choisies où la politique est forcée de céder le pas aux dissertations sur le goût » (148),

insérés dans un plan assez rigoureux qui suit pas à pas le processus fonctionnel de l'alimentation, mais en le desserrant peu à peu vers les miscellanées de la seconde partie.

### **Compositions**

Les méditations VI et XIV en exemplifient deux compositions contrastées. La méditation VI suit jusqu'à la démesure le principe général de toute la première partie : une déconstruction analytique en éléments, sous-éléments et composants d'un fonctionnement se voit ramifiée, boursouflée, accidentée par les récits de repas et les anecdotes concernant les victuailles. Son sous-titre général annonce une « Section II. Spécialités » (la section I est dans la méditation précédente), qui commence (dans un raffinement complexe de sections, § et tirets numérotés) par le « § Ier. - Pot-au-feu. 32 — », affichant une description et une recette mais s'élargissant dans « § II. - Du bouilli. 33 — », qui liste quatre catégories de mangeurs de bouilli. Après ce premier doublé, plutôt sage, voici le « § III. - Volailles. 34 — », qui ne donne pas de recette mais décline une géographie d'excellence : la Bresse, Le Mans, le pays de Caux, avant de s'évader dans

---

<sup>34</sup> Brillat-Savarin, op. cit., t. 1, p. 342.

le Nouveau Monde avec un « § IV. – Du Coq d’Inde. 35 — », avec un grand luxe de précisions exotiques : 5 preuves de son origine, et des digressions étymologiques, avant de se détailler encore en « Des Dindonophiles. 36 — » (écho de la typologie des mangeurs de bouilli), puis « De l’influence financière du Dindon. 37 — » (petite dissertation d’économie improvisée) et un « Exploit du professeur. 37 — », morceau narratif de chasse dans les prairies d’Amérique, comportant 3 journées, 4 filles toutes plus avenantes de l’hôte du Connecticut, une dissertation sur le Nouveau Monde au coin du feu et, bien entendu, le menu du somptueux dîner qui clôt cette aventure. Quantitativement, ce filage des volailles tout à la fois en effets de linéarité, de ruptures et de boursouflures (tirets 34 à 38) ondule sur la courbe suivante :

|        |                                      |            |
|--------|--------------------------------------|------------|
| § III. | Volailles. 34 —                      | 49 lignes  |
| § IV.  | Du Coq d’Inde. 35 —                  | 61 lignes  |
|        | Des Dindinophiles. 36 —              | 25 lignes  |
|        | Influence financière du Dindon. 37 — | 27 lignes  |
|        | Exploit du professeur. 38 —          | 234 lignes |

où l’on observe, à échelle plus fine (surtout dans le tiret 38), tout un éco-système encapsulé de types de textes variés : discours encadrés, descriptions bucoliques, récits enlevés, menus détaillés, listes chiffrées, commentaires scientifiques. Le lecteur aborde donc le « § V. Du Gibier. 39 — » en pleine attente de digressions, effets de séries et développements parallèles, et il n’est pas déçu (note sur le Jésuite Fabri, méthode de dégustation du chanoine Charcot) ; de même au sujet des poissons (anecdote sur les « grosses » d’huîtres), des truffes (souvenirs d’une dame coquine), du sucre, du café, du chocolat. Cette méditation VI rompt avec les précédentes, et donne le ton des suivantes, car la part d’anecdotes dépasse celle des descriptions factuelles et scientifiques. Leur articulation demanderait un peignage du texte encore plus fin, dont on suggèrera seulement la richesse en deux exemples.

Dans celui-ci, l’illustration didactique ouvre classiquement la voie au récit autobiographique complaisamment développé :

« J’ai suis de ceux qui ont été obligés de renoncer au café ; et je finis cet article, en racontant *comme quoi* [sic] j’ai été rigoureusement soumis à son pouvoir.

Le duc de Massa, pour lors ministre de la justice, m'avait demandé un travail que je voulais soigner, et pour lequel il m'avait donné peu de temps, car il le voulait du jour au lendemain. » (211-12)

Le récit continue avec force détails.

Dans celui-là, au contraire, comme pour clore l'ambition analytique du livre I et ouvrir la voie aux mélanges du livre II, les effets de rupture s'accumulent jusqu'au « Bouquet » final de la méditation XXX. D'abord, le tiret 140 synthétise la typologie des restaurateurs de la méditation XXVIII en une vertigineuse liste d'ingrédients et de leurs origines, de deux pleines pages, pour conclure à un « etc. : ce qui fournit, à suffisance, la preuve de la proposition que nous avons émise ailleurs, savoir : qu'un repas, tel qu'on peut l'avoir à Paris, est un tout cosmopolite, où chaque partie du monde comparait pour ses productions. » (205)

On ne saurait être plus métadiscursif.

Puis, sans transition (si ce n'est une page blanche paire, dans l'édition de 1826), la méditation XXIX sous-titrée « La Gourmandise classique mise en action » fait se succéder, dans le tiret 141 : les 22 pages de l'« Histoire de M. de Borose » — une nouvelle toute classique, remarquablement composée, dont la clause s'attarde sur une demoiselle Herminie dont le grand deuil attire « de fort beaux garçons » (p. 229) — et, au tiret 142, l'unique page du « Cortège d'une héritière », en 5 alinéas richement descriptifs, dénués de toute mention gastronomique, et conclus par les mots : « Ils passèrent... et je continuai de méditer. » (p. 230) Bien sûr, aucune liaison explicite avec le tiret 141... ni avec la méditation XXX, qu'ouvre une évocation « Gastérea, la dixième des Muses » !

La méditation XIV est intitulée « Du plaisir de la table », et compte une sous-section « Effets », une autre « Esquisse » qui disent assez le caractère relâché de ses subdivisions. Commencée assez doctement par une histoire des manières de table, elle s'attarde à l'énumération des composants d'un bon repas, en y soulignant la « causerie pleine d'abandon et de charmes » et la durée qui semble n'avoir pas de limite. De fait, le chapitre aussi s'étire indéfiniment, passe sans ordre sur des exemples effleurés, des considérations d'ustensiles, puis s'organise ponctuellement en manuel de savoir-vivre d'une demi-douzaine de pages à l'impératif :

« Que le nombre des convives n'excède pas douze [...]

Que la salle à manger soit éclairée avec luxe [...]

Que les mets soient d'un choix exquis, mais d'un nombre resserré [...]

Que le café soit brûlant [...] » (343-4)

avant de « prouver » ce qu'il avance par « la relation véridique et circonstanciée du plus long repas » qu'a fait son auteur de toute sa vie (8 heures et 10 pages de 23 lignes de rang). Tout dans ce chapitre, sans doute le meilleur (c'est-à-dire le plus *citabile*) de ce livre, mime l'art de bien manger en ce qu'il pénètre les mécanismes gastronomiques, et les manières sociales, tout en déclenchant les conversations (les types de textes, les discours rapportés, les bons mots) et tout en faisant durer le plaisir, aussi bien que le texte.

La composition particulière du livre de Brillat-Savarin le distingue, on le voit, des recueils de *table talks*, que ce soit dans la 1<sup>ère</sup> partie, qui s'organise comme un traité analytique, ou dans la seconde, qui s'actualise plutôt comme un recueil explicitement hétéroclite (mais où s'aperçoit quand même un fil rouge autobiographique). En tant qu'essai long, la *Physiologie du Goût* active plutôt les procédures du retour d'épisodes apparentés que celles de la clause suspendue ou de l'inachèvement pensif. L'imaginaire d'un festin qui jamais ne finit chapeaute ainsi, dans la méditation XIV, une lecture longue, où le spectacle de la variété est mis en scène par une combinaison de traité, d'almanach gastronomique et d'essai conversationnel.

### **Un petit lieu de mémoire essayiste**

Il ne s'agit donc pas de faire de la *Physiologie du Goût* un « propos de table » chu mystérieusement du ciel anglais dans les librairies parisiennes, via l'écritoire d'un juriste vieillissant. Les causeries, on le sait, trouveront en France une déclinaison spécifique : les essais de Sainte-Beuve sont annoncés, d'ailleurs, par la *Revue des Deux Mondes*, comme « une suite de morceaux à la manière de W. Hazlitt sur les premiers poètes modernes de la France. »<sup>35</sup> De leur côté, les élaborations topiques d'amateurs éclairés sauront élire d'autres situations matricielles que celle de la « table ronde » : propos de comptoir, soirées, séminaires. Il n'en reste pas moins que cette hypothèse d'affiliation culturelle globale, européenne, permet de penser le ton particulier, ni vraiment sérieux ni assurément parodique, de l'ancien notable de Belley.

Voilà un homme d'Ancien Régime, émigré pendant trois ans, bien installé dès son retour, assez nourri de culture anglaise pour y avoir échaffaudé son style (les fameux

---

<sup>35</sup> Cité par Glaudes et Louette, op. cit., p. 150.

néologismes qu'il défend en préface de son livre), et qui consigne juste avant sa mort un étonnant composé de science de l'époque, de récits, d'anecdotes, de préceptes, de bons mots et de recettes de cuisine, dans un recueil unique en son genre où se reconnaissent encore ses compatriotes (comme en témoigne une exposition à Dijon en 2005<sup>36</sup>) et, au-delà, toute une culture nationale, avec sérieux. Les recettes de la seconde partie sont pourtant obsolètes : il ne s'agit pas d'un « classique » de la cuisine française, mais tout au plus d'une archive intéressante pour ses historiens.

Du côté scientifique ou factuel, il ne reste pas grand chose de ses « intuitions vraies » dans les expériences de cuisine moléculaire d'Hervé This (par exemple<sup>37</sup>) ; ni même, en dépit de tous leurs efforts pour conjuguer science et dialogue plaisant, dans cette *Nouvelle physiologie du goût* signée en 2000 par un chef cuisinier et un biologiste renommé. Il y aurait des hypothèses à faire sur ce qu'un exposé scientifique sur la nourriture requiert, en 2000 ou 2013, pour susciter l'engouement populaire ; quelle rencontre souple et spirituelle des styles, des imaginaires, des récits et des aliments ; assurément pas cette recette-ci

« La queue de boeuf braisée aux truffes et purée de châtaignes — Un plat de saison froid rustique mais surprenant et raffiné qui colle aux souliers » (169)

Et pas davantage cette explication-là, qui plomberait le roman de science-fiction le plus friand de jargon scientifique :

« Le Chef — Donc, le neurone sensoriel possède une unique racine.

Le Professeur — Cette unique dendrite ancastrée dans les cellules de soutien se termine par un renflement qui porte des cils d'une longueur de 150 à 200 millièmes de millimètre baignant dans la couche intérieure de mucus [...]. La concentration locale du complexe électrosensoriel, récepteurs et canaux, permet d'importantes variations de courant pour une faible concentration moléculaire du ligand. » (123)

Mais ces suppositions ouvriraient un autre sujet.

Terminons plutôt sur l'hypothèse que la *Physiologie du Goût* a pris la forme et la fonction d'un petit *lieu de mémoire* littéraire, à la croisée d'une évolution franco-

---

<sup>36</sup> « Brillat-Savarin, une étoile européenne », in revue *Hors Ligne*, Bibliothèque municipale de Dijon, 17 septembre-17 décembre 2005 ; en ligne, URL (consulté le 9 août 2013) : [http://www.bm-dijon.fr/opacwebaloes/images/paragraphes/pdf/BD\\_HorsLigne35.pdf](http://www.bm-dijon.fr/opacwebaloes/images/paragraphes/pdf/BD_HorsLigne35.pdf)

<sup>37</sup> Parmi ses nombreuses publications : *Les secrets de la casserole*, Belin, 2008 ; *Cours de gastronomie moléculaire*, Belin, 2009.

britannique de l'écriture d'idées, de l'histoire culturelle de l'alimentation, des sociabilités littéraires et de la littérature populaire, ou plutôt de la « civilisation du journal » (selon l'expression de Therenty). Ce dernier paramètre est le plus paradoxal ; Stiénon l'a examiné avec toute la subtilité possible, et affirme bien clairement combien le Brillat-Savarin, pour en annoncer les titres, reste éloigné de cette vogue qu'elle désigne tantôt comme une « littérature panoramique »<sup>38</sup>, tantôt comme « littérature insterstitielle ». On peut dès lors retenir sa formule de « précurseur fortuit » qui semble bien résumer l'affaire. La *Physiologie du goût* en ressort comme un livre plutôt distingué, lu en tout cas sous l'espèce de la « distinction » et du « bon goût » à son époque, puis bombardé précurseur des « chiffonniers » physiologues de 1840 — à la faveur, entre autres, de l'édition Charpentier en 1839 qui l'assemble avec le *Traité des excitants modernes* de Balzac, lui-même bien installé parmi les auteurs de physiologies. Le livre de Brillat-Savarin a en commun avec les physiologies des années 1830-42 une pratique du composite, une mise en spectacle de la *variété* que la "petite presse" et ses dérivés éditoriaux lucratifs rentabilisent ; mais il l'assume, quant à lui, dans le cadre d'une sorte de traité plaisant, plutôt comme un geste de style proche de la causerie cultivée que comme une caricature acérée des moeurs de son temps. Il se plaît à mettre en spectacle littéraire une pensée, du hasard, de la digression et un recueil de choses vues, senties goûtées — bref : tout ce que Barthes, après les essayistes romantiques anglais, valorisera, en clausule de sa « Lecture », comme « cultures et histoires composées »<sup>39</sup>, et qui forme l'un des éléments les plus stables d'une poétique de l'essai.

IL

---

<sup>38</sup> Par exemple dans son article « Lectures littéraires du document physiologique. Méthodes et perspectives », in *MethIS*, n°2, 2009, p. 71-85. Pour une discussion de ce rattachement des physiologies au contour générique tracé par Walter Benjamin, voir Lauster Martina, *Sketches of the Nineteenth Century: European Journalism and Its "Physiologies," 1830-1850*, Palgrave Macmillan, 2007.

<sup>39</sup> Barthes, « Lecture... », op. cit., p. 325.