

Université de Montréal

**De la pitance indigeste au divin pot-au-feu : la quête du
bon repas comme thème dans l'œuvre de Joris-Karl
Huysmans**

par
Laura Shine

Département des littératures de langue française
Faculté des Arts et Sciences

Mémoire présenté à la Faculté des Arts et Sciences
en vue de l'obtention du grade de Maîtrise
en Littératures de langue française

Avril 2013

© Laura Shine, 2013

Résumé

La question alimentaire, chez Joris-Karl Huysmans, est une préoccupation centrale. Son œuvre témoigne d'un réel intérêt pour la nourriture et le motif de la quête du repas structure plusieurs de ses écrits. Bien au-delà de la simple question diététique, j'é mets l'hypothèse que l'alimentation constitue chez Huysmans un véritable topos qui parcourt l'œuvre et la structure. Depuis la névrose de l'indigeste jusqu'à l'élévation spirituelle des nourritures célestes, elle progresse dans un cheminement toujours plus mystique alors que le mangeur tente d'accéder à la béatitude alimentaire.

Afin de mieux cerner cette évolution thématique et discursive, j'examine principalement un corpus restreint comprenant *À Vau-l'eau* (1882), *En Ménage* (1881), *À Rebours* (1884) et *Là-bas* (1891). Ces quatre œuvres, prises isolément, présentent un contenu particulièrement riche en préoccupations alimentaires; côte à côte, elles dévoilent une réelle évolution textuelle et thématique, développent et amplifient la question alimentaire qui passe de la quête vitale de subsistance à celle d'une nourriture plus spirituelle.

Mots-clés : Alimentation, Fin-de-siècle, Joris-Karl Huysmans, Littérature française, Repas, XIX^e siècle

Abstract

Food is a fundamental concern in Joris-Karl Huysmans' work. His novels reveal a genuine interest for the edible, and a number of his protagonists embark on a quest for an acceptable meal. But beyond simple dietary preoccupations, I propose that food in Huysmans' œuvre constitutes a veritable *topos* that structures and determines the narrative. From the indigestion caused by toxic meals to the spiritual elevation permitted by heavenly foods, eaters engage in an increasingly mystical journey as they attempt to find alimentary bliss.

To better understand this thematic and discursive evolution, I analyze a small selection of works comprising *À Vau-l'eau* (1882), *En Ménage* (1881), *À Rebours* (1884) and *Là-bas* (1891). These four texts, studied separately, present a fecund *mise en scène* of dietary issues; examined diachronically, they reveal a veritable textual and thematic progression, developing and amplifying the question of food that from a vital quest for subsistence evolves into a search for deeper spiritual fulfillment.

Keywords : Fin-de-siècle, Food, French literature, Joris-Karl Huysmans, Meals, Nineteenth-century

Remerciements

Quelques remerciements d'abord, fragmentaires et lacunaires, certes, mais sentis...

Merci à ma famille, Maman, Dad et Julien, qui ont su garder confiance en moi et en mes plans souvent brinquebalants, qui m'ont soutenue et encouragée malgré les louvoiements et les incertitudes.

Merci à David, qui m'a enfin fait comprendre qu'il n'est pas nécessaire de connaître la destination finale pour pouvoir profiter du voyage.

Merci à Michel Pierssens pour sa direction et ses bons conseils, tant pour ce travail que pour les années à venir.

Merci au Département des littératures de langue française, qui n'a pas sourcillé malgré mon parcours inaccoutumé.

Merci aux membres du comité de lecture qui ont généreusement accepté de lire ce mémoire et de formuler leurs recommandations.

Merci au Conseil de recherches en sciences humaines et au Fonds de recherche Société et Culture du Québec, dont la précieuse et généreuse aide m'a permis de réaliser ce travail dans les meilleurs conditions possibles.

Table des matières

Résumé.....	i
Abstract.....	ii
Remerciements	iii
Introduction	1
1. Les six sens à la table de Huysmans	6
1.1 Les occurrences sensorielles, un « réseau organisé d’obsessions » (Barthes).....	6
<i>Le goût</i>	6
<i>L’odorat</i>	11
<i>Le toucher</i>	12
<i>La vue</i>	14
<i>L’ouïe</i>	17
<i>Le génésique</i>	20
1.2 Dimensions plurisensorielles du repas	23
<i>Échelonnement et temporalité</i>	24
<i>Synesthésie</i>	26
2. L’alimentation, la société, les femmes.....	34
2.1 Le mangeur incompétent	35
<i>Savoir-faire, savoir-acheter : une affaire de femmes</i>	36
<i>Le célibataire au restaurant</i>	41
<i>L’essor du restaurant au XIX^e siècle</i>	45
<i>Splendeurs et misères du célibat</i>	50
2.2 La bonne chère/chair	54
<i>Appétit et désir, deux besoins encombrants</i>	54
<i>Avant l’amour, l’aliment</i>	58
<i>La confusion gastro-sexuelle</i>	64
3. Lire la table.....	70
3.1 Le goût, une question d’esthétique	70

<i>La métaphore alimentaire</i>	70
<i>L'interrupteur discursif</i>	73
<i>Osmazôme et sublimation</i>	77
<i>Nature et artifice</i>	83
<i>Authenticité et falsification</i>	91
3.2 Du repas dysphorique au divin pot-au-feu : le schéma narratif de la quête du bon repas .	94
<i>Mélancolie et névrose : la misère, un mode de vie</i>	96
<i>Le célibataire étique et l'homme robuste</i>	98
<i>Des espoirs éphémères</i>	102
<i>Trois modèles complémentaires</i>	106
<i>« Hors de la religion, point de mangeaille »? La découverte du répit véritable</i>	113
Conclusion	119
Bibliographie	122

Introduction

Au XIX^e siècle, quantité d'écrivains témoignent du statut croissant de la gastronomie au sein de la culture française en lui octroyant un rôle majeur dans leurs œuvres. À ce chapitre, les récits de plusieurs géants littéraires, dont Balzac, Flaubert ou encore Zola, ont été abondamment étudiés. À la toute fin du siècle, un autre auteur s'inscrit fortement dans cette tendance. Chez Joris-Karl Huysmans, la question alimentaire est une préoccupation centrale : son œuvre témoigne d'un réel intérêt pour la nourriture et le motif de la quête du repas structure plusieurs de ses écrits. Comme le souligne J.-P. Richard,

Point d'œuvre littéraire peut-être qui soit plus activement que celle-ci hantée par le souci de nourriture. D'une nourriture qui s'y consomme certes directement, littéralement, et selon des dispositifs multiples; mais qui sert aussi à marquer métaphoriquement de son signe tous les grands actes de la vie.¹

Plusieurs questions s'imposent alors : que constitue chez Huysmans le thème de l'alimentation et quelle place occupe-t-il au sein de son œuvre? Quel(s) rapport(s) à la nourriture entretiennent ses personnages et sous quelles formes ces rapports se manifestent-ils? Ce motif fait-il écho à des préoccupations sociales historiquement marquées? C'est ce que cette étude tente de mieux comprendre. Bien au-delà de la simple question diététique, j'é mets l'hypothèse que l'alimentation constitue chez Huysmans un véritable foyer sémiotique et un topos qui parcourt l'œuvre et la structure. Les caprices des estomacs fragiles et intolérants des protagonistes rythment à la fois les récits pris individuellement et l'œuvre de l'auteur dans son ensemble, construisant le schéma narratif d'une quête trop rarement assouvie : celle d'un bon repas. Alors que l'œuvre de Huysmans progresse elle-même dans un cheminement spirituel

¹ Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, Paris, Seuil, 1979, p. 135.

² Bien que l'usage hésite entre *huysmanien* et *huysmansien*, cette dernière version, adoptée par plusieurs critiques, me paraît plus fidèle au patronyme d'origine.

³ Huysmans se convertit au catholicisme en 1892. Le roman *En route* (1895) décrit les étapes, parfois

toujours plus mystique, le mangeur huysmansien² tente lui aussi d'échapper au repas dysphorique afin d'accéder à la béatitude alimentaire.

Afin de mieux cerner cette évolution thématique et discursive, je me pencherai principalement sur un corpus restreint comprenant la nouvelle *À Vau-l'eau* (1882) ainsi que les romans *En Ménage* (1881), *À Rebours* (1884) et *Là-bas* (1891), quatre œuvres issues de la période huysmansienne dite « pré-conversion »³. Prises isolément, elles présentent un contenu particulièrement riche en préoccupations alimentaires; côte à côte, elles dévoilent une réelle évolution textuelle et thématique, développent et amplifient la question alimentaire qui passe de la quête vitale de subsistance à celle d'une nourriture plus spirituelle.

À vau-l'eau relate les péripéties de Jean Folantin, petit fonctionnaire célibataire sans fortune. Hésitant entre les regrets de ne pas s'être marié et le soulagement de ne pas avoir à subir la présence d'une femme, il tente d'échapper au désœuvrement et à la mélancolie qui le guette en tâtant de tous les petits restaurants du quartier, plus minables les uns que les autres. Dans *En ménage*, André quitte sa femme, Berthe, après l'avoir prise en flagrant délit d'adultère. Il tente de refaire sa vie comme célibataire, mais peine à trouver un repas digne de ce nom. Il est aidé dans sa quête par un vieux garçon, Cyprien, et tous deux finiront par envisager le ménage pour pouvoir enfin se sustenter convenablement. *À Rebours*, certainement

² Bien que l'usage hésite entre *huysmanien* et *huysmansien*, cette dernière version, adoptée par plusieurs critiques, me paraît plus fidèle au patronyme d'origine.

³ Huysmans se convertit au catholicisme en 1892. Le roman *En route* (1895) décrit les étapes, parfois douloureuses et louvoyantes, de sa conversion. Ses écrits, après cette date, diffèrent sur plusieurs plans des œuvres de sa période athée. Au sujet de sa conversion, de ses effets littéraires et de la transformation de la thématique alimentaire qui s'ensuit, voir notamment Marc Smeets, *Huysmans l'inchangé: histoire d'une conversion*, Amsterdam; New York, Rodopi, 2003; Marc Smeets, « Joris-Karl Huysmans et le style gris », in *Joris-Karl Huysmans*, Amsterdam; New York, Rodopi, 2003; Jean-Marie Seillan, « Joris-Karl Huysmans ou le Salut par le ventre », in Cotoni, Marie-Hélène, dir., *Nourritures et écriture. Tome II, Littératures d'expression française*, Nice, Université de Nice-Sophia Antipolis, 2000.

l'œuvre la plus célèbre du romancier, raconte l'isolement du duc Jean de Floressas des Esseintes dans une maison de campagne à Fontenay-aux-Roses. Le protagoniste, un excentrique à l'estomac délicat, est rapidement taraudé par des soucis alimentaires qui minent sa santé et l'obligeront finalement à rentrer à Paris. Dans *Là-bas*, enfin, l'historien Durtal, autre célibataire qui mange peu et mal, se lie d'amitié avec un vieux couple religieux, les Carhaix, habitant la tour de l'église Saint-Sulpice. C'est dans ce contexte teinté de spiritualité qu'il découvre de bons repas familiaux qui rassasient tant le corps que l'âme. Ces quatre œuvres sont donc ici abordées suivant l'angle de la consommation alimentaire, afin de déterminer en quoi les obsessions gastronomiques huysmansiennes structurent et organisent à la fois les récits pris individuellement et le corpus dans son ensemble, conjuguant les trois acceptions du mot sens, entendu à la fois comme sensation, signification et orientation.

Je m'intéresse d'abord au réseau sensoriel déployé autour du thème du repas. Goût, odorat, toucher, vue et ouïe sont ainsi examinés au travers de leurs manifestations alimentaires, dévoilant un rapport à l'assiette et, par extension, au monde, qui passe d'abord par le sensuel. S'ajoute à ces cinq sens un sixième, le génésique, postulé par le réputé gastronome Brillat-Savarin, qui souligne l'indissociabilité de la commensalité et de la sexualité. Est ensuite envisagée la dimension plurisensorielle du repas, celui-ci étant placé au cœur d'un dispositif synesthésique qui échelonne les sens, combinant et superposant les stimulations des organes sensoriels autour de la table huysmansienne.

J'aborde également la question des liens entre le mangeur, la société et les figures féminines. Dans ces univers peuplés de célibataires désabusés et mélancoliques, la femme apparaît intimement liée aux problèmes alimentaires. Source de repas domestiques

réconfortants, elle est également l'unique détentrice du savoir-faire et du savoir-acheter en matière d'alimentation. La cuisine est son domaine, et le célibataire incompetent n'ose y mettre les pieds. Son absence entraîne donc une dépendance des restaurants et autres établissements où le mangeur solitaire est réduit à chercher une pitance acceptable. Une autre dimension de cette indissociabilité concerne la proximité des besoins ressentis par le vieux garçon, privé de chair comme de chère. Sa quête de satisfaction dans ces deux domaines, dont les exigences pressantes se confondent, le mène à des amalgames gastro-sexuels qui, loin de le combler, aggravent au contraire sa névrose.

Le repas et ses divers avatars sont par la suite examinés en lien avec des questions esthétiques. Source non seulement d'un vaste réseau métaphorique qui constitue chez Huysmans un véritable particularisme stylistique, l'alimentaire sous-tend aussi un ensemble de préceptes artistiques. Enfin, au-delà de l'incarnation concrète d'une doctrine stylistique, l'alimentaire parcourt et structure l'œuvre huysmansienne, plaçant le bon repas au cœur d'un schéma narratif qui rythme les œuvres individuelles et dessine, d'un texte à l'autre, une quête qui enchevêtre les besoins physiques et spirituels. L'étiologie perpétuelle des célibataires fait naître diverses stratégies d'évasion alimentaire qui, après plusieurs échecs, aboutiront enfin à une certaine paix prandiale. Cette dernière partie puise largement dans l'ouvrage de G. Sicotte, qui examine dans *Le festin lu: le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans* le rôle de la nourriture chez ces trois romanciers⁴. Ainsi, au-delà de la simple allusion gastronomique visant l'effet de réel, je tente donc de démontrer que le thème alimentaire structure et

⁴ La quête prandiale y est étudiée en détail, et je mobilise pour l'analyse du schéma narratif plusieurs concepts qu'elle met de l'avant. Toutefois, je garde certaines réserves face à des lectures du repas qui me semblent par moments exagérément teintées de psychanalyse.

contribue à l'évolution du récit huysmansien, depuis la névrose de l'indigeste jusqu'à l'élévation spirituelle des nourritures célestes.

Cette étude mobilise d'abord et avant tout l'appareillage critique de l'analyse littéraire. Toutefois, elle emprunte des outils à la critique thématique afin d'insister sur le rôle crucial des stimulations sensorielles dans l'économie sémantique des textes. Le caractère récurrent de certaines sensations et leurs modulations laissent ainsi apparaître un rapport du protagoniste au monde concret et dévoilent les obsessions alimentaires qui structurent ses repas et, comme nous le verrons, les œuvres. Ce travail vise également à ancrer les récits dans le contexte socio-historique de leur écriture. À cette fin, je puise du côté de la sociocritique afin de mieux cerner l'inscription du champ culturel alimentaire dans l'esthétique de l'œuvre huysmansienne. La critique textuelle se voit donc enrichie de lectures historiques traitant de la question alimentaire. Je précise en terminant que j'ai choisi de fonder la majeure partie de cette étude sur l'analyse textuelle proprement dite, malgré les nombreuses autres approches qui auraient pu éclairer la question alimentaire⁵. Si certains critiques ont choisi d'aborder le sujet par le biais du genre ou encore de la psychocritique, il m'a semblé que plusieurs aspects formels n'avaient pas encore été suffisamment approfondis et que leur rôle dans la construction de l'œuvre huysmansienne méritait d'être mis au jour.

⁵ L'inscription de Huysmans dans le champ littéraire ne manque notamment pas d'intérêt. Certes, l'attachement des Naturalistes aux phénomènes corporels n'est pas étranger à ses préoccupations prandiales, mais sa proximité avec Zola et les traces de cette amitié dans les œuvres subséquentes ont déjà été abondamment examinées par la critique, notamment en ce qui a trait à la nourriture. Voir notamment, à ce sujet, les ouvrages de Jean Borie.

1. Les six sens à la table de Huysmans

1.1 Les occurrences sensorielles, un « réseau organisé d'obsessions » (Barthes)

Manger, chez Huysmans, est d'abord et avant tout une expérience plurisensorielle. À de nombreuses reprises, les repas donnent lieu à une exploration des sensations entourant les diverses facettes de l'acte alimentaire.

Le goût

Le goût, bien entendu, est le sens le plus prégnant. Notons que, dans le cas du mauvais repas, c'est le plus souvent l'absence de goût qui est à l'ordre du jour. Ainsi, les viandes sont « partout privées de suc⁶ » et « insipides, encore affadies par les cataplasmes des chicorées et des épinards⁷ ». Les légumes, bouillis, sont « fades⁸ » et s'apparentent aux « vestiges des maisons centrales⁹ ». Les lentilles en sauce sont « mortes, sans doute tuées par de l'insecticide¹⁰ ».

Cette fadeur, que les célibataires ont en horreur, est souvent masquée par des ingrédients sapides et puissants. Comme l'explique G. Sicotte, « les saveurs qui dominent le répertoire gustatif du romancier ne sont jamais doucereuses; l'amer et le salé, auxquels s'opposent non le doux, mais le fade, définissent cette gastronomie.¹¹ » À l'occasion, lorsque le reste du repas est savoureux et préparé avec soin, un ingrédient fade peut être

⁶ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, Paris, Union générale d'éditions, 1975, p. 399.

⁷ *Ibid.*, p. 398.

⁸ *Ibid.*, p. 415.

⁹ *Ibid.*, p. 399.

¹⁰ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, Paris, Gallimard, 2002, p. 181.

¹¹ Geneviève Sicotte, *Le festin lu: le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*, Montréal, Liber, 2008, p. 243-244.

« sinapis[é]¹² » par un traitement de choc. Ainsi, après un copieux repas préparé par Mélie, le poulet froid, trop coriace, déçoit les convives. En un même souffle, la cuisinière déplore l'ignorance des hommes en matière d'achats alimentaires et improvise un palliatif de son cru : un mélange de moutarde et d'huile, une « sauce puissante » qu'André s'empresse d'approuver¹³.

Cependant, au restaurant, il en va tout autrement. Inutile de songer aux assaisonnements : le vin y est frelaté, « chargé de litharge et coupé d'eau de pompe¹⁴ », il « fleur[e] la benzine¹⁵ », est « color[é] par les fuschines, parfum[é] par les furfuols, alourd[i] par les mélasses et les plâtres¹⁶ ». Les aliments de mauvaise qualité, quant à eux, sont déjà dissimulés sous des sauces trompeuses. Les viandes sont « fardées par des marinades, peintes avec des sauces couleur d'égout¹⁷ ». D'« effroyables ingrédients [...] masqu[ent] le goût des poissons désinfectés, de même que des cadavres, par des mélanges pulvérulents de charbon et de tan¹⁸ ».

Et mieux vaut ne pas s'aventurer du côté de la « pâture¹⁹ » dont le goût n'est pas masqué : l'on s'expose alors aux plats ayant « l'âcre goût des huiles à lampe²⁰ » ou alors « un goût à part, un goût indéfinissable, tenant de la colle à pâte un peu piquée et du vinaigre éventé

¹² J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 436. Huysmans adapte ici le principe de cataplasmes médicaux à base de farine de moutarde pour en faire des remèdes aux sauces fades.

¹³ *Ibid.*, p. 346-347.

¹⁴ *Ibid.*, p. 399.

¹⁵ *Ibid.*, p. 442.

¹⁶ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, op. cit., p. 85-86.

¹⁷ *Ibid.*, p. 85.

¹⁸ *Ibid.*

¹⁹ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 415.

²⁰ *Ibid.*, p. 401.

et chaud.²¹ » Folantin couvre alors les plats de fortes doses de poivre, espérant pouvoir les avaler, mais sans succès. Ce n'est qu'une fois ses états d'âme adoucis par des sorties aux bains qu'il se résigne à lamper « l'eau de vaisselle de son bouillon²² ».

À l'inverse, les rares repas qui comblent les protagonistes présentent des traits gustatifs marqués qui, cette fois-ci, leur sont propres. À preuve, à la fin du repas gargantuesque dans la taverne anglaise, des Esseintes se laisse tenter par des pintes d'ale, « excité par ce petit goût de vacherie musquée », et apprécie le « bout de fromage bleu de Stilton dont la douceur s'imprégn[e] d'amertume²³ ». Nous sommes loin du « désolant fromage » qui chipotait Folantin, cette « sorte de dentelle blanche marbrée d'indigo, évidemment découpée dans un pain de savon de Marseille²⁴ », dont le goût est étonnamment passé sous silence.

Les goûts puissants ont l'avantage de réveiller les appétits défaillants : entrant dans la taverne, des Esseintes remarque les « maquereaux marinés, avec des ronds d'oignons et de carottes crus, des tranches de citron, des bouquets de laurier et de thym, des baies de genièvre et du gros poivre nageant dans une sauce trouble.²⁵ » Les Anglaises robustes qui dévorent leur repas achèvent d'aiguiser sa faim. Cinq services plus tard, gavé, « il respir[e]; depuis des années il n'avait et autant bâfré et autant bu; ce changement d'habitude, ce choix de nourritures imprévues et solides avait tiré l'estomac de son somme.²⁶ » Le café qui s'ensuit, trempé de gin, mérite pour une fois le qualificatif de « digestif ».

²¹ *Ibid.*, p. 436.

²² *Ibid.*, p. 403.

²³ J.-K. Huysmans, *À rebours* (Paris: Gallimard, 1977), 244.

²⁴ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 381.

²⁵ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 243.

²⁶ *Ibid.*, p. 244.

La fadeur étant, comme nous l'avons souligné, la terreur des mangeurs huysmansiens, les ingrédients puissants occupent une place de choix à sa table. Les assaisonnements piquants – genièvre, poivre, oignons – des maquereaux anglais, de même que la moutarde, sont des incontournables. Lorsque Folantin trouve enfin une pâtissière acceptant de livrer des repas à domicile, il dresse une liste de denrées à se procurer pour compléter les repas à venir :

« Confitures;

Fromage;

Biscuits;

Sel;

Poivre;

Moutarde;

Vinaigre;

Huile.²⁷ »

Cette courte sélection en dit long sur ses besoins et ses appréhensions. Folantin, sans connaître le contenu de la boîte en fer blanc qu'on lui apportera le soir même, redoute par-dessus tout la fadeur : outre les trois premiers, qui sont des compléments possibles aux plats, ces ingrédients jugés essentiels sont des aromates indispensables pour les célibataires, qui y ont recours à plusieurs reprises. Les épices occupent en effet une place à la fois cruciale et ambivalente chez Huysmans, elles sont « un adjuvant, aussi positif sensuellement que douteux moralement [...]»²⁸ » Alliant confiance et pessimisme du mangeur,

l'épice peut jouer deux rôles : négative, elle sert à recouvrir de sa gaieté, de son alacrité tout l'insupportable du goût ou de l'odeur fétides. [...] L'épice est un cache-mort. Positive au contraire, elle essaie de faire revivre le mangeable; elle glisse en lui, du dehors [...], les principes

²⁷ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 432.

²⁸ Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, op. cit., p. 144.

d'une saveur, les germes d'un désirable. L'épice essaie de gonfler gustativement l'aliment, on dirait presque qu'elle le dope, mais c'est de façon toujours mélancolique, puisque bien évidemment artificielle.²⁹

À l'autre bout du spectre se trouvent les saveurs des aliments « véritables ». Les goûts puissant et francs – incluant ceux qui contiennent des épices pour en relever la saveur, et non pour en masquer la pourriture – sont tout indiqués pour les célibataires, chétifs et à l'appétit fragile. André, qui se relève tranquillement de l'échec de son mariage, s'en remet aux talents de cuisinière de sa bonne, qui apprête « d'impérieuses rémoulades, de pétulantes ravigotes, voire même quelques bons plats familiaux, tels que veau à la casserole, miroton embrené de moutarde, lapin aux pommes sauté dans d'incomparables sauces au vin.³⁰ » Attablé dans une brasserie allemande avec sa maîtresse, ragaillardisé par le renouveau amoureux, il commande,

par gourmandise, de la choucroute, du jambon cru de Westphalie, des saucisses au raifort et du pain noir; et l'appétit s'éveill[e] aux odeurs acidulées qui fum[ent] dans l'assiette, et la soif, aiguisée par le sel du pain et l'âcre sucre des baies de genièvre qu'ils croqu[ent] dans la choucroute, les faisant lamper, à pleines chopes, le salvator de Munich, une bière magnifique, couleur d'acajou, huileuse et douce.³¹

Chez les Carhaix, où des Hermies et Durtal se retrouvent pour des repas presque familiaux, on boit un cidre breton, pétillant et parfumé³² ainsi qu'un « élixir de longue vie [...] inhumainement amer, mais [...] exquis³³ ». Dans les assiettes, on retrouve généralement un pot-au-feu dont le bouillon est « succulent et onctueux, robuste et pourtant délicat, affiné qu'il [est] par des abats bouillis de poule³⁴ ». Les célibataires, ne voulant pas causer de soucis

²⁹ *Ibid.*

³⁰ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 133.

³¹ *Ibid.*, p. 285.

³² J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 62.

³³ *Ibid.*, p. 302.

³⁴ *Ibid.*, p. 85.

financiers aux Carhaix, fournissent une partie des plats, telle une « marmelade à l'orange si délicieusement sure³⁵ ».

Les goûts sont ainsi étudiés, travaillés, savamment combinés avec un intérêt inhabituel pour les célibataires qui, lorsque seuls, avalent leurs repas sans s'y attarder et sans discourir. Ainsi, en bonne compagnie, Durtal, servant un pain d'épices, précise : « vous en coupez une tranche, en dentelle, puis vous prenez une tranche de pain ordinaire également mince, vous les enduisez de beurre, les couchez l'une sur l'autre et les mangez; vous me direz si ce sandwich n'a point le goût exquis des noisettes fraîches!³⁶ » Ces détails particuliers peuvent être explicités et discutés dans le cadre de repas comme ceux pris chez les Carhaix, où mets et boissons sont abondamment décrits, analysés, applaudis. Le caractère social du repas permet alors de s'attarder sur les plats, stimulant et modulant la discussion. Nous verrons au troisième chapitre que l'alimentaire joue d'ailleurs ici un rôle d'interrupteur discursif, rompant régulièrement les conversations les plus mystiques pour les ramener au niveau de la table.

L'odorat

L'odorat, physiologiquement affilié au goût³⁷, n'est pas en reste. Des Esseintes, à la taverne, savoure un « porter, cette bière noire qui sent le jus de réglisse dépouillé de sucre³⁸ »; chez les Carhaix, Durtal hume l'odeur d'un « pétulant pot-au-feu qu'éperonn[e] une pointe de céleri affiliée au parfum des autres légumes³⁹ ». Folantin, quant à lui, s'enfonce dans sa

³⁵ *Ibid.*, p. 84.

³⁶ *Ibid.*, p. 308-309.

³⁷ Bartoshuk, Linda M., et Valerie B. Duffy, dans Carolyn Korsmeyer éd., *The Taste Culture Reader : Experiencing Food and Drink*, Oxford; New York, Berg, 2005, p. 27.

³⁸ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 244.

³⁹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 84.

lassitude alors que, sortant pour dîner, des arômes de soupe parviennent jusqu'à lui dans les escaliers.

Au restaurant, les mauvais plats sont bien entendu accompagnés d'odeurs peu ragoûtantes : si la faim du célibataire, déjà attaquée par des « absinthes puant le cuivre⁴⁰ », n'est pas définitivement « rabrouée par les grailonnants effluves de la pièce⁴¹ », elle risque d'être confrontée à du vin sentant l'encre⁴², à des viandes fétides⁴³ et à du poisson puant le linge⁴⁴. Ainsi, Durtal « savour[e] d'anciens pruneaux dont le jus sen[t] le moisi, [est] tout à la fois aquatique et tombal⁴⁵ ». Comme lorsque, quelques lignes plus haut, son protagoniste picore un « poisson de la dernière heure, une viande froide et molle⁴⁶ », Huysmans use ici d'ironie (par l'usage du verbe « savourer » et de la locution adjectivale « de la dernière heure ») pour souligner à plus forts traits le caractère répugnant du repas pris par son protagoniste qui, sans grand appétit, se résigne à tuer le temps avant un rendez-vous galant en consommant un repas. Et, comme nous le verrons au second chapitre, le cynisme alimentaire est de mauvais augure pour les amours du célibataire. À repas minable, romance médiocre.

Le toucher

Le toucher, principalement mobilisé pour décrire la texture des aliments, fait également partie de l'expérience alimentaire. À la taverne, des Esseintes savoure « une soupe à la queue

⁴⁰ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 401.

⁴¹ *Ibid.*, p. 398.

⁴² *Ibid.*, p. 384.

⁴³ *Ibid.*, p. 399.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 85.

⁴⁵ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 181.

⁴⁶ *Ibid.*

de bœuf, tout à la fois onctueuse et veloutée, grasse et ferme⁴⁷ ». La mère Carhaix, avant de servir la viande, est préoccupée par sa texture et craint qu'elle ne se coupe mal. Les hommes la rassurent sur sa tendreté, affirment qu'elle est cuite à point⁴⁸. À l'inverse, au bistrot, l'on affronte des viandes ayant la texture de l'amadou mouillé⁴⁹, « ratatinées comme des semelles de bottes⁵⁰ », coriaces, « dont les chairs élastiques pli[ent] sous le couteau⁵¹ ». Les œufs, que Folantin demande pourtant bien cuits, sont inévitablement servis gluants, presque crus, et il s'efforce alors de récupérer un peu du jaune qui se « noi[e] dans un tas de glaires.⁵² » Comme le souligne J.-P. Richard, l'aliment, chez Huysmans,

souffre d'un manque foncier d'unité, et littéralement de tenue. L'aliment ne *tient* pas, dans l'assiette, ni dans la bouche. La viande s'effiloche, mot-litanie, sous la fourchette et le couteau : elle est filandreuse, ou fibreuse, c'est-à-dire à la fois molle et dure, résistante et fuyarde. L'œuf, lui, glisse sous la langue, tout en s'accrochant à elle, c'est le paradoxe, infâme, du *glaireux*. Ou bien l'aliment s'affaisse, mais sans pouvoir s'évacuer : c'est le dégoût de la pâte, des purées, de la nourriture-cataplasme. Quelques fois même les deux inconvénients coexistent : ainsi dans l'ignominie du tapioca...⁵³

La mollesse est partout, universellement répugnante. André, s'arrêtant dans un mastroquet, remarque un melon tuméfié dans un bocal d'alcool, « des bonbons meurtris, [...] des ratas figés aux navets, des têt-faits avec des plaques noires de brûlé, godant sur leur bourbe jaune.⁵⁴ » Tout, ici, suggère le croulant et le mou, du riz au lait qui s'écrase dans un plat de fer aux « glaïeuls affalés » qui font office de décoration. Sans surprise, le « fromage s'effondr[e] sous l'attaque d'un millier de mouches » et les pains sont mous. Le patron, bedonnant et en

⁴⁷ J.-K. Huysmans, *À rebours*, op. cit., p. 244.

⁴⁸ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, op. cit., p. 88.

⁴⁹ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 403.

⁵⁰ *Ibid.*, p. 401.

⁵¹ *Ibid.*, p. 415.

⁵² *Ibid.*, p. 398.

⁵³ Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, op. cit., p. 141.

⁵⁴ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 51-52.

pantouffles, patauge dans « une boue de crachats et de sables⁵⁵ ». Les célibataires redoutent cette flaccidité, qui connote les ingrédients gâtés comme les chairs blettes. Comme nous le verrons au second chapitre, les aliments mous sont en effet une puissante allusion aux (dé)plaisirs de la chair périmée, rappelant que les délices d’antan sont, hélas! sensibles au passage du temps.

La vue

La vue, quant à elle, participe bien entendu des nombreuses descriptions de plats, d’ingrédients, de gargotes qui parsèment les œuvres, notamment dans les exemples que nous venons d’évoquer. Certaines de ces descriptions sont presque des *ekphraseis* alimentaires, regorgeant d’adjectifs à fort potentiel d’évocation. C’est le cas d’un « bouillon couleur d’acajou, moiré à sa surface d’ondes mordorées, bullé d’œil en topaze⁵⁶ » ou encore de cet incroyable lapin, « ouvert sur le plat, les quatre pattes en l’air, étalant le violet visqueux de son foie sur sa carcasse lavée de vermillon très pâle⁵⁷ » qui rappellerait peut-être les natures mortes du grand Chardin, n’eût-ce été des textures et des couleurs qui suggèrent que l’animal n’est plus de première fraîcheur... La nourriture devient ainsi doublement une *nature morte* chez Huysmans, à la fois parce qu’elle met en scène des aliments « morts » – comme ces lentilles « mortes »⁵⁸ – ou en tout cas à des stades divers de décomposition, et parce que les

⁵⁵ *Ibid.*, p. 53.

⁵⁶ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 84.

⁵⁷ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l’eau*, *op. cit.*, p. 52.

⁵⁸ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 181.

tableaux qui la mettent en scène respectent les règles du genre pictural, par leur composition et leur réalisation « technique »⁵⁹.

Mais au-delà du descriptif, la vue occupe des fonctions plus spécifiques, notamment celle de modulateur d'appétit. Ainsi, Folantin observe les cochers qui se gavent dans les bistrotts de la rue de Beaune; les mets consistants, les assiettes pleines, les manières brutes des mangeurs aux joues gonflées et aux mâchoires solides lui communiquent un semblant de faim. Il file, « tâchant de conserver cette impression de voracité pendant la route⁶⁰ »; mais aussitôt installé devant sa propre assiette, son estomac se rebiffe. La vue peut donc aiguïser l'appétit, mais ne joue son rôle qu'en présence d'un stimulus direct. À l'inverse, elle peut facilement anéantir une faim déjà défaillante : jamais Folantin « n'avait pu se décider à rentrer dans son premier restaurant; une fois il était allé jusqu'à la porte, mais, arrivé là, l'odeur des grillades et la vue d'une bassine de crème violette au chocolat l'avaient fait fuir.⁶¹ »

À l'occasion, l'aspect visuel est une fin en soi. Dans *À rebours*, des Esseintes prend ses repas dans une salle à manger décorée comme une cabine de navire : hublot, aquarium, itinéraires de frets, cartes et sextants composent un tableau illusoire qui fournit au protagoniste le mirage d'un voyage au long cours sans lui en faire subir les inconvénients. Cette pièce spectaculaire est décrite sur près de trois pages, alors que les repas y sont expédiés en quelques mots à peine, en accord avec le « séjour passager » et le « temps limité » qui leur sont consacrés par le duc⁶². Cette fonction autotélique de la vue atteint son paroxysme lors du repas de deuil. Afin de souligner sa « virilité momentanément morte », des Esseintes donne un

⁵⁹ Pour plus de détails, voir notamment Jean-Marie Seillan, « Joris-Karl Huysmans ou le Salut par le ventre », *op. cit.*, p. 232-233.

⁶⁰ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 410.

⁶¹ *Ibid.*, p. 401.

⁶² J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 98-101.

somptueux dîner où le noir prend l'avant-scène. Les invités médusés sont attendus dans une salle à manger tendue de noir, donnant sur le jardin où l'eau de la fontaine est remplacée par de l'encre et où les allées sont recouvertes de charbon en poudre. Des « négresses nues » déposent sur la nappe noire

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 [...]; dans des verres sombres, des vins de la Limagne et du Roussillon, des Tenedos, des Val de Peñas et des Portos; [...] après le café et le brou de noix, des kwas, des porters et des stouts.⁶³

La diversité des plats, dont plusieurs sont rares et exotiques pour l'époque, suggère une quête fastidieuse d'ingrédients correspondant à des critères précis – en l'occurrence, une couleur particulière. L'apparence, ici, l'emporte largement sur l'agencement ou même la compatibilité des plats ainsi que sur le goût, qui n'est par ailleurs jamais mentionné.

Soulignons au passage que cet épisode n'est pas une invention de Huysmans mais plutôt, comme il le suggère lui-même, un emprunt à un excentrique gourmet du XVIII^e siècle⁶⁴. En 1783, Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière donne un « souper funèbre » à Paris, une opération publicitaire qui vise à mousser les ventes de ses *Réflexions philosophiques sur le plaisir par un célibataire*. Les invités y sont conviés par des faire-part d'enterrement. Le gastronome met ainsi de l'avant la fonction sociale, mais aussi symbolique, du repas et l'inscrit dans l'événementiel. Reprenant l'idée un siècle plus tard, Huysmans y ajoute toutefois son propre grain de sel : la couleur des aliments est une invention de son cru, une réinterprétation de taille confirmant l'attention particulière qu'il porte à l'aspect visuel des plats.

⁶³ *Ibid.*, p. 90.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 89.

L'ouïe

L'ouïe, enfin, est partie intégrante de l'expérience alimentaire. L'ambiance dans un restaurant ou l'environnement auditif d'une salle à manger peuvent transformer le repas. Des Esseintes, s'isolant dans sa prétendue cabine de navire pour manger, se coupe du monde dans cette « petite pièce, séparée de son cabinet de travail par un corridor capitonné, hermétiquement fermé, ne laissant filtrer ni odeur, ni bruit⁶⁵ ». Ses nerfs délicats et son estomac fragile ne supporteraient pas l'ambiance des mauvais mastroquets où dînent les autres célibataires. Là, les « plaintes de roux », les « grésillements furieux de viandes sautées dans la poêle, de biftecks jutant sur un gril » se mêlent à « de sourdes disputes, des voix brèves » qui s'échappent de la cuisine⁶⁶. Comme l'explique C. Gautschi-Lanz, « L'incompatibilité entre le désir de manger en paix et l'ambiance tapageuse qui caractérise les restaurants de bas étage, est l'une des sources majeures de souffrance pour le mangeur huysmanien.⁶⁷ »

Dans *En ménage*, le repas d'André est ruiné par un groupe bruyant qui se délecte des « sottises » d'un coiffeur qui vocifère. Le protagoniste tente de s'isoler en lisant un journal – une stimulation visuelle qu'il espère suffisamment distrayante. Mais les inepties des hâbleurs se faufilent jusqu'à son oreille, lui coupant l'appétit. Il s'empresse de partir, sans même commander de dessert⁶⁸. Folantin, pour sa part, accepte à contre-cœur de dîner en compagnie d'un ancien ami rencontré par hasard. Ce dernier l'entraîne dans une table d'hôte de bas étage où retentissent « de grands bruits d'assiettes sur un bourdonnement ininterrompu de voix », des « chants de pipes bouchées, [...] des écroulements de dominos, [...] des éclats de rire ».

⁶⁵ *Ibid.*, p. 98.

⁶⁶ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 53.

⁶⁷ Catherine Gautschi-Lanz, *Le roman à table: nourritures et repas imaginaires dans le roman français, 1850-1900*, Genève, Slatkine, 2006, p. 109.

⁶⁸ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 57.

Folantin se sent comme dans le réfectoire « d'une pension mal tenue, où on laisse brailler à table » :

M. Folantin ne soufflait mot; autour de lui, les tables vacarmaient⁶⁹ avec un bruit terrible. Toutes les races du Midi emplissaient les sièges, crachaient et se vautraient, en mugissant. Tous les gens de la Provence, du Lozère, de la Gascogne, du Languedoc, tous ces gens, aux joues obscurcies par des copeaux d'ébène, aux narines et aux doigts poilus, aux voix retentissantes, s'esclaffaient comme des forcenés, et leur accent, souligné par des gestes d'épileptiques, hachait les phrases et vous les enfournait, toutes broyées, dans le tympan.⁷⁰

Le lien entre ce vacarme insupportable et l'acte alimentaire est renforcé par l'usage de verbes culinaires pour décrire l'environnement sonore. La langue des Méridionaux, différente de celle du protagoniste par son accent marqué, est ainsi figurativement *hachée*, *broyée*, *enfournée*, un choix lexical qui laisse peu de place à la délicatesse et au raffinement. Le caractère anaphorique de la description (« Toutes les races », « Tous les gens », « tous ces gens ») trahit d'ailleurs l'impatience grandissante du mangeur. Dans son exaspération, il « perçoit les autres convives comme une masse uniforme, réduite à une origine géographique, à des bruits et à des comportements désagréables. Dépourvus de traits humains, ils ressemblent à du bétail venu se repaître à l'étable.⁷¹ » Habitué aux buvettes plus tranquilles et aux bouillons où chacun mange en silence, Folantin, taciturne et misanthrope, est irrité au point d'en perdre l'appétit. Mais ce qui l'indigne plus encore que le simple tapage est la bêtise ahurissante des propos qui fusent de toutes parts :

Presque tous faisaient partie de la jeunesse des écoles, de cette glorieuse jeunesse dont les idées subalternes assurent aux classes dirigeantes l'immortel recrutement de leur sottise; M. Folantin voyait défiler devant lui tous les lieux communs, toutes les calembredaines, toutes les opinions littéraires surannées, tous les paradoxes usés par cent ans d'âge.⁷²

⁶⁹ Cette transformation du substantif (et, à l'occasion, de l'adjectif) en verbe est fréquente chez Huysmans, qui écrit par exemple que la « carne fétidait » (*En ménage; A vau-l'eau*, 399).

⁷⁰ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 416.

⁷¹ Catherine Gautschi-Lanz, *Le roman à table*, op. cit., p. 109.

⁷² J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 416.

Et la pensée que ces jeunes deviendront à leur tour dirigeants lui lève le cœur. « S’empiffrer de la charcuterie chez soi et boire de l’eau, tout, excepté de dîner ici, se dit-il.⁷³ » À l’instar des autres sens, l’ouïe peut donc elle aussi moduler l’appétit.

La sonorité des mots, de la langue qui décrivent les mets est également un facteur important dans l’absorption alimentaire. À ce chapitre, le vin occupe une place toute particulière. Ainsi, Cyprien, écoutant André débiter une liste de grands crus, se prend à rêvasser en entendant les noms : « La romanée et le chambertin, le clos-vougeot et le corton faisaient défiler devant lui des pompes abbatiales, des fêtes princières, des opulences de vêtements brochées d’or, embrasés de lumière!⁷⁴ » S’emballant longuement sur les appellations, il accorde à chaque bouteille un caractère, attribue à certaines des contextes idéaux de dégustation : une compagnie de grands dignitaires, une salle à manger où s’attablent des amis, une confrérie d’artistes. La langue, au sens linguistique du terme, stimule cette féconde imagination, donne à goûter avant même qu’il ne soit question d’une quelconque stimulation gustative. Mais l’illusion est de courte durée, et le rêve induit par les mots s’évapore aussitôt la première gorgée bue. La langue – l’organe – est moins lyrique : une fois le vin versé, rien ne subsiste des tableaux de Cyprien. Peut-être est-ce parce que le restaurant, auparavant tranquille, « commenc[e] à bruire⁷⁵ » et que le brouhaha ambiant obscurcit la sonorité cristalline des grandes maisons viticoles? Car, comme l’explique le peintre, dépité, « ce n’est pas la vieillesse qui rend le vin bon, c’est le décor, c’est l’atmosphère dans lesquels on le boit! [...] Nous aurions dû solliciter de la piquette de lieu public, du vin qui se boive

⁷³ *Ibid.*, p. 417.

⁷⁴ *Ibid.*, p. 83.

⁷⁵ *Ibid.*, p. 85.

avec des courants d'air dans les jambes et des fracas d'assiettes sur la tête [...].⁷⁶ » L'acte de consommation alimentaire est donc en adéquation avec un certain contexte, indissociable des stimulations multiples qui assaillent le mangeur, pour le meilleur et pour le pire, modulant à la hausse ou au contraire coupant court à son appétit fragile.

Le génésique

Au début du XIX^e siècle, un gastronome réputé et médecin autoproclamé rédige un traité qui tient à la fois de la philosophie, de la science et de l'essai, intitulé *Physiologie du goût : méditations de gastronomie transcendante* (1825). Dans cet « Ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour dédié aux gastronomes parisiens », Jean Anthelme Brillat-Savarin énonce des axiomes généraux sur la gastronomie sous forme d'aphorismes, prodigue des conseils aux mangeurs et aux amphitryons de bonne société et explique minutieusement le fonctionnement de l'appareil gustatif et des sens qui le sous-tendent. Toutefois, il adjoint aux cinq sens les plus communs un sixième, qu'il nomme génésique. Se désolant que ce sens soit demeuré si longtemps méconnu, voire simplement annexé au toucher, il le définit comme étant ce « qui entraîne les sexes l'un vers l'autre, et dont le but est la reproduction de l'espèce⁷⁷ ». Alors que les autres sens tendent à se compléter, cet « amour physique » les envahit tous. Ainsi, la vue, l'ouïe, le toucher perçoivent les sensations des objets extérieurs, préparent en quelque sorte le terrain; l'odorat entre une première fois en contact avec l'aliment potentiel, qui sera ensuite acheminé vers les organes du goût. Une fois l'acte alimentaire accompli, le mangeur s'assoupit, bercé par une langueur digestive; mais au réveil,

⁷⁶ *Ibid.*

⁷⁷ Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, p. 39.

un feu secret fermente dans son sein; un organe nouveau s'est développé; il sent qu'il a besoin de partager son existence. Ce sentiment actif, inquiet, impérieux, est commun aux deux sexes; il les rapproche, les unit, et quand le germe d'une existence nouvelle est fécondé, les individus peuvent dormir en paix : ils viennent de remplir le plus saint de leurs devoirs en assurant la durée de l'espèce.⁷⁸

Le génésique est donc en quelque sorte le couronnement du travail des autres sens, qui œuvrent de concert pour préserver la vie en restaurant les forces vitales. Le mangeur pourra ensuite transmettre cette vie et contribuer à la continuité de l'espèce humaine.

Quelques décennies plus tard, Huysmans met abondamment en scène le sens génésique. Il use d'ailleurs du mot exact, dans un contexte tout à fait à propos : Durtal, en proie aux tourments de la chair, éprouve « autre chose qu'un trouble génésique, qu'une explosion des sens⁷⁹ ». L'idée du génésique comme une sorte de couronnement retentissant et envahissant des autres modes sensoriels est ainsi reprise. Et ce génésique est, bien souvent, lié à l'alimentation. Dans *Là-bas*, Durtal est mis en garde contre un poireau, censé troubler « la quiétude des plus chastes⁸⁰ » et stimuler la virilité. Ailleurs, ce sont des rapprochements métaphoriques qui unissent la table et le lit. Des Esseintes admire le style d'ameublement du XVIII^e siècle, ses volutes et ses teintes « épiçant la langueur sucrée de la blonde, [...] atténuant le goût salé de la brune⁸¹ ». Dans *À vau-l'eau*, un passage analepsique montre que le jeune Folantin était tiraillé par le désir et excité par le « fumet de femme⁸² » du bal Bullier, où il admirait les filles dont il ne pouvait se payer les services. Peu pointilleux, il se rabattait donc sur les prostituées de bas étage, répugnantes et sales car, « ainsi que dans ces gargotes où son bel appétit lui faisait dévorer de basses viandes, sa faim charnelle lui permettait d'accepter les

⁷⁸ *Ibid.*, p. 45.

⁷⁹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 124.

⁸⁰ *Ibid.*, p. 303.

⁸¹ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 156.

⁸² J.-K. Huysmans, *En ménage; À vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 388.

refus de l'amour.⁸³ » Quelques années plus tard, alors qu'il s'est assuré un salaire plus stable, il peut se permettre des chambres plus propres, mais reste confiné aux « banales dînettes⁸⁴ ». Les femmes sont donc ici assimilées à des plats à consommer, et leurs quartiers à des restaurants où, en fonction de ses moyens, le célibataire s'attend à trouver une pâture avariée ou bien une viande à peu près probe.

Durtal a, de son côté, « depuis des années, renoncé à toutes les liaisons charnelles, [...] se content[e], alors que les étables de ses sens s'ouvr[ent], de mener le dégoûtant troupeau de son péché dans des abattoirs où les bouchères d'amour l'assomm[ent] d'un coup [...]»⁸⁵. Cette métaphore filée alimentaire, ou plutôt pré-alimentaire, souligne le caractère brut et animal du désir – pas de fioritures dans ces aventures charnelles, ni de mises en scène alambiquées comme peuvent l'être celles de des Esseintes. Il ne s'agit véritablement que d'un besoin encombrant et répugnant dont on souhaite se libérer rapidement et de manière efficace, d'où l'image de pousser un troupeau vers une mort rapide. Le choix du champ sémantique de la boucherie renforce également l'analogie entre les différents types de chair que consomment les célibataires, à la fois les « basses viandes » des gargotes et les chairs blettes des prostituées médiocres⁸⁶.

C'est ainsi que Durtal peut affirmer, en fin connaisseur, qu' « il n'y a pas à dire, seules, les filles savent cuisiner les petits plats des sens !⁸⁷ » Ici, toutefois, l'affaire n'est pas expédiée en quelques coups de marteau, mais plutôt mitonnée, préparée avec un certain soin. Dans le cas précédent, le protagoniste était agacé par l'irruption imprévue d'une admiratrice –

⁸³ *Ibid.*, p. 389.

⁸⁴ *Ibid.*, p. 390.

⁸⁵ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 122.

⁸⁶ Il s'agit aussi bien évidemment d'une métaphore fréquemment employée par les Naturalistes.

⁸⁷ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 250.

anonyme de surcroît – dans la tranquillité de son existence contemplative. Ses sens soudainement éveillés regimbaient, irrités par le secret, excités par une chimère hors d’atteinte et rêvant de l’époque où de tels appétits étaient tout bonnement assommés. Ici, le mystère de la maîtresse inconnue a été percé et l’union consommée. Les sens sont plus calmes, c’est le temps des embarras, de la femme gênante qui n’a plus rien à offrir, ayant tout donné d’un coup. Durtal se prend alors à regretter les filles qui, par un savant dosage né de l’habitude, savent faire durer le plaisir et mijoter des « petits plats ». Nous reviendrons plus en détail sur les liens entre la nourriture et la femme dans le second chapitre, notamment sur la confusion gastro-sexuelle qui accable les célibataires, mais ces quelques exemples soulignent déjà l’importance du sens génésique en ce qui a trait à l’alimentation.

1.2 Dimensions plurisensorielles du repas

Au-delà de ce répertoire, qui montre que les six sens sont bien présents autour de la table huysmansienne, l’on constate que le fait de manger comporte souvent une dimension plurisensorielle. Plus que le témoignage univoque d’un sens à la fois, les stimulations sont souvent croisées, se heurtent les unes aux autres. Le résultat est un ensemble de sensations complexes, multiformes, qui font du mangeur un être hypersensible. Nous avons déjà évoqué l’effet modulateur des sens sur l’appétit. Mais ces sens déclenchent eux-mêmes d’autres réactions sensorielles, tissant un réseau complexe de sensations et, souvent, de sentiments autour du fait alimentaire.

Échelonnement et temporalité

Roland Barthes, dans sa préface à la *Physiologie du goût*, parle d'un échelonnement⁸⁸ des sens qui construirait une sorte de phénoménologie de l'acte alimentaire, mettant à contribution l'ensemble de l'appareil sensoriel. Comme l'explique Brillat-Savarin lui-même,

celui qui a assisté à un repas somptueux, dans une salle ornée de glaces, de peintures, de sculptures, de fleurs, embaumée de parfums, enrichie de jolies femmes, remplie des sons d'une douce harmonie; celui-là, disons-nous, n'aura pas besoin d'un grand effort d'esprit pour se convaincre que toutes les sciences ont été mises à contribution pour rehausser et encadrer convenablement les jouissances du goût.⁸⁹

Par des détournements, des précisions, des interactions sensorielles, il met à profit les différents sens dans sa description, lui conférant ainsi une richesse et une épaisseur presque tactile. Loin du simple paragraphe sur papier, Brillat-Savarin stimule tous les organes sensoriels à la fois, construit une expérience complète au fil des phrases, qui tournent autour de l'assiette plutôt que de s'y attaquer impatientement. Pour Barthes, « Tout le luxe du goût est dans cette échelle; la soumission de la sensation gustative au temps permet en effet de la développer un peu à la façon d'un récit, ou d'un langage : temporalisé, le goût connaît des surprises et des subtilités [...]»⁹⁰

Chez Huysmans, loin d'être expédié en quelques mots, le repas est souvent décrit en détail, examiné minutieusement et échelonné sur tout un registre de sensations qui, par le recul temporel qu'elles offrent, permettent de dégager des significations nouvelles. L'alimentaire, de par la polysémie du mot « langue », organe de goût et de parole, se prête tout particulièrement à l'art du discours et à la mise en littérature. Comme l'explique L. Giard dans *L'invention du quotidien*, « tous les plaisirs de bouche sont deux fois soumis aux lois de

⁸⁸ Brillat-Savarin et Barthes, Roland, *Physiologie du goût*, Paris, Hermann, 1975, p. 9.

⁸⁹ Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. cit., p. 44.

⁹⁰ Brillat-Savarin et Barthes, Roland, *Physiologie du goût*, op. cit., p. 8.

l'oralité : en tant qu'absorption de nourriture, plaisir d'avaler, et en tant que support d'une activité langagière, profuse, plaisir de parler, qui décrit, nomme, distingue, nuance, compare, irise et dédouble.⁹¹ » Ainsi une simple liqueur que dégustent Durtal et ses compagnons sera-t-elle décrite comme étant « épaisse, sucrée autant que l'anisette, mais encore plus féminine et plus douce; seulement, quand on [a] avalé cet inerte sirop, dans les lointains des papilles, un léger fumet de céleri pass[e].⁹² » Ici, le temps, combiné à l'échelonnement sensoriel, permet de mobiliser le toucher (à deux reprises), le goût, le génésique et l'odorat. Le plaisir de cette dégustation, rare pour le célibataire habitué aux vins frelatés, est ainsi décuplé par son échelonnement sur plusieurs sens. C'est également, pour des personnages habitués à consommer leur pitance en solitaire, l'occasion d'échanger avec d'autres mangeurs et buveurs, de jouir à leur tour des possibilités de la langue offertes par la stimulation de l'organe du même nom.

Ailleurs, la dégustation singulière s'étend non seulement dans le temps, mais différentes itérations produisent des effets sensoriels distincts. Lorsque des Esseintes savoure un bonbon de Siraudin, il pense

aux étranges propriétés de ce bonbon praliné, comme givré de sucre; jadis, alors que son impuissance était acquise, alors qu'il songeait, sans aigreurs, sans regrets, sans nouveaux désirs, à la femme, il déposait l'un de ces bonbons sur sa langue, le laissait fondre et soudain, se levaient avec une douceur infinie, des rappels très effacés, très languissants des anciennes paillardises. Ces bonbons inventés par Siraudin et désignés sous la ridicule appellation de « Perles des Pyrénées », étaient une goutte de parfum de sarcanthus, une goutte d'essence féminine, cristallisée dans un morceau de sucre; ils pénétraient les papilles de la bouche, évoquaient des souvenirs d'eau opalisée par des vinaigres rares, de baisers très profonds, tout imbibés d'odeurs.⁹³

⁹¹ Michel de Certeau, Luce Giard, et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien. 2 Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994, p. 262.

⁹² J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 314.

⁹³ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 205.

Ici, la confusion s'installe entre « l'aliment » et ce qu'il évoque pour le protagoniste. L'objet du désir, la femme, est essentialisé et cristallisé sous forme comestible; une fois les papilles stimulées, le génésique refait surface, accompagné d'un cortège de sens alors que le goût, le toucher et l'odorat sont mobilisés. Peu à peu, le souvenir se construit, s'échelonnant sur diverses sensations distinctes mais complémentaires.

Mais la dégustation du bonbon à des moments distincts ne produit pas inmanquablement les mêmes effets. Ainsi, si le célibataire d'autrefois, affranchi des désirs pressants, savourait tranquillement une perle en laissant ses sens se délasser, une fois isolé à Fontenay, ses souvenirs « n'agiss[ent] plus en sourdine, ne se born[ent] plus à raviver l'image de désordres lointains et confus; ils déchir[ent], au contraire, les voiles, jet[tent] devant ses yeux la réalité corporelle, pressante et brutale.⁹⁴ » L'échelonnement des sens est donc possible dans chaque instance discrète de dégustation, mais aussi au fil des diverses expériences, répétées au fil du temps. Le mangeur peut alors, comme ici, être soumis à une accélération ou à une intensification des perceptions, qui de simples souvenirs deviennent de véritables sensations physiques, déchirantes et pressantes, qui tourmentent les organes de perception.

Synesthésie

Ce dernier exemple transforme subtilement l'expérience de réminiscence en une réelle stimulation sensorielle. C'est que, chez Huysmans, les repas donnent parfois lieu à de véritables expériences synesthésiques. Pour I. Yaron, qui étudie « Voyelles » de Rimbaud, un des modèles les plus connus du genre, la synesthésie est une « juxtaposition de deux objets ou

⁹⁴ *Ibid.*

plus relevant de systèmes sensoriels distincts⁹⁵ ». Ainsi, un stimulus unique entraîne une multitude de réactions. Ce phénomène sensoriel est généralement défini par les cliniciens comme étant involontaire et invariable, une sorte de confusion ou de surimposition perceptuelle qui stimule physiquement un sens alors qu'un autre est sollicité⁹⁶. G. O'Malley distingue ainsi la synesthésie clinique et la synesthésie littéraire. Cette dernière consisterait en l'emploi d'« analogies intersens » (*intersense analogy*), ou métaphores des sens, des tentatives délibérées de comparaisons et de correspondances entre des impressions émanant de différents organes de sensation⁹⁷. Ce type d'analogie est selon lui l'apanage d'artistes et d'auteurs visant à mettre en œuvre une perception intensifiée du monde qui les entoure en combinant les effets des sens habituellement cloisonnés. Pour H.-P. Lambert, cette synesthésie littéraire, aussi appelée « pseudosynesthésie »,

désigne les manifestations culturelles et littéraires ainsi que les métaphores synesthésiques dans le langage, les tropes littéraires et toutes les constructions [sic] artistiques qui emploient le mot « synesthésie » pour décrire des associations multisensorielles, ce qui fut l'une des caractéristiques du romantisme allemand et du symbolisme français.⁹⁸

La pseudosynesthésie a une longue histoire. Pour I. Yaron, on en trouve des exemples dès l'Antiquité, tant grecque (Homère et Démocrite) que romaine (Virgile, Horace et Cicéron). Suivent ensuite, au Moyen-Âge, des occurrences chez Dante, par exemple, qui parle d'un

⁹⁵ Iris Yaron, « La synesthésie vue de "Voyelles" », *Canadian review of comparative literature. Revue canadienne de littérature comparée.*, 2000, vol. 27, n° 1-2, p. 197-211, p. 197.

⁹⁶ Voir notamment Erika von Erhardt-Siebold, « Harmony of the Senses in English, German, and French Romanticism », *PMLA*, 1932, vol. 47, n° 2, p. 577-592, p. 581 ; Hervé-Pierre Lambert, « La synesthésie : Vues de l'intérieur », *Épistémocritique : littérature et savoirs*, 2011, vol. 8, p. [s.p.].

⁹⁷ « So distinguished, intersense analogy stands for the supposed comparability or resemblance of qualities which are perceived by different senses and may refer to single, tentative parallels like Aristotle's or to detailed and systematic comparisons of the data of two or more sensory modes; clinical synesthesia stands for any involuntary awareness of a sensation, perception, or "image" of one sense which accompanies (perhaps invariably) the stimulation of a different sense or even the mental representation of that stimulation. » Glenn O'Malley, « Literary Synesthesia », *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 1957, vol. 15, n° 4, p. 391-411, p. 392.

⁹⁸ Hervé-Pierre Lambert, « La synesthésie : Vues de l'intérieur », *op. cit.*

soleil « silencieux » et d'une lumière « muette », ou encore, en France, chez Rabelais et, plus tard, Ronsard. En Angleterre, les poètes et dramaturges élisabéthains usent abondamment du procédé, tandis qu'en France il faut essentiellement attendre la montée du symbolisme pour que sa popularité se renouvelle auprès des artistes :

la littérature au XIX^e siècle a été le domaine par excellence de la pseudosynesthésie. Avec le romantisme allemand puis le symbolisme français, la tradition culturelle a produit des œuvres qui développaient des images intersensorielles et des métaphores synesthésiques, voire des systèmes de pensée fondée sur ces associations.⁹⁹

Théophile Gautier en théorise les méthodes et les effets (physiques et littéraires), notamment en ce qui a trait à l'usage de drogues et dans des études consacrées à Baudelaire¹⁰⁰, tandis que Mallarmé, Huysmans, Baudelaire (dans *Correspondances*, notamment) et Rimbaud (avec *Voyelles*) en intègrent à leurs écrits¹⁰¹. Notons par ailleurs que les écrivains sont loin d'être les seuls à exploiter les ressources de la synesthésie. Un des exemples les plus connus est celui du clavecin des couleurs de Louis Bertrand Castel; au XVIII^e siècle, ce père jésuite avait tenté d'accorder aux sons de l'instrument des couleurs correspondantes qui seraient projetées dans une salle, entre autres au bénéfice des sourds qui pourraient ainsi « entendre » la musique par le biais d'un système de substitutions sensorielles¹⁰². Si les expériences du père Castel se voulaient rationnelles et fondées sur des faits scientifiquement démontrables à propos du sensorium humain, il n'empêche qu'elles sont fréquemment citées comme ayant grandement inspiré les auteurs fin-de-siècle dans leurs usages de la synesthésie littéraire¹⁰³.

Victor Segalen, examinant l'usage de la synesthésie par les Symbolistes, explique que, bien au-delà d'une « plate juxtaposition », cette multiplication des sensations agit comme des

⁹⁹ *Ibid.*

¹⁰⁰ Voir aussi *Ibid.*

¹⁰¹ Iris Yaron, « La synesthésie vue de “Voyelles” », *op. cit.*, p. 197-198.

¹⁰² Glenn O'Malley, « Literary Synesthesia », *op. cit.*, p. 399-402.

¹⁰³ *Ibid.*, p. 399.

« des forceps figurés, aidant à l'enfantement parfois douloureux de nouveaux Êtres, dans le monde des Idées et des Sensations¹⁰⁴ » et fait naître « une émotion jeune, vibrante de fraîcheur et d'inattendu renouveau¹⁰⁵ ». Chez Huysmans, on trouve de nombreuses émergences de cette émotion multiforme. Certaines de ces situations se trouvent à la croisée de deux modes descriptifs. À la table des Carhaix, où la dégustation en chaleureuse compagnie de mets savoureux préfigure le plaisir de la parole partagée, la bonne maman dépose sur la table un plat.

Quel fumet ! s'écria Durtal, en humant l'odeur incisive du hareng. Ce que ce parfum suggère ! Cela m'évoque la vision d'une cheminée à hotte dans laquelle des sarments de genévrier pétillent, en un rez-de-chaussée dont la porte s'ouvre sur un grand port ! Il me semble qu'il y a comme un halo de goudron et d'algues salées autour de ces ors fumés et de ces rouilles sèches. C'est exquis, reprit-il, en goûtant à cette salade.¹⁰⁶

Ce tableau combine le pouvoir de la suggestion sensorielle et la synesthésie. L'odeur du poisson mariné fait d'abord surgir des *évoctions*, imaginaires ou issues de souvenirs, de lieux où ces mêmes arômes se retrouvent ordinairement – un port, l'air du large, le parfum des baies de genièvre. Puis, c'est par un procédé synesthésique que Durtal se représente le hareng. À la stimulation de l'odorat, qui se complexifie par l'ajout de goudron et d'algues non pas imaginés mais réellement sentis (« il me semble qu'il y a »), s'ajoute l'excitation du sens visuel. Les odeurs deviennent un « halo » autour, non plus du parfum, mais bien des aspects visuels du poisson, de ses couleurs. Cette surimposition sensorielle se conclut par une stimulation du goût alors que le célibataire délaisse le maniement du verbe pour celui de la fourchette.

La quête d'originalité qu'évoque Segalen comporte toutefois des risques d'hermétisme de par son caractère profondément idiosyncratique. Les synesthésies littéraires sont ainsi « de

¹⁰⁴ Victor Segalen, *Les synesthésies et l'école symboliste*, [S.l.], Éditions Fata Morgana, 1981, p. 21.

¹⁰⁵ *Ibid.*, p. 28.

¹⁰⁶ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 335.

puissants moyens d'art – mais d'art intime, – des prodigieux outils – mais d'usage rigoureusement personnel, – d'efficaces et bénins excitants aux cerveaux de poètes sommés toujours d'exprimer du Nouveau, de faire œuvre créatrice¹⁰⁷ ». Aussi Huysmans ne se gêne-t-il pas pour stimuler ses protagonistes aux sens engourdis en usant de ces excitants, tout en gardant à l'esprit leur nature singulière. Or, des célibataires aux sens déjà troublés et ayant fait, en quelque sorte, leurs preuves en matière d'idiosyncrasie constituent des cobayes idéaux pour tenter ces petites expériences « d'enfantement » sensoriel et mettre à l'épreuve ces outils « d'art intime ». Leur solitude permet de prendre des libertés. Au sein du corpus ici examiné, Folantin est, le premier, sujet à une réelle surimposition des sens. Pendant un opéra-comique,

[il] éprouva, pendant le premier acte, une impression étrange; cette série de chansons pour épinettes lui rappelait le tourniquet à musique d'un marchand de vins qu'il avait quelques fois hanté [...].

Au second acte, une autre impression lui vint. L'air « Une fièvre brûlante » évoqua en lui l'image de sa grand-mère, qui le chevrotait sur le velours d'Utrecht de sa bergère; et il eut, pendant une seconde, dans la bouche, le goût des biscottes qu'elle lui donnait, tout enfant, lorsqu'il avait été sage [...].

Puis, au troisième acte, M. Folantin ne songea plus ni au tourniquet du marchand de vins, ni à sa grand-mère, mais il eut subitement dans le nez l'odeur d'une antique boîte qu'il avait chez lui, une odeur moisie, vague, dans laquelle était resté comme un relent de cannelle.¹⁰⁸

Bien qu'accompagné physiquement, puisque de manière tout à fait exceptionnelle, il passe une soirée avec un ancien ami, Folantin est ici plongé dans la solitude d'une salle d'opéra, où la parole est interdite. Une fois sorti, il ne glisse mot à son compagnon de cet épisode. C'est donc essentiellement seul qu'il éprouve cet amalgame sensoriel qui, chaque fois, ramène l'événement vécu par le biais de la vue et de l'ouïe – l'opéra en tant que tel – à un fait alimentaire.

La musique lui rappelle d'abord un refrain entendu autrefois, ce qui pourrait simplement être porté au compte de la mémoire, associant tel air à tel autre. Notons toutefois

¹⁰⁷ Victor Segalen, *Les synesthésies et l'école symboliste*, op. cit., p. 21.

¹⁰⁸ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 419-420.

la précision faite du marchand de vin, agissant comme un préambule à une stimulation gustative. Puis, dès le second acte, la musique échappe au seul registre auditif et aiguillonne pendant un bref instant à la fois la vue, l'ouïe, le toucher et le goût¹⁰⁹. C'est ici que s'exprime plus fortement le recours à l'alimentaire comme pivot central de cette expérience synesthésique. Enfin, ces impressions s'effacent pour laisser place à un souvenir ancien et à l'odeur de moisi qui s'échappe d'une boîte vieillie, doublé toutefois d'un effluve de... cannelle.

De façon similaire, Huysmans profite en quelque sorte de l'isolement (au plan physique comme métaphorique) de des Esseintes pour tenter d'autres expériences synesthésiques. Le duc, exilé hors du monde, se laisse aller aux aléas de cette esthétique nouvelle. L'orgue à bouche, par exemple, est une machine étonnante reliant plusieurs petits tonneaux de liqueurs différentes. Une fois activé, le mécanisme permet de verser dans un gobelet des alcools choisis en fonction des sons qu'ils simulent dans l'oreille du protagoniste. Ainsi, des Esseintes boit « une goutte, ici, là, se jou[e] des symphonies intérieures, arriv[e] à se procurer, dans le gosier, des sensations analogues à celles que la musique verse à l'oreille. Du reste, chaque liqueur correspon[d], selon lui, comme goût, au son d'un instrument.¹¹⁰ » Si l'on en croit les spécialistes, la sensation complémentaire qu'éprouve le synesthète n'est pas « imaginée » ou conceptuelle, mais bien perçue par une excitation effective de l'organe¹¹¹, comme c'est le cas avec ces symphonies que des Esseintes *sent* dans sa gorge. Par ailleurs, la dernière phrase de cet extrait est particulièrement révélatrice. Un des critères déterminants de

¹⁰⁹ Cet instant furtif rappelle bien entendu au lecteur d'aujourd'hui une certaine madeleine qui, trois décennies plus tard, donnera ses lettres de noblesse à la synesthésie jusqu'à en faire un jour un lieu commun de la culture populaire...

¹¹⁰ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 134.

¹¹¹ Richard E Cytowic, *Synesthesia: A Union of the Senses*, New York, Springer-Verlag, 1989, p. 64.

la synesthésie est l'invariabilité des chevauchements sensoriels chez chaque individu – une fois établis, ils ne changent à peu près jamais¹¹². Ici, en établissant une sorte de tableau de correspondances, des Esseintes accorde (dans tous les sens du terme) à chaque goût, à chaque alcool un timbre fixe : il associe « le curaçao sec, par exemple, à la clarinette dont le chant est aigrelet et velouté; le kummel au hautbois dont le timbre sonore nasille; la menthe et l'anisette, à la flûte, tout à la fois sucrée et poivrée, piaulante et douce¹¹³ », et ainsi de suite. C'est ainsi qu'il parvient à se jouer

de muettes marches funèbres à grand spectacle, à entendre, dans sa bouche, des solis de menthe, des duos de vespéto et de rhum. Il arriv[e] même à transférer dans sa mâchoire de véritables morceaux de musique, suivant le compositeur, pas à pas, rendant sa pensée, ses effets, ses nuances, par des unions ou des contrastes voisins de liqueurs, par d'approximatifs et savants mélanges.¹¹⁴

Notons par ailleurs que ces symphonies gustatives sont parfois sujettes à interférence. Un soir où il se refuse à « écouter le goût de la musique¹¹⁵ », des Esseintes s'en tient à un simple whisky. Or, comme une stridente fausse note, c'est cette fois un souvenir qui se présente à son esprit, celui de la torture infligée jadis par un arracheur de dents. Sans pouvoir être directement qualifiée de synesthésique, cette expérience opère néanmoins un transfert du goût vers le toucher, enrichissant d'autant la palette sensorielle et introduisant, comme souligné plus haut, une variante possible dans les itérations de l'expérience gustative soumise au temps.

Nous pourrions donc postuler que Huysmans, s'il use lui-même de pseudosynesthésie, fait éprouver à ses célibataires de véritables sensations synesthésiques. Au-delà d'un simple

¹¹² *Ibid.*

¹¹³ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 134.

¹¹⁴ *Ibid.*, p. 135.

¹¹⁵ *Ibid.*

procédé stylistique, il s'agit pour ses personnages d'une tentative de faire *sens* du monde au travers de la médiation opérée par leurs organes sensoriels. À Fontenay, notamment, c'est par la sensation, et uniquement par elle, que se construit le rapport au monde. Comme le rappelle J. Borie, « celle-ci seule importe, elle est devenue le but, elle a remplacé tout rapport vécu avec un objet désiré¹¹⁶ ». Mais le duc exilé n'est pas le seul à privilégier ce mode de fonctionnement. Examinant le rôle de la musique dans *En route*, G. Peylet constate qu'il s'agit d'une

dimension supplémentaire qui aide Durtal à supprimer la distinction de l'extérieur et de l'intérieur, une dimension qui ouvre accès sur un sens jamais figé, fragmentaire, un sens infini, et sur la voie unitaire. Le recours à la synesthésie que pratique Huysmans dans ses descriptions musicales tente d'aller du connu vers l'inconnu, du contenant au contenu, ou plutôt à l'essence. Les sensations visuelles sont alors beaucoup plus que des sensations d'esthète. Il s'agit de rendre ce qui n'est plus explicite, « cette voix sans origine », « ces plaintes lointaines », de ce qui se situe derrière ou au-delà du visible et du sensible. Dans cette quête de l'inconnu et du mystère, Durtal ne doit plus seulement décrire en esthète les sons qu'il perçoit, il cherche spontanément à les décrypter.¹¹⁷

Ainsi Huysmans permet-il à ses célibataires d'user de tous les moyens sensoriels à leur disposition, multipliant les voies d'accès au monde qui les entoure, conjuguant deux acceptions du mot *sens*, soit sensation et signification.

¹¹⁶ Jean Borie, *Huysmans: le Diable, le célibataire et Dieu.*, Paris, Grasset, 1991, p. 115.

¹¹⁷ Gérard Peylet, *J.-K. Huysmans : La double quête: Vers une vision synthétique de l'œuvre*, Editions L'Harmattan, 2000, p. 179.

2. L'alimentation, la société, les femmes

L'expérience sensorielle alimentaire, bien qu'elle puisse être partagée par le biais de la parole, demeure intrinsèquement personnelle. Vécue par le biais des sens, qui se combinent et parfois se superposent, elle ne peut échapper à la subjectivité. Or, le repas huysmansien, loin de se borner à la seule question des sens, révèle un rapport au monde en cristallisant autour de la table toute une dynamique des liens (a)sociaux qu'entretient le célibataire. Comme l'explique G. Sicotte,

Le monde de Huysmans est peuplé de ces célibataires à l'estomac fragile, mangeant seuls un repas qu'ils digéreront mal. La sociabilité que met en texte le repas huysmanien de cette nature est celle du solitaire et de l'exclu. Le repas devient le signe par excellence de l'isolement des personnages, puisqu'il permet de raconter concrètement le rapport cocassement douloureux, et à la limite impossible, qu'entretiennent les mangeurs face au monde et aux êtres.¹¹⁸

Du subjectif, l'acte de se nourrir migre ainsi vers le relationnel. L'aliment n'est plus seulement un objet perçu par le biais des organes sensoriels, mais constitue plutôt une fragile construction qui permet – ou oblige – un contact avec l'extérieur et, au grand dam des célibataires, avec l'altérité.

Espace public par excellence, le restaurant n'offre pas d'échappatoire à celui qui n'aime pas la compagnie des autres [...]. Pour le mangeur de Huysmans, cependant, cette idée est insupportable : il reste solitaire au milieu de la foule, évite d'entrer en contact avec les autres consommateurs.¹¹⁹

Mais ces tentatives d'isolement sont souvent vaines, et le mangeur n'a d'autre choix que de se frotter aux autres s'il veut survivre. Dans les mots de J. Borie, « la nourriture impose un rapport au monde. On peut se retirer du monde comme des Esseintes, on peut parfaire son ascèse et sa solitude, il restera toujours ce besoin.¹²⁰ » En effet, s'alimenter correctement

¹¹⁸ Geneviève Sicotte, *Le festin lu*, op. cit., p. 248.

¹¹⁹ Catherine Gautschi-Lanz, *Le roman à table*, op. cit., p. 109.

¹²⁰ Jean Borie, *Huysmans*, op. cit., p. 148.

demeure un des problèmes constants du célibataire. Son appétit fluctuant se heurte aux inconstances des bouis-bouis qu'il est obligé de fréquenter par manque de moyens. Des Esseintes se distingue par une indépendance de fortune qui lui permettrait des extravagances culinaires, mais est réduit à une diète ennuyeuse par les caprices de son estomac. Dans tous les cas, le besoin demeure, et la dépendance à autrui est complète : « la nourriture, objet du besoin le plus ancien, pose avec la plus grande urgence la question de confiance qui perturbe le rapport du solitaire aux incommodes commodités du service.¹²¹ » Car, malgré l'isolement voulu par les célibataires dans la majorité des textes huysmansiens, les protagonistes ne peuvent jamais se nourrir seuls. Ils dépendent toujours des autres, et c'est bien là la cause de leurs soucis.

2.1 Le mangeur incompetent

Que mange-t-on? On mange, cela semble évident, ce que l'on peut « s'offrir » ou ce que l'on aime, proposition pleine d'une fausse clarté et chargée d'une trompeuse simplicité. « Pouvoir » renvoie ici au disponible comme fournitures, à l'accessible comme prix, à l'assimilable par la digestion, à l'autorisé par la culture, au valorisé par l'organisation sociale. « Aimer » est tout aussi confus, lié au jeu multiple des attraits et des répulsions, fondé dans les habitudes de l'enfance, magnifiées par le souvenir ou prises à revers par la volonté adulte de s'en détacher.¹²²

Que mange le célibataire? Comme le souligne ici L. Giard, les choix du mangeur sont en grande partie guidés par deux contraintes majeures : la possibilité et la préférence. Le célibataire huysmansien est ainsi pris dans ce jeu de négociations; entre ce qu'il aime et ce qu'il peut s'offrir, il ne trouve pas toujours à se satisfaire.

¹²¹ *Ibid.*, p. 147.

¹²² Michel de Certeau, Luce Giard, et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien. 2 Habiter, cuisiner, op. cit.*, p. 258.

Savoir-faire, savoir-acheter : une affaire de femmes

L'homme seul, chez Huysmans, manque de savoir-faire. Le champ de possibilités alimentaires qui s'offre à lui est drastiquement restreint par son incompetence culinaire. Sans femme dans son foyer, le célibataire est incapable de se nourrir à domicile. Il doit s'en remettre aux restaurants ou, avec un peu de chance, à une bonne, lorsqu'il en a les moyens. C'est le cas d'André, qui après sa séparation retrouve la domestique d'avant son mariage, Mélanie, et son excellente cuisine. Il s'agit d'ailleurs une des rares oasis culinaires domestiques du corpus.

Comme le signale J. Borie, dans plusieurs domaines, les célibataires parviennent à investir un tant soit peu la sphère féminine¹²³. Folantin, ragaillardi par la découverte d'une pâtissière qui semble enfin pouvoir le nourrir convenablement, se lance dans l'embellissement de son appartement.

L'idée d'habiller les murs glacés de sa chambre s'implanta tout à coup en lui [...] Son désœuvrement prenait fin; un nouvel intérêt se glissait en lui; la préoccupation de découvrir, sans trop dépenser d'argent, quelques gravures, quelques faïences, le soutenait et, après son bureau, il déployait une hâte fébrile, escaladait les étages du Bon Marché et du Petit Saint-Thomas, remuant des masses d'étoffes [...] il finit par se faire montrer des rideaux tout faits et des tapis qui le séduisirent.¹²⁴

En l'absence d'une femme, il apprend les rudiments de la décoration et se charge d'embellir son foyer. Déployant les tactiques d'une ménagère économe, fouillant sans relâche les rayonnages, négociant les prix, Folantin dépense ses petites économies pour parer d'un semblant de luxe son intérieur petit-bourgeois¹²⁵. À l'inverse, des Esseintes, installé à Fontenay, ne ménage aucune dépense pour orner les murs de son appartement. Des chapitres

¹²³ Jean Borie, *Huysmans, op. cit.*, p. 158-159.

¹²⁴ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau, op. cit.*, p. 434-435.

¹²⁵ « Un amateur eût certainement haussé les épaules devant ces estampes sans aucune marge, mais M. Folantin n'était ni connaisseur, ni riche; il acquérait surtout les sujets de la vie humble qui lui plaisaient [...] » *Ibid.*, p. 435.

entiers sont ainsi consacrés par Huysmans aux couleurs, aux étoffes, à la décoration des pièces ou encore aux fleurs achetées pour le plaisir (quelque peu pervers peut-être, vu l'aspect desdites fleurs) des yeux.

Lorsque nécessaire, les célibataires ne rechignent pas non plus à s'attaquer au ménage. La tâche incombe normalement à la femme légitime ou, à tout le moins, à une domestique. Mais certains protagonistes doivent recourir au concierge pour nettoyer leur intérieur, entre autres parce que les bonnes qu'ils ont embauchées dans le passé les ont volés, profitant de leur incompetence. Or, le concierge « trépign[e] le lit de coups de poings et apprivoise les araignées dont il ménag[e] les toiles.¹²⁶ » Durtal, attendant impatiemment la visite de sa maîtresse, prévoit donc rentrer tôt, redoutant le laxisme habituel du père Rateau. Sans surprise, la poussière est partout et le désordre règne. D'abord furieux, Durtal se lance dans une véritable lutte contre « de la cendre écrasée de cigarette, de la poudre de tabac, des copeaux de crayons taillés, des plumes privées de bec et mangées de rouille » qui traînent çà et là. Il essuie « avec un linge mouillé ces empreintes [laissées sur les glaces], déf[ait] les plis en tuyau d'orgue des tapis, tir[e] ses rideaux, polit avec un torchon les bibelots qu'il m[et] en ordre¹²⁷ ». Peu à peu, l'indignation contre le concierge laisse place à la satisfaction du travail bien fait alors qu'il époussette et range le bureau et la chambre à coucher. Il s'abat comme une tornade sur le cabinet de toilette,

empoign[ant] résolument les flacons de parfums, débarbouill[ant] les goulots et les bouchons à l'émeri, frott[ant] les étiquettes avec de la gomme élastique et de la mie de pain, puis il savonn[e] la cuvette, tremp[e] les peignes et les brosses dans de l'eau saturée d'ammoniaque [...] Pris d'une *fringale* de propreté, il racl[e], émond[e], récur[e], imbib[e], s[èche] à tour de bras.¹²⁸ (je souligne)

¹²⁶ *Ibid.*, p. 394.

¹²⁷ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 181.

¹²⁸ *Ibid.*, p. 182.

Néanmoins, étrangement, lorsqu'une véritable fringale s'empare de lui, le célibataire reste interdit, refusant de pousser la porte de la cuisine¹²⁹. C'est que cette pièce, et la production qui s'y déroule, sont affaire de femmes. S'y établit une sorte de communauté féminine, du moins dans les classes modestes de la population – chez celles qui cuisinent donc réellement, n'ayant pas le secours du personnel de service. Ayant écouté sa maîtresse raconter qu'elle avait sauvé une amie et son enfant de la disette,

André resta songeur, se répétant tout bas cette vérité, que les femmes du peuple s'entraident et soignent, presque toutes, des voisines affamées et malades qu'elles ne connaissent point, tandis que les femmes de la bourgeoisie laissent généralement crever comme des chiennes les personnes auxquelles aucun plaisir ou aucun intérêt ne les rattache.¹³⁰

Charitables ou cruelles, les femmes sont d'emblées mises de l'avant comme étant celles qui détiennent le pouvoir de nourrir. La préparation des repas est d'ailleurs pour elles une préoccupation majeure. Dans *Là-bas*, malgré les sujets de discussion inquiétants, la mère Carhaix s'émeut plus de sa pièce de viande que des horreurs du satanisme :

Je suis sûre que M. des Hermies a encore débité d'horribles histoires, murmura Mme Carhaix qui apportait, dans un plat entouré de légumes, un morceau de bœuf. [...] J'ai peur qu'il ne soit trop cuit, dit la femme qui s'intéressait beaucoup plus à son bœuf qu'à ces aventures de l'autre monde [...]¹³¹

Aussi les discussions « sérieuses » sont-elles réservées aux hommes, peu inquiétés par ce genre de problème, tandis que les femmes vaquent aux occupations domestiques. Et elles tiennent farouchement, semblerait-il, à cet espace qui leur est réservé, s'y sentent chez elles et s'y installent. Autour de la cuisine d'André se joue un jeu du chat et de la souris. La bonne, Mélanie, y règne en maîtresse, excellente cuisinière qui mène le ménage d'une main de fer.

¹²⁹ Il existe une exception à cette règle : dans *Là-bas*, des Hermies, affublé d'un tablier, apprête un « gigot à l'anglaise » chez les Carhaix (159-163).

¹³⁰ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 259.

¹³¹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, op. cit., p. 88.

Aussi la jeune amante d'André est-elle intimidée par la pièce réservée, refusant d'y entrer même lorsque la domestique est partie :

elle hasarda seulement le bout de son nez, vit les bataillons étincelants des casseroles et des plats, s'épeura encore devant un bonnet en tulle noire, à choux, laissant pendre des brides vert pomme sur l'ocre du mur.

- C'est bien propre, murmura-t-elle, – et, prenant la lampe, elle refusa de franchir la cuisine pour gagner la salle à manger, appréhendant vaguement que Mélanie ne s'aperçût qu'une femme était entrée dans sa cuisine, et elle repassa par la chambre à coucher.¹³²

Se déploie ici tout un imaginaire du champ de bataille, où des armées silencieuses de marmites imposent des stratégies de conquête et de repli, montant la garde en l'absence de la lieutenant. Une pièce de l'uniforme demeure, comme pour rappeler sa présence en creux, les « brides » évoquant de nouveau l'univers militaire en suggérant la cavalerie. Jeanne, battant en retraite, redoute également que Mélanie ne *sente* comme par magie cette présence étrangère, rappelant cette compagnie exclusivement féminine établie autour des fourneaux. À l'inverse, lorsque la femme légitime d'André met le pied dans l'appartement, alors même que la réconciliation n'est pas complètement établie, elle se trouve immédiatement à sa place :

Berthe se dégagea et passa avec autorité dans la cuisine, se sentant maintenant chez elle, et elle contempla les culs étincelants des casseroles, brillantes comme des soleils, le bonnet de tulle noir, à brides vert pomme pendant sur l'ocre des murs, disant :

- Mais c'est très propre!

- Tiens, donne-moi les ciseaux à lampe, reprit-elle, je vais couper la mèche.¹³³

Elle aurait pu aussi bien dire *le cordon qui te relie à cette autre femme*. L'analogie entre ces deux extraits est frappante. Alors que Mélanie, la bonne, est complètement absente des deux scènes, Jeanne, femme officieuse, est terrifiée par la bataille qui se profile à l'horizon, tandis que Berthe, pleine d'assurance et sachant que la domestique a été engagée pour la suppléer, passe directement à l'attaque. Les casseroles sont toujours aussi propres, le bonnet est encore accroché au clou, mais l'attitude de l'adversaire est tout autre, et c'est la femme légitime qui

¹³² J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 255-256.

¹³³ *Ibid.*, p. 366-367.

remportera le combat. La cuisine est donc présentée ici comme le lieu autour duquel s'articule tout un jeu de puissance ménagère entre femmes, jeu dont l'homme est tout au plus une récompense passive, et auquel il ne peut se prêter – il n'est pas, lui, *senti* par la maîtresse des lieux, et ne connaît ni ne comprend rien par ailleurs à l'ordre domestique.

En effet, le contenu de sa propre cuisine demeure pour lui un mystère. Congédiant sa domestique, Folantin passe en revue les provisions du garde-manger, lui demandant « Ça, c'est un sac de café et cette bouteille contient de l'eau de vie, n'est-ce pas?¹³⁴ » André, pour sa part, cherche longuement les ciseaux dans la petite pièce, « découvrant des mèches à lampes et des gousses d'ail, pêle-mêle dans une tasse, des croûtons de pain dur sur un plat, du beurre dans un bol d'eau, du sel gris et de la farine dans des pots à confiture [...]»¹³⁵ » De même, les tâches culinaires les plus simples sont étrangères au célibataire. N'ayant pas l'habitude de se servir du moulin à café, habituellement manié par sa bonne, André est « surpris, malgré tout, que l'appareil ne bro[ie] pas les grains plus vite.¹³⁶ » Jeanne, haussant les épaules, s'empresse de terminer cette corvée « facile ». C'est que « l'homme huysmanien, toujours si occupé de nourritures, intervient très peu dans leur préparation. Pis : il se méfie de la cuisine [...]; il la fantasme comme un espace d'incertitude et de méchanceté où se trament contre lui d'obscurs complots.¹³⁷ » Le célibataire est également incapable de s'occuper de l'approvisionnement. Floué par les marchandes, les bonnes et les restaurateurs, il est à la merci de ceux qui tiennent la cuillère à pot. Déçu par les frasques de la pâtissière à qui il confie la préparation de ses repas, Folantin achète quotidiennement des œufs durs, « redoutant, pour le soir, un dîner impossible [...] mais les œufs putrid[ent], la fruitière lui vendant, en sa qualité d'homme qui

¹³⁴ *Ibid.*, p. 393.

¹³⁵ *Ibid.*, p. 367.

¹³⁶ *Ibid.*, p. 273.

¹³⁷ Jean-Pierre Richard, *Microlectures, op. cit.*, p. 137.

ne s’y conna[ît] pas, les œufs les plus avariés de sa boutique.¹³⁸ » Les femmes comprennent bien cette incompetence masculine et savent y remédier par leurs bons soins. Mélie, la concubine de Cyprien, se désole du poulet coriace qu’il a choisi : « Il n’est pas bien tendre, dit la grosse femme; les hommes ne savent pas acheter, mais avec une sauce à la moutarde et à l’huile, il passera tout de même.¹³⁹ » Les célibataires sont donc tributaires des femmes qui les entourent pour combler leur appétit; seuls, ils sont floués et mangent mal, au hasard des restaurants.

Le célibataire au restaurant

Dans *En ménage, À vau-l’eau et Là-bas*, l’absence de la femme oblige les célibataires à dépendre des restaurateurs pour leur survie. Et cette perspective est généralement désolante : « Habitué [...] au pire en matière d’espace alimentaire, ils le sont essentiellement pour une raison : à défaut d’un foyer, d’une femme, d’une famille, ils mènent une existence vagabonde.¹⁴⁰ » Folantin, ne s’étant jamais marié, engage quelque temps une femme de ménage mais la congédie rapidement, d’autant plus qu’elle « cuisinait mal et [que] sa familiarité dépassait les bornes du possible¹⁴¹ ». Une fois la veuve Chabanel partie, le petit fonctionnaire est contraint à

naviguer de nouveau, au travers des restaurants [...]. Depuis ce temps, la victuaille avait été aussi invraisemblable qu’indécise; les stations chez les nourrisseurs du quartier n’avaient plus cessé et son estomac s’était rouillé; la période des eaux de Saint-Galmier et des eaux de Seltz, de la moutarde masquant le goût faisanté des viandes et attisant la froide lessive des sauces, était venue.¹⁴²

¹³⁸ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l’eau*, op. cit., p. 438.

¹³⁹ *Ibid.*, p. 346-347.

¹⁴⁰ Catherine Gautschi-Lanz, *Le roman à table*, op. cit., p. 107.

¹⁴¹ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l’eau*, op. cit., p. 392.

¹⁴² *Ibid.*, p. 392; 394.

Mais, comme il le découvre par la suite au cours de ses pérégrinations, mieux vaut être marié – à une femme ou encore à Dieu – si l'on souhaite bien manger :

Le VI^e arrondissement était impitoyable au célibat. Il fallait être ordonné prêtre pour trouver des ressources, des dîners spéciaux dans des tables d'hôtes réservées aux ecclésiastiques, pour vivre dans ce labyrinthe de rues qui enveloppaient l'église Saint-Sulpice. Hors la religion, point de mangeaille, à moins d'être riche et de pouvoir fréquenter les maisons huppées; M. Folantin, ne remplissant pas ces conditions, devait se borner à prendre ses repas chez les quelques traiteurs disséminés, çà et là, dans son voisinage. Décidément, il semblait que cette partie de l'arrondissement ne fût habitée que par des concubins ou des gens mariés.¹⁴³

Peu de choix s'offrent donc au solitaire sans le sou. S'il n'a pas pris femme ou n'est pas entré dans les ordres, il est voué à une succession de repas minables dans des bouillons crasseux. André, las de cette triste vie, affirme pour sa part : « je me suis marié, [...] parce que j'étais las de manger froid, dans une assiette en terre de pipe, le dîner apprêté par la femme de ménage ou la concierge. [...] J'ai senti alors le besoin de ne plus manger des potages figés [...]»¹⁴⁴ Le bon repas est donc une motivation première pour prendre femme. Mais aussitôt son mariage rompu, André est projeté au-dehors du nid domestique et forcé de renouer avec ses habitudes de garçon : vie solitaire, embauche d'une bonne, recherche d'une maîtresse et surtout quête d'un repas acceptable. Le besoin alimentaire est tout particulièrement problématique de par sa nature pressante et sa nécessité quotidiennement renouvelée. Dès les débuts de son nouveau célibat, alors qu'il est hébergé chez son ami Cyrien, la table est mise pour la relation trouble entre l'absence féminine et la question alimentaire : qui perd sa femme perd aussi l'appétit. Alors que le peintre dévore son repas, André, en proie à son chagrin, « chipotait, mangeait du bout des dents, s'ingurgitait de grands coups d'eau rougie pour faire couler la viande, mais les morceaux lui restaient dans la gorge; il repoussa, dégoûté, l'assiette.

¹⁴³ *Ibid.*, p. 397.

¹⁴⁴ *Ibid.*, p. 28.

- Je ne peux pas avaler, dit-il.¹⁴⁵ »

André manque par ailleurs une seconde fois d'appétit lorsque Jeanne le quitte : « À dater de ce jour, Mélanie eut beau s'ingénier à façonner des chatteries et des petits plats, ce fut peine perdue. La gourmandise des temps heureux avait disparu; éclosse tout d'un coup, elle mourut de même.¹⁴⁶ »

De surcroît, dans un second temps, le départ ou l'absence de la femme contraint le célibataire à dépendre des restaurants. Une fois le premier manque d'appétit passé, André, ragaillardi par la découverte d'un logement acceptable, peut de nouveau ingurgiter un repas. Il se rend dans un restaurant où le service est excessivement lent, le bifteck « très dur » et la clientèle insupportable. Il part, refusant de commander un dessert.¹⁴⁷ D'autres mauvais repas suivront, dans des établissements semblables, entre autres en compagnie de Cyprien, célibataire endurci et accoutumé à ce genre de pitance glanée çà et là. Ce n'est qu'une fois installé chez lui qu'il pourra de nouveau manger convenablement, sa bonne étant par ailleurs une excellente cuisinière. Mais il lui arrive parfois de quitter plus tôt, laissant André dans l'embarras alimentaire. Alors qu'il s'est jeté pour la première fois depuis sa rupture dans les bras d'une maîtresse, il se lasse rapidement de cette relation trop onéreuse; la femme ne se donne plus alors la peine de l'attendre aux heures habituelles. Rejeté, il doit se rabattre sur l'ordinaire du célibataire:

Ces soirs-là, il avait congédié sa bonne et descendait, désorbité, de chez cette fille, rôdait dans la rue, obligé de tuer une heure, en se promenant, avant que d'aller s'abattre dans le coin d'un restaurant. La tristesse de ces repas le dégoûta plus encore que l'imprévu qui manquait chez elle.¹⁴⁸

¹⁴⁵ *Ibid.*, p. 47.

¹⁴⁶ *Ibid.*, p. 297.

¹⁴⁷ *Ibid.*, p. 51-57.

¹⁴⁸ *Ibid.*, p. 217-218.

Cette double absence féminine l'oblige ainsi à dépendre des restaurateurs. Dans *À vau-l'eau* comme dans *En ménage*, le départ ou l'éloignement de la femme est à l'origine des difficultés alimentaires et de la reprise de la ronde des restaurants. Dans *Là-bas*, l'opposition entre la table domestique et son homologue commercial est explicitement mise de l'avant : alors que la maman Carhaix sert des plats aux arômes et aux saveurs divins, Durtal s'écrie « ce serait le moment de répéter le lieu commun cher à Flaubert : On n'en mange pas comme cela, au restaurant¹⁴⁹ ». Partant de cette « pseudo-citation¹⁵⁰ », des Hermies s'empresse de disserter ironiquement sur les vertus des bouillons et autres bistrots de bas étage, qui divertissent les médecins en empoisonnant les mangeurs avec des mets qui, comme nous l'avons évoqué, sont dissimulés sous des sauces trompeuses qui cherchent à en cacher le caractère avarié. Les « poissons désinfectés, de même que des cadavres » et les « viandes fardées par des marinades¹⁵¹ » s'opposent fortement au pot-au-feu servi par Mme Carhaix, à la fois « succulent et onctueux, robuste et pourtant délicat » et baignant dans « un bouillon couleur d'acajou, moiré à la surface d'onde mordorées, bullé d'œil en topaze¹⁵² ». Par un « On n'en mange pas comme cela, au restaurant » décisif, le célibataire souligne avec force détails l'écart entre le repas pris à domicile et concocté par une femme et celui avalé par obligation, en l'absence de la cuisinière, dans des mastroquets douteux¹⁵³.

¹⁴⁹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 85.

¹⁵⁰ Marc Smeets, « La Proie et l'ombre. Durtal et la confusion gastro-sexuelle », *Nineteenth Century French Studies*, 2001, vol. 30, n° 1&2, p. 121-130, p. 122.

¹⁵¹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 85.

¹⁵² *Ibid.*, p. 84-85.

¹⁵³ Marc Smeets, « La Proie et l'ombre. Durtal et la confusion gastro-sexuelle », *op. cit.*, p. 122.

L'essor du restaurant au XIX^e siècle

Si le célibataire huysmansien, à défaut d'une femme, peut compter sur les restaurants pour le nourrir, c'est parce que son siècle est celui qui voit véritablement se développer le phénomène de la restauration. Le premier « restaurant », nommé ainsi par son propriétaire parce qu'il y servait des « bouillons restaurants », ouvre ses portes en 1765. Un certain Boulanger aurait inscrit sur la façade de son nouvel établissement une devise empruntée à Saint Matthieu : « Venez à moi, vous dont l'estomac crie misère, et je vous restaurerai!¹⁵⁴ » Par ce détournement ambitieux, qui rapproche en quelque sorte les besoins d'abord physiques de ceux plus spirituels, il donne le coup d'envoi à une industrie naissante qui n'a eu de cesse de se développer depuis.

Bien entendu, l'offre alimentaire était déjà passablement diversifiée pour ceux qui souhaitent se restaurer en-dehors de leur domicile, soit par nécessité soit par envie. Depuis des siècles déjà, tavernes et hôtelleries payantes un peu partout en Europe offraient à boire et proposaient des repas simples, préparés sur place ou commandés à des traiteurs. L'Église, pour éviter que ses membres ne mettent les pieds dans ces établissements généralement mal famés et propices à la débauche, développe aussi progressivement un réseau étendu de tables ecclésiastiques¹⁵⁵. Par ailleurs, à Paris notamment, les traiteurs, aubergistes, rôtisseurs et marchands de vin, regroupés en corporations puissantes aux mandats exclusifs et bien définis, vendent selon leur corps de métier des plats en sauce ou des viandes cuites et peuvent organiser des dîners à domicile¹⁵⁶. Toutefois, Boulanger et ses émules innovent en proposant

¹⁵⁴ Patrice Gélinet, *2000 ans d'histoire gourmande*, Paris, Perrin, 2008, p. 235.

¹⁵⁵ *Ibid.*, p. 237-238.

¹⁵⁶ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: Du Moyen-Âge au XXe siècle*, Paris, Perrin, 2009, p. 185-187.

des lieux ouverts à tous et accueillants, où l'on peut prendre place seul ou en petit groupe à une table espacée des autres plutôt que de devoir subir les effarantes manières d'inconnus assis tout à côté¹⁵⁷. Par ailleurs, si les premiers repas servis étaient constitués de bouillons faits de jus de viande concentré, l'offre se diversifie rapidement et les cartes deviennent de plus en plus complexes, ce qui provoquera l'ire des corporations et mènera à un procès contre Boulanger. Le Parlement tranchera toutefois en faveur du nouveau type de restaurant, y voyant probablement une source potentielle de revenus fiscaux supplémentaires¹⁵⁸. La popularité de ces nouveaux établissements, qui offrent des dizaines, voire des centaines de choix de plats à la carte¹⁵⁹ et font le service à tout heure, croît rapidement. On y trouve souvent une apparence de luxe, étonnant « au premier coup d'œil, dans l'assiette et sur les murs¹⁶⁰ » – on y est servi, la propreté règne, et l'apparition, après 1780, de prix fixes annoncés d'avance, permet à la fois de contrôler les dépenses encourues et de faire preuve d'ostentation lorsqu'on souhaite épater la galerie¹⁶¹.

Les mangeurs de la toute fin du XVIII^e et du début du XIX^e siècle profitent aussi, dans certains cas, des effets de la Révolution qui, en abolissant les privilèges de sang, a rendu disponible une masse de cuisiniers désormais sans emploi et formés pour servir les plus fins palais aristocratiques¹⁶². La bonne chère se démocratise donc tout au long du XIX^e siècle, et l'offre et la diversité des restaurants s'accroissent sans cesse : alors que, à l'époque de la

¹⁵⁷ Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table: stratégies de bouche*, Paris, Odile Jacob, 2006, p. 212 ; Patrice Gélinet, *2000 ans d'histoire gourmande*, op. cit., p. 240.

¹⁵⁸ Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table*, op. cit., p. 211.

¹⁵⁹ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, op. cit., p. 194.

¹⁶⁰ Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table*, op. cit., p. 212.

¹⁶¹ Voir notamment Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, op. cit., p. 188-193 ; Anthony Rowley, *Une histoire mondiale de la table*, op. cit., p. 212-213.

¹⁶² Patrice Gélinet, *2000 ans d'histoire gourmande*, op. cit., p. 240-242.

Révolution, on en dénombrait une centaine à Paris, on en compte déjà plus de 3000 seulement trente ans plus tard¹⁶³. Grimod de la Reynière, inventeur de la critique gastronomique et créateur du dîner de deuil dont s'inspire Huysmans, contribue à populariser l'image de Paris comme capitale de la gastronomie¹⁶⁴. Peu à peu, les établissements se distinguent et se spécialisent, proposant des menus pour toutes les bourses et à toutes les classes sociales. Dès 1867, l'*Almanach de l'étranger à Paris* affirme que « Paris est, de toutes les villes au monde, celle où l'on dîne le plus au restaurant; c'est celle où l'on peut faire la meilleure chère quand on ne regarde pas à la dépense; c'est aussi la capitale où l'on peut le mieux se nourrir à des prix très modérés.¹⁶⁵ » S'ajoutent à tout cela des bouillons et des soupes populaires, qui attirent les plus démunis. Les célibataires huysmansiens sont témoins de cette diversité alors qu'ils visitent, entre autres, des restaurants, des marchands de vin, des bouillons, des « purs mannezingues » et des « bibines de dernier ordre¹⁶⁶ », des cabarets, des crémeries, une fabrique de bouillabaisse, des cafés, une table d'hôte, une brasserie allemande, un pub ou encore une taverne anglaise. On distingue également les lieux où l'on mange à la carte des plats séparés et ceux où une table d'hôte à prix fixe, incluant souvent le vin, est proposée au client. Cette dernière option est particulièrement économique, et c'est parfois celle que choisissent les personnages huysmansiens, à contre-cœur. Si, comme l'explique J.-P. Aron, ces lieux sont « dévolu[s] aux solitaires et aux tendres, fuyant leur chambre, les soirs d'hiver, pour se composer une famille,¹⁶⁷ », ils excitent aussi la misanthropie des célibataires. Folantin,

¹⁶³ *Ibid.*, p. 241.

¹⁶⁴ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p. 196.

¹⁶⁵ Dans *Ibid.*, p. 197.

¹⁶⁶ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 399.

¹⁶⁷ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, Paris, Payot, 1989, p. 280.

croisant par hasard un ancien ami qui lui vante les mérites de la table d'hôte où il se restaure, hésite à le suivre :

- Quatre-vingt-dix à cent francs, par mois; c'est propre, bien tenu; on en a à sa faim, on se trouve en bonne compagnie. Vous devriez venir dîner là?
- Je n'aime guère la table d'hôte, disait M. Folantin; je suis un peu ours, vous le savez; je ne peux me décider à converser avec les gens que je ne connais point.
- Mais vous n'êtes pas forcé de parler. Vous êtes chez vous. L'on n'est pas tous autour d'une grande table, c'est la même chose que dans un grand restaurant. Tenez, essayez-en, venez ce soir. M. Folantin hésita; il balançait entre l'agrément de ne pas se repaître seul et la crainte que lui inspiraient les repas de corps.¹⁶⁸

Ici se joue donc tout un jeu autour de l'image de la table d'hôte, perçue par Folantin comme un espace exigu où tous se côtoient, alors que son comparse l'assure qu'on s'y sent à la fois comme à la maison (« vous êtes chez vous ») et comme dans un « grand restaurant », puisque l'on n'est pas forcé de s'asseoir avec des inconnus. Les malheurs du célibataire peu fortuné semblent ainsi tenir à deux facteurs principaux : il n'a pas les moyens de se restaurer à domicile ni de fréquenter les bonnes tables. Il est donc condamné aux établissements minables – la scène qui suit dépeint en effet une des pires expériences alimentaires de tout le corpus, déjà examinée au premier chapitre, où les mangeurs « de toutes les races du Midi ¹⁶⁹ » font un vacarme infernal et dont Folantin, nauséux, s'échappe à la première occasion. Le repas y est répugnant, mais les grosses servantes effraient le mangeur : « on s'y sentait surveillé et l'on mangeait, découragé, avec ménagement, n'osant laisser les tirants et les peaux, de peur d'une semonce, appréhendant de reprendre un plat¹⁷⁰ ». Bien entendu, les restaurateurs se savent en position idéale pour tirer de larges profits des malheurs du vieux garçon, incapable de se nourrir autrement; certains établissements ont donc une tendance à « abuser des petites gens, des employés minables, des rentiers à bout de souffle, des hommes seuls surtout, proies

¹⁶⁸ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 413.

¹⁶⁹ *Ibid.*, p. 416.

¹⁷⁰ *Ibid.*

délectables.¹⁷¹ » Ces établissements sont souvent à la limite du supportable et n'aident en rien à stimuler l'appétit déjà défaillant du célibataire. Folantin fréquente également des établissements où « la compagnie était répulsive et la saleté stupéfiante; la carne fétidait, les verres avaient des ronds de bouche encore marqués, les couteaux étaient dépolis et gras et les couverts conservaient dans leurs filets le jaune des œufs mangés.¹⁷² » Ainsi découvre-t-il « que le vin [est] partout chargé de litharge et coupé d'eau de pompe, [...] que les légumes cuits à l'eau ressembl[ent] aux vestiges des maisons centrales¹⁷³ » – une hypothèse tout à fait plausible par ailleurs. C'est que cette clientèle captive représente toute une affaire pour les patrons peu scrupuleux. Vins et aliments sont souvent frelatés, comme le souligne des Hermies lorsqu'il disserte sur les poisons qui servent d'assaisonnement¹⁷⁴. De surcroît, aux Halles et dans les tables d'hôte de bas étage, une économie florissante s'établit autour du rachat et de la revente des restes de repas bourgeois ou de restaurants haut de gamme¹⁷⁵. Un commerce parallèle s'installe donc, en quelque sorte, afin de nourrir le petit peuple à peu de frais, avec peu d'égards pour les règles d'hygiène et la santé des mangeurs. Pas surprenant, dès lors, que l'appétit fasse si souvent défaut aux célibataires huysmansiens et qu'ils rentrent au bercail le ventre vide et le cœur gros, enviant les familles qu'ils devinent rassemblées autour d'une soupe chaude et saine¹⁷⁶.

¹⁷¹ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, *op. cit.*, p. 276.

¹⁷² J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 399.

¹⁷³ *Ibid.*

¹⁷⁴ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 85.

¹⁷⁵ Patrice Gélinet, *2000 ans d'histoire gourmande*, *op. cit.*, p. 249 ; Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, *op. cit.*, p. 278.

¹⁷⁶ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 399.

Splendeurs et misères du célibat

Dans *Huysmans: le Diable, le célibataire et Dieu*, J. Borie évoque l'«immoralité latente¹⁷⁷ » du célibataire, une tare pour la société de l'époque puisque qu'il refuse la responsabilité inhérente à l'acte de fonder une famille et que, en l'absence de descendants, il n'a aucun avenir. En ce sens, il est jugé immature, incivique et parasite, en plus de contrevenir à la morale bourgeoise en recourant à la prostitution pour combler ses besoins. Il ne peut aspirer qu'aux miettes que lui jette la société. Ainsi, André et Durtal, en plus de faire appel aux filles publiques comme le fait Folantin, sont contraints d'accepter la femme d'un autre – Jeanne, dans *En ménage*, petite ouvrière déjà entretenue par un jeune homme, et Mme Chantelouve, dans *Là-bas*, mariée et adultère. Et plus jeune, Folantin n'était-il pas, « ainsi que dans ces gargotes où son bel appétit lui faisait dévorer de basses viandes », contraint par « sa faim charnelle » à « accepter les refus de l'amour¹⁷⁸ »? Comme dans les mauvais restaurants où les restes alimentaires lui sont servis, en toute chose, le solitaire, ayant refusé d'emprunter le chemin cautionné du mariage, ne peut aspirer qu'aux rebuts de la société bien-pensante (à moins d'avoir, comme nous le verrons avec des Esseintes, les moyens financiers de s'en tirer autrement).

À ce titre, J.-P. Aron distingue au XIX^e siècle trois types de célibataires différents, quoique « confondus par la société conformiste dans une commune réprobation¹⁷⁹ ». Ce sont d'abord des artistes et des écrivains refusant l'hypocrisie du mariage qui sanctifie les liens tout en fermant les yeux, selon eux, sur les pratiques adultères. Malgré tout, ils demeurent attachés aux pratiques bourgeoises, comme en attestent les biens de luxe qu'ils affectionnent et le

¹⁷⁷ Jean Borie, *Huysmans, op. cit.*, p. 35.

¹⁷⁸ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau, op. cit.*, p. 389.

¹⁷⁹ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle, op. cit.*, p. 283.

personnel de maison qui les sert. C'est des Esseintes qui, bien que noble et non bourgeois, s'installe seul dans une demeure qu'il meuble à son goût et décore avec un raffinement obsessionnel. D'autres, « solitaires, penseurs, savants, hommes de loi et parfois d'action¹⁸⁰ », préfèrent le travail à la famille. Une bonne s'occupe du foyer, du linge, de la cuisine, composant un intérieur propre et douillet de vieux garçon. André, résigné quelque temps à son célibat forcé, Cyprien, Durtal et des Hermies sont de ceux-là, renonçant à l'hyménée pour mieux se concentrer sur leurs travaux d'écrivain, de peintre ou de médecin. Une domestique ou un concierge se charge de leur intérieur et, dans certains cas, de leur table. Enfin, « le laissé pour compte, l'épave tiraillée entre la vocation d'indépendance et la nostalgie des règles, employé à 150 francs, client des troquets à 17 sous. Chambre, au cinquième, sentant le moisie. [...] Il arrive à ces loques de rêver de foyer, de forger des chimères de dîner fin.¹⁸¹ » C'est Folantin, petit fonctionnaire aux revenus dérisoires, incapable d'aspirer à une maîtresse séduisante, un intérieur douillet ou une pitance acceptable. Son dégoût de la femme et celui des restaurants sont engagés dans une lutte sans fin, et aucune issue ne se profile à l'horizon.

Comme l'explique J.-P. Richard,

l'aliment se trouve aussi, en vertu d'une nécessité socioculturelle cette fois, en contiguïté, en métonymie, dirai-je *en ménage*? avec la femme, puisque c'est elle, dans notre tradition occidentale du moins, qui le prépare pour la consommation de l'homme. D'où pour le héros huysmanien la grande question, peut-être l'unique : comment, sur un seul objet, s'arranger une telle duplicité fonctionnelle [...] ? Comment manger sans aimer, ou ne pas aimer, qui vous fait manger – et qui est aussi, d'une autre façon, ce que l'on mange ? Comment (ne pas) vivre avec qui vous fait manger?¹⁸²

Dilemme insoluble. Ainsi, forcé de trouver tant bien que mal au-dehors ce que l'homme marié trouve au-dedans, le célibataire erre de bordel en bordel et de restaurant en restaurant, parfois pris de nostalgie pour la supposée facilité conjugale. Comme le précise Huysmans dans « Le

¹⁸⁰ *Ibid.*

¹⁸¹ *Ibid.*, p. 284.

¹⁸² Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, *op. cit.*, p. 135.

poème en prose des viandes cuites au four » des *Croquis parisiens*, « [c]e sont les fallacieux rosbifs et les illusoire gigots cuits au four des restaurants qui développent les ferments du concubinage dans l'âme ulcérée des vieux garçons.¹⁸³ » Car, alors que le mari voit tous ses besoins comblés d'avance par l'économie domestique, le célibataire ne peut jamais compter sur ce qu'il trouve chez lui. Il doit tout acheter, sexe, compagnie, nourriture, se trouver une blanchisseuse probe et un restaurant acceptable¹⁸⁴. C'est ainsi qu'il se prend parfois à soupeser les splendeurs et misères du mariage, s'imaginant le bon repas servi par une femme comme contrepoint à la pitance dispensée dans les mauvais caboulots.

Si la chère est généralement mauvaise, et pis encore falsifiée, si la convivialité authentique se perd, si le repas est soumis à l'économie et au profit, surtout lorsqu'il est pris au restaurant, c'est parce que l'infortuné convive est un célibataire privé du foyer, de la femme et de la famille qui assureraient son équilibre. Tous les obstacles auxquels se buttent les mangeurs semblent naître de ce célibat inassumé.¹⁸⁵

Certes, l'hyménée a ses inconvénients : Cyprien évoque « la misère d'un coucher à deux, l'insomnie ou le ronflement d'un autre, les coups de coude et les coups de pied, la fatigue des caresses exigées, l'ennui des baisers prévus¹⁸⁶ ». Et que dire des mioches! Si la femme enfante, ce sont alors « de perpétuelles nuits blanches, d'incessantes inquiétudes. Le gosse braille, un jour, parce qu'il lui pousse une quenotte; un autre jour, parce qu'il ne lui en pousse pas; ça pue le lait sur et le pipi, par toute la chambre¹⁸⁷ ». Décidemment, c'est suffisant pour convaincre nombre de célibataires de ne pas renoncer à leur indépendance. Il n'empêche que, les soirs d'hivers, quand ils rentrent seuls après un dîner déplorable dans un appartement où le feu est éteint et le lit glacial, le doute s'installe :

¹⁸³ J.-K. Huysmans, *En rade ; Un dilemme ; Croquis parisiens*, Paris, Union générale d'éditions, 1976, p. 406.

¹⁸⁴ Jean Borie, *Huysmans, op. cit.*, p. 36-37.

¹⁸⁵ Geneviève Sicotte, *Le festin lu, op. cit.*, p. 248-249.

¹⁸⁶ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau, op. cit.*, p. 27.

¹⁸⁷ *Ibid.*, p. 403.

M. Folantin tomba dans une affreuse mélancolie. Il avait subi vaillamment, depuis des années, la solitude, mais, ce soir-là, il s'avoua vaincu; il regretta de ne pas s'être marié [...] nous mangerions de la viande le matin seulement et, de même que la plupart des petits ménages, nous nous contenterions au dîner d'une assiettée de soupe. Qu'est-ce que toutes ces privations à côté de l'existence organisée, de la soirée passée entre ses enfants et sa femme, de la nourriture peu abondante mais vraiment saine [...] ¹⁸⁸

La quête alimentaire est donc placée au cœur des hésitations entre le célibat et le mariage, servant de pivot aux incertitudes qui taraudent le solitaire. Car au-delà d'une simple subsistance, le repas est une interaction avec le monde extérieur : « Manger sert non seulement à entretenir la machine biologique du corps, mais à concrétiser un des modes de relation entre la personne et le monde, dessinant ainsi un de ses repères fondamentaux dans l'espace-temps. ¹⁸⁹ » Or, le célibataire est justement en perte de repères et se cherche un positionnement dans une société qui valorise le modèle bourgeois de la bonne famille chrétienne. Il est en perpétuelle hésitation entre deux modes de vie contradictoires, qui opposent d'un côté la famille, avec ses avantages comme ses indignités, et de l'autre, le célibat, à la fois liberté et esclavage, puisque les désirs ne peuvent jamais être comblés durablement. Sans femme et sans foyer, en effet, rien ne va de soi : impossible de trouver une routine où les besoins, alimentaires et sexuels au premier plan, seraient comblés de manière suffisante et automatique. C'est ainsi qu'*À vau-l'eau* est, pour J. Borie, une œuvre consacrée

à l'examen des solutions, toutes décevantes, qui s'offrent dans ce domaine aux célibataires à la bourse mal garnie : le repas préparé par la femme de ménage, monté par le concierge, livré par le traiteur, pris à table d'hôte ou dans des restaurants d'habités, dans les « bouillons » dont la dignité apparente et la cuisine faussement honnête suffisent à une clientèle petite-bourgeoise, chez les marchands de vin, dans les cabarets ouvriers – autant de souffrances et d'avanies. ¹⁹⁰

¹⁸⁸ *Ibid.*, p. 394-395.

¹⁸⁹ Michel de Certeau, Luce Giard, et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien. 2 Habiter, cuisiner, op. cit.*, p. 259.

¹⁹⁰ Jean Borie, *Huysmans, op. cit.*, p. 160.

La poursuite de la tranquillité par le célibataire est donc une quête perpétuelle. En lui se confondent les besoins physiques toujours pressants et jamais rassasiés de la bonne chère et de son homophone corporel.

2.2 La bonne chère/chair

Appétit et désir, deux besoins encombrants

Les célibataires huysmansiens, rebutés par la marche du monde moderne, sont perpétuellement tentés par l'isolement et la solitude. Échaudés par l'adultère ou la décrépitude des amours monnayées, ils repoussent les femmes et souhaitent ardemment se créer un intérieur propice au travail, libre de désirs : « En général, c'est pour l'avoir trop connu que le célibataire souhaite se passer de "l'univers sensible". Sa pudeur excessive est celle du converti qui en remet pour mieux manifester ses nouvelles dispositions.¹⁹¹ » La solution à ce trop-plein sensoriel est un éloignement, plus ou moins complète et efficace, du monde. Des Esseintes, soucieux de se couper physiquement de la société, s'isole à Fontenay en espérant y trouver une certaine paix intérieure après une indigestion de plaisirs sensuels :

Une seule passion, la femme, eût pu le retenir dans cet universel dédain qui le poignait, mais celle-là était, elle aussi, usée. Il avait touché aux *repas charnels*, avec un *appétit* d'homme quinteux, affecté de *malacie*¹⁹², obsédé de *fringales* et dont le *palais s'émousse* vite [...]; enfin, *repu*, las de ce luxe similaire, de ces caresses identiques, il avait plongé dans les bas-fonds [...]. De même que ces gamines qui, sous le coup de la puberté, *s'affament de mets* altérés ou abjects, il en vint à rêver, à pratiquer les amours exceptionnelles. [...] Ses idées de se blottir, loin du

¹⁹¹ Jean-Pierre Bertrand *et al.*, *Le roman célibataire: d'A rebours à Paludes*, Paris, J. Corti, 1996, p. 192.

¹⁹² Selon le Littré, l'étymologie du terme « malacie » renvoie à la fois au latin *malacia*, signifiant un « défaut d'appétit, proprement mollesse d'estomac » et au grec *malakia*, signifiant « mollesse, mou. » Ce terme médical signale ainsi une « Dépravation du goût, avec désir de manger des substances qui sont peu alimentaires ou qui ne le sont pas du tout, et qui même répugnent ordinairement ; elle ne diffère pas du pica. » Il s'agirait aussi, en second lieu, d'un « Synonyme de ramollissement, chez quelques auteurs. »

monde, de se calfeutrer dans une retraite, d'assourdir, ainsi que pour ces malades dont on couvre la rue de paille, le vacarme roulant de l'inflexible vie, se renforcèrent.¹⁹³ (je souligne)

Cette recherche de la « thébaïde raffinée », d'une « arche immobile et tiède où [se réfugier] loin de l'incessant déluge de la sottise humaine¹⁹⁴ » est chez Huysmans une préoccupation centrale. On la retrouve par ailleurs dans nombre de ses œuvres extérieures à ce corpus, notamment dans *En rade* et dans la majorité des romans suivant sa conversion et son retrait partiel de la société contemporaine. Dans le cas des œuvres examinées ici, des Esseintes offre par son éloignement géographique l'exemple le plus frappant. Mais André, Folantin et Durtal sont habités par le même désir de paix intérieure, bien qu'ils soient tôt ou tard taraudés comme le duc par deux envies intarissables.

D'abord, nous l'avons vu, ils sont régulièrement confrontés à la difficulté de combler un appétit défaillant. Comme l'explique J. Borie, « la nourriture socialise de force le prétentieux qui voulait rompre tous les liens. Elle l'empêche aussi de s'évader dans l'intemporalité d'une contemplation. Le besoin s'impose, avec sa souffrance crue, impérieuse, à chaque journée nouvelle.¹⁹⁵ » Les expressions soulignées dans l'extrait d'*À rebours* relevé ci-haut montrent d'ailleurs que les préoccupations alimentaires ne sont jamais bien loin de l'esprit du célibataire, servant de métaphore filée pour décrire les troubles qu'il ressent malgré lui. Ces termes – « repas charnels », « malacie », « fringales », et ainsi de suite – suggèrent que le double besoin nutritif et sexuel est lié au pathologique. Les envies de des Esseintes relèvent de « l'abject » et de l'anormal, du trouble; ils sont aussi « quinteux », c'est-à-dire incontrôlables et arbitraires. D'ailleurs, ces tourments de la chair, qui s'abattent sur le célibataire comme une maladie, portent un nom précis : c'est la *crise juponnière*. « Alors la

¹⁹³ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 84-85.

¹⁹⁴ *Ibid.*, p. 84.

¹⁹⁵ Jean Borie, *Huysmans*, *op. cit.*, p. 148.

crise juponnière vint. Cette tranquillité qu'il avait reconquise à si grand'peine fit place à un indéfinissable malaise. [...] L'aversion de son intérieur qu'il avait tant choyé se montra.¹⁹⁶ » En un coup, tout se retourne contre l'imprudent solitaire qui a cru pouvoir se couper du monde et des désirs. Folantin, au restaurant, est abordé par une femme de mœurs légères à qui il avoue d'entrée de jeu « sa continence, son peu de besoins, son désir de tranquillité charnelle.¹⁹⁷ » Mais il suffit de quelques caresses pour le faire changer d'avis : « M. Folantin céda [...] et alors elle l'embrassa si habilement qu'une bouffée de jeunesse lui revint, qu'il oublia ses résolutions et perdit la tête [...]»¹⁹⁸ ». La carapace patiemment forgée par le solitaire est toujours fragile et susceptible d'être rudement mise à l'épreuve. Durtal, recevant une lettre d'une admiratrice anonyme, hésite à lui répondre, se rappelant que « la femme est un haras de chagrins et d'ennuis.¹⁹⁹ » Voulant éviter de s'empêtrer dans une affaire de cœur, il « se régurgit[e] les souvenirs féminins de sa jeunesse [...]. Non, décidément, ce n'est plus de mon âge, ces choses-là. – Oh! et puis, pour ce que j'ai besoin maintenant des femmes! Mais, malgré tout, cette inconnue l'intéressait. Qui sait? elle est peut-être jolie?²⁰⁰ » Il suffit ainsi parfois d'une incursion minime pour faire basculer l'équilibre péniblement atteint par le célibataire. Car, on s'en doute, il est rapidement envahi par un désir incontrôlable. Il « s'irrita, car il se passait en lui un phénomène vraiment incompréhensible. Il ardaït pour cet inconnue, était positivement hanté par elle.²⁰¹ » Cette appétence débridée l'embête profondément car, « dans la solitude où il vivait, il en rêvait, tout éveillé, incapable

¹⁹⁶ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 159.

¹⁹⁷ *Ibid.*, p. 443.

¹⁹⁸ *Ibid.*, p. 446.

¹⁹⁹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, op. cit., p. 117.

²⁰⁰ *Ibid.*

²⁰¹ J.-K. Huysmans, *À rebours*, op. cit., p. 122.

d'aucun travail, inapte même à lire [...]. Et c'était incroyable, cette canicule exaspérée flamboyant tout à coup, dans un Novembre de corps, dans une Toussaint d'âme!²⁰² » Et, se jugeant « depuis trop longtemps sage », il file chez une prostituée pour tenter d'apaiser ses sens, mais en vain.

L'on constate ici que, comme dans le cas des repas, il s'agit plutôt de tentatives de détruire à la racine un besoin pressant que d'une réelle attention portée à l'assouvissement des envies du célibataire. Les exigences de la chair et celles de la chère, en plus d'être sans cesse renouvelées et fort encombrantes à satisfaire, sont soumises en quelque sorte aux mêmes aléas : les moyens financiers, la disponibilité de la « marchandise » et la chance sont des enjeux majeurs dans la quête de tranquillité. La proximité entre ces deux types d'appétits est fréquemment mise de l'avant, soit métaphoriquement (par les champs sémantiques employés dans *À rebours*, tel que je l'ai souligné ci-haut, soit encore avec l'abattoir des sens où se rend Durtal, par exemple) ou littéralement. Et, en l'absence de femme dans son foyer, c'est au-dehors que le protagoniste doit chercher une solution à ses troubles. Ainsi, selon Borie, « l'appétit subit les mêmes avatars (excitation, impuissance) qu'il soit sexuel ou alimentaire. S'il veut rester en éveil, il lui faudra s'adresser aux commerçants, maîtres du marché, qui transforment en produit l'objet du désir.²⁰³ » Lorsque Folantin se rend dans un restaurant à la toute fin d'*À vau-l'eau*, il en découvre toutefois les dangers sur ces deux plans²⁰⁴. Non seulement l'établissement sert l'habituelle nourriture douteuse et vraisemblablement toxique – le vin sent la benzine – mais une fille s'y présente et, s'installant en face de lui, entame une

²⁰² J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 123.

²⁰³ Jean Borie, *Huysmans*, *op. cit.*, p. 154.

²⁰⁴ Juliana Starr, « Digestive Divas: Women and Food Problems in Two Texts by J.-K. Huysmans », *Excavatio: Emile Zola and Naturalism*, 2000, vol. 13, p. 100-105, p. 101.

attaque méthodique contre sa placidité affirmée. Il accepte finalement de monter chez elle. Il se trouve, après ce repas charnel, « profondément écœuré²⁰⁵ », tout comme à sa sortie des gargotes où il grignote sans faim. Ainsi, les mets comme les femmes qu'il peut s'offrir le dégoûtent plus qu'ils ne comblent son appétit. Sans grand intérêt ni conviction, il se soumet aux lois du désir mais en conclut : « mal m'en a pris d'avoir voulu renouveler les actes du temps passé, d'avoir voulu aller au théâtre, fumer un bon cigare, avaler des fortifiants et visiter une femme; mal m'en a pris de vouloir quitter un mauvais restaurant pour en parcourir de non moins mauvais²⁰⁶ ». Assimilant le désir de la femme à la quête du bon repas, il regrette de ne s'être pas simplement « laissé aller à vau-l'eau », imperméable aux envies de chair et de chère.

Avant l'amour, l'aliment

Le désir sexuel et l'appétit sont intimement liés pour le célibataire. L'acte alimentaire sert notamment de préambule à l'acte amoureux²⁰⁷. C'est le cas pour Folantin qui, dans le passage que nous venons d'évoquer, rencontre au restaurant une prostituée qui finira par l'amadouer et le convaincre de monter chez elle. Semblablement, c'est dans un bistrot, autour de quelques verres et de cerises à l'eau-de-vie, qu'André fait la connaissance de celle qui deviendra quelque temps son amante²⁰⁸. Durtal, pour sa part, songe à convoquer son admiratrice dans un café, « sous prétexte de lui offrir un verre de porto et un biscuit » avant de passer au lit dans un hôtel²⁰⁹. Lorsqu'elle refuse et préfère le retrouver chez lui, il sort faire quelques emplettes après avoir constaté qu'il « manquait de liqueurs imprévues, de petits

²⁰⁵ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 447.

²⁰⁶ *Ibid.*

²⁰⁷ Marc Smeets, « La Proie et l'ombre. Durtal et la confusion gastro-sexuelle », *op. cit.*, p. 124.

²⁰⁸ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 194-199.

²⁰⁹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 125.

gâteaux et de bonbons et il convenait de n'être pas ainsi démuné de tout en-cas, un jour de rendez-vous.²¹⁰ » Dans les deux cas, l'acte alimentaire précède l'acte sexuel, la table devenant en quelque sorte un passage obligé pour pouvoir se mettre au lit.

Mais c'est dans *En ménage* que l'on trouve le cas le plus probant de ce rôle de préliminaire. Ayant accepté de revoir son ancienne maîtresse, André avale en vitesse un dîner apprêté par sa bonne et, pendant qu'il flâne au Palais-Royal en attendant Jeanne, se remémore ses aventures de garçon, espérant que la petite ouvrière n'est pas devenue « molle et fanée [...] très laide, grêle ou infirme²¹¹ ». Il passe pendant sa promenade près du soupirail d'un fabricant d'écume d'où s'échappe « une odeur de vinaigre chaud à l'échalote et d'oignons qui roussissent dans une poêle²¹² » - un prélude excitant pour le célibataire qui, nous l'avons vu, affectionne tout particulièrement les saveurs fortes de ces ingrédients puissants. Dans la vitrine d'un marchand de primeurs, il observe « [l]es tortues endormies sous un jet d'eau dans une cuvette, [l]es grands poissons fumés couleur de colle forte » et, son esprit étant sans doute attisé par les délices à venir, « [l]es oranges posées dans du papier de soie comme des boules de seins dans un corsage, [l]es jambonneaux, [l]es mortadelles, [l]es poulardes et [l]es fruits, si énormes et si superbes, qu'ils semblent façonnés par la main de l'homme.²¹³ » Ce panorama érotico-gastronomique, allant croissant dans l'explicitation, lui suffit un temps. Mais il se rappelle les paroles de Cyprien à propos du Palais-Royal, ce « lieu qui contient des boutiques pleines de victuailles qu'on ne mange point²¹⁴ », et repasse rapidement de cette dégustation symbolique à l'impatience d'une consommation réelle. C'est « l'heure où les affaires se

²¹⁰ *Ibid.*, p. 180.

²¹¹ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 226.

²¹² *Ibid.*, p. 227.

²¹³ *Ibid.*, p. 228.

²¹⁴ *Ibid.*, p. 229.

calment et où les plaisirs du soir vont naître.²¹⁵ » De plus en plus pressé, il dévore des yeux les « têtes immobiles de femmes [...] coupées au bas du buste²¹⁶ » exposées dans la vitrine d'une boutique de perruques. Les victuailles ont été remplacées par des torsos féminins; le désir se précise mais reste incomplet – *coupé* – et dirigé vers de vagues ersatz. Il se détourne, « honteux », conscient du caractère étrange de son obsession multiforme. Mais enfin ! Jeanne arrive. Il lui offre son bras. Toutefois, l'insupportable attente n'est pas encore terminée : la jeune fille doit aller dîner. Ils se rendent donc dans un restaurant, où se déroulera toute une scène de pré-dégustation symbolique. André aurait voulu être seul avec Jeanne pour célébrer leurs retrouvailles, mais une amie joue la cinquième roue du carrosse – il voudrait pouvoir l'«envoyer coucher », accélérer le passage habituel de la table au lit. Les deux jeunes ouvrières commandent des grives, un semblant de luxe que le protagoniste attribue à une volonté de faire bonne impression. Mais une fois les plats sur la table, elles « s'escrim[ent] à coups de couteau sur la carcasse faisandée de ces bêtes. André se recul[e] un peu car ce fumet lui retourn[e] le cœur.²¹⁷ » Interpellé, le garçon accepte à contrecœur de remplacer la volaille pourrie par du veau. Mais la viande est « blanche et molle » et, qui plus est, l'assiette ne contient qu'une seule portion. Jeanne, meublant d'apparentes banalités la fin du repas, assurera ensuite que dans ce restaurant, « certains mets [sont] constamment réussis et que l'on p[eut] demander de confiance du lapin sauté et des cervelles au vin, par exemple.²¹⁸ » Ainsi est-il possible de s'en tenir toujours à une routine rassurante, mais s'en éloigner peut être la cause d'embarras. Le célibataire, éternel pessimiste, en est bien conscient, et cet épisode de dégoût alimentaire fait écho aux préoccupations charnelles exprimées plus tôt. Quelles

²¹⁵ *Ibid.*, p. 230.

²¹⁶ *Ibid.*

²¹⁷ *Ibid.*, p. 236.

²¹⁸ *Ibid.*, p. 237.

mauvaises surprises l'attendent lorsqu'il pourra enfin consommer son union avec Jeanne? La femme sera-t-elle encore de première fraîcheur ou sa chair sera-t-elle gâtée, ramollie et fade, comme celle des viandes servies? La « portion » sera-t-elle suffisante? Devra-t-il, par écœurement, refuser ce qu'elle lui propose? Car la chair des femmes est, à l'instar des aliments, sujette au ramollissement et à l'avarie. André est par ailleurs, un peu plus tard, « tourmenté par la crainte que Jeanne n'eût les chairs blettes.²¹⁹ » Mais par une phrase dérisoire prononcée à table, la jeune fille coupe court aux hésitations habituelles du célibataire : « Bah ! va, mangeons toujours, nous verrons après.²²⁰ » Autrement dit, songeons d'abord à assouvir nos désirs pressants; nous nous embarrasserons plus tard des éventuelles suites. Et, comme pour accentuer encore l'importance du préambule alimentaire, ils échouent, une fois sortis du restaurant, dans un café. Autour de grogs, ils tentent de déceler les intentions de l'autre, négocient des conditions de visite, marchandent l'amour à venir. Alors que chacun refuse d'abord de recevoir l'autre, André abandonne enfin la lutte et accepte d'accueillir Jeanne chez lui quelques jours plus tard. Ravie, elle s'écrie pour seule réponse : « Tu verras comme je mangerai vite, samedi, pour avoir fini plus vite,²²¹ » réaffirmant encore une fois par cette curieuse exclamation le rôle des mets préliminaires. Une fois les tergiversations terminées, ils peuvent enfin terminer le repas et passer à des nourritures plus charnelles.

Notons qu'*En ménage* propose aussi un détournement de ce principe de prélude alors que, quittant l'appartement suite à l'adultère de sa femme, André contemple les restes des derniers mets consommés avec elle :

Quand il entra dans la cuisine, il resta, stupide, devant les reliefs du repas; les deux assiettes, avec les fourchettes et les couteaux jetés dessus, en croix, l'émurent; il revit devant ses vaisselles

²¹⁹ *Ibid.*, p. 258.

²²⁰ *Ibid.*, p. 236.

²²¹ *Ibid.*, p. 244.

torchées, devant ces deux verres où ils avaient bu, le tête-à-tête du dernier dîner, l'adorable mouvement de sa femme, relevant sa manche et servant la sauce, toute une intimité d'intérieur à l'aise dont il n'avait jamais soupçonné la fin.²²²

Alors que les protagonistes huysmansiens sont accoutumés au passage de la table au lit, le mouvement est ici subverti puisque c'est avec un autre que Berthe a donné suite au repas. Ainsi cette nature morte inflige-t-elle une double douleur à André, à la fois par les souvenirs qu'elle évoque et par l'inflexion imprévisible du ménage qu'elle représente. Dans le tableau décrit par le personnage, la nourriture sert de support à l'affection de l'homme pour sa femme. Ses mouvements, sa tenue, l'intimité du couple sont examinés en fonction des aliments servis, ancrant dans la trivialité la marche d'un « intérieur à l'aise ». Cet épisode réitère par le fait même l'importance du bon repas comme cause et fondement du mariage pour le célibataire malheureux. Mais il rappelle aussi, toujours par le biais du topos alimentaire, les inconvénients possibles du ménage. Prélude à l'hyménée, le repas – éphémère par nature – est aussi un rappel de sa précarité.

Enfin, il convient de souligner que Huysmans propose une exacerbation de ce principe du préliminaire nutritif dans *Là-bas*. Durtal y prépare une biographie de Gilles de Rais, qu'il présente comme un seigneur breton du XV^e siècle passé à l'histoire pour les massacres d'enfants commis dans son château de Tiffauges²²³. Bien qu'il ne soit pas à proprement parler un célibataire huysmansien mais bien un personnage historiquement avéré, Gilles de Rais introduit des rituels prandiaux qui valent la peine d'être examinés ici, aussi hideux soient-ils. C'est que ce « violeur de petits enfants, égorgueur de garçons et de filles²²⁴ » fait précéder, selon Durtal toujours, ses orgies sanglantes de repas grandioses. L'écrivain imagine ainsi une

²²² *Ibid.*, p. 38.

²²³ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 68-80.

²²⁴ *Ibid.*, p. 78.

table couverte de plats, le seigneur dévorant

des pâtés de bœuf et des pâtés de saumon et de brême, des rosés de lapereaux et d'oiselets, des bourrées à la sauce chaude, des tourtes pisaines, des hérons, des cigognes, des grues, des paons, des butors et des cygnes rôtis, des venaisons au verjus, des lamproies de Nantes, des salades de brione, de houblon, de barbe de judas et de mauve, des plats véhéments, assaisonnés à la marjolaine et au macis, à la coriandre et à la sauge, à la pivoine et au romarin, au basilic et à l'hysope, à la graine de paradis et au gingembre, des plats parfumés, acides, talonnant dans l'estomac, comme des éperons à boire, les lourdes pâtisseries, les tartes à la fleur de sureau et aux raves, les riz au lait de noisette, saupoudrés de cinnamome, des étouffoirs, qui nécessitaient les copieuses rasades des bières et des jus fermentés de mûres, des vins secs ou tannés et cuits, des capiteux hypocras, chargés de cannelle, d'amandes et de musc, des liqueurs enragées, tiquetées de parcelles d'or, des boissons affolantes qui fouettaient la luxure des propos et faisaient piaffer les convives, à la fin des repas, dans ce donjon sans châtelaines, en de monstrueux rêves!²²⁵

Ce luxe de détails est inhabituel, même pour Huysmans, pourtant virtuose de la description des repas. Certes, les célibataires ne font jamais face à des tables aussi chargées, à de telles orgies alimentaires. Mais il reste que ces mets robustes et studieusement épicés par une surabondance d'aromates rares et précieux sont pour de Rais un prélude aux actes charnels. Durtal précise que, lors de son procès, le meurtrier « avouait avec larmes avoir attisé par la braise des mets la furie des sens²²⁶ ». Ses comparses et lui admettent avoir commis les viols les plus atroces « alors que leurs sens [étaient] phosphorés, comme meurtris par le suc puissant des venaisons, embrasés par les combustibles breuvages semés d'épices²²⁷ ». Comme le souligne J.-P. Richard, ces criminels consomment « des viandes sauvages et à demi-crues, comme si la libido devait y être plus active, et le feu plus brûlant; ce feu qui s'oppose de toute sa violence à l'eau délavante [des aliments fades et dilués], qui incendie l'aliment comme le corps, qui se propage de l'un à l'autre [...]»²²⁸ ». Ainsi, bien que le principe soit ici poussé à son paroxysme, l'alimentaire précède encore une fois l'acte charnel, aussi déviant et démoniaque soit-il. C'est

²²⁵ *Ibid.*, p. 146.

²²⁶ *Ibid.*

²²⁷ *Ibid.*, p. 196.

²²⁸ Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, *op. cit.*, p. 143-144.

que, si l'on en croit Durtal, « du Mysticisme exalté au Satanisme exaspéré, il n'y a qu'un pas. Dans l'au-delà, tout se touche. [Gilles de Rais] a transporté la furie des prières dans le territoire des à Rebours.²²⁹ » Peut-on dès lors s'étonner des hésitations spirituelles de Durtal, qui refuse encore, et jusqu'à *En route*, de se jeter corps et âme dans la religion?

La confusion gastro-sexuelle

Dans « La Proie et l'ombre. Durtal et la confusion gastro-sexuelle », M. Smeets se penche sur cette indissociabilité du repas et de la sexualité, soulignant à juste titre que les protagonistes huysmansiens sont rarement satisfaits dans l'un ou l'autre de ces domaines²³⁰. S'intéressant à *Là-bas*, il remarque que

l'inévitable halte restaurative n'est pas seulement chez Durtal une étape préparatoire, dans son cas, il y a confusion entre les deux. Durtal: triste héros de la méprise et de l'erreur topologique et fonctionnelle, Casanova maladroit qui pense au lit quand il est à table et qui rêve de la table quand il est au lit.²³¹

Il constate « une constante dans le comportement du protagoniste: il lui faut X, or il s'offre Y à la place. Faut-il s'étonner dès lors qu'il sort frustré de son aventure?²³² » Il donne le nom de « confusion gastro-sexuelle » à cet étrange phénomène de substitution. Ainsi, en attendant nerveusement l'arrivée de sa maîtresse, Durtal tente de se calmer en « dîna[nt] vaguement dans un lieu à peu près sûr.²³³ » Bien entendu, il y « chipot[e] » sans conviction un désolant repas, sorte de préfiguration du rendez-vous raté où Hyacinthe se refusera à lui, le laissant, en cette matière aussi, sur son appétit. Mais au-delà d'un simple passe-temps, Durtal tente de tromper son désir impatient par l'ingestion d'un repas, sans toutefois éprouver de faim

²²⁹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 78.

²³⁰ Marc Smeets, « La Proie et l'ombre. Durtal et la confusion gastro-sexuelle », *op. cit.*, p. 121.

²³¹ *Ibid.*, p. 124.

²³² *Ibid.*, p. 123.

²³³ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 181.

véritable : de termes tels que « vaguement », « à peu près » et « chipota » traduisent bien cette approximation. Ainsi, l'échec est double : Durtal ne satisfait ni son appétit sexuel – qui sera par ailleurs rapidement dupé par sa maîtresse récalcitrante – ni un supposé besoin alimentaire, plus imaginé que réel.

Il ne semble pas non plus tirer de leçons de ses erreurs. Suite à la débâcle de leur premier rendez-vous, il s'interroge sur le déroulement de la rencontre à venir, où il espère obtenir plus de succès :

Je ne puis songer à la conduire dans la chambre à coucher. Le déshabillage, le lit, ce n'est tolérable que lorsque l'on se connaît déjà. A ce point de vue, les entames d'amour sont hideuses et m'atterrent. Je ne les concevrais qu'avec un souper à deux, avec un tantinet de vin fou qui exalterait la femme [...]. À défaut de souper ce soir, il est nécessaire qu'elle et moi, nous nous évitions de mutuels embarras [...]²³⁴

Le célibataire voudrait remplacer les avances amoureuses par des mets et des vins enivrants, confondant par le fait même les besoins nutritif et charnel²³⁵. Plongé dans l'embarras par l'absence d'un repas qui se substituerait à ces amorces, il hésite, ne sait plus comment s'y prendre. Par ailleurs, Durtal comprend difficilement que les autres ne fonctionnent pas comme lui. Déplorant la complexe et abondante correspondance que lui adresse sa future maîtresse sous un pseudonyme, il s'écrie, en découvrant qu'il la connaissait déjà : « il était si facile d'insister pour m'avoir à dîner²³⁶ » ! Pourquoi user de tous ces subterfuges, de tous ces détours et suggestions amoureuses, alors qu'un simple repas aurait suffi à amorcer leur relation? C'est qu'Hyacinthe sait faire macérer son homme en ne se dévoilant pas tout de

²³⁴ *Ibid.*, p. 183-184.

²³⁵ Marc Smeets, « La Proie et l'ombre. Durtal et la confusion gastro-sexuelle », *op. cit.*, p. 127.

²³⁶ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 158.

suite; elle aime « entourer d'apéritives salaisons de vulgaires plats²³⁷ », métaphore qui illustre bien le brouillage de repères propre au solitaire en ce qui a trait aux besoins corporels.

Mais Durtal n'est pas le seul à confondre un besoin et un autre, à « lâcher la proie pour l'ombre », comme le dirait M. Smeets. Dans *En ménage*, c'est à l'heure des repas que les besoins charnels se font plus pressants. « Maître de ses actions, bien dorloté et bien nourri, [André] menait en somme la même existence béate qu'avant son mariage. » Mais quelque chose manque, le sentiment de plénitude n'est plus le même. Il réfléchit. « L'aveu lui échappa, la femme manquait.²³⁸ » Le bon repas ne comble donc pas tous les appétits. Et c'est à table que cette insuffisance se fait sentir :

à l'heure du dîner, un profond découragement succédait à ses colères. Il mangeait vite et sans faim, ainsi qu'un homme qui se dépêche d'accomplir une corvée. [...] C'était moins la hantise des spectacles lubriques qu'une appétence nerveuse vague [...]. Il désirait la femme, non pour l'étreinte charnelle de son corps, mais pour le frôlement de sa jupe, le cliquetis de son rire, le bruissement de sa voix, pour sa société [...]²³⁹

Cette « appétence » confuse s'applique de manière indistincte aux aliments comme à la femme. Les désirs du célibataire sont imprécis, portant sur des sentiments généraux plutôt que sur des objets spécifiques. Peut-être est-ce cette indétermination qui les pousse à tenter sans cesse des substitutions improbables? Ainsi, Cyprien offre à André un « repas de fin de mariage ». Ils se rendent donc dans un restaurant pour célébrer ce célibat renouvelé. Examinant la carte des vins, ils affirment leur préférence pour des « bouteilles sans tralala et sans pose. Pas de grandes dames, elles ont fait leur temps; cherchons des filles polissonnes et modestes, des bouteilles frottées d'élégance mais qui se laissent caresser à la bonne

²³⁷ *Ibid.*

²³⁸ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 160.

²³⁹ *Ibid.*, p. 161-162.

franquette!²⁴⁰ » Ils tentent donc de remédier à cette abstinence forcée par la dégustation de vins « intimes », qui sont d'ailleurs évalués en fonction de caractéristiques issues du registre érotique. Mais c'est peine perdue : une fois le vin bu, les visions s'évanouissent pour faire place à la réalité brute. Malgré le succès mitigé, le procédé est de nouveau tenté plus tard, lorsque les deux comparses se promènent dans les rues de la ville : Cyprien, ayant frôlé une jeune femme avant de retomber « dans son mutisme, déshabillant la petite mentalement, sans doute²⁴¹ », souffre tout d'un coup d'une impérieuse soif qui lui fait pousser la porte d'un café. Comme excité par les luxurieuses visions qui l'ont assailli, il tente aussitôt d'y substituer une consommation alimentaire.

Enfin, le repas peut servir de succédané lorsque les envies charnelles s'émeussent. André, se lassant rapidement de la première maîtresse qui suit sa rupture conjugale, se replie sur les restaurants pour combler approximativement son appétit. Ou plutôt, son semblant d'appétit, puisqu'il n'est déjà plus tenté par la femme et n'est pas plus excité par les mets qu'il consomme par désœuvrement et tentative de substitution. Ainsi cette asthénie lui permet-elle de croire que « la lassitude des bêtises féminines [l'a guéri] de la femme. Il gliss[e] à une douce apathie, à un besoin grandissant de ne plus bouger, à une sorte de béatitude flamande, bien assise, heureuse simplement d'avoir le ventre plein et les pieds au chaud.²⁴² » Encore une fois, ce « ventre plein » est censé servir de remède à la crise juponnière en remplaçant avantageusement la femme, dont les frasques empêchent de jouir simplement du plaisir d'être tranquille chez soi. De manière semblable, la seconde maîtresse, qui l'occupe plus longtemps, prend place dans son quotidien placide presque à l'égal d'une femme légitime. Ainsi, « [l]e

²⁴⁰ *Ibid.*, p. 83-84.

²⁴¹ *Ibid.*, p. 184.

²⁴² *Ibid.*, p. 219.

renouveau de leurs amours étant épuisé, André et Jeanne n'eurent bientôt que de béates tendresses, de maternelles satisfactions à coucher quelques fois ensemble [...]. Ils goûtèrent alors ces bonheurs monotones des vieux mariages [...] » C'est alors la gourmandise qui s'insinue dans leur ordinaire douillet, un « nouvel intérêt, amené par l'incuriosité grandissante de leurs sens, comme une passion de prêtres qui, privés de joies charnelles, hennissent devant des mets délicats et de vieux vins.²⁴³ » Tel un ecclésiastique donc, l'homme lassé par les plaisirs de la chair se rabat sur ceux de la bonne chère.

Des Esseintes, pour sa part, souligne lui aussi une abstinence forcée par un repas alors qu'il célèbre lors du dîner funèbre sa « virilité momentanément morte²⁴⁴ ». Mais cette substitution, qui consacre en quelque sorte la fin espérée des besoins charnels, se révèle bien entendu insuffisante. Retiré à Fontenay, le duc ne tardera pas à ressentir de nouveau des envies de chair. Il tentera notamment de les combler par un autre acte alimentaire, soit la consommation des bonbons de Siraudin précédemment évoqués. « [J]adis, alors que son impuissance était acquise, alors aussi qu'il songeait, sans aigreurs, sans regrets, sans nouveaux désirs, à la femme [...] », la consommation d'une de ces pastilles suffisait à le combler en évoquant « des rappels très effacés, très languissants des anciennes paillardises [...], des baisers très profonds, tout imbibés d'odeurs. » Mais les « étranges propriétés » des petites perles ne le satisfont plus; elles font alors surgir « la réalité corporelle, pressante et brutale.²⁴⁵ » Ainsi ces solutions ne sont-elles que temporaires. Tôt ou tard, les liens de substitutions se défont et le solitaire est de nouveau face à la brutalité de ses insatiables besoins.

²⁴³ *Ibid.*, p. 288.

²⁴⁴ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 90.

²⁴⁵ *Ibid.*, p. 205.

Pour M. Smeets, le célibataire huysmansien « confond sans cesse un lieu avec un autre lieu, une chose avec une autre, il ne sait ni séparer “amour” et “gourmandise,” ni combiner de façon proprement jouissive “besoin” et “désir.”²⁴⁶ » C’est que, comme le souligne Barthes dans sa préface à la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin,

il y a d’un côté *l’appétit naturel*, qui est de l’ordre du besoin, et de l’autre *l’appétit de luxe*, qui est de l’ordre du désir. Tout est là, en effet: l’espèce a *besoin* de la procréation pour survivre, l’individu a *besoin* de manger pour subsister; et cependant la satisfaction de ces deux besoins ne suffit pas à l’homme: il lui faut mettre en scène, si l’on peut dire, le *luxe* du désir, amoureux ou gastronomique [...]²⁴⁷

Peut-être est-ce pour cette raison que les célibataires sont de perpétuels insatisfaits : comblant peu ou mal leurs besoins, ils ne peuvent aspirer au luxe qui les comblerait. Car au-delà des nécessités, primaires et presque sauvages, qui les animent, ils rêvent de raffinement, de volupté, de luxe – d’une sublimation des nécessités premières, d’une esthétisation du réel. Et quel meilleur sujet que le repas, profondément ancré dans la concrétude du monde, pour servir de tremplin à ces aspirations esthétisantes?

²⁴⁶ Marc Smeets, « La Proie et l’ombre. Durtal et la confusion gastro-sexuelle », *op. cit.*, p. 125.

²⁴⁷ Brillat-Savarin et Barthes, Roland, *Physiologie du goût*, *op. cit.*, p. 8-9.

3. Lire la table

L'alimentaire, chez Huysmans, informe le poétique. Au-delà d'une thématique qui, bien que riche en significations comme nous avons pu le voir, constituerait un simple leitmotiv, la question prandiale caractérise l'écriture même du romancier. Car, comme le rappelle J.-P. Richard, la nourriture, chez Huysmans, est « un produit de langage, et plus précisément un effet de texte. Plaisir ou déplaisir de la table, c'est d'abord, en vérité, plaisir de texte : de table textuelle, de texte où s'attabler.²⁴⁸ » Plus que la mise en scène d'un motif récurrent, c'est toute une économie textuelle et stylistique qui se tisse autour du repas huysmansien.

3.1 Le goût, une question d'esthétique

La métaphore alimentaire

La manifestation la plus évidente de cette esthétisation réside dans l'usage systématique de métaphores culinaires. C'est là un paradoxe marquant des œuvres huysmansiennes, où le protagoniste, n'ayant presque jamais réellement faim, est néanmoins obsédé par la nourriture :

Non seulement sa quête est toujours un problème, mais "l'alimentaire" surgit à tout propos, à propos de sexe, de religion, d'art, de caricature sociale, partout où s'éveille une sensualité expressive, partout où se manifeste un appel aux sens, une provocation appétissante ou fétide, exaltante ou nauséabonde.²⁴⁹

²⁴⁸ Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, *op. cit.*, p. 145.

²⁴⁹ Jean Borie, *Huysmans*, *op. cit.*, p. 150.

Ainsi, comme le souligne ici J. Borie, le champ alimentaire déborde des scènes de repas. Il est partout, comme en sourdine, s'inscrit dans un rapport au monde qui fait appel au sensoriel en passant d'abord par la bouche et l'estomac. Il s'agit, dans les mots d'A. Fontan, du rapport « le plus curieux [que Huysmans] a eu avec l'art culinaire, celui qui constitue, comme on pourrait le dire, un véritable "procédé stylistique".²⁵⁰ » Certes, la langue courante regorge de métaphores alimentaires. La gastronomie prête ses ustensiles à d'innombrables idiomes et s'insinue dans notre vocabulaire. Selon A. Fontan toujours,

Huysmans n'a fait autre chose que généraliser cette tendance du langage courant. Il a appliqué la langue de la cuisine à l'architecture, à la botanique, à la musique, à la littérature, à la peinture, à l'amour. Mais il l'a fait avec une telle constance et un tel bonheur d'expression que cela est devenu une de ses originalités, et même une des beautés de son style.²⁵¹

Mais ce réseau métaphorique, chez Huysmans, s'applique plus fréquemment aux situations désespérantes et à ce qui lui inspire du dégoût, rappelant par le fait même le problématique passage obligé que constitue l'alimentaire dans ses œuvres. Comme le soulignent les chapitres précédents, les exemples abondent en matière de sexualité et de sens génésique. Mais dans de nombreux autres domaines, la métaphore culinaire règne également.

Elle rend d'abord compte d'un rapport spatial²⁵². Folantin, abattu et mélancolique, redoute les froides et grises journées d'hiver qui l'obligent à « piétiner dans des parfais de fange, dans des sorbets de neige, pour atteindre son logis et son restaurant [...]»²⁵³. Les ciels sont alors « faisandés » et « se peluch[ent] comme de moisissures²⁵⁴ ». Dans son quartier, les

²⁵⁰ Auguste Fontan, « J.-K. Huysmans et la gastronomie », *Bulletin de la Société J.-K. Huysmans*, 1937, n° 16, p. 45-74, p. 62.

²⁵¹ *Ibid.*

²⁵² Stéphanie Guérin, « L'envers du romanesque dans A vau-l'eau de Joris-Karl Huysmans », *Loxias*, 2004, vol. 5.

²⁵³ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 384.

²⁵⁴ *Ibid.*, p. 412.

boulevards sont « rissolés l'été et glacés l'hiver²⁵⁵ ». Rien de très réjouissant dans ce tableau; c'est que, comme l'explique A. Fontan, « ce n'est généralement pas lorsqu'il s'extasie, lorsqu'il admire, que Huysmans emploie des comparaisons culinaires. C'est plus souvent lorsqu'il critique ou déprécie : Folantin lui prête son vocabulaire.²⁵⁶ » Dans *À vau-l'eau*, en effet, le phénomène est particulièrement prégnant, mais les autres œuvres huysmansiennes n'échappent pas à la tendance. Dans *À rebours*, des Esseintes passe en revue les couleurs pouvant servir à décorer sa maison. Le jaune a « une saveur trouble » et les vermillons « soulent »; par ailleurs, « les yeux des gens affaiblis et nerveux dont l'appétit sensuel quête des mets relevés par les fumages et les saumures, les yeux des gens surexcités et étiques chérissent, presque tous, cette couleur irritante et malade, aux splendeurs fictives, aux fièvres acides : l'orangé.²⁵⁷ » C'est bien entendu sur cette teinte que le duc jettera finalement son dévolu. Plus tard, alors qu'il achève son décor avec des fleurs étranges, il affectionne notamment « l'Aurore Boréale, étala[nt] une feuille couleur de viande crue, striée de côtes pourpres, de fibrilles violacées, une feuille tuméfiée, suant le vin bleu et le sang.²⁵⁸ »

Le vocabulaire alimentaire sert également à appréhender les œuvres d'art. Ainsi, dans l'*ekphrasis* d'une crucifixion peinte par Mathaeus Grünewald, Durtal souligne les pectoraux « beurrés par les sueurs » et les chairs « salpêtrées et bleuies, persillées de morsures ». Du « sang pareil au jus foncé des mûres », des « petits laits, des eaux semblables à des vins de Moselle gris » suintent des plaies de la poitrine²⁵⁹. Des Esseintes, pour sa part, forcé de suivre une « diète littéraire » en raison de la maladie, rêve de « s'enivrer [...] des magies du style » et

²⁵⁵ *Ibid.*, p. 397.

²⁵⁶ Auguste Fontan, « J.-K. Huysmans et la gastronomie », *op. cit.*, p. 63.

²⁵⁷ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 92-93.

²⁵⁸ *Ibid.*, p. 188.

²⁵⁹ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 33.

se délecter du « délicieux sortilège de l'épithète rare²⁶⁰ ». Plus loin, dissertant sur la littérature, il savoure « quelques extraits de ce délicat *Livre de Jade* dont l'exotique parfum de ginseng et de thé se mêle à l'odorante fraîcheur de l'eau qui babille sous un clair de lune, tout au long du livre.²⁶¹ » Il affirme par ailleurs sa préférence pour l'« of-meat », le « suc », bref la « succulence » du poème en prose²⁶². Folantin, enfin, tente d'étoffer sa bibliothèque, mais dit abhorrer le « bouillon de veau des Cherbuliez et des Feuillet²⁶³ ». Plus tard, il vilipende les comédiens du Théâtre-Français : ce sont des « Vatel de Palais-Royal, des sauciers, et voilà tout! – Ils ne sont bons qu'à enduire les portions qu'on leur apporte, de l'immuable sauce blanche, s'il s'agit d'une comédie, et de l'éternelle sauce rousse, s'il s'agit d'un drame. Ils sont incapables d'inventer une troisième sauce [...]»²⁶⁴ » Tout le dédain du mangeur blasé se déverse dans cette injure, enduisant également les pièces (de résistance) d'une sauce visqueuse, à la fois fade et invariable. Ne pas savoir exciter les sens, voilà le réel problème! Au théâtre comme au restaurant ou au lit, la lassitude prend racine chez les célibataires. Leur vie, comme le rappelle Folantin en citant Schopenhauer, « oscille comme un pendule entre la douleur et l'ennui²⁶⁵ ».

L'interrupteur discursif

Mais au-delà de la fonction métaphorique, déjà abondamment glosée par la critique par ailleurs, l'alimentaire ancre d'une autre façon le texte dans la concrétude du monde. Dans *Là-*

²⁶⁰ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 182-183.

²⁶¹ *Ibid.*, p. 319.

²⁶² *Ibid.*, p. 319-320.

²⁶³ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 406.

²⁶⁴ *Ibid.*, p. 421.

²⁶⁵ *Ibid.*, p. 447.

bas surtout, il joue le rôle de ce que l'on pourrait appeler un « interrupteur discursif ». En effet, alors que cette œuvre s'éloigne définitivement du naturalisme pour s'engager dans une voie plus métaphysique – nous y reviendrons – le repas interrompt sans cesse les envolées théologiques comme pour arrimer les personnages dans le réel, dans l'ici-bas. Rappelons que Durtal et des Hermies dînent fréquemment chez les Carhaix et que, à cette occasion, ils s'élèvent à la fois physiquement – de par la hauteur de la tour de l'église St-Sulpice où réside le sonneur de cloches – et intellectuellement, ou à tout le moins métaphysiquement, puisque c'est l'occasion de débats sur la religion et le satanisme. Aux discussions sur les doctrines anciennes de l'Église succèdent l'énumération des pratiques démoniaques et les astrologies savantes de Gévingey, un panorama spirituel qui éloigne les personnages des réalités du bas monde qui s'agite dans les rues. La hauteur et l'isolement permettent l'élévation : « C'est égal, pensait, une fois de plus, Durtal, en regardant cette salle à manger si tépide et si seule, et en se rappelant les extraordinaires conversations qui s'étaient tenues dans cette tour, ce qu'on est loin ici des idées et du langage du Paris moderne!²⁶⁶ » Mais, même si le protagoniste estime que « les conversations qui ne traitent pas de religion ou d'art sont si basses et si vaines²⁶⁷ », le texte s'empresse de rappeler qu'on ne peut ainsi s'élever dans les sphères de l'intellect sans tenir compte des besoins matériels.

C'est d'abord dans la simultanéité de l'action et de la parole que s'exprime cette dualité obligée. Les hommes discutent, pendant un dîner, des expériences occultes et de la difficulté de démontrer la véracité des phénomènes de possession diabolique. « Ce n'est pas surprenant, répondit l'astrologue en étalant sur son pain de la gelée d'orange confite et sure, la première loi à observer dans la Magie et dans le Spiritisme, c'est d'éloigner les incrédules, car

²⁶⁶ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 310.

²⁶⁷ *Ibid.*, p. 235.

bien souvent leur fluide contrarie celui de la voyante ou du médium!²⁶⁸ » Ici, les plus éthérés des principes – les fluides magiques, les dons de voyance – côtoient la réalité matérielle d'une marmelade dont les effets gustatifs – physiques donc - sont décrits en détail.

Ailleurs, cette opposition entre divin et concret est explicitée par un des personnages. Lors d'un des premiers dîners dans la tour, les hommes parlent de messes noires en l'absence de la bonne maman. Elle entre alors dans la salle et coupe court à leur discussion : « Je suis sûre que M. des Hermies a encore débité d'horribles histoires, murmura Mme Carhaix qui apportait, dans un plat entouré de légumes, un morceau de bœuf. [...] Ils se mirent à rire.²⁶⁹ » Plus loin, des Hermies est interrompu dans son exposé sur la « Messe du Sperme » et les rituels sexuels associés au satanisme : « Avec toutes ces affreuses histoires vous ne mangez pas, dit Mme Carhaix; voyons, monsieur des Hermies, encore un peu de salade?²⁷⁰ » Après une envolée théorique sur le symbolisme des cloches, Carhaix conclut : « Mais ce n'est pas tout de causer, où sont les petits verres? » Et sa femme de les approcher pour qu'il serve le cognac. Dans ces exemples, l'opposition est particulièrement manifeste : tandis qu'on péroré, on ne mange pas.

Dans d'autres cas, l'interruption prend place presque naturellement au cœur d'un échange des plus ésotériques, comme s'il s'agissait d'une simple réplique, alors qu'elle détourne la discussion en y introduisant des préoccupations matérielles. Ainsi, un fromage coupe court à un long exposé sur les ordres religieux et leur attitude envers le satanisme :

- S'ils aimaient seulement les cloches! s'écria Carhaix, en hochant la tête; tiens, passe-nous le Coulommiers, dit-il, à sa femme qui enlevait le saladier et les assiettes.

Des Hermies remplissait les verres; ils mangèrent, en silence, le fromage.²⁷¹

²⁶⁸ *Ibid.*, p. 168.

²⁶⁹ *Ibid.*, p. 88.

²⁷⁰ *Ibid.*, p. 91.

²⁷¹ *Ibid.*, p. 228.

Plus loin, lors d'un autre repas dans la tour, Gévingey disserte longuement sur les antidotes aux enchantements maléfiques et s'étend sur le cas du Dr Johannès. Carhaix et des Hermies expriment leur scepticisme envers ce supposé guérisseur :

- Il faudrait admettre alors, reprit des Hermies, que Johannès est un être amendé, en avance sur les temps, un apôtre que l'Esprit Saint vivifie.
- Et cela est, affirma fermement l'astrologue.
- Tenez, voulez-vous me passer le pain d'épices, demanda Carhaix.
- Voici comment il fait l'apprêter, dit Durtal; vous en coupez une tranche, en dentelle [...] ²⁷²

Dans les cas précédents, l'interruption « fonctionne », en quelque sorte, puisqu'elle dévie effectivement le cours de la conversation. Les protagonistes, en acceptant de consommer des aliments, permettent cette dérive vers le concret. Mais il arrive aussi qu'elle se solde par un échec, alors qu'un des personnages refuse de manger et, par le fait même, demeure en mode discursif. À témoin, cet échange qui survient après l'élaboration de théories sur les êtres invisibles :

- C'est peut-être pour cela que les chats regardent tout à coup, avec curiosité dans le vide et suivent des yeux quelque chose qui passe et que nous ne pouvons voir, dit la femme de Carhaix.
- Non, merci, dit Gévingey à des Hermies qui lui offrait de reprendre d'une salade de pissenlit aux œufs.
- Mes amis, fit le sonneur, vous n'oubliez qu'une doctrine – la seule – celle de l'Église qui attribue à Satan tous ces inexplicables phénomènes. ²⁷³

Plus loin, alors que Gévingey raconte sur plusieurs pages les détails de son traitement contre l'envoûtement, il sollicite l'avis médical de son partenaire de table :

- Oui, fit des Hermies embarrassé, je constate, sans en discuter les moyens, les résultats de cette cure [...] – Non, merci, répondit-il à la femme de Carhaix qui l'invitait à reprendre d'un plat de purée de pois sur laquelle des saucisses au raifort étaient couchées.
- Mais, dit Durtal, permettez-moi de vous poser quelques questions. [...] Comment étaient les ornements sacerdotaux de Johannès? ²⁷⁴

²⁷² *Ibid.*, p. 308.

²⁷³ *Ibid.*, p. 167.

²⁷⁴ *Ibid.*, p. 306.

Ces deux extraits présentent une construction quasi identique : le discours intellectuel est interrompu par une offre alimentaire, à laquelle succèdent un refus (« Non, merci » dans les deux cas) et la reprise des discussions.

L'abondance des cas d'interruption discursive démontre que, au-delà d'un simple hasard, il s'agit véritablement d'un procédé récurrent dont il convient de tenir compte. Ici encore, l'alimentaire informe un rapport au monde en ancrant le discours dans la réalité du besoin nutritif et en interrompant sans cesse la quête intellectuelle du divin. Il souligne par le fait même l'indécision des protagonistes qui, quoique curieux, hésitent encore à se jeter corps et âme dans la religion. C'est que, dans les mots de G. Sicotte,

le recours au réseau métaphorique et descriptif fourni par l'aliment permet à Huysmans d'instiller cyniquement dans son texte ce grotesque généralisé, cette absence de sublime et de lyrisme, ce rabaissement vers une matérialité pénible caractéristiques d'un naturalisme exacerbé, déjà corrigé par la décadence.²⁷⁵

Certes, *Là-bas* est déjà loin des frasques digestives d'*À vau-l'eau*, mais les protagonistes refusent encore de s'abandonner complètement aux préoccupations métaphysiques. Comme le souligne Carhaix à propos de Durtal, qui se pâme devant une salade de hareng servie par la bonne femme : « Hélas! [...] il est de corps plus facile à satisfaire, mais d'âme! ²⁷⁶ » Ainsi se réitère l'opposition entre les aspirations divines et les soucis, plus concrets, de l'appétit.

Osmazôme et sublimation

Il est un autre domaine où l'aliment s'insinue dans le poétique. Dans sa *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin définit l'*osmazôme*, un principe répandu au XIX^e siècle mais tombé depuis en désuétude. Il s'agit de la « partie éminemment sapide des viandes, qui est soluble à

²⁷⁵ Geneviève Sicotte, *Le festin lu*, op. cit., p. 244.

²⁷⁶ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, op. cit., p. 336.

l'eau froide »; c'est ce qui « fait le mérite des bons potages; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis, enfin c'est de lui que sort le fumet de la venaison et du gibier.²⁷⁷ » En matière de préparation, l'osmazôme « peut se comparer à l'alcool, qui a grisé bien des générations avant qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation.²⁷⁸ »

C'est à la quête de ce principe actif que Brillat-Savarin attribue l'invention, par un certain chanoine Chevrier, d'une marmite à clé permettant de concentrer le suc des viandes et des légumes qu'on y déposait. Rappelons que les premiers établissements de restauration, alors qu'ils portaient encore le nom de « bouillons », servaient des « restaurants » (ou « restaurans », chez Rambourg), c'est-à-dire des jus de viande concentrés et fortifiants²⁷⁹. Ces élixirs sont, comme leur nom l'indique, des « préparations culinaires conçues pour restaurer la vigueur et la santé de ceux qui les consomment.²⁸⁰ » L'idée n'est pas neuve. On en trouve des recettes depuis longtemps déjà, notamment dans le *Cuisinier* de Pierre de Lune, un ouvrage daté de 1656, qui propose de faire mijoter un mélange de volailles et de viandes pendant douze heures avant de tamiser le tout pour en retirer l'épaisse substance²⁸¹. Brillat-Savarin, près de deux siècles plus tard, suggère dans une section intitulée *Divers magistères restaurants* de combiner des légumes (oignons, carottes, persil), des aromates, du pain et de l'eau. Puis, « pendant que les choses se passent, tuez, plumez, et videz un vieux coq, que vous pilerez, chair et os [...]; hachez également deux livres de chair de bœuf bien choisie.²⁸² » Ces

²⁷⁷ Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. cit., p. 74.

²⁷⁸ *Ibid.*, p. 75.

²⁷⁹ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, op. cit., p. 190.

²⁸⁰ *Ibid.*

²⁸¹ *Ibid.*

²⁸² Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. cit., p. 334.

prescriptions presque magiques, aux allures de sorcellerie (notamment en ce qui concerne ces très mystérieuses « choses » qui « se passent »), doivent donner « une potion dont l'effet est certain toutes les fois que le malade, quoique épuisé par quelque une des causes que nous avons indiquées, a cependant conservé un estomac faisant ses fonctions.²⁸³ » Les formes d'épuisement auxquelles fait allusion le gastronome sont « la fatigue musculaire », celle causée par « les travaux de l'esprit » et celle, enfin, occasionnée par « les excès génésiques²⁸⁴ », les deux derniers étant par ailleurs des maux non étrangers aux célibataires huysmansiens.

Tout cela rappelle évidemment le fameux « sustenteur » qu'emploie des Esseintes alors que, malade, nauséux et anémique, il se croit bientôt condamné au lit :

Il dépêcha son domestique à Paris, à la recherche de ce précieux instrument et [...] il enseigna lui-même à la cuisinière la façon de couper le rosbif en petits morceaux, de le jeter à sec, dans cette marmite d'étain, avec une tranche de poireau et de carotte, puis de visser le couvercle et de mettre le tout bouillir, au bain-marie, pendant quatre heures.

Au bout de ce temps, on pressait les filaments et l'on buvait une cuillerée du jus bourbeux et salé, déposé au fond de la marmite. Alors, on sentait comme une tiède moelle, comme une caresse veloutée, descendre.

Cette essence de nourriture arrêta les tiraillements et les nausées du vide, incita même l'estomac qui ne se refusait pas à accepter quelques cuillerées de soupe.

Grâce à ce sustenteur, la névrose stationna [...] ²⁸⁵

Des Esseintes est, bien entendu, à la recherche des fameux osmazômes. Le sustenteur, héritier des bouillons restaurants, réussit à stopper la marche de la maladie. Sauvé *in extremis* mais encore trop faible pour entreprendre des projets de taille, le duc décide de profiter de l'occasion pour classer ses livres. Passant en revue les ouvrages de poésie qu'il possède et qu'il affectionne particulièrement, des Esseintes s'arrête au poème en prose :

De toutes les formes de la littérature, celle du poème en prose était la forme préférée de des Esseintes. Maniée par un alchimiste de génie, elle devait, suivant lui, renfermer, dans son petit volume, à l'état d'of meat, la puissance du roman dont elle supprimait les longueurs analytiques

²⁸³ *Ibid.*, p. 335.

²⁸⁴ *Ibid.*, p. 245.

²⁸⁵ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 293-294.

et les superfétations descriptives. Bien souvent, des Esseintes avait médité sur cet inquiétant problème, écrire un roman concentré en quelques phrases qui contiendrait le suc cohobé des centaines de pages [...].

En un mot, le poème en prose représentait, pour des Esseintes, le suc concret, l'osmazôme de la littérature, l'huile essentielle de l'art. Cette succulence développée et réduite en une goutte, elle existait déjà chez Baudelaire, et aussi dans ces poèmes de Mallarmé qu'il humait avec une si profonde joie. [...]

En effet, la décadence d'une littérature [...] s'était incarnée en Mallarmé, de la façon la plus consommée et la plus pure.

C'étaient, poussées jusqu'à leur dernière expression, les quintessences de Baudelaire et de Poe ; c'étaient leurs fines et puissantes substances encore distillées et dégageant de nouveaux fumets, de nouvelles ivresses.²⁸⁶

Outre le réseau métaphorique alimentaire qui s'inscrit ici en filigrane et que nous avons déjà souligné par ailleurs, cet extrait dévoile, mieux que tout autre peut-être, les préférences esthétiques de Huysmans. Le champ sémantique du concentré révèle sa prédilection pour l'art du substrat, de l'essence – pour l'osmazôme²⁸⁷. En plus du terme exact, les expressions qui s'y réfèrent – « of meat », « concentré », « suc cohobé », « suc concret », « huile essentielle », « réduite en une goutte », « pure », « quintessences », « substances », « distillées » et « fumets » – décrivent une littérature réduite, en quelque sorte, à sa « substantifique moëlle ». C'est sous cette forme infiniment concentrée, parfaitement « pure », que sa « puissance » pourra alors être « hum[ée] », puis « consommée » jusqu'à l'« ivress[e] ». Ces termes, qui désignent des formes diverses de substrats alimentaires, suggèrent une concentration des éléments signifiants, une distillation des principes actifs. Soulagé par les effets bienfaisants du sustenteur, des Esseintes applique ces mêmes idéaux de condensation salvatrice et fortifiante à la poésie. Comme le rappelle M. Smeets, c'est aussi un modèle cher à Huysmans, qui explique dans une lettre à Jules Destrée « que le poème en prose doit produire “l'essence possible,” en réduisant “le bouillon en un jus de viande,” en serrant les phrases, fort, comme on serre un

²⁸⁶ *Ibid.*, p. 319-321.

²⁸⁷ Marc Smeets, « Osmazômes (Huysmans) », *Nineteenth Century French Studies*, 2008, vol. 37, n° 1-2, p. 97-107, p. 98.

“écrou”²⁸⁸ ». Encore une fois ici, l’alimentaire sert de comparatif pour établir une sorte de petit traité de poétique. Ajoutons que, pour J.-P. Richard, les sucs, les essences, s’opposent, au plan matériel comme au niveau esthétique, aux sauces. Alors que les premiers sont des « liquides ardents [...] qui sortent de l’aliment pour en exprimer, en communiquer le goût, pour l’en faire sortir goutte à goutte », les secondes sont « des liquides froids, apportés de l’extérieur à la nourriture, apparemment pour en accroître ou en nuancer la saveur, en fait pour en masquer, ou même pour en dévoyer l’essence.²⁸⁹ » Ainsi, la sauce est « exogène et hypocrite »; elle cache non seulement l’aliment de basse qualité mais en « pervertit la vérité ». Ceci explique pourquoi les célibataires déplorent si fréquemment les viandes « partout privées de suc²⁹⁰ » et l’usage des sauces insipides et traîtres. Par le fait même, la métaphore alimentaire comparant les comédiens du Théâtre-Français à des sauciers²⁹¹ prend tout son sens, inscrivant ces mauvais morceaux à l’extrême opposé du spectre par rapport aux poèmes en prose.

Soulignons en terminant que, à l’image du poème condensé et de la langue française qui atteignent avec Mallarmé le dernier stade possible de décadence selon des Esseintes, le sustenteur ne fonctionnera guère longtemps. La langue française, « sur son lit de mort », « à l’agonie », a connu une décomposition « qui s’[est] faite d’un coup²⁹² »; semblablement, « [a]llumé comme un feu de paille, son enthousiasme pour le sustenteur tomba de même [...] cette échauffante essence de nourriture détermina une telle irritation dans ses entrailles que des

²⁸⁸ *Ibid.*

²⁸⁹ Jean-Pierre Richard, *Microlectures, op. cit.*, p. 141.

²⁹⁰ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l’eau, op. cit.*, p. 399.

²⁹¹ *Ibid.*, p. 421.

²⁹² J.-K. Huysmans, *À rebours, op. cit.*, p. 321.

Esseintes dut, au plus tôt, en cesser l'usage.²⁹³ » Cet échec comporte deux dimensions. Il suggère d'abord que celui qui recherche une essence pure et sublimée ne peut aspirer qu'à un idéal éphémère : aussitôt atteint, l'osmazôme entreprend son inéluctable décomposition. Comme le souligne C. Maingon, « Huysmans cherche la mélancolie inhérente à ce qui ne va pas durer.²⁹⁴ » Cette quête sisyphienne est à la source de l'enfermement dans le quotidien, de l'éternel recommencement²⁹⁵ évoqués par J. Borie, qui note que le célibataire « ne peut jamais échapper à la quotidienneté, parce qu'il ne peut rien entreprendre : il doit toujours reprendre les choses à leur début, puisqu'il ne peut profiter de ce qui, pour les autres, semble fonctionner tout seul.²⁹⁶ » Toujours en quête d'une essence, il ne parvient jamais à s'aménager un mode de vie durable. Par ailleurs, G. Sicotte propose une seconde piste : si le concentré a des côtés positifs, tant alimentaires – puisqu'il concentre les substances nutritives – qu'en matière de littérature, où il « sature le texte de sens et de beauté » en resserrant la formule, il peut aussi dégénérer lorsqu'il verse dans l'excès. Il constitue alors « une sorte de déviation fatale de cette première modalité : poussant trop loin le travail du style, il tire le texte du côté de la préciosité décadente et mène à une impasse rhétorique. Symboliquement, il en résulte un texte-déchet, corrompu par l'excès même de ce qui faisait sa valeur.²⁹⁷ » Ainsi, à l'instar du sustenteur dont la concentration devient rapidement trop irritante pour en continuer l'usage, le texte condensé que préconise Huysmans doit se méfier de l'exacerbation.

²⁹³ *Ibid.*, p. 323.

²⁹⁴ Charles Maingon, *La médecine dans l'œuvre de J.K. Huysmans*, Paris, Nizet, 1994, p. 13.

²⁹⁵ Voir notamment Jean Borie, *Huysmans, op. cit.*, p. 44; 145; 177.

²⁹⁶ *Ibid.*, p. 44.

²⁹⁷ Geneviève Sicotte, *Le festin lu, op. cit.*, p. 273.

Nature et artifice

L'alimentaire, enfin, révèle un rapport ambigu au monde sensible et à ses diverses manifestations. Comme l'explique G. Sicotte, « le repas est chez Huysmans un lieu conflictuel par excellence, capable de mettre en texte sur le mode métonymique le difficile rapport au monde du protagoniste mangeur²⁹⁸ ». En effet, il célèbre à la fois la supériorité, si chère à des Esseintes, de l'artifice sur la nature, tout en condamnant certains détournements du « vrai » opérés par l'édulcoration et la falsification.

Examinant les préférences sexuelles de des Esseintes – ses relations, avant son exil à Fontenay, avec une hommasse trapéziste avec laquelle il imagine accomplir un « échange de sexe²⁹⁹ » ou encore avec une ventriloque qui anime des objets pour lui faire assouvir son « besoin d'échapper à l'horrible réalité de l'existence³⁰⁰ » – les auteurs du *Roman célibataire* constatent que le protagoniste choisit fréquemment l'étrange et le succédané plutôt que l'ordinaire.

De tous les « objets » dont ce dernier peut s'emparer, l'ersatz est celui qu'il préfère puisqu'il est conforme à ses exigences et se prête à tous les fantasmes. [...] [T]oujours, « c'est le simulacre qui est exaltant, non la réalité ». Qu'il soit divin et « pur esprit », ou matériel de synthèse et totalement fabriqué pour les besoins de la cause, cet ersatz assure en tout cas le triomphe de l'abstraction sur le naturel.³⁰¹

À cet égard, le cas du duc est particulièrement probant. L'artifice « para[ît] à des Esseintes la marque distinctive du génie de l'homme.³⁰² » Il n'est rien, selon lui, que l'humain ne sache avantageusement remplacer par un ersatz : l'époque est venue qui doit substituer, à toutes les « inventions réputée[s] si subtile[s] et si grandiose[s] » de la nature, des artifices créés par la

²⁹⁸ *Ibid.*, p. 246.

²⁹⁹ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 207.

³⁰⁰ *Ibid.*, p. 211.

³⁰¹ Jean-Pierre Bertrand *et al.*, *Le roman célibataire*, *op. cit.*, p. 167.

³⁰² J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 103.

main de l'homme. Conséquemment, la marche « naturelle » du monde doit être renversée, les exigences de cette « sempiternelle radoteuse³⁰³ » dupées et retournées contre elle. En amour, cela se manifeste notamment au travers des relations baroques susmentionnées. De même, à Fontenay, le décor fait de simulacres permet à des Esseintes de « substituer le rêve de la réalité à la réalité même³⁰⁴ » grâce au pouvoir de l'esprit. La salle à manger précédemment évoquée imite ainsi celle d'un bateau, et procure les sensations d'un voyage au long cours³⁰⁵. À l'achat de fleurs qui doivent parachever la décoration, il se délecte alors que « son but [est] atteint : aucune ne sembl[e] réelle; l'étoffe, le papier, la porcelaine, le métal, paraiss[ent] avoir été prêtés par l'homme à la nature pour lui permettre de créer ses monstres. Quand elle n'[a] pu imiter l'œuvre humaine, elle [a] été réduite à recopier les membranes intérieures des animaux³⁰⁶ ». L'artifice est ainsi présenté comme étant un objectif ultime que la nature elle-même s'efforce d'atteindre. Dans le même esprit, la chambre du dandy est décorée comme une cellule monacale; toutefois, rebuté par « l'austère laideur des asiles à pénitence et à prière », il tente de recréer à l'aide de matières nobles – soie, bois nobles, tapisseries, ferronneries anciennes et ornementées – une impression de dénuement et de modestie. Ainsi, il s'efforce d'

arranger avec de joyeux objets une chose triste, ou plutôt, tout en lui conservant son caractère de laideur, imprimer à l'ensemble de la pièce ainsi traitée, une sorte d'élégance et de distinction; renverser l'optique du théâtre dont les vils oripeaux jouent les tissus luxueux et chers; obtenir l'effet absolument opposé, en se servant d'étoffes magnifiques pour donner l'impression d'une guenille; disposer, en un mot, une loge de chartreux qui eût l'air d'être vraie et qui ne le fût, bien entendu, pas. [...]

L'effet était séduisant, et il pouvait rappeler, de loin pourtant, la déplaisante rigidité du modèle qu'il suivait en le transformant [...]³⁰⁷

³⁰³ *Ibid.*

³⁰⁴ *Ibid.*

³⁰⁵ *Ibid.*, p. 98-103.

³⁰⁶ *Ibid.*, p. 193.

³⁰⁷ *Ibid.*, p. 157.

La tromperie réussit et le renversement s'opère : au milieu de ce luxe, des Esseintes se sent « à cent lieues de Paris, loin du monde, dans le fin fond d'un cloître.³⁰⁸ » Il renchérit en drapant sa domestique dans un costume de faille flamande semblable à ceux que portent les femmes du béguinage. Son ombre, entrevue au-dehors, lui « donn[e] la sensation d'un cloître³⁰⁹ ». Notons par ailleurs que cette quête de l'illusion a ses limites propres que même le duc n'ose dépasser : ainsi, dans sa chambre, au-dessus de « l'antique prie-Dieu », les chandelles sont faites de « vraie cire qu'il ach[ète] dans une maison spéciale, réservée aux besoins du culte, car il profess[e] un sincère éloignement pour les pétroles, pour les schistes, pour les gaz, pour les bougies en stéarine, pour tout l'éclairage moderne, si voyant et si brutal.³¹⁰ » Certains éléments ne souffrent donc pas d'imitation ni d'artifice et inspirent des sentiments « sincère[s] ». Nous reviendrons plus loin sur ces cas d'exception.

À l'image de cet environnement marqué par le factice et la subversion, des Esseintes installe dans son foyer un ordre domestique inverse, à plusieurs égards, de celui du monde extérieur. Dormant durant la journée, il vit et consomme ses repas la nuit :

À cinq heures, l'hiver, après la chute du jour, il déjeunait légèrement de deux œufs à la coque, de rôties et de thé; puis il dînait vers les onze heures; buvait du café, quelques fois du thé et du vin, pendant la nuit; picorait une petite dînette, sur les cinq heures du matin, avant de se mettre au lit.³¹¹

Cet étrange rituel alimentaire, parfaitement réglé, marque le retournement souhaité par des Esseintes. Il introduit dans cette perversion un rythme, une régularité qui en font une nouvelle norme, une habitude qui s'inscrit dans le quotidien à l'égal des pratiques « naturelles » du dehors. Mais ce n'est qu'illusion, et ce système ne fonctionnera pas longtemps. C'est que,

³⁰⁸ *Ibid.*, p. 158.

³⁰⁹ *Ibid.*, p. 98.

³¹⁰ *Ibid.*, p. 158.

³¹¹ *Ibid.*, p. 98.

comme le souligne C. Maignon dans son ouvrage consacré à la médecine dans l'œuvre de Huysmans, « les rythmes chronobiologiques nécessaires à l'équilibre psychosomatique ont été établis par de nombreuses études et l'horaire de des Esseintes laisse pantois³¹² ». Comme il fallait s'y attendre, l'estomac du célibataire déraile rapidement. Souffrant de névroses et de crises de migraine, il est en proie à des douleurs qui

quitt[ent] le crâne, [vont] au ventre ballonné, dur, aux entrailles traversées d'un fer rouge, aux efforts inutiles et pressants [...] : enfin l'appétit cess[e], des aigreurs gazeuses et chaudes, des feux secs lui parcour[ent] l'estomac; il gonfl[e], étouff[e], ne p[eut] plus, après chaque tentative de repas, supporter une culotte boutonnée, un gilet serré.³¹³

Troublé par ces dérèglements, il s'affaiblit peu à peu. Il tente d'abord de changer son régime, supprime les aliments irritants – thé, café, alcool – et les remplace par des laitages. Face à l'échec, il tente une nouvelle subversion, se « bourr[e] d'assa-foetida, de valériane et de quinine³¹⁴ » pour tenter de substituer aux aliments véritables des remèdes censés stimuler l'appétit. Cette technique n'est pas neuve chez Huysmans. Folantin en use abondamment, aux prises avec une déliquescence de l'estomac alors que, comme le duc, il éprouve des troubles psychosomatiques. Il tâte alors du fer, de l'arsenic, des quinquinas et de mélanges divers et variés³¹⁵. Tous se soldent par des échecs cuisants; cette tentative de substitution est elle aussi vaine. L'artificiel, ici, ne fonctionne guère plus que le naturel.

La quête d'artifice pousse même Huysmans à accorder à des sujets pourtant normaux un caractère subversif. C'est par exemple le cas du « pica³¹⁶ ». Le dossier de l'édition Folio définit ce terme, emprunté au vocabulaire de la médecine, comme étant une « perversion du

³¹² Charles Maignon, *La médecine dans l'œuvre de J.K. Huysmans*, op. cit., p. 49-50.

³¹³ J.-K. Huysmans, *À rebours*, op. cit., p. 182.

³¹⁴ *Ibid.*, p. 183.

³¹⁵ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 400.

³¹⁶ J.-K. Huysmans, *À rebours*, op. cit., p. 281.

goût attiré par des mets répugnants³¹⁷ ». Or, si cette « fringale de nourritures inhabituelles » est, selon C. Maignon, « plutôt le fait des femmes enceintes qui présentent une carence en fer³¹⁸ », il renvoie, d'un point de vue médical, au désir incontrôlable et à la consommation d'éléments non-alimentaires³¹⁹. Ainsi, ses adeptes absorbent notamment terre, craie, cendres, charbon, riz cru, journaux, marc de café, éclats de peinture, talc ou encore fécule de maïs par pleines cuillerées³²⁰. C'est là une réelle perversion du goût qui peut entraîner des conséquences physiques, notamment l'érosion des dents, l'absorption de matières toxiques ou l'embonpoint³²¹. Or, l'appétit de des Esseintes n'est excité ni par un « mets répugnant », ni par un élément non-comestible. Tout au plus ce « fromage à la pie écrasé sur du pain et semé de hachures de ciboule verte³²² » peut-il être considéré comme une « nourritur[e] inhabituell[e] », étrangère au régime austère du duc. C'est qu'il s'agit, pour Huysmans, d'une préparation propre à la basse classe ouvrière – on retrouve une autre occurrence de ce « fromage blanc à la ciboule³²³ » au menu des petites couturières que décrit Jeanne dans *En ménage*. Pour des Esseintes, donc, cette basse nourriture, grignotée qui plus est par un mioche « sordide à voir [...] ; [qui] avait [...] deux bulles vertes au-dessous du nez, des lèvres dégoûtantes, entourées de crasse blanche par du fromage³²⁴ », est un mets « affreux », voire une « perversion ». Par un renversement, il lui semble que cette « immonde tartine » lui paraîtrait un « régal »; il dépêche ainsi ses domestiques et leur intime de lui en préparer une identique. Lassé des

³¹⁷ Notes dans *Ibid.*, p. 429.

³¹⁸ Charles Maignon, *La médecine dans l'œuvre de J.K. Huysmans*, op. cit., p. 48-49.

³¹⁹ Sera L. Young, *Craving Earth: Understanding Pica: The Urge to Eat Clay, Starch, Ice, and Chalk*, Columbia University Press, 2012, p. 3.

³²⁰ *Ibid.*, p. 5.

³²¹ *Ibid.*, p. 58-64.

³²² J.-K. Huysmans, *À rebours*, op. cit., p. 281.

³²³ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 275.

³²⁴ J.-K. Huysmans, *À rebours*, op. cit., p. 281.

nourritures habituelles, il espère que cette perversion étrange lui permettra de retrouver l'appétit, que ces aliments jugés abjects rétabliront l'ordre de son estomac. Mais c'est peine perdue; une fois de plus, le subterfuge échoue et le célibataire est saisi d'un haut-le-cœur lorsque la tartine lui est servie. C'est que, comme l'explique J. Borie, le célibataire « travaille activement à la sophistication des désirs, il leur offre des objets si fabriqués, si compliqués qu'aucune spontanéité, jamais, n'y trouverait son compte³²⁵ ». Ainsi, cette tartine, aussi subversive soit-elle en regard des aspirations esthétisantes du duc, ne parvient pas à combler le mangeur. Il a perdu tout contact avec le réel, vil et méprisable, et ce résidu de spontanéité, de désir véritable, disparaît aussi rapidement qu'il est apparu.

Enfin, Huysmans met en scène le paroxysme de la subversion – physique, du moins – lors de l'épisode du clystère à la peptone. Affaibli par la maladie, des Esseintes accepte d'appeler son médecin, en qui il place les plus grands espoirs. Celui-ci, nullement inquiet, se contente de lui prescrire un « lavement nourrissant », à répéter plusieurs fois par jour. L'étiologie stationne et le duc s'enthousiasme du succès de cet artifice :

L'opération réussit et des Esseintes ne put s'empêcher de s'adresser de tacites félicitations à propos de cet événement qui couronnait, en quelque sorte, l'existence qu'il s'était créée; son penchant vers l'artificiel avait maintenant, et sans même qu'il l'eût voulu, atteint l'exaucement suprême; on n'irait pas plus loin; la nourriture ainsi absorbée était, à coup sûr, la dernière déviation qu'on pût commettre.³²⁶

En renversant ainsi tout le cours de l'acte nutritif, en le relançant à rebours, il commet la subversion ultime et, en quelque sorte, originelle. Ce passage renvoie par ailleurs à un souci réitéré, une thématique fréquente chez Huysmans : l'excrétion. Dans la nouvelle *Sac au dos*, où la dysenterie fait des ravages dans les dispensaires de guerre, la scène finale montre Eugène Lejantel aux cabinets, ravi de pouvoir enfin « savourer la solitude des endroits où l'on met

³²⁵ Jean Borie, *Huysmans, op. cit.*, p. 103.

³²⁶ J.-K. Huysmans, *À rebours, op. cit.*, p. 333.

culotte bas, à l'aise.³²⁷ » (Je souligne.) Semblablement, *Là-bas* se clôt sur cette sagesse scatologique de Durtal qui, méditant sur le sort des hommes, affirme qu'ils « feront, comme leurs pères, comme leurs mères [...]; ils s'empliront les tripes et il se vidangeront l'âme par le bas-ventre!³²⁸ » L'excrétion est ainsi marquée comme faisant partie de l'ordre normal des choses, un héritage de la nature humaine que nul ne peut stopper. « Dans les années [18]80, le roman ne se borne donc plus à manger : il digère, il excrète, et comme les ventres heureux n'ont pas d'histoire, les gastralgiques, les dyspeptiques, les dysentériques et les diarrhéiques entrent en littérature.³²⁹ » L'homme, toujours taraudé par ses appétits, ne peut échapper à la conclusion naturelle de l'ingestion³³⁰. Or, des Esseintes pense avoir enfin échappé à cette inéluctable physiologie et rêve de s'alimenter durablement de cette manière perverse :

Ce serait délicieux, se disait-il, si l'on pouvait, une fois en pleine santé, continuer ce simple régime. Quelle économie de temps, quelle radicale délivrance de l'aversion qu'inspire aux gens sans appétit, la viande! quelle définitive délivrance de la lassitude qui découle toujours du choix forcément restreint des mets! quelle énergique protestation contre le bas péché de la gourmandise! enfin quelle décisive insulte jetée à la face de cette veille nature dont les décisives exigences seraient pour jamais éteintes!³³¹

Au-delà d'un simple détournement, cette mise à profit de l'artifice est perçue comme une réelle victoire, comme une solution enfin durable aux soucis constants du célibataire, à ses besoins jamais comblés. Emballé par son projet, le duc se laisse aller à une petite rêverie, imaginant des scènes de « repas » où le lavement remplacerait les mets. Détournement encore, l'ensemble est conforme à la norme – appétit, nappe, bénédicité – exception faite des

³²⁷ J.-K. Huysmans, *Nouvelles*, Paris, Flammarion, 2007, p. 76.

³²⁸ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 342.

³²⁹ Jean-Marie Seillan, « Joris-Karl Huysmans ou le Salut par le ventre », *op. cit.*, p. 230.

³³⁰ Au sujet de la thématique scatologique et de la sublimation de l'excrémentiel chez Huysmans, voir notamment Robert Ziegler, « From Body Magic to "Divine Alchemy": Anality and Sublimation in J.-K. Huysmans », *Orbis Litterarum Orbis Litterarum*, 1989, vol. 44, n° 2, p. 312-326.

³³¹ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 333.

« couverts », composés pour l'occasion du « magistral instrument³³² » crucial à l'opération, et bien entendu du mode d'administration de l'étrange repas. Constatant un jour que le lavement n'a plus le même aspect, il demande, « comme dans un restaurant, la carte » et se prend à méditer des combinaisons de « faux gourmet », à imaginer des menus qui sauraient « varier la saveur des aliments, empêcher que la monotonie des plats n'amenât une complète inappétence.³³³ » En bon mangeur huysmansien, il connaît les effets désastreux de la fadeur, cherche à tout prix un modèle prandial qui permette de ne pas blaser cet « étrange palais ». Alors que la gastronomie ne l'a jamais intéressé, il en reprend soudainement tous les paramètres classiques – carte de restaurant, recettes mûrement réfléchies, variation des mets, méditations gourmandes – en les subvertissant pour convenir à cet artifice alimentaire. Comme l'explique G. Sicotte, « cette déviation ultime dégénère en parodie qui, en prenant l'exact contrepied des rites de sociabilité alimentaire de la tribu, ne sait au fond que les reconduire.³³⁴ » Car en effet, comme le suggère cet aspect parodique, le sustenteur, à l'instar des autres tentatives de subversion, se solde par un échec. Rapidement, le patient prend du mieux, et le lavement, qui couronnait à la fois les aspirations quintessentielles et subversives de des Esseintes, n'est plus prescrit par le médecin. Trop peu nourrissante pour être employée plus longtemps, cette essence a suffi quelque temps, mais son emploi n'est guère envisageable à long terme. La quête est donc relancée.

³³² *Ibid.*

³³³ *Ibid.*, p. 334.

³³⁴ Geneviève Sicotte, *Le festin lu*, *op. cit.*, p. 273.

Authenticité et falsification

Ces velléités d'artifice se heurtent toutefois à certaines limites. Car en matière d'esthétique, l'alimentaire laisse aussi transparaître un appétit du vrai, de l'authentique. Si cette quête peut sembler contredire celle de l'artifice précédemment évoquée, c'est que

La versatilité du repas huysmanien est [...] remarquable. L'axiologie qui le fonde est si plastique qu'elle est toujours apte à subir des retournements inattendus, où le repas signifie tout à la fois une chose et son contraire : la solitude est parfois hautement revendiquée, mais elle suscite aussi des représentations de convivialité réparatrice; les falsifications malsaines sont parfois transformées en vertus puisqu'elles recréent le naturel par l'artifice; le produit concentré, que Huysmans investit de pouvoirs fantasmatiques, comporte une version thérapeutique et une version maléfique.³³⁵

Ainsi, alors que certains détournements sont célébrés et recherchés, d'autres sont à proscrire à tout prix. Les mauvais repas servis à Folantin, André, Cyprien, Durtal et des Hermies par des restaurateurs peu scrupuleux en offrent d'innombrables exemples, que nous avons déjà examinés par ailleurs. Vins frelatés et mets avariés dissimulés sous des sauces trompeuses ne s'inscrivent pas dans le registre de l'artifice, mais bien de la *falsification*. Dans *En ménage*, on comprend aussi que les épiciers sont accusés de méfaits similaires. Tandis qu'André étale sur du pain de la confiture de groseille, la « gélatine dégoulin[ant] sur la croûte en larmes poisseuses et rouges », il exhorte sa bonne à choisir, si elle doit les acheter et non les faire, des confitures « aux cerises, aux prunes, aux abricots, aux poires, à tout ce qu'elle voudrait, excepté aux groseilles et aux fruits confits qu'il soupçonnait d'être les vieux débris des Chinois du jour de l'an, coulés, sous la rubrique de confitures du Midi, dans du sirop de sucre.³³⁶ » Falsification et artifice sont bien entendu des principes semblables à plusieurs égards – ils proposent tous deux un faire-semblant qui leurre le mangeur – mais ils relèvent d'objectifs différents. Dans un cas, un s'agit d'imiter en introduisant une amélioration, tandis

³³⁵ *Ibid.*, p. 246.

³³⁶ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 220.

que la simple falsification, connotée négativement, implique une diminution de la qualité intrinsèque. Par ailleurs, elle emploie généralement des ingrédients ou des matières jugés moins « nobles » que ce qu'elle cherche à imiter, à l'inverse de l'artifice. Cette distinction est cruciale, puisqu'elle permet de comprendre par exemple le goût de des Esseintes pour cette fausse cellule monacale, recréant à l'aide de matériaux distingués le caractère spartiate du cloître, mais aussi son dégoût face aux cierges en stéarine, composés donc d'une vile matière de synthèse, terrestre et humaine, seyant mal aux élévations spirituelles. Car le célibataire, bien que peu enclin aux exigences de la religion – du moins jusqu'à *En route* – répugne néanmoins à employer des succédanés pour les besoins du culte. C'est ainsi que des Esseintes s'indigne contre le travestissement des substances sacramentelles : en proie à une inhabituelle soif d'authenticité, il déplore que « la majeure partie des messes [ne soit] pas valide, par ce motif que les matières servant au culte [sont] sophistiquées par les commerçants.³³⁷ » Ce souci de la légitimité liturgique peut paraître fort surprenante de la part du cynique consommé qu'est des Esseintes. Mais il s'explique en partie par la haine magistrale qu'il porte à cette classe sociale que constituent les « commerçants ». Malhonnêtes et avides, ils recherchent le profit à tout prix, sans égards aux conséquences des dénaturations qu'ils commentent quotidiennement. Le marchand s'incarne, chez les autres célibataires, dans la figure du restaurateur, qui empoisonne sciemment ses clients pour ronger quelques sous; pour le duc, qui ne dîne que chez lui, ce sont les fournisseurs de l'Église qui sont les coupables premiers. Ils ne reculent devant rien :

Depuis des années, les huiles saintes étaient adultérées par de la graisse de volaille; la cire, par des os calcinés; l'encens, par de la vulgaire résine et du vieux benjoin. Mais ce qui était pis, c'était que les substances, indispensables au saint sacrifice, les deux substances sans lesquelles aucune oblation n'était possible, avaient, elles aussi, été dénaturées : le vin, par de multiples

³³⁷ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 344.

coupages, par d'illicites introductions de bois de Fernambouc, de baies d'hièble, d'alcool, d'alun, de salicylate, de litharge; le pain, ce pain, de l'Eucharistie qui doit être pétri avec la fine fleur des froments, par de la farine de haricots, de la potasse et de la terre de pipe! Maintenant enfin, l'on était allé plus loin; l'on avait osé supprimer complètement le blé et d'éhontés marchands fabriquaient presque toutes les hosties avec de la fécule de pomme de terre!³³⁸

Ici, donc, l'alimentaire est partout, depuis les basses substances à l'origine de l'adultération (graisse, os, baies d'hièble, alcool, haricots, fécule) jusqu'aux éléments les plus cruciaux du culte – pain, vin, hostie – dont la nature est détournée. S'exprime ici la crainte du *mélange* qu'évoque J.-P. Richard en parlant des mangeurs huysmansiens. Mélange de substances, dans l'assiette d'abord où la mollesse des mets permet un amalgame dégoûtant. Mais aussi mélange des ingrédients, des substances, qui permet la falsification³³⁹ : « Tout aliment connaît la suspicion d'être autre que ce qu'il prétend être, de ne plus correspondre à la propriété d'une définition ni d'un principe, et donc de se trouver de toute façon impropre, fondamentalement impropre à être avalé, repris par le corps³⁴⁰ ». Mais le mélange atteint les degrés suprêmes de répugnance lorsqu'il permet l'adultération des matières religieuses. Car, en matière de culte, la falsification rend le caractère nutritif caduc, pour le corps certes, mais aussi pour l'âme, ce qui est indéniablement plus grave. Car « Dieu se refus[e] à descendre dans la fécule. C'[est] un fait indéniable, sûr [...]»³⁴¹ ». Les théologiens qu'étudie des Esseintes établissent ainsi des listes des farines et des matières qui peuvent ou non être consacrées. La pomme de terre est absolument exclue. Les vertus de l'aliment sublime par excellence – l'hostie – sont donc annulées par les mélanges comprenant cette vile substance. Ici donc, contrairement à d'autres domaines où le protagoniste louange les merveilles de la science humaine qui a su imiter à la

³³⁸ *Ibid.*, p. 344-345.

³³⁹ À ce propos, voir aussi Jean-Marie Seillan, « Joris-Karl Huysmans ou le Salut par le ventre », *op. cit.*, p. 234.

³⁴⁰ Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, *op. cit.*, p. 143.

³⁴¹ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 345.

perfection la nature, il condamne sans équivoque les techniques qui ont permis de falsifier ces supports du divin, les rendant par la même occasion inopérants, malgré leur « belle apparence³⁴² ». À l'instar des mangeurs malheureux, dupés par l'aspect des mets qu'on leur présente et espérant en retirer des bienfaits nutritifs, « les prêtres et les fidèles communi[ent], sans le savoir, avec des espèces neutres. » Conséquence : « le mystère de la transsubstantiation n'exist[e] presque jamais plus³⁴³ ». Les protagonistes cherchent donc aussi quelque chose de vrai, d'authentique, qui ne soit pas soumis à « l'édulcoration commerciale de tout³⁴⁴ », à l'avidité malhonnête des infâmes marchands.

3.2 Du repas dysphorique au divin pot-au-feu : le schéma narratif de la quête du bon repas

Les préoccupations alimentaires sont donc étroitement liées aux questions esthétiques et formelles. Mais Huysmans en fait aussi un véritable moteur du récit, organisant le schéma narratif de ses œuvres, prises individuellement et dans leur ensemble, autour de la quête du bon repas. Comme l'explique G. Sicotte, « Les nombreuses scènes de table remplissent une fonction narrative que l'on peut véritablement qualifier de structurante : dans bien des cas, c'est parce qu'il y a repas (le plus souvent raté) qu'il y a récit. ³⁴⁵ » Qui plus est, dans les cas d'*À vau-l'eau* et d'*En ménage* notamment, « sans l'argument narratif consistant à mettre en scène un vieux garçon ou un cocu misérables recherchant une pitance point trop débile, le récit

³⁴² *Ibid.*

³⁴³ *Ibid.*

³⁴⁴ Jean Borie, *Huysmans, op. cit.*, p. 17.

³⁴⁵ Geneviève Sicotte, *Le festin lu, op. cit.*, p. 244.

n'existerait tout simplement pas.³⁴⁶ » C'est donc un rôle primordial que joue l'alimentaire; plus qu'un ensemble de scènes introduisant dans le texte un effet de réel, il sert à rythmer le récit et à en construire la trame narrative dominante.

Contrairement au modèle attendu, la quête dans laquelle s'engagent les anti-héros huysmansiens est perpétuellement relancée. L'atteinte d'un quelconque équilibre est pour la plupart d'entre eux pure chimère; nécessité oblige, ils se jettent néanmoins corps – littéralement – et âme dans ces recherches cruciales, souvent au prix d'indispositions et de malaises divers. La trajectoire romanesque va comme suit. Le célibataire, soit affamé ou, plus souvent, sans appétit mais forcé à manger pour survivre, tente de dénicher un repas acceptable dans une table d'hôte ou un mastroquet quelconque. Ce que G. Sicotte nomme le « repas dysphorique » est donc aussi « le degré zéro des repas romanesques : apparaissant le premier et de manière généralisée, c'est par rapport à lui que doivent être évaluées et comprises toutes les autres scènes de repas.³⁴⁷ » Puis, un jour, le célibataire, habitué aux déceptions gastronomiques, découvre une solution quelconque, nouveau restaurant ou cuisinière chevronnée qui lui font croire, le temps de quelques mets, qu'il est peut-être sauvé. C'est l'illusion du repas restauratif, un doux mirage qui le berce un temps avant de le renvoyer brutalement aux affres du désespoir prandial. Plusieurs célibataires demeurent par ailleurs bloqués à ce stade intermédiaire, condamnés à d'éternels recommencements. Ce n'est qu'avec *Là-bas* que Huysmans envisage un modèle distinct, alors qu'il permet à ses protagonistes de se réfugier dans une tour pour y déguster, en compagnie de fervents chrétiens, des pot-au-feu apaisants pour le corps autant que pour l'esprit.

³⁴⁶ *Ibid.*

³⁴⁷ *Ibid.*, p. 246-247.

Mélancolie et névrose : la misère, un mode de vie

Le repas dysphorique est à la base de ce schéma narratif. Il constitue l'ordinaire affligeant du célibataire, sans cesse aux prises avec les problèmes qui en découlent : frustration, problèmes digestifs, dégoût, perte d'appétit, dépression. Comblé adéquatement ce besoin pourtant fondamental relève du problématique et parfois presque de l'impossible. Comme nous l'avons vu, les protagonistes sont en quête d'un repas acceptable mais se heurtent à la falsification des mets et des vins, à la cupidité des patrons, aux environnements bruyants au point d'en couper l'appétit, aux viandes faisandées, à la monotonie de la routine. L'absence de la femme oblige le célibataire à dépendre de l'extérieur pour combler ses besoins, et la ronde des restaurants prend alors l'allure d'un manège grotesque. Désabusé et résigné, le personnage ne s'attend plus à grand-chose; il grommelle par principe, mais accepte ce qu'on lui sert. Dès la première scène d'*À vau-l'eau*, le ton est donné alors que Folantin attend le Roquefort qu'il a commandé. Il « fit la moue, ne doutant pas qu'il allait manger un désolant fromage; son attente ne fut nullement déçue; le garçon apporta une sorte de dentelle blanche marbrée d'indigo, évidemment découpée dans un pain de savon de Marseille.³⁴⁸ » L'entrée en matière est univoque. Huysmans renverse ici le principe et les modalités de l'anticipation en plaçant le mauvais fromage au cœur d'une micro-intrigue qui reprend et détourne le vocabulaire de l'attente. Ce faisant, il inscrit cyniquement le mauvais repas dans la normalité du quotidien, en fait une banalité prévisible. Le caractère répugnant des aliments n'est plus source de surprise pour le célibataire et devient dès lors un lieu commun de la narration. À témoin, la phrase qui ouvre le quatrième et dernier chapitre : « Un soir qu'il

³⁴⁸ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 381.

chipotait des œufs qui sentaient la vesse, le concierge lui présenta une lettre de faire-part ainsi conçue [...]»³⁴⁹ Cette construction syntaxique, qui place le repas en subordonnée, met en évidence la normalité des repas les plus répugnants – l'intérêt réel de la phrase se trouve dans le contenu de la lettre, et non dans celui de l'assiette. Pour le protagoniste, les mets abjects font donc partie du quotidien ordinaire et la misère qui en découle devient un simple mode de vie. Le manque d'appétit chronique et les maladies qui s'ensuivent le pousseront à chercher des solutions ailleurs. Des Esseintes aura recours, comme nous l'avons vu, au sustenteur, puis aux lavements nourrissants. Il tentera également quelque temps de contourner le problème diététique en consommant des médicaments et des suppléments fortifiants, comme le fait d'ailleurs Folantin, avec plus d'intensité :

Il se désespérait, car à ses ennuis moraux se joignait maintenant le délabrement physique. À force de ne pas se nourrir, sa santé, déjà frêle, chavirait. Il se mit au fer, mais toutes les préparations martiales qu'il avala lui noircirent, sans résultat appréciable, les entrailles. Alors il adopta l'arsenic, mais le Fowler lui éreinta l'estomac et ne le fortifia point; enfin il usa, en dernier ressort, des quinquinas qui l'incendièrent; puis il mêla le tout, associant ces substances les unes aux autres, ce fut peine perdue; ses appointements s'y épuisaient; c'étaient chez lui des masses de boîtes, de topettes, de fioles, une pharmacie en chambre, contenant toutes les citrates, les phosphates, les proto-carbonates, les lactates, les sulfates de protoxyde, les iodures et les proto-iodures de fer, les liqueurs de Pearson, les solutions de Devergie, les granules de Dioscoride, les pilules d'arséniate de soude et d'arséniate d'or, les vins de gentiane et de quinium, de coca et de colombo!

[Le concierge sentait] son mépris d'homme robuste s'accroître, pour ce locataire étique qui ne vivait plus qu'en avalant des drogues.³⁵⁰

La longue énumération des suppléments et sa précision lexicale, inspirée du vocabulaire médical, rappellent l'abondance de détails qu'affectionne Huysmans lorsqu'il s'intéresse aux mets consommés par ses protagonistes. L'attention presque maniaque qu'il accorde à ce qui se mange s'applique ainsi au repas comme à ses substituts.

³⁴⁹ *Ibid.*, p. 440.

³⁵⁰ *Ibid.*, p. 400-401.

Le célibataire étique et l'homme robuste

La dernière phrase de l'extrait précédent met en lumière un phénomène particulier qui affecte les mangeurs huysmansiens. Le célibataire, miné par son appétit défaillant et sa faiblesse atavique, s'inscrit à l'opposé de la figure du mâle vigoureux, généralement marié, de constitution solide et d'appétence certaine. Ainsi le concierge, cet « homme robuste », éprouve-t-il du mépris pour son « locataire étique » qui consomme de faux aliments et fuit les réelles viandes. Dans *En ménage*, André, attristé par sa séparation amoureuse, manque d'appétit. Son bon ami Cyprien, bien que célibataire lui aussi, assume et revendique son statut et ne souffre pas de cette lassitude caractéristique. Lors du premier repas qui suit la rupture de son compagnon, il ressent d'abord de la pitié :

Le peintre attaquait vigoureusement l'assiette assortie, s'enfourrait de la hure et des miches de pain et lapait sec. André chipotait, mangeait du bout des dents [...]. Cyprien avait bâfré et pinté comme quatre; il se renversait un peu sur sa chaise et éprouvait le bien-être des appétits repus. Il voyait tout en rose, pour l'instant, et chiffonnant sa serviette, il répétait, de temps à autre, en regardant son camarade : « Tiens, ce pauvre vieux! »³⁵¹

Plus tard, toutefois, cet apitoiement fait place à l'exaspération devant l'inappétence d'André. Au restaurant, perdu dans ses songes sur la misère prandiale du célibataire et lassé par son comparse taciturne, Cyprien s'exclame intérieurement : « Mais aussi pourquoi André a-t-il des allures de bonnet de nuit? Il me navre à la fin des fins!³⁵² » Le personnage qui a de l'appétit éprouve donc du dédain pour celui qui n'en a pas, considéré comme un être incomplet et faible. Le malheureux incapable d'avaler les mets qu'on lui sert est conscient de cette dichotomie et hésite entre l'envie et la haine face aux mangeurs robustes. Ce contraste peut en effet être à l'origine du dégoût qui afflige les célibataires étiques, comme c'est le cas à la table d'hôte où prend place Folantin avec un ancien ami. Il se force à manger de peur d'être

³⁵¹ *Ibid.*, p. 47.

³⁵² *Ibid.*, p. 86.

houspillé par les serveuses, mais il ne peut dissimuler la répugnance que lui inspirent les autres mangeurs, qui vocifèrent et s'emplissent grassement la panse en mugissant³⁵³. C'est que « les compagnons de table proposés par le hasard sont des mâles survirilisés, à la glotonnerie exorbitante, qui font honte au dyspeptique de son estomac noué et de sa dévirilisation.³⁵⁴ » Ailleurs, la vue de personnages affamés peut au contraire inspirer un certain appétit au protagoniste. Dans *À rebours*, c'est en voyant des enfants dévorer sauvagement des tartines de fromage que le duc se sent soudainement tenté par la nourriture. Folantin, pour sa part,

admir[e] l'inébranlable appétit des cochers attablés chez des mastroquets et il pre[nd] comme une prise de faim. Ces platées de bœuf reposant sur des lits épais de choux, ces haricots de mouton emplissant la petite et massive assiette, ces triangles de brie, ces verres pleins, lui communiqu[ent] des fringales et ces gens aux joues gonflées par d'énormes bouchées de pain, aux grosses mains tenant un couteau la pointe en l'air, au chapeau de cuir bouilli montant et descendant en même temps que les mâchoires, l'excit[ent] et il fil[e], tâchant de conserver cette impression de voracité pendant la route [...]³⁵⁵

Dans les deux cas, le processus échoue lamentablement, et les personnages sont laissés seuls avec leur inappétence. À cet égard, comme le souligne J.-P. Richard, « La faim huysmanienne est spéculaire; mais le miroir où elle se poursuit fonctionne mal.³⁵⁶ » En effet, le personnage qui cherche à l'extérieur une source d'appétit est inévitablement déçu, renvoyé à lui-même et à sa faiblesse persistante. Mais cela n'empêche pas Folantin de jalouser les « solides mâchoires de ses partners qui bro[ient] les filaments des aloyaux dont la chair fu[it] sous la fourchette.³⁵⁷ » L'antagonisme entre les deux personnages-types masculins est ici renforcé par la disposition des mangeurs : « Serrés en deux rangs placés vis-à-vis, les clients paraissaient

³⁵³ *Ibid.*, p. 416.

³⁵⁴ Jean-Marie Seillan, « Joris-Karl Huysmans ou le Salut par le ventre », *op. cit.*, p. 234-235.

³⁵⁵ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 410. L'attention portée ici au détail des mets n'est pas sans rappeler par ailleurs la description précise des fortifiants consommés à une même fin, soit aiguïser l'appétit défaillant du célibataire. Dans les deux cas, les ingrédients sont minutieusement examinés et leurs effets sur le protagoniste détaillés avec soin. Et les deux méthodes se soldent par un même échec, irritant l'estomac plus qu'ils ne stimulent la faim.

³⁵⁶ Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, *op. cit.*, p. 146.

³⁵⁷ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, *op. cit.*, p. 398.

jouer aux échecs, disposant leurs ustensiles, leurs bouteilles, leurs verres, les uns au travers des autres, faute de place³⁵⁸ ». Le tableau illustre la rivalité, l'opposition entre les hommes de constitutions antagoniques. Par ailleurs, la place centrale qu'occupe la viande – aloyaux, platées de bœuf, mouton – à ce chapitre n'est pas un hasard; au cœur du repas, c'est par elle que s'exprime principalement l'incompétence alimentaire. Pour Barthes,

Le bifteck participe à la même mythologie sanguine que le vin. C'est le cœur de la viande, c'est la viande à l'état pur, et quiconque en prend, s'assimile la force taurine. De toute évidence, le prestige du bifteck tient à sa quasi-crudité : le sang y est visible, naturel, dense, compact et sécable à la fois; on imagine bien l'ambrosie antique sous cette espèce de matière lourde qui diminue sous la dent de façon à bien faire sentir dans le même temps sa force d'origine et sa plasticité à s'épancher dans le sang même de l'homme. [...]

Manger le bifteck saignant représente donc à la fois une nature et une morale. Tous les tempéraments sont censés y trouver leur compte, les sanguins par identité, les nerveux et les lymphatiques par complément. Et de même que le vin devient pour bon nombre d'intellectuels une substance médiumnique qui les conduit vers la force originelle de la nature, de même le bifteck est pour eux un aliment de rachat, grâce auquel ils prosaïsent leur cérébralité et conjurent par le sang et la pulpe molle, la sécheresse stérile dont sans cesse on les accuse.

Comme le vin, le bifteck est, en France, élément de base, nationalisé encore plus que socialisé; il figure dans tous les décors de la vie alimentaire : plat, bordé de jaune, semelloïde, dans les restaurants bon marché; épais, juteux, dans les bistrotts spécialisés; [...] il participe à tous les rythmes, au confortable repas bourgeois et au casse-croûte bohème du célibataire; c'est la nourriture à la fois expéditive et dense, il accomplit le meilleur rapport possible entre l'économie et l'efficacité, la mythologie et la plasticité de sa consommation.³⁵⁹

Bien entendu, Barthes s'intéresse ici à un phénomène de consommation daté, typique du milieu du XX^e siècle (*Mythologies* est publié en 1957). Il n'en reste pas moins que la consommation d'une pièce carnée (Huysmans la nomme alternativement « bifteck », « aloyau », « côtelette », « gigot » ou encore simplement « viande ») est pour le mangeur un acte autour duquel se construit un réseau sémantique foisonnant. Objet en soi, dont la matérialité induit un ensemble de stimulations sensorielles, la viande cristallise aussi symboliquement la relation du mangeur au monde par le contexte du repas (restaurant ou domicile, compagnie ou solitude, etc). Or, les protagonistes huysmansiens échappent à la

³⁵⁸ *Ibid.*

³⁵⁹ Roland Barthes, *Mythologies*, Paris, Editions du Seuil, 1970, p. 77-79.

mythologie universelle – c’est-à-dire valable pour tous – du bifteck. « Nerveux et lymphatiques », ils souhaitent ardemment profiter des bienfaits de la viande et de la puissance que sa consommation confère. Toutefois, cette appropriation semble réservée aux seuls mangeurs robustes, dont les fortes mâchoires sont capables de déchiqueter les chairs dures et denses des morceaux de basse qualité, cuits au four et donc dépourvus de leur qualité saignante. Cette « force originelle de la nature », dont le caractère primitif rappelle l’animalité du mangeur carnivore, dégoûte de toute manière le célibataire. Dès lors, nul « rachat » possible, un choix lexical à double sens puisque c’est souvent pour des raisons pécuniaires qu’il est condamné aux mauvaises viandes. De surcroît, comme l’explique G. Sicotte, chez Huysmans, « la matière se dresse contre le mangeur, qui ne peut que battre en retraite.³⁶⁰ » La viande est dure, trop cuite, de mauvaise qualité; encline au faisandage exagéré, elle « fétid[e]³⁶¹ ». Notons qu’elle ne figure pas au menu établi par des Esseintes pour sa retraite à Fontenay. Semblablement, Folantin l’évite lorsqu’il le peut, mais le succès est rarement au rendez-vous :

Par dégoût des viandes cuites au four, il se rabattait sur les œufs; il les réclamait sur le plat et très cuits; généralement, on les lui apportait presque crus et il s’efforçait d’éponger avec de la mie de pain, de recueillir avec une petite cuiller le jaune qui se noyait dans des tas de glaires. C’était mauvais, c’était cher et surtout c’était attristant.³⁶²

La viande est donc au cœur de la lutte que mène le célibataire contre les aliments qui lui sont servis. Cet « élément de base³⁶³ » de la cuisine française revient sans cesse, peuple presque tous les repas, garantissant quotidiennement le dégoût du protagoniste et son incapacité à s’alimenter convenablement. La redondance du problème alimentaire renvoie ainsi au

³⁶⁰ Geneviève Sicotte, *Le festin lu*, op. cit., p. 245.

³⁶¹ Rappelons ici que Huysmans transforme l’adjectif en verbe. J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l’eau*, op. cit., p. 399.

³⁶² *Ibid.*, p. 398.

³⁶³ Roland Barthes, *Mythologies*, op. cit., p. 79.

« caractère fini de l'univers du héros³⁶⁴ », l'enfermant dans un monde clos qui ne permet que peu d'échappatoires. Malgré cette circularité, cependant, les personnages ne peuvent s'empêcher de rêver mieux; cet espoir latent ouvre ainsi grand la porte à l'illusion du répit restauratif.

Des espoirs éphémères

Minés par la monotonie des repas médiocres, plusieurs célibataires cherchent à échapper à la routine prandiale. Ces désirs d'évasion naissent généralement d'une lassitude accablante qui pousse les personnages au bout de leur tolérance et fait germer en eux des rêves d'un quotidien différent. Or, ne pouvant aisément changer plusieurs éléments de leur ordinaire – statut marital ou social, conditions météorologiques, emploi ou salaire par exemple –, ils se rabattent sur la quête alimentaire pour y introduire des petites variations salvatrices. À preuve, ce petit « parcours » dépressif dont Folantin suit la trame à plusieurs reprises dans *À vau-l'eau* :

Ni le lendemain, ni le surlendemain, la tristesse de M. Folantin ne se dissipa; il se laissait aller à vau-l'eau, incapable de réagir contre ce spleen qui l'écrasait. Mécaniquement, sous un ciel pluvieux, il se rendait à son bureau, le quittait, mangeait et se couchait à neuf heures pour recommencer, le jour suivant, une vie pareille [...].

Puis, il eut, un beau matin, un réveil. Il lui sembla qu'il sortait d'une léthargie; le temps était clair et le soleil frappait les vitres damasquinées de givre [...]. « Ce n'est pas tout cela, il s'agirait de trouver un remède aux attaques d'hypocondrie », se dit-il.

Après de longues délibérations, il se décida à ne plus vivre ainsi enfermé et à varier ses restaurants.³⁶⁵

Ce préambule met de l'avant les impondérables qui empoisonnent le quotidien du célibataire. Pressé d'échapper à la pénible routine, il jette alors son dévolu sur les restaurants, dont la variété lui semble être la solution à ses maux. Mais, comme nous l'avons vu, cette solution

³⁶⁴ Geneviève Sicotte, *Le festin lu*, op. cit., p. 248.

³⁶⁵ J.-K. Huysmans, *En ménage; À vau-l'eau*, op. cit., p. 396.

n'est qu'éphémère, puisque son quartier est « impitoyable au célibat³⁶⁶ » et que toutes les tables y servent une boustifaille semblable. Qu'à cela ne tienne : ces échappées, bien que temporaires, sont souvent à l'origine d'un entrain et d'une énergie renouvelés. L'arrivée de la nouvelle pâtisserie en offre un exemple des plus éclatants. En proie à une des ses profondes crises de mélancolie, Folantin est momentanément tiré de son spleen par l'installation d'un nouveau commerce en bas de chez lui :

Tout à coup, un grand espoir bouleversa M. Folantin. Un matin, dans la rue de Grenelle, il avisa une nouvelle pâtisserie qui s'installait. [...] M. Folantin eut un éblouissement. Est-ce que ce rêve si longtemps caressé de se faire monter à dîner chez soi allait pouvoir enfin se réaliser?³⁶⁷

Bien que précautionneux et craignant d'être déçu, il ne peut s'empêcher de s'emballer : cet « espoir » est la cause d'un « éblouissement », qui le rend ensuite « tout palpitant » alors que son visage « s'éclair[e]³⁶⁸ ». Sortant de la boutique, sa joie déborde, il doit s'arrêter en chemin pour la modérer. Mais il n'est qu'à moitié raisonné lorsqu'il reprend sa « trotte ». Alors qu'il établit une liste des ingrédients à acheter pour compléter son repas et s'empresse de terminer sa journée de travail, impatient pour une fois de se retrouver chez lui, il s'exclame « ah! sapristi, si ça peut réussir, je suis sauvé! » Arrivé à domicile, il récurse ses couverts et polit ses verres. Cet enthousiasme véritablement exceptionnel chez un célibataire huysmansien perdure plus longtemps qu'à l'habitude. C'est que les mets de la pâtisserie sont passables, parfois même mieux encore. Le repas fini, il tombe dans une « douce rêverie » et imagine un nouveau décor pour sa chambre. Ce projet qu'il caresse depuis des années lui semble enfin concrétisable puisqu'il prévoit dorénavant passer plus de temps à domicile, étant délivré de l'obligation de se restaurer au-dehors : « Son indécision cessait; il était déterminé à dépenser

³⁶⁶ *Ibid.*, p. 397.

³⁶⁷ *Ibid.*, p. 430.

³⁶⁸ *Ibid.*, p. 431.

les quelques sous qu'il entassait depuis des années dans ce but, et il eut une soirée charmante, réglant d'avance la toilette de son réduit.³⁶⁹ » Cet événement majeur semble donc couronner des années de quête et de louvoiements pour aboutir à ce moment précieux où le célibataire peut enfin combler ses besoins convenablement et durablement. Enchanté, il parcourt les brocantes et les boutiques, décore à loisir les pièces pour lesquelles il se prend d'une affection soudaine. Il se sent délivré de ses soucis de vieux garçon.

Aussi quel empressement à rentrer maintenant chez lui, à éclairer tout, à s'enfoncer dans son fauteuil! Le froid lui semblait parqué au-dehors, repoussé par cette intimité de petit coin choyé, et la neige qui tombait, qui assoupissait tous les bruits de la rue, ajoutait encore à son bien-être; dans le silence du soir, le dîner, les pieds devant le feu, tandis que les assiettes chauffaient devant la grille, près du vin dégourdi, était charmant, et les ennuis du bureau, la tristesse du célibat s'envolaient dans cette pacifiante quiétude.³⁷⁰

Le savoureux repas semble donner raison au protagoniste, le conforter dans les durs choix qui avaient jusque-là rythmé son quotidien monotone. Ce point culminant du bien-être n'a pas d'autre égal, en termes d'intensité, dans l'ensemble du corpus. Mais il est de courte durée, et à peine huit jours après cette découverte transformative, la qualité des aliments se détériore. Monotonie, grumeaux, falsification, puanteur et sauces hypocrites sont alors au rendez-vous : « tous les mets avaient un goût à part, un goût indéfinissable, tenant de la colle à pâte un peu piquée et du vinaigre éventé et chaud.³⁷¹ » Folantin refuse de laisser filer l'affaire, ajoute des épices, racle sa viande et l'assaisonne lui-même. Il tente de s'habituer à cette médiocrité croissante, mais c'est peine perdue : le cuisinier s'est engagé dans la pente glissante de la déliquescence alimentaire, et nul retour en arrière n'est envisageable. Toujours trop faible pour se tenir debout face aux imprévus, Folantin avale avec une nausée grandissante tous les plats

³⁶⁹ *Ibid.*, p. 434.

³⁷⁰ *Ibid.*, p. 436.

³⁷¹ *Ibid.*

ratés, tous les mets périmés que lui refilent les commerçants, « enhardi[s] par sa bienveillance.³⁷² » C'est la fin de l'illusion restauratrice :

de semaine en semaine, son énergie se désarmait, en même temps que son corps, déplorablement nourri, criait famine. Sa gaieté s'effondra; son intérieur se rembrunit; le cortège des anciennes détresses cerna de nouveau son existence désœuvrée. [...] « Ah! ce n'est pas pour dire, mais les gens qui ont dans leur poche de quoi s'alimenter et qui ne peuvent cependant manger, faute d'appétit, sont tout aussi à plaindre que les malheureux qui n'ont pas le sou pour apaiser leur faim!³⁷³

Voilà donc, résumé en une phrase qui clôt le chapitre, le dilemme nodal du célibataire. Berné quelque temps par le rêve d'un ordinaire plus gai et plus savoureux, il n'éprouve que plus durement le retour au problème incontournable de ceux qui veulent s'alimenter correctement mais ne peuvent pourtant trouver à satisfaire ce besoin le plus élémentaire.

En ménage met en scène un autre exemple de ce phénomène. Alors que Cyprien et André, attablés au restaurant pour « célébrer » le célibat renouvelé de ce dernier, commandent du vin, ils se laissent porter par leurs illusions et croient que le repas leur permettra enfin de trouver un petit coin de paradis. Les étiquettes de bouteilles évoquent « des pompes abbatiales, des fêtes princières, des opulences de vêtements brochés d'or, embrasés de lumière³⁷⁴ ». À chaque vin est associé un statut, un imaginaire social – différent du leur, bien entendu.

[Cyprien] donnait des coups de pinceau dans l'air, voyait un tableau tout fait : une salle à manger confortable, sans femmes, de joyeux compères attablés, la bedaine au vent, avec des rougeurs sur la trogne, des mines de goinfres repus, des rires de vieux gueulars que le vin travaille! Il voyait une débauche d'artistes, à la papa, dans une chambre chaude, avec un tapis sous les pieds, des sièges moelleux, un service bien organisé, des éclats de gaieté jouant à l'aventure, des paradoxes valsant sur des cordes roides, tombant sur des tremplins, rebondissant et jaillissant en des pirouettes d'adjectifs qui étincelaient, dans la phrase, comme dans une culbute les maillots pailletés des pitres!³⁷⁵

Pour cet artiste sans inspiration, le vin – l'aliment donc – est la passerelle vers un monde meilleur, un ailleurs coloré et inspirant où vivre confortablement, sans soucis de femmes, entre

³⁷² *Ibid.*, p. 438.

³⁷³ *Ibid.*, p. 438-439.

³⁷⁴ *Ibid.*, p. 83.

³⁷⁵ *Ibid.*, p. 84.

amis, à la bonne franquette. En ce sens, il s'agit, comme le souligne Barthes, d'« une substance médiumnique qui [conduit bon nombre d'intellectuels] vers la force originelle de la nature³⁷⁶ ». Peintre et écrivain se retrouvent dans cet idéal de « débauche d'artistes » qui leur permettra de s'échapper, croient-ils encore, du quotidien monotone et fade de leur célibat. Mais le tableau s'évanouit aussi rapidement qu'il a été peint : une fois le vin versé, l'illusion ne tient plus. Elle n'aura pas même, cette fois-ci, duré le temps d'un repas. C'est que, comme le constate Cyprien,

ce n'est pas la vieillesse qui rend le vin bon, c'est le décor, c'est l'atmosphère dans lesquels on le boit! Ce vin-ci, eh bien, ce ne serait du pommard que si on le dégustait chez soi, dans un profond fauteuil et dans un joli verre. [...] Nous aurions dû solliciter de la piquette de lieu public, du vin qui se boive avec des courants d'air dans les jambes et des fracas d'assiettes sur la tête [...] des boissons qui vous donnent envie de quitter la table avant le café, ne pas savourer du faux bien-être qui vous endorme les jambes et vous attache à votre chaise.³⁷⁷

Comme dans le cas de Folantin, l'éclatement de l'illusion du répit restauratif est un processus douloureux. Ses espoirs alimentaires déçus, le célibataire prend conscience de sa situation précaire, de sa solitude et de sa difficile relation au monde environnant.

Trois modèles complémentaires

G. Sicotte distingue trois types de rituels qui, dans les romans suivant *À vau-l'eau*, permettent d'envisager de nouveaux modèles alimentaires. Il s'agit de la *clôture*, de *l'échappée vers l'ailleurs* et du *condensé*. Nous ne reviendrons pas sur ce dernier, déjà examiné en détail, si ce n'est pour préciser qu'en plus d'incarner concrètement un idéal esthétique, il propose un répit temporaire des vicissitudes prandiales. Sustenteur et lavements font croire en effet qu'une essence d'aliment peut se substituer avantageusement au repas,

³⁷⁶ Roland Barthes, *Mythologies*, op. cit., p. 78.

³⁷⁷ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 85.

mais leur efficacité est rapidement remise en doute et le duc doit se rabattre sur des aliments véritables. Les deux autres modèles, toutefois, constituent des pistes d'analyse intéressantes.

Des Esseintes, lassé de la société, cherche à s'isoler dans un monde clos où il met en place des rituels d'asocialité exemplaires, qui par leur caractère fermé et autosuffisant cherchent à se substituer à ceux du monde extérieur. Sa table est un des avatars de cet univers hermétique : les repas sont toujours les mêmes, et l'horaire invariablement nocturne; cette « clôture temporelle coupe le mangeur des coutumes reconnues de sociabilité alimentaire.³⁷⁸ » La salle à manger où s'enferme des Esseintes, semblable à une cabine de navire et doublement emmurée, fonctionne également sur ce mode claustral. Mais ce répit est lui aussi éphémère; l'enfermement à Fontenay, loin de constituer un modèle durable, ne réussit qu'à accroître l'irritation du célibataire, dont les symptômes divers s'aggravent du fait de cet isolement.

Quant à l'échappée vers l'ailleurs, elle s'inscrit d'abord dans la lignée directe de la clôture :

si le lieu clos permet au mangeur de s'épanouir dans un univers autonome, c'est parce qu'il ouvre sur un ailleurs imaginaire. La salle à manger de des Esseintes est une coquille fermée, mais elle imite la cabine d'un bateau et semble inviter son convive au départ. Dans plusieurs scènes, l'échappée vers l'ailleurs que permet paradoxalement la clôture fait retrouver aux convives l'appétit et le plaisir du repas.³⁷⁹

Dans *En ménage*, André et Jeanne trouvent dans le restaurant à la fois une clôture et une échappatoire. Parfois, pendant une balade qui suit le dîner, « chassés par le vent, transis, ils se réfugi[ent] dans une brasserie allemande³⁸⁰ ». Comme c'est souvent le cas – en témoigne la nostalgie de Folantin, qui s'épanouit sous les ciels gris, et le mauvais temps qui, comme nous

³⁷⁸ Geneviève Sicotte, *Le festin lu*, op. cit., p. 259.

³⁷⁹ *Ibid.*, p. 262.

³⁸⁰ J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 285.

le verrons, taraude des Esseintes – la température joue ici un rôle crucial et pousse les personnages à se réfugier dans un lieu plus accueillant. C'est alors que peut s'épanouir leur appétit renouvelé : jambons, saucisses, pain noir, choucroute, bière de Munich sont consommés sans modération. L'ambiance chaleureuse combinée aux saveurs exotiques et fortes, au « sel du pain et [à] l'âcre sucre des baies de genièvre³⁸¹ », excitent leur faim pourtant rassasiée peu de temps avant.

Il fait bon ici, soupirait Jeanne, en soufflant et en tenant son assiette [...]. Bien qu'ils eussent amplement dîné, ils éprouvaient maintenant presque du mépris pour les nourritures éphémères et fines de Mélanie; la salive leur montait aux lèvres, une vorace fringale les prenait devant ce buffet encombré de larges et solides viandes, flanquées et appuyées encore par des barils de harengs roulés, des corbeilles de pain au fenouil, des craquelins et des bretzels, des saladiers où marinaient des vinaigrettes de museau de bœuf, des cloches sous lesquelles se liquéfiaient les hauts Munster et les Limbourg.³⁸²

Cette litanie de mets roboratifs aux sonorités étrangères pique l'appétit des personnages, qui pensent trouver enfin un répit dans cet abri accueillant. Ils y cherchent du solide, du durable, pour pallier le vague et l'aléatoire de leur vie. Ainsi s'opposent les robustes viandes et les féculents compacts aux mets « éphémères » de Mélanie, symboles de la situation de substitut féminin dont le célibataire est victime, et qu'il espère temporaire. Peu enclins à quitter ce monde douillet et à rentrer au petit logement d'André, ils s'attardent au restaurant jusqu'à la fermeture et prolongent l'illusion du répit. Le protagoniste se perd dans une rêverie digestive, fantasmant sur les « puissantes bitures de l'Alsace, regardant défiler devant lui, en songe, des gilets rouges et des tricornes, des nez en fleur et des ventres ronds, toute une séquelle de pochards rigolos [...]»³⁸³ » Le repas à la brasserie allemande devient une échappée vers l'ailleurs, une ouverture sur un monde singulier et nouveau, où les personnages souhaiteraient

³⁸¹ *Ibid.*

³⁸² *Ibid.*, p. 286.

³⁸³ *Ibid.*

s'évader. Mais il faut bien un jour se résigner à rentrer chez soi et à reprendre les petites habitudes du quotidien monotone et gris.

Le principe de l'échappée est également la clé qui permet de comprendre le « voyage en Angleterre » qu'entreprend des Esseintes. Sous un ciel de plomb, il décide de quitter Fontenay pour entreprendre un voyage. Notons qu'encore ici, la météo occupe une place de choix : le temps « atroce³⁸⁴ » et la pluie incessante influencent l'état d'esprit du protagoniste et participent du choix de la destination. Pour le duc, « cette solitude si ardemment enviée et enfin acquise, avait abouti à une détresse affreuse; ce silence qui lui était autrefois apparu comme une compensation des sottises écoutées pendant des ans, lui pesait maintenant d'un poids insoutenable.³⁸⁵ » En d'autres termes, la clôture a été si efficace qu'elle a étouffé sa proie, l'a transformé en un homme « [d]évoré du désir de marcher, de parler avec un autre être, de se mêler à la vie commune³⁸⁶ ». Un voyage semble le remède tout indiqué pour ce boulimique social. Destination : l'Angleterre. Arrivé à Paris plusieurs heures avant le départ du train, il passe le temps en préparant son excursion. Se sentant déjà un peu à Londres en raison du temps pluvieux et des rues boueuses, il achète d'abord un guide touristique. Perdu dans ses pensées, il songe à des peintures qu'il espère retrouver dans les musées outre-manche, vivant déjà un peu par procuration le séjour attendu. Prochaine étape, la Bodéga, sorte de pub où s'alignent des barriques de vin et des portos fins. Bien que l'architecture soit évoquée, ce sont les détails alimentaires qui confèrent à la salle son identité. Les tables sont recouvertes de « biscuits Palmers, de gâteaux salés et secs, d'assiettes où s'entass[ent] des mince-pie et des sandwiches cachant sous leurs fades enveloppes d'ardents sinapismes à la moutarde», autant de

³⁸⁴ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 232.

³⁸⁵ *Ibid.*, p. 233.

³⁸⁶ *Ibid.*, p. 234.

jalons de la cuisine insulaire. L'origine des bouteilles est trahie par les étiquettes : « old port, light delicate, cockburn's very fine, magnificent old Regina³⁸⁷ ». S'ensuit une succession des vins cuits de la péninsule ibérique qu'affectionnent particulièrement les Britanniques. La clientèle, anglaise, garantit aussi l'authenticité du pub et permet à des Esseintes de poursuivre son immersion préparatoire : « étourdi par les bavardages des Anglais causant entre eux, il rêvassait, évoquant devant la pourpre des portos remplissant les verres, les créatures de Dickens qui aimaient tant à boire, peuplant imaginativement la cave de personnages nouveaux³⁸⁸ ». L'alcool aidant, l'illusion se précise et se confond avec la réalité : « Il s'acagnarda dans ce Londres fictif, heureux d'être à l'abri, écoutant naviguer sur la Tamise les remorqueurs qui poussaient de sinistres hurlements, derrière les Tuileries, près du pont.³⁸⁹ » À la fois refuge – clôture – et égarement³⁹⁰, le pub plonge des Esseintes dans un monde illusoire. Rappelé à l'ordre par son appétit – une rarissime incursion de la faim chez le duc, qui mérite d'être soulignée –, il se dirige vers un second établissement, judicieusement choisi puisqu'il se situe près de la gare. Dès l'entrée dans la taverne, un menu savoureux se profile. Près des pompes à bière sont disposés des jambons, des homards et des maquereaux marinés dans les épices fortes qu'affectionnent les célibataires huysmansiens : oignons et carottes crus, citron, laurier, thym, baies de genièvre et gros poivre prêtent leur saveurs puissantes au poisson. Comme à la Bodéga, les clients sont des Anglais; des Esseintes contemple un groupe de femmes qui

attaquaient, avec une réelle ardeur, un rumpsteak-pie, une viande chaude, cuite dans une sauce aux champignons et revêtue de même qu'un pâté, d'une croûte.

³⁸⁷ *Ibid.*, p. 240.

³⁸⁸ *Ibid.*, p. 241.

³⁸⁹ *Ibid.*, p. 242.

³⁹⁰ Geneviève Sicotte, *Le festin lu*, *op. cit.*, p. 263.

Après avoir perdu si longtemps l'appétit, il demeura confondu devant ces gaillardes dont la voracité aiguïsa sa faim.³⁹¹

Ici, contrairement aux autres circonstances où un protagoniste tente de stimuler son appétit par la vue de mangeurs hardis, le subterfuge fonctionne, aidé sans doute par les goûts robustes et l'exotisme des mets proposés. Encouragé par cette échappée symbolique que permet la taverne, des Esseintes se sent plein d'une énergie renouvelée et consomme un repas gargantuesque qui tranche fortement avec ses habitudes spartiates. Potage à la queue de bœuf, haddock, rosbif aux pommes, fromage Stilton et tarte à la rhubarbe sont noyés dans deux pintes d'ale, un porter et un café mouillé au gin. Contrairement à ce que l'on serait porté à croire, il ne se sent pas écrasé par la lourdeur de son festin; au contraire, « Il respirait; depuis des années il n'avait et autant bâfré et autant bu; ce changement d'habitude, ce choix de nourritures imprévues et solides avait tiré l'estomac de son somme.³⁹² » C'est là le principe même du répit restauratif : alors que la routine implacable empêche tout appétit et dégoûte le mangeur de son assiette, la rupture lui permet au contraire de se sustenter enfin et fait naître l'illusion d'un mode de vie meilleur. C'est l'échappée vers l'ailleurs qui permet à ce mode substitutionnel de fonctionner, mais il repose aussi sur la clôture. Des Esseintes, attablé dans un box, petit espace clos, savoure le confort de cette taverne-cocon qui le protège de la pluie et du vent, mais aussi des déceptions éventuelles du voyage. Tout compte fait, estime-t-il, mieux vaut s'en tenir aux illusions – et opposant le désagrément du déplacement à la douceur de la rêverie digestive, il décide d'abandonner le projet londonien. Les mets et la clientèle d'un restaurant constituent les seuls éléments concrets de cette échappatoire imaginaire, mais leur pouvoir évocateur suffit à faire naître une échappée si puissante et si réelle qu'elle se substitue

³⁹¹ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 244.

³⁹² *Ibid.*

avantageusement à l'expérience de la réalité³⁹³ : « N'était-il pas à Londres dont les senteurs, dont l'atmosphère, dont les habitants, dont les pâtures, dont les ustensile, l'environnaient? Que pouvait-il espérer, sinon de nouvelles désillusions [...]?³⁹⁴ » Le repas est donc à la fois la condition et la conséquence de cette chimère : le contexte « exotique » permet de faire naître l'appétit, et les aliments consommés procurent au mangeur une énergie et un entrain nouveaux. Car malgré l'annulation du voyage et l'« impérieux besoin de rester tranquille³⁹⁵ » qui l'assaille, cet épisode fournit à des Esseintes un bonheur certain. De retour à Fontenay, il s'enthousiasme pour ses livres et ses objets, les admire et leur découvre des qualités nouvelles, s'imagine les embarras du voyage auxquels il aurait été confronté et goûte d'autant plus richement le confort de sa thébaïde. Le répit est, comme dans les autres cas, éphémère, puisque des Esseintes ne tardera pas à retomber dans la névrose – en partie à cause de la température, des chaleurs débilitantes s'abattant d'un coup sur la campagne. Mais il reste qu'il fournit pendant un moment, par le biais du repas, une liberté et une hardiesse peu communs dans l'ordinaire des célibataires. Et comme le souligne G. Sicotte à propos des deux échappées que nous venons d'évoquer,

[I]es cochonnailles de la brasserie allemande ou la grande bouffe anglaise de des Esseintes sont en tension avec la norme de leur époque et déplacent le cadre de référence gastronomique et identitaire des mangeurs, mais leurs saveurs franches n'en disent que mieux la capacité qu'ont les personnages, quand ils sont protégés par une rassurante clôture, d'absorber ces mets substantiels qui les mènent ailleurs.³⁹⁶

Ce n'est donc pas une étrange déviation caractérielle qui empêcherait les célibataires de se sustenter, voire de jouir des plaisirs alimentaires, mais plutôt un problème d'environnement et

³⁹³ François Livi, *J.-K. Huysmans. À rebours et l'esprit décadent.*, Paris, A.G. Nizet, 1972, p. 88.

³⁹⁴ J.-K. Huysmans, *À rebours*, *op. cit.*, p. 247.

³⁹⁵ *Ibid.*

³⁹⁶ Geneviève Sicotte, *Le festin lu*, *op. cit.*, p. 267.

de sécurité. C'est donc pour trouver enfin une certaine paix prandiale que Durtal envisage une autre voie, celle du divin pot-au-feu de la tour St-Sulpice.

« Hors de la religion, point de mangeaille »? La découverte du répit véritable

Dans *Là-bas*, un nouveau type de repas se profile. Le récit est ponctué de stations restauratrices chez les Carhaix, où Durtal et des Hermies savourent des pot-au-feu savamment mijotés par la femme du sonneur de cloches de l'église Saint-Sulpice. L'astrologue Gévingey se joint parfois au groupe. Chaque rencontre est l'occasion de discussions et débats animés sur des questions spirituelles mais, comme nous l'avons vu, la question alimentaire n'est jamais bien loin pour les protagonistes, qui sont sans cesse ramenés à ces préoccupations matérielles par des interruptions discursives.

Ces repas présentent des caractéristiques des modèles prandiaux examinés précédemment. On y retrouve des traces du condensé, d'abord, dans la préparation et la consommation des bouillons, ces extraits alimentaires dont les vertus ne sont plus à démontrer pour les célibataires. Les principes de la clôture et de l'échappée y sont également marqués, puisque les personnages s'installent dans une tour, par définition close et élevée vers l'ailleurs. J.-P. Aron, examinant les grands restaurants du XIX^e siècle, explique que

La vie quotidienne du XIX^e siècle instaure un dualisme étrange : l'esprit, surgi des mets, et la matière, le corps, le mal à la porte de la salle à manger. Dans le temple se produit quelque chose d'insigne [...]

Les lieux, la hauteur, se prêtent à cette conversion. Dans les restaurants, on ne mange qu'exceptionnellement à ras de terre. L'ascension symbolise avec le sublime.³⁹⁷

Bien qu'il s'intéresse aux établissements et non à la cuisine domestique, plusieurs aspects de cette analyse peuvent aussi éclairer les repas pris dans la famille Carhaix. Ces rencontres, qui tranchent fortement avec les lieux où se restaurent habituellement les célibataires, situés à ras

³⁹⁷ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, op. cit., p. 320.

de terre, se déroulent en hauteur, puisque le couple demeure dans une tour qui jouxte l'église. Ainsi Huysmans prend-il soin de décrire à maintes reprises ses personnages gravissant le long escalier où les pas résonnent sur la pierre. Durtal est d'abord sceptique, refusant de monter sans raison : « Outre que je n'ai pas envie de tenter l'escalade d'une série désordonnée de marches, que veux-tu examiner là-haut? il bruine et la nuit tombe; non, par exemple!³⁹⁸ » Des Hermies, qui veut lui présenter son ami le sonneur, le convainc néanmoins. Après avoir examiné les cloches, le petit groupe redescend quelques degrés et pénètre dans le logis du couple. Confortablement installé dans un fauteuil, Durtal savoure « le pétilllement parfumé d'un véritable cidre.³⁹⁹ » L'ascension des paliers ne lui paraît plus vaine alors :

Engourdi par la chaleur d'un poêle dont le tuyau zigzaguait en l'air [...]; détendu, en quelque sorte, par cette atmosphère lénitive que dégageaient Carhaix et cette brave femme [...], Durtal se laissa vagabonder, loin de la ville. Il se disait, regardant cette pièce intime et ces bonnes gens : si l'on pouvait, en agençant cette chambre, s'installer ici, au-dessus de Paris, un séjour balsamique et douillet, un havre tiède. Alors, on pourrait mener, seul, dans les nuages, là-haut, la réparante vie des solitudes et parfaire, pendant des années, son livre. Et puis, quel fabuleux bonheur ce serait que d'exister enfin, à l'écart du temps, et alors que le raz de la sottise humaine viendrait déferler au bas des tours, de feuilleter de très vieux bouquins, sous les lueurs rabattues d'une ardente lampe!⁴⁰⁰

Ici, en effet, l'esprit s'oppose à la matière, comme le suggère J.-P. Aron⁴⁰¹. En bas, le vil peuple et ses préoccupations futiles; en haut, l'intellect, l'art... et le bon cidre, qui les fois suivantes accompagnera un bon repas. Cette opposition spatiale est appuyée par un champ sémantique qui relève de la hauteur et de la distance, renvoyant par le fait même au modèle prandial de l'échappée vers l'ailleurs : le tuyau du poêle s'élève, Durtal se sent « loin », « au-dessus », « dans les nuages », « là-haut » – qui fait écho à un *là-bas* incertain – et « à l'écart ».

³⁹⁸ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 54.

³⁹⁹ *Ibid.*, p. 62.

⁴⁰⁰ *Ibid.*, p. 62-63.

⁴⁰¹ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIXe siècle*, *op. cit.*, p. 320.

Plus tard, il se réjouira d'être « avec les Carhaix, si loin de Paris, si loin de son siècle!⁴⁰² »
Tout en bas de la tour déferle « le raz de la sottise humaine », sans toutefois que son souffle putride n'atteigne le célibataire, réfugié dans sa thébaïde imaginaire. Ici, comme chez des Esseintes par ailleurs, le chronotope de la tour entourée de marais⁴⁰³ examiné par J.-P. Bertrand prend tout son sens. Renversement symbolique de la mine zolienne, la tour élève; elle

protège, ennoblit le regard de l'homme, de sorte que ce dernier affirme sa supériorité sur la nature. [...] Le prolétaire et l'étranger [coexistent dans la mine], cependant que la tour homogénéise vers le haut, abrite les dandys et les aristocrates. Enfin, si la mine contribue aux forces productives de la société tout en symbolisant la misère et les luttes sociales, la tour et le marais contredisent l'idée même de production, remplacée par la gratuité idéale de l'activité artistique, morale ou spirituelle.⁴⁰⁴

Durtal rêve donc de pouvoir s'élever durablement hors du monde afin de se consacrer enfin aux choses de l'esprit. Ces impressions de bien-être et d'isolement ressentis dès la première visite se confirmeront par ailleurs lors des suivantes. Et comme le suggère J.-P. Aron, l'esprit surgit des mets, ou du moins le bon repas participe de la réflexion, de l'intellect et de la spiritualité qui caractérisent les discussions à la table des Carhaix. Car discussions il y a : G. Sicotte note justement que ces repas sont marqués par la parole libre, « partagée et non-conflictuelle »; ils se distinguent ainsi de l'ordinaire des célibataires, habitués à manger seuls, sans compagnon à qui s'adresser et en rapport antagonique avec les autres mangeurs et les restaurateurs. Comme la nourriture douteuse, que nous avons déjà abondamment examinée, les relations empoisonnent le quotidien du mangeur. Au contraire, chez les Carhaix, le beurre est frais et le cidre pétillant; la viande est bonne, les légumes « embaument⁴⁰⁵ » et le bouillon est

⁴⁰² J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 84.

⁴⁰³ Jean-Pierre Bertrand *et al.*, *Le roman célibataire*, *op. cit.*, p. 42.

⁴⁰⁴ *Ibid.*, p. 109-110.

⁴⁰⁵ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, *op. cit.*, p. 84.

doré et riche. Et ici, les « vrais » aliments rendent possible la « vraie » parole, en vertu de cette double fonction de la langue, alimentaire et langagière, que met de l'avant L. Giard⁴⁰⁶. Et comme l'explique G. Sicotte, « Bien manger et bien parler sont liés. Le lien communautaire, le rapport à autrui enfin positif, rendent possible la conjonction des fonctions premières de la bouche.⁴⁰⁷ » La compagnie agréable et l'ambiance chaleureuse seraient-elles alors des antidotes aux repas des mauvais caboulots? Les célibataires auraient-ils enfin trouvé un répit véritable?

Tout se passe comme si [...] Huysmans effectuait une révision générale de ses obsessions et en donnait une version euphorique : le repas permet l'échange de la parole et le partage, il est simultanément un lieu de refuge et d'évasion, il offre à la consommation des nourritures que leur pureté rend thérapeutiques.⁴⁰⁸

Et comme le souligne G. Sicotte, le caractère positif de ces scènes prandiales est appuyé par le rappel de leur contrepoint négatif lorsque des Hermies raconte l'empoisonnement des convives constaté lors de son dernier passage au restaurant⁴⁰⁹. Contrairement à ce lieu délétère, où la compagnie est infâme et où les conversations environnantes, dont est exclu le célibataire, coupent l'appétit, le repas chez les Carhaix permet de combler une faim retrouvée au sein d'un environnement convivial⁴¹⁰.

Mais au-delà du caractère franc des aliments et de l'accueil chaleureux du ménage, un autre aspect distingue les soirées chez les Carhaix : la religion. On y consomme un type de repas que J.-P. Richard nomme sulpicien, « parce que sublimé, consacré, un peu douceâtre, et parce que placé aussi, très précisément, sous le signe de l'église de ce nom.⁴¹¹ » L'idée n'est

⁴⁰⁶ Michel de Certeau, Luce Giard, et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien. 2 Habiter, cuisiner, op. cit.*, p. 262.

⁴⁰⁷ Geneviève Sicotte, *Le festin lu, op. cit.*, p. 286.

⁴⁰⁸ *Ibid.*, p. 283.

⁴⁰⁹ J.-K. Huysmans, *Là-bas, op. cit.*, p. 85. Voir aussi le chapitre 2.

⁴¹⁰ Geneviève Sicotte, *Le festin lu, op. cit.*, p. 285-286.

⁴¹¹ Jean-Pierre Richard, *Microlectures, op. cit.*, p. 144.

pas nouvelles chez Huysmans; dès *À vau-l'eau*, Folantin pressent que le salut alimentaire passe par l'église, et précisément par celle des Sulpiciens. Dans la rue des Saints-Pères, où il demeure, malgré ce patronage imposant, « [i]l [faut] être ordonné prêtre pour trouver des ressources, des dîners spéciaux dans des tables d'hôtes réservées aux ecclésiastiques, pour vivre dans ce labyrinthe de rues qui envelopp[ent] l'église Saint-Sulpice. » Et de conclure : « Hors la religion, point de mangeaille⁴¹² ». *Là-bas* constitue donc en quelque sorte l'achèvement de cette réflexion prandiale et spirituelle. La quête alimentaire touche enfin à son but : plutôt que d'errer comme une âme en peine autour de l'église, de fréquenter tous les établissements de bas étage, les bouisbouis et les mannezingues, en quête d'une pitance acceptable et d'un salut incertain, c'est à l'Église qu'il fallait s'adresser tout ce temps, à cette Église qui se dresse au centre des pérégrinations, au cœur de la quête du protagoniste égaré. C'est ainsi que se rend Durtal, malgré lui et sans le savoir, dans cette tour où il trouvera enfin le salut prandial : « Situation symbolique, bien sûr, et presque trop clairement : dans l'affirmation phallique du clocher, mais sous la protection aussi, et comme la robe de la grande cloche qui ne cesse de résonner au-dessus de ces agapes.⁴¹³ » Le son des cloches est récurrent pendant les repas, à un point tel qu'il empêche parfois de poursuivre la discussion. Vers la toute fin du roman, Carhaix sort sonner l'angélus alors que les mangeurs dégustent une purée de pommes de terre : « Le fait est qu'elle était savoureuse et qu'ils l'acclamèrent; puis ils se turent, car il devenait impossible de s'entendre. Ce soir-là, la cloche bômbait, plus puissante et plus claire.⁴¹⁴ » Le son divin met donc fin à toute discussion, coupe court aux préoccupations matérielles du repas et même aux débats théologiques qui précédaient, comme pour rappeler

⁴¹² J.-K. Huysmans, *En ménage; A vau-l'eau*, op. cit., p. 397.

⁴¹³ Jean-Pierre Richard, *Microlectures*, op. cit., p. 144-145.

⁴¹⁴ J.-K. Huysmans, *Là-bas*, op. cit., p. 337.

aux convives, par le biais même de leurs sens, que quelque chose de plus grand, de plus fort, règne au-dessus de leur tête. Ce n'est donc pas un hasard que le métier de Carhaix soit celui de sonneur, d'appeleur en quelque sorte, de rassembleur des ouailles et des brebis égarées. « Nous prions [...] pour que Dieu l'éclaire », rappelle-t-il au sujet de Durtal, déplorant que le sceptique soit encore, « [h]élas! [...] de corps plus facile à satisfaire, mais d'âme!⁴¹⁵ » Quelle surprise alors à ce que se retrouve sous son toit Durtal, le célibataire incertain, curieux des choses de la religion mais pas encore convaincu, et qui dans la trilogie de romans qui suivra (et qui porte, pour les critiques, le nom de « trilogie de Durtal »⁴¹⁶), entamera sa lente conversion et son cheminement vers Dieu?

La quête du bon repas, en plus de constituer une trame qui rythme et oriente les récits individuels, se répercute donc sur l'ensemble du corpus comme par l'effet d'un miroir grossissant. D'un roman à l'autre, la recherche se précise. D'abord cantonné aux « lacis de rues » qui entourent l'église (et l'Église) et ne proposent que des à-peu-près toujours décevants, des succédanés qui empoisonnent ceux qui s'en repaissent, le célibataire sent que son salut se trouve sous d'autres cieux et tente de trouver des échappées salvatrices qui le bercent quelque temps par des illusions de répits restauratifs. Mais ce n'est qu'une fois qu'il a mis le pied dans le saint lieu qu'il peut enfin déguster un repas divin qui, par les délices réels qu'il propose et ceux, plus symboliques, qu'il laisse entrevoir, permet enfin au protagoniste de s'élever hors du bas monde et d'aspirer à de véritables festins, pour le corps comme pour l'âme.

⁴¹⁵ *Ibid.*, p. 336.

⁴¹⁶ Voir notamment l'ouvrage sous la direction de J. Solal, *Joris-Karl Huysmans, vol. 2: Huysmans écrivain catholique*, Caen, Minard, 2012.

Conclusion

Le thème alimentaire occupe une place centrale au cœur de l'œuvre de Joris-Karl Huysmans. Dans les quatre œuvres du corpus restreint qui a fait l'objet de ce travail, soit *À vau-l'eau*, *En ménage*, *À rebours* et *Là-bas*, la question prandiale se déploie sur plusieurs plans à la fois distincts et complémentaires.

L'aliment est d'abord perçu par l'ensemble des sens. Autour de la table, le goût, omniprésent, se conjugue à l'odorat, au toucher, à la vue et à l'ouïe pour appréhender les plats servis. Armés d'ingrédients puissants, les célibataires livrent un combat sans fin à la fadeur typique des repas de restaurants, dont les ingrédients sont souvent frelatés et falsifiés, masqués par des sauces douteuses. Dans tous les cas, les stimulations sensorielles agissent comme des modulateurs d'appétit, aiguisant ou au contraire coupant court à la faim des protagonistes. À ces cinq sens traditionnels s'ajoute le génésique, postulé par le réputé gastronome Brillat-Savarin et rappelant l'indissociabilité de la sexualité et de l'alimentation. Chez les célibataires, empêtrés dans un double désir nutritif et charnel, le génésique occupe une place toute particulière. Couronnant les autres sens, il obnubile le mangeur qui souhaite ardemment passer de la table au lit. Mais au-delà d'un simple étalage des sens, le repas donne lieu à des expériences plurisensorielles et même synesthésiques. Les stimuli se combinent et se chevauchent alors et l'expérience littéraire, comme celle du mangeur, est enrichie par cette perception démultipliée. Les personnages tentent ainsi de faire sens du monde qui les entoure en l'abordant au premier chef par le biais du ressenti.

Si cette expérience sensorielle, de par son caractère intrinsèquement personnel, se cantonne à la subjectivité du mangeur, le repas huysmansien révèle également un ensemble de

rapports au monde entretenus par le célibataire. Souvent asocial, voire misanthrope, le célibataire est forcé d'interagir avec autrui pour se sustenter, puisqu'il ne parvient pas à subvenir à ses propres besoins. L'absence de la femme l'oblige à dépendre des restaurateurs. La variété et la spécificité des établissements qui voient le jour tout au long du XIX^e siècle se reflètent dans le parcours des protagonistes, qui fréquentent une pléthore de lieux où ils tentent de se restaurer décevantement, le plus souvent sans succès. Ces échecs répétés, accompagnés des séquelles physiques et morales qui minent le quotidien du mangeur, le poussent parfois à regretter d'avoir évité le mariage. Car le foyer, malgré ses inconvénients majeurs, est perçu par les plus désespérés comme une solution au double besoin qui les afflige, à la fois de chair et de chère. En eux s'amalgament les appétits nutritif et charnel, et la confusion gastro-sexuelle qui en résulte accroît le désespoir des personnages, satisfaits ni à la table, ni au lit.

Enfin, l'alimentaire sert chez Huysmans à informer le poétique. Plus qu'un simple thème récurrent, il fonde une esthétique singulière et organise l'œuvre autour de la quête du bon repas. Par l'emploi généralisé de métaphores culinaires, mais aussi au travers de procédés tels que l'interruption discursive, le romancier ramène sans cesse la nourriture au cœur des préoccupations de ses personnages. Les principes de l'osmazôme et du sublimé, à l'instar des négociations entre l'artifice et le naturel, révèlent et déploient un ensemble de doctrines esthétiques qui s'appuient sur l'alimentaire pour structurer l'économie sémantique et stylistique des textes. Mais au-delà de cette fonction esthétisante, le repas s'avère crucial pour l'organisation et l'évolution des œuvres, à la fois prises individuellement et examinées en diachronie. La quête de subsistance s'inscrit en filigrane dans chaque ouvrage alors qu'est mise en scène la recherche d'une nourriture d'abord passable, puis véritablement rassasiante. Les protagonistes tentent d'échapper aux repas dysphoriques, degré zéro de cette quête, par

une multitude de stratégies prandiales qui comportent des dimensions de clôture, d'échappée symbolique et de condensé, mais les échecs se succèdent. Ce n'est qu'avec *Là-bas* que s'esquisse une réelle solution de rechange, alors que Durtal déguste des repas divins chez les Carhaix, dans une atmosphère lénitive teintée de christianisme. C'est aussi, au sein du corpus, l'aboutissement du schéma narratif organisé autour de la quête du bon repas. Après avoir échappé aux misères physiques qui assaillent les protagonistes des premiers romans, Durtal entrevoit dans la tour le potentiel d'une vie nouvelle où les aliments, purs et exempts de falsification et de tromperie, seraient aussi rassasiants pour le corps que pour l'esprit. Ainsi le thème alimentaire permet-il de conjuguer les trois acceptions du mot *sens*, entendu comme sensation, signification et direction. Générant d'abord un ensemble de stimulations sensorielles, il permet à l'œuvre de faire sens et lui confère une certaine orientation, une voie à suivre pour accéder enfin au repas rassasiant.

Mais la quête alimentaire, comme l'œuvre de Huysmans, ne s'arrête pas à *Là-bas*. Les romans suivants, qui montrent un Durtal *en route* vers la conversion, puis entré de plain-pied dans le monde religieux, présentent aussi des modèles prandiaux qui se distinguent de ceux mis en scène dans les romans dits « pré-conversion ». S'ils n'ont pu faire l'objet de la présente étude, ils constitueraient néanmoins un pendant essentiel de cette recherche fondamentale entreprise par les personnages huysmansiens. Comme la seconde face d'une même médaille, les repas pris au sein de l'Église, une fois le célibataire converti, seraient certainement révélateurs d'une nouvelle posture du mangeur et, par le fait même, d'une dynamique nouvelle de la quête prandiale.

Bibliographie

Corpus

Huysmans, J.-K., *Là-bas*, Paris, Gallimard, 2002.

Huysmans, J.-K., *À rebours*, Paris, Gallimard, 1977.

Huysmans, J.-K., *En ménage; A vau-l'eau*, Paris, Union générale d'éditions, 1975.

Références

Aron, Jean-Paul, *Le mangeur du XIXe siècle*, Paris, Payot, 1989.

Barthes, Roland, *Mythologies*, Paris, Editions du Seuil, 1970.

Bertrand, Jean-Pierre, et al., *Le roman célibataire: d'A rebours à Paludes*, Paris, J. Corti, 1996.

Borie, Jean, *Huysmans: le Diable, le célibataire et Dieu.*, Paris, Grasset, 1991.

Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982.

Brillat-Savarin et Roland Barthes, *Physiologie du goût*, Paris, Hermann, 1975.

De Certeau, Michel, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien. 2 Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.

Cytowic, Richard E, *Synesthesia: A Union of the Senses*, New York, Springer-Verlag, 1989.

Von Erhardt-Siebold, Erika, « Harmony of the Senses in English, German, and French Romanticism », *PMLA*, 1932, vol. 47, n° 2, p. 577-592.

Fontan, Auguste, « J.-K. Huysmans et la gastronomie », *Bulletin de la Société J.-K. Huysmans*, 1937, n° 16, p. 45-74.

Gautschi-Lanz, Catherine, *Le roman à table: nourritures et repas imaginaires dans le roman français, 1850-1900*, Genève, Slatkine, 2006.

Gélinet, Patrice, *2000 ans d'histoire gourmande*, Paris, Perrin, 2008.

Guérin, Stéphanie, « L'envers du romanesque dans A vau-l'eau de Joris-Karl Huysmans », *Loxias*, 2004, vol. 5.

- Huysmans, J.-K., *Nouvelles*, Paris, Flammarion, 2007.
- Huysmans, J.-K., *En rade ; Un dilemme ; Croquis parisiens*, Paris, Union générale d'éditions, 1976.
- Korsmeyer, Carolyn, dir., *The Taste Culture Reader : Experiencing Food and Drink*, Oxford; New York, Berg, 2005.
- Lambert, Hervé-Pierre, « La synesthésie : Vues de l'intérieur », *Épistémocritique : littérature et savoirs*, 2011, vol. 8, p. [s.p.].
- Livi, François, *J.-K. Huysmans. À rebours et l'esprit décadent.*, Paris, A.G. Nizet, 1972.
- Maingon, Charles, *La médecine dans l'oeuvre de J.K. Huysmans*, Paris, Nizet, 1994.
- O'Malley, Glenn, « Literary Synesthesia », *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 1957, vol. 15, n° 4, p. 391-411.
- Peylet, Gérard, *J.-K. Huysmans : La double quête: Vers une vision synthétique de l'œuvre*, Editions L'Harmattan, 2000.
- Rambourg, Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises: Du Moyen-Âge au XXe siècle*, Paris, Perrin, 2009.
- Richard, Jean-Pierre, *Microlectures*, Paris, Seuil, 1979.
- Rowley, Anthony, *Une histoire mondiale de la table: stratégies de bouche*, Paris, Odile Jacob, 2006.
- Segalen, Victor, *Les synesthésies et l'école symboliste*, [s.l.], Éditions Fata Morgana, 1981.
- Seillan, Jean-Marie, « Joris-Karl Huysmans ou le Salut par le ventre », in Cotoni, Marie-Hélène, dir., *Nourritures et écriture. Tome II, Littératures d'expression française*, Nice, Université de Nice-Sophia Antipolis, 2000.
- Sicotte, Geneviève, *Le festin lu: le repas chez Flaubert, Zola et Huysmans*, Montréal, Liber, 2008.
- Smeets, Marc, « Osmazômes (Huysmans) », *Nineteenth Century French Studies*, 2008, vol. 37, n° 1-2, p. 97-107.
- Smeets, Marc, *Huysmans l'inchangé: histoire d'une conversion*, Amsterdam; New York, Rodopi, 2003.

Smeets, Marc, « Joris-Karl Huysmans et le style gris », in *Joris-Karl Huysmans*, Amsterdam; New York, Rodopi, 2003.

Smeets, Marc, « La Proie et l'ombre. Durtal et la confusion gastro-sexuelle », *Nineteenth Century French Studies*, 2001, vol. 30, n° 1&2, p. 121-130.

Solal, Jérôme, dir., *Joris-Karl Huysmans, vol. 2: Huysmans écrivain catholique*, Caen, Minard, 2012.

Starr, Juliana, « Digestive Divas: Women and Food Problems in Two Texts by J.-K. Huysmans », *Excavatio: Emile Zola and Naturalism*, 2000, vol. 13, p. 100-105.

Yaron, Iris, « La synesthésie vue de "Voyelles" », *Canadian review of comparative literature. Revue canadienne de littérature comparée.*, 2000, vol. 27, n° 1-2, p. 197-211.

Young, Sera L., *Craving Earth: Understanding Pica: The Urge to Eat Clay, Starch, Ice, and Chalk*, Columbia University Press, 2012.

Ziegler, Robert, « From Body Magic to "Divine Alchemy": Anality and Sublimation in J.-K. Huysmans », *Orbis Litterarum Orbis Litterarum*, 1989, vol. 44, n° 2, p. 312-326.