

## Tangence



# Délices de la puanteur Delights of stink

Frédéric Charbonneau

Numéro 125-126, 2021

Publier à la tangence de la littérature, des arts et des sciences :  
spécial 40<sup>e</sup> anniversaire

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1083872ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1083872ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Tangence

ISSN

1189-4563 (imprimé)

1710-0305 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Charbonneau, F. (2021). Délices de la puanteur. *Tangence*, (125-126), 203–214.  
<https://doi.org/10.7202/1083872ar>

Résumé de l'article

L'article propose la relecture et la confrontation d'une dizaine d'oeuvres, certaines mineures, d'autres canoniques, écrites entre 1629 et 1887 et consacrées en tout ou en partie au fromage envisagé sous l'angle de la puanteur comme source paradoxale de jouissance ou au contraire comme répulsif. Du *Cantal* de Saint-Amant au *Ventre de Paris* de Zola, l'expérience de cette puanteur témoigne en ses évocations non seulement d'une profonde transformation, mais d'une remarquable réversibilité, qu'éclairent tour à tour l'histoire de la sensibilité olfactive (Alain Corbin) et la pensée esthétique moderne. En effet, le xviii<sup>e</sup> siècle voit succéder peu à peu à l'habitude immémoriale des exhalaisons fétides et des senteurs animales la recherche de fragrances légères et végétales. Cet abaissement des seuils de tolérance entraîne l'atténuation des odeurs incriminées, soit par dosage soit par mélange : on peut risquer un parallèle avec ces *pharmaka* dont l'emploi et la dilution déterminaient seuls la nocivité ou la bénignité. Dans le paysage olfactif moderne, pareille ambivalence constitutive acquiert une dimension qu'on nommera faute de mieux *esthétique* et qui établit la réversibilité du goût et du dégoût, de l'attrait et de la répugnance en fonction de la concentration de l'objet, comme le suggère Baudelaire dans son essai *Du vin et du haschich*.

## Délices de la puanteur

Frédéric Charbonneau

Université McGill/GRHS/CIREM 16-18

Sans murmurer l'amant heureux et sage  
Dans le placard se blottit prestement,  
Le nez placé sur un affreux fromage  
De Livarot qui puait noblement.

ALFRED BOUCHARD<sup>1</sup>

Dans l'histoire de la sensibilité olfactive retracée par Alain Corbin<sup>2</sup>, le mitan du XVIII<sup>e</sup> siècle fait office de charnière. À l'habitude immémoriale des exhalaisons fétides qu'imposait à tout un chacun le voisinage des tanneries, des latrines et des égouts à ciel ouvert<sup>3</sup>, à

1. Alfred Bouchard, *Le fromage homicide, histoire véridique et lamentable*, Rouen, Giroux et Fourey, 1877, p. 3.
2. Alain Corbin, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social, XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles* [1982], Paris, Flammarion, coll. « Champs », 1986. Désormais, les références à cet ouvrage seront indiquées par le sigle *MJ*, suivi de la page, et placées entre parenthèses dans le corps du texte.
3. On se souvient de l'*incipit* fameux du *Parfum* de Patrick Süskind: « À l'époque dont nous parlons, il régnait dans les villes une puanteur à peine imaginable pour les modernes que nous sommes. Les rues puaien le fumier, les arrières-cours puaien l'urine, les cages d'escalier puaien le bois moisi et la crotte de rat, les cuisines le chou pourri et la graisse de mouton; les pièces d'habitation mal aérées puaien la poussière renfermée, les chambres à coucher puaien les draps grasseux, les courtepintes moites et le remugle âcre des pots de chambre. Les cheminées crachaient une puanteur de soufre, les tanneries la puanteur de leurs bains corrosifs, et les abattoirs la puanteur du sang caillé. » (Patrick Süskind, *Le parfum. Histoire d'un meurtrier* [1985], trad. de l'allemand par Bernard Lortholary, Paris, Le livre de poche, 1988, p. 5)

la violence des senteurs animales – musc, civette, ambre gris<sup>4</sup> – prises en retour par les parfumeurs, succèdera, du moins pour ceux que la fortune favorise, dans la circulation d'un air plus libre, nettoyé puis désinfecté, la recherche de fragrances légères et végétales offertes à leurs virginales muqueuses. Et puisqu'on goûte par le nez autant et plus que par la bouche, sans doute les *flaveurs* concurrentielles en leur temps un sort comparable, les puissantes épices – *assa foetida*, gingembre, poivre, muscade<sup>5</sup> – ayant cédé la place aux notes herbacées du bouquet garni et le fumet du faisandage reculant peu à peu.

Ce processus d'abaissement des seuils de tolérance entraîne en vérité moins la disparition que l'atténuation des odeurs incriminées, soit par dosage soit par mélange : ainsi de la civette, dont les glandes anales produisent un liquide très odorant, avec des relents de matière fécale, qui une fois dilué possède une senteur « suave et assez semblable à celle du Musc<sup>6</sup> » ; ou du bdellium, gomme-résine en provenance d'Inde, tirée d'un arbre du genre *Commiphora*, voisin de l'arbre à myrrhe, et que l'on brûle comme encens, quoique le père Poncelet lui trouvât l'odeur si désagréable qu'il ne lui reconnaissait aucun usage, alors que celle récoltée en Arabie « en belles larmes, pures, claires, odorantes », pouvait selon lui faire « un très-bon effet dans quelques combinaisons<sup>7</sup> ». On peut risquer un parallèle avec ces *pharmaka* dont l'emploi et la dilution déterminaient seuls la nocivité ou la bénignité, et auquel le développement de l'homéopathie par Samuel Hahnemann, au tournant du siècle, allait donner

- 
4. Toutes ces substances aromatiques, dont l'odeur pure est difficilement supportable tant elle est forte, entretiennent avec les excréments des rapports fort étroits : la première est produite par une glande des chevrotains porte-musc située près des génitoires, la civettone est récoltée dans une poche périnéale de la civette et l'ambre gris est une concrétion intestinale des cachalots ; quant aux deux autres matières premières animales de la parfumerie, le castoreum et l'hyraceum, la première provient du cloaque anal du castor, la seconde se tire des excréments fossilisés d'un petit rongeur appelé daman du Cap.
  5. Déjà, dans sa troisième satire, Boileau se moquait de ceux qui abusaient de ces aromates surannés : « Aimez-vous la muscade ? On en a mis par tout. /[...] / Quand on parle de sauce il faut qu'on y raffine, / Pour moi, j'aime sur tout que le poivre y domine » (Nicolas Boileau, *Satires* [1666], éd. Charles-Henri Boudhors, Paris, Les Belles Lettres, 1966, v. 119, 125-126, p. 34).
  6. Polycarpe Poncelet, *Chimie du goût et de l'odorat* [1755], Paris, Klincksieck, coll. « Les traités de cosmétologie de la Bibliothèque interuniversitaire de pharmacie et de l'Université René Descartes », 1993, p. 336. Voir *MJ*, p. 78 et suiv.
  7. Polycarpe Poncelet, *Chimie du goût et de l'odorat*, ouvr. cité, p. 323.

une vie nouvelle. En effet, dans le paysage olfactif moderne, pareille ambivalence constitutive acquiert une dimension qu'on nommera faute de mieux *esthétique*, objet du goût au sens où l'entend Kant<sup>8</sup>, à la lumière de laquelle on peut lire ce que Baudelaire, dans son étude *Du vin et du haschisch*, écrit en 1851 à propos de la décoction de chanvre additionnée de beurre qu'il nomme ainsi et qu'il décrit comme une « confiture verte, singulièrement odorante, tellement odorante qu'elle soulève une certaine répulsion, comme le ferait, du reste, toute odeur fine portée à son maximum de force et pour ainsi dire de densité<sup>9</sup> ». Cette formule d'une intuition pénétrante, qui établit la réversibilité du goût et du dégoût, de l'attrait et de la répugnance en fonction de la concentration de l'objet, me servira dans la relecture de quelques œuvres consacrées en tout ou en partie au fromage, écrites entre 1629 et 1887<sup>10</sup> et dont j'aimerais proposer ici l'analyse olfactive.

Marc-Antoine de Girard, sieur de Saint-Amant, est l'un des principaux poètes bachiques et libertins du règne de Louis XIII<sup>11</sup>. Les fromages figurent aux côtés des charcuteries dans ses pièces à la gloire du vin, car les uns et les autres font boire ; dès leur première apparition, dans *La desbauche*, on voit défilé sous le patronage de Bacchus des « langues de Bœuf fumées », un « Jambon couvert d'espice » et

- 
8. « Le goût est la faculté de juger un objet ou un mode de représentation par la satisfaction ou le déplaisir d'une façon toute désintéressée. On appelle beau l'objet de cette satisfaction. » (Emmanuel Kant, « Critique du jugement esthétique », dans *Critique du jugement* [1790], trad. de l'allemand par Jean Gibelin, Paris, Librairie philosophique J. Vrin, coll. « Bibliothèque des textes philosophiques », 1960, livre 1, p. 46 ; l'auteur souligne).
  9. Charles Baudelaire, « Du vin et du haschisch comparés comme moyens de multiplication de l'individualité » [1851], dans *Œuvres complètes*, t. IV, *Petits poèmes en prose : les paradis artificiels*, Paris, Michel Lévy frères, 1869, p. 369. « L'extrait gras du haschisch, tel que le préparent les Arabes, s'obtient en faisant bouillir les sommités de la plante fraîche dans du beurre avec un peu d'eau. On fait passer, après évaporation complète de toute humidité, et l'on obtient ainsi une préparation qui a l'apparence d'une pommade de couleur jaune verdâtre, et qui garde une odeur désagréable de haschisch et de beurre rance. Sous cette forme, on l'emploie en petites boulettes de deux à quatre grammes ; mais à cause de son odeur répugnante, qui va croissant avec le temps, les Arabes mettent l'extrait gras sous la forme des confitures. » (Charles Baudelaire, *Œuvres complètes*, t. IV, ouvr. cité, p. 167-168 ; l'auteur souligne)
  10. J'ai déjà abordé sous un autre angle la plupart d'entre elles dans Frédéric Charbonneau, *L'école de la gourmandise de Louis XIV à la Révolution*, Paris, Desjonquères, coll. « L'esprit des lettres », 2008, p. 99-103.
  11. Frédéric Charbonneau, *L'école de la gourmandise de Louis XIV à la Révolution*, ouvr. cité, p. 99.

un «vieux fromage pourry<sup>12</sup>». Ce n'est toutefois là que prémices : quelques pages plus loin, tout un poème est consacré au fromage de Brie<sup>13</sup>; et dans la seconde partie des *Œuvres*, un caprice intitulé *Le Cantal* déploie un véritable éloge de la puanteur, qu'on me pardonnera de citer un peu longuement :

Gousset, escafignon, faguenas, cambouis<sup>14</sup>,  
 Qui formez ce present que mes yeux resjouis,  
 Sous l'adveu de mon nez, lorgnent comme un fromage  
 A qui la puanteur doit mesme rendre hommage,  
 Que vous avez d'appas ! que vostre odeur me plaist !  
 Et que de vostre goust, tout horrible qu'il est,  
 Je fay bien plus d'estat que d'une confiture  
 Où le fruit deguisé brave la pourriture !  
 Par luy le vert guinguet fait la figue au muscat ;  
 Par luy le plus gros vin semble si delicat,  
 Que le piot du ciel, dont on fait tant de conte,  
 S'il estoit blanc, auprès en rougiroit de honte. [...]  
 M.... sans pareil, homme aux nigaux fatal,  
 Où diantre as-tu pesché ce bouquin de Cantal,  
 Cet ambre d'Acheron, ce diapalma briffable,  
 Ce poison qu'en bonté l'on peut dire ineffable,  
 Ce repaire moisi de mittes et de vers,  
 Où dans cent trous gluans, bleus, rougeastres et vers  
 La pointe du couteau mille veines evente  
 Qu'au poids de celles d'or on devroit mettre en vente !  
 Ha ! qu'il me fait bon voir lors qu'en le furetant

- 
12. Marc-Antoine de Girard, «La desbauche», dans *Les œuvres du sieur de Saint-Amant*, Paris, Robert Estienne imprimeur, pour François Pomeray et Toussaint Quinet, 1629, p. 182.
13. Marc-Antoine de Girard, «Le fromage», dans *Les œuvres du sieur de Saint-Amant*, ouvr. cité, p. 202-207. À cette époque, précise le *Dictionnaire de Furetière*, les «fromages de Hollande, de Parme, de Gruyere, Vachelins, fromage de Brie, Pont l'Evesque sont tout à fait secs, durs et de garde» (Antoine Furetière, «fromage», dans *Dictionnaire universel*, La Haye, Arnoud et Reinier Leers, 1690, t. II, n. p.). Quant au Cantal dont il sera question tout de suite après, avec ses «trous gluans, bleus, rougesastres et vers», il diffère du fromage correspondant aujourd'hui à cette appellation et fait plutôt penser à une fourme d'Ambert, affinée environ cent kilomètres à l'est.
14. Ces quatre termes évoquent la mauvaise odeur : le *gousset* est l'aisselle ; l'*escafignon*, une sorte de chaussure, par suite la puanteur d'un pied qui a beaucoup marché ; *faguenas*, une odeur «fade, pourrie, corrompue» (Antoine Furetière, «faguenas», dans *Dictionnaire universel*, ouvr. cité, t. II, n. p.) ; *cambouis*, composition faite notamment de panne de porc et de graisse de bouc dont on se sert pour étancher les tonneaux.

J'en decouvre quelqu'une et le crie à l'instant !  
 Quelle faveur me cuit quand ma langue appastée  
 En enduit mon palais et s'en trouve infectée ! [...]  
 O Brie ! ô pauvre Brie ! ô chetif angelot  
 Qu'autrefois j'exaltay pour l'amour de Bilot,  
 Tu peux bien aujourd'huy filer devant ce diable :  
 Ton beau teint est vaincu par son teint effroyable ;  
 Tu m'es plus insipide auprès de son haut gout  
 Que l'eau ne le seroit auprès du friand moust,  
 Et ta platte vigueur, sous la sienne estouffée,  
 Est de ma fantaisie entierement biffée<sup>15</sup>.

Cette puanteur superlative, seigneuriale, à laquelle tout autre rend hommage, reçoit l'aveu de Saint-Amant, auquel décidément elle plaît, par un renversement carnavalesque, typique de l'éloge paradoxal, qui place l'ignoble odeur sur le trône et le poète à ses pieds ; de manière analogue, celui-ci fait grand cas du goût « horrible » de la fourme, et lui oppose la confiture dont les fruits sucrés ne pourrissent pas, car le fromage *est* pourriture, « repaire moisi de mites et de vers » tout sillonné de veines infectes, mais pierre philosophale du buveur, qui transmute en nectar le vin le plus grossier. L'alchimie poétique fait permuter le haut et le bas, le Ciel et l'Enfer. Aussi le parfum d'« ambre » du Cantal est-il celui d'un vieux bouc, digne de l'Achéron, et son teint, effroyable, celui d'un démon ; la table sur laquelle on le déguste en devient presque l'autel d'une messe noire. Il n'est du reste pas fortuit que, pour un libertin, le fromage fasse l'objet d'une telle dilection, car la littérature religieuse avait fait du lait caillé l'image de la nature pécheresse<sup>16</sup> : la violence de l'odeur et du goût exerce sa séduction sur l'esprit de révolte, la corruption apparaissant comme le signe d'une infraction aux équilibres naturels. Certes. Mais dans cette surenchère olfactive, on peut aussi percevoir la trace d'un univers saturé par la puanteur, dans lequel seul l'effluve le plus puissant surnage et s'impose aux sens comme à l'imagination ; ainsi le fromage de Brie, que Saint-Amant avait loué naguère au détriment du Pont-l'Évêque, déclare forfait face au

15. Marc-Antoine de Girard, « Le Cantal », dans *Les œuvres du sieur de Saint-Amant, seconde partie*, Paris, Toussaint Quinet, 1643, p. 49-52.

16. Bernard Teyssandier, « Allégories du fromage au Grand Siècle », *Dix-septième siècle*, vol. 4, n° 217 (*Le siècle de Vatel: la table, ses plaisirs et ses périls au XVII<sup>e</sup> siècle*), octobre-décembre 2002, p. 595-620.

Cantal: «Et ta platte vigueur, sous la sienne estouffée/Est de ma fantaisie entièrement biffée.»

Cette lutte fromagère allait produire sous le règne suivant deux répliques en faveur du Pont-l'Évêque, lui aussi ferme et coloré à cette époque, le blanc du lait s'«assortissant au pourpre en sa couleur<sup>17</sup>», comme le tourne élégamment Alexandre Lainez, alors que sous la plume du médecin Hélié Le Cordier, «Il est comme gris, demy-bleu,/ Et marqueté de rouge un peu». Cependant cet auteur ajoute: «Il n'est point d'une odeur mauvaise/Ny d'une plûre qui déplaît<sup>18</sup>», car ce ne sont point ici des vers de mécréant qui trouverait des charmes à la puanteur; reste que la litote laisse fleurir la concession et subodorer quelque remugle ammoniacé de *sels volatils* que le poète veut tempérer.

Lorsqu'il évoquera plus tard dans ses *Mémoires* les «horrible[s]<sup>19</sup>» goûts du duc de Vendôme, Saint-Simon sera plus cru et ne nous épargnera ni ses vices ni sa saleté, ni les bassins pleins d'excréments qu'il rendait le matin devant «force spectateurs» et qu'on «passait sous le nez de toute la compagnie», ni le détail de ses habitudes alimentaires, qui participaient de la même infection puisqu'il ne mangeait que des choses révoltantes. En effet, il était «grand mangeur», comme toute la famille royale, et commençait la journée en déjeunant «à fond» sur sa chaise percée, au milieu des émanations d'urine et de matière fécale; «d'une gourmandise extraordinaire, [il] ne se connaissait à aucun mets, aimait fort le poisson, et mieux le passé et souvent le puant que le bon. [...] [Le fameux] Alberoni fit à M. de Vendôme, qui aimait les mets extraordinaires, de soupes au fromage, et d'autres ragoûts étranges, qu'il trouva excellents» (MSS, t. II, p. 695-696). Cette abomination, comme le cumul de ses péchés mortels – orgueil, paresse, luxure, gourmandise –, a des relents de soufre. Suite à la victoire de Villaviciosa – toponyme prédestiné! –, Vendôme, «pour être plus en liberté, [...]

17. Alexandre Lainez, «La Turogénésie, ou l'origine du fromage. À Monsieur le chevalier de L\*\*\*. Au Pont-L'Évêque», dans *Poésies complètes*, La Haye, Aux dépens de la Compagnie, 1753, p. 78.

18. Hélié Le Cordier, *Le Pont-L'Évêque*, Paris, Charles de Tunes, 1662, p. 18-19.

19. L'adjectif est appliqué aux goûts sexuels de Vendôme, mais peut aisément s'étendre aux autres. Louis de Rouvroy, duc de Saint-Simon, *Mémoires* [1829], éd. Yves Coirault, Paris, Gallimard, coll. «Bibliothèque de la Pléiade», 1983, t. II, p. 694. Désormais, les références à cet ouvrage seront indiquées par le sigle MSS, suivi du tome et de la page, et placées entre parenthèses dans le corps du texte.

se sépara des officiers généraux et s'alla établir avec deux ou trois de ses plus familiers et ses valets, qui faisaient partout sa compagnie la plus chérie, à Viñaroz, petit bourg presque abandonné et loin de tout au bord de la mer, dans le royaume de Valence, pour y manger du poisson tout son soûl ». Après un mois de crevaille, il fut pris d'un mal étrange, qu'on crut d'abord être une simple indisposition, mais qui « augmenta si promptement et d'une façon si bizarre » qu'on finit par conclure à l'empoisonnement. Ceci conduisit bientôt le héros de la guerre de Succession d'Espagne à sa dernière demeure : le pourrissoir de l'Escurial. C'est là que Saint-Simon lui rendra une ultime visite lors de son ambassade. En principe, les corps étaient murés dans l'antichambre du Panthéon jusqu'à ce que « tout soit consommé et ne puisse plus exhaler d'odeur », avant d'en être tirés et placés dans un cercueil. Après neuf ans, « le corps du duc de Vendôme était encore [...] dans cette muraille » (*MSS*, t. iv, p. 501-503) et, selon les moines chargés de la visite, on ne songeait point à l'en tirer jamais<sup>20</sup>.

Associé à la pourriture des déjections, des poissons et des cadavres, le fromage n'est chez Saint-Simon racheté par rien : la puanteur fonctionne comme le signe d'une corruption morale sans appel et vigoureusement condamnée. Peut-être au reste les années passant, la décennie 1740, pendant laquelle ces lignes furent écrites, commença-t-elle à voir le seuil de tolérance olfactive s'abaisser peu

20. On songe en lisant ce passage au « puant concubinaire » de Jean-Pierre Camus, qui une heure à peine après sa mort « devint charogne si infecte que non la chambre seulement, mais toute la maison n'estoit plus habitable pour l'excès de la puanteur. A peine put-on trouver personne qui le voulust ensevelir : mis dans une biere la putrefaction, perce le bois et se fait sentir par tout, on l'enduit de poix, de cire, de mastic, on applique du cuir aux jointures avec de la colle forte, tout cela ny fait rien. On fut en termes d'envoyer querir un cercueil de plomb, mais chacun tirant de son costé nul ne se trouva qui voulust en faire la despence, à peine put-on trouver des hommes pour le porter en terre, ces gens qui nettoiyent des cloaques l'entreprirent par un grand salaire. On l'enterre dans l'Eglise, et quoy qu'il y eust six pieds de terre et une tombe sur ce corps il emplit toute l'Eglise d'une telle infection qu'on fut contrainct de le deterrer pour le mettre dans le cimetiere. Aussi-tost tout l'air du cimetiere fut empuanti, et nul n'osoit plus passer pour aller à l'Eglise, on l'enleve de nuit et le porte-t'on dans un champ à l'avanture, les possesseurs tenant cela pour une maledicton manifeste ne voulurent point de cet infame deposit, mais le jetterent dans la riviere dont les eaux furent tellement empoisonnees qu'on y trouva depuis quantité de poisson mort et tout pourri. » (Jean-Pierre Camus, « Le puant concubinaire », dans *L'amphithéâtre sanglant, où sont représentées plusieurs actions tragiques de notre temps*, Paris, Joseph Cottereau, 1630, p. 158-160)



à peu<sup>21</sup> (*MJ*, p. 67). Plus tard dans le siècle, un autre mémorialiste, viveur autant quoiqu'autrement que le duc de Vendôme, fournira une liste de ses mets de prédilection, tous de « haut goût » et d'odeur forte :

[L]e pâté de macaroni fait par un bon cuisinier napolitain, l'*Ogliopotrida*, la morue de Terre-Neuve bien gluante, le gibier au fumet qui confine, et les fromages dont la perfection se manifeste quand les petits êtres qui les habitent commencent à se rendre visibles. Pour ce qui regarde les femmes, j'ai toujours trouvé que celle que j'aimais sentait bon, et plus sa transpiration était forte plus elle me semblait suave<sup>22</sup>.

Ces goûts « dépravé[s] » qu'on lui a reprochés, et qui font intervenir presque tous les sens dans une sorte de jubilation – seule l'ouïe n'est pas sollicitée ici –, Casanova les évoque avec sa légèreté coutumière et un peu insolente, dépourvue de vergogne, à rebours des auteurs nés au siècle précédent, qui convoquaient l'esprit du mal pour l'avouer ou le désavouer; règne seule ici la jouissance amusée de ces matières dont l'appétence ou l'appétit fait la suavité et que l'indifférence trouve malodorantes. Ce sont presque les mêmes que chez Vendôme : sexe bien sûr, poisson passé, viande faisandée,

- 
21. Le phénomène sera sensible surtout à partir des années 1760, avec le « décollage de la chimie » et de la médecine sociale, mais les progrès de l'hygiène corporelle ont commencé plus tôt parmi les élites sociales. Voir, par exemple, Georges Vigarello (*Le propre et le sale. L'hygiène du corps depuis le Moyen Âge*, Paris, Seuil, coll. « L'univers historique », 1985, p. 107 et suiv.), sur le retour des bains dans les milieux de cours dès la décennie 1740. En ce qui concerne précisément le nez de Saint-Simon, on peut encore citer les pages assassines qu'il rédige sur la puanteur de Versailles, au début du portrait historique du Roi : « Son appartement et celui de la reine y ont les dernières incommodités, avec les vues de cabinets et de tout ce qui est derrière les plus obscures, les plus enfermées, les plus puantes. Les jardins, dont la magnificence étonne, mais dont le plus léger usage rebute, sont d'aussi mauvais goût. [...] L'abondance des eaux forcées et ramassées de toutes parts les rend vertes, épaisses, bourbeuses; elles répandent une humidité malsaine et sensible, une odeur qui l'est encore plus » (*MSS*, t. v, p. 532). Quant à Marly, « repaire de serpents et de charognes, de crapauds et de grenouilles », il fallut pour y bâtir « dessécher ce cloaque de tous les environs qui y jetaient toutes leurs voiries » (*MSS*, t. v, p. 535).
22. Giacomo Casanova, *Histoire de ma vie [1822-1826]*, éd. Francis Lacassin, Paris, Robert Laffont, coll. « Bouquins », 1993, t. 1, p. 7. Voir la fameuse lettre de campagne de Napoléon à l'impératrice : « Ne te lave pas. J'accours, et dans huit jours, je suis là. » (*Lettres d'amour à Joséphine*, éd. Jean Tulard et Jean Favier, Paris, Fayard, 1981, p. 155, cité par Chantal Jaquet, *Philosophie de l'odorat*, Paris, Presses universitaires de France, 2010, p. 104).

fromages. La *perfection* paraît confondre en ceux-ci l'élévation sur l'échelle des valeurs et l'achèvement au terme du processus de décomposition, qui fait intervenir « les petits êtres » rendus visibles par les moisissures et respirables dans les émanations de la protéolyse<sup>23</sup>. Le rapport étroit entre le répugnant et le désirable, que scellait le libertinage antérieur sous la forme impie d'une équation, est ici transformé en option : soit on désire et l'odeur est suave, soit on ne désire pas et elle est répugnante. Plutôt que le dosage, comme dans le cas des parfums animaux, c'est ici l'état d'esprit, ou l'intention, qui détermine l'ambivalence.

Le dernier tiers du *xviii*<sup>e</sup> siècle vit progresser, avec l'avènement d'une chimie des gaz, l'intérêt pour la composition et la salubrité de l'air, qui renouvelait la doctrine hippocratique des miasmes avec des moyens modernes<sup>24</sup>; et la médecine aériste, soucieuse d'hygiène publique, fut soutenue par les politiques publiques à partir de l'époque révolutionnaire<sup>25</sup>. « La *ventilation* constitue désormais l'axe de la stratégie hygiéniste » (*MJ*, p. 111; l'auteur souligne), note Alain Corbin. Elle « restaure l'élasticité et la qualité antiseptique de l'air » (*MJ*, p. 111). L'architecture et l'urbanisme de l'époque en sont durablement marqués<sup>26</sup>: elles aboutiront à la réforme du baron Haussmann sous le Second Empire.

- 
23. « Le *fromage* fait, c'est-à-dire qui a essuyé un commencement d'altération spontanée, dont les progrès l'auroient porté à un vrai état de putréfaction; celui-là, dis-je, est moins nourrissant, mais plus irritant; il convient encore mieux aux corps robustes et exercés. Enfin le *fromage* presque pourri, état dans lequel on le mange quelquefois, doit moins passer pour un aliment que pour un assaisonnement, *irritamentum gulæ*, qui excite souvent avec avantage le jeu de l'estomac chargé de diverses viandes, et qu'on peut par conséquent manger avec succès à la fin du repas: c'est celui-ci principalement dont il s'agit dans ce vers connu de tout le monde: *Caseus ille bonus quem dat avara manus.* » Gabriel François Venel, « Fromage », dans Denis Diderot et Jean Le Rond D'Alembert (dir.), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, Briasson, Le Breton, Durand et Faulche, 1757, t. VII, p. 333-334.
24. Roy Porter, « The Eighteenth Century », dans Lawrence I. Conrad et coll., *The Western Medical Tradition: 800 BC to AD 1800*, Cambridge, Cambridge University Press, 1995, p. 399 et 420. Antoine de Lavoisier détermine et baptise dès 1779 les principaux composants de l'air, oxygène et azote.
25. Jean-Charles Sournia, *La médecine révolutionnaire (1789-1799)*, Paris, Payot et Rivages, coll. « Médecine et sociétés », 1989, p. 194-200.
26. « L'arcade a désormais pour but d'autoriser l'aération de la partie inférieure des bâtiments et d'interrompre les remontées. Le portique assure la ventilation [...]. L'agrandissement des portes et des croisées, le système, si souvent prôné, des ouvertures opposées, l'élargissement des corridors, la critique des tours et des escaliers en colimaçon, considérés comme autant de tuyau d'appel des

Ce contexte éclaire les pages saisissantes que Zola, dans son roman *Le ventre de Paris*, paru en 1873, consacre aux beurres et aux fromages de madame Lecœur, à leur « odeur infecte », une « buée nauséabonde » qui soulève *le cœur*, parcourant à cette occasion tout le registre sémantique de la décomposition cadavéreuse. Il faut ici encore citer généreusement, afin de bien rendre sensible la gradation dans l'insoutenable et la violence :

Autour d'elles, les fromages puaien[t]. [...] Là, à côté des pains de beurre à la livre, dans des feuilles de poirée, s'élargissait un cantal géant, comme fendu à coups de hache; puis venaient un chester, couleur d'or, un gruyère, pareil à une roue tombée de quelque char barbare, des hollandes, ronds comme des têtes coupées, barbouillées de sang séché, avec cette dureté de crâne vide qui les fait nommer têtes-de-mort. [...] Les roquefort, eux aussi, sous des cloches de cristal, prenaient des mines princières, des faces marbrées et grasses, veinées de bleu et de jaune, comme attaqués d'une maladie honteuse de gens riches qui ont trop mangé de truffes; tandis que, dans un plat à côté, des fromages de chèvre, gros comme un poing d'enfant, durs et grisâtres, rappelaient les cailloux que les boucs, menant leur troupeau, font rouler aux coudes des sentiers pierreux. Alors, commençaient les puanteurs: les mont-d'or, jaune clair, puant une odeur douceâtre; les troyes, très épais, meurtris sur les bords, d'âpreté déjà plus forte, ajoutant une fétidité de cave humide; les camemberts, d'un fumet de gibier trop faisandé; les neufchâtel, les limbourg, les marolles, les pont-l'évêque, carrés, mettant chacun leur note aiguë et particulière dans cette phrase rude jusqu'à la nausée; les livarots, teintés de rouge, terribles à la gorge comme une vapeur de soufre; puis enfin, par-dessus tous les autres, les olivet, enveloppés de feuilles de noyer, ainsi que ces charognes que les paysans couvrent de branches, au bord d'un champ, fumantes au soleil. Le chaud après-midi avait amolli les fromages; les moisissures des croûtes fondaient, se vernissaient avec des tons riches de cuivre rouge et de vert-de-gris, semblables à des blessures mal fermées; [...] un flot de vie avait troué un livarot, accouchant par cette entaille d'un peuple de vers. Et, derrière les balances, dans sa boîte mince,

---

puanteurs, manifestent l'accentuation des obsessions aéristes. [...] Des convictions identiques ordonnent, on le sait, l'urbanisme des Lumières, surtout dans l'ordre des projets. [...] La ville idéale de Claude-Nicolas Ledoux, bien analysée par Mona Ozouf, signe d'un talent exceptionnel l'influence du courant aériste. » (MJ, p. 116-117)

un géromé anisé répandait une infection telle, que des mouches étaient tombées autour de la boîte, sur le marbre rouge veiné de gris<sup>27</sup>.

Nommée dans le cadre qui l'ouvre, la puanteur recouvre toute la lente déclinaison des pâtes pressées, persillées et molles, même lorsqu'elle n'est pas explicite, même en ses simples prémices – avec la fadeur suggérée du sang et des chairs malades ou l'effluve mâle des boucs –; elle progresse ensuite, inchoative, du douceâtre au fétide, du fétide au faisandé, du faisandé au nauséabond, à l'odeur de soufre, à celle des charognes enfin, desquelles Baudelaire, une quinzaine d'années plus tôt, rappelait «la puanteur [...] si forte, que sur l'herbe/Vous crûtes vous évanouir<sup>28</sup>»; et cette courbe exponentielle est doublée tout du long par le champ lexical du meurtre: haches barbares, têtes coupées, sang séché, crânes vides, chairs meurtries et blessures infectes des deux pâtes lavées couronnant le carnage, livarot et munster, royaux, régnant sur un peuple d'asticots et de mouches<sup>29</sup>, accouchant des uns par une sorte de génération spontanée, les autres asphyxiées, gazées, tombées au combat, sur les marbrures rougeâtres aux veines ouvertes du comptoir.

Le pavillon des beurres, ainsi décrit, évoque l'hôpital militaire, un lieu dont tout désir paraît exclu. La sensibilité olfactive des contemporains de Saint-Amant, qui pouvaient rire de son encaissement, parce qu'ils le comprenaient, quand celui-ci avouait se délecter de la transpiration caséreuse de son Cantal; celle des courtisans de Vendôme, qui humaient aussi machinalement ses soupes au fromage et ses poissons pourris que ses fèces<sup>30</sup>; cette sensibilité

27. Émile Zola, *Le ventre de Paris* [1873], Paris, Grasset et Fasquelle, 1984, p. 267-269.

28. Charles Baudelaire, «Une charogne», dans *Les fleurs du mal* [1857], éd. Antoine Adam, Paris, Garnier frères, coll. «Classiques Garnier», 1961, p. 35. Cette fin de paragraphe pourrait du reste faire penser à une réécriture du poème, avec son «soleil rayonna[n]t sur la carcasse «brûlante», ses «mouches bourdonna[ntes]» et ses «larves, qui coulaient comme un épais liquide».

29. Dans un registre burlesque, voir à la même époque cette chanson de Stanislas Tostain: «La Poir' moll', qui r'gardait l'Fromag' comm' son époux./S'permet d'lui dir': – Mon cher, j'crois qu'vous avez des poux.../ – Bah! reprit l'amoureux, vous avez la berlue:/Cette masse à mes pieds qui grouille, qui remue./Ce sont de beaux vers blancs, mes fidèles sujets,/Agissant à ma voix, ainsi que des valets;/Et si de vous blaguer l'on osait entreprendre,/Ces milliers d'asticots sont là pour vous défendre.» (Stanislas Tostain, «La poire molle et le fromage de Roquefort», *Lice chansonnière*, Paris, L. Vieillot, 35<sup>e</sup> année, vol. 16, 1868, p. 83)

30. On se souviendra par ailleurs du surintendant des finances Claude de Bullion (1569-1640), qui remplissait chaque matin, selon Saint-Simon, sa tabatière

s'est si profondément transformée que même les appétits virils de Casanova paraissent désormais relégués dans un ancien régime d'odeurs relevées. La transgression s'est changée en abjection, le sexe en sanie. La réversibilité de la puanteur et de l'arôme n'opère plus, nulle convoitise, nul mélange ne parvient à sauver cette peste. À quoi bon couper de tels poisons ? « Elle ne sera pas fameuse, votre maniotte, ma tante... Vous avez là des beurres trop forts<sup>31</sup> », lance la Sariette à madame Lecœur. Il y faudrait la dilution infinie des préparations homéopathiques, dans lesquelles jusqu'au soufre est anéanti. Et pourtant, cela n'est vrai que pour les personnages, envisagés dans leur univers propre. Car ne pourrait-on dire que, pour le lecteur ou la lectrice, le roman de Zola lui-même est l'alambic où sont atténués ces *fromages homicides*?, où l'on peut d'une jouissance paradoxale en savourer la vapeur méphitique ? Est-ce qu'en définitive, la littérature n'aurait pas le pouvoir de fabriquer le *pharmakon*, nous offrant par sa médiation des toxiques et des immondices rendus supportables, inoffensifs, voire revigorants – et cela quoi que tels contemporains du maître de Médan en aient pensé ? « Il n'est point de serpent ni de monstre odieux,/Qui, par l'art imité, ne puisse plaire aux yeux<sup>32</sup> », rimait déjà Boileau. La secondarité, le décalage de la représentation sauve *in fine* les fromages du regrat, et leur rend, comme par magie, la fraîcheur, la jouvence qu'ils avaient perdues.

---

d'excréments à respirer (Louis de Rouvroy, duc de Saint-Simon, *Additions inédites*, éd. Félix-Sébastien Feuillet de Conches, dans Philippe de Courcillon Dangeau, *Journal du marquis de Dangeau*, t. XIII, 1709-1711, éd. Eudore Soulié et Louis Dussieux, Paris, Firmin Didot frères, 1858, p. 298). On les appelait *poudre* lorsqu'ils étaient desséchés et réduits en poudre. Voir encore Alain Chevrier, « Sur l'«immondice schismatique» dans l'*Album zutique* », *Parade sauvage*, n° 24 (*Revue d'études rimbaldiennes*), 2013, p. 263-270.

31. Émile Zola, *Le ventre de Paris*, ouvr. cité, p. 266.

32. Nicolas Boileau, *L'art poétique* [1674], dans *Œuvres*, éd. Georges Mongrédien, Paris, Garnier frères, coll. «Classiques Garnier», 1961, chant III, v. 1-2, p. 171.