Document généré le 14 juil. 2025 16:28

Petite revue de philosophie

La Physiologie du Goût de Brillat-Savarin
Une stratégie de déculpabilisation

Michel Dufour

Volume 4, numéro 1, automne 1982

URI : https://id.erudit.org/iderudit/1105580ar
DOI : https://doi.org/10.7202/1105580ar

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Collège Édouard-Montpetit

ISSN

0709-4469 (imprimé)
2817-3295 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Dufour, M. (1982). La Physiologie du Goût de Brillat-Savarin : une stratégie de déculpabilisation. *Petite revue de philosophie*, *4*(1), 77–91. https://doi.org/10.7202/1105580ar

Tous droits réservés © Collège Édouard-Montpetit, 1982

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

La Physiologie du Goût de Brillat-Savarin

Une stratégie de déculpabilisation

Michel Dufour

Professeur de philosophie
au CEGEP Maisonneuve

Pour James et Suzanne, David et Gilles, Anne et Elizabeth,
à l'occasion d'un souper mémorable au Passe-Partout.

Parmi les best-sellers du XIXème siècle, *La Physiologie du Goût* de Brillat-Savarin occupe un rang honorable; rééditée à plusieurs reprises, se payant même dernièrement le luxe d'une préface de J.F. Revel, puis une autre de Barthes, *La Physiologie du Goût* fut choyée autant par les initiés que par les incultes. Ici et là, quelques sons discordants au milieu du siècle dernier: *Paris-Restaurant* traite l'auteur de «vieux doctrinaire enfoncé»;[1] Monselet croit qu'«il ouvre la série moderne des tempéraments blasés»;[2] et même Baudelaire, déçu

1. *Les petits Paris*, Paris, Taride, 1854, p. 30.
2. *Les oubliés et les dédaignés*, Alençon, Poulet-Malassis, 1857, p.287-288.

de n'y trouver que quelques lignes sur le vin, le qualifie outrageusement, dans un livre d'ailleurs suspect, d'«espèce de brioche insipide».[3] Des philosophes ont sans doute manifesté des réserves sur sa métaphysique finaliste, son anthropologie discutable et son audacieuse caractérologie. Et pourtant, contre brises et vaguelettes, Brillat-Savarin tient bon.

D'une part, en effet, les critiques explicites n'impressionnent guère: on chercherait en vain une doctrine fermée, à moins de taxer de dogmatique un énoncé du genre: «La truffe n'est pas un aphrodisiaque positif; mais elle peut, en certaines occasions, rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables.»[4] La mauvaise humeur de Baudelaire s'explique aussi peut-être par des observations pourtant bienveillantes: «Sous le règne de Louis XIV, les gens de lettres étaient ivrognes; ils se conformaient à la mode et les mémoires de ce temps sont tout à fait édifiants à ce sujet. Maintenant ils sont gourmands: en quoi il y a amélioration» (p. 170).

D'autre part, les attaques contre la métaphysique, l'anthropologie ou la caractérologie paraissent pécher ou bien par anachronisme, ou bien par idéalisme, un peu comme si on reprochait à un metteur en scène du XIXème siècle d'utiliser un système de poulies au lieu d'un dispositif électronique.

Il n'en reste pas moins qu'entre un bon livre et un livre à succès, il y a une marge que le système de mise en marché du siècle dernier ne suffit pas à franchir: qu'est-ce qui a fait de ce livre une force sociale? Pourquoi Brillat-Savarin plutôt que Grimod de la Reynière,

3. *Du vin et du haschisch*, Paris 1851, La Pléiade I, p. 245.
4. Je cite d'après l'édition de Julliard, Littérature 24, 1965, p. 111.

qui le précède dans le temps et le surpasse en génie publicitaire? En d'autres termes: quelle fut la fonction objective de *La Physiologie du Goût,* dont l'importance doit être à la mesure de la renommée?

Les indices habituels ne nous éclairent guère. Certes, l'homme est habile et charmant, mais eut-il disparu à soixante-neuf ans plutôt qu'à soixante-et-onze, l'histoire aurait oublié son nom. Né en 1755 (année où Condillac publie *Le traité des sensations),* inscrit en Droit à Dijon, avocat puis député «modéré» aux États Généraux de 1789, maire de Belley en 1793, Brillat-Savarin devient une sorte d'exilé politique en 94 (sous la Terreur), parcourt la Suisse et la Hollande, devient le premier violon du théâtre de New York, revient enfin au pays, est nommé Commissaire du Gouvernement en 1799, puis conseiller pour vingt-cinq ans à la Cour de Cassation (1801-1826). Son premier livre paraît en 1802 *(Vues et projets d'Économie Politique);* dix-sept ans après, il publie un *Essai historique et critique sur le duel* (1819); changeant de ton en 1820, il commet un livre sur *L'Archéologie du Département de l'Ain;* et ce n'est qu'à la fin de sa vie qu'il produit sa *Physiologie du Goût* (1825). C'est un ensemble apparemment hétéroclite d'une trentaine de méditations, style journal de bord ou «Pensées» de Pascal, où une réflexion sur la *Fin du Monde* se trouve coincée entre les *Boissons* et la *Gourmandise,* où les *Haltes de chasse* s'interposent entre le *Plaisir de la table* et la *Digestion,* et où l'on passe gaillardement des *Rêves* à la *Diète,* de la *Mort* à une *Histoire philosophique de la cuisine.* Le titre de l'oeuvre ne nous avance pas davantage: sous la Restauration (1815-1830), les «*Physiologies*» étaient aussi populaires que, dans nos années 40 et 50, les «*Phé-*

noménologies»; en 65, on l'aurait appelée *Gastronomie structurale* et, en 75, l'*Anti-Gastronomie* ou, plus simplement, la *Dialectique de l'Esprit Gastronomique*. La tradition l'apparente à Condillac et à Cabanis, ce qui ne m'a pas aidé non plus, mais semble assez pertinent, comme en témoigne cette réponse remarquable à la question: que fait l'âme pendant le sommeil?

> «Elle vit en elle même; elle est comme le pilote pendant le calme, comme un miroir pendant la nuit, comme un luth dont personne ne touche; elle attend de nouvelles excitations» (p. 213).

En guise d'explication, je soumets à votre appréciation la thèse suivante: ce qui, à la fois, unifie l'oeuvre malgré sa diversité, et lui assure une large audience, précisément à ce moment-là et encore aujourd'hui, c'est la mise en place et le fonctionnement d'une *stratégie de déculpabilisation* efficace. Qu'il parle d'art culinaire ou de métaphysique, de chimie ou de voyages, du jeûne ou des adolescentes, tout concourt à disculper le gourmand, qui comparaît devant son être religieux, son être biologique et son être social, et à qui la confrontation réussit. La stratégie en question revêt au moins cinq aspects.

1. Conciliation du divin

En 1825, en France, c'est *la Restauration;* c'est-à-dire la période où, étourdis par l'explosion révolutionnaire et secoués par la retombée napoléonienne les Français ont besoin de récupérer. Fier comme un paradigme, le bourgeois freine sa fuite en avant et entreprend de couvrir ses arrières, ce qui correspond à la résurrection politique de la droite, caractérisée par le renforcement du sabre et du goupillon. Après l'assassinat du duc de Berry, les journaux sont soumis à la censure et l'Université est contrôlée par les évêques;

l'École Normale Supérieure est fermée en 1822; les cours d'histoire de Guizot et les cours de philosophie de Cousin sont suspendus. Entre le vieil aristocrate et le jeune bourgeois se produit comme une osmose: non seulement on s'efforce de conserver les acquis de la Révolution, mais aussi les avantages de l'aristocratie comme l'art de bien manger. Activité quelque peu ambiguë en période de disette, mais que la bourgeoisie démocratisera pratiquement du seul fait qu'elle s'y adonne. Excroissance social-démocrate, le restaurant connaît alors un essor prodigieux. Tel est l'espace où s'inscrit la justification idéologique: l'art de bien manger doit non seulement être toléré, mais encouragé. Ainsi, à une même époque difficile, de chaque côté de l'Atlantique, deux peuples défaits réagissent d'un même souffle: à la revanche épique des berceaux, nos cousins préféreront, plus prosaïquement, la revanche des gourmands.

À tout seigneur, tout honneur: la stratégie de déculpabilisation frappe d'abord haut. Contre une conception ascétique de la morale, il s'agit de se représenter l'Être Suprême comme *Caution,* et non comme Trouble-Fête ou Malin Génie:

> «Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit, et l'en récompense par le plaisir» (p. 23).

Affirmation peut-être un peu risquée mais que, en bon héritier de Buffon, Brillat-Savarin justifie à un niveau plus observable et plus compatible avec la religion officielle:

> «Jetons maintenant un coup d'oeil général sur le système de nos sens pris dans leur ensemble, et nous verrons que l'auteur de la Création a eu deux buts, dont l'un est la conséquence de l'autre: savoir: la conservation de l'individu et la durée de l'espèce» (p. 47).

Dans cet heureux contexte, manger devient un devoir: c'est le moyen par lequel on joue le jeu du Créateur, en réparant nos pertes pour assumer notre destin. Cette conception finaliste de l'organisme est assez courante au XIXème siècle: de façon analogue, par exemple, le médecin Leriche (cité par Canguilhem dans *Le normal et le pathologique*) considère la douleur comme un signal d'alarme (ce n'est donc pas un mal comme tel!) et définit la santé comme «la vie dans le silence des organes». Brillat-Savarin, moins sobre, définirait plutôt la santé comme «la vie dans la jouissance des organes». N'hésitons pas à adoucir, si c'est possible, l'accomplissement du devoir, car l'homme au départ est plutôt démuni:

> «L'homme est incontestablement, des êtres sensitifs qui peuplent notre globe, celui qui éprouve le plus de souffrances. La nature l'a primitivement condamné à la douleur par la nudité de sa peau, par la forme de ses pieds, et par l'instinct de guerre et de destruction qui accompagne l'espèce humaine» (p. 182).

Le devoir de manger aboutit à un plaisir dont on aurait tort de rougir, puisque notre condition humaine n'est pas très rose: la table est peut-être notre seule planche de salut! Le goût apparaît ainsi comme le sens par excellence, de beaucoup supérieur à la vue ou au sens génésique (l'appétit sexuel), non seulement en raison des motifs nobles évoqués plus haut, mais aussi

> «parce que le plaisir de manger est le seul, qui, pris avec modération, ne soit pas suivi de fatigue; parce qu'il est de tous les temps, de tous les âges et de toutes les conditions; parce qu'il revient nécessairement au moins une fois par jour, et qu'il peut être répété, sans inconvénient, deux ou trois fois dans cet espace de temps; et parce qu'il peut se mêler à tous les autres et même nous consoler de leur absence» (p. 59).

Quand l'homme de goût *compense*, il ne mange pas, il baise: renversement dramatique de perspective, occulté hélas depuis Freud, mais apprécié par les magistrats et hommes d'Église du XIXème siècle.

Le lecteur attentif, et persévérant, de *La Physiologie du Goût* trouvera, en fin de volume, une condensation révélatrice (c'est une citation d'Épicure!) de la perspective onto-théologique de Brillat-Savarin:

> «C'est complaire à la Providence que de s'abandonner aux divers penchants qu'elle nous suggère: nos devoirs viennent de ses lois, nos désirs de ses inspirations» (p. 311).

2. Valorisation du gourmand

Ce premier niveau de déculpabilisation reste aujourd'hui plutôt abstrait pour le lecteur ordinaire; l'auteur n'hésite cependant pas à prendre plus directement le taureau par les cornes; la mauvaise réputation du gourmand repose au fond sur un malentendu historique et sur une tradition lexicographique. D'une part, en effet, à propos d'un débat crucial pour savoir s'il vaut mieux manger couché (comme les Grecs et les Romains) ou assis comme il le préconise au nom de la digestion, Brillat-Savarin raconte comment l'Église, en faisant de la gourmandise un péché capital, jeta le bébé avec l'eau du bain: contre les outrances romaines où les lits-à-manger servaient simultanément bien d'autres usages, les ministres du Culte condamnèrent la position couchée et l'intérêt pour la nourriture qu'ils associèrent à la luxure. L'idée subtile du gourmand fut absorbée dans l'image répugnante du glouton, manoeuvre si réussie que, lorsque l'idée s'efforça de réapparaître, elle dut se parer d'un nouveau signifiant:

le gourmet. Ce malentendu est fâcheux mais, d'un autre côté, la position couchée fut réservée officiellement pour d'autres activités, de sorte que, conclut l'auteur,

> «par un rare bonheur, cette forme (en état de session), ordonnée par la morale, n'a point tourné au détriment du plaisir» (p. 287).

Lorsque les lexicographes s'imposèrent, ils furent victimes du poids de la tradition: leurs définitions recoupèrent celles du catéchisme, peut-être par nonchalance intellectuelle, plus sûrement par inaptitude à bien vivre:

> «J'ai parcouru les dictionnaires au mot *Gourmandise*, et je n'ai point été satisfait de ce que j'y ai trouvé. Ce n'est qu'une confusion perpétuelle de la *gourmandise* proprement dite avec la *gloutonnerie* et la *voracité*: d'où j'ai conclu que les lexicographes, quoique très estimables d'ailleurs, ne sont pas de ces savants aimables qui embouchent avec grâce une aile de perdrix au suprême pour l'arroser, le petit doigt en l'air, d'un verre de vin de Lafitte ou du Clos-Vougeot» (p. 152).

Une image du gourmand s'esquisse ici à l'encontre de la représentation religieuse: le gourmand est gracieux, ce qui présuppose lucidité et maîtrise; sa raison éduquée contrôle ses passions bestiales. La discipline des rites et la rigueur du code (même l'élégance est étudiée) achèvent de sublimer la bouffe en cérémonie, la gourmandise en art et la gastronomie en sagesse. L'animal et l'homme mangent; seul l'homme déguste:

> «La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui sont agréables au goût sur celles qui n'ont pas cette qualité» (p. 23).

La morale est sauve, le gourmand aussi. Poussant plus loin cet avantage, Brillat-Savarin transmute la gourmandise en moteur économique puissant et en

catalyseur social de premier ordre. Stimulatrice et régulatrice d'une bonne part du commerce, raison d'être de l'agriculture et de l'élevage, la gourmandise favorise la sociabilité universelle:

> «La gourmandise est un des principaux liens de la société; c'est elle qui étend graduellement cet esprit de convivialité qui réunit chaque jour les divers états, les fond en un seul tout, anime la conversation, et adoucit les angles de l'inégalité conventionnelle» (p. 159).

De même, elle cimente les liens du couple:

> «Deux époux gourmands ont, au moins une fois par jour, une occasion agréable de se réunir: car, même ceux qui font lit à part (et il y en a un grand nombre) mangent du moins à la même table» (p. 159).

Bref, il n'est plus ni surprenant, ni scandaleux, que la réalisation de l'aspiration du gourmand s'accompagne de *signes enviables,* symboles de l'unification synthétique exemplaire de l'intérêt collectif et de l'intérêt particulier, qui s'affiche désormais de façon non équivoque:

> «Je vis se succéder, tour à tour, sur toutes les physionomies, le feu du désir, l'extase de la jouissance, le repos parfait de la béatitude» (p. 182).

3. Récupération du révolutionnaire

La description de cette métamorphose friserait l'indécence si on considérait la jouissance des convives comme un phénomène de satisfaction individuelle. Or, comme l'appétit est signe d'un besoin à satisfaire, la jouissance gastronomique est l'indice d'une réconciliation réussie: pour un magistrat-philosophe qui navigue sous le faisceau des lumières, il s'agit même

de la Réconciliation en soi, celle du singulier et de l'universel dans et par la Raison, du bonheur individuel et du bien-être social dans l'État-Nation, de la Liberté mais aussi de l'Égalité dans et par la Fraternité. Les plaisirs de la bouche, pour ne pas être pervers, sont en réalité plaisirs de la table qui, pour ne pas être privilégiés, sont en réalité profit de l'Empire ou du Royaume.

Dans l'optique révolutionnaire bourgeoise, l'homme véritable c'est l'homme social et cultivé qui s'est enfin retrouvé lui-même dans l'État. Le particulier qui ne se rallie pas à l'universel est objet de méfiance: c'est un il-légal, à la limite un monstre. Même l'homme au repos participe de l'inhumanité:

> «Ici nous nous trouvons aux dernières limites de l'humanité: car l'homme qui dort n'est déjà plus l'homme social; la loi le protège encore, mais ne lui commande plus» (p. 208).

En bon démocrate, d'ailleurs, Brillat-Savarin intervient de tout son poids dans le débat épineux sur le prix de vente du chocolat et prend nettement position pour le consommateur:

> «Le véritable esprit commercial n'est point encore naturalisé en France; car en bonne justice, la facilité procurée par les machines doit profiter également au marchand et au consommateur» (p. 131).

Enfin, parmi ses plus belles pages, la méditation sur ce bébé chéri de la Révolution, le *Restaurant,* achève de convaincre le lecteur récalcitrant et porté à l'embonpoint. Avant la Révolution, à part Beauvilliers, le *restaurateur* n'existe pas beaucoup. On mangeait, souvent à son corps défendant, dans des Relais ou dans des Hôtels; chez les aristocrates et les grands bourgeois, on se payait parfois un traiteur: c'était du luxe, un

privilège. C'est pourquoi la prolifération des restaurants, au début du XIXème siècle, semble parachever la démocratisation de la bonne chère:

> «Le restaurant (...), institution tout à fait nouvelle qu'on n'a point assez méditée, et dont l'effet est tel, que tout homme qui est maître de trois ou quatre pistoles peut immédiatement, infailliblement et sans autre peine que celle de désirer, se procurer toutes les jouissances positives dont le goût est susceptible» (p. 299).

4. Invocation du caractérologue

La conciliation du divin, la valorisation du gourmand et la récupération du révolutionnaire servaient à exorciser la mauvaise conscience du mangeur, en lui présentant des images acceptables de lui-même, rassurantes au niveau religieux, biologique, social et politique. Reste peut-être un certain malaise, comme une culpabilité plus souterraine, en deçà du Bien et du Mal: comme si une exigence métaphysico-esthétique avait fixé de toute éternité la trajectoire de nos courbes. De fait, et cette question redoutable hante encore la modernité, est-il préférable d'être gros ou maigre? Loin d'ergoter sur cette question comme on n'y manquerait pas aujourd'hui, notre auteur répond d'une pierre deux coups: il est d'autant préférable d'être gros que, de toutes façons, on n'y peut rien! Ainsi, aux grands maux les grands remèdes: contré l'hypertrophie de la mauvaise conscience, Brillat-Savarin manie l'arme de la *prédestination*; avouant sa *croyance* aux dispositions innées, dévoilant ses arrières lavatérien et galliste, il extirpe le mal de façon si précise qu'on la dirait péremptoire. Tel est le sens de son détour caractérologique,

où se reproduit la figure connue de l'*élu et de son autre*:

> «Les prédestinés de la gourmandise sont en général d'une stature moyenne; ils ont le visage rond ou carré, les yeux brillants, le front petit, le nez court, les lèvres charnues et le menton arrondi. Les femmes sont potelées, plus jolies que belles, et visant un peu à l'obésité» (p. 163).

Cette discrimination élémentaire et constitutive peut paraître difficilement conciliable avec la métaphysique déjà entrevue: peu importe, car Brillat-Savarin utilise ici la tactique du *placebo*. Sous prétexte de rechercher un appui, et appliquant le principe selon lequel «la meilleure défense c'est l'attaque» (Tartakover), il se livre à une implacable contre-attaque:

> «Ceux, au contraire, à qui la nature a refusé l'aptitude aux jouissances du goût, ont le visage, le nez et les yeux longs; quelle que soit leur taille, ils ont dans leur tournure quelque chose d'allongé. Ils ont les cheveux noirs et plats, et manquent surtout d'embonpoint; ce sont eux qui ont inventé le pantalon. Les femmes que la nature a affligées du même malheur sont anguleuses, s'ennuient à table, et ne vivent que de boston et de médisance» (p. 614).

Traquant finalement l'ennemi dans ses derniers retranchements, visant juste là où le phantasme montre l'oreille, il tire dans le vif:

> «La maigreur est un malheur effroyable pour les femmes, car pour elles la beauté est plus que la vie, et la beauté consiste surtout dans la rondeur des formes et la courbure gracieuse des lignes. La toilette la plus recherchée, la couturière la plus sublime, ne peuvent masquer certaines absences, ni dissimuler certains angles; et on dit assez communément que, à chaque épingle qu'elle ôte, une femme maigre, quelque belle qu'elle paraisse, perd quelque chose de ses charmes» (p. 255).

5. Justification de la Gastronomie

Réfléchissant sur sa propre activité, Brillat-Savarin définit, un peu généralement, la gastronomie comme «la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit» (p. 66). Cette connaissance est *savoir-faire*, au sens où la gastronomie est savoir (anatomie, physiologie, chimie, mais aussi histoire, esthétique et éthique) et pratique: l'art de bien manger. Le cuisinier est classé ailleurs: tant mieux s'il est gastronome (alors c'est un chef véritable), mais de droit le cuisinier est au gastronome ce que le technicien est au sage ou à l'artiste, ou encore ce que le livre de recettes est à la méditation philosophique. Loin d'être une excroissance superfétatoire, la gastronomie c'est ce qui éduque le goût, différencie le gourmand du glouton, et transforme une nécessité bassement matérielle en fête pour les sens et l'esprit, voire même en *vertu nationale*:

> «La gastronomie nous soutient de la naissance au tombeau, accroît les délices de l'amour et la confiance de l'amitié, désarme la haine, facilite les affaires et nous offre, dans le court trajet de la vie, la seule jouissance qui, n'étant pas suivie de fatigue, nous délasse encore de toutes les autres!» (p. 65).

Bref, par une sorte de subversion, comme on en trouve aussi chez Sade à la même époque, la nourriture, le manger et le gourmand son réhabilités. La gastronomie, du même coup, se pose et s'impose comme ce qui, justement, soude et comprend cette triade dans l'apothéose qu'on a vue. Son objet gagnerait sans doute à se préciser, ses approches à s'expliciter, ses expériences à se communiquer, mais après tout:

> «On pourrait soutenir qu'il y a plus de véritable utilité à méditer

sur ce qui est à la fois le besoin, le plaisir et l'occupation de tous les jours, qu'à nous apprendre ce que faisaient ou disaient, il y a plus de deux mille ans, une paire de morveux dont l'un poursuivait, dans les bosquets de la Grèce, l'autre qui n'avait guère envie de s'enfuir» (p. 28).

Emporté par les besoins de l'analyse qui réclamaient une reconstruction appropriée, j'espère avoir cité suffisamment de textes pour qu'on n'impute pas à l'auteur la sécheresse et l'artifice de l'analyste. Revel, qui lit *La Physiologie du Goût* comme une biographie, qualifie son style de «discours aimable». Au sens peut-être où, dans son texte, l'aimable est au moins aussi important que l'utile. À preuve, cette leçon inoubliable à propos du saucisson d'Arles:

«Un amphitryon de la Chaussée-d'Antin (un hôte entreprenant de la rue St-Denis) avait fait servir sur sa table un saucisson d'Arles de taille héroïque. «Acceptez-en une tranche, disait-il à sa voisine; voilà un meuble qui, je l'espère, annonce une bonne maison». «Il est vraiment très gros», dit la dame en lorgnant d'un air malin, «c'est dommage que cela ne ressemble à rien!» (p. 391).