

*Introduction*

**LES TABLES  
DE LA LOI  
OU LES LOIS  
DE LA TABLE ?**

« *Quand des hommes entreprirent de chercher le moyen le plus efficace pour affirmer un pouvoir, en préciser les contours et en justifier les commencements, la cuisine a gagné une histoire* » (Jean-Louis Flandrin).

L'art de la table est un art de gouverner. Comme lieu de décision, de démonstration de puissance, d'intégration et d'exclusion, de hiérarchisation ou de nivellement, la table constitue l'un des plus subtils et des plus efficaces outils politiques. En cela, elle est l'occasion d'une sociabilité particulière, point de rencontre du corps et de l'âme, de la matière et de l'esprit où, selon la formule consacrée, « l'extériorité de l'étiquette rencontre l'intériorité de l'éthique ». Le repas politique n'est pas un repas ordinaire : tout concourt par l'abondance, les fastes, le luxe, la solennité, peut-être plus encore par le rituel qu'il déploie, à en faire un moment exceptionnel. Cependant manger seul offre également une autre lecture politique de la table, celle de la désocialisation par l'isolement et donc l'exclusion du groupe auquel on est censé appartenir. Des festins antiques aux banquets politiques modernes, le repas public peut revêtir plusieurs formes qui portent chacune une signification et un discours spécifiques. À côté des grandes agapes du pouvoir organisées dans les palais princiers, il existe toute une déclinaison de commensalités depuis les tables révolutionnaires en plein air aux pique-niques des grévistes de juin 1936 qui consacrent de nouveaux modes de contestation du pouvoir en place. La table du pouvoir est celle des grandes séquences de l'histoire culinaire.

Le repas est un partage, qui induit à la fois un rite collectif et un rapport particulier aux convives : on ne mange pas avec n'importe qui et s'asseoir à la table n'est pas un geste anodin mais connoté socialement et politiquement en ce qu'il traduit une appartenance à l'instar des chevaliers à l'époque médiévale. La présence de

jeunes à Sparte et en Crète souligne la fonction civique de cette communauté de table qui englobe tous les hommes de la cité, quel que soit leur âge. Ce caractère communautaire génère donc des règles, des devoirs et des droits réciproques qui obligent chaque convive. Le partage des mets crée, pense et renforce la cohésion, la confiance et la convivialité autour d'un groupe comme en témoignent les repas d'adoubement. Le devoir d'hospitalité est la première des obligations commensales qui parcourt toute l'histoire de la table depuis la *xenia* antique offerte au voyageur de passage, à la table ouverte des courtisans de Versailles aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles en passant par la part des pauvres honorée par Saint Louis lorsqu'il rejouait la Cène avec treize indigents. La conversation compte tout autant que la satisfaction des besoins physiologiques et la circulation des paroles entre mets et vins donne au banquet de Platon, d'Érasme ou de Kierkegaard toute sa signification politique.

Le gastronome du XIX<sup>e</sup> siècle Brillat-Savarin n'hésite pas à affirmer que « les repas sont devenus un moyen de gouvernement » et y voit un précieux outil de communication. On y officialise des alliances et on y signe des traités : Talleyrand, grand spécialiste de l'art de la « diplomatie de bouche » n'ignorait pas les effets du champagne qu'il fit distribuer lors du Congrès de Vienne en 1815. On y règle également de nombreux différends avec plus ou moins de succès, ainsi le repas offert le 14 juillet 1789 par le gouverneur de la Bastille, de Launay, pour gagner les faveurs des représentants de la foule amassée devant les portes de la prison royale ne fait que retarder de quelques heures sa destruction. Mais on y donne surtout un véritable signe politique en faisant connaître ses décisions et en les justifiant ainsi publiquement. Lorsque Véronèse place dans ses *Noces de Cana* un confit de figue qu'il situe à proximité du Christ, il prend parti dans le débat qui oppose les théologiens sur la question du jeûne en temps de carême. Au XVII<sup>e</sup> siècle, Louis XIV entend rompre avec la mode italienne et imprimer une marque « nationale » : dans cet

esprit, la publication du *Cuisinier françois* de La Varenne en 1651 et la publicité qui lui est faite paraissent tout aussi significatives politiquement que le renvoi du sculpteur, le Bernin. En 2006, en pleine crise de la grippe aviaire, la consommation de mets à base de poulet par le Premier ministre, Dominique de Villepin, devant les caméras de télévision, vise à rassurer l'opinion et à sauver la filière avicole. La table serait-elle alors une métonymie de la vie politique ? Elle traduit en effet les tumultes de l'histoire et Philibert Audebrand proclamait, en 1888, qu'« il y a près de deux siècles qu'un vrai café de Paris est l'abrégé de Paris ». Dans les cités grecques, le banquet est un lieu d'apprentissage de la vie publique et un moment propice à régler les affaires de l'État. À la fin du Moyen Âge, en Castille, les banquets municipaux annuels des *concejos* se déroulent à l'occasion du renouvellement d'un ou de plusieurs de ses membres.

Mais la table est aussi une démonstration de force invitante qui s'autorise tous les artifices pour séduire les convives. Le déploiement des fastes de la Cour de Bourgogne au xv<sup>e</sup> siècle manifeste l'autorité du Duc aux yeux de sa chevalerie mais également sa puissance face aux souverains d'Occident. Deux siècles plus tard, sous le règne de Louis XIV, plus que jamais « le faste de la cour de France montre la puissance de son roi », selon les mots d'Antoine Furetière. La profusion d'aliments exposés sur les tables officielles répond au discours, on pourrait presque dire à la mythologie de l'abondance que traduit la prospérité d'un pays. Cette leçon sera particulièrement retenue par tous les États autoritaires et totalitaires du xx<sup>e</sup> siècle.

Les tables du pouvoir permettent par ailleurs de lire et parfois dessiner des hiérarchies complexes entre l'hôte et ses invités comme entre ces derniers. L'égalité entre les convives, sujette à débat quand il s'agit des banquets grecs à l'époque classique, ne semble exister qu'autour de la table ronde arthurienne où tout est mis en scène pour honorer l'ensemble des personnalités participant au festin. Dans l'imaginaire alimentaire, le pouvoir

appartient à celui qui mange beaucoup et plus la position sociale est élevée, meilleurs sont les mets proposés. À l'époque médiévale, on suppose une relation intrinsèque entre les qualités de la personne et celles des produits consommés : à une personne raffinée, il faudra une nourriture, symboliquement et littéralement, élevée, comme les fruits d'un arbre ou des volatiles. En 1864, les Goncourt établissent une autre forme de hiérarchie en affirmant dans leur *Journal* que « le peuple déjeune, la bourgeoisie dîne, la noblesse soupe. L'estomac se lève plus ou moins tard chez l'homme selon sa distinction ». À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, la quantité a définitivement cédé la place à la qualité des plats dans l'économie de la démonstration de puissance : son détenteur est désormais celui qui mange le moins mais qui, par la maîtrise de l'art de la conversation, donne le rythme de la réception et domine l'assistance. La qualité du siège, le placement à table, le fait d'être debout ou assis, de manger chaud ou froid, avec ou sans couverts, l'attribution de symboles du pouvoir, à l'exemple de la nef du souverain à l'époque médiévale et moderne cristallisent toutes les attentions du public autorisé à assister au repas royal. Dans les années 1930, les banquets organisés au Kremlin reproduisent la stricte hiérarchie de la nomenklatura dont les regards convergent vers Staline. À l'issue de toasts interminables, chaque invité doit se déplacer vers le chef pour trinquer, réactualisant ainsi symboliquement la centralité du pouvoir. Lors des repas d'anniversaires d'Adolf Hitler, le Führer joue sur la disposition des convives pour favoriser ou freiner les ambitions d'un Goering ou d'un Goebbels. D'autres formes de compétition peuvent s'établir, plus discrètement, entre chacun des invités. En instaurant de nouveaux codes, le langage de la table identifie l'homme de qualité au détriment des rustres. Les manières de table, comme celles de la Cour, ont remplacé le courage sur le champ de bataille : le dressage du corps appartient au domaine des comportements aristocratiques qui établissent une frontière invisible mais efficace avec ceux qui n'ont pas le même rang.

La ségrégation à table peut prendre de multiples visages jusqu'à l'ostracisation de catégories entières de la société. Celui qui mange et boit seul apparaît fréquemment, dans la mythologie grecque mais également dans l'épopée viking, comme la victime d'un châtement qui l'exclut de sa communauté d'origine. Femmes, étrangers, esclaves n'ont que rarement droit aux honneurs du festin public antique. La littérature courtoise ne manque de rapporter les récits de ces chevaliers écartés de la table commune et donc exposés à la réprobation et à la sanction sociales. Puisque la table concourt à définir le pouvoir et à traduire l'équilibre d'une société, il était inévitable qu'elle puisse, à l'inverse, mettre à mal les structures politiques et sociales existantes. En détournant le modèle hiérarchique du banquet, l'iconoclasme alimentaire met en scène un nouvel ordre des choses : les rites dionysiaques et orphiques dans la Grèce antique participent d'une certaine manière à un refus du système politique classique. Lors de l'émeute du 20 juin 1792, le corps du roi Louis XVI est atteint physiquement lorsque les révolutionnaires l'obligent à boire et rompent définitivement ainsi avec la distance que la figure du souverain avait établie depuis au moins deux siècles. Enfin au XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs loges maçonniques manifestent leur opposition à « l'ordre » clérical en mangeant du porc un vendredi saint.

Le modèle théorique du festin perçu comme idéal par ses initiateurs fait parfois place au désordre, voire au crime. La convivialité nécessaire à la cohésion du groupe des convives disparaît, laissant la méfiance et la violence s'installer. La crainte du poison pèse lourdement sur l'harmonie qui devrait présider au festin public : de Byzance à la cour impériale de Chine, des goûteurs princiers médiévaux à celui d'Obama, qui avait surpris les cuisiniers d'un restaurant parisien lors de la venue de la famille du Président à Paris en mars 2009, le répertoire de l'empoisonnement politique est vaste, comme en témoigne le procès de Toukhatchevski au moment des grandes purges staliniennes où il est fait mention, entre autres chefs d'accusation, de clous placés dans des œufs frais (!)

et de verre pilé dans du beurre. Steven Kaplan<sup>1</sup> décrit la peur qui s'empare d'un village du Gard en 1951 à la suite de sept décès mystérieux. La provocation, l'injure, le scandale peuvent justifier des tensions diplomatiques et obliger les invités « blessés » à quitter la table... des négociations ! L'alcool offert aux cours de repas officiels auxquels sont conviées des autorités musulmanes représente un vrai casse-tête pour le protocole républicain. Un sujet politique peut transformer le repas familial en un véritable pugilat où les aliments deviennent des projectiles et les couverts des objets contendants comme le montre le dessin de Caran d'Ache à propos de l'Affaire Dreyfus, en 1898. L'intrusion d'une nouvelle manière de table est à même de rompre l'équilibre d'un groupe : ainsi une simple bouteille de Coca-Cola bouleverse-t-elle la vie tranquille des Bochimans du Kalahari dans le film *Les dieux sont tombés sur la tête*.

La politique s'arroe la nourriture comme un élément déterminant des campagnes. Il faut séduire l'électorat, rassembler ses fidèles, renouer les alliances, augmenter sa clientèle par une prodigalité de tous les instants. Le banquet de Vœu du Faisan de 1454 donné par le duc de Bourgogne vise à s'assurer du soutien de sa noblesse à son projet de croisade alors que les banquets républicains du XIX<sup>e</sup> et du XX<sup>e</sup> siècle cherchent à resserrer l'unité des convives autour d'un projet politique commun. S'il est difficile de définir les aliments de droite et les aliments de gauche, la nourriture n'est pourtant jamais neutre. Elle est au cœur des combats menés pour obtenir de meilleures conditions de vie : les émeutes de la faim dont celle des femmes en 1795 qui envahissent la Convention réclamant en même temps « du pain et la constitution de 1793 » ou encore les manifestations « domestiques » sous l'Occupation où se mêlent des revendications sociales « on veut des patates », et politiques « à bas les boches » en 1942 sont emblématiques. Le récent débat sur la mise en cause de la

---

1. *Le pain maudit. Retour sur la France des années oubliées*, Fayard, 2008.

supériorité de la qualité des produits bio ou le traitement de la réduction de la TVA dans la restauration permettent de souligner des lignes de clivage politique encore marquées qui animent la cuisine électorale.

Investie d'une connotation politique forte, la nourriture devient un élément déterminant du discours patriotique. Hérodote s'appuie sur les pratiques sacrificielles alimentaires des peuples non grecs pour déterminer leur degré de civilisation et jusqu'au mode de cuisson qui disqualifie les « barbares » à ses yeux. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'écrivain hongrois Lipót Schalkhaz affirme que si « la nation vit par sa langue [...] il est mille fois plus vrai que la vie nationale saine et unifiée n'est pas imaginable sans la cuisine nationale ! La cuisine nationale originale et pure est un des piliers les plus efficaces du mode de vie, force, habit, caractère et sentiments de la nation, et, en plus, elle contribue au développement de la fierté et de la conscience nationale ». Le choix d'une gastronomie « française » à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, la profusion des livres de recettes depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, l'intégration de la cuisine dans la culture de guerre participent de cette « nationalisation » de la gastronomie au service d'un discours essentialiste qui stigmatise la cuisine de l'Autre. Du changement de nom des plats d'un pays ennemi à la destruction d'un McDonald par José Bové en passant par l'usage récurrent du boycott, les méthodes changent mais le discours reste le même : il s'agit de défendre une identité culinaire qui serait menacée par une cuisine nécessairement cosmopolite opposée à celle du terroir.

La relation que tisse le prince avec son peuple s'éprouve à travers différents prismes parmi lesquels le rapport à l'alimentation. L'attitude du chef d'État dans ce domaine fait l'objet d'une large médiatisation qui permet de dispenser une leçon politique à un groupe plus ou moins restreint, les proches ou la Cour, ou à l'ensemble de l'opinion. On retient les figures frugales de Saint Louis mettant de l'eau dans son vin ou de Charles V se régalant d'une simple soupe que l'on oppose au comportement de débauche d'un

Charles VI qui n'hésite pas à passer plus de six heures à table pour son seul plaisir et sans répondre aux exigences de la représentation royale. Aujourd'hui, l'homme d'État en qui doit se lire la Nation, se veut en phase avec le pays : sans être goinfre, il ne peut apparaître comme un être frugal sous peine d'apparaître comme un triste sire. Dès le règne d'Henri III et jusqu'à la fin de la monarchie en France, les rois se sont efforcés d'établir une distance avec les courtisans en montrant que la table, comme le pouvoir, ne se partage pas. Selon leur tempérament, les hommes politiques modernes réduisent plus ou moins cette distance, quand ils ne l'abolissent tout simplement pas, dans leur rapport à la nourriture. Chaque époque connaît ses entrées « royales », de celles des rois capétiens dans leurs bonnes villes jusqu'au président Giscard qui descend de l'Élysée partager le souper des Français d'en bas. Il faut montrer au peuple qu'on mange comme lui tout en préservant la distance inhérente à la fonction politique incarnée par le président de la République.

Brillat-Savarin pensait que « la destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent ». Dans une époque où la surabondance a supplanté la pénurie dans la plupart des pays occidentaux, la question de l'alimentation et du pouvoir n'a jamais semblé aussi aiguë et « notre époque a besoin de croyance sécurisante en un patrimoine éternel qui serait la seule valeur stable », souligne Jean-Robert Pitte<sup>2</sup>. Les récentes crises alimentaires comme les craintes suscitées par la mondialisation des échanges obligent le politique à rassurer l'opinion sur la qualité sanitaire de son assiette en recourant souvent à la promotion du terroir. Ainsi, dans un pays qui érige le vin au rang de « valeur nationale », chaque loi visant à en restreindre la consommation ou en dénaturer la composition fait l'objet d'un âpre débat politique : que l'on songe à la frilosité des élus, en février 2009, à suivre les rapports alarmistes sur la consommation d'alcool de crainte de

---

2. *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Fayard, 1991, p. 101.

mettre en difficulté la filière viticole et d'être sanctionné en retour par les électeurs. Le discours sur la table s'insère donc dans une réflexion large sur les formes et les pratiques du pouvoir car décidément, les tables de la Loi sont bien pour les Français les lois de la table.