

Scènes de repas dans le roman.

Groupement de textes

Texte 1 : « *Gargantua* » - chapitre IV - « *De l'enfance de Pantagruel* » - François Rabelais – 1534

Texte 2 : « *Madame Bovary* » - Gustave Flaubert - 1857

Texte 3 : « *L'Assommoir* » - Emile Zola - 1876

Texte 4 : « *Germinal* », Emile Zola - 1885 (trois extraits pour une étude comparative).

Texte 5 : « *Boule de suif* » - Guy de Maupassant - 1880

Œuvres artistiques d'accompagnement

Œuvre 1 : « *Le Banquet* » - Bande dessinée « *Astérix le Gaulois* » de René Goscinny et Albert Uderzo

Œuvre 2 : « *Le repas de noce* ». Pieter Brueghel l'Ancien. 1568

Œuvre 3 : Film « *Le Festin de Babette* » réalisé par Gabriel Axel en 1987 et adapté d'un roman danois de Karen Blixen intitulé « *Skoebne Anekdoter* » (1958).

Œuvre 4 : « *Enfants mangeant un gâteau* » Murillo. 1670

Préambule du professeur :

Dans cette anthologie, il ne s'agit pas seulement d'une mise en perspective d'un tableau célébrant les arts de la table ou vantant les métiers de bouche. C'est un choix d'univers. Ces textes choisis (séquences d'intérieur) ne racontent pas seulement ce que l'on perçoit à la première lecture. Les enjeux qui s'y nouent ouvrent la voie à un constat anthropologique.

Certes, les auteurs s'emparent de situations assez communes (un scénario assez simple, resserré sur un décor réduit), mais c'est pour mieux suggérer des ramifications avec la psychologie des personnages (avec l'intériorité complexe d'Emma Bovary, confrontée à ses désirs et qui, en quelque sorte, se fausse compagnie à elle-même), et le plus souvent avec un cadre social. Chacun des auteurs restitue avec une puissance de vérité des scènes de repas, ce qu'elles cachent et révèlent à la fois. Le narrateur agit en sous-main pour mettre en évidence le fait suivant : le repas nous introduit dans le quotidien de nos pratiques sociales. Il est l'enjeu d'une consolidation des hiérarchies sociales (« *Germinal* » de Zola) ou de rapports de force (« *Boule de suif de Maupassant* »).

Le romancier imagine plusieurs personnages issus de classes sociales diverses confrontés à la nourriture. Il observe à bonne distance un espace clos (souvent autour d'une table bien garnie, mais pas toujours), procédant, d'un personnage à l'autre, d'un lieu à un autre, à une description minutieuse d'un modèle de repas.

* Dans le roman utopique de **Rabelais**, c'est la stimulation détraquée de l'appétit qui est montrée. Les pulsions animales sont les leaders du bon goût. Dans cette mise en scène d'un repas protoféodal, le plaisir est mis en avant, sans subtilité. L'hygiène de vie aussi. Il faut fortifier son endurance, tonifier le corps. On se précipite sur des plats roboratifs avec un appétit démesuré. Cette fringale pantagruélique met en avant, entre la poire et le fromage, une cartographie des plaisirs interdits (tableau « *Les Sept Péchés Capitaux et les Quatre Dernières Etapes humaines* » peint au début du XVIème siècle par le flamand **Jérôme Bosch**). Au-delà d'un propos délicieusement divertissant et au comique épais il faut voir dans les deux extraits de « *Pantagruel* » un malin pied de nez aux interdits religieux (restrictions et abstinences alimentaires, jeûne du Carême). Il faut lire dans ce réensauvagement de l'homo sapiens une satire des religions abrahamiques (de **Tertullien** à **Thomas d'Aquin**, puis dans les catéchismes de l'Eglise catholique, la glotonnerie fait partie des sept péchés capitaux). Les potacherries effrénées de **François Rabelais**, empreintes d'un humour scatophile et régressif, ne relèvent pas de l'enfantillage, des idioties infantiles.

* Chez **Flaubert**, ce qui est mis en avant, c'est l'extrême raffinement des codes et rituels d'un dîner d'apparat, c'est la sophistication des arts de la table dans l'aristocratie. La qualité gustative époustouflante des

mets (dignes d'un repas de fête, de réveillon) montre bien que le bien-être est érigé en valeur cardinale. Un savoir-faire faisant rimer gastronomie, aisance matérielle et luxuriance du décor suscite des sentiments d'agrément. **Gustave Flaubert** développe le thème de l'égarement de la jeune provinciale dans le miroir aux alouettes d'un milieu qui n'est pas le sien. *Emma Bovary* s'ennuie ferme dans sa vie étriquée et trop bien réglée. Elle rêve d'une ascension sociale considérant que le luxe est le vrai sel de la vie. Ce dîner va bouleverser sa vie.

* Chez **Maupassant**, le pique-nique dans la diligence joue un rôle émotionnel de premier plan. Pour la seule raison qu'il lève le voile sur l'hypocrisie de cette communauté de voyageurs. *Boule de Suif*, dans le tourbillon de la guerre franco-prussienne, est une marionnette humiliée aux mains de nobles et de bourgeois. Le repas cesse d'être un symbole de fraternité. Le lien avec les rites initiatiques de cultes à mystères (dans les traditions mithraïque et paléochrétienne, le banquet eucharistique se termine par le partage du pain et du vin). Les deux religieuses qui ont encouragé l'héroïne à se sacrifier incarnent l'affectation d'une fausse piété. **Maupassant** met l'accent sur les oppositions sociales et veut montrer que le sens moral n'a rien à voir avec le rang social. L'habit ne fait pas le moine !

* Chez **Zola**, les régimes alimentaires diffèrent d'une classe sociale à une autre. Il raconte le sort des petites gens qui ne laisseront aucune trace dans le cours de l'histoire, des êtres sans destin (les mineurs de *Montsou*). Ces ouvriers sont condamnés à mâcher la poussière, poursuivant coûte que coûte des chemins qui ne mèneront nulle part... Le premier extrait est émouvant car le casse-croûte préparé par *la Maheude* met en lumière le partage du malheur. **Zola** s'empare d'un sujet social : la précarité alimentaire des ouvriers-mineurs endettés dont le modeste pécule ne leur permet pas de manger à leur faim. Dans ces conditions, se nourrir est un tracas sans fin de la vie de tous les jours. **Emile Zola** plante sa fiction dans une situation réelle (espace domestique du coron). Les ingrédients du « *briquet* » sont méticuleusement décrits par le narrateur pour prouver que les mineurs ne font pas la fine bouche !

Plus loin dans le roman, **Zola** déplace son point de vue en s'attachant à décrire l'intérieur étouffant d'un milieu très aisé. Pour ce qui concerne le déjeuner chez les *Hennebeau*, c'est le comble du luxe qui est mis en lumière, en témoignent les éléments du décor : les tapisseries flamandes, la crédence en chêne massif à vitraux, les pièces d'argenterie, le palmier, un aspidistra, des faïences et majoliques, une jatte de cristal. Le caractère luxurieux de cet intérieur bourgeois traduit l'opposition entre les parias (les ouvriers exploités) et les nantis (les privilégiés de la bourgeoisie industrielle). **Zola** choisit le cadre d'un plantureux déjeuner (« *œufs brouillés aux truffes* », « *truites de rivière* », « *ananas* ») pour mettre l'accent sur les oppositions entre classes sociales antagonistes. En outre, il montre des bourgeois effrayés par l'idée que la « *bande de meurt-de-faim* » (le prolétariat) puisse réclamer sa place à la « *table* ». Autrement dit, des gens riches qui, par égoïsme et par indifférence, ne veulent surtout pas partager (représentés par *Hennebeau*, *Deneulin*, *Grégoire*). Et qui, par-dessus le marché, accusent les travailleurs d'avoir de plus en plus des « *goûts de luxe* ». L'utilisation polémique du décor et de la table de repas amène l'auteur à mettre en cause la bourgeoisie qui profite des inégalités sociales et économiques. La satire politique porte sur la mentalité bourgeoise et sa soif d'enrichissement.

Globalement, le repas permet de :

- * restituer une volonté de vivre ou de survivre (les compagnies minières coupent les vivres aux grévistes).
- * mettre en valeur les ingrédients à portée de main sur la table, le repas servi et son accommodement...
- * révéler un sentiment de communauté : lieu commun de l'auberge champêtre, le restaurant en tant que lieu social où l'on s'assoit à côté d'inconnus (on partage un moment de convivialité au milieu d'étrangers, de gens inconnus).
- * dévoiler un espace enchanté dans lequel on savoure un plat (ce qu'on mange, c'est ce qui nous unit, nous réunit : le repas en tant que moment de célébration, de rencontre familiale, de fête, comme dans l'extrait de « *L'Assommoir* » de Zola).
- * mettre à jour les barrières érigées par la ségrégation sociale (le repas de *la Maheude*, les dépenses de consommation dans les coron, les aliments du panier de base des charbonniers, le déjeuner chez les bourgeois, dans la famille *Hennebeau* dans « *Germinal* »).
- * mettre en perspective une société civilisée, en établissant un rapport de l'homme avec des codes sociaux et culturels (« *Gargantua* » de Rabelais, animalité des instincts et ventre de barrique de *Pantagruel*)

Corpus de textes

Texte 1 : * « *Gargantua* » - chapitre IV « *De l'enfance de Pantagruel* » - François Rabelais – 1534

Mais Pantagruel estant encores au berseau fit cas bien espoventables.

Je laisse icy à dire comment, à chascun de ses repas, il humoit le lait de quatre mille six cens vaches, et comment, pour luy faire un paeslon (1) à cuire sa bouillie, furent occupez tous les pesliers de Saumur en Anjou, de Villedieu en Normandie, de Bramont en Lorraine (2), et luy bailloit on ladicte bouillie en grand timbre (3) qui est encores de présent à Bourges, près du palays ; mais les dentz luy estoient desja tant crues et fortifiées qu'il en rompit dudict tymbre un grand morceau, comme très bien apparoist.

Certain jour, vers le matin, que on le vouloit faire tetter une de ses vaches (car de nourrissees il n'en eut jamais aultrement, comme dict l'hystoire), il se deffit des liens qui le tenoyent au berceau un des bras, et vous prent ladicte vache par dessoubz le jarret, et luy mangea les deux tétins et la moytié du ventre, avecques le foye et les roignons, et l'eust toute dévorée, n'eust esté quelle cryoit horriblement, comme si les loups la tenoient aux jambes, auquel cry le monde arriva, et ostèrent ladicte vache à Pantagruel; mais ilz ne sceurent si bien faire que le jarret ne luy en demourast comme il le tenoit, et le mangeoit très bien, comme vous feriez d'une saulcisse ; et quand on luy voulut oster l'os, il l'avalla bien tost comme un cormaran (4) feroit un petit poisson; et après commença à dire : « *Bon, bon, bon* », car il ne sçavoit encores bien parler, voulant donner à entendre que il l'avoit trouvé fort bon, et qu'il n'en failloit plus que autant.

Ce que voyans, ceux qui le servoyent le lièrent à gros cables, comme sont sont ceulx que l'on fait à Tain (5) pour le voyage du sel à Lyon ; ou comme sont ceulx de la grand nauf Françoisse (6) qui est au port de Grâce en Normandie.

1. *Marmite, casserole, poêlon d'office.*

2. *Villedieu-les-Poêles, à proximité d'Avranches (département de la Manche en Normandie), est une ville célèbre pour la fabrication des poêles et chaudrons, tout comme Saumur pour son artisanat du cuivre. A noter que la Haute Vallée de la Moselle, à proximité du col de Bramont (Le Thillot, Saint-Maurice-sur-Moselle, Fresse, Ramonchamp, Bussang) connaît dès le XVIème siècle une exploitation et un traitement de minerais (argent, cuivre) en pleine expansion.*

3. *Timbale, gobelet ou abreuvoir en pierre pour les bestiaux de la ferme (baquet, cuve, auge en pierre pour abreuver les chevaux et autres animaux domestiques) . Le « timbre » de Bourges surnommée « écuelle de géant » se trouvait dans le palais du duc de Berry. Il était rempli de vin pour être distribué aux pauvres (note de Jean Plattard).*

4. *Cormoran, oiseau aquatique palmipède qui se nourrit d'une grande quantité de poissons.*

5. *Tain l'Hermitage, bourgade spécialisée dans la fabrication de cordes, réputées pour leur solidité. Très utile pour le commerce du sel débarqué et engrangé sur le port.*

6. *La « Grande Françoisse » est le nom d'un gigantesque navire construit en 1520 dans la fosse de Leure à une lieue du Havre de Grâce (nom donné à la ville du Havre, en raison de la proximité de la chapelle Notre-Dame-de-Grâce), doté de solides amarres car il jaugeait plus de 2000 tonneaux. N'offrant pas un tirant d'eau suffisant, il ne prit jamais la mer. Resté comme objet de curiosité à l'entrée de la Grande Barre, il fut démantelé en 1538.*

Texte 2 : * « *Madame Bovary* » - Gustave Flaubert - 1857

A sept heures, on servit le dîner. Les hommes, plus nombreux, s'assirent à la première table, dans le vestibule, et les dames à la seconde, dans la salle à manger, avec le marquis et la marquise. Emma se sentit, en entrant, enveloppée par un air chaud, mélangé du parfum des fleurs et du beau linge, du fumet des viandes et de l'odeur des truffes. Les bougies des candélabres allongeaient des flammes sur les cloches d'argent ; les cristaux à facettes, couverts d'une buée mate, se renvoyaient des rayons pâles ; des bouquets étaient en ligne sur toute la longueur de la table ; et, dans les assiettes à large bordure, les serviettes, arrangées en manière de bonnet d'évêque, tenaient entre le bâillement de leurs deux plis chacune un petit pain de forme ovale. Les pattes rouges des homards dépassaient les plats ; de gros fruits dans les corbeilles à jour s'étageaient sur la mousse ; les cailles avaient leurs plumes, des fumets montaient ; et, en bas de soie, en culotte courte, en cravate blanche, en jabot, grave comme un juge, le maître d'hôtel, passant entre les épaules des convives les plats tout découpés, faisait, d'un coup de sa cuillère, sauter pour vous le morceau qu'on choisissait. Sur le grand poêle de porcelaine à baguettes de cuivre, une statue de femme, drapée jusqu'au menton, regardait immobile la salle pleine de monde. Mme Bovary remarqua que plusieurs dames n'avaient pas mis leurs gants dans leurs verres.

Cependant, au haut bout de la table, seul, parmi toutes ces femmes, courbé sur son assiette remplie, et la serviette nouée dans le dos comme un enfant, un vieillard mangeait, laissant tomber de sa bouche des gouttes de sauce. Il avait les yeux éraillés et portait une petite queue enroulée d'un ruban noir. C'était le beau-père du marquis, le vieux duc de Laverdière, l'ancien favori du comte d'Artois, dans le temps des parties de chasse au Vaudreuil chez le marquis de Conflans, et qui avait été, disait-on, l'amant de la reine Marie-Antoinette, entre MM. de Coigny et de Lauzun. Il avait mené une vie bruyante de débauches, pleine de duels, de paris, de femmes enlevées, avait dévoré sa fortune et effrayé toute sa famille. Un domestique, derrière sa chaise, lui nommait tout haut dans l'oreille les plats qu'il désignait du doigt en bégayant ; et sans cesse les yeux d'Emma revenaient d'eux-mêmes sur ce vieil homme à lèvres pendantes, comme sur quelque chose d'extraordinaire et d'auguste. Il avait vécu à la cour et couché dans le lit des reines !

On versa du vin de Champagne à la glace. Emma frissonna de toute sa peau, en sentant ce froid dans sa bouche. Elle n'avait jamais vu de grenades ni mangé d'ananas. Le sucre en poudre même lui parut plus blanc et plus fin qu'ailleurs.

Les dames, ensuite, montèrent dans leurs chambres s'apprêter pour le bal.

Texte 3 : * « *L'Assommoir* » - Emile Zola - 1876

Mais un gros silence se fit. Les têtes s'allongeaient, les regards suivaient le couteau. Poisson ménageait une surprise. Brusquement, il donna un dernier coup; l'arrière-train de la bête se sépara et se tint debout, le croupion en l'air: c'était le bonnet d'évêque. Alors, l'admiration éclata. Il n'y avait que les anciens militaires pour être aimables en société. Cependant, l'oie venait de laisser échapper un flot de jus par le trou béant de son derrière; et Boche rigolait.

- *Moi, je m'abonne, murmura-t-il, pour qu'on me fasse comme ça pipi dans la bouche.*

- *Oh! le sale! crièrent les dames. Faut-il être sale!*

- *Non, je ne connais pas d'homme aussi dégoûtant!* dit madame Boche, plus furieuse que les autres. *Tais-toi, entends-tu! Tu dégoûterais une armée... Vous savez que c'est pour tout manger!* A ce moment, Clémence répétait, au milieu du bruit, avec insistance:

- *Monsieur Poisson, écoutez, monsieur Poisson. Vous me garderez le croupion, n'est-ce pas?*

- *Ma chère, le croupion vous revient de droit,* dit madame Lerat, de son air discrètement égrillard. Pourtant, l'oie était découpée. Le sergent de ville, après avoir laissé la société admirer le bonnet d'évêque pendant quelques minutes, venait d'abattre les morceaux et de les ranger autour du plat. On pouvait se servir. Mais les dames, qui dégrafaient leur robe, se plaignaient de la chaleur. Coupeau cria qu'on était chez soi, qu'il emmiellait les voisins; et il ouvrit toute grande la porte de la rue, la noce continua au milieu du roulement des fiacres et de la bousculade des passants sur les trottoirs. Alors, les mâchoires reposées, un nouveau trou dans l'estomac, on recommença à dîner, on tomba sur l'oie furieusement. Rien qu'à attendre et à regarder découper la bête, disait ce farceur de Boche, ça lui avait fait descendre la blanquette et l'épinée dans les mollets.

Par exemple, il y eut là un fameux coup de fourchette; c'est-à-dire que personne de la société ne se souvenait de s'être jamais collé une pareille indigestion sur la conscience.

Gervaise, énorme, tassée sur les coudes, mangeait de gros morceaux de blanc, ne parlant pas, de peur de perdre une bouchée; et elle était seulement un peu honteuse devant Goujet, ennuyée de se montrer ainsi, gloutonne comme une chatte. Goujet, d'ailleurs, s'emplissait trop lui-même, à la voir toute rose de nourriture. Puis, dans sa gourmandise, elle restait si gentille et si bonne! Elle ne parlait pas, mais elle se dérangeait à chaque instant, pour soigner le père Bru et lui passer quelque chose de délicat sur son assiette. C'était même touchant de regarder cette gourmande s'enlever un bout d'aile de la bouche, pour le donner au vieux, qui ne semblait pas connaisseur et qui avalait tout, la tête basse, abêti de tant bâfrer, lui dont le gésier avait perdu le goût du pain. Les Lorilleux passaient leur rage sur le rôti; ils en prenaient pour trois jours, ils auraient englouti le plat, la table et la boutique, afin de ruiner la Banban du coup. Toutes les dames avaient voulu de la carcasse; la carcasse, c'est le morceau des dames. Madame Lerat, madame Boche, madame Putois grattaient des os, tandis que maman Coupeau, qui adorait le cou, eu arrachait la viande avec ses deux dernières dents. Virginie, elle, aimait la peau, quand elle était rissolée, et chaque convive lui passait sa peau, par galanterie; si bien que Poisson jetait à sa femme des regards sévères, en lui ordonnant de s'arrêter, parce qu'elle en avait assez comme ça: une fois déjà, pour avoir trop mangé d'oie rôtie, elle était restée quinze jours au lit, le ventre enflé. Mais Coupeau se fâcha et servit un haut de cuisse à Virginie, criant que, tonnerre de Dieu ! si elle ne le décrottait pas, elle n'était pas une femme. Est-ce que l'oie avait jamais fait du mal à quelqu'un ? Au contraire, l'oie guérissait les maladies de rate. On croquait ça sans pain, comme un dessert. Lui, en aurait bouffé toute la nuit, sans être incommodé; et, pour crâner, il s'enfonçait un pilon entier dans la bouche. Cependant, Clémence achevait son croupion, le suçait avec un gloussement des lèvres, en se tordant de rire sur sa chaise, à cause de Boche qui lui disait tout bas des indécences. Ah! nom de Dieu! oui, on s'en flanqua une bosse ! Quand on y est, on y est, n'est-ce pas ? et si l'on ne se paie qu'un gueuleton par-ci par-là, on serait joliment godiche de ne pas s'en fourrer jusqu'aux oreilles. Vrai, on voyait les bedons se gonfler à mesure. Les dames étaient grosses. Ils pétaient dans leur peau, les sacrés goinfres ! La bouche ouverte, le menton barbouillé de graisse, ils avaient des faces pareilles à des derrières, et si rouges, qu'on aurait dit des derrières de gens riches, crevant de prospérité. (L'Assommoir – Chapitre VII – Emile Zola – 1877).

Texte 4 : 3 extraits pour une étude comparative

* *Germinal*, Première partie, chapitre II - « Le briquet »

En bas, Catherine s'était d'abord occupée du feu, la cheminée de fonte, à grille centrale, flanquée de deux fours, et où brûlait constamment un feu de houille. La Compagnie distribuait par mois, à chaque famille, huit hectolitres d'escaillage, charbon dur ramassé dans les voies. Il s'allumait difficilement, et la jeune fille qui couvrait le feu chaque soir, n'avait qu'à le secouer le matin, en ajoutant des petits morceaux de charbon tendre, triés avec soin. Puis, après avoir posé une bouillotte sur la grille, elle s'accroupit devant le buffet. C'était une salle assez vaste, tenant tout le rez-de-chaussée, peinte en vert pomme, d'une propreté flamande, avec ses dalles lavées à grande eau et semées de sable blanc. Outre le buffet de sapin verni, l'ameublement consistait en une table et des chaises du même bois. Collées sur les murs, des enluminures violentes, les portraits de l'Empereur et de l'Impératrice donnés par la Compagnie, des soldats et des saints, bariolés d'or, tranchaient crûment dans la nudité claire de la pièce ; et il n'y avait d'autres ornements qu'une boîte de carton rose sur le buffet, et que le coucou à cadran peinturluré, dont le gros tic-tac semblait remplir le vide du plafond. Près de la porte de l'escalier, une autre porte conduisait à la cave.

[...]

Devant le buffet ouvert, Catherine réfléchissait. Il ne restait qu'un bout de pain, du fromage blanc en suffisance, mais à peine une lichette de beurre ; et il s'agissait de faire les tartines pour eux quatre. Enfin, elle se décida, coupa les tranches, en prit une qu'elle couvrit de fromage, en frota une autre de beurre, puis les colla ensemble : c'était « le briquet » (1), la double tartine emportée chaque matin à la fosse. Bientôt, les quatre briquets furent en rang sur la table, répartis avec une sévère justice, depuis le gros du père jusqu'au petit de Jeanlin.

1. Expression de la Wallonie désignant le casse-croûte des mineurs, un quignon de pain (en forme de petite brique, qui rappelle celles des maisons du coron) composé de deux tranches tartinées de fromage blanc et de beurre.

* *Germinal*, deuxième partie, chapitre IV

Le jour baissa brusquement, la Maheude alluma la lampe, irritée de ce que ni la fille ni les garçons ne rentraient. Elle l'aurait parié : jamais on ne parvenait à faire ensemble l'unique repas où l'on aurait pu être tous autour de la table. Puis, c'était la salade de pissenlits qu'elle attendait. Qu'est-ce qu'il pouvait cueillir à cette heure, dans ce noir de four, le bougre d'enfant ! Une salade accompagnerait si bien la ratatouille qu'elle laissait mijoter sur le feu, des pommes de terre, des poireaux, de l'oseille, fricassés avec de l'oignon frit ! La maison entière le sentait, l'oignon frit, cette bonne odeur qui rancit vite et qui pénètre les briques des coron d'un empoisonnement tel, qu'on les flaire de loin dans la campagne, à ce violent fumet de cuisine pauvre. Maheu, quand il quitta le jardin, à la nuit tombée, s'assoupit tout de suite sur une chaise, la tête contre la muraille. Dès qu'il s'asseyait, le soir, il dormait. Le coucou sonnait sept heures, Henri et Lénore venaient de casser une assiette en s'obstinant à aider Alzire, qui mettait le couvert, lorsque le père Bonnemort rentra le premier, pressé de dîner et de retourner à la fosse. Alors, la Maheude réveilla Maheu.

- Mangeons, tant pis !... Ils sont assez grands pour retrouver la maison. L'embêtant, c'est la salade !

« *Germinal* » - Zola - 1885 - quatrième partie - chapitre I

Voici toujours un rond de saucisson qu'ils n'auront pas, déclara M. Grégoire. Les rires recommencèrent, mais plus discrets. Chaque convive se mettait à l'aise, dans cette salle tendue de tapisseries flamandes, meublée de vieux bahuts de chêne. Des pièces d'argenterie luisaient derrière les vitraux des crédences ; et il y avait une grande suspension en cuivre rouge, dont les rondeurs polies reflétaient un palmier et un aspidistra, verdissant dans des pots de majolique. Dehors, la journée de décembre était glacée par une aigre bise du nord-est. Mais pas un souffle n'entraît, il faisait là une tiédeur de serre, qui développait l'odeur fine d'un ananas, coupé au fond d'une jatte de cristal.

- Si l'on fermait les rideaux ? proposa Négrel, que l'idée de terrifier les Grégoire amusait.

La femme de chambre, qui aidait le domestique, crut à un ordre et alla tirer un des rideaux. Ce furent, dès lors, des plaisanteries interminables : on ne posa plus un verre ni une fourchette, sans prendre des précautions ; on salua chaque plat, ainsi qu'une épave échappée à un pillage, dans une ville conquise ; et, derrière cette gaieté forcée, il y avait une sourde peur, qui se trahissait par des coups d'œil involontaires jetés vers la route, comme si une bande de meurt-de-faim eût guetté la table du dehors.

Après les œufs brouillés aux truffes, parurent des truites de rivière. La conversation était tombée sur la crise industrielle, qui s'aggravait depuis dix-huit mois.

– C'était fatal, dit Deneulin, la prospérité trop grande des dernières années devait nous amener là... Songez donc aux énormes capitaux immobilisés, aux chemins de fer, aux ports et aux canaux, à tout l'argent enfoui dans les spéculations les plus folles. Rien que chez nous, on a installé des sucreries comme si le département devait donner trois récoltes de betteraves... Et, dame ! aujourd'hui, l'argent s'est fait rare, il faut attendre qu'on rattrape l'intérêt des millions dépensés : de là, un engorgement mortel et la stagnation finale des affaires. M. Hennebeau combattit cette théorie, mais il convint que les années heureuses avaient gâté l'ouvrier.

– Quand je songe, cria-t-il, que ces gaillards, dans nos fosses, pouvaient se faire jusqu'à six francs par jour, le double de ce qu'ils gagnent à présent. Et ils vivaient bien, et ils prenaient des goûts de luxe... Aujourd'hui naturellement, ça leur semble dur, de revenir à leur frugalité ancienne.

– Monsieur Grégoire, interrompit Mme Hennebeau je vous en prie, encore un peu de ces truites... Elles sont délicates, n'est-ce pas ?

Texte 5 : * « Boule de suif » - Guy de Maupassant – 1880

La lourde voiture s'ébranla, et le voyage recommença. On ne parla point d'abord. Boule de Suif n'osait pas lever les yeux. Elle se sentait en même temps indignée contre tous ses voisins, et humiliée d'avoir cédé, souillée par les baisers de ce Prussien entre les bras duquel on l'avait hypocritement jetée.

Mais la Comtesse, se tournant vers Mme Carré-Lamadon, rompit bientôt ce pénible silence.

"Vous connaissez, je crois, Mme d'Étrelles ?

- Oui, c'est une de mes amies.

- Quelle charmante femme !

- Ravissante ! Une vraie nature d'élite, fort instruite d'ailleurs, et artiste jusqu'au bout des doigts ; elle chante à ravir et dessine dans la perfection."

Le manufacturier causait avec le Comte, et au milieu du fracas des vitres un mot parfois jaillissait ; "Coupon - échéance - prime - à terme."

Loiseau, qui avait chipé le vieux jeu de carte de l'auberge engraisé par cinq ans de frottements sur les tables mal essuyées, attaqua un bésigue avec sa femme.

Les bonnes sœurs prirent à leur ceinture le long rosaire qui pendait, firent ensemble le signe de la croix, et tout à coup leurs lèvres se mirent à remuer vivement, se hâtant de plus en plus, précipitant leur vague murmure comme pour une course d'Oremus, et de temps en temps elles baisaient une médaille, se signaient de nouveau, puis recommençaient leur marmotement rapide et continu. Cornudet songeait, immobile.

Au bout de trois heures de route, oiseau ramassa ses cartes. "Il fait faim" dit-il.

Alors sa femme atteignit un paquet ficelé d'où elle fit sortir un morceau de veau froid. Elle le découpa proprement par tranches minces et fermes et tous deux se mirent à manger.

"Si nous en faisons autant", dit la Comtesse. On y consentit et elle déballa les provisions préparées pour les deux ménages. C'était, dans un de ces vases allongés dont le couvercle porte un lièvre en faïence, pour indiquer qu'un lièvre en pâte gît au-dessous, une charcuterie succulente, où de blanches rivières de lard traversaient la chair brune du gibier, mêlée à d'autres viandes hachées fin. Un beau carré de gruyère, apporté dans un journal, gardait imprimé : "faits divers" sur sa pâte onctueuse.

Les deux bonnes sœurs développèrent un rond de saucisson qui sentait l'ail ; et Cornudet, plongeant les deux mains en même temps dans les vastes poches de son paletot sac, tira de l'une quatre œufs durs et de l'autre le croûton d'un pain. Il détacha la coque, la jeta sous ses pieds dans la paille et se mit à mordre à même les œufs, faisant tomber sur sa vaste barbe des parcelles de jaune clair qui semblaient, là-dedans, des étoiles.

Boule de Suif, dans la hâte et l'effarement de son lever, n'avait pu songer à rien ; et elle regardait exaspérée, suffoquant de rage, tous ces gens qui mangeaient placidement. Une colère tumultueuse la crispa d'abord et elle ouvrit la bouche pour leur crier leur fait avec un flot d'injures qui lui montait aux lèvres ; mais elle ne pouvait pas parler tant l'exaspération l'étranglait. Personne ne la regardait, ne songeait à elle. Elle se sentait noyée dans le mépris de ces gredins honnêtes qui l'avaient sacrifiée d'abord, rejetée ensuite, comme une chose malpropre et inutile. Alors elle songea à son grand panier tout plein de bonnes choses qu'ils avaient goulûment dévorées, à ses deux poulets luisant de gelée, à ses pâtés, à ses poires, à ses quatre bouteilles de bordeaux ; et sa fureur tombant soudain comme une corde trop tendue qui casse, elle se sentit prête à pleurer. Elle fit des efforts terribles, se raidit, avala ses sanglots comme les enfants, mais les pleurs montaient, luisaient au bord de ses paupières, et bientôt deux grosses larmes se détachant des yeux roulèrent lentement sur ses joues. D'autres les suivirent plus rapides, coulant comme les gouttes d'eau qui filtrent d'une roche, et tombant sur la courbe rebondie de sa poitrine. Elle restait droite, le regard fixe, la face rigide et pâle, espérant qu'on ne la verrait pas.

Mais la Comtesse s'en aperçut et prévint son mari d'un signe. Il haussa les épaules comme pour dire : "Que voulez-vous, ce n'est pas ma faute." Mme Loiseau eut un rire muet de triomphe et murmura : "Elle pleure sa honte." Les deux bonnes sœurs s'étaient remises à prier, après avoir roulé dans un papier le reste de leur saucisson.

Alors Cornudet qui digérait ses œufs, étendit ses longues jambes sous la banquette d'en face, se renversa, croisa les bras, sourit comme un homme qui vient de trouver une bonne farce, et se mit à siffloter La Marseillaise.

Guy de Maupassant, *Boule de Suif*.

Œuvres artistiques d'accompagnement :

Œuvre 1 : « *Le Banquet* » - Bande dessinée « *Astérix le Gaulois* » de René Goscinny et Albert Uderzo



Œuvre 2 : « *Le repas de noce* ». Pieter Brueghel l'Ancien. 1568



Œuvre 3 : Film « *Le Festin de Babette* » réalisé par Gabriel Axel en 1987 et adapté d'un roman danois de Karen Blixen intitulé « *Skoebne Anekdoter* » (1958).

Œuvre 4 : « *Enfants mangeant un gâteau* » Murillo. 1670
Il est actuellement conservé à l'Alte Pinacothèque de Munich

