

## **Grimod de la Reynière, du guide gastronomique à la géographie du désir**

*par Daniel Sipe avec Diana Harmata*

EN 1803, GRIMOD DE LA REYNIÈRE (1758–1837) fait publier l'*Almanach des gourmands*, un guide gastronomique destiné aux bourgeois. Grimod est conscient de l'innovation que représente cet "essai d'un nouveau genre" (vii). Il propose d'y révéler au grand public tous les secrets de l'art de bien manger, pratique autrefois réservée à une élite restreinte. Parmi les nouveautés que contient le guide se trouve un "Itinéraire nutritif". Cette "indication raisonnée" entraîne le lecteur à travers le labyrinthe d'un Paris consommateur dans le but de lui divulguer les établissements où l'on vend la meilleure chère (i). Le public adore le livre. Huit éditions sont publiées, jusqu'en 1812. Les appréciations gourmandes du passé portaient sur l'aspect qualitatif des mets et des saveurs, sur l'esthétique des plats ou sur le fantasme d'une abondance infinie. Elles avaient ainsi tendance à exister dans un vide conceptuel où rien ne les ancrerait au monde en dehors de la table et son étiquette mondaine. Un des apports principaux de Grimod est de montrer que la gastronomie constitue un dispositif doté de discours, d'institutions et d'échanges qui lui sont propres. S'éloignant de la seule contemplation de l'assiette, Grimod propose de dévoiler les rouages de ce système complexe.

C'est donc sous l'angle "managérial" que Grimod aborde l'espace urbain de la capitale qui émerge du tumulte de la Révolution française, d'où le besoin de considérer la complexité du fait gastronomique dans sa double dimension spatiale et temporelle. L'auteur analyse ce dispositif alimentaire au croisement de l'histoire et de la géographie. De là se profilent deux axes de réflexion principaux: le premier s'étend horizontalement pour embrasser "la topographie manducatoire" (iv) de la ville; ici le promeneur dessine un plan raisonné des délices gastronomiques du Paris contemporain. Le second, historique celui-ci, propose un axe vertical selon lequel la ville et ses tables seraient incompréhensibles sans considérer les bases invisibles sur lesquelles elles sont bâties. Grimod dresse pour le mangeur parvenu en quête de légitimité un projet archéologique de la ville où la succession de propriétaires, chefs et enseignants forme des strates superposées d'un passé qu'il s'agit de maltriser.

Ces axes se croisent et se décroisent inlassablement dans les interrogations du gourmand. À quelle époque de l'année peut-on trouver le meilleur cochon de lait et où doit-on l'acheter? Comment les établissements évoluent-ils au fil du temps et sous la direction de différents entrepreneurs? De quelle manière la Révolution française aurait-elle transformé les modes de consommation à Paris? Comment organiser un parcours qui toucherait à tous les pourvoyeurs qui valent d'être mentionnés dans le guide? Ce qui en découle est une "géographie nutritive" de la capitale, où chaque établissement est répertorié, localisé et hiérarchisé de manière rationnelle (173).

Dans le cadre d'un projet portant sur les humanités numériques, nous avons retracé l'itinéraire de Grimod sur un plan historique de Paris (Fig. 1 et 2)<sup>1</sup>. Ce qui en est ressorti est aussi surprenant qu'utile pour la compréhension des vastes transformations que subissent la capitale et ses habitants à l'aube du dix-neuvième siècle. Comme l'on pourrait s'y attendre, Grimod décrit une ville comestible composée d'une série de points d'intérêt. Là se trouve un boulanger particulièrement habile, ici une épicerie fine qui propose de succulentes dindes farcies. Toutefois ce n'est pas tant dans la succession des établissements qui s'enchaînent mais dans le chemin même que propose le gourmand pour les relier que se trouve l'intérêt de son projet. Un coup d'œil suffit pour comprendre que ces établissements forment des constellations autour des lieux hautement symboliques que sont les Tuileries, le Palais-Royal et les Halles. Ces "nœuds", pour employer un terme de la géographie humaine, sont notés en bleu sur le plan (Fig. 1).

Nous proposons de retracer l'itinéraire du gourmand à travers ces endroits clés pour voir comment ce parcours invite à contempler les liens multiples que chacun de ces sites de mémoire entretient avec les pratiques alimentaires. Quand on l'examine de près, l'itinéraire du gourmand se construit autour d'une logique narrative selon laquelle la bonne chère n'est qu'un prétexte pour étudier une bourgeoisie encore incertaine de son ascendance. Nous examinerons la relation entre la gastronomie et le pouvoir étatique que signale Grimod dans son passage par les Tuileries, siège du gouvernement et emblème problématique du passé monarchique (nœud A, Fig. 1). Puis nous nous pencherons sur le portrait fascinant que fait le promeneur ventripotent de l'émergence de la société de consommation à travers le panorama qu'il offre du Palais-Royal, haut lieu de toutes les indulgences (nœud B, Fig. 1). Ensuite, nous suivrons le gourmand aux Halles pour voir comment cet endroit s'érige en une sorte d'utopie gustative où se réunissent produits et terroirs de la France entière dans un état de potentialité infinie (nœud C, Fig. 1). Et enfin nous traverserons la Seine avec notre gourmand pour voir comment l'itinéraire, jusqu'alors si précis, se volatilise en se perdant dans le dédale de la Rive gauche pour devenir abstraction, une géographie du désir (nœud D, Fig. 2).



Fig. 1. Détail. "L'itinéraire nutritif" retracé par nos soins<sup>2</sup>.



Fig. 2. Détail. "L'itinéraire nutritif", Rive gauche.

Pour commencer, nous avancerons l'hypothèse que voici: avec l'*Almanach des gourmands*, Grimod transforme la ville autant qu'il la décrit en la rendant autrement lisible pour une population affamée de plaisirs après les abnégations forcées de l'ère révolutionnaire. Le gourmand esquisse une topographie dans laquelle enseignes, panneaux, vitrines et étalages, comptoirs, salles et salons constituent autant de discours appelant tous à ce "premier principe de tout bonheur": l'estomac (iii). Face à ce plus universel des plaisirs, l'*Almanach* propose de guider tout un chacun à travers "le labyrinthe de [ses] jouissances apéritives" (iii). Mais en vérité, ces plaisirs ne sont-ils pas réservés à la gent masculine et surtout aux mangeurs qui possèdent les moyens de se procurer "des combinaisons alimentaires les plus recherchées" (iii)? Quoi qu'il en soit, les besoins les plus basiques, ceux qui consistent à manger et à boire, prennent sous la plume de Grimod les couleurs d'un récit épique. Et les gestes les plus banals—comparer, choisir, acheter—se transforment en expédition haute en couleurs. Comme l'explique l'*Almanach*, faire ses courses dans ce nouveau Paris "devient aujourd'hui presque aussi long qu'un Voyage autour du monde" (165).

## De l'architecture de la ville à l'archétype du consommateur-citoyen

Grimod, cet auteur du "meilleur des livres" (xx), vit à une époque turbulente et dans une ville en voie de transformation. Paris sort de la Révolution ayant perdu un très grand nombre de signes distinctifs de son passé. Le Louvre, ancienne résidence des rois, devient un musée, ouvert au grand public; la Bastille, symbole de répression politique, est rasée; et le Panthéon, confisqué à l'Église, se transforme en mausolée national. Changent donc les noms des rues et des places, et jusqu'à l'appellation des jours et des mois. Les fêtes traditionnelles, souvent liées au calendrier ecclésiastique, sont remplacées par des manifestations vouées à la Nation. Pour bon nombre de ses habitants, la ville de Paris est presque méconnaissable. Grimod fait remarquer à ses lecteurs la profondeur de cette transformation: "la métamorphose qui s'est opérée dans les rues de Paris depuis douze ans, et qui en a tellement changé l'aspect, que pour un homme absent de cette capitale depuis 1789, elles offrent une ville absolument nouvelle" (168).

En 1803, s'orienter dans Paris voulait donc dire traverser une "ville nouvelle". Mais quelle ville? À l'heure de Grimod, il ne s'agit pas encore des grandes transformations infrastructurelles. Comme le soulignent les efforts des révolutionnaires pour effacer les traces de l'Ancien Régime, on a plutôt affaire à un changement d'ordre symbolique. C'est ici qu'interviennent tout le génie et toute l'importance historique du guide, car Grimod semble avoir compris que la capitale est devenue l'objet d'une signalisation nouvelle, celle d'une société de consommation. En l'absence

des repères historiques, la géographie imaginaire de la ville—c'est-à-dire la façon dont les gens conçoivent l'espace et s'y orientent—était en train de s'organiser autour de l'appétit des Parisiens.

En dépit de sa tendance vers l'hyperbole, Grimod répond à une réalité nouvelle: les lieux de consommation ont foisonné dans la capitale depuis la Révolution. Le gastronome dit pouvoir y compter "cent restaurateurs pour un libraire, et mille pâtisseries pour un ingénieur en instruments de mathématiques" (161). Pour traverser cet espace nouvellement conçu, il imagine un promeneur idéal, une sorte de consommateur parfait, qui se laisse guider par son nez: "Son odorat subtil guidera notre inexpérience, et nous ne doutons pas que le fumet de tous les bons morceaux que nous allons passer en revue, ne l'avertisse de s'arrêter à tous les bons endroits" (168).

Grimod reconstruit donc une ville dont les monuments principaux ne sont plus des églises, des palais et des prisons, mais des restaurants, des épiceries fines et des marchés. Les établissements où l'on vend de la bonne nourriture constituent les éléments principaux de cette conceptualisation de l'environnement urbain. Ce sont des lieux de consommation qui forment les nœuds de la topographie nouvelle de la ville. Comme autant de perles sur un collier précieux, ceux-ci sont reliés les uns aux autres dans l'itinéraire tracé par le gourmand et qui impose une image cohérente d'un Paris comestible. Répertoriés sur le plan de la ville, ces commerces forment une taxonomie culinaire dont la hiérarchie est basée sur des critères rationnels: la qualité et la provenance des mets, la réputation des propriétaires et de leurs prédécesseurs, la popularité de l'endroit (concession obligatoire à l'opinion publique) et, certes, sur le fameux rapport qualité-prix, valeur bourgeoise par excellence.

Pour mener à bien son dessein, Grimod divise son *Almanach* en trois parties. La première consiste en un "Calendrier nutritif". C'est ici que le gourmand passe en revue tous les mets qu'il convient de manger à différentes époques de l'année. Dans la seconde partie, plus innovatrice, Grimod nous fait suivre "un Gourmand renforcé" (168) lors de sa promenade dans les rues de Paris (Fig. 3). Ce gourmand—personnage anonyme mais que l'on confond facilement avec Grimod—commence son tour à la Porte Saint-Honoré sur la Rive droite. En passant par les endroits les plus en vogue de l'époque, il nous fait rentrer dans des restaurants et des cafés pour goûter et pour observer l'affluence de la clientèle. Il indique les meilleurs établissements et contemple les étalages. Ces vitrines où pendent saucisses, boudins et andouilles, où s'amoncellent tourtes sucrées, tartelettes et gâteaux d'amandes, offrent un spectacle qui est sans précédent dans l'histoire de Paris: "On y voit des montres vraiment appétissantes par les objets qu'elles renferment, et plus élégantes même des bijoutiers de l'ancien temps. Avant la Révolution, l'on n'avoit pas imaginé de mettre ainsi les pâtés et les brioches sous verre" (165-66).

*des Gourmands.* 159

---

ITINÉRAIRE NUTRITIF,  
OU  
PROMENADE D'UN GOURMAND  
DANS DIVERS QUARTIERS DE PARIS.

---

SI Paris, devenu depuis long-temps la capitale de l'Europe, est la ville du monde la plus fréquentée par les étrangers, il le doit peut-être autant à la bonté de ses comestibles, qu'à ses monumens, à ses Arts, et à l'antique urbanité de ses habitans. C'est incontestablement le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère, et le seul en possession de fournir d'excellens cuisiniers à toutes les nations policées du monde. Quoique Paris par lui-même ne produise rien, car il n'y croit pas un grain de blé, il n'y naît pas un agneau, il ne s'y récolte pas un chou-fleur, c'est un centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe, parce que c'est le lieu où

Fig. 3. "Itinéraire nutritif", *l'Almanach des gourmands*, 159.

Tout en frayant son chemin parmi la multitude de choix qu'offre au consommateur le Paris de l'ère post-révolutionnaire, le guide offre des conseils pour faire des économies, éviter les escrocs et choisir les meilleurs produits. Le lecteur—apprenti gourmand—l'accompagne dans son "itinéraire nutritif" dans l'espoir d'apprendre à reconnaître ce que les gastronomes appellent encore aujourd'hui les bonnes adresses.

On a beau apprécier le travail minutieux de Grimod, il reste toujours à savoir à quoi sert ce guide et à qui précisément il est destiné. Pour l'auteur, c'est simple: l'invention du guide est une nécessité historique. Il répond au besoin créé par l'avènement de la bourgeoisie comme classe dominante à la suite de la Révolution. Son essai permet à ces "riches d'un jour" de se procurer un savoir-vivre comme emblème d'un statut social fraîchement acquis: "Le bouleversement opéré dans les fortunes, par une suite nécessaire à la Révolution, les ayant mises dans de nouvelles mains, et l'esprit de la plupart de ces riches d'un jour se tournant vers les jouissances purement animales, on a cru leur rendre service" (i-ii).

Dans la foulée de la nouvelle société qu'inaugure la Révolution, Grimod semble suggérer que la nature même de l'identité bourgeoise est incertaine, instable. Le guide vise à fixer cette identité en codifiant des comportements<sup>4</sup>. Or la nouvelle classe d'élites a besoin de signaler et maintenir un statut qui n'est plus garanti par le système de titres et de privilèges qui avait servi à pérenniser le pouvoir de l'aristocratie sous l'ancien régime. Grimod promeut l'idée que ce statut repose moins sur le pouvoir d'achat que sur la détention d'un savoir-faire. Cet argument met en lumière une des grandes peurs des nouveaux riches, celle qui donne que les mauvais choix de la part du consommateur mènent inéluctablement à une perte de statut. Dans son Avertissement, l'*Almanach* proclame ceci à propos du consommateur ingénu:

Qu'on se figure un riche chargé d'or, pressé du besoin de le dépenser, et sous la tutelle d'un cuisinier ignorant ou fripon, et l'on sentira combien notre petit ouvrage étoit nécessaire. Notre Midas, sans guide dans cette vaste carrière, se ruinera sans se faire honneur et de malins parasites se moqueront encore de lui et de la chèbre qu'il leur aura fait faire. (iv)

S'il y a un danger présent dans l'odyssée du promeneur-héros, c'est d'être "englout[i] dans ce gouffre dévorateur" (160) qu'est Paris. S'y aventurer suppose que le mangeur risque à tout moment d'être lui-même croqué et de se voir ridiculisé par ses choix. Honte à ce nouveau Midas qui se fait voler sa fortune par des fournisseurs sans scrupule—chefs, marchands, serveurs ou commis. Et voilà que le guide devient une nécessité absolue: "Si ce riche, au contraire, possède à fond la topographie manducatoire de la France, ou même à son défaut, seulement



celle de Paris, [muni des] principes invariables et sûrs [...], il se trouvera alors avoir résolu le problème" (iv).

La troisième partie du guide, en alignant une série de "principes gourmands", confirme son double statut normatif et identitaire (214). Mélange de maximes épicuriennes célébrant les joies de la table et de conseils visant le comportement social du gastronome, le guide se pose en feuille de route pour une génération qui cherche à parts égales l'autoréalisation et la pérennisation. En cela, l'*Almanach* témoigne du besoin d'un nouveau code social. Mais en cela, il s'avère aussi une tentative de mise en application de la promesse du bonheur qu'avaient entérinée les architectes de la Révolution. Ce qui en ressort est la figure d'un mangeur idéal, un archétype du consommateur-citoyen.

### Les Tuileries: de la Révolution à la démocratisation du goût

Le promeneur débute son itinéraire nutritif en suivant logiquement la rue commerçante de Saint-Honoré, haut lieu gastronomique. Mais il fait bientôt un détour pour emprunter le passage des Feuillants qui délimite le côté nord du jardin des Tuileries. C'est à cet endroit qu'en 1564 Catherine de Médicis fait jeter les bases d'un nouveau palais à l'ombre du Louvre médiéval. Toutefois, pour le gourmand et ses lecteurs, le palais rappelle sans doute une histoire bien plus contemporaine, car il fut l'emblème même des rapports étroits qui se sont noués entre le pouvoir et les pratiques alimentaires à l'époque révolutionnaire<sup>9</sup>.

Mais, en passant dans cette pittoresque allée, notre gourmand y a-t-il seulement pensé? Difficile de le dire, car un des aspects remarquables de l'*Almanach* est l'absence quasi totale de toute actualité politique. Se serait-il souvenu du grand potager que les révolutionnaires avaient établi dans les jardins des Tuileries pour faire face à la disette chronique de l'an II (1793-1794)? Pensait-il aux "souters fraternels" (Fig. 4) des "banquets sectionnels" et autres fêtes qui s'emparaient de la table pour symboliser l'unité de la Nation et la redistribution des richesses sous la nouvelle République?

En 1803, Napoléon, déjà "consul à vie", était en voie d'instaurer sa dictature dont le siège se trouvera logiquement aux Tuileries. En cette même année, l'Angleterre déclare de nouveau la guerre à la France, intensifiant ainsi la lutte des dynasties européennes qui cherchaient à rétablir par la force l'ordre monarchique en France. Chez le promeneur-gourmand, le geste qui fait oublier et les machinations du futur Empereur et la perspective d'une guerre européenne sans fin se trouve au détour qu'il fait en tournant symboliquement le dos aux Tuileries.

Grimod révèle enfin que son promeneur se dirige vers deux monuments de la cuisine parisienne—les restaurants Véry et Le Gacque—qu'il cite comme étant parmi les meilleurs de la capitale. Il les connaissait bien pour les avoir souvent



SOUPIERS FRATERNELS DANS LES SECTIONS DE PARIS,  
 les 11, 12 et 13 mai 1793, ou les 21, 22 et 23 floréal an 2<sup>e</sup> de la République.

**Fig. 4. Jean Duplessis-Bertaux, "Soupers fraternels dans les sections de Paris: les 11, 12 et 13 mai 1793, ou 21, 22 et 23 floréal an 2<sup>e</sup> de la République" (Swobach Desfontaines, 1802)<sup>7</sup>.**

fréquentés. On apprend, par exemple, que les rencontres hebdomadaires de la Société des Mercredis, dont Grimod était membre fondateur, "eurent lieu de 1802 à 1805 au restaurant Le Gacque" (Sampf).

Une évolution du fameux "Jury des dégustateurs", cette assemblée du goût se donnait pour mission de déguster, débattre et enfin statuer sur les mérites des plats proposés (souvent gratuitement) par le propriétaire. En se réunissant à l'ombre des Tuileries, le groupe constitue un pouvoir parallèle. Installés convenablement autour de l'hémicycle emblématique de la table, Le Gacque—dont le nom se lit à l'envers dans la fenêtre (Fig. 5)—et ses convives illustres marquent le restaurant comme lieu où se tissent les rapports de pouvoir, où s'exerce une forme d'influence



Fig. 5. "Réunion Gastronomique ou les gourmands à table"<sup>18</sup>.

en voie de formation. Mais avant de s'y méprendre, il s'agit de noter que ce ne sont point des politiciens qui mangent mais le manger qui devient l'objet d'une politique, c'est-à-dire de l'exercice d'un pouvoir qui trouve sa portée et son sens dans un plaisir dûment acquis. Ces mangeurs avisés prétendaient détenir les clés de cette économie de goût en s'inventant de toute pièces, à mi-chemin entre le gastronome désintéressé (pour ne pas dire patriotique) et le chroniqueur mondain qui faisait son trou comme critique culinaire.

La Société des Mercredis représente le point culminant de la pyramide gastro-sociale que dresse Grimod. Il s'agit en cela d'une prise de pouvoir dans le seul domaine qui n'est pas monopolisé par l'Empereur, celui de la culture. Si la Société se pose comme apogée de l'influence et du bonheur en matière gustative, l'assemblée s'ouvre théoriquement à tout gastronome digne de ce nom. Pour Grimod, la démocratisation du goût amène à la multiplication des appétits et serait un moteur principal de l'expansion commerciale: "Le goût de la bonne-chère s'étant successivement accru et répandu dans toutes les classes, et tel qui ne vivoit autrefois que du

fromage, se nourrissant aujourd'hui de truffes et d'ortolans, les marchands de comestibles se sont multipliés dans la proportion du développement de ces nouveaux appétits" (164-65).

Grimod ne saurait trouver un meilleur terrain pour analyser le flux des appétits qu'en traversant la rue St. Honoré afin de se retrouver dans le haut-lieu de la consommation parisienne, le Palais-Royal. L'image resplendissante que fournit le gourmand des établissements de cet endroit révèle en quoi l'*Almanach* pose comme objet principal l'optimisation du plaisir. En décrivant l'irrépressible élan consommateur de la foule, Grimod avance l'idée que l'appétit est devenu l'objet d'une science de la jouissance. Il échappe désormais à la seule possession du mangeur privilégié pour devenir un droit auquel peut prétendre tout un chacun. L'*Almanach* se vante de livrer indifféremment les secrets de cette science qu'il mettra à l'épreuve au Palais-Royal.

### Au Palais-Royal: une science du plaisir, une technique de l'effacement

Entre les Tuileries et le Palais-Royal, il y a comme un abîme que l'itinéraire du gastronome nous invite à contempler. Se juxtaposent donc deux palais, celui du pouvoir et celui du plaisir. Le vide symbolique du premier, désert et lavé du sens, n'est qu'une ombre face au trop-plein du second, où grouille le tout-Paris. Ce dernier, récupéré à la souveraineté des nobles, est devenu l'épicentre de la consommation populaire à l'aube du dix-neuvième siècle. Le clivage que marque Grimod est d'abord évident dans le ton que son narrateur adopte en parlant de ces lieux divergents. Il quitte les Tuileries sans solennité, presque sans commentaire: "Sortons de l'enceinte du palais du Gouvernement par la rue de l'Echelle" (170). Le caractère maussade de ce propos change dramatiquement quelques pas plus tard, quand nous "entrons dans ce fameux Palais-Royal, où tous les sens de l'homme sont attaqués à la fois, par des tentateurs et des tentatrices de toutes les espèces" (173). Même si Grimod ne mentionne pas les prostituées qui y rôdent, ni les parieurs qui y jouent, son portrait du Palais-Royal rappelle celui, célèbre, que Louis-Sébastien Mercier en dresse. C'est dans son *Tableau de Paris* (1781) que Mercier compare l'endroit à "une jolie boîte de Pandore" dont l'éblouissement cache tous les maux de l'univers (v. 10, 230).

Son passage au Palais-Royal souligne l'idée que la gastronomie est un savoir démocratisé. Concrètement, cela revient à montrer que les valeurs libérales de la société post-révolutionnaire trouvent leur application dans les prérogatives de ce citoyen-consommateur qui émerge des Tuileries. Aucune porte ne doit être fermée au consommateur, aucun plaisir mis hors de la portée de celui qui est prêt à mettre le prix pour l'acquérir. Lors de son itinéraire, le promeneur fulmine contre le restaurant d'un certain Brigault qui est fermé au grand public:

Mais, quoi! Sa porte, ci-devant ouverte à tout le monde, et son hôtel, le passage le plus commode et le plus fréquenté de Paris, sont impitoyablement fermés. Fuyons! Un restaurateur qui, mû par quelque motif que ce soit, fait une telle insulte au public, ne mérite plus que le public se rende chez lui. (Grimod 202-03)

En plaçant le mangeur ordinaire au centre de son univers gastronomique, l'*Almanach* se différencie nettement de ses prédécesseurs dans le sens où il propose d'étudier le gourmand autant que ce qu'il mange. Pour Grimod, la gastronomie appartiendrait d'abord aux sciences du comportement. Car annoncer à propos de ses lecteurs que "leurs sentiments ne sont plus que des sensations, et leurs désirs que des appétits" (i-ii) revient à rejeter l'abstraction psychologique et les idéologies de classe pour mieux mettre en valeur la conduite réelle de gens. Ainsi les sentiments se transforment en sensations, et les désirs—trop insaisissables—trouvent des objets précis en devenant des appétits. Si ce changement radical de perspective est important, c'est parce que Grimod est en train d'inscrire la gastronomie dans le mouvement positiviste de son temps. Désormais les comportements du gastronome peuvent être étudiés, modifiés, raffinés ou améliorés.

Un des paradoxes qui résulte de cet esprit démocratique est que le guide—qui prétend tenir comme savoir absolu les principes du bon goût—se plie systématiquement à l'opinion publique. Autrement dit, cette posture déjoue l'autorité même du guide qui est basée sur l'idée que ses lecteurs ne savent pas, ou, du moins, ne sont pas absolument certains de ce qui constitue les pratiques et les valeurs du gourmand. Ainsi une des indications principales de qualité que propose Grimod est-elle l'affluence des consommateurs dans les établissements recensés dans l'*Almanach*. On y trouve des commentaires qui sont tout sauf autoritaires: "Nous ne doutons pas que l'excellence de la cuisine ne réponde au faste du salon [sic], à l'éclat de la vaisselle, et ne justifie l'énormité des prix; mais nous en serions plus sûrs encore, si nous y voyions des rassemblements plus nombreux des consommateurs journaliers" (169-70).

La place importante qu'occupe l'opinion publique dans le guide est une indication supplémentaire de la nouveauté du genre. Grimod reconnaît que le goût, comme tout ce qui appartient à l'ordre social, est nécessairement le produit du consensus. C'est pour cela que Grimod annonce au public—cent ans avant Michelin—que l'*Almanach* "deviendra tout-à-la-fois leur guide et leur ouvrage" (vii)\*.

Si le narrateur ne renonce pas pour autant à sa position d'autorité, c'est parce qu'il veut s'imposer en arbitre ultime du goût. Comme nous venons de le constater, cela passe d'abord par l'apprentissage qu'il offre concernant les comportements du consommateur. Sur un marché saturé de produits plus ou moins identiques, tout ce que le gourmand décrit pour stimuler le désir du lecteur trouve son point

d'ancrage dans le cachet d'un nom—que ce soit "les nonettes et les rousselets de Reims" chez M. Corcellet ou "de fort bon chocolat" chez M. Tortoni. Grimod nous rappelle qu'un certain M. Robert a été "ci-devant cuisiner de M. l'archevêque d'Aix" (179). Il fait savoir que M. Van-Roosmalen y travaille depuis vingt ans. Sa manie de retracer les noms des anciens propriétaires confirme l'idée que la sélection méticuleuse des pourvoyeurs s'établit selon une logique de marque. Ce qui est étonnant, c'est que l'importance de l'identité d'un produit efface celui du consommateur averti.

En vérité, le gastronome chez Grimod n'a pas d'autre identité que celui d'un goût masculin désincarné. Dans un sens, le guide répondrait ainsi à une double problématique historique et identitaire. Il propose un moyen de remettre les plaisirs de la table à la mode après la Révolution. À la suite de cette période chaotique où le seul repas admis était celui que le citoyen prenait autour de la table symbolique de la Nation, Grimod doit justifier les plaisirs du mangeur solitaire<sup>18</sup>. Là où la Révolution a condamné la nature solipsiste du plaisir gastronomique, le projet de Grimod propose un mangeur qui évitera les étiquettes de décadence et de dissolution. Sa solution serait de rendre ce mangeur invisible. De la table intime mais inoccupée du frontispice qui ouvre le guide (Fig. 6), à sa carte de visite (Fig. 7), et jusqu'au promeneur anonyme de l'itinéraire nutritif, le mangeur idéal chez Grimod est quasiment invisible.



Fig. 6. "Bibliothèque d'un Gourmand", sans gourmand (1803).

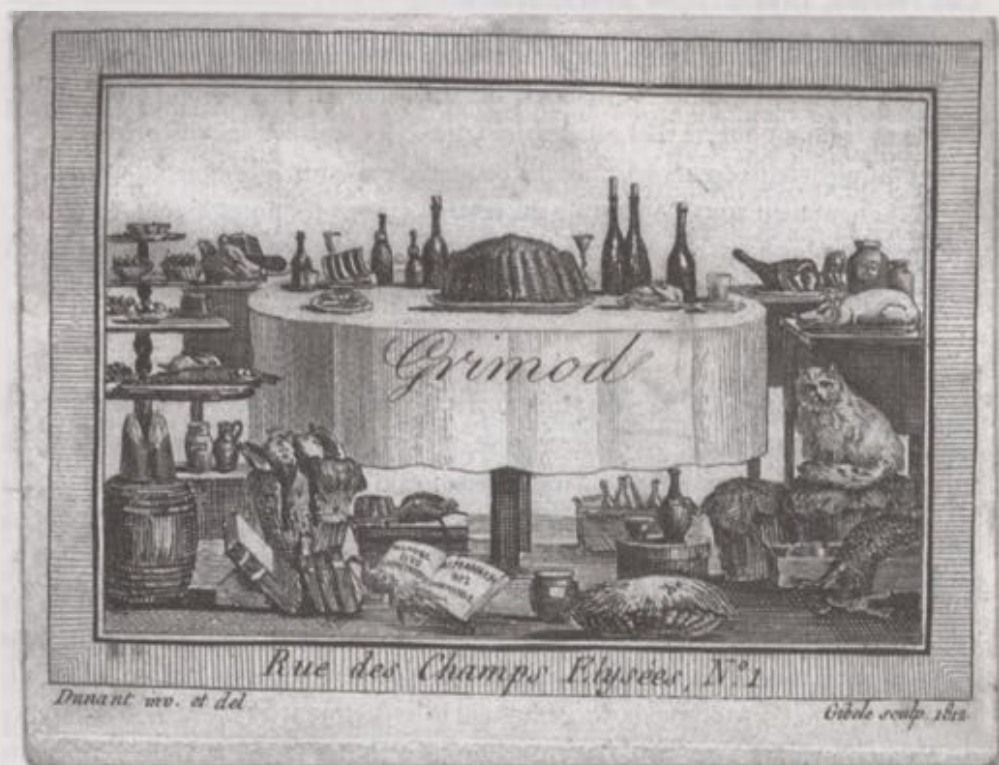


Fig. 7. La carte de visite du gourmand. Gibole, "Grimod" (Dunant, 1812).

En ressemblant à tout le monde, ce mangeur désincarné se veut entièrement libre des valeurs que pourtant il incarne. Si, comme le postule Roland Barthes, "la bourgeoisie se définit comme *la classe sociale qui ne veut pas être nommée*" (212), chez Grimod elle ne doit pas être vue non plus. Sans titre, sans passé et sans visage, le mangeur est réduit à son essence même—l'estomac, organe principal de son plaisir. Paradoxalement, la vraie identité du gourmand n'apparaît que lorsque son absence est mise en lumière par ceux—ou plus exactement celles—qui ne sauront disparaître. Il s'avère en cela différencié des mangeuses qui sont toujours l'objet d'une contemplation charnelle et donc incapables de jouir de l'effacement dont profitent leurs homologues mâles: "Les femmes qui, partout ailleurs, font le charme de la société, se trouvent déplacées dans un dîner de Gourmand, où l'attention, qui ne veut point être partagée, est toute entière pour ce qui garnit la table, et non pour ce qui l'entoure" (222). C'est en quittant le Palais royal pour la Halle que le manger désincarné trouvera enfin une nourriture à la hauteur de ses ambitions, car celle-ci se volatilise à son tour pour devenir l'essence même d'un festin imaginaire.

## Les Halles, une utopie alimentaire

À mesure que l'incendie du matin montait en jets de flammes au fond de la rue Rambuteau, les légumes s'éveillaient davantage, sortaient du grand bleuissement traînant à terre. Les salades, les laitues, les scaroles, les chicorées [...] montraient leurs cœurs éclatants; les paquets d'épinards, les paquets d'oseilles [...] chantaient toute la gamme du vert. [...] Mais les notes aiguës, ce qui chantait plus haut, c'étaient toujours les taches vives des carottes, les taches pures des navets. [...] Au carrefour de la rue des Halles, les choux faisaient des montagnes.

C'est ainsi qu'en 1873 Émile Zola décrit la gloire des Halles dans *Le ventre de Paris* (44). De même chez le gastronome qui reste stupéfait devant ce "pays" de merveilles et ses entassements gargantuesques d'aliments. La splendeur de "la Halle" (souvent désignée au singulier à l'époque de Grimod) surpasse le faste des lieux de consommation qui occupe le gourmand lors de son passage au Palais-Royal. Grimod remonte ainsi la chaîne de production alimentaire. Or c'est de "ce centre immuable" que "partent sans cesse, comme autant de rayons divergens dans tous les sens, tous les bons morceaux qui se mangent à Paris" (183). À la Halle produits et terroirs se côtoient, se combinent et se déclinent à l'infini. À la différence du Palais-Royal où l'on vend des marchandises toutes faites, la Halle représente pour Grimod un lieu de possibilité, une sorte d'utopie gustative<sup>1</sup>. Dans le calendrier nutritif, la contemplation de l'humble œuf exemplifie ce concept clé du gourmand: "On connoit en France 543 manières différentes d'accommoder les œufs, sans compter celles que nos savans imaginent chaque jour; car la cuisine est un pays dans lequel il y a toujours des découvertes à faire" (126).

Là où le Palais-Royal propose à l'appétit du consommateur un très grand nombre de satisfactions toutes faites, mais forcément circonscrites au réel, Grimod rêve d'un univers de produits et d'appétits sans fin. En s'adonnant aux excès de ce "plus riche potager de l'Europe", le gastronome fait rejaillir une idée qui planera sur les fantasmes gastronomiques du dix-neuvième siècle—celle de la totipotence alimentaire (192). Ce terme que nous empruntons à la biologie cellulaire veut dire "plein potentiel" ou "pas encore spécialisé". Il y a dans la fascination du gourmand pour les ingrédients bruts la perspective d'un nouveau régime alimentaire. Cette totipotence éclaire la raison pour laquelle la section de l'*Almanach* consacrée à la Halle est la plus théorique du livre, car l'utopie dont rêve le gourmand n'a rien à voir avec les bonnes adresses ni avec une dégustation quelconque. Grimod ne s'y intéresse guère lors de son passage dans la Halle. Ici il s'agit de saisir le potentiel débridé de la cuisine, la totipotence absolue des formes. Si l'intérêt principal de cette cuisine atomisée se trouve précisément dans le fait que les formes restent à jamais indéfinies, cet état de potentialité pure a l'avantage de mettre tous les



ingrédients sur le même pied d'égalité, faisant ainsi de la table un miroir d'une certaine conception du monde qui sous-tend la philosophie même du guide:

Tous les monstres de l'Océan, grands et petits, s'y donnent, chaque matin, un rendez-vous qui n'est jamais interrompu [...]. C'est là que l'orgueilleux saumon, le fier esturgeon et le majestueux turbot se trouvent côte-à-côte avec le merlan modeste, le maquereau patelin et l'humble hareng; ils y sont réunis non pas ainsi que dans la mer; mais comme nous le serons tous un jour dans l'empire des morts, c'est-à-dire, dans le sein d'une égalité parfaite. (188)

De Grimod à Zola donc, l'imaginaire du dix-neuvième siècle investit la géographie merveilleuse de la Halle d'une mutabilité qui ne tient plus en compte les limites de la forme, du temps et de l'espace. Tout s'y trouve, tout y est possible à tout moment, même pour le Grimod traditionaliste du Calendrier nutritif. Dans ce dernier, rappelons-nous, la nourriture possède une grammaire et une syntaxe qui sont rigoureusement inscrites dans les saisons et les terroirs: "Au reste chaque mois, en cuisine comme en volupté, a ses jouissances particulières" (23)<sup>11</sup>. Par exemple, "ce seroit, insiste-t-il en parlant de l'agneau, un solécisme en cuisine que d'en parler avant Pâques" (25). À la Halle, les hiérarchies, les successions, tout comme les distinctions géographiques et identitaires restent sur le carreau:

Le riche trouve dans le jardin de la Halle (le plus riche potager d'Europe), des fruits de toutes les saisons, qui semblent y être venus comme par enchantement. On y voit des fraises au mois de janvier, des raisins à Pâques, et des ananas toute l'année. Le cours du soleil est interverti, les saisons sont mêlées, et les deux hémisphères se confondent pour ajouter un plat de plus aux brillants desserts de nos modernes Lucullus républicains. (192-93)

Ainsi la Halle représente-t-elle un portail qui s'ouvre au désir, un miroir tendu aux rêves les plus intimes. C'est là où la consommation se révèle enfin à la hauteur des appétits vagabonds: "l'on a des vœux à former et des regrets à ressentir. On voudroit tout envahir, tout emporter, pour alimenter sa cuisine. C'est là surtout qu'on sent, plus que partout ailleurs, l'avantage d'être riche" (187). Faire ses courses à la Halle frise inéluctablement l'achat compulsif. On ne trouve guère son sens dans le geste banal d'acquiescer mais dans la frénésie qui provient d'un en-soi rêvé où l'acheteur se projette dans une totipotence sans forme et sans limites. Si donc la Halle est l'expression d'un aspect profond de l'identité bourgeoisie, c'est parce que ses formes multiples promettent l'actualisation de ce gourmand idéal qui se cache en nous. Celui-ci n'est rien d'autre qu'un organe à ressentir, un estomac qui engloutit le monde.

## De l'itinéraire d'un gourmand à la topographie imaginaire

Après avoir visité les endroits indispensables de la Rive droite, le gourmand traverse le Pont-Neuf pour errer dans le quartier du Luxembourg. Il s'arrête d'abord pour contempler la volaille du Marché de la Vallée, quai des Augustins, en passant ensuite par quelques-uns des établissements les plus connus de la Rive gauche dont celui qui vend "la moutarde et les vinaigres du célèbre Maille" (208). Cette étape du parcours, plus sommaire et moins cohérente, semble d'abord traduire la fatigue et la satiété du promeneur:

Ce n'est pas la peine d'aller jusques dans la rue de Bièvre, au coin de celle de Saint-Victor, pour nous assurer si M. Londeau, célèbre charcutier d'autrefois, existe encore; et en cas qu'il ne soit plus, si la boutique soutient sa bonne réputation. Nous avons donné dans cette partie des indications assez multipliées, pour familiariser nos lecteurs avec le cochon préparé dans toute sa gloire. (209)

Mais serait-il vraiment que le gourmand s'essouffle au cours de son itinéraire? Ou bien plutôt, ce dernier s'était-il transformé en cours de route? Ayant fait la démonstration de sa méthode épistémologique, il nous semble que ce geste ne représente pas pour Grimod une simple abstraction. Car là où le parcours du promeneur avait auparavant suivi une logique cartographique, l'affranchissement qu'avaient annoncé les Halles lui permet de se contenter de sauter d'établissement en établissement. Ainsi l'orientation ne se constitue-t-elle plus autour de la navigation d'une succession d'espaces contigus.

À partir du moment où la géographie de la ville n'est plus un terrain à naviguer, un temps-espace à parcourir, le Paris de Grimod se transforme en topographie imaginaire que le promeneur possède désormais comme objet de savoir. C'est dans cette possession que le projet du gastronome trouve toute sa portée historique, car l'*Almanach* découple le consommateur des banals gestes qui marquent son activité quotidienne pour enfin proposer un univers de plaisirs sans bornes. Non plus seulement une topographie raisonnée des espaces de consommation, la ville se volatilise pour devenir un champ libre où l'esprit se promène en maître absolu. C'est donc à l'aube du dix-neuvième siècle que Grimod esquisse déjà les termes de cette transposition qui calque la ville aux reliefs d'une libido débridée et nous permet de contempler dans leur bourgeonnement les utopies vers lesquelles tendent les fantasmes qui nourrissent notre société de consommation.

Libre, donc, le promeneur-gastronome chez Grimod se dispense du besoin de se déplacer pour pouvoir mieux suivre les péripéties de son désir. Le consommateur,

sûr de sa possession, peut enfin revenir à son point du départ, près de l'endroit où habitait alors Grimod au 1, rue des Champs-Élysées, pour enfin digérer en paix<sup>2</sup>.

UNIVERSITY OF MISSOURI

### Notes

<sup>1</sup>Grimod a le souci de fournir au lecteur des précisions géographiques lui permettant de s'orienter sans plan complémentaire. Le gourmand anonyme de l'itinéraire déclare: "Partant donc de la Porte St-Honoré et remontant la rue de ce nom, nous ferons une courte station, au coin de la Place Vendôme, chez M. Berly, tout-à-la-fois restaurateur et limonadier"; et un peu plus loin: "Entrons aux Tuileries, puisque nous voici près du passage étroit et jamais balayé des Feuillans; et en suivant la terrasse de ce nom, nous admirerons le restaurant de M. Very" (168-69).

<sup>2</sup>Nous tenons à remercier l'Université de Chicago de nous avoir accordé l'usage du "Plan routier de la ville et faubourgs de Paris" (Chez Jean, 1810). Nous avons choisi ce plan pour deux raisons: il est de très bonne qualité, et il représente un compromis qui nous permettrait de tracer à des fins comparatives les itinéraires successifs du gourmand à travers les multiples éditions de l'*Almanach*.

<sup>3</sup>Les points d'intérêt correspondent grosso modo à l'emplacement des établissements répertoriés dans la première édition du guide. Grimod en cite quatre-vingt. Les points d'intérêt sont toutefois à titre indicatif et ne correspondent pas aux adresses historiques exactes.

<sup>4</sup>Mennell avance l'hypothèse que l'étalage d'une expertise gastronomique a pour fonction la définition d'une élite (273). Cette quête de légitimité chez le bourgeois n'a rien d'étonnant. On sait, par exemple, le traitement qu'elle reçoit sous la plume de Molière dans *Le bourgeois gentilhomme* (1670). Chez Grimod il ne s'agit plus d'exposer la vanité du nouveau riche qui se flatte. C'est avec le plus grand sérieux que le consommateur aborde l'apprentissage de ses jouissances.

<sup>5</sup>Pour une discussion de la politique alimentaire à l'époque révolutionnaire, voir Spang, chapitres 5 et 6.

<sup>6</sup>L'ouvrage de référence dans ce domaine reste celui d'Ozouf.

<sup>7</sup>Il s'agit du souper de la Rue Tournon, Section du Luxembourg.

<sup>8</sup>Séance de La Société des Mercredis chez Le Gacque. <art.rmngp.fr/fr/library/artworks/reunion-gastronomique-ou-les-gourmands-a-table>.

<sup>9</sup>Publié pour la première fois en 1900, ce n'est qu'au cours des années trente que le *Guide Michelin* commence à promouvoir l'impartialité de ses appréciations gastronomiques.

<sup>10</sup>En s'appuyant sur les qualités médicales de leurs potages de santé, les restaurants de la deuxième moitié du dix-huitième siècle se prêtaient à "the semi-public display

of sensibility" (Spang 59). Ce mangeur, maladif et solitaire, est une figure proprement Romantique. Seule la fragilité du mangeur serait à la hauteur de ses sensibilités.

<sup>10</sup>Selon Wakeman, les Halles sont associées aux fantasmes utopiques depuis des siècles: "Utopian dreams have a particular place, and Les Halles functioned as an architectural imaginary, a zone of symbolic meanings and emotive power" (46–47).

<sup>11</sup>Si l'aristocrate que fut Grimod choisit de suivre le cycle du calendrier grégorien (et non pas celui de la Révolution alors en vigueur), c'est ostensiblement parce que ce premier est rythmé par les fêtes traditionnelles qui furent encore des occasions de grands festins. Par exemple, on y apprend à propos de l'agneau que "ce seroit un solécisme en cuisine que d'en parler avant Pâques" (25), que les épinards conviennent aux riches comme aux pauvres (50) ou bien que juillet est une "saison ingrate pour la bonne chère" (111) car les fruits et les légumes prédominent, ceux-ci étant bien moins appétissants que les viandes qui règnent dans les saisons froides.

<sup>12</sup>Un projet d'humanités numériques nécessite un travail d'équipe, car il s'agit non seulement d'un corpus de textes à analyser, mais aussi de la mise en place d'un support numérique complexe—programmation, bases de données, graphisme, sans parler des logiciels spécialisés traitant de l'information géographique (ArcGIS). Pour ma part, je voudrais surtout reconnaître la contribution de Diana Harmata, mon assistante de recherche, avec qui j'ai eu le plaisir de travailler dans le cadre d'une allocation de recherche *Undergraduate Research Mentorship* de l'Université de Missouri. Nous tenons également à remercier Tom Gittemeier du bureau *IT Services* pour l'appui technique qu'il a fourni.

## Références

- Barthes, Roland. *Mythologies*. Seuil, 1957.
- Grimod de La Reynière, Alexandre Balthazar Laurent. *Almanach des gourmands: servant de guide dans les moyens de faire excellente chère—par un vieil amateur*. 7 vol. Cellot, 1803.
- Mennell, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. UP of Illinois, 1996.
- Mercier, Louis-Sébastien. *Tableau de Paris*, t. X. Amsterdam, 1782.
- Ozouf, Mona. *La fête révolutionnaire 1789–1799*. Gallimard, 1976.
- Spang, Rebecca. *The Invention of the Restaurant*. Harvard UP, 2000.
- Sumpf, Alban. "Le vin comme art de vivre". *L'histoire par l'image* (novembre 2009). <[histoire-image.org/site/oeuvre/analyse.php?i=1022](http://histoire-image.org/site/oeuvre/analyse.php?i=1022)>.
- Wakeman, Rosemary. "Fascinating *Les Halles*." *French Politics, Culture & Society* 35 (2007): 46–72.
- Zola, Émile. *Le ventre de Paris*. LGE, 1997.