

# Manger des yeux

*Françoise Armengaud*

---

*Le thème de la nourriture alléchante apparaît au XVI<sup>e</sup> siècle dans la peinture occidentale avec les scènes de festin, de marché, de cuisine et les natures mortes, tableaux de la richesse qui retracent l'histoire du goût. Sur la toile, confiseries, brioches, fruits... s'offrent à notre convoitise sans nous livrer le secret de leur saveur. Et ne nous disent-ils pas quelque chose d'essentiel : que la peinture est l'art de la frustration ?*

« Il y a au Salon plusieurs petits tableaux de Chardin ; ils représentent presque tous des fruits avec les accessoires d'un repas. C'est la nature même ; les objets sont hors de la toile, et d'une vérité à tromper les yeux. » C'est ainsi que, dans ses *Salons* de 1763, Diderot salue l'un des maîtres de la nature morte, lui faisant l'ambigu compliment de « trompe-l'œil ». Et il poursuit son éloge de la vertu présumée naturaliste de cette peinture : « C'est que ces vases de porcelaine sont de la porcelaine ; c'est que ces olives sont réellement séparées de l'œil par l'eau dans laquelle elles nagent ; c'est qu'il n'y a qu'à prendre ces biscuits et à les manger ; cette bigarade, l'ouvrir et la presser, ce verre de vin et le boire, ces fruits et les peler, le pâté et y mettre le couteau. » Le peintre des choses délectables parle à la gourmandise de l'écrivain. Il en résulte des pages elles-mêmes rédigées d'une écriture gourmande. Un siècle et demi plus tard, un autre écrivain gourmand, Marcel Proust, commettra au sujet de Chardin un péché identique de gourmandise, une gourmandise esthète, toute réjouie de soi, que nous dirons raffinée plutôt que sublimée.

Devant ces appétits trop bien piégés, on se prend à rêver d'un facétieux Magritte qui annule toutes ses représentations de fruits

par le commentaire : « Ceci n'est pas une pomme », « Ceci n'est pas une grappe de raisin ». Ou encore, inscrivant sur quelque flacon : « Eau (ou vin) non potable. » Car - est-il besoin de le rappeler ? - nulle chose en peinture ne se touche, ne se mange, ne se croque. Ce qui est peint se situe hors prise, hors lèvres, hors dents. Pourquoi, dès lors, un Proust, un Diderot, font-ils semblant de saliver ? On se le demande. Encore que Proust connaisse fort bien la part de l'inaccessible dans le charme exercé.

Les sucreries apparaissent dans les natures mortes de dessert au début du XVII<sup>e</sup> siècle. Cette apparition tardive s'explique. Médicament dans l'Antiquité et jusqu'à la fin du Moyen Âge, le sucre devient un aliment de luxe lorsque la canne à sucre est cultivée ailleurs qu'aux Indes (c'est en Perse qu'Alexandre le Grand avait découvert « le roseau qui donne le miel sans le secours des abeilles »), notamment dans les nouvelles grandes plantations de Madère, des Açores, des Canaries, des Antilles et du Brésil. Sous forme de sucre candi, cristallisé, semoule ou glace, de cassonade ou de vergeoise, il entre dans la confection des fruits candis ou confits, des confitures, compotes, sirops et biscuits.

Ce que l'on appelle « dessert » correspond, dans les manières de table de l'aristocratie ou de la riche bourgeoisie, au dernier service d'un repas ; il comporte traditionnellement fromage, pâtisseries et fruits. Nous en avons la description pour un grand banquet à la française au XVII<sup>e</sup> siècle. Le « septième service » se compose de « nombre de fruits autant que la saison le permet, aussi du lait parfumé et des biscuits. Sur les fûts de sel et les couronnes de table, on pose des amandes et des noix épluchées ». Quant au « huitième service » qui marque la fin de ce banquet, il se compose de « toutes sortes de confitures aussi bien liquides que sèches, de massepains, de conserves et de produits candif. Sur les fûts de sel et les couronnes de table, on pose des tiges de fenouil, certaines saupoudrées de toutes sortes de sucres colorés, aussi hérissés de petits cure-dents et aussi beaucoup d'écuelles remplies de meringues et d'autres sortes de sucres parfumées au musc et à l'ambre<sup>1</sup>. Ces desserts font suite à des plats pantagruéliques ; les six services précédents

---

1. Cité par Norbert Schneider, *Les Natures mortes. Réalité et symbolique des choses*, traduit de l'allemand par Françoise Laugier-Morun, Cologne, Taschen, 1990.

comportent en effet des hachis et des soupes d' « innombrables perdreaux et faisans », avec des artichauts, des cardons, des céleris, des fricassées, du gibier rôti, et « beaucoup de petites salades et autres herbes ». Pour accompagner tout cela « on portera de petites écuelles avec des bigarades, des citrons, des olives et autres choses de la sorte ».

Georg Flegel (1566-1638), originaire de Moravie et qui vécut à Francfort, se présente par excellence comme le peintre des desserts et des confiseries. Sa *Nature morte avec pain et sucreries* (Francfort, non daté), peinte dans des harmonies de luminosité blonde et bleutée, est un des plus intéressants exemples et sans doute le plus complet du point de vue symbolique. Ce tableau doit être décrit dans son détail car tout y est significatif. Au premier plan, un pain rectangulaire, semblable à nos actuels pains de mie, sur quoi repose un bâton de sucre, et qu'effleure une énorme abeille ; à côté, un verre au pied en forme d'amphore décoré d'anses se terminant en grappes, rempli aux trois quarts de vin blanc ; des fruits candis, deux figues - ou deux pérîtes poires - entièrement enrobées de cristaux de sucre, ainsi que des biscuits dont certains découpés en forme de lettres, parmi lesquels chemine un petit coléoptère orangé. Au second plan, une coupe de faïence décorée de motifs bleus, remplie de menus fruits candis d'un blanc cristallin, sur lesquels se tient un papillon jaune pâle aux ailes parsemées de sucre glace ; à côté, une sorte de galette en pâte feuilletée, moulée en forme de cœur. Mais, attention ! Ces friandises ne sont pas frivoles, et ce tableau est rempli d'allusions religieuses. Les lettres A et O, Alpha et Oméga, première et dernière lettres de l'alphabet grec, renvoient, selon l'Apocalypse, au Christ comme commencement et fin des temps. Le bâton de sucre est disposé en croix sur le pain. Le cœur vaut réminiscence du cœur du Christ. L'abeille et le papillon sont des symboles, l'une de la douceur spirituelle, l'autre de la résurrection. Enfin et surtout, le pain et le vin sont les évidents éléments de l'eucharistie.

La transfiguration spirituelle du sucre prend la suite de la symbolique biblique du miel, lié à la connaissance et au savoir. On se souvient que dans la Terre promise coulent à profusion les « ruisseaux de lait et de miel ». Le *Cantique des cantiques* mêle les regis-

tres de deux suavités, la gourmande et l'érotique, et fait de toutes deux, selon les commentateurs, l'allégorie d'une sagesse d'origine divine : « Tes lèvres, ma fiancée, distillent le miel. Le miel et le lait sont sous ta langue »... Que l'on ne s'étonne pas de ces allusions bibliques. Elles sont la règle à l'époque. Les natures mortes de desserts et de friandises comportent des aspects religieux, qui, paradoxalement pour nous, n'ont rien à voir avec l'idée d'un péché capital de gourmandise. En effet, ces nourritures ne peuvent être de perdition puisqu'elles sont de salut et de rédemption.

Ainsi dans la *Nature morte aux gaufrettes* (environ 1630) de Lubin Baugin, le pain et le vin eucharistiques sont entièrement tirés et comme transfigurés, littéralement édulcorés, du côté du sucré : un vin orangé, un vin muscat, couleur de topaze et d'abricot mûr, un vin de dessert, repose calmement dans un verre si fin que la liqueur semble ne s'y tenir que par sa propre onctueuse compacité, tandis que les sept pâtisseries légères, des gaufrettes dites « cigares », s'entrecroisent en un faisceau mystérieusement agencé. Le thème est en revanche totalement explicite avec l'*Eucharistie dans une couronne de fruits* (1648) où calice et hostie sont entourés de citrons, de cédrats, de pommes, de poires, de figues, de raisins, de gerbes de blé, d'épis de maïs, de cerises, etc. - de Jan David de Heem dont Matisse jeune fut attentif à copier un autre chef-d'œuvre, *La Desserte* ; il en fit, en 1915, une grande variation « selon les méthodes de la construction moderne ».

### *Dévorateurs maléfiques*

---

Un autre aspect religieux des natures mortes de dessert est celui d'un discret bestiaire destiné à l'illustration du combat du bien et du mal. Souris et perroquet se confrontent tout en s'ignorant dans plusieurs tableaux de Flegel, comme le principe du mal sournoisement dévorateur opposé au lumineux principe du bien, le trottant-rampant nocturne au volatile solaire et gardien. Lodovico de Susio, dans son délicieux *Dessert aux souris* (1619), montre trois souris, dont une très petite, qui s'affairent et grignotent autour d'amandes, de biscuits, de pommes, de noix et de coings. Un écureuil (petit diable aux apparences gracieuses et inoffensives) et un char-

donneret (compagnon de la Passion selon Isidore de Séville et Albert le Grand) coexistent en s'ignorant dans une *Nature morte avec fruits* d'Abraham Mignon (Kassel, seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle). Salamandres, lézards, mouches et libellules sont des dévorateurs maléfiques présents dans nombre de natures mortes de fruits, distingués des abeilles et des papillons porteurs de spiritualité. Thème qui, comme tant d'autres, perd sa portée théologique au XVIII<sup>e</sup> siècle, par exemple dans *Le Buffet* de Chardin où un affrontement de structure analogue met en présence un chien visiblement irrité de ne pouvoir atteindre un perroquet haut perché sur une aiguière : les deux bêtes semblent se défier et s'invectiver sans prêter attention à l'opulent édifice de pêches et de pommes.

Toujours dans le registre religieux, on ne saurait passer sous silence le thème des *vanités*. Introduction manifeste de la pourriture commençante dans les fruits grêlés de Balthasar Van der Ast (*Corbeille de fruits*, Berlin, 1632). Les repas interrompus aux verres renversés, chez Willem Claesz Heda, chez Pieter Claesz, chez Abraham Van Beijeren, nous disent à leur manière que le temps est le grand dévorateur de tout, Chronos-Saturne, que Goya osa figurer littéralement, et qui est représenté, dans nombre de natures mortes, par les instruments de la mesure de son avidité et de ses dégâts : sabliers, montres et horloges.

Ce thème des vanités disparaît au XVIII<sup>e</sup> siècle au profit d'une exaltation des valeurs purement sensuelles. Le magnifique *Buffet* de Chardin (qui se trouve au Louvre) nous vaut une description jubilatoire de la part de l'auteur de la *Recherche du temps perdu*. Incontestablement, Proust se plaît à nous parler de « ce buffet, où depuis les plis rapides de la nappe à demi relevée jusqu'au couteau posé de côté, dépassant de toute la lame, tout garde le souvenir de la hâte des domestiques, tout porte le témoignage de la gourmandise des invités. Le compotier, aussi glorieux encore et dépouillé déjà qu'un verger d'automne, se couronne au sommet de pêches joufflues et rosés comme des chérubins, inaccessibles et souriantes comme des immortels... Transparents comme le jour et désirables comme des sources, des verres où quelques gorgées de vin doux se prélassent comme au fond d'un gosier, sont à côté de verres déjà presque vides, comme à côté des emblèmes de la soif ardente, les emblèmes de la soif apaisée... Un couteau... soulève

les disques d'or des citrons qui semblent posés là par le geste de la gourmandise, complétant l'appareil de la volupté<sup>2</sup>. »

Entrons à présent dans le royaume des gourmandises pâtissières. Évoquons, de Chardin encore. *La Brioche* (1763, Louvre). Intacte, inentamée, brunie et solide comme un tronc, couronnée d'un rameau d'oranger, gardant dans sa compacité dorée le secret de sa saveur, elle délègue aux fleurs à peine écloses le soin d'arborer le parfum exact. Un siècle plus tard, voici, de Claude Monet, *Les Galettes* (1882). Sur des claies de vannerie rondes, deux tartes aux pommes sur une pâte feuilletée ; les tranches des fruits sont disposées comme les rayons d'une roue. Nul doute que ce ne soit là un dessert gourmand... à côté d'un vin de même couleur. Il annonce les nombreux desserts et « salles à manger » ou « coins de table » de Bonnard, à propos de qui Charles Sterling écrit : « Le soleil semble fondre ces fruits pour ne laisser qu'une essence colorée de leur chair et de leur goût. Ils embaument les intérieurs où ils se trouvent<sup>3</sup>. »

### *Les « bogedones »*

---

Le mot « bodegon » vient de l'espagnol « *bodega* » : cave, cellier, taverne. Il servit d'abord à désigner les natures mortes de victuailles. Un très beau *Bodegon* (1633), de Zurbarân, donne à voir des cédrats sur un plat d'argent, une corbeille d'oranges couronnée de fleurs d'oranger, une tasse et une soucoupe d'argent portant une rosé. Chaque élément est bien distinct et rayonne selon sa somptuosité propre : la luminosité de ces fruits d'or l'emporte sur toute valeur tactile ou gustative ; la réserve distante n'autorise que l'émanation suggestive des parfums. On sait que la Réforme protestante affirmait la prééminence de la parole et du texte sur tout autre mode de communication de la foi. La Contre-Réforme, en revanche, se montra iconophile. La vue occupe une place importante dans les exercices spirituels d'Ignace de Loyola. La vue analyse et distingue. La méditation doit isoler jusqu'aux menus faits de la

---

2. Texte écrit vers 1895 et publié pour la première fois dans *Le Figaro littéraire* en 1954. Cité par Hubert Comte, *La Vie silencieuse*, Paris, Casterman, 1992.

3. Charles Sterling, *La Nature morte de l'Antiquité à nos jours*, Paris, 1952.

vie du Christ. D'où, dans les représentations picturales, l'application de ce principe : limitation du nombre des objets, disposition fractionnée afin de bien les distinguer. A l'accumulation qui préside aux natures mortes flamandes s'oppose une esthétique (et une éthique) de la raréfaction. On rejoint là les natures mortes de jeûne ou de carême : tel repas de hareng de Pieter Claesz (*Nature morte de poisson*, 1636), où le découpage de la chair et le quadrillage des écailles se conjuguent pour constituer une trame de lumière qui l'emporte secrètement sur l'austérité affichée. Mais le maître insurpassé en la matière est sans doute le chartreux Juan Sanchez-Cotan : la présentation solennelle parce que exclusive, sur le rebord net d'une lucarne, sur fond noir, de quelques fruits et légumes - cornichon, melon tranché, chou, pomme - disposés selon une courbe parabolique (*Nature morte de fruits*, 1602) atteint, par son dépouillement, par la minutie de sa facture, par le silence qui entoure l'intangible, à la singularité d'une énigme ; peut-être l'énigme même de l'évidence.

### *Les cinq sens*

---

Les représentations des cinq sens dans la peinture passent par des représentations d'objets. Tantôt un même et unique tableau - généralement intitulé *Les Cinq Sens* - regroupe des objets ayant trait préférentiellement à chacun des sens, tantôt chaque sens se voit attribuer un tableau. Le tableau de Jacques Linard, *Les Cinq Sens* (Strasbourg, 1638), utilise les fleurs pour l'odorat, un miroir et la peinture d'un paysage (tableau dans le tableau) pour la vue, un jeu de cartes et une bourse vide pour le toucher, des fruits, une figue ouverte et une grenade ouverte - la grenade dont saint Jean de la Croix dit, dans ses *Cantiques spirituels*, qu'elle représente « les plus hauts mystères de Dieu, ses plus profonds jugements et ses plus sublimes grandeurs » - pour le goût ; enfin il laisse « entendre » que l'ouïe possède une valeur supérieure à celle des autres sens en lui consacrant un livre ouvert avec la partition d'un chant d'action de grâces, *Laudate Dominum*. Sur le même thème, Lubin Baugin compose une peinture sévère et parcimonieuse, *Les Cinq Sens* (Louvre, 1630) : un miroir (sombre) pour la vue, un bouquet d'oeillets pour l'odorat, un jeu d'échecs dans un coffre pour

le toucher, une mandoline rouge vermillon pour l'ouïe, et ce sont les symboles eucharistiques du pain et du vin qui sont chargés d'évoquer le goût.

Tout autre est la stratégie suivie par Jan Bruegel l'Ancien dans l'allégorie du *Goût*, un tableau très riche, peint conjointement avec Pierre Paul Rubens (Madrid, 1618). Au centre, une table somptueusement garnie de mets - huîtres, homard, volailles diverses - et deux « reconstitutions », avec toutes leurs plumes et leur allure, d'un paon et d'un cygne, cruels ornements en trompe-l'œil de leurs pâtés respectifs. À un bout de cette table, une femme - que tout désigne comme gourmande, voire gloutonne - d'une main porte une huître à sa bouche et, de l'autre, tient une coupe que remplit, de vin sans doute, un petit monstre faunesque, sorte de Caliban trapu et musclé, obséquieux serviteur du vice. Cette scène centrale est encadrée, d'une part, dans la continuité de l'architecture, par une scène de cuisine (en haut à gauche) et d'une scène champêtre et forestière (des colonnes laissent voir un parc où s'ébattent des cerfs, des biches, et d'autres animaux) ; d'autre part, dans la cohérence de la symbolique, par des « tableaux dans le tableau » : les *Noces de Cana*, qui indiquent le droit chemin chrétien à suivre dans l'usage du goût, et une offrande à Cybèle, tableau dionysiaque évoquant le culte des Bacchantes. Le premier plan est occupé par les cadavres des animaux que l'on voyait vivants à l'arrière-plan : lièvres, faisans, paons, coqs, poules, la hure énorme d'un sanglier, des brochettes de petits oiseaux, une biche pendue par les pieds. Tout le « circuit » de la prédation humaine, de son élaboration et de sa consommation s'étale là, devant nos yeux. Excès de somptuosité, excès de carnage, amoncellement en démesure pour l'unique satisfaction (qui n'en est peut-être même pas une : quelque chose dans ce tableau sent son tonneau des Danaïdes) d'un corps humain solitaire. Ce luxe déployé juxta la luxure, et l'appétit y confine visiblement à la goinfrerie. Impression que confirme un rapide coup d'œil sur les autres tableaux, les autres « sens », de la série composée par les mêmes peintres. C'est ainsi qu'un daim bien vivant se tient près de la musicienne, comme près d'un Orphée féminin, dans l'allégorie de l'*Ouïe*, où tout respire la paix. De même l'*Odorât*, pas plus que la *Vue*, ne consomment ce dont ils jouissent. La malédiction du goût serait-elle de ne pouvoir s'exercer sans détruire ? Que, dans les tapisseries de la *Dame à la licorne*

(Cluny, vers 1500), celle qui est consacrée au goût montre la Dame effleurer simplement de la main les friandises pourrait bien nous en persuader.

### *L'érotisation marmitonne*

---

Dans les peintures du XVII<sup>e</sup> siècle, la cuisine (entendez la pièce réservée à l'élaboration des mets, la cuisine aristocratique) est le royaume de la *chair* au double sens du terme. D'abord celui de la viande : horrible étalage de boucherie, écœurant carnage des gibiers à plume et à poil, tragique carnaval des écorchés qui n'ont plus ni plume ni poil (chair à pâté). Puis les travailleurs du lieu (par ailleurs possible chair à canon), carnivores jetant un regard cannibale sur les plantureux appas de leur prochain et plus souvent de leur prochaine. Main dans la main, Éros et Thanatos mènent le bal des petits plats blancs.

Faste et gaspillage, angoisse et avidité, envahissent le tableau de Pieter Cornelisz Van Ryck : *Scène de cuisine* (Braunschweig, 1604). Bœuf éventré, quartiers de mouton, oies, canards, bécasses, ramiers, lièvres, lapins et écrevisses : il y en a partout, au sol, sur les tables, au plafond... « Une vieille édentée, c'est ainsi que Norbert Schneider raconte la scène, attrape le gigot de mouton brandi par une jeune servante. » C'est aussi bien l'entremetteuse édentée de Goya qu'une figure de quelque danse macabre saisissant la vive. À côté, un jeune garçon à l'air vicieux mord dans une pomme tandis qu'un chat, dont le peintre n'a pas flatté non plus le minois, met la patte sur un chapelet de saucisses. « Poissons et viandes, note N. Schneider à propos du tableau de Joachim Antonisz Uyte-wael. *Scène de cuisine* (1605, Berlin), font figure de symboles théologiques qui, du point de vue de la théorie des bonnes œuvres selon la conception de l'Église catholique, représentent des plats de festin et la volupté charnelle. » Dans le tableau cité, la composante érotique est « confirmée par le couple assis par terre, en train de badiner, qui fait certainement partie des domestiques, puisque, à cette époque, les serviteurs étaient toujours considérés comme paresseux, lubriques et paillards par leurs seigneurs ».

La proximité symbolisante des nourritures et de l'érotisme se montre également dans les scènes dites « de marché ». Ainsi chez

Franz Snyders, *Étalage de fruits et de légumes* (Munich, XVII<sup>e</sup> siècle). Une jeune femme préside à une profusion de choux, de choux-fleurs, d'asperges, de poireaux, de carottes, de navets, de champignons, emplissant des paniers et des corbeilles, tandis que, sur la table et au-dessous, pour la plus grande satisfaction d'un petit singe chapardeur, s'épandent des pommes, des poires, des raisins, des amandes, des coings, des citrons, des melons, des cerises, une grenade ouverte. Cette jeune femme donne à un jeune homme une figue, reproduisant, semble-t-il, le geste d'Eve proposant à Adam le fruit interdit. Ambiguïté : est-ce aumône à un chemineau (il a sur l'épaule un bâton de voyageur), ou plutôt gage de délices futurs offert à un familier du domaine ?

De manière beaucoup plus subtile, sinon voilée, le tableau du Caravage intitulé *Adolescent avec une corbeille de fruits* (Rome, 1593) montre un jeune garçon qui semble, avec la tête légèrement rejetée en arrière pour compenser le poids qui alourdit ses bras, l'arrondi de l'épaule dénudée, les lèvres charnues entrouvertes, les joues satinées en « peau de pêche », le feuillage des boucles brunes encadrant le visage et les yeux comme embués de rosée, une métaphore vivante de l'offrande végétale dont le peintre l'a fait le servent ou le prétexte.

Dans le *Repas d'huîtres* (La Haye, 1661), de Frans van Miens, une jeune femme assise tient à la main une huître qu'elle s'apprête à déguster. Est-ce la première fois qu'elle goûte à ce mets ? Elle y semble encouragée par l'homme qui se tient debout à côté d'elle et penche vers elle un visage réjoui, égrillard et satisfait, comme pour l'assurer de la saveur du produit.

Une gravure de P. Aveline, d'après François Boucher, intitulée *La Belle Cuisinière* (1732), les « repas de campagne » de Watteau, la *Marchande d'œufs* de Boucher, le *Pâte d'anguille* de Fragonard (d'après un conte de La Fontaine), entrent dans le répertoire de ces scènes à la fois culinaires et galantes propres à ce XVIII<sup>e</sup> siècle à propos duquel Marie-José Baudinet-Mondzain note ceci : « Dans cette société bavarde, sensuelle et gourmande, les lois de la surface épidermique, du corps sans profondeur, ont développé un érotisme du frôlement, de la suggestion, de l'élosion<sup>4</sup>. »

---

4. Marie-José Baudinet-Mondzain, « Le corps et l'inanimé dans la nature morte », *Dix-Huitième Siècle IX*, Paris 1977, M.-J. Baudinet-Mondzain met l'accent, dans la

## *L'art du XX<sup>e</sup> siècle*

---

Gilbert Lascault salue, dans l'œuvre de Daniel Spoerri, l'entrée du culinaire et du gustatif dans l'univers visuel<sup>5</sup>. Un hommage à ses amis, les Nouveaux Réalistes, en 1970, regroupe, pour Arman, une accumulation d'anguilles en demi-glace, pour César, une compression pralinée à la liqueur. Lui-même les incite à fabriquer des œuvres en matériaux comestibles. Georges Brech fait alors un portrait de Spoerri en réglisse ; Richard Lindner, un ange bleu en pain d'épice ; César, un coulis de bonbons ; Arman, une accumulation de cuisses rosés en pâte d'amandes... Lascault rappelle que, déjà en 1959, la *Sculpture morte* de Marcel Duchamp est modelée dans du touron ; que Beuys utilise en guise de matériaux du sucre, du chocolat et de la graisse ; que Christian Boltanski sculpte des sucres en flèche ; que Gina Pane, dans ses « actions », fait intervenir du lait, de la viande... Avec Jasper Johns (deux boîtes de bière Ballantine sur un socle, 1960), Wayne Thiebaud (rangées de pâtisserie : *Gâteaux en vitrine*, 1963), Robert Watts (hot-dogs en plomb chromé, 1964), Claes Oldenburg (dont les œuvres, note Lascault, séparent ou regroupent « éclairs et saucissons, glaces, huîtres, gâteaux divers, blocs de viande »...), Andy Warhol, l'art américain participe à une « mise en scène de l'oralité » propre à une « société dite de consommation » qui est « en réalité celle où la consommation importe infiniment moins que la présentation des produits, leur achat, leur fermeture répétée sur eux-mêmes ». « Les produits, conclut G. Lascault, se donnent au regard pour se refuser au goût. »

Dans une lettre du 8 octobre 1907, Rilke notait déjà à propos de Cézanne : « Les fruits cessent même d'être comestibles, tant ils sont devenus des choses réelles, et tant leur présence obstinée les rend indestructibles... »

---

nature morte du XVIII<sup>e</sup> siècle, d'une pan, sur la *dépossession* du sujet par rapport à la nature, à sa propre mort et à son propre corps ; d'autre part, sur la *frustration* exercée plus généralement par la peinture.

5. Gilbert Lascault, *Écrits timides sur le visible*, Paris, Armand Colin 1992. Lire, dans ce même recueil un texte suave, sapide et savoureux sur les « sucres d'art ».

---

*Françoise Armengaud*