

## **Un vrai opéra-bouffe : manger chez Offenbach.**

**Jean-Claude Yon**  
**CHCSC – Université Versailles Saint-Quentin**

L'analyse de l'usage de l'alimentation chez Offenbach peut apporter une meilleure connaissance de l'un des vecteurs, inattendu mais bien réel, du discours gastronomique. Et ceci pour deux raisons : l'acte nutritionnel apparaît dans pas moins de la moitié de ses œuvres et il s'agit d'un répertoire qui participait à la construction d'une certaine image de la France, à l'étranger notamment, dans la mesure où elles y connaissaient un immense succès.

Nous retrouvons ici les représentations du non-civilisé et du civilisé propres au discours gastronomique, mais en restant dans une analyse immanente au discours gastronomique, le but étant de montrer comment ces catégories du discours gastronomique ont été reprises par Offenbach.

Une première utilisation de l'alimentation dans ses œuvres consiste à l'associer aux personnages, souvent issus des classes sociales inférieures, qui s'abandonnent aux besoins ou pulsions primaires. La deuxième participe plutôt du contraire : de nombreuses séances de souper du XVIII<sup>e</sup> siècle, qu'Offenbach considérait comme l'apogée de la civilisation française, sont caractérisées par le raffinement, la séduction, le plaisir. La troisième utilisation est purement théâtrale et vise à frapper les esprits en consacrant à certains aliments un couplet ou un air piquant et spirituel.

Le « trio du gril » de *Pomme d'Api* (1873) illustre le premier cas, le « quatuor des truffes » du *Fifre enchanté* (1868) le deuxième et les couplets de la poularde de *La Créole* (1875) le troisième cas. Enfin, il faut signaler qu'Offenbach n'hésita pas à s'attaquer au tabou de l'anthropophagie.