



Littératures de langue française  
Vol. 3

Michel Erman (éd.)

# Le goût dans tous ses états

Peter Lang





Littératures de langue française

Vol. 3

Michel Erman (éd.)

# Le goût dans tous ses états

Peter Lang



# Introduction

Michel ERMAN

Le mot «goût» renvoie en premier lieu à ce sens très particulier qui «juge en même temps qu'il perçoit», comme aimait à le rappeler l'historien Jean-Louis Flandrin, c'est dire, d'emblée, qu'il met en jeu une manière de rationalité étayée sur les passions. Toutes choses égales, cette problématique était déjà énoncée dans la philosophie empiriste d'un Condillac qui montre dans son *Traité des sensations*, publié en 1754, comment le goût en s'attachant à des aliments spécifiques relie sensation et jugement. Mais le domaine sensoriel n'est pas son seul registre. Dès le XIII<sup>e</sup> siècle, le terme connaît un emploi figuré pour désigner l'envie ou le fait de plaire et, depuis le XVII<sup>e</sup> siècle, on use métaphoriquement du mot aussi bien en français qu'en anglais ou en espagnol pour qualifier le jugement esthétique; La Bruyère en fera même une marque du génie dans l'art d'écrire. D'où les notions de «bon goût» et de «mauvais goût» qui apparaissent à cette époque dans le domaine artistique, et que l'on retrouvera érigées en critères à l'article «Goût» de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert: «il y a un bon goût qui discerne [les beautés réelles] et un mauvais goût qui les ignore» (t. VII, 1757). Sémantiquement tout se passe comme s'il existait un lien entre les références gastronomiques du bon et celles, esthétiques, du beau, entre les plaisirs de la table et ceux de l'art, entre le sentir et le sentiment. Ce néologisme de sens est d'autant plus surprenant que le jugement du beau s'est longtemps référé dans la tradition occidentale, qui distinguait entre la perception sensible et la matérialisation artistique d'une vérité, aux sens plus rationnels que sont la vue et l'ouïe.

L'emploi du mot «goût» dans le domaine esthétique est donc le signe discursif de la subjectivation du beau qui caractérise la modernité. Toutefois, même s'il relève d'une sensibilité individuelle qui se manifeste par un plaisir éprouvé à contempler une œuvre et permet le jugement évaluatif, le beau ressortit à un «sens commun» condition à l'exercice de la vertu entre les hommes, comme le pensait Kant, c'est-à-dire qu'il obéit à des normes, culturelles et sociales, pour l'essentiel; partant, selon les époques, il a ses

paradigmes et ses canons propres. De même, le gastronomique possède des normes qui changent ou varient au fil du temps – mais, pour autant, ne doivent rien à l’air du temps – et se rapportent, par là, à des valeurs partagées dans une communauté donnée. Ainsi la séparation entre mets sucrés et mets salés, telle que nous la connaissons aujourd’hui dans la cuisine française, date du XVII<sup>e</sup> siècle; auparavant le sucre était employé dans l’assaisonnement des viandes, des poissons ou des potages – au moyen âge, on le rangeait même au nombre des épices et on en usait, parfois, pour corriger les saveurs trop piquantes. Quoi qu’il en aille des déterminations sociales qui font dire à l’anthropologue David Le Breton que «manger, c’est participer de sa culture, partager avec d’autres des goûts et des dégoûts<sup>1</sup>», force est de constater que la subjectivité dans le jugement gustatif reste entière: au XIX<sup>e</sup> siècle, époque des identités et des littératures nationales et de la naissance de la gastronomie française, il est intéressant de relever la façon dont les écrivains considèrent les goûts des autres. Ainsi Stendhal jugeait fort mal des goûts allemands en qualifiant la choucroute de met «bêtifiant», quant à Alexandre Dumas, il écrivait dans son *Grand Dictionnaire de cuisine*, en 1873, que les goûts italiens étaient «plus étranges que raffinés».

La subjectivité de mise dans la reconnaissance d’une saveur comme dans le jugement esthétique implique *in fine* que nous cherchons à nous singulariser par nos goûts. Dans ses travaux sur les manières de table, Jean-Louis Flandrin<sup>2</sup> a montré que, dès l’époque de la Renaissance, le goût sert à la distinction sociale grâce aux divers raffinements apportés à la préparation et à la présentation des mets. Aujourd’hui, les signes de prestige attachés à telle ou telle expression artistique, voire à tel ou tel phénomène de mode qui mettent en jeu les artifices du paraître jusqu’à constituer des snobismes rivalisant les uns avec les autres ont donc pour lointaine origine une sociologie de la table. Remarquons que dans cette lutte pour la reconnaissance et la domination sociale, on croise le sens figuré de «penchant» que le mot goût a très vite pris en moyen français et qui renvoie au paradigme de l’inclination.

Entre le bon, le beau et l’inclination, entre le singulier et le communautaire, le goût fait l’objet de représentations multiples que cet ouvrage tente

1. David Le Breton, *La Saveur du monde*, Métailé, 2006, p. 353.

2. Jean-Louis Flandrin, *L’ordre des mets*, Odile Jacob, 2002.

d'examiner<sup>3</sup>. Manière de contredire ce personnage de Musset dans *Fantasio* qui déclarait: «Du goût et des couleurs il n'en faut pas disputer».

3. Une partie des contributions provient d'un colloque tenu les 28 et 29 mars 2008 à l'Université de South Florida à Tampa et intitulé «The State of Taste / Le goût dans tous ses états» sous la direction du professeur Gaëtan Brulotte. Que soient ici remerciés pour le soutien qu'ils ont accordé à cette manifestation les organismes suivants: Department of World Languages (USF), les Services culturels de l'Ambassade de France et le Consulat de France à Miami, Alliance Française de Tampa, USF at Lakeland, USF English Language Institut, restaurant «Mise en place», Pelagia Trattoria, Central Florida Economic Development Council, French American Business Council of West Florida, USF International Affairs Center, USF Humanities Institute.