

LE REPAS COMME (UNE) MISE EN SCENE ESTHETISANTE: TROIS EXEMPLES¹

Abstract: *Eating as a social and cultural act evolves by dramatic rules and has always had a powerful aesthetic component. We say that we eat also with the eyes and that we judge food with the heart, irrationally. The meal becomes, in this vision, a „mise-en-scène” led by the cook (the director, the author), in which the dishes are the characters (because they have names), the table is the stage and the consumers are the public, the audience. There is a dramatic art of dining, nothing is at random and all the moments of the dinner are loaded with tension and meaning. The pleasure of making out of dinners a real stylistic performance reached superlative levels in the "texts" that we chose to illustrate the dramatic and aesthetic structure of the prandial rite. They belong to various epochs, but actually to the same type of sensibility: the "famous supper" organized on February 1st, 1783, by Grimod de la Reynière, the funeral dinner in J.-K. Huysmans's novel *À rebours* (1884) and the last scene of Peter Greenaway's movie, *The Cook, the Thief His Wife and Her Lover* (1989).*

Key-words: *dramaturgy of dinner, esthetism, funeral repast*

Au delà d'autres fonctions que le repas accomplit, il est aussi une expérience inédite. Dès l'Antiquité il y avait bien de règles strictes de l'esthétique concernant le rituel du repas; la scénographie de l'opulence et de la couleur visible dans la «composition» des repas de l'Antiquité et de la Renaissance nous confirme que le manger n'a plus le but que d'atténuer une pulsion primitive, mais elle deviendra une expérience esthétique, un vrai spectacle. Partant de la célèbre métaphore shakespearienne du «monde est une scène», on peut parler notamment d'une «dramaturgie du repas», «d'une mise en scène» attentivement surveillée par un cuisiner, l'équivalent du metteur en scène, l'auteur bien évidemment. Dans l'équation symbolique du repas – comme rituel social – les consommateurs sont les spectateurs d'une performance ordonnée dans des moments (jamais à l'hasard), avec de la tension, avec de l'émotion, avec de l'intrigue, avec du «texte». Les acteurs sont les différentes sortes de nourritures, partagées dans une logique diégétique-diététique, et la scène est la table autour de laquelle le public s'approche pour déguster. Elles, les nourritures, pareillement comme les acteurs d'une pièce, sont hiérarchiquement disposées, dans un ordre imposé de l'aristocratie russe du XIX^e siècle (la table «à la française» est remplacée avec la table «à la russe»), tandis que les spectateurs ont, en général, un statut d'égalité, offert par leur position stable, fixe, mais pas obligatoirement passive². Le repas évolue dramatiquement comme dans une pièce de théâtre, d'après un script précis – le menu –, et il devient le prétexte d'une gastro-communion avec un noyau dur esthétique.

On a choisi – pour illustrer non pas seulement la qualité «performative» d'un repas (sa valeur en soi de rituel suppose une dramaturgie minime implicite), mais aussi ses valences esthétisantes – trois moments distincts de trois champs culturels différents: le fameux souper offert par Grimod de la Reynière, l'inventeur du discours

¹ Florina-Elena Pirjol, Université de Bucarest, Roumanie, my_newflor@yahoo.com

² «L'absence ou l'atrophie de la participation motrice ou pratique ou active est étroitement liée à la participation physique et affective. La participation du spectateur ne pouvant s'exprimer en acte, devient intérieure, ressentie. [...] Infantilisé comme sous l'effet d'une névrose artificielle, le spectateur voit un monde livré aux forces qui lui échappent. C'est pourquoi, au spectacle, tout passe facilement du degré affectif au degré magique» (Morin, Edgar, 1965: 101).

gastronomique français, la scène funeste-spectaculaire d'un repas du roman du Huysmans, *À rebours*, et le repas comme décor, scène et prétexte diégétique dans le film du Peter Greenaway, *Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant* (1989). Derrière de la régie ostentatoire du repas visible dans les trois sources choisies pour l'analyse, on peut observer aussi la parade excessive esthétique qui «momifie» l'acte du manger, en le transformant dans une expérience exclusivement esthétique, presque vidée de la bien connue composante utilitariste.

Le premier texte fait référence à un moment de l'histoire quotidienne qu'on ne peut recréer aujourd'hui qu'avec l'aide des témoignages des contemporains, en lui étant consigné comme tel par son protagoniste. Fils d'un fermier général, donc à ce titre légataire d'une fortune colossale, Grimod de La Reynière est né avec ses mains atrophiées. Malgré ça, il réussit à faire de l'écriture le sujet principal de sa vie et il est considéré aujourd'hui comme le véritable fondateur de la critique gastronomique. Résidant dans ce qui était à l'époque le plus bel hôtel particulier de Paris, ami de Rétif de la Bretonne, de Beaumarchais et de Mercier, il se fait connaître du Tout-Paris à 25 ans par des *happenings* culinaires dont son fameux souper organisé le 1er Février 1783 est le plus connu.

L'événement dépasse le stade anecdotique, de facto excentrique, en marquant symboliquement une vraie censure entre deux traditions distinctes. Jean-Paul Aron prédit parfaitement qu'il ne s'agit que d'un geste conçu juste pour mettre en évidence un personnage déjà célèbre, mais d'un geste plus profondément subversif et symbolique: «[à] la macabre agape de Grimod de la Reynière [où] furent scellés, en une fête insolente, les pactes de la bourgeoisie et de la gourmandise, de la littérature et de la chère. Mort jouée, mort symbole, exutoire de l'inconscient assassin, des pulsions féroces d'une culture» (Aron, Jean-Paul, 1973: 303). Charles Monselet, gastronome et écrivain du XIXème siècle, observe, en parlant de tous ces repas excentriques (appelés «déjeuners philosophiques»), qu'il s'agit plutôt de gestes symboliques, de très sophistiquées mises en scène qui ne font pas seulement la bonne chère, mais donnent aussi des satisfactions esthétiques à ses participants: «Il devait sauver la cuisine française du naufrage de la Révolution, et relever l'autel de Comus sur les débris des agapes jacobines» (Monselet, Charles, 1876: 408).

La théâtralité du moment a déterminé à quelques contemporains de le mystifier en le transformant dans une vraie légende urbaine, et par autres de le qualifier, purement et simplement, comme une mascarade; par exemple les *Mémoires secrets...* de Bachaumont le traitent de «farce de carnaval». La cérémonie – dans plusieurs sens une parodie des diners de la Cour à Versailles – a été le mieux décrite par Paul Lacroix, dans son livre sur les mystificateurs du XIXème siècle:

Cette salle, complètement tendue de noir, comme pour des funérailles, était éclairée par des lampes antiques et des candélabres gigantesques chargés de bougies; on eut dit une chapelle ardente. De toutes parts des os et des têtes de morts peints et brodés sur les tentures, des arcs et des carquois, des cœurs enflammés et des couronnes de roses. La table représentait un immense catafalque, sur lequel brillaient aux feux des bougies les plus belles pièces d'argenterie et d'orfèvrerie. Le couvert des convives avait été préparé en vue de cette bizarre orgie: les verres de cristal étaient taillés en forme de vases lacrymatoires et de coupes funéraires; les assiettes de porcelaine peintes et dorées offraient pour sujets un ingénieux mélange d'attributs galants et funèbres (Lacroix, Paul, 1875: 111).

Même l'invitation à ce festin est conçue sous la forme d'un billet d'enterrement: «Vous êtes priés d'assister aux convoi et enterrement d'un gueuleton qui sera donné par Messire Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, écuyer,

avocat au parlement, correspondant pour sa partie dramatique du *journal du Neuchâtel*, en sa maison de Champs Elysées. On se rassemblera à neuf heures du soir et le souper aura lieu à dix» (Bachaumont, Louis Petit de, 1794: 77).

La dramatisation de l'événement est évidente jusqu'aux derniers détails: du texte de l'invitation – qui sonne comme des indications du metteur en scène, jusqu'à la scénographie compliquée du salle à manger, décorée avec un œil baroque. La ritualisation, elle aussi tenant d'un sens dramatique, est présente dans chaque détail de l'événement du jour, bien réalisée en avance, la mise en scène se déroulera conformément au scénario. Les vingt deux invités, parmi lesquels seule une femme était invitée, ils ne sont pas directement accueillis dans la salle à manger, ils font le tour de plusieurs pièces, soumis aux plusieurs épreuves initiatiques, et seulement à la fin reçus au repas fastueux, ou pareillement ils sont guidés étape par étape par l'amphitryon: «Une couronne de cypress et de roses était déposée sous la serviette de chaque invité qui dut la placer sur sa tête, bon gré, mal gré, pour obéir à l'injonction du Roi du festin» (Lacroix, Paul, *op. cit.*: 112). L'amphitryon est aussi, dans ce cas-ci, le chef (parce que c'est lui qui choisit et hiérarchise les neuf services de la plus grandes magnificence), et le metteur en scène de ce luxueux banquet ou la nourriture (ou plutôt le repas comme rituel) est l'acteur principal, et les invités sont le public. En outre, les vellétés de metteur en scène du futur auteur du *Manuel des amphitryons* (1808), sont visibles aussi dans le geste de vendre des billets à ce banquet aux amateurs curieux d'une expérience vraiment inédite:

Autour de la salle du festin était une galerie destinée aux spectateurs qui voudraient jouir du coup d'œil de la fête. M. de Reynière avait distribué environ trois cents billets de cette autre espèce, et à l'heure indiquée il a dit qu'on pouvait laisser entrer, mais il n'était pas permis de rester, on ne pouvait que traverser pour faire place à d'autres (Bachaumont, Louis Petit de, *op. cit.*: 78).

«Jouir du coup d'œil», regarder et pas nécessairement manger – c'est la manière qu'on a été demandé de «consommer» ce souper fastidieux. Le repas n'est plus un acte physiologique, mais une expérience esthétique. Le fameux souper du Grimod de la Reynière est évidemment tributaire à une esthétique du baroque. Dans *Dizionario delle belle arti...* (1797), le théoricien italien Francesco Milizia définit le baroque comme un superlatif du bizarre, un excès du ridicule. Le repas organisé par l'extravagant homme de lettres fait parade de bizarreries, en se proposant de le rendre insolite et même de choquer. Lacroix va jusqu'à affirmer que le souper en entier est une création franc-maçonnique: la sélection et puis la mise à l'essai des invités, les trente neuf bougies de la tables, les symboles astronomiques, immanentes, les neuf parties du repas qui se composait de treize plats etc. De toute façon, c'est qu'une hypothèse, et en plus, aucun de ses biographes ne parle d'une affiliation de celui-ci à un mouvement franc-maçonnique. Toujours d'extraction baroque est l'image du monde comme théâtre (la réalité n'a plus de substance qu'un décor, les gens n'ont que de l'apparence, comme chez les acteurs) que Grimod de la Reynière utilise dans la mise en scène de ce spectacle culinaire-esthétique. La brillance de sa mort est, de la même, typique pour le baroque, qui cultive en excès les funérailles, les catafalques, les rideaux de deuil, les sarcophages spectaculaires, les cryptes luxueusement ornées.

Un esprit illuminé, doté avec le plaisir du ludique, Grimod de la Reynière est celui qui a levé la gastronomie au rang d'art, en posant les bases d'une critique gastronomique. Il soutient que le plaisir du manger est aussi noble comme le fait de regarder un tableau, et il ne renonce pas de mettre en scène des festins compliqués pour

démontrer sa propre théorie. Ses huit *Almanachs des gourmands* (1803-1812) ont provoqué un changement de mentalité: faire la cuisine n'est plus l'apanage des domestiques, mais un art comme les autres, avec ses propres règles et son savoir-faire. Le deuxième texte choisi pour illustrer la qualité esthétique et dramatique du repas est presque une réplique en miroir, dans le temps, du fameux souper de Grimod de la Reynière: «le repas de deuil» du roman *À rebours* (1884) de Joris-Karl Huysmans:

Dans la salle à manger tendue de noir, ouverte sur le jardin de sa maison subitement transformé, montrant ses allées poudrées de charbon, son petit bassin maintenant bordé d'une margelle de basalte et rempli d'encre et ses massifs tout disposés de cyprès et de pins, le dîner avait été apporté sur une nappe noire, garnie de corbeilles de violettes et de scabieuses, éclairée par des candélabres où brûlaient des flammes vertes et, par des chandeliers où flambaient des cierges. Tandis qu'un orchestre dissimulé jouait des marches funèbres, les convives avaient été servis par des négresses nues, avec des mules et des bas en toile d'argent, semée de larmes. On avait mangé dans des assiettes bordées de noir, des soupes à la tortue, des pains de seigle russe, des olives mûres de Turquie, du caviar, des poutargues de mulets, des boudins fumés de Francfort, des gibiers aux sauces couleur de jus de réglisse et de cirage, des coulis de truffes, des crèmes ambrées au chocolat, des poudings, des brugnons, des raisinés, des mûres et des guignes [...] (Huysmans, Joris-Karl, 1968: 40).

Livre-musée, livre-bibliothèque, *À rebours* est un roman dans le quel le référent n'est pas le monde extérieur, mais un complexe culturel, une «réalité» livresque. Cette bible de la décadence fin de siècle glorifie une *esthétique de l'effet* et exhibe une impressionnante richesse stylistique en rendant des sensations fines ou des impressions byzantines. Livre-culte de son époque, *À rebours*, n'as pas exprimé seulement les tribulations d'un personnage, mais il a réussi à synthétiser l'histoire d'une génération, avec ses tentations, ses grandeurs, ses manies et ses incertitudes. Un des exégètes de J.-K. Huysmans a observé sa perception visuelle exacerbée, représentatif pour l'esthétisme (Laforgue, Peladan, D'Annunzio, Wilde sont quelques noms associés à ce courant) et fort visible dans la scène du repas de deuil: «En jouant avec les adjectifs, en compliquant la syntaxe, en faisant appel à une écriture artiste Huysmans essaie de rivaliser avec le peintre, essaie de le surpasser en transposant l'art pictural dans sa prose travaillée» (Peylet, Gerard, 2000: 165). La séquence est pareillement conçue de manière dramatique et stylistique par le protagoniste, le duc Jean des Esseintes, qui cumule ici la fonction du metteur en scène et celle de maître de la table. Pour décoder la signification du banquet funèbre présenté dans le roman, il ne suffit pas de connaître l'esprit de l'époque mais il faut comprendre en profondeur toutes les facettes de ce personnage qui va devenir une emblème, un prototype de la littérature décadente, de la dite «littérature putride». Bon connaisseur du snobisme, esthétisme, dandysme, pessimisme et autres «ismes» qui traversent la fin du XIX^{ème} siècle, des Esseintes est un «pervers» de la famille spirituelle de Baudelaire, tourmenté par une angoisse existentielle. Il semble se guider après un credo bien formulé par Edmond de Goncourt dans son *Journal*: «Tout ce qui n'est pas traduit par l'art est pour nous comme de la viande crue». L'imitation de la culture et de la recherche de l'artificiel sont d'abord déclarées ouvertement et le repas imaginé par des Esseintes est une pastiche des opulents repas aristocratiques d'antan (même si la référence au «fameux souper» de Grimod de la Reynière n'est pas explicite, il y a beaucoup des détails qui coïncident dans les deux scènes). Perdant sa fonction physiologique et même sociale, le manger ne devient qu'un acte esthétique, une représentation bien calculée, qui ne laisse place pour l'improvisation ou pour l'habituel de type réaliste. En outre, les nourritures sont un

réfèrent mais aussi une importante métaphore qui traversent l'œuvre de part en part étant toujours liées à la vie antérieure des personnages. Le repas échafaudé par l'excentrique des Esseintes – prétexte pour un véritable déchainement rhétorique qui recherche le vocabulaire descriptif le plus poussé et le plus imagé – est tout simplement iconographie: décor, mise en scène, citation. La salle à manger tendue de noir et les décorations qui font partie du registre lexical funéraire – les nappes noires, les fleurs suggérant la mort, les candélabres et les cierges – et même les invitations conçues comme celles des enterrements sont tous des éléments calqués d'après le «fameux souper» de Grimod de la Reynière. La scénographie baroque – méticuleusement obsessionnelle pour le détail, avec la dominance du noir et des comparaisons mortuaires – et le goût pour l'excès sont des éléments qui approchent les deux écrivains. Comme pendant la Renaissance (quand les nourritures devaient frapper l'imagination par leur aspect), le visuel surclasse tous les autres sens impliqués habituellement dans l'acte du manger. Le repas devient une occasion pour *contemplatio*, et les invités sont les spectateurs qui assistent à la mise en scène d'une vision au moins bizarre. Si habituellement le repas comme rituel est associé à la vie, à la survie, chez Huysmans, le repas est souvent dans la relation directe avec la mort, avec le viscéral, avec la corporalité éphémère. Geneviève Sicotte observe cette «inversion» rituelle du repas qui, en fait, supprime la fonction sociale et pratique de cet acte quotidien:

Malgré sa réclusion monastique, des Esseintes prend ses repas la nuit, en une régularité parfaitement inversée qui pervertit le sens de ce rituel et en fait une messe noire de l'alimentation. Cette clôture temporelle coupe le mangeur des coutumes reconnues de sociabilité alimentaire. Le lieu de repas est lui aussi placé sous le signe de la clôture excessive [...] (Sicotte, Geneviève, 1999: 161).

L'ensemble de l'imaginaire huysmansien semble gouverner par la fascination de la mort et le traitement de ce thème ne relève pas forcément d'une attitude en vogue, mais aussi d'une déconcertante inquiétude existentielle. La fascination de la mort est très souvent reliée chez Huysmans à une obsession du corps (qui explique l'importance du repas dans tous les romans de Huysmans, un rituel qui relie l'être de sa corporalité). Et comme Huysmans est un visuel, la mort est aussi un spectacle pour les yeux. Il ne s'agit pas seulement d'une mise en pratique de l'esthétique ostentatoire de la déviation que le baroque et le maniérisme carillonnent, mais aussi d'un écho assez fidèle de l'angoisse profondément installée dans l'être huysmansien. Si on parle du décadentisme chez Huysmans – et il y en a beaucoup des éléments décadents dans son œuvre – on préfère la définition positive que Maurice Barrès a donné au terme: «J'aime le mot de décadence tout miroitant de pourpre et d'or. J'en révoque, bien entendu, toute imputation injurieuse et toute idée de déchéance. Ce mot suppose au contraire des pensées raffinées, d'extrême civilisation, une haute culture» (Maurice Barrès, 1884: 23). De la même rhétorique ostentatoire de l'excès tient l'énumération longue et élaborée de différentes sortes de plats et de vins servis à l'insolite table de des Esseintes – qui ne se trouve pas dans les évocations du «fameux souper» du Grimod de la Reynière. Le raffinement des mets nous rappelle des repas de Louis XIV, mais aussi des représentations prandiales de la Renaissance, et c'est presque une certitude que Huysmans connaissait les deux références quand il a dépeint l'inoubliable scène du repas funéraire dans *À rebours*.

La célèbre scène de cannibalisme avec laquelle le metteur en scène britannique Peter Greenaway conclut sa pellicule, *Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant* (1989) évoque un repas funéraire, mais un qui est différent d'autres deux analysées antérieurement. Conçue dans le même style baroque, flamboyant, avec un goût dramatique prononcé (dans le sens de la mise en scène, mais aussi dans le sens de excessif, de l'artificiel), la séquence choque surtout visuellement, provoquant a ceux qui sont présents dans le cinématographe un cocktail fort de sensations. On peut citer du texte du scénario, publié par Greenaway après le lancement sur le marché du film, qui décrit la scène à l'exactitude:

Avec un geste calme, Georgine, écarte la nappe que couvrait le corps cuisiné du Michael allongé sur une assiette longue de presque deux mètres qu'on vient voir dans la salle pour la vaisselle. Il montre impeccable, garni avec du persil et du beurre. Il est parfait. Ses bras sont jointes au ventre. Les doigts, les organes génitaux, les orteils et le nez sont légèrement roussis. La peau s'est décolorée en brune et s'est ridée dans certains endroits. Mais les traits humains sont encore bien reconnaissables. Il est sans doute lui, Michael (Peter Greenaway, 1989: 92, *ma traduction, F. P.*).

En outre, le film est traversé de bout en bout par diverses représentations de la nourriture, d'après le témoignage du metteur en scène dans un interview (la nourriture et ses relations avec le pouvoir, la sexualité, avec la consommation étant les thèmes magistraux de son œuvre): «La nourriture est donc présenté en permanence dans le film, ce qui n'est pas nouveau dans le cinéma, que l'on pense à Chabrol en particulier [...]» («Deux entretiens avec Peter Greenaway par Michel Ciment», in *Positif*, 1989: 12).

L'intrigue inspirée du théâtre victorien combine la violence avec le sexe et la revanche, en mettant en scène quatre personnages reliés entre eux par diverses relations qui contiennent obligatoirement un détail gastronomique. Dans le décor fastueux du restaurant Les Hollandais – copié jusqu'aux plus petits détails d'après le tableau du Franz Hals du 1616, *Banquet des officiers du corps des archers de Saint-Georges* – Albert Spica, un interlope gourmand, le propriétaire du restaurant, dîne chaque soir pour toute une semaine, avec son épouse, Georgine. Traumatisée et malheureuse, la femme commence une relation amoureuse avec Michael, un libraire qu'elle observe mangeant et lisant en même temps, à table d'à côté. Richard, le chef français du restaurant, même s'il est l'engagé du Spica, il se moque de lui et tient part aux amants. Le moteur de l'intrigue est, comme dans le théâtre victorien, la vengeance: d'une part celle d'Albert, qui va tuer l'amant de son épouse, d'autre part, celle de Georgine qui tuera en final son époux, après l'avoir obligé commettre un acte de cannibalisme.

La métaphore-clé du film est celle de la consommation, de l'engloutissement, de l'ingestion et elle apparaît partout au parcours du film dans une pléthore imagée vertigineuse qui rappelle de l'esthétique du baroque. On consomme, mais, en réalité on est «consommé» – c'est le message du Greenaway, qui réussit à faire dans *Le cuisinier, le voleur, sa femme et son amant* l'une des critiques les plus dures à l'adresse de la société de consommation et de ses effets faits par l'intermède de l'art. Soit qu'il s'agit du cannibalisme, un thème ancien et récurrent dans l'histoire culturelle de l'humanité, soit qu'on fait référence seulement aux repas sophistiqués par lesquels Spica veut dépasser sa propre condition, on est toujours averti que derrière des artifices et palliatives artistiques, la consommation est devenue la relation dominante dans la société contemporaine.

Dans ce contexte, le rôle du cuisinier est extrêmement important, il est le demiurge, le créateur. Peter Greenaway met le signe d'égalité entre cuisinier et

régisseur, les deux étant des artistes qui «mettent en ordre» des mondes, ils les manœuvrent omnisciemment: «Le metteur en scène doit être le cuisinier. C'est lui qui vous offre une place à table et vous fait entrer dans la salle. C'est lui qui vous prépare les bonnes choses, c'est lui qui agence la trajectoire des personnages pour aboutir au dénouement et qui apporte le grand plat final, le morceau de choix!». (idem, p. 16).

Et si le cuisinier est le metteur en scène, alors l'œuvre est éminemment dramatique: les moments du table-spectacle sont attentivement conçus et hiérarchisés, la scénographie minutieusement préparée, le public courtisé par le lancement des stimuli visuels et auditifs. Richard – le symbole de l'artiste dominé d'un monde mercantile et vorace, représenté par la figure du Spica – il n'est pas le propriétaire que de la grande cuisine labyrinthique qui se cache sans les sous-sols du restaurant, mais de la salle à manger, où les clients du restaurant consomment ses spectacles gastronomiques haute cuisine. Toujours le cuisinier est celui qui prépare le miment avant de la tombée des rideaux: la scène où «le voleur» est forcé de manger le corps cuisiné de son ennemi, exactement comme il avait juré de faire. Folle de douleur, Georgine demande à Richard de l'aider à se venger de la mort de son amant et à se libérer de cette façon de la tyrannie de Spica: «C'était son restaurant préféré (elle fait une pause). Le mien aussi. Cuisines Michael pour moi!».

La scène de cannibalisme se passe dans la salle à manger, qui flotte dans la même lumière d'un rouge sobre (chaque «espace» du restaurant a sa couleur, à son symbolisme: la cuisine est verte, les toilettes des dames sont blanches, le parking devant le restaurant est bleu). Dans la lumière diffuse, d'un rouge crépusculaire de la salle à manger, on peut apercevoir les murs décorés avec une réplique à grande échelle du tableau de Franz Hals. C'est qu'un seul repas peut sembler à une scène où les mets pourraient être les acteurs. Le caractère performatif du repas, le fait qu'il a une structure dramatique sort aussi du fait que la scène se passe sous les yeux d'une audience formée de victimes du Spica. On s'ouvrant les portes de la salle à manger on aperçoit des gens qui portent sur les épaules un plateau géant sur lequel se cache un corps humain. L'image, pleine de solennité (fait donné par les figures de ceux qui participaient au convoi et par la musique funèbre) rappelle évidemment des funérailles et du moment où le défunt est conduit sur son dernier chemin. La découverte du menu surprise sous les yeux terrifiés d'Albert rassemble à l'élévation du rideau au théâtre: l'intrigue se clarifie, les personnages sont tous sur la «scène», prêts pour assister au coup de théâtre final. Greenaway est obsédé par le visuel, en s'inspirant de ce que les Hollandais appelaient pendant l'âge d'or de leur peinture *pronksleven* ou étalage ostentatoire de la richesse et des aliments. La scène est en entier baroque, mais dans une interprétation postmoderne, les critiques de films (Peter Wollen, Cristina Degli-Esposti Reinert) ont parlé d'un «style néo-baroque» du metteur en scène qui rassemble le maniérisme dans la représentation, la parodie, l'intertextualité, et qui établit des relations complexes entre l'œuvre, l'artiste et son public.

Le repas est un spectacle. Déjà, on ne mange plus depuis longtemps seulement pour accomplir une fonction physiologique, mais pour afficher, pour mettre en scène, pour assister à une performance dans laquelle tous les sens sont impliqués et sollicités. Les représentations artistiques spectaculaires du manger nous ont montré que le repas aussi peut être un acte dramatique, éminemment esthétique, dépassant le stade inférieur de la corporalité. Marque identitaire et source d'inspiration, référent et métaphore, le rituel prandial a finalement reçu, dans la postmodernité, la place qu'il mérite parmi les représentations plus ou moins esthétisantes qui nous structurent notre quotidien.

Références

- Aron, Jean-Paul, *Le mangeur du XIX siècle. Une folie bourgeoise: la nourriture*, Laffont, Paris, 1973.
- Barrès, Maurice, *Les taches d'encre*, gazette mensuelle, n° 1, 5 novembre 1884.
- Bachaumont, Louis Petit de, *Mémoires secrets...*, John Adamson, Londres, 1794, t. 22.
- Desnoiresterres, Gustave, *Grimod de la Reynière et son groupe*, Menu Fretin, Gallardon, 2009.
- Drouard, Alain, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Age à nos jours*, Ellipses Editions, Paris, 2005
- Gautschi-Lanz, Catherine, *Le roman à table. Nourritures et repas imaginaires dans le roman français: 1850-1900*, Editions Slatkine Erudition, Genève, 2006
- Greenaway, Peter, *The Cook, the Thief His Wife and Her Lover*, Dis Voir, Paris, 1989.
- Guy, Christian, *La vie quotidienne de la société gourmande en France au XIXème siècle*, Hachette, Paris, 1971.
- Huysmans, Joris-Karl, *À rebours*, Editions Fasquelle, Paris, 1968.
- Paul Lacroix, *Mystificateurs et mystifiés, Chez tous les libraires*, Paris, 1875.
- Lévi-Strauss, Claude, *Mythologies III: L'Origine des manières de table*, Plon, Paris, 1968.
- Livi, François, J.-K. Huysmans, *À rebours et l'esprit décadent*, A. G. Nizet, Paris, 1991.
- Charles Monselet, *Les oubliés et les dédaignés. Figures littéraires de la fin du XVIIIème siècle*, Charpentier, 1876.
- Morin, Edgar, *Le Cinéma ou l'homme imaginaire. Essai d'anthropologie*, Gonthier, Genève, 1965.
- Peylet, Gérard, J.-K. Huysmans: *la double quête. Vers une vision synthétique de l'oeuvre*, L'Harmattan, Colléction «Espaces Littéraires», Paris, 2000.
- Ory, Pascal, *Le discours gastronomique français: des origines à nos jours*, Gallimard, Paris, 1998.
- Praz, Mario, *La chair, la mort et le diable dans la littérature du XIXème siècle. Le romantisme noir*, traduit de l'italien par Constance Thompson Pasquali, Editions Denoël, Colléction «Tel», Paris, 1998.
- Rousset, Jean, *La littérature de l'âge baroque en France, Circé et le paon*, Librairie José Corti, Paris, 1953
- Sicotte, Geneviève, *Le festin lu. Le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*, Editions Liber, Montreal, 1999.
- «Deux entretiens avec Peter Greenaway par Michel Ciment», in *Positif*, n° 345, novembre 1989.