

Préambule

Michel Delville

Longtemps relégué au bas de l'échelle des sens, exclu du domaine du jugement esthétique, disqualifié aux yeux de la plupart des philosophes par son manque de distance par rapport à l'objet, le sens du goût pêcherait par son manque de recul et sa proximité physique à ce que le sujet s'apprête à savourer, ingérer et digérer. Ainsi, pour Kant, le sujet mangeant ne peut accéder à une véritable connaissance du monde comestible. Tout au plus peut-il prétendre exprimer des impressions fugitives dont la nature intime et privée leur enlève toute pertinence extra-subjective, seuls les sens "supérieurs" de la vue et de l'ouïe étant en mesure de dépasser les contraintes et limites du sensoriel et du particulier. Pour Hegel aussi, c'est l'intimité corporelle unissant la nourriture au sujet qui abolit la distance critique permettant de sortir du champ d'expérience subjectif. Ce dédain affiché par la philosophie pour tout ce qui a trait au goût (quand elle n'accuse pas l'alimentation, comme chez Platon, de distraire l'homme de la pensée) présuppose que les désirs et sensations gustatifs sont, dans une large mesure, auto-dirigés, c'est-à-dire qu'ils ne décrivent rien d'autre que ce que les aliments "goûtent", pas ce qu'ils signifient. Comme l'a fait remarquer Carolyn Korsmeyer, cette situation est d'autant plus paradoxale que les théories esthétiques regorgent de métaphores gustatives et culinaires tentant de définir la subjectivité humaine tout en présupposant invariablement que la nature privée des impressions gustatives les prive de toute pertinence dans ce domaine.¹

L'avènement récent d'une tendance "gastro-esthétique" de la modernité philosophique—représentée par les écrits de Korsmeyer, de Timothy Morton, de Michel Onfray, de Denise Gigante et de quelques autres—laisse entendre que l'esthétique contemporaine accorde désormais au sens du goût une importance particulière tout en se proposant d'aller au cœur des problèmes esthétiques, culturels et politiques soulevés par une activité qui met en exergue la précarité d'un sujet envisagé comme une entité instable et incomplète, hésitant entre l'identification et l'aliénation, l'incorporation et le rejet, le naturel et le culturel, le plaisir et le dégoût. C'est ainsi que la description, l'analyse et la mise en scène de l'alimentation deviennent autant de lieux de négociations philosophiques qui, par leur confrontation constante et directe avec la matière (potentiellement) comestible—tantôt de manière directe, tantôt de façon symbolique, détournée ou perverse—déjoue toute tentative d'élucidation purement discursive et analytique des relations entre le sujet et l'objet.

De Rabelais à Daniel Spoerri, en passant par Marinetti et Joyce, l'art occidental n'a pas cessé d'interroger les relations entre l'art et la nourriture, entraînant par la même occasion une remise en question des notions contemporaines du corps, du langage et de la subjectivité. Ce second numéro de la revue *Interval(le)s* est essentiellement consacré aux fonctions non seulement métaphoriques mais aussi résolument physiques de la matière comestible dans la littérature contemporaine. À l'image de la célèbre madeleine de Proust, une des fonctions des avatars

¹ KORSMEYER (Carolyn), *Making Sense of Taste : Food and Philosophy*, Cornell University Press, 1999.

littéraires de la nourriture est certes de soutenir « l'édifice immense du souvenir ». ² Cependant, au-delà de la fonction mémorielle, la persistance sensorielle et matérielle du goût est aussi ce qui donne au monde proustien sa « forme » et sa « solidité ». ³ À cet égard, la diversité des approches déployées dans ce volume n'est pas sans évoquer la « matériologie » de Michel Onfray, une paradiscipline qui réunit considérations gastronomiques et esthétiques dans un même projet d'analyse de l'expérimentation formelle:

Toutes les opérations de cuisine signifient et célèbrent des modifications apportées à la matière: chapper, braiser, poêler, ébouillanter, griller, blanchir, étuver, flamber, mijoter, c'est agir spécifiquement dans le temps ; tailler, couper, chevaler, ciseler, émincer, brider, chemiser, c'est agir pareillement sur le terrain de la forme ; relâcher, singer, détendre, concasser, crever, fraiser, lier, mariner, c'est intervenir sur les textures ; saisir, ébouillanter, rafraîchir, épicer, relever, c'est vouloir produire des effets sur la couleur, la lumière. Dans tous les cas de figure, l'action conjuguée sur le temps, la forme, les textures, les couleurs, relève de la pratique esthétique, artistique. . . . La matériologie est discipline associée à la gastronomie. ⁴

Le principe fonctionnel qui allie la littérature à la gastronomie vise précisément à agir sur le temps (de la dégustation comme de la lecture) afin de décrire les transformations des matières textuelles et alimentaires dans leurs relations les plus intimes aux stratégies d'expression, d'incorporation et d'introjection du sujet écrivain. Comme l'a fait remarquer Roland Barthes dans sa « Lecture de Brillat-Savarin », c'est avant tout la soumission du goût au temps qui permet de le développer « un peu à la façon d'un récit, ou d'un langage ». ⁵ Si l'essentiel de ce numéro est consacré aux manifestations littéraires de cette problématique esthético-sensorielle qu'est le « goût temporalisé » évoqué par Barthes, les articles repris ici ont pour but de stimuler un débat interdisciplinaire et d'ouvrir une perspective théorique et historique plus large que l'analyse d'une seule œuvre ou d'un seul artiste, voire d'une seule discipline. Ainsi, les quatre premiers essais de ce volume envisagent les usages et destinées de la nourriture dans les avant-gardes modernistes sous des angles aussi divers que l'« activisme culinaire » des futuristes italiens, la « révolution digestive » de James Joyce ou encore le processus d'objectivisation alimentaire de la poésie moderne conçue, selon Jaime Barón Thaidigsmann, comme « l'expression métaphorique d'un 'point subjectif' aux prises avec la civilisation moderne ». Ces mêmes essais ont la particularité de ne pas se limiter à *décrire* les mécanismes de la représentation de la nourriture dans la littérature, comme l'ont déjà fait certains spécialistes de la « nature morte littéraire ». Au contraire, ils tendent à envisager le texte comme un corps dont le fonctionnement interne semble reproduire, par analogie, les mécanismes de l'appareil digestif, de l'absorption à l'excrétion, ainsi que, de manière plus générale, le processus de transformation de l'aliment *dans* et *par* la

² PROUST (Marcel), *A la recherche du temps perdu. I. Du côté de chez Swann*, Paris, Gallimard, 1992.

³ *Ibid.*, 52.

⁴ ONFRAY (Michel), *La Raison gourmande*, Paris, Grasset, 1995, pp. 212-213.

⁵ BARTHES (Roland), *Le Bruissement de la langue : Essais critiques IV*, Paris, Seuil, 1984, p. 304.

littérature : tandis que Valérie Bénéjam analyse la « prose péristaltique » de James Joyce incarnée par l'épisode des « Lestrygonians » d'*Ulysse*, Max Jacob, anticipant les catégories empiriques de Lévi-Strauss, nous rappelle qu'une seule consonne sépare la nourriture de la pourriture. Les trois articles suivants nous font passer des avant-gardes « historiques » occidentales à la fiction postcoloniale, où l'aliment revêt des significations symboliques et matérielles bien différentes. Si chez Sabiha Khemir, romancière tunisienne d'expression anglaise, comme chez la camerounaise Calixthe Beyala, la nourriture est un enjeu majeur du passage de la tradition à la modernité, le monde littéraire de la Caraïbe tel qu'il est décrit par Giselle Rampaul associe la nourriture à la construction de récits culturels et idéologiques liés à l'héritage du colonialisme autant qu'aux superstitions et aux légendes natives de Trinité-et-Tobago. La « consommation du sacré » qui caractérise la fiction de Samuel Selvon et Merle Hodge est aussi au cœur de l'article de Maria Giulia Dondero, consacré aux natures mortes photographiques d'Olivier Richon, *Madeleine en extase* et *Madeleine pénitente*, dont les titres (qui font référence non pas à Proust mais à l'iconographie sacrée de Marie Madeleine !), nous dit l'auteur, « ne s'incarnent pas en Madeleine, mais . . . vont à la recherche d'une autre chair », une nourriture « ouverte » cherchant à exister en tant que sensation, afin d'être véritablement goûtée et consommée. Enfin, Laurent Demoulin nous invite à une « promenade gourmande » autour de l'œuvre d'Eugène Savitzkaya, analysant avec brio l'ambivalence symbolique du lait chez cet auteur singulier, en soulignant la variété des styles et des registres, en réfléchissant aux liens unissant symboles, thèmes et techniques stylistiques, et nous ramenant par la même occasion—au-delà de la diversité des approches utilisées et des sujets étudiés dans ce volume—aux liens les plus fondamentaux qui unissent l'écriture à la *langue*, dont l'auteur d'*Un jeune homme trop gros* et *La traversée de l'Afrique* ne cesse de nous rappeler qu'elle est à la fois l'organe du goût et celui de l'expression subjective.