

Articoli/5

## *La cuisine et les Salons*

### Diderot, les ragoûts et la règle du beau\*

Matteo Marcheschi  0000-0003-2730-7451

Articolo sottoposto a doppia *blind peer review*. Ricevuto il 05/11/2022. Accettato il 30/04/2023.

#### COOKING AND THE SALONS: DIDEROT, STEWS, AND THE RULE OF BEAUTY

Starting from Denis Diderot's *Salons*, the aim of this article is to show how cooking constitutes a veritable laboratory that allows us to redefine a knowledge that, by re-establishing the continuity between craft and intellectual knowledge, combines reason and pleasure, rule and case. First, I will show how culinary metaphors call into question the value assumptions of the distinction between mechanical arts and *beaux-arts*. Cooking then allows us to observe how the 'rhetoric of the recipe' outlines an operative knowledge that makes knowing coincide with doing. Lastly, with reference to the *ragoût* and the philosophical-culinary debates that developed around the *Encyclopédie*, I will show how through the kitchen a whole critique of beauty is delineated that stems from the instantaneous and tasteful consideration of the reciprocal relationship between the parts of an artwork.

\*\*\*

#### 1. Mourir en philosophe ou en bouffeur?

La philosophie a souvent reconnu dans la mort des philosophes, dans l'antiquité mais encore à l'époque moderne, un événement capable d'illustrer de façon iconique toute leur enquête et leur recherche. Si, dans certains cas, la mort du philosophe a été considérée comme «la véritable pierre de touche de la sincérité et de la vérité de sa manière de faire de la philosophie»<sup>1</sup>, suivant la maxime cicéronienne qui affirme que «tota philosophorum vita commentatio mortis est»<sup>2</sup>, dans d'autres cas, la mort semble mettre en scène les contradictions

\* Je tiens à remercier Claire-Emmanuele Nardone pour sa relecture. Nous citerons, lorsque cela est possible, les œuvres de Diderot en nous référant l'édition des *Œuvres complètes de Diderot*, sous la direction de H. Dieckmann, J. Proust et J. Varloot, 33 vols prévus, Paris 1975-en cours, dorénavant *DPV*, suivi du numéro du volume et de la page. Nous citerons l'*Encyclopédie* en nous référant à D. Diderot, J. I. R. d'Alembert (éds.), *Encyclopédie, ou Dictionnaire Raisoné des Sciences, des Arts et des Métiers*, 28 vols, Paris 1751-1772, dorénavant *ENC.*, suivi du numéro du volume et de la page.

<sup>1</sup> G. Gori, M. Spallanzani, *Introduzione*, «Rivista di storia della filosofia», 67, 2012, p. 7; trad. personnelle.

<sup>2</sup> M. T. Cicéron, *Tuscolanae disputationes*, XXX, 74.

et les lignes de faille des théories des auteurs. Le moment du décès revêt ainsi un caractère paradigmatique, parodiant presque, inversant ou falsifiant la doctrine que le philosophe a professée tout au long de sa vie. La mort devient un acte philosophique et, conséquemment, l'objet d'un véritable *combat philosophique* et d'appropriations contradictoires: un même philosophe peut mourir de plusieurs façons. C'est le cas de Platon, dont la disparition fait l'objet de différentes traditions<sup>3</sup>, comme en témoigne la *Vie des philosophes* de Diogène Laërce: selon Hermippe il est mort «au cours d'un repas de noce»<sup>4</sup>, tandis que «Myronianus, dans ses *Parallèles*, dit que Philon mentionne des proverbes sur les poux de Platon, laissant entendre par là que les poux avaient causé sa mort»<sup>5</sup>. Dans le premier cas, Platon devient un personnage de son propre *Banquet*, tandis que dans le second, il est tourmenté, comme l'est sa théorie, par les idées de ces objets qui «pourraient même sembler grotesques (par exemple: poil, boue, crasse, ou tout autre chose, la plus dépréciée et la plus vile)»<sup>6</sup> et qui, dans le *Parménide*, semblent ouvrir un abîme d'absurdités<sup>7</sup>. Cicéron, dans le *Cato Maior de Senectute*, raconte, quant à lui, une version différente de la mort de Platon: il aurait expiré en écrivant<sup>8</sup>. Toute la relation ambiguë du philosophe avec l'écriture – art qui enseigne «l'oubli»<sup>9</sup> mais, en même temps, outil philosophique indispensable – se reflète dans le dernier moment de la vie de Platon: les contradictions déplacent et épuisent la pensée et, avec elle, l'existence.

Quoi qu'il en soit, tous les récits de la mort de Platon donnent l'image similaire d'une âme grave, entièrement vouée à l'étude. Si Platon apparaît ainsi comme un «esprit ami de la philosophie», selon l'expression de Francesco Petrarca<sup>10</sup>, Denis Diderot (1713-1784) en est l'antithèse radicale. De plus, si Platon est mort en écrivant, Diderot est mort en mangeant, comme le raconte sa fille Marie-Angélique Vandeuil dans ses *Mémoires pour servir à l'histoire de la vie et des ouvrages de Diderot*:

Il se leva le samedi 30 juillet 1784; il causa toute la matinée avec son gendre et son médecin; il se fit raccommoder son vésicatoire dont il souffrait; il se mit à table, mangea une soupe, du mouton bouilli et de la chicorée; il prit un abricot; ma mère voulut l'empêcher de manger ce fruit: «Mais quel diable de mal veux-tu que cela me fasse?». Il le mangea, appuya son coude sur la table pour manger quelques cerises en

<sup>3</sup> Sur les différentes traditions autour de la mort de Platon, cf. F. Novontný, *The Posthumous Life of Plato*, trad. par J. Fábryová, The Hague 1977, pp. 225-235.

<sup>4</sup> Diogène Laërce, *Vies et doctrines des philosophes illustres*, trad. par M-O. Goulet-Cazé, Paris 1999, III, 2, p. 392.

<sup>5</sup> *Ibid.*, III, 40, p. 420.

<sup>6</sup> Platon, *Parménide*, dans Id., *Œuvres complètes*, éd. par L. Robin, 2 vols., Paris 1950, vol. 2, 130c-d, p. 198.

<sup>7</sup> Cf. *Ibid.*, 130d, p. 198.

<sup>8</sup> M. T. Cicéron, *Cato Maior de senectute*, V, 13.

<sup>9</sup> Platon, *Phèdre*, dans Id., *Œuvres complètes*, vol. 2, 275a, p. 75.

<sup>10</sup> F. Petrarca, *Senilium Rerum libri*, I, V, 57.

compote, toussa légèrement. Ma mère lui fit une question; comme il gardait le silence, elle leva la tête, le regarda, il n'était plus<sup>11</sup>.

Si la mort de Platon est révélatrice de son *habitus* philosophique, celle de Diderot ne l'est pas moins: elle n'est pas le résultat d'un excès occasionnel, mais l'expression d'une fidélité longue et méditée à la table et aux indigestions. «Je suis un glouton», avoue-t-il à Sophie Volland dans une lettre de 1760 où il raconte avoir mangé sans retenue en compagnie de Damilaville<sup>12</sup>. De surcroît, à y regarder de plus près, dans la correspondance diderotienne, la référence à la nourriture n'est pas sporadique, mais constante: les rythmes de vie au Grandval – le château appartenant au baron d'Holbach – sont ponctués de dîners et de déjeuners<sup>13</sup>.

Cependant, ce n'est pas seulement la vie quotidienne de Diderot qui s'organise autour de la nourriture, mais aussi une partie de sa réflexion philosophique: dans la querelle entre le jésuite Berthier – rédacteur du *Journal de Trévoux* – et Diderot en marge de la publication des premiers volumes de l'*Encyclopédie*, le savoir culinaire acquiert une valeur paradigmatique<sup>14</sup>, tandis que le neveu de Rameau, à la suite de Perse, fait du ventre l'origine de tout art et de toute connaissance<sup>15</sup>. Dans les *Éléments de physiologie*, en outre, le goût et le plaisir de la nourriture deviennent la règle du fonctionnement de la molécule et des systèmes organiques<sup>16</sup>, tandis que dans les *Salons*, le recours à l'imagerie de la cuisine est constant<sup>17</sup>. La cuisine semble ainsi se mêler fréquemment à la réflexion de Diderot, ce qui incite à s'interroger sur la valeur et la signification philosophique de sa présence dans les pages de l'encyclopédiste<sup>18</sup>. À cet égard, les *Salons* nous offriront un observatoire privilégié sur la question: à travers le miroir de la cuisine apparaîtra alors un échantillon de la philosophie diderotienne et de sa tentative de redéfinir le statut des arts, la relation entre plaisir et savoir, et les modèles de connaissance du réel.

<sup>11</sup> M.-A. de Vandeuil, *Mémoires pour servir à l'histoire de la vie et des ouvrages de Diderot par Madame de Vandeuil, sa fille*, dans *Ceuvres complètes de Diderot*, éd. par J. Assézat, Paris 1875, vol. 1, pp. LVII-LVIII.

<sup>12</sup> D. Diderot *Lettre à Sophie Volland*, 5 septembre 1760, dans *Correspondance de Diderot*, éd. par G. Roth, J. Varloot, 16 vols, Paris 1955-1970, vol. 3, p. 55.

<sup>13</sup> Id., *Lettre à Sophie Volland*, 1 octobre 1759, dans *Correspondance de Diderot*, vol. 2, pp. 263-267.

<sup>14</sup> Cf. M. Marcheschi, *L'art «d'arranger les boucles» et «la façon de mettre les Artichaux à la poivrade»: les enjeux de la querelle entre Diderot et le P. Berthier, jésuite*, dans S. Albertan, M. Buffat, F. Lotterie (éds.), *Diderot, la religion, le religieux*, Paris 2022, pp. 209-221.

<sup>15</sup> Cf. *Neveu de Rameau*, DPV, vol. 12, p. 132.

<sup>16</sup> Cf. *Éléments de physiologie*, DPV, vol. 17, p. 387.

<sup>17</sup> Cf. N. Langbour, *Diderot à la table des peintres et des amateurs d'art*, dans S. S. Valke, N. Langbour, K. A. Zawada (éds.), *Goût de France. Gastronomie et culture*, Riga 2019, pp. 202-222.

<sup>18</sup> Sur la cuisine dans les ouvrages de Diderot cf. G. May, *Quatre visages de Diderot*, Paris 1950, pp. 13-33; M. Mazzocut-Mis, *A tavola!... Nel Settecento*, dans Ead. (éd.), *Dal gusto al disgusto. L'estetica del pasto*, Milano 2015, pp. 61-97.

## 2. Les couleurs de la cuisine

Dans les *Essais sur la peinture* qui suivent le *Salon de 1765*<sup>19</sup>, Diderot se penche sur les caractères fondamentaux de l'art pictural, reconnaissant le dessin et la couleur comme les principales dimensions qui engendrent et structurent la représentation: «c'est le dessin qui donne la forme aux êtres; c'est la couleur qui leur donne la vie. Voilà le souffle divin qui les anime»<sup>20</sup>. Le dessin et la couleur activent, en poussant l'image dans des directions différentes, une véritable dialectique *autour* de la forme: si le dessin, en constituant, pour ainsi dire, l'épine dorsale de la représentation, traduit sa dimension statique, la couleur fait de la forme une tension à la forme elle-même. Les rythmes alternés de la posture et de la métamorphose, de l'accomplissement et de 'l'inachevé', mettent fin à la fausse alternative entre la forme et la force<sup>21</sup>: chaque point de la matière est déjà une dynamique. Toute la réalité est traversée par le même *conatus* qui n'est pas seulement inhérent à la forme naturelle mais aussi à la forme artistique<sup>22</sup>: le grand naturaliste Buffon et le grand peintre Chardin partagent la même intelligence, qui sait saisir le devenir dans l'immédiateté de l'instant<sup>23</sup>.

Si le dessin et la couleur sont tous deux nécessaires à l'activation de cette dynamique, cela ne signifie pas pour autant qu'ils aient la même fonction: si le premier fixe le sens, la seconde le transforme en un pur mouvement. C'est le contour de la figure en tant que fond immobile de l'image qui rend visible le devenir, en retenant l'effacement – la perte de forme – et en le transformant en une tension vers la forme – en un rythme: si le dessin est une surface sans épaisseur, la couleur transforme la surface en un voile qui montre à travers elle – et non malgré elle – les processus et les phénomènes qui l'animent. Autrement dit, la couleur rétablit l'intelligence de la *transpiration* – des couches superposées qui se rendent visibles les unes à travers les autres. C'est en ce sens que la capacité à représenter les effets de la couleur de la peau humaine, véritable miroir médiateur qui rend perceptibles les processus de la physiologie, est le banc d'essai du grand artiste:

On a dit que la plus belle couleur qu'il y eût au monde, était cette rougeur aimable dans l'innocence, la jeunesse, la santé, la modestie et la pudeur coloraient les joues d'une fille; et l'on a dit une chose qui n'était pas seulement fine, touchante et délicate, mais vraie; car c'est la chair qu'il est difficile de rendre; c'est le blanc onctueux, égal sans être pâle ni mat; c'est ce mélange de rouge et de bleu qui transpire imperceptiblement;

<sup>19</sup> Sur les Salons et leur organisation, cf. S. Lojkin, *L'œil révolté. Les Salons de Diderot*, Paris 2007.

<sup>20</sup> *Essai sur la peinture*, DPV, vol. 14, p. 350.

<sup>21</sup> Cf. A. Ibrahim, *Introduction. Diderot: forme, difforme, informe*, dans Ead. (éd.), *Diderot et la question de la forme*, Paris 1999, p. 3.

<sup>22</sup> Cf. C. Duflo, «*La nature ne fait rien d'incorrect*». *Forme artistique et forme naturelle chez Diderot*, dans A. Ibrahim (éd.), *Diderot et la question de la forme*, pp. 61-86.

<sup>23</sup> «Il me semble qu'on pourrait dire de M. Chardin et de M. de Buffon que la nature les a mis dans sa confiance» (D. Diderot, *Salon 1771*, dans D. Diderot, *Œuvres complètes*, éd. par R. Lewinter, 15 vols., Paris 1969-1973, vol. 9, p. 742). Sur la proximité entre Chardin et Buffon cf. Duflo, «*La nature ne fait rien d'incorrect*», p. 85.

c'est le sang, la vie qui font le désespoir du coloriste. Celui qui a acquis le sentiment de la chair, a fait un grand pas; le reste n'est rien en comparaison. Mille peintres sont morts sans avoir senti la chair; mille autres mourront sans l'avoir sentie<sup>24</sup>.

Le savoir-faire du «coloriste» apparaît ainsi plus difficile à éduquer, et donc moins répandu, que celui du «dessinateur»: alors que le premier met en scène la tension entre les dimensions et les couches d'un organisme<sup>25</sup>, le second ne fait qu'en représenter le périmètre. C'est ainsi, par conséquent, qu'«on ne manque pas d'excellents dessinateurs», mais «il y a peu de grands coloristes»<sup>26</sup>. Cependant, si l'on passe du niveau de la production à celui du jugement, on assiste à une inversion radicale: alors qu'«il n'y a que les maîtres dans l'art qui soient bons juges du dessin; tout le monde peut juger de la couleur»<sup>27</sup>. Si l'intelligence de la couleur est celle de la vie, il n'y a personne qui ne soit pas confronté, toujours et à tout moment, à la manière dont la couleur transparait à la surface du réel. Vivre dans le monde, en laissant émerger les relations entre les individus et les contextes, signifie apprendre *insensiblement* la logique de la transpiration organique, qui est la même que celle de la couleur<sup>28</sup>: le grand «coloriste» intercepte quelque chose de plus essentiel que le «dessinateur». L'artiste qui, comme Chardin, «fait de la chair quand il lui plaît»<sup>29</sup>, s'approprie ce qui est commun à tous, en le transformant en un original, c'est-à-dire en un principe d'où jaillit la vie: comme dans *La Lettre volée* de Poe, ce qui est le plus évident et sous le regard de tous apparaît aussi bien que ce qui est le plus difficile à appréhender pleinement.

C'est donc l'intelligence de la couleur et des effets dynamiques qu'elle produit qui fait la grandeur d'un artiste. Dans cette perspective, il ne faut pas sous-estimer l'importance de la convergence entre l'activité du coloriste et celle du cuisinier que Diderot semble établir: dans les pages des *Salons*, il arrive fréquemment que le mauvais coloriste se superpose au mauvais cuisinier. Dans le *Salon de 1761*, la représentation par Bachelier de la fable du cheval et du loup apparaît à Diderot dans l'ensemble «fort bien», si ce n'est pour la source d'eau qui jaillit aux pieds des animaux et qui «ressemble à de la crème fouettée»<sup>30</sup>. Au fil des ans, la crème fouettée devient une référence constante dans la critique d'art diderotienne: de manière significative, dans la composition allégorique sérieuse et «énorme» dans laquelle Noël Hallé représente *Minerve conduisant la paix à l'hôtel de ville (Salon de 1767)*, les graves échevins qui occupent une grande partie de la scène apparaissent comme «des colosses ridicules de crème fouettée»<sup>31</sup>. Deux ans plus tôt, dans le *Salon de 1765*, Diderot avait déjà souligné

<sup>24</sup> *Essais sur la peinture, DPV*, vol. 14, p. 354.

<sup>25</sup> Sur la philosophie de l'organisme chez Diderot, cf. C. Duflo, *Diderot philosophe*, Paris 2013, pp. 189-267.

<sup>26</sup> *Essais sur la peinture, DPV*, vol. 14, p. 350.

<sup>27</sup> *Ibid.*

<sup>28</sup> Sur l'éducation insensible et contextuelle, cf. *Salon 1767, DPV*, vol. 16, pp. 352-353.

<sup>29</sup> *Essais sur la peinture, DPV*, vol. 14, p. 356.

<sup>30</sup> *Salon de 1761*, vol. 13, p. 249.

<sup>31</sup> *Salon de 1767, DPV*, vol. 16, p. 89.

la médiocrité artistique de Hallé par le biais de l'imagerie culinaire: dans la «pauvre esquisse» dans laquelle le peintre représente *L'Éducation des riches*, le mauvais choix des couleurs fait qu'il semble que l'auteur ait «barbouillé cette toile d'une tasse de glace aux pistaches»<sup>32</sup>. De même, la tentative de Bachelier de représenter la charité romaine à travers l'histoire du vieux Cimon qui, emprisonné et condamné à mourir de faim, est allaité par sa fille, acquiert une caractéristique ridicule aux yeux de Diderot: «Vous avez voulu que votre vieillard fut maigre, sec et décharné, moribond, et vous l'avez rendu hideux à faire peur [...]. Pour la couleur et le dessin, si c'était l'imitation d'un grand pain d'épice, ce serait un chef-d'œuvre»<sup>33</sup>. Dans le *Salon de 1775*, la Diane et l'Endymion de Lagrenée eux-mêmes apparaissent comme des pains d'épices<sup>34</sup>, tandis que *La Bataille de Lens*, œuvre exposée au Salon de 1771 par Casanova, ressemble à «deux grandes omelettes au beurre noir»<sup>35</sup>.

Même au premier coup d'œil, il est clair que l'utilisation par Diderot des métaphores culinaires dans les pages des *Salons* produit constamment le même effet d'*abaissement*<sup>36</sup>: en général, les pains d'épices et la crème fouettée, les omelettes et la glace aux pistaches ne font pas partie du langage que Diderot utilise pour décrire les natures mortes et les objets de la vie quotidienne, mais ils entrent dans les tableaux lorsque leurs sujets sont mythologiques ou historiques et manifestent une volonté évidente de célébration. À côté des *putti* et des divinités grecques, Diderot évoque brusquement l'imagerie du ventre et de la table, juxtaposant représentation et physiologie, haut et bas, mesure et excès. L'effet qu'il obtient est désacralisant: les échevins, transformés en monceaux de crème fouettée, paraissent ridicules, les batailles ressemblent à des omelettes et les héros antiques et leurs vertus extrêmes à des natures mortes dont le pain d'épices est l'objet principal. Les métaphores culinaires produisent ainsi un décalage entre les valeurs et les plans de la réalité, qui ne se limite pas à provoquer le rire, mais réoriente immédiatement le regard de l'observateur et du lecteur: l'ironie entraîne une réflexion sur les mécanismes du rire et sur les implicites qui sous-tendent à la vision et en constituent la sémantique naturalisée.

Plus précisément, le langage de la nourriture permet à Diderot de remettre en cause, dans le cadre de la jouissance ponctuelle de l'œuvre d'art, la distinction hiérarchique entre la peinture de genre et la peinture d'histoire, qu'il aborde en termes généraux dans ses *Essais sur la peinture*. Dans ce contexte, le philosophe reconnaît «que la division de la peinture en peinture de genre et d'histoire est sensée»<sup>37</sup>. Ce qui n'est pas sensé, en revanche, c'est d'avoir transformé une distinction fondée uniquement sur les caractères des objets représentés – «la

<sup>32</sup> *Salon de 1765, DPV*, vol. 14, p. 73.

<sup>33</sup> *Ibid.*, pp. 106-107.

<sup>34</sup> *Salon de 1775*, dans D. Diderot, *Œuvres complètes*, vol. 11, p. 885.

<sup>35</sup> *Salon de 1771*, p. 751.

<sup>36</sup> Cf. M. Bakhtine, *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, trad. par A. Robel, Paris 1970, pp. 366-432.

<sup>37</sup> *Essais sur la peinture, DPV*, vol. 14, p. 398.

nature a diversifié les êtres en froids, immobiles, non vivants, non sentants, non pensants, et en êtres qui vivent, sentent et pensent»<sup>38</sup> –, en une échelle de valeurs: contrairement à ce qui est le cas au XVIII<sup>e</sup> siècle, pour Diderot, il est insensé de distinguer en deux catégories différentes les scènes de vie domestique de Greuze, considérées, en tant qu’humbles, comme des peintures de genre analogues à une nature morte de Chardin, et les nobles représentations des sacrements de Poussin, dignes d’être comptées parmi les peintures d’histoire. L’image d’un paysan n’a, pour Diderot, pas moins de dignité que celle d’un échevin et de son toupet: «Homère est-il moins grand poète, lorsqu’il range des grenouilles en bataille sur les bords d’une mare, que lorsqu’il ensanglante les flots du Simois et du Xanthe, et qu’il engorge le lit des deux fleuves de cadavres humains?»<sup>39</sup>. La distinction entre peinture de genre et peinture d’histoire n’a qu’une valeur instrumentale et interprétative, et ce que Buffon affirme à propos des classifications entre espèces vivantes s’applique également dans ce cas: il ne faut pas confondre les «échafaudages pour arriver à la science» avec «la science elle-même»<sup>40</sup>. En fait, à y regarder de plus près, la peinture de genre ne vaut pas moins que la peinture d’histoire: elle ne pose pas moins de problèmes ni ne requiert moins de compétences artistiques<sup>41</sup>.

En élargissant le regard, on peut avancer que, à travers le rapprochement ironique entre un art ‘bas’ comme la cuisine et la forme la plus ‘haute’ de la représentation picturale, Diderot remet en cause les principes de valeur qui informent la compréhension du monde: si Batteux, avec son *Les Beaux-arts réduits à un même principe* (1746), canonise la distinction entre les arts mécaniques, qui «ont pour objet les besoins de l’homme»<sup>42</sup>, et les beaux-arts, qui suscitent un plaisir désincarné et intellectuel<sup>43</sup>, Diderot remet en cause les fondements de cette hiérarchisation des savoirs. Les beaux-arts apparaissent au philosophe comme un exercice de l’intelligence artisanale, qui ne suppose pas des compétences étrangères au cuisinier ou à l’ouvrier mécanicien: à la distinction entre activités intellectuelles et manuelles, Diderot oppose les besoins d’un *homme à plusieurs dimensions* – un homme chez qui le plaisir intellectuel et le plaisir matériel sont étroitement imbriqués –, tentant de dessiner dans la modernité un système de connaissance alternatif à celui, hiérarchique, esquissé par Batteux<sup>44</sup>.

Plus radicalement encore, le rapprochement entre les savoirs et les pratiques de la cuisine et ceux de la peinture permet à Diderot de remettre en cause non seulement la position hiérarchique réciproque de ces arts, mais aussi les présupposés de la hiérarchie elle-même: le bas topologique qui coïncide avec le bas physiologique n’est pas le contraire du haut, mais son pendant. Haut et

<sup>38</sup> *Ibid.*, p. 399.

<sup>39</sup> *Ibid.*

<sup>40</sup> G. L. L. Buffon, *Histoire naturelle, générale et particulière*, 36 vols, Paris 1749-1782, vol. I, p. 52.

<sup>41</sup> *Essais sur la peinture*, DPV, vol. 14, p. 399.

<sup>42</sup> C. Batteux, *Les Beaux-arts réduits à un même principe*, Paris 1746, p. 6.

<sup>43</sup> *Ibid.*

<sup>44</sup> Cf. L. Shiner, *The Invention of Art. A Cultural History*, Chicago 2001.

bas, physiologie vitale et physiologie intellectuelle transpirent l'une par l'autre: ce que l'on mange devient ce que l'on est et ce que l'on pense. Comme l'écrit Diderot dans un passage de la *Promenade Vernet* du *Salon de 1767*, l'intelligence et le talent ne sont pas une possession stable et définitive, mais le produit de toute l'activité d'un corps:

Mais comment, me direz-vous, le poète, l'orateur, le peintre, le sculpteur peuvent-ils être si inégaux, si différents d'eux-mêmes? c'est l'affaire du moment, de l'état du corps, de l'état de l'âme; une petite querelle domestique, une caresse faite le matin à sa femme, avant que d'aller à l'atelier, deux gouttes de fluide perdues, et qui renfermaient tout le feu, toute la chaleur, tout le génie, un enfant qui a dit ou fait une sottise, un ami qui a manqué de délicatesse, une maîtresse qui aura accueilli trop familièrement un indifférent; que sais-je? un lit trop froid ou trop chaud, une couverture qui tombe la nuit, un oreiller mal mis sur son chevet, un demi-verre de vin de trop, un embarras d'estomac, des cheveux ébouriffés sous le bonnet, et adieu la verve<sup>45</sup>.

Le bas corporel, la physiologie et les humeurs ne sont pas les déchets et les résidus des 'hauts' processus intellectuels, ni leurs prémisses occultes: la pensée est au contraire l'entrelacement de désirs et de besoins, même triviaux, qui ne cessent de se manifester en elle uniquement pour la rendre visible, tout en constituant la matière dont elle est faite. On ne pense pas, croit Diderot, malgré le corps – c'est-à-dire en le mettant entre parenthèses – mais à travers le corps et ses rythmes: le bas n'est pas en dessous du haut, mais à la surface du haut. S'il ne peut pas être vu, c'est parce qu'il est le réactif invisible, le fond qui permet à la pensée de se manifester<sup>46</sup>. Cependant, ce qui se détache d'un arrière-plan ne vit pas seul, mais en relation avec cet arrière-plan, qui ne se rend pas visible, tout en restant présent, pour *rendre visible* autre chose.

C'est dans la même perspective que dans l'article BAS de l'*Encyclopédie*, Diderot, jouant sur l'homonymie entre 'bas', au sens d'humble, et 'bas', au sens de chaussette, décrit le métier à faire des bas comme

une des machines les plus compliquées & les plus conséquentes que nous ayons: on peut la regarder comme un seul & unique raisonnement, dont la fabrication de l'ouvrage est la conclusion; aussi regne-t-il entre ses parties une si grande dépendance, qu'en retrancher une seule, ou altérer la forme de celles qu'on juge les moins importantes, c'est nuire à tout le mécanisme<sup>47</sup>.

Le métier à tisser apparaît ainsi à Diderot comme une machine qui tire des conséquences – qui produit des raisonnements et des syllogismes – non

---

<sup>45</sup> *Salon 1767, DPV*, vol. 16, pp. 228-229. Sur la verve, cf. N. Kremer, *La verve et l'esquisse dans la critique d'art de Diderot*, dans S. Lojkine, A. Paschoud, B. Selmeçli Castioni (éds.), *Diderot et le temps*, Aix-en-Provence 2016, pp. 221-231.

<sup>46</sup> Sur les rapports entre visible et invisible et sur l'invisible comme condition préalable du visible cf. E. Franzini, *Fenomenologia dell'invisibile. Al di là dell'immagine*, Milano 2001.

<sup>47</sup> *ENC.*, vol. 2, p. 98a. Cf. J. Proust, *L'article BAS de Diderot*, dans M. Duchet, M. Jalley (éds.), *Langue et langages de Leibniz à l'Encyclopédie. Séminaire de l'École normale Supérieure de Fontenay*, Paris 1977, pp. 245-272.

sans similitude avec le grand philosophe, au point que dans la *Réfutation suivie de l'ouvrage d'Helvétius intitulé L'Homme* Leibniz se révèle être «une machine à réflexion, comme le métier à bas est une machine à ourdissage»<sup>48</sup>. Entre la conséquentialité du métier à faire des bas et la machine humaine, il y a une analogie formelle, qui montre comment le haut et le bas se rendent mutuellement visibles. Entre eux, il n'y a pas d'opposition, mais de la continuité. À partir de ce qui est 'bas' – des machines et des chaussettes – Diderot réécrit ainsi une logique du 'bas' et du 'haut' et avec elle une nouvelle alliance entre le savoir de la main et celui de l'intelligence, resserrant le lien entre faire et penser, entre comprendre et concevoir. Le cuisinier n'est que l'autre visage du peintre et il n'est pas impossible, comme le soutiendrait Brillat-Savarin, qu'il existe une muse, la dixième, pour la cuisine comme elles existent pour les beaux-arts de Batteux<sup>49</sup>.

### 3. La rhétorique de la recette

Les *Salons* constituent un véritable laboratoire qui interroge la relation entre l'imagination et son image, les tableaux matériels et le mot qui les décrit<sup>50</sup>. Si la physiologie cognitive humaine fonctionne à partir d'un tableau mouvant synesthésique et instantané et que le mot tente, dans le régime temporel de la durée, de reproduire cette même image intellectuelle à partir d'un cadre temporel qui lui est totalement différent, l'œuvre d'art devient une perspective adéquate pour observer et multiplier les tentatives qui permettent au mot de se référer à l'image de l'imagination à travers une image réelle (le tableau)<sup>51</sup>.

Dans certains cas, ces stratégies de traduction passent de modèles totalement culinaires. C'est le cas dans les pages du *Salon de 1765* consacrées à *La Course d'Hippomène et d'Atalante* de Hallé. Dès les premières lignes du texte, Diderot insiste sur l'aspect *factice* de l'œuvre: «Voilà un tableau, vous aurez donc *fait* un tableau»<sup>52</sup>. En d'autres termes, le tableau n'apparaît pas comme un objet achevé, mais comme une représentation qui a été faite, c'est-à-dire comme un véritable

<sup>48</sup> *Réfutation suivie de l'ouvrage d'Helvétius intitulé L'Homme*, DPV, vol. 24, p. 539. Sur les relations entre machine et organisme au XVIII<sup>e</sup> siècle, cf. J. Schlanger, *Les métaphores de l'organisme*, Paris 1971; F. Duchesneau, *Organisme et corps organique de Leibniz à Kant*, Paris 2018; M. Marcheschi, *La macchina e le sue metafore: un bestiario filosofico in margine all'Encyclopédie (Descartes, Stahl, Vaucanson, Diderot)*, dans B. Cavarra, V. Rasini (éds.), *Meccanicismo. Riflessioni interdisciplinari su un paradigma teorico*, Milano 2019, pp. 193-214; P. Quintili, *Metafore del meccanico nel pensiero di Diderot*, «Aisthesis. Pratiche, linguaggi e saperi dell'estetico», 2, 2014, pp. 93-107.

<sup>49</sup> Cf. J. A. Brillat-Savarin, *La physiologie du goût*, Paris 1982, p. 297.

<sup>50</sup> Cf. M. Mazzocut-Mis, *Philosophy of Picture: Denis Diderot's Salons*, Bern 2018; É. Pavy-Guilbert, *L'image et la langue: Diderot à l'épreuve du langage dans les Salons*, Paris 2014.

<sup>51</sup> Cf. M-A. Bernier, La lettre sur les sourds et muets (1751) de Denis Diderot: une rhétorique du punctum temporis, «Lumen», vol. 18, 1999, pp. 1-11; M. Marcheschi, «*Ut pictura poesis*»: la physiologie poétique de Diderot, dans A. Audy-Trottier, N. Guilbert, K. Gladu, M.-L. Laquerre (éds.), *Ut pictura poesis: dialogues entre les arts à l'époque moderne (XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris 2020, pp. 147-170.

<sup>52</sup> *Salon de 1765*, DPV, vol. 14, p. 70. Nous soulignons.

processus. Hallé a suivi une logique opérationnelle, que le lecteur du *Salon* doit reproduire afin d'imaginer le tableau *in absentia*:

Imaginez un grand et vaste paysage frais, mais frais comme le matin au printemps; des monticules pares de la verdure nouvelle, distribuées sur différents plans, et donnant à la scène de l'étendue et de la profondeur; au pied de ces monticules une plaine; partie de cette plaine séparée du reste par une longue barricade de bois. C'est l'espace qui est au-devant de cette barricade et du tableau qui forme le lieu de la course. À l'extrémité de cet espace, à droite, voyez des arbres frais et verts, mariant leurs branches et leurs ombres et formant un berceau naturel. Élevez sous ces arbres une estrade, placez sur cette estrade les pères, les mères, les frères, les sœurs, les juges de la dispute, gardez leurs têtes soit de la fraîcheur des arbres, soit de la chaleur du jour par un long voile suspendu aux branches des arbres. Voyez au-devant de l'estrade, au-dedans du lieu de la course, une statue de l'Amour sur son piédestal; ce sera le terme de la course. Un grand arbre que le hasard a placé à l'autre extrémité de l'espace, marquera le lieu du départ des concurrents. Au-dehors de la barrière répandez des spectateurs de tout âge et de tout sexe, s'intéressant diversement à l'action, et vous aurez la composition de M. Hallé sous les yeux<sup>53</sup>.

*Élevez, imaginez, placez*: l'accumulation d'impératifs transforme le lecteur en un autre peintre qui, en suivant les instructions de Diderot et en tempérant bien les groupes de figures et de couleurs, obtient non pas une image du tableau de Hallé, mais le tableau lui-même – «vous aurez la composition de M. Hallé sous les yeux»<sup>54</sup>. «*Son pittor anch'io*»: les lecteurs des *Salons* peuvent le dire d'eux-mêmes comme le fait souvent Diderot lorsqu'il décrit et retouche, par les mots, les tableaux qu'il observe<sup>55</sup>. En réalité, à y regarder de plus près, Diderot et ses lecteurs devraient se sentir davantage comme des cuisiniers que comme des peintres.

Dans l'article BISCONTINS (*Pâtisserie*) de l'*Encyclopédie*, Diderot, en tentant de définir l'objet en question, ne décrit pas ses caractéristiques particulières – son goût, sa consistance, sa taille – mais en donne une image opérationnelle. Pour comprendre ce que sont les biscotins, le plus court chemin est celui de la recette:

\*BISCOTINS, s. m. (*Pâtisserie*.) sorte de pâtisserie friande qui se fait de la manière suivante. Prenez du sucre selon la quantité de *biscotins* que vous voudrez faire, faites le cuire à la plume; prenez une demi-livre de farine, poussez-la dans le sucre; remuez, faites une pâte; parsemez une table du sucre en poudre; étendez dessus votre pâte, pétrissez-la; quand elle sera dure, pilez-la dans un mortier avec un blanc d'œuf, de la fleur d'orange, un peu d'ambre; incorporez bien le tout; divisez votre masse en petites boules; jetez ces boules dans de l'eau bouillante; enlevez-les avec l'écumoire quand elles nageront à la surface; laissez-les égouter: posez-les ensuite sur du papier, & les faites cuire à four ouvert. Cela fait, vous aurez ce qu'on appelle des *biscotins*<sup>56</sup>.

<sup>53</sup> *Ibid.*, pp. 70-71.

<sup>54</sup> *Ibid.*, p. 71.

<sup>55</sup> Cf. *Salon* 1763, *DPV*, vol. 13, p. 385. D'Alembert, dans l'*Éloge de M. le Président de Montesquieu* de l'*Encyclopédie* attribue cette expression à Corrège (*ENC.*, vol. 5, p. VIII).

<sup>56</sup> *ENC.*, vol. 2, p. 260b.

En accumulant les impératifs, Diderot dit ce qu'est une chose, en la faisant et en amenant les lecteurs à la reproduire à leur tour: comme l'a fait remarquer Marie Leca-Tsiomis, «la recette apparaît donc comme une des modalités de la définition encyclopédique»<sup>57</sup>. La conclusion de l'article montre d'ailleurs clairement comment l'effort pour dire ce que sont les biscotins coïncide totalement avec le procédé de fabrication, au point que le processus même de définition ne produit pas tant une compréhension de ce que sont les biscotins, mais des véritables biscotins: «cela fait, vous aurez ce qu'on appelle des *biscotins*».

C'est sur ce modèle que Diderot construit les pages du *Salon de 1765* consacrées à *La Course d'Hippomène et d'Atalante* de Hallé: comme dans BISCOTINS, dans le cas considéré Diderot donne une recette pour *définir* et *montrer* quelque chose en le *faisant*. Cela n'est pas sans conséquences: utiliser un modèle culinaire pour produire dans l'imagination du lecteur l'image d'une œuvre d'art absente, c'est concevoir la compréhension intellectuelle comme un processus actif et non simplement reproductif. En d'autres termes, l'image d'un objet n'est pas, pour Diderot, une copie de l'objet lui-même – un double qui tente de nier toute différence – mais un remaniement de celui-ci<sup>58</sup>: représenter signifie donc remettre en scène avec écart, réactivant ce travail artisanal propre au peintre et qui semble être occulté et nié par l'œuvre d'art achevée. Connaître ne signifie donc pas *mettre à distance* un objet aux contours bien définis: la subjectivité, c'est-à-dire la mémoire stratifiée dans l'expérience perceptive – selon Diderot, la vue et les sens sont des produits historiques et biographiques –, n'est pas un obstacle à la compréhension de la réalité, mais sa condition de possibilité<sup>59</sup>. Les passions et les souvenirs, les mémoires implicites et les idées reçues sont, pour Diderot, l'expression d'une intelligence artisanale qui manipule la matière à laquelle elle est confrontée, en lui donnant forme: le mot qui décrit le tableau n'est pas le résultat accompli d'un processus cognitif, mais le moyen qui active une dynamique permettant au lecteur de refaire le tableau dans son imagination, tout comme les biscotins ne sont pas leur recette, mais le produit de son exécution. Le philosophe, comme le cuisinier, fait l'expérience du monde, en modifiant le monde.

---

<sup>57</sup> M. Leca-Tsiomis, *La rhétorique de la recette: remarques sur le Dictionnaire Économique de Chomel (1709) et l'Encyclopédie*, «Recherches sur Diderot et sur l'Encyclopédie», 25, 1998, p. 128. Dans ce contexte, Leca-Tsiomis souligne également que la réflexion sur la recette comme mode de définition encyclopédique est propre à Diderot et non à d'autres encyclopédistes, comme Jaucourt, qui préfèrent, même lorsqu'il s'agit d'objets culinaires, définir le terme et non le processus qui les constitue.

<sup>58</sup> Cf. A. M. Iacono, *L'illusione e il sostituto. Riprodurre, imitare, rappresentare*, Milano-Torino 2010.

<sup>59</sup> Cf. P. Quintili, *Visione, percezione e cognizione nelle teorie medico-filosofiche in Francia nel secolo XVIII*, dans M. Modica, P. Quintili, B. Stancati (éds.), *Visione, percezione e cognizione nell'età dell'Illuminismo. Filosofia estetica materialismo*, Napoli 2005, pp. 297-352.

#### 4. Les tableaux et les ragoûts: le modèle du goût

Si la cuisine, comme nous avons tenté de le montrer, constitue un savoir qui accompagne et oriente constamment la réflexion diderotienne, c'est notamment dans le *Salon de 1767* qu'elle semble devenir un modèle intellectuel explicite, récurrent et architectural dans l'investigation du philosophe. Dans ces pages, Diderot redessine avec les mots *L'Amour rémouleur*, «mauvais tableau» de Lagrenée. Le résultat est une œuvre d'une qualité totalement différente de l'original: «Mais celui qui a fait le premier de ces tableaux n'aurait jamais fait le second. Il faut un tout autre talent. Ma composition serait pleine de vie, de variété et *de ce que les artistes appellent ragoût*. La sienne n'en a pas une miette»<sup>60</sup>.

Ce qui distingue le talent artistique de son absence est donc une sensibilité à «ce que les artistes appellent ragoût». Mais qu'est-ce que le ragoût? Et qu'entendent les artistes par ce terme? Dans l'entrée RAGOUT de l'*Encyclopédie*, on lit la définition suivante:

Ragout, se dit aussi du mets même assaisonné; comme un plat de viande, de poisson, de légume, ou d'autres choses, dont on a fait une étuvée en le faisant cuire avec du lard, du sel, du poivre, des clous de girofle & autres épices.

Toutes les différentes façons de préparer les viandes ou autres mets, sont autant de *ragouts* différens<sup>61</sup>.

'Ragoût' est donc un terme générique pour toute préparation culinaire: il décrit tout processus de transformation qui combine plusieurs ingrédients pour donner naissance à une totalité différente de leur somme arithmétique. Le ragoût est une façon de concevoir la relation entre les parties d'un plat, afin de stimuler l'appétit et de donner envie de manger<sup>62</sup>.

À ces significations culinaires correspond une utilisation artistique de cette catégorie, comme en témoigne le *Dictionnaire portatif de peinture, sculpture et gravure* (1757) du mauriste Antoine-Joseph Pernety: «On dit, ce peintre a un bon ragoût de couleur, pour dire que son coloris est beau vif, gracieux, chaud, & qu'il flatte l'œil du spectateur, comme un bon ragoût le sens du goût»<sup>63</sup>. Ce que les artistes appellent 'ragoût' est donc une certaine combinaison agréable et harmonieuse de couleurs. Toutefois, en parcourant les pages du *Salon de 1767* dans lesquelles la catégorie de 'ragoût' est utilisée, il ne semble pas, malgré ce que Diderot déclare explicitement, que le terme soit utilisé dans le sens indiqué par Pernety. Décrivant deux tableaux parallèles de Chardin représentant des instruments de musique civils et militaires, Diderot y remarque «une vigueur

<sup>60</sup> *Salon de 1767*, DPV, vol. 16, p. 130. Nous soulignons.

<sup>61</sup> *ENC.*, vol. 13, p. 759a.

<sup>62</sup> Comme l'explique l'article RAGOUT (*Cuisine*) de l'*Encyclopédie*: «RAGOUT, s. m. (*Cuisine*.) sausse ou assaisonnement pour chatouiller ou exciter l'appétit, quand il est émoüssé ou perdu» (*Ibid.*).

<sup>63</sup> A.-J. Pernety, *Dictionnaire portatif de peinture, sculpture et gravure; avec un Traité pratique des différentes manières de peindre*, Paris 1757, pp. 489-490.

de couleur incroyable; une harmonie générale, un effet piquant et vrai, de belles masses, une magie de faire à désespérer, un ragoût dans l'assortiment et l'ordonnance»<sup>64</sup>. Bien qu'il évoque l'effet des couleurs, le ragoût semble avoir à voir avec la composition du tableau et ses groupes. Quelques pages plus loin, le ragoût semble être une question de touche et de vitalité du trait: à propos des œuvres de Le Prince, Diderot écrit que «dans ses paysages, les feuilles des arbres sont pesantes, matérielles et faites sans ragoût, sans verve»<sup>65</sup>.

Le fait que le ragoût dans un tableau ne soit pas nécessairement lié aux couleurs est confirmé par l'emploi que Diderot fait de ce terme pour décrire les gravures, en noir et blanc, de Cochin: «les dessins de Cochin sont faits avec un esprit infini; d'un goût exquis; il y a de la verve, du tact, du ragoût, du caractère, de l'expression; cependant arrangés de pratique»<sup>66</sup>. En synthèse, il ne fait aucun doute que pour Diderot, 'ragoût' n'indique pas «ce que les artistes appellent ragoût»: il concerne en fait la forme, sa vitalité et sa composition, c'est-à-dire les relations réciproques entre les groupes et les objets représentés dans le tableau. Ce sens semble refléter une utilisation du terme 'ragoût' qui dérive directement de son acception culinaire: autrement dit, Diderot ne fait pas référence au ragoût des peintres, mais à celui des cuisiniers. C'est la combinaison des ingrédients qui donne lieu à une tension entre la partie et le tout, tension qui fournit le modèle de ce que Diderot appelle ragoût: pour trouver l'origine de l'utilisation de cette catégorie dans le *Salon de 1767* et montrer sa valeur architecturale, c'est vers les cuisines qu'il faut tourner le regard.

Dans la période allant de 1700 à la Révolution, comme l'a montré Girard, «le livre de cuisine est loin d'être un phénomène éditorial négligeable»: selon son estimation, 29% des volumes publiés au cours de cette période sont consacrés à des sujets culinaires<sup>67</sup>. Cette énorme masse de livres – véritable «déluge d'écrits de genre», comme on peut le lire dans *Le Manuel des officiers de bouche* (1759) de Menon<sup>68</sup> – a atteint son apogée dans la période allant de 1739 à 1759: «Entre 1739 et 1759 sont mis en circulation 56,5% de tous les titres produits entre 1700-1789. Période d'invention culinaire – une 'nouvelle cuisine' s'élabore – où les goûts changent, se diffusent dans un public élargi»<sup>69</sup>. 1739 est l'année de publication de *Les Dons de Comus*, un manuel de cuisine qui est précédé d'un *Avertissement* savant. Bien que l'ensemble du livre se présente comme l'œuvre de François Marin, maître d'hôtel, cela n'est vrai que pour le livre de recettes, tandis

<sup>64</sup> *Salon de 1767*, DPV, vol. 16, p. 174.

<sup>65</sup> *Ibid.*, p. 320.

<sup>66</sup> *Ibid.*, p. 501.

<sup>67</sup> A. Girard, *Le Triomphe de 'la cuisinière bourgeoise'. Livres culinaires, cuisine et société en France au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, «Revue d'histoire moderne et contemporaine», 24, 1977, pp. 500-501. Sur la cuisine et ses rapports avec la philosophie au XVIII<sup>e</sup> siècle, cf. J.-F. Revel, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris 1982, pp. 158-159; F. Charbonneau, *L'école de la gourmandise. De Louis XIV à la Révolution*, Paris 2008.

<sup>68</sup> Menon, *Le Manuel des officiers de bouche*, Paris 1759.

<sup>69</sup> Girard, *Le Triomphe de 'la cuisinière bourgeoise'*, p. 508.

que la préface, bien que non signée, est aujourd'hui attribuée avec certitude à deux jésuites<sup>70</sup>, protagonistes de la scène culturelle de l'époque: Pierre Brumoy<sup>71</sup> et Guillaume-Hyacinthe Bougeant<sup>72</sup>. Dans ce contexte, ils défendent les raisons de la cuisine française et moderne, en y reconnaissant

une espece de chymie<sup>73</sup>. La science du Cuisinier consiste aujourd'hui à décomposer, à faire digerer & a quintessencier des viandes, à tirer des sucs nurrissans & legers, à les mêler & les confondre ensemble, de façon que rien ne domine & que tout se fasse sentir; enfin à leur donner cette union que les Peintres donnent aux couleurs, & à les rendre si homogenes, que de leurs differentes saveurs il ne resulte qu'un goût fin et piquant, & si j'ose dire, une harmonie de tous les goûts réunis ensemble<sup>74</sup>.

C'est-à-dire que la cuisine des modernes apparaît dans sa capacité à combiner et à harmoniser les saveurs des différents ingrédients dans un ensemble harmonieux qui n'est pas le résultat de la juxtaposition des parties: les ragoûts des modernes en sont véritablement parce qu'ils ne dissimulent pas l'ingrédient dans le plat achevé, mais rendent la partie perceptible à travers et avec l'ensemble. C'est dans cette perspective que Brumoy et Bougeant évoquent le rapport entre les préparations culinaires et les couleurs des peintres: dans ce cas, l'accent n'est pas mis, contrairement à Pernetty, sur le pouvoir de séduction des couleurs, mais sur leur *union*, c'est-à-dire leur *disposition*. L'effet des couleurs, qui produit la vie et la transpiration entre les plans, est encore une fois lié à la relation réciproque entre les parties: ce qu'il faut pour produire un bon ragoût – en peinture comme en cuisine – c'est l'effet de la relation entre les ingrédients, qu'il s'agisse de couleurs ou de figures en noir et blanc. Pernetty, dans son *Dictionnaire*, ne comprend pas que le ragoût a à voir avec la forme et ses dynamiques.

Quelques mois après la publication des *Dons de Comus*, le comte Roland Puchot des Alleurs<sup>75</sup> réagit à l'avertissement de Brumoy et de Bougeant en imprimant, de manière anonyme, une *Lettre d'un patissier anglois au nouveau cuisinier françois*. Le nouveau cuisinier est en effet Marin, dont le talent – représentatif de toute la cuisine française moderne – semble être, aux yeux de Des Alleurs, de produire des ragoûts dont les parties sont entièrement dissimulées

<sup>70</sup> Cf. A. De Backer, *Bibliothèque des écrivains de la Compagnie de Jésus*, Liège 1853, vol. I, p. 141. Cf. l'introduction de B. Fink (éd.), *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIIIe siècle*, Saint-Etienne 1995.

<sup>71</sup> C. Masbou, *Les préfaces du père Brumoy dans Le Théâtre des Grecs*, dans I. Galleron (éd.), *L'art de la préface au siècle des Lumières*, Rennes 2007, pp. 195-204.

<sup>72</sup> G. Sheridan, *Les Amusements d'un Jésuite: Père Bougeant, Physiognomy and Sensualist Theories*, «Australian Journal of French Studies», 30, 1993, pp. 292-310.

<sup>73</sup> Sur la chimie comme modèle cognitif au XVIII<sup>e</sup> siècle, cf. F. Abbri, *Le terre, l'acqua, le arie: la rivoluzione chimica del Settecento*, Bologna 1984; F. Pépin, *La Philosophie expérimentale de Diderot et la chimie. Philosophie, sciences et arts*, Paris 2012; F. Kawamura, *Diderot et la chimie. Science, pensée et écriture*, Paris 2013.

<sup>74</sup> P. Brumoy, G.-H. Bougeant, *Avertissement*, dans F. Marin, *Les dons de Comus ou les délices de la table*, Paris 1739, pp. xx-xxi.

<sup>75</sup> Sur Des Alleurs, cf. S. Mennell, *Introduction*, dans Id. (éd.), *Lettre d'un pâtissier anglois, et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Exeter 1981, pp. i-xxix.

dans le tout, selon le modèle classique de la *cena Trimalchionis* du *Satyricon* de Pétrone:

nos Cuisiniers [...] sçavent tellement quintessencier chaque chose qui rien ne domine, & que l'on ne peut distinguer, ni au goût, ni à l'œil, si ce qu'on mange est chair ou poisson. Le grand art de la nouvelle Cuisine, c'est de donner au poisson le goût de la viande & à la viande le goût du poisson<sup>76</sup>.

Le ragoût des temps modernes apparaît ainsi comme une véritable tromperie, dans laquelle la totalité s'impose à l'ingrédient, effaçant ses caractéristiques et ses qualités. À la nouvelle cuisine qui produit des plats et des préparations – c'est-à-dire des ragoûts –, Des Alleurs oppose les raisons de la cuisine des anciens, qui est faite de 'choses' et non de relations: à la logique du 'bouillon', qui lie et tisse à nouveau ce qui est séparé, il oppose la valeur de chaque ingrédient, qui n'existe pas en fonction d'une totalité mais comme objet accompli.

Faisant écho au célèbre passage du *Gorgias* de Platon dans lequel la cuisine est apparentée à la rhétorique et aux arts de la tromperie<sup>77</sup>, Des Alleurs reconnaît dans chaque préparation une falsification: la capacité de transformation de la cuisine moderne, parfois comparée à la magie trompeuse de Circé qui transforme les compagnons d'Ulysse en animaux par le biais d'élixirs-ragoûts<sup>78</sup>, jette un voile sur la réalité, la rendant inconnaissable et dangereuse. Le ragoût dont on ne connaît pas les ingrédients est en fait un «poison secret» qui séduit et invite à manger sans mesure, perturbant l'économie animale, comme on peut le lire dans un texte de 1757 intitulé *Cuisine et office de santé*<sup>79</sup>.

Les positions opposées de Brumoy et Bougeant d'une part et de Des Alleurs de l'autre donnent ainsi naissance à une véritable *querelle des Anciens et des Modernes* en cuisine, aujourd'hui rebaptisée *querelle des Bouffeurs*, qui reconnaît dans le ragoût et la fiction leurs centres de gravité intellectuels et métaphoriques<sup>80</sup>. Si les Anciens, comme nous l'avons vu plus haut, condamnent sans équivoque toute préparation comme étant malsaine et trompeuse, assimilant ainsi le feint au faux, les modernes, au contraire, revendiquent la logique du feint. La fiction, dont les ragoûts sont une forme caractéristique, n'est pas ce

<sup>76</sup> [R. P. Des Alleurs], *Lettre d'un pâtissier anglois au nouveau cuisinier françois. Avec un extrait du Craftman. Nouvelle Edition*, s. l. [1739], p. 10. Cf. Pétrone, *Satyricon*, trad. par O. Sers, Paris 2001, p. 127.

<sup>77</sup> Cf. Platon, *Gorgias*, dans Id., *Œuvres complètes*, vol. 1, 465c, p. 400.

<sup>78</sup> C'est le cas de Menon, *La science du maître d'hôtel confiseur* (1750), qui décrit une manière d'organiser une «table de quarante à cinquante couverts», inspirée du palais de Circé (Menon, *La science du maître d'Hôtel confiseur*, Paris 1750, p. 348). Cf. B. Fink, *Lecture iconographique des livres de cuisine français des Lumières*, dans *Livres et recettes de cuisine en Europe, du 14e au milieu du 19e siècle*, Cognac 1996, pp. 91-102.

<sup>79</sup> *Cuisine et office de santé*, Le Clerc, Prault, Babuty, Paris 1758 [1757], p. 10.

<sup>80</sup> Sur la *querelle des Bouffeurs*, cf. Fink, *Les liaisons savoureuses*, pp. 7-21; V. Von Hoffmann, *Goûter le monde: une histoire culturelle du goût à l'époque moderne*, Bruxelles 2013; M. Mazzocut-Mis, *La bonne cuisine et le siècle des Lumières*, «Nouvelle revue d'esthétique», 14, 2014, pp. 115-129; J.-C. Bonnet, *La gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830)*, Paris 2015.

qui cache le vrai et le réel, mais ce qui les rend plus visibles et compréhensibles: dans le ragoût, la partie n'est pas effacée dans le tout, mais elle tire du tout sa condition d'expression. Meusnier de Querlon, dans son *Apologie des modernes* de 1740, revendique, en citant Gorgias contre les Anciens et 'leur' Platon, la tromperie comme un procédé vertueux qui se situe à l'origine non seulement du théâtre, comme le pense le sophiste, mais de tout le savoir des Modernes:

Un Ancien définissait les Pièces de Théâtre: «Une tromperie ou celui qui duppe, est plus juste que celui qui ne duppe pas, & ou celui qu'on trompe est plus habile que celui qu'on ne trompe pas». Si cet Ancien revenoit au monde, je crois qu'il seroit bien surpris de l'habilité de la nation en général pour tromper & être trompée<sup>81</sup>.

Si le débat autour de la cuisine et de la fiction des ragoûts est, à partir de 1739, si vif, c'est que, pour les Anciens comme pour les Modernes, entre le goût matériel et culinaire et le goût intellectuel et artistique, il n'y a pas de différence morphologique, mais seulement une différence dans les plans sur lesquels ils s'exercent<sup>82</sup>. De plus, pour Des Alleurs, l'esprit philosophique qui se répand dans toute la France à cette époque n'est rien d'autre que l'effet de la nouvelle cuisine: les ragoûts ne modifient pas les tempéraments intellectuels par les caractéristiques de leurs ingrédients, ce qui s'accorderait avec le *topos* selon lequel la consommation de viande rend agressif<sup>83</sup>, mais à cause des rapports qui les constituent. Autrement dit, manger un ragoût, c'est ingérer une certaine relation entre ses parties et éduquer le goût à une forme fictive qui est un remaniement du réel. Le problème du beau dans les arts et le problème du bon dans la cuisine apparaissent ainsi *analogues*: bien qu'à des niveaux d'exercice différents, il y a une coïncidence dans la structure formelle de leur utilisation. C'est ainsi que le moderne Foncemagne, dans sa *Dissertation préliminaire sur la Cuisine moderne* qui ouvre *La science du maître d'Hôtel cuisinier* (1749) de Menon, discute, d'un point de vue culinaire, les théories sur le beau de Crousaz, Castel, Du Bos et Rameau<sup>84</sup>.

Le goût culinaire et le goût intellectuel reposent sur des principes formellement identiques: éduquer l'un correspond à éduquer l'autre. Ce parallélisme, que la *querelle des Bouffeurs* ne manque pas de resserrer et de radicaliser, avait déjà été mis en évidence quelques années auparavant par Jean-Baptiste Du Bos dans ses *Réflexions critiques sur la poésie et la peinture* (1719):

---

<sup>81</sup> [A.-G. Meusnier de Querlon], *Apologie des modernes, ou réponse du cuisinier François auteur des Dons de Comus à un pâtissier anglois*, s. l. [1740], pp. 5-6.

<sup>82</sup> Cf. Des Alleurs, *Lettre d'un pâtissier*, p. 8; Brumoy, Bougeant, *Avertissement*, pp. xxvi-xxvii.

<sup>83</sup> C. Lebreton, *Empathie et cruauté: le paradoxe de l'imaginaire des viandes au XVIII<sup>e</sup> siècle*, «*Asterion*», 17, 2018, <https://journals.openedition.org/asterion/3147> [consulté le 03/10/2022].

<sup>84</sup> É. L. de Foncemagne, *Dissertation préliminaire Sur la Cuisine moderne*, dans J. Menon, *La science du maître d'Hôtel cuisinier*, Paris 1749, pp. i-xxx. Pour une esquisse du débat sur le beau au XVIII<sup>e</sup> siècle, cf. A. Becq, *Genèse de l'esthétique française moderne. De la Raison classique à l'Imagination créatrice. 1680-1814*, Paris 1994; E. Franzini, *L'estetica del Settecento*, Bologna 1995.

Raisonne-t-on, pour sçavoir si le ragoût est bon ou s'il est mauvais, et s'avisa-t-on jamais, après avoir posé des principes géométriques sur la saveur, et défini les qualitez de chaque ingrédient qui entre dans la composition de ce mets, de discuter la proportion gardée dans leur mélange, pour décider si le ragoût est bon? On n'en fait rien. Il est en nous un sens fait pour connoître si le cuisinier a operé suivant les regles de son art. On goûte le ragoût et même sans sçavoir ces regles on connoît s'il est bon. Il en est de même en quelque maniere des ouvrages d'esprit et des tableaux faits pour nous plaire en nous touchant<sup>85</sup>.

Le goût – qu'il s'agisse de celui du cuisinier ou de celui de l'expert en peinture – se présente ainsi comme un savoir rapide et artisanal, qui s'éduque dans la pratique et qui apprend à distinguer les rapports non pas en soumettant un cas à une règle, mais en faisant de ce cas la condition de visibilité d'une règle qui lui est immanente. C'est en ce sens que, dans la perspective des Modernes de la *querelle des Bouffeurs*, le ragoût devient un exercice du goût qui développe et permet d'affiner «la perception des rapports» – selon la fameuse définition diderotienne du goût<sup>86</sup> –, c'est-à-dire d'apprendre, en contexte, comment les parties s'unissent, harmonieusement, en un tout.

Ce sont ces débats qui, comme le montrent également les nombreuses pages que Diderot consacre aux ragoûts dans l'*Encyclopédie*, forment le substrat de la réflexion de Diderot sur les rapports entre l'art pictural et la cuisine: le philosophe se range, sans aucun doute, du côté des positions des Modernes. Dans cette perspective, un bon tableau, pour être tel, doit être un bon ragoût. C'est le principal critère d'évaluation que Diderot utilise dans le *Salon de 1767*: comme dans un ragoût, la réussite d'une œuvre ne dépend pas uniquement de la qualité des ingrédients individuels – des groupes ou des figures représentés – mais de la manière dont ils sont reconstitués en une totalité.

Cette idée apparaît déjà dans le *Salon de 1765*, dans les pages consacrées à la description d'une nature morte de Roland de La Porte. Ici, le défaut du tableau réside entièrement dans la composition: bien que les morceaux de sucre, la tasse avec sa sous-tasse et les pêches soient bien réalisés, «ces différents objets ne vont point ensemble, et c'est une faute que Chardin ne commet pas»<sup>87</sup>. Deux ans plus tard, une erreur similaire dans la conception de l'œuvre est désormais observée à travers la grille intellectuelle du ragoût: la multiplication des objets au pied de la Minerve dans l'*Apothéose du Prince de Condé* de Venevault produit un «mauvais salmis qui n'en vaut pas un de bécasses»<sup>88</sup>. Un salmis n'est rien d'autre qu'un ragoût et la bécasse, comme le montre l'article de l'*Encyclopédie* qui lui est consacré, est l'un des oiseaux que Diderot explique comment mettre en ragoût<sup>89</sup>.

<sup>85</sup> J.-B. Du Bos, *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*, 2 vols., Paris 1719, vol. 2, pp. 307-308. À propos de Du Bos, cf. M. Mazzocut-Mis, *Corpo e voce della passione. L'estetica attoriale di Jean-Baptiste Du Bos*, Milano 2010.

<sup>86</sup> Cf. BEAU, *ENC.*, vol. 2, p. 178b. Cf. J. Chouillet, *La formation des idées esthétiques de Diderot 1745-1763*, Paris 1973; Duflo, *Diderot philosophe*, pp. 271-315.

<sup>87</sup> *Salon de 1765*, DPV, vol. 14, p. 174.

<sup>88</sup> *Salon de 1767*, DPV, vol. 16, p. 244.

<sup>89</sup> *ENC.*, vol. 2, p. 186a.

En revanche, la composition et la répartition relative des couleurs dans le *Tableau ovale, représentant des groupes d'enfants dans le ciel* de Fragonard apparaît comme une «belle omelette, bien douillette, bien jaune et point brûlée»<sup>90</sup>.

C'est pourtant Chardin en particulier qui se présente comme un cuisinier suprêmement habile au ragoût: si devant les natures mortes du peintre, Diderot éprouve le besoin d'*entrer dans le tableau*, de prendre les biscuits et de les manger, de peler l'orange et de la presser, de mettre le couteau dans le pâté (*Salon de 1763*), c'est que l'artiste a affiné sa compréhension des relations mutuelles entre les parties et le tout<sup>91</sup>. Comme l'écrit Diderot en commentant la *Raie dépouillée* exposée au Salon de 1763, Chardin reproduit dans ses œuvres l'effet de *transpiration* entre les plans de réalité. Sous chaque couche de couleur, une autre se révèle; sous chaque forme, la dynamique de la forme émerge, tout comme dans un ragoût, chaque ingrédient est exalté dans le plat achevé: «ce sont des couches épaisses de couleur, appliquées les unes sur les autres, et dont l'effet transpire de dessous en dessus»<sup>92</sup>. Encore une fois, le ragoût est un savoir de l'organisme: ce qui importe, ce ne sont pas les groupes individuels qui y sont représentés, mais la tension *entre* eux. La logique de la disposition que le ragoût révèle n'est donc pas une image immobile du réel, mais une investigation des espaces vides, des connecteurs et des liens entre les objets représentés: elle est une courbure dynamique de l'espace et non une simple disposition relative de groupes dans l'espace.

Comme dans un plat réussi, chaque composant renvoie à l'ensemble, ainsi chaque détail d'une peinture doit parler de l'œuvre dans son ensemble. C'est dans cette perspective que Diderot soumet les tableaux qu'il a devant lui à l'*épreuve du voile*, qui est une véritable *épreuve du ragoût*. Dans la *Lettre sur les sourds et muets*, Diderot raconte comment il évaluait la qualité de la récitation théâtrale de pièces dont il connaissait déjà les dialogues, en se bouchant les oreilles pour mieux observer les gestes, la posture et l'expression des acteurs<sup>93</sup>. De même, dans le *Salon de 1767*, Diderot estime la qualité du *Massacre des Innocents* d'Ollivier en le recouvrant partiellement. L'œuvre se révèle ainsi être un ragoût mal conçu, dans lequel les parties ne se réfèrent pas à l'ensemble, mais chacune d'elle semble raconter sa propre histoire:

Une autre femme veut arracher les yeux à un soldat; cachez la tête du soldat et vous croirez qu'on le caresse. Cachez la tête de la femme et découvrez celle du soldat, vous ne verrez plus à celui-ci que la douleur et la résignation immobile d'un malade, entre les mains d'un oculiste qui lui fait une opération chirurgicale<sup>94</sup>.

Dans le *Salon de 1771*, en soumettant à l'épreuve du ragoût le tableau où Lagrenée représente une mère spartiate invitant son fils à revenir 'avec le bouclier ou sur le bouclier', Diderot obtient un effet comique: «Supprimez le bouclier, et

---

<sup>90</sup> *Salon de 1767*, DPV, vol. 16, p. 419.

<sup>91</sup> *Salon de 1763*, DPV, vol. 13, p. 380.

<sup>92</sup> *Ibid.*

<sup>93</sup> *Lettre sur les sourds et muets*, DPV, vol. 4, pp. 148-149.

<sup>94</sup> *Salon de 1767*, DPV, vol. 16, p. 454.

vous ne verrez plus qu'un jeune homme qui fait des protestations à une femme qui n'est pas de son âge»<sup>95</sup>. Celui qui ne connaît pas le secret des ragoûts est destiné à être un mauvais cuisinier et un mauvais peintre: ce qui lui échappe, en effet, c'est «la perception des rapports», véritable clé du beau dans la pensée diderotienne.

## 5. Conclusion. Bouffeurs et philosophes

Dans *Le rêve de d'Alembert* (1769), Diderot entreprend de montrer à d'Alembert comment la matière est généralement douée de sensibilité: «on fait du marbre avec de la chair, et de la chair avec du marbre»<sup>96</sup>. À cette fin, il prend le chef-d'œuvre du sculpteur Falconet – le *Pygmalion au pied de sa statue qui s'anime* que le philosophe avait décrit dans le *Salon de 1763*<sup>97</sup> –, le pulvérise et le mélange à de la terre végétale, dans laquelle il plante ensuite des pois et des choux qui, mangés et digérés, deviennent des composants essentiels du corps vivant<sup>98</sup>. La cuisine et la nourriture deviennent ainsi, comme le Monsieur Gaster – le ventre – de Rabelais, les véritables seigneurs de la réalité<sup>99</sup>. La continuité de la matière et des facultés, des savoirs et des plaisirs, des arts et des techniques, passe par des dynamiques alimentaires qui mobilisent les images et la matière elle-même: c'est dans le goût que Diderot trouve un modèle de connaissance qui ne se situe pas hors des processus qu'il décrit, mais qui s'enfonce dans le particulier pour interroger le réel et voir l'universel dans et avec le détail. Dans la cuisine, qui est aussi le savoir des peintres et des philosophes, le monde n'est pas un objet à saisir avec le sens de la vue qui le met à distance, mais, au contraire, la connaissance est le résultat d'un contact tactile et gustatif avec le monde et du désir qui le consume en le connaissant<sup>100</sup>. Le goût, pour s'exercer, doit en effet déformer et informer le réel, en manipulant l'objet avec lequel il entre en contact: c'est tout une constellation de sens – une véritable métaphysique, au sens encyclopédique d'enquête sur les présupposés et les conditions préalables<sup>101</sup> – que Diderot définit en pensant à travers la cuisine, la fiction et les ragoûts. Mourir en mangeant est le dernier acte philosophique de celui qui pense le monde à travers le monde et qui ne sépare pas, par le biais du goût, la connaissance du plaisir, l'intelligence du sentiment, le cas de la règle.

<sup>95</sup> Diderot, *Salon 1771*, p. 735.

<sup>96</sup> *Le rêve de d'Alembert*, DPV, vol. 17, p. 91.

<sup>97</sup> «Le groupe précieux dont je veux vous parler, il est assez inutile de vous dire que c'est le Pygmalion au pied de sa statue qui s'anime. Il n'y a que celui-là au Salon, et de longtemps il n'aura de second» (*Salon de 1763*, DPV, vol. 13, p. 409).

<sup>98</sup> *Le rêve de d'Alembert*, DPV, vol. 17, pp. 93-95.

<sup>99</sup> F. Rabelais, *Le quart livre des faits et dictz héroïques du bon Pantagruel*, dans Id., *Œuvres complètes*, Paris 1955, p. 695.

<sup>100</sup> Sur la connaissance façonnée selon les caractères du goût cf. C. Korsmeyer, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca 1999.

<sup>101</sup> Cf. *ENC.*, vol. 10, p. 440b.

Matteo Marcheschi  
Università degli Studi di Pisa  
✉ matteo.marcheschi@cfs.unipi.it

## Bibliographie

- Abbri F. 1984. *Le terre, l'acqua, le arie: la rivoluzione chimica del Settecento*, il Mulino, Bologna.
- Bakhtine M. 1970. *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*, trad. de A. Robel, Gallimard, Paris.
- Batteux C. 1746. *Les Beaux-arts réduits à un même principe*, Durand, Paris.
- Becq A. 1994. *Genèse de l'esthétique française moderne. De la Raison classique à l'Imagination créatrice. 1680-1814*, Albin Michel, Paris.
- Bernier M-A. 1999. La lettre sur les sourds et muets (1751) de Denis Diderot: une rhétorique du punctum temporis, «Lumen», vol. 18, pp. 1-11.
- Bonnet J.-C. 2015. *La gourmandise et la faim. Histoire et symbolique de l'aliment (1730-1830)*, Librairie générale française, Paris.
- Brillat-Savarin J. A. 1982. *La physiologie du goût*, Flammarion, Paris.
- [Brumoy P., Bougeant G.-H.] 1739. *Avertissement*, dans F. Marin, *Les dons de Comus ou les délices de la table*, Prault, Paris, pp. iii-xxxiv.
- Buffon G. L. L. 1749. *Histoire naturelle, générale et particulière*, vol. 1, Imprimerie royale, Paris.
- Charbonneau F. 2008. *L'école de la gourmandise. De Louis XIV à la Révolution*, Desjonquères, Paris.
- Chouillet J. 1973. *La formation des idées esthétiques de Diderot 1745-1763*, Armand Colin, Paris.
- Cicéron M. T. 2003. *De e la vieillesse, Caton l'ancien*, trad. par P. Wuilleumier, Les Belles Lettres, Paris.
- Cicéron M. T. 1960. *Tusculanes*, éd. par G. Fohlen, 2 vols., Les Belles Lettres, Paris.
- Cuisine et office de santé*. 1758 [1757], Le Clerc, Prault, Babuty, Paris.
- De Backer A. 1853. *Bibliothèque des écrivains de la Compagnie de Jésus*, vol. I, L. Grandmont-Donders, Liège.
- [Des Alleurs R. P.] [1739]. *Lettre d'un pâtissier anglois au nouveau cuisinier français. Avec un extrait du Craftman. Nouvelle Edition*, s. é., s. l.
- Diderot D. 1955-1970. *Correspondance de Diderot*, éd. par G. Roth, J. Varloot, 16 vols, Éditions de Minuit, Paris.
- Diderot D. 1969-1973. *Œuvres complètes*, éd. par R. Lewinter, 15 vols., Le club français du livre, Paris.
- Diderot D. 1975-en cours. *Œuvres complètes de Diderot*, sous la direction de H. Dieckmann, J. Proust et J. Varloot, 33 vols prévus, Hermann, Paris.

- Diderot D., d'Alembert J. I. R. (éds.) 1751-1772. *Encyclopédie, ou Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers*, 28 vols, Le Breton, Briasson, David, Durand, Paris.
- Diogène Laërce. 1999. *Vies et doctrines des philosophes illustres*, trad. par M-O. Goulet-Cazé, Librairie générale française Paris.
- Du Bos J.-B. 1719. *Réflexions critiques sur la poésie et sur la peinture*, 2 vols., J. Mariette, Paris.
- Duchesneau F. 2018. *Organisme et corps organique de Leibniz à Kant*, Vrin, Paris.
- Duflo C. 1999. «*La nature ne fait rien d'incorrect*». *Forme artistique et forme naturelle chez Diderot*, dans A. Ibrahim (éd.), *Diderot et la question de la forme*, PUF, Paris, pp. 61-86.
- Duflo C. 2013. *Diderot philosophe*, Honoré Champion, Paris.
- Fink B. (éd.). 1995. *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Publications de l'Université de Saint-Étienne, Saint-Etienne.
- Fink B. 1996. *Lecture iconographique des livres de cuisine français des Lumières*, dans *Livres et recettes de cuisine en Europe, du 14<sup>e</sup> au milieu du 19<sup>e</sup> siècle*, Le temps qu'il fait, Cognac, pp. 91-102.
- Foncemagne É. L. de. 1749. *Dissertation préliminaire Sur la Cuisine moderne*, dans Menon J., *La science du maître d'Hôtel cuisinier*, Paulus-Du-Mesnil, Paris, pp. i-xxx.
- Franzini E. 1995. *L'estetica del Settecento*, il Mulino, Bologna.
- Franzini E. 2001. *Fenomenologia dell'invisibile. Al di là dell'immagine*, Raffaello Cortina Editore, Milano.
- Girard A. 1977. *Le Triomphe de 'la cuisinière bourgeoise'. Livres culinaires, cuisine et société en France au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, «Revue d'histoire moderne et contemporaine», n. 24, pp. 523-497.
- Gori G., Spallanzani M. 2012. *Introduzione*, «Rivista di storia della filosofia», 67, pp. 7-9.
- Iacono A. M. 2010. *L'illusione e il sostituto. Riprodurre, imitare, rappresentare*, Bruno Mondadori, Milano-Torino.
- Ibrahim A. 1999. *Introduction. Diderot: forme, difforme, informe*, dans Ead. (éd.), *Diderot et la question de la forme*, PUF, Paris, pp. 1-15.
- Kawamura F. 2013. *Diderot et la chimie. Science, pensée et écriture*, Classiques Garnier, Paris.
- Korsmeyer C. 1999. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Cornell University Press, Ithaca.
- Kremer N. 2016. *La verve et l'esquisse dans la critique d'art de Diderot*, dans S. Lojkine, A. Paschoud, B. Selmeçli Castioni (éds.), *Diderot et le temps*, Presses Universitaires de Provence, Aix-en-Provence, pp. 221-231.
- Langbour N. 2019. *Diderot à la table des peintres et des amateurs d'art*, dans S. S. Valke, N. Langbour, K. A. Zawada (éds.), *Goût de France. Gastronomie et culture*, Zinātne, Riga, pp. 202-222.

- Lebreton C. 2018. *Empathie et cruauté: le paradoxe de l'imaginaire des viandes au XVIII<sup>e</sup> siècle*, «*Asterion*», 17, <https://journals.openedition.org/asterion/3147> [consulté le 10.03.2022].
- Leca-Tsiomis M. 1998. *La rhétorique de la recette: remarques sur le Dictionnaire Économique de Chomel (1709) et l'Encyclopédie*, «*Recherches sur Diderot et sur l'Encyclopédie*», 25, pp. 134-115.
- Lojkin S. 2007. *L'œil révolté. Les Salons de Diderot*, Éditions Chambon, Paris.
- Marcheschi M. 2019. *La macchina e le sue metafore: un bestiario filosofico in margine all'Encyclopédie (Descartes, Stahl, Vaucanson, Diderot)*, dans B. Cavarra, V. Rasini (éds.), *Meccanicismo. Riflessioni interdisciplinari su un paradigma teorico*, Meltemi, Milano, pp. 193-214.
- Marcheschi M. 2020. «*Ut pictura poesis*»: *la physiologie poétique de Diderot*, dans A. Audy-Trottier, N. Guilbert, K. Gladu, M.-L. Laquerre (éds.), *Ut pictura poesis: dialogues entre les arts à l'époque moderne (XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Hermann, Paris, pp. 147-170.
- Marcheschi M. 2022. *L'art «d'arranger les boucles» et «la façon de mettre les Artichaux à la poivrade»: les enjeux de la querelle entre Diderot et le P. Berthier, jésuite*, dans S. Albertan, M. Buffat, F. Lotterie (éds.), *Diderot, la religion, le religieux*, Société Diderot, Paris, pp. 209-221.
- Masbou C. 2007. *Les préfaces du père Brumoy dans Le Théâtre des Grecs*, dans I. Galleron (éd.), *L'art de la préface au siècle des Lumières*, Presses universitaires de Rennes, Rennes, pp. 195-204.
- May G. 1950. *Quatre visages de Diderot*, Boivin, Paris.
- Mazzocut-Mis M. 2010. *Corpo e voce della passione. L'estetica attoriale di Jean-Baptiste Du Bos*, LED, Milano.
- Mazzocut-Mis M. 2014. *La bonne cuisine et le siècle des Lumières*, «*Nouvelle revue d'esthétique*», 14, pp. 115-129.
- Mazzocut-Mis M. 2015. *A tavola!... Nel Settecento*, dans Ead. (éd.), *Dal gusto al disgusto. L'estetica del pasto*, Raffaello Cortina Editore, Milano, pp. 61-97.
- Mazzocut-Mis M. 2018. *Philosophy of Picture: Denis Diderot's Salons*, Peter Lang, Bern.
- Mennell S. 1981. *Introduction*, dans Id. (éd.), *Lettre d'un pâtissier anglais, et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIII<sup>e</sup> siècle*, University of Exeter, Exeter, pp. i-xxix.
- Menon J. 1750. *La science du maître d'Hôtel confiseur*, Du Mesnil, Paris.
- Menon J. 1759. *Le Manuel des officiers de bouche*, Le Clerc, Paris.
- [Meusnier de Querlon. A.-G.] [1740]. *Apologie des modernes, ou réponse du cuisinier français auteur des Dons de Comus à un pâtissier anglais*, s. é., s. l.
- Novontný F. 1977. *The Posthumous Life of Plato*, trad. par J. Fábryová, Martinus Nijhoff, The Hague.
- Pavy-Guilbert É. 2014. *L'image et la langue: Diderot à l'épreuve du langage dans les Salons*, Classiques Garnier, Paris.
- Pépin F. 2012. *La Philosophie expérimentale de Diderot et la chimie. Philosophie, sciences et arts*, Classiques Garnier, Paris.

- Pernety A.-J. 1757. *Dictionnaire portatif de peinture, sculpture et gravure; avec un Traité pratique des différentes manières de peindre*, Bauche, Paris.
- Petrarca F. 2002. *Lettres de la vieillesse. Livres I-III*, éd. par Elvira Nota, Les Belles Lettres, Paris.
- Pétrone. 2001. *Satyricon*, trad. par O. Sers, Les Belles Lettres, Paris.
- Platon. 1950. *Œuvres complètes*, éd. par L. Robin, 2 vols., Gallimard, Paris.
- Proust J. 1977. *L'article BAS de Diderot*, dans M. Duchet, M. Jalley (éds.), *Langue et langages de Leibniz à l'Encyclopédie. Séminaire de l'École normale Supérieure de Fontenay*, Union générale d'éditions, Paris, pp. 245-272.
- Quintili P. 2005. *Visione, percezione e cognizione nelle teorie medico-filosofiche in Francia nel secolo XVIII*, dans M. Modica, P. Quintili, B. Stancati (éds.), *Visione, percezione e cognizione nell'età dell'Illuminismo. Filosofia estetica materialismo*, Bibliopolis, Napoli, pp. 297-352.
- Quintili P. 2014. *Metafore del meccanico nel pensiero di Diderot*, «Aisthesis. Pratiche, linguaggi e saperi dell'estetico», 2, pp. 93-107.
- Rabelais F. 1955. *Œuvres complètes*, Gallimard, Paris.
- Revel J. F. 1982. *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Pauvert, Paris.
- Schlanger J. 1971. *Les métaphores de l'organisme*, Vrin, Paris.
- Sheridan G. 1993. *Les Amusements d'un Jésuite: Père Bougeant, Physiognomy and Sensualist Theories*, «Australian Journal of French Studies», 30, pp. 292-310.
- Shiner L. 2001. *The Invention of Art. A Cultural History*, University of Chicago Press, Chicago.
- Vandeul M.-A. de. 1775. *Mémoires pour servir à l'histoire de la vie et des ouvrages de Diderot par Madame de Vandeul, sa fille*, dans *Œuvres complètes de Diderot*, vol. 1, éd. par J. Assézat, Garnier Frères, Paris, pp. xxxix-lviii.
- Von Hoffmann V. 2013. *Goûter le monde: une histoire culturelle du goût à l'époque moderne*, Peter Lang, Bruxelles.