

# Bourgeois et paysans

*John Berger*

---

*Les uns mangent ce qu'ils produisent, les autres ce qu'ils achètent. Et cela change tout...*

Partout dans le monde, la distinction entre le bourgeois et le paysan renvoie au contraste brutal entre abondance et pénurie, si brutal que l'on peut le qualifier de guerre. Toutefois, ce n'est pas l'écart entre affamés et suralimentés qui nous intéresse ici mais ce qui distingue deux conceptions traditionnelles du sens de la nourriture, de la valeur du repas, et de l'acte même de manger.

La « société de consommation », dont on parle si souvent comme d'un phénomène relativement nouveau, n'est jamais que l'issue logique de processus économiques et technologiques qui se sont enclenchés il y a un siècle au moins. Le consumérisme est inhérent à la culture bourgeoise dès le XIX<sup>e</sup> siècle, et la consommation répond à un besoin à la fois économique et culturel. La nature de ce besoin apparaît plus clairement si l'on se penche sur la forme la plus simple et la plus directe de consommation, l'alimentation.

Comment le bourgeois aborde-t-il sa nourriture ? En isolant et en définissant son attitude dans ses aspects spécifiques, nous serons en mesure d'en reconnaître les manifestations plus diffuses.

La question peut se révéler complexe du fait des différences nationales et historiques. Le bourgeois français n'appréhende pas la nourriture comme son homologue anglais. Un maire allemand

ne s'assied pas devant son dîner de la même façon qu'un maire grec. Un banquet chic est différent selon qu'il se tient à Rome ou à Copenhague. Enfin, beaucoup de façons de manger décrites par Trollope ou Balzac ont définitivement disparu. Il se dessine toutefois un schéma général si l'on commence à comparer le « manger bourgeois » avec ce dont, dans une même région, il se distingue le plus, à savoir le « manger paysan ». Les habitudes alimentaires de la classe ouvrière, elles, ont moins de traditions car elles sont beaucoup plus vulnérables aux fluctuations de l'économie.

Notons d'emblée que la conception bourgeoise est en soi porteuse d'une contradiction. D'un côté, en effet, les repas ont une importance symbolique qui scande la régularité de la vie du bourgeois, mais, de l'autre, ce dernier considère qu'il est frivole de parler de nourriture. Le présent article, par exemple, ne saurait être sérieux en raison de son seul propos, et si d'aventure il se prenait au sérieux, ce serait pour verser dans la prétention. Les livres de cuisine ont beau être des best-sellers et la plupart des magazines avoir leur rubrique gastronomique ou culinaire, le sujet « nourriture » est catalogué comme un simple ornement, qui plus est, du ressort des femmes. Le bourgeois ne considère pas l'action de manger comme fondamentale.

Voyons maintenant le rôle du repas principal. Pour le paysan, il s'agit généralement du déjeuner, alors que pour le bourgeois, c'est le dîner. Les raisons en sont si évidentes qu'il semble superflu d'en dresser la liste. Signalons simplement que le repas paysan est absorbé au milieu de la journée, entre le travail du matin et celui de l'après-midi. Il prend sa place dans l'estomac de la journée. Le repas bourgeois, lui, intervient après le travail, il marque la transition entre la journée et la soirée. Il est plus proche de la tête de la journée (si celle-ci commence par le pied sur lequel on se lève) et des rêves.

À la table du paysan, le rapport entre les ustensiles, la nourriture et le mangeur est intime, l'usage et la manipulation de l'aliment sont chargés de valeur. Chacun a son propre couteau, qu'il tire le cas échéant de sa poche. Ce couteau est usé, il sert à bien d'autres choses qu'à manger, et est généralement affûté. Quand c'est possible, on conserve tout au cours du repas la même assiette, que l'on nettoie avec du pain entre les plats. Chaque convive prend devant lui sa portion de nourriture et de boisson. Il peut, par exem-

ple, tenir le pain près du corps, s' en couper une tranche en tournant le couteau vers lui, puis reposer le pain pour les autres ; de même pour le fromage ou le saucisson. La contiguïté de l' utilisation, de l' utilisateur et des aliments, est considérée comme naturelle. La division est réduite au minimum.

Sur la table bourgeoise, c' est le contact qui est réduit au minimum et la séparation qui est de mise. Chaque plat est escorté de ses propres couverts, de sa propre assiette. En général, les assiettes ne sont pas nettoyées par l' action de manger, car manger et nettoyer sont des activités distinctes. Chaque convive (ou un domestique) tient le plat de service pour permettre à un autre de se servir. Le repas est une série de petites offrandes sans contact.

Pour le paysan, toute nourriture signifie un travail accompli ; peut-être pas par lui-même ou sa famille mais, en tout état de cause, le travail représenté est directement échangeable avec son propre travail. Etant donné que la nourriture représente un travail physique, le corps du mangeur « sait » déjà quel aliment il va absorber. (La résistance du paysan envers des nourritures « étrangères » et nouvelles s' explique en partie par le fait qu' il ne peut les situer dans le processus de travail.) Il ne s' attend pas à être étonné par ce qu' il mange - si ce n' est, à l' occasion, par la qualité. Sa nourriture lui est aussi familière que son propre corps, et son action sur le corps s' inscrit dans une *continuité* avec l' action antérieure du corps (le travail) sur la nourriture. En outre, il mange dans la pièce où la nourriture est préparée et cuite.

Pour le bourgeois, la nourriture n' est pas directement échangeable avec son travail ou ses activités. La nourriture est un produit de base qu' il achète. Les repas ainsi achetés, même lorsqu' ils sont préparés à la maison, sont servis dans une pièce spécifique : la salle à manger du foyer familial, ou bien le restaurant. Cette pièce n' a pas d' autre usage, et comporte toujours deux portes : l' une est reliée à la vie quoti dienne du bourgeois, c' est celle par laquelle il entre pour se faire servir son repas. L' autre est reliée à la cuisine, et c' est celle par laquelle la nourriture est apportée et les restes débarrassés. Ainsi, dans la salle à manger, la nourriture est abstraite de son propre processus de production et du monde « réel » des activités quotidiennes du mangeur. Derrière ces deux portes gisent deux secrets : derrière la porte de la cuisine, le secret des

recettes ; derrière l' autre, les secrets personnels ou professionnels dont on ne discute pas à table.

Abstraits, isolés, encadrés, les convives et leurs aliments forment un moment séparé. Ce moment doit créer à partir de rien son propre contenu, sa propre substance, qui tend vers la théâtralité : décoration de la table avec l' argenterie, la nappe, la porcelaine ; éclairage ; habillement relativement formel ; protocole déployé en présence des invités ; étiquette ritualisée des manières de table ; formalité du service ; transformation de la table entre chaque plat ; et, enfin, désertion du théâtre pour un cadre plus informel.

Pour le paysan, la nourriture représente le travail accompli et par conséquent le repos. Le fruit du labeur n' est pas uniquement un « fruit », c' est aussi du temps prélevé sur le travail et consacré à l' alimentation. Hormis lors des fêtes, le paysan attablé accepte les effets sédatifs de la nourriture. L' appétit, satisfait, se tait.

Pour le bourgeois, la mise en scène du repas, loin d' être reposante, constitue un stimulus. Sa théâtralisation est telle que les conflits familiaux éclatent souvent à l' occasion des repas. Contrairement à ce qui pourrait sembler logique, la scène du drame œdipien n' est pas la chambre à coucher mais bel et bien la table familiale. La salle à manger est le lieu où la famille bourgeoise s' assemble et se donne elle-même en représentation, et où ses conflits d' intérêt et de pouvoir se trouvent intensifiés et hautement formalisés. Cependant, l' idéal de la dramatisation bourgeoise, c' est recevoir, « animer ». L' ambiguïté du verbe anglais *to entertain*, qui signifie à la fois divertir et recevoir des invités, est à cet égard pleine de sens ; mais ce « divertissement » propose toujours son contraire, à savoir l' ennui. L' ennui hante la salle à manger dans son isolement. D' où l' insistance sur la discussion à table, l' esprit, la conversation. Mais le spectre de l' ennui marque aussi l' alimentation elle-même.

Le bourgeois mange trop. Surtout de la viande. On pourrait avancer une explication psychosomatique selon laquelle son sens de la compétition très développé le forcerait à se protéger à l' aide d' une source d' énergie : les protéines. (De même que ses enfants se protègent du froid affectif avec des bonbons.) Toutefois, l' explication culturelle a tout autant sa place : dès lors que le repas prend une dimension *spectaculaire*, tous les convives participent à sa réalisation et l' ennui est moins probable. Et la réalisation partagée n' est pas foncièrement de nature culinaire. Ce qui se réalise, c' est la

richesse. Ce repas que la richesse a permis d'obtenir de la nature administre la preuve que la surproduction et la croissance à l'infini sont naturelles. La variété, la quantité, le gaspillage de la nourriture ne font que démontrer que la richesse est par essence *naturelle*.

Au XIX<sup>e</sup> siècle en Angleterre, avec un déjeuner composé de perdrix, de mouton et de porridge et un dîner où figuraient trois viandes et deux poissons, les quantités étaient fixes et la preuve extraite de la nature, arithmétique. Aujourd'hui, avec les moyens de transport et de réfrigération modernes, avec l'accélération du rythme de la vie quotidienne et le changement de statut de la « classe domestique », le spectaculaire s'obtient par d'autres moyens. Les aliments les plus variés et les plus exotiques s'acquièrent hors saison, et les plats proviennent du monde entier. Le canard laqué trône à côté du steak tartare et du bœuf bourguignon. Ce n'est plus uniquement la nature qui accorde son affidavit pour témoigner de son abondance, mais aussi l'histoire, pour démontrer que la richesse unit le monde.

En utilisant le vomitorium, les Romains séparaient l'estomac du palais à la recherche du « plaisir ». Le bourgeois, lui, sépare de son corps l'acte de se nourrir afin d'en faire, avant tout, une revendication sociale de l'ordre du spectacle. Manger des asperges en hiver, cela signifie non pas que l'on éprouve du plaisir à le faire, mais qu'on *peut* se les offrir, ici et maintenant. Le repas bourgeois type est pour chaque convive une série d'offrandes discrètes. Chaque offrande devrait constituer une surprise, mais le message est à chaque fois le même : *heureux le monde qui nous nourrit*.

Si la distinction entre repas quotidien et festif est très claire pour le paysan, elle est souvent floue pour le bourgeois. (C'est pourquoi ce que j'écris ci-dessus touche en partie, pour le bourgeois, à la fête.) Pour le paysan, ce qu'il mange et la façon dont il le mange s'inscrivent dans la continuité de la vie. Le rythme de sa vie est cyclique. La répétition des repas est à l'image de la répétition des saisons, elle en dépend. Le mode d'alimentation est fonction du terroir comme de l'époque de l'année. Ainsi, les aliments disponibles, leur préparation, les variations, marquent des moments récurrents au cours de sa vie. Se lasser de ce que l'on mange, c'est se lasser de la vie. Cela arrive, mais seulement à ceux qui sont excessivement malheureux. La fête, grande ou plus intime, marque soit un événement particulier récurrent, soit une occasion unique. La

fête bourgeoise, elle, a une portée plus sociale que temporelle. Elle marque moins un jalon dans le temps que la satisfaction d'un appétit social.

Faire la fête pour le paysan, lorsque l'occasion s'en présente, cela signifie avant tout manger et boire car en prévision d'un tel événement, nourritures et boissons particulièrement rares ou délectables ont été mises de côté. Toute fête, même impromptue, est en partie préparée pendant des années. Une fête, c'est la consommation de ce qui a été produit au-delà des besoins quotidiens et épargné au fil du temps. Expression et utilisation de cet excédent, la fête revêt une double signification : elle célèbre à la fois une occasion particulière et l'existence de l'excédent. D'où son déroulement lent, sa généreuse abondance et la jovialité qui l'accompagne.

Pour le bourgeois, la fête est une dépense supplémentaire. Ce qui la distingue d'un repas ordinaire, c'est l'argent qu'on lui consacre. Le bourgeois ne peut pas véritablement célébrer l'excédent, car il ne peut jamais avoir trop d'argent.

Le but de notre parallèle n'est pas d'idéaliser le paysan. Les attitudes paysannes sont pour la plupart conservatrices, au sens strict du terme. Jusqu'à ces derniers temps, la réalité physique du conservatisme paysan empêchait ce dernier de comprendre les réalités politiques du monde moderne ; ces réalités étaient, à l'origine, une création de la bourgeoisie. Le bourgeois avait et, dans une certaine mesure, conserve, la maîtrise du monde qu'il a créé.

J'ai tenté de mettre en relief par une comparaison deux modes d'acquisition ou de possession qui passent par l'alimentation, par l'acte de manger. Si l'on examine chaque point de ce parallèle, il ressort clairement que le « manger paysan » est centré sur l'acte lui-même et sur la nourriture absorbée : il est centripète et physique. Le « manger bourgeois », en revanche, est centré sur la fantaisie, le rituel et le spectacle : il est centrifuge et culturel. Le premier peut se réaliser dans la satisfaction ; le second, au contraire, ne se réalise jamais pleinement et fait naître un appétit qui est, par essence, insatiable.

Paru dans *The Sense of Sight*, Pantheon Books Inc, New York, 1986. Traduit de l'anglais par Catherine Delaruelle

---

*John Berger*

**lemangeur-ocha.com** - Bessis, Sophie (sous la direction de). Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris, 1995, 182 p., bibliogr.