

## NOURRITURE ET CULTURE DANS LA *CENA TRIMALCHIONIS* : DEUX ENJEUX DE PUISSANCE

Sénèque, qui n'a de cesse de fustiger les vices de son époque, déplore dans un passage du *De breuitate uitae* le *furor conuiuuarum* qui saisit la classe aristocratique, et qui la pousse à donner des festins de plus en plus somptueux pour étonner ses convives :

*Conuiuia me hercules horum non posuerim inter uacantia tempora, cum uideam quam solliciti argentum ordinent, quam diligenter exoletorum suorum tunicas succingant, quam suspensi sint quomodo aper a coco exeat, qua celeritate signo dato glabri ad ministeria discurrant, quanta arte scindantur aues in frusta non enormia, quam curiose infelices pueruli ebriorum sputa detergeant : ex his elegantiae lautitiaeque fama captatur et usque eo in omnes uitae secessus mala sua illos sequuntur, ut nec bibant sine ambitione nec edant<sup>1</sup>.*

Et ma foi, je ne placerais pas les festins parmi les heures de désœuvrement, quand je vois avec quelle sollicitude ils disposent l'argenterie, avec quels soins ils attachent les tuniques de leurs mignons, avec quelle attention ils examinent la façon dont le sanglier sort des mains du cuisinier, la rapidité avec laquelle les serviteurs imberbes, au signal donné, courent à leurs emplois, l'art grâce auquel les volailles sont découpées en morceaux bien réguliers, le soin que mettent de malheureux domestiques à essuyer les crachats des hôtes ivres : voilà comment on acquiert la réputation d'un homme élégant et raffiné, et leurs maux les suivent si bien dans le moindre recours de leur vie qu'ils ne peuvent même pas boire et manger sans affectation.

Les doléances du philosophe renvoient à une réalité impériale puisqu'à cette époque la vogue des dîners crée une émulation, une sorte de *cursus elegantiarum* à l'issue duquel la nourriture et la boisson sont transformées en signes du bon goût et de la réussite sociale. Parallèlement, l'univers du spectacle envahit l'espace du festin et en devient un élément fondamental : dans un dîner de qualité, il importe désormais autant de se divertir que de déguster d'excellents mets. Cet aspect particulier de la convivialité impériale, où la dimension spectaculaire est fondamentale, est conceptualisé par l'expression « dîner-théâtre » mise à l'honneur dans les études anglo-saxonnes<sup>2</sup>. Comme l'atteste la réflexion de Sénèque, les « dîners-théâtre », même s'ils deviennent un passage obligé de la sociabilité aristocratique, sont dès leur institution l'objet d'une critique dans les textes philosophiques aussi bien que dans les textes de fiction, tels que la fameuse *Cena Nasidieni* des *Satires* d'Horace ou la *Cena Trimalchionis*, épisode majeur du *Satyricon* de Pétrone.

C'est à ce second texte que notre réflexion va s'attacher. Pétrone met en scène dans un long épisode le festin offert par le riche affranchi Trimalcion. Ce dernier transforme le cadre de sa *Cena* en un théâtre où il exhibe sa richesse, sous le regard surpris du narrateur Encolpe, un jeune intellectuel sans-le-sou forcé de jouer le parasite pour survivre. D'emblée, la dimension sociale du récit est manifeste puisque se rencontrent deux classes :

<sup>1</sup> Sénèque, *De breuitate uitae*, 12, 5 (Tome II, *Dialogues*, texte établi et traduit par A. Bourguery, Paris, Les Belles Lettres, septième tirage, 1972).

<sup>2</sup> Cf. C.P. Jones, « Dinner-theater », *Dining in a Classical Context*, éd. par W.J. Slater, Ann Arbor, University of Michigan Press, 1991, p. 185-198.

un riche affranchi d'une part, un représentant de la classe aristocratique de l'autre. La nourriture, au milieu de ces tensions potentielles, se transforme en enjeu d'une lutte des classes, en enjeu culturel de puissance. L'objet de notre étude est d'analyser les différentes manières dont la nourriture est dénaturée et transformée par Trimalcion en objet d'admiration.

Nous verrons d'abord que sa fonction comestible devient secondaire, puis que cette dénaturation va de pair avec un déplacement de la *cena* à la *scaena*, où les plats sont un prétexte à l'établissement d'une scénographie. Enfin, nous envisagerons comment l'assimilation de la *cena* à un *ludus* est pour Trimalcion le moyen d'une révolution socioculturelle fondée sur la confusion.

#### LA SATURATION VISUELLE OU L'ESTHÉTIQUE DU *CHOC*

Les différents services de la *Cena* (*gustatio*, *fercula* et *secundae mensae*) sont extrêmement réglés et suivent l'ordre traditionnel de tout festin<sup>3</sup>. Mais la profusion apparente de plats est trompeuse, car la *Cena* ne peut nullement s'apparenter à un « festin pantagruélique »<sup>4</sup> : la nourriture est certes omniprésente, mais totalement dépossédée de sa réalité, ce que suggère la quasi absence de mentions gustatives ou olfactives dans l'épisode<sup>5</sup>. En revanche, le sens de la vue devient prépondérant<sup>6</sup>. Ce premier constat indique une transformation de la finalité de la *Cena*, et donc un déplacement de sa fonction : il ne s'agit plus de nourrir, mais de donner à voir. Trimalcion élabore une esthétique du *choc* qui a pour but de transformer son dîner en une expérience à la fois esthétique et herméneutique. Pour ce faire, il provoque de façon systématique l'*admiratio* au moyen de divers procédés.

<sup>3</sup> J. Pigeaud, « L'esthétisme de Trimalcion », *Le banquet*, Université de Nantes [*Littérature, médecine et société*, 12], 1994, p. 2-3. La *gustatio* prend place au chapitre 31 et continue au chapitre 33. Elle est suivie de la *cena* proprement dite, composée de plusieurs *fercula* : un premier plat est servi au chapitre 35, un second, le sanglier, au chapitre 40, enfin vient le porc rempli de saucisses au chapitre 49. Les *secundae mensae* sont servies aux chapitres 68 (*secundas enim mensas habetis*) et 69. Voici le détail du menu (cf. N. Blanc et A. Nercessian, *La cuisine romaine antique*, Paris, Glénat, 1994) : **Gustatio** (servie avec du *mulsum*) : olives blanches et noires présentées dans les bissacs d'un ânon en bronze de Corinthe ; loirs saupoudrés de miel et de pavot ; saucisses brûlantes servies sur un gril d'argent où prunes de Damas et pépins de grenade simulent les braises. Œufs de pâte farcis d'un becfigue entouré d'un jaune d'œuf au poivre et au *garum*, couvés par une poule de bois. **Fercula** : 1 : *Ferculum* du zodiaque : poulardes, tétines de truie, lièvre ailé. Poissons nageant dans une sauce de *garum* au poivre déversée des outres d'un Satyre. Pain chaud présenté dans un *clibanus* d'argent. 2 : Sanglier coiffé d'un bonnet d'affranchi ; à ses défenses pendent deux corbeilles portant l'une des dattes *caryotes*, l'autre des dattes de Thèbes ; tout autour sont rangés des marcassins en pâte. 3 : Arrivée du porc « non vidé » farci de saucisses et boudins. 4 : Veau bouilli servi entier, coiffé d'un casque et découpé par un esclave déguisé en Ajax, rappelant un épisode fameux de l'*Iliade* où le héros frappé de folie et croyant tuer ses adversaires, taille en pièces les troupeaux des Grecs. 5 : Priape en pâtisserie portant des fruits d'où jaillit de l'eau safranée. 6 : Poularde grasse désossée et œufs d'oies. **Secunda mensa** : Grives de pâte farcies de raisins secs et de noix ; coings lardés d'épines pour figurer des hérissons. **Epidipnis** (Après-repas) : Oie grasse entourée de poissons et de toutes sortes d'oiseaux faits de porc. Deux esclaves entrent en feignant de se quereller et cassent leurs cruches : s'en échappent huîtres et pétoncles. Escargots servis sur un gril d'argent.

<sup>4</sup> Voir R. Martin, *Le Satyricon*, Paris, Ellipses, 1999, p. 22.

<sup>5</sup> M. Grignon-Nonnenmacher, *La description dans le Satyricon de Pétrone*. Thèse de troisième cycle sous la direction d'Alain Michel, Université de Paris Sorbonne, 1984. Thèse dactylographiée ; p. 170 ; E. Wolff, « La *Cena Trimalchionis* », *Pallas*, 61, 2003, p. 341-348.

<sup>6</sup> Cf. le nombre d'occurrences des verbes de perception (*uidere*, *notare*, etc.) dans le *Lexicon Petronianum* de I. Segebade, E. Lommatzch, Leipzig, Teubner, 1898 : *notare* p. 163-164 ; *uidere* p. 263-264.

La grandeur des plats et leur caractère imposant constituent un premier facteur de surprise. C'est le cas des cochons (chapitres 40 et 49), ou encore du plat contenant le veau bouilli (chapitre 59) :

–*Secutum est hos repositorium, in quo positus erat **primae magnitudinis** aper*<sup>7</sup>,

–*repositorium cum sue **ingenti** mensam occupauit*<sup>8</sup>.

–*Interque familiam discurrentem uitulus in lance **ducenaria** elixus allatus est*<sup>9</sup>.

Mais ce premier procédé n'est pas le plus efficace. Le plus frappant est que les plats imaginés par Trimalcion sont avant tout présentés pour être *regardés* par les invités. En effet, le riche affranchi installe délibérément ses invités dans un espace où chaque plat constitue un objet scénique ; au niveau narratif, ce deuxième procédé de surprise est matérialisé dans les descriptions du narrateur, qui marquent une concentration du regard sur le plat transformé en spectacle. Les plats s'imposent donc immédiatement aux invités dans leur matérialité visible, comme l'illustre le plat astrologique au chapitre 35.

*Laudationem ferculum est insecutum plane non pro expectatione magnum ; nouitas tamen omnium conuertit oculos. [...] uidemus infra altilia et sumina leporemque in medio pinnis subornatum, ut Pegasus uideretur. Notauimus etiam circa angulos repositorii Marsyas quattuor, ex quorum utriculis garum pipperatum currebat super pisces, qui {tamquam} in Euripo natabant.*

À cette oraison funèbre succéda un plat dont la taille ne répondait pas à notre attente ; son étrangeté cependant attira tous les regards. [...] nous apercevons au-dessous des volailles, des tétines de truies et, au beau milieu, un lièvre orné de plumes pour représenter Pégase. Nous remarquâmes aussi dans les coins quatre satyres pourvus d'outres qui laissaient couler une sauce poivrée sur des poissons qui y nageaient comme dans l'Europe.

Encolpe note en premier lieu la déception des convives qui ne sont pas satisfaits dans leur attente, car ils espéraient un plat grandiose (« dont la taille ne répondait pas à notre attente ») ; le plat astrologique, de taille normale, ne répond pas à ce que Trimalcion a posé dès le début comme étant la *norme*, à savoir l'excès et l'extraordinaire. L'adverbe *tamen* introduit très finement ce sous-entendu : le plat, parce qu'il n'est pas remarquable par sa taille, ne mériterait pas d'être *regardé* s'il n'attirait pas l'attention par un autre aspect. C'est la *nouitas*, « l'étrangeté », mentionnée en début de phrase, qui explique que les invités daignent cependant regarder le plat. Par sa position initiale, et parce qu'il est appuyé par l'adverbe *tamen*, le terme *nouitas* est mis en valeur tout comme le substantif *oculos* qui lui répond en fin de phrase ; cet effet d'encadrement souligne l'interaction entre le regard et le sensationnel. La description qui suit illustre le phénomène de profusion visuelle : *uidemus infra [...] et in medio [...]. Notauimus etiam circa [...], ex quorum [...]super [...] {tamquam} in Euripo*. Le travail de mise en scène paraît plus particulièrement fondé sur la structuration de l'espace : les indications spatiales (*infra, in medio, circa, super*) soulignent la mutation de la nourriture en objet scénique. Imperceptiblement, ce détournement prend une autre dimension : si la nourriture servie s'impose à la vue, il faut aussi dépasser la vision première et ses effets pour comprendre le phénomène. Les invités doivent déchiffrer ce qui se voit, car la simple perception ne peut conduire qu'à l'erreur et l'illusion ; Trimalcion est en effet, selon

<sup>7</sup> *Sat.*, 40,3 : « Suivit un plat sur lequel était posé un sanglier de première grandeur ».

<sup>8</sup> *Sat.*, 49,1 : « un plat garni d'un porc énorme envahit toute la table ».

<sup>9</sup> *Sat.*, 59, 6 : « au milieu des esclaves qui couraient en tous sens, on apporta un veau bouilli sur un plateau qui pesait bien deux cents livres ».

l'expression de J. Pigeaud, un « fabricant d'énigmes<sup>10</sup> » ; il fait en sorte que le regard ne suffise pas à appréhender l'objet dans sa vérité, pour la raison que le visible est trompeur et qu'il doit être interprété.

Les plats-énigmes et des plats-pièges constituent ainsi le troisième facteur d'*admiratio*. Il s'agit véritablement d'énigmes étant donné que les invités sont amenés à s'interroger sur le *pourquoi* ou le *comment* du plat.

–*Pourquoi* ? C'est la question que se pose Encolpe face au cochon du chapitre 40 orné d'accessoires surprenants : *et quidem pilleatus, e cuius dentibus sportellae dependebant duae palmulis textae, altera caryatis, altera thebaicis repleta*<sup>11</sup>. Le narrateur reconnaît que cet accoutrement suscite chez lui des interrogations profondes : *in multas cogitationes diductus sum*<sup>12</sup>.

–*Comment* ? C'est la réalisation même des plats qui est mise en question. Le second cochon (chapitre 49) provoque ainsi la stupeur générale car sa préparation défie les lois du temps et de la logique : *Nondum efflauerat omnia, cum repositorium cum sue ingenti mensam occupavit. Mirari nos celeritatem coepimus, et iurare ne gallum quidem gallinaceum tam cito percoqui potuisse, tanto quidem magis, quod longe maior nobis porcus uidebatur esse, quam paulo ante aper fuerat*<sup>13</sup>. Tous les invités constatent l'étrangeté de la situation et l'impossibilité du fait : le cochon, qui était vivant très peu de temps auparavant, réapparaît non seulement cuit, mais également plus gros. La situation échappe à toute rationalité.

Les plats-pièges sont servis à la fin du repas, au moment où la mise en scène et la théâtralité atteignent leur paroxysme. C'est ainsi qu'un plat *tombe du ciel*, littéralement, grâce à un automate (chapitre 60, 4) :

*Iam illic repositorium cum placentis aliquot erat positum, quod medium Priapus a pistore factus tenebat, gremioque satis amplo omnis generis poma et uvas sustinebat more uulgato. Auidius ad pompam manus porreximus, et repente noua ludorum remissio hilaritatem hic refecit. Omnes enim placentae omniaque poma etiam minima uexatione contacta coeperunt effundere crocum, et usque ad nos molestus umor accedere.*

Déjà on avait servi là un plat avec plusieurs gâteaux : au milieu se tenait un Priape en pâtisserie, qui selon l'usage portait dans sa robe assez ample des fruits de toutes sortes et des raisins. Nous tendions déjà nos mains avec avidité vers cette machine, quand tout à coup une nouvelle série de facéties ranima notre gaieté. Car de tous ces gâteaux et de tous ces fruits jaillissait au moindre contact de l'eau de safran, dont le jet désagréable nous aspergeait.

La mise en scène a ici recours aux moyens de la technique : le système qui permet d'ouvrir le plafond du *triclinium*, ainsi que le vaporisateur<sup>14</sup>.

Chaque plat est donc systématiquement arraché à sa fonction pratique pour privilégier l'esthétique, la *mise en forme*, dans le but de susciter l'admiration. Les plats participent d'un détournement ostentatoire dont le but est de susciter la surprise et d'installer les convives dans un esprit d'attente, comme dans l'espace des spectacles. Ce processus est indissociable

<sup>10</sup> J. Pigeaud, « L'esthétisme de Trimalcion », p. 4.

<sup>11</sup> *Sat.*, 40, 3 : « coiffé d'un bonnet d'affranchi. À ses défenses étaient suspendues deux corbeilles en feuilles de palmier, remplies l'une de dattes fraîches, l'autre de dattes sèches ».

<sup>12</sup> *Sat.*, 41, 1 : « je fus assailli par de nombreuses interrogations ».

<sup>13</sup> *Sat.*, 49, 1 : « un plat garni d'un porc énorme envahit toute la table. Aussitôt nous admirâmes la rapidité du cuisinier, et jurâmes que même une volaille n'aurait pu être cuite plus vite, et ce d'autant plus que le porc nous paraissait bien plus grand que le sanglier de tout à l'heure ».

<sup>14</sup> Sur les automates dans la *Cena* cf. J.D. Meerwaldt, « De Trimalchionis, Ctesibii, Platonis Automatis », *Mnemosyne*, 49, 1921, p. 406-426.

d'un second niveau de théâtralité, qui se manifeste dans l'obsession farcesque de Trimalcion.

LA NOURRITURE PRÉTEXTE À DES MISES EN SCÈNE : CUISINE MIMIQUE ET MIMÉTIQUE

Dans les festins, il était courant qu'il y ait des représentations théâtrales, entre autres manifestations scéniques (danse, musique), et il n'était pas surprenant que les hommes fortunés possèdent une troupe d'acteurs qui intervenaient lors de leurs dîners<sup>15</sup>. Trimalcion tente de reproduire cet usage aristocratique en rythmant sa soirée par une série de séquences dramatiques dont les plats fournissent le prétexte. Le tableau suivant offre une synthèse exhaustive des différentes mises en scènes proposées à chaque service.

		PLAT	ÉLÉMENT DRAMATIQUE
1	<i>gustatio</i>	Ânes portant les olives, etc. (31-33)	Entrée de Trimalcion accompagné de son orchestre.
2	<i>fercula</i>	Plat du zodiaque (35)	Quatre danseurs enlèvent le couvercle du plat au son de l'orchestre.
3		Sanglier coiffé d'un bonnet d'affranchi (40 et 41)	1) Plat servi alors que des chiens de chasse sont lâchés dans le <i>triclinium</i> . 2) des grives vivantes sortent du ventre du sanglier : partie de chasse improvisée. 3) Affranchissement d'un <i>puer</i> .
4		Arrivée du porc « non vidé » (49).	Colère feinte de Trimalcion contre le cuisinier fautif, puis clémence : le porc est en réalité plein de saucisses.
5		Veau bouilli servi entier (59)	Veau découpé par des Homéristes.
6		Priape en pâtisserie (60)	Mécanisme des gâteaux qui projettent de l'eau safranée quand on les touche.
7		Poularde grasse désossée et œufs d'oies (65)	Arrivée d'Habinnas ivre.
8		<i>secunda mensa</i>	Grives en pâte, hérissons faits de coings
9	<i>epidipnis</i>	Plat en porc ; pétoncles	Querelle feinte des deux esclaves : des amphores qu'ils cassent tombent les pétoncles.

Il serait trop long de commenter chaque mise en scène, aussi avons-nous choisi de nous concentrer uniquement sur le troisième plat, qui est un exemple significatif. Le service du sanglier coiffé d'un bonnet d'affranchi est en effet accompagné d'une péripétie incongrue, à savoir un lâcher de chiens de chasse dans le *triclinium*. Cette excentricité prend son sens seulement au moment où, du ventre du sanglier découpé, s'envolent des grives que des petits esclaves sont chargés d'attraper avec des filets. Par cette succession d'actions est reconstituée une *uenatio* à l'intérieur du *triclinium*, ce qui explique *a posteriori* l'irruption des chiens. La mise en scène d'une chasse à l'intérieur de la *domus* constitue la première séquence dramatique. La seconde est d'un autre ordre : Trimalcion saisit le bonnet

<sup>15</sup> Les *Lettres* de Pline le Jeune se présentent comme une documentation précieuse dès que l'on cherche des renseignements sur l'époque impériale ; elles témoignent à plusieurs endroits de l'engouement des aristocrates pour les acteurs, qui deviennent un personnel familial dans leur *domus* (lettres 3.1.9, 1.15.2, 9.17.3 et 9.36.4 en particulier).

d'affranchi, le *pillens* dont est coiffé le sanglier, et le pose sur la tête d'un jeune esclave qui vient de se livrer à une imitation de Bacchus. Le geste, qui est un geste d'affranchissement, est accompagné de ce commentaire de Trimalcion : *Dionyse, liber esto*<sup>16</sup>, puis de cette conclusion : *Non negabitis me habere Liberum patrem*<sup>17</sup>. Trimalcion joue avec les sens du mot *Liber* qui est à la fois un adjectif signifiant « libre » et le nom du dieu romain correspondant au Bacchus/Dionysos grec.

On peut déduire de ce passage très connu de la *Cena*<sup>18</sup> des principes généraux valant pour tout l'épisode du festin : la nourriture est le prétexte à un *ludus*, de sorte que le service des plats est systématiquement le pivot d'un coup de théâtre et d'une farce. L'obsession farcesque du riche affranchi révèle sa basse extraction sociale ; en effet il ne s'agit pas d'une théâtralité raffinée : d'une part ces manifestations ne sont pas assurées par des professionnels du spectacle, mais par ses esclaves, devenus acteurs le temps d'un service ; d'autre part, l'influence du genre dramatique du mime est évidente : les saynètes imaginées par Trimalcion ont des caractéristiques propres à ce genre populaire<sup>19</sup>, à savoir le retournement final, la violence bouffonne, et la prédilection pour le tumulte. La cuisine devient ainsi un sujet de mime, autour duquel s'organise une mise en scène.

Trimalcion accentue la dimension spectaculaire des plats, puisqu'au-delà de leur fonction dramatique de surprise, il les utilise pour remettre en question le rapport entre l'illusion et la réalité. Son festin se fonde en effet sur une cuisine « trompeuse » : les plats sont toujours autre chose que ce qu'ils ont l'air d'être. Les descriptions que fait Encolpe des différents services mettent en avant l'aspect mimétique de la cuisine<sup>20</sup>. Le cuisinier de Trimalcion, Dédale, est d'ailleurs loué par son maître pour ses capacités à donner forme à une réalité à partir d'une matière comestible quelconque : *Non potest esse pretiosior homo. Volueris, de uulua faciet piscem, de lardo palumbum, de perna turturem, de colaepio gallinam*<sup>21</sup>. Ses talents s'illustrent dès le deuxième plat, les œufs de paon en pâtisserie : *Ego quidem paene proieci partem meam, nam uidebatur mihi iam in pullum coisse. Deinde ut audiui ueterem conuiuam : « Hic nescio quid boni debet esse », persecutus putamen manu, pinguissimam ficedulam inueni piperato uitello circumdata*<sup>22</sup>. La réalisation de ce mets crée une opposition entre les apparences (*uidebatur* / « il me semblait ») et la réalité (*inueni* / « je trouvai »), face à laquelle le narrateur se laisse prendre. Ainsi, la nourriture échappe à une appréhension nette, ce qui permet à Trimalcion de maintenir ses convives dans un état perpétuel d'ignorance. Florence Dupont insiste sur la confusion créée par un tel plat : « par un artifice de cuisine, une technique du faux semblant, qui n'est pas un trompe-l'œil mais une imitation qui se donne pour autre chose,

<sup>16</sup> *Sat.*, 41, 7 : « Dionysos, dit-il, sois libre. »

<sup>17</sup> « Vous ne pourrez pas dire que je n'ai pas un père de condition libre. »

<sup>18</sup> Voir notamment l'article de L. Pepe, « Petroniano e il *porcus troianus* », *Giornale italiano di filologia*, 1948, 1, p. 331-336.

<sup>19</sup> Sur le mime : L. Cicu, *Problemi e strutture del mimo a Roma*, Sassari, Galizzi, 1988 ; J.-C. Dumont, M.-H. Garelli, *Le théâtre à Rome*, Paris, Le livre de poche, 1998, p. 178-190 ; F. Dupont, *L'acteur roi ou le théâtre dans la Rome antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1985, p. 296-306 ; M.-H. Garelli, *Danser le mythe, la pantomime et sa réception dans la culture antique*, Louvain, Peeters, 2007, p. 128-135.

<sup>20</sup> Sur cet aspect voir A. Cucchiarelli, « Mimo e mimesi culinaria nella *Cena* di Trimalchione (con un'esegesi di *Satyr.* 70) », *Rheinisches Museum für Philologie*, 142, 1999, p. 176-188.

<sup>21</sup> *Sat.*, 70, 2 : « On ne peut pas trouver d'homme plus précieux. Tu n'as qu'à demander : d'une vulve il fera un poisson ; d'un bout de lard un ramier ; d'un jambon, une tourterelle ; d'une hanche, une poule. »

<sup>22</sup> *Sat.*, 33, 7 : « Mais moi je faillis bien jeter ma part, car il me semblait que le poussin était déjà formé. Mais comme j'entendis un vieil habitué dire : « Il doit y avoir là-dedans je ne sais quoi de bon », j'explorai la coquille avec la main, et j'y trouvai un bec-figue très gras entouré de jaune d'œuf poivré. »

Trimalcion règne un instant en maître du vrai et du faux. En dédoublant le référent – c'est une poule, ce n'est pas une poule, c'est un œuf, ce n'est pas un œuf –, en jouant sur l'implicite du discours – dans un œuf couvi, il y a un poussin, un œuf couvi n'est pas mangeable –, il ruine la fonction ordinaire du langage. Il réussit à sortir de l'alternative vrai/faux, non par adresse rhétorique, mais par adresse de mise en scène »<sup>23</sup>. La mise en scène est pour Trimalcion un moyen non pas de créer l'illusion d'un autre monde, mais de transformer la réalité même<sup>24</sup>.

Trimalcion se sert ainsi de la nourriture pour surprendre et déconcerter ses invités : les plats, dans leur étrangeté, deviennent les accessoires d'une mise en scène. Dans un tel contexte, chaque fait ou élément devient artificiel et trompeur, et le festin ainsi perçu fait passer le narrateur du sentiment d'admiration au doute. La théâtralité de la *Cena*, souvent considérée comme un élément de caractérisation du personnage de Trimalcion (type du « nouveau riche », du « parvenu »<sup>25</sup>) dépasse donc le simple motif de l'ostentation. La nourriture dans la *Cena Trimalchionis* n'a en effet pas du tout le même statut que dans la *Cena Nasidieni* par exemple. Les parallèles entre les deux textes sont frappants<sup>26</sup>, mais tandis que le grotesque propre au repas de Nasidiénus est fondé principalement sur la surenchère et le raffinement ridicules, la théâtralité du festin de Trimalcion se comprend davantage comme une entreprise de remise en question de l'ordre établi.

#### L'ENJEU SOCIOCULTUREL DE LA NOURRITURE

Si la nourriture servie lors de la *Cena* est mise en scène au moyen d'une savante recherche esthétique, il semble que la surprise qu'elle suscite ne constitue pas pour Trimalcion une fin en soi, mais qu'elle est seulement pour lui un moyen de se présenter à ses invités comme un être supérieur, détenteur d'une vérité qui les dépasse. En effet, dans chacune des situations que nous avons analysées précédemment, Trimalcion maintient volontairement ses convives dans l'admiration et l'ignorance pour jouer avec leur perception forcément limitée, et se présenter finalement comme le seul maître du sens. Trimalcion se sert donc de la nourriture pour asseoir son statut de *dominus* : les spectacles qu'il organise, dans cette perspective, illustrent parfaitement la fonction de domination que Louis Marin confère à la représentation :

*toute représentation, toute mimésis, est, en ce sens, royale ou théorique : avec elle s'institue [...] un sujet dominateur de l'apparence, se l'appropriant par là et s'identifiant lui-même comme sujet juridique de vérité*

<sup>23</sup> F. Dupont, *Le plaisir et la loi*, Paris, Maspero, 1977, p. 97.

<sup>24</sup> G. Rosati, « Trimalchione in scena », *Maia*, 35, 1983, p. 222 : « La sublimazione della realtà naturale (cioè, in questo caso, del cibo) si realizza mediante una illusionistica riproduzione di quella stessa realtà, allo stadio originario o nelle fasi di elaborazione: va da sé che la finta dissimulazione dell'artificio gastronomico celebra in realtà il suo trionfo (secondo il principio dell'estetica della mimesi: *ars est celare artem*). » Rosati parle ainsi de **scenotecnica culinaria** (p. 223) et précise que « in questa mediazione culturale della realtà naturale, la quale non è offerta nella sua immediatezza ma è come "rappresentata", filtrata in un alone di simbologia rituale, consiste essenzialmente la spettacolarità della cena di Trimalchione, che appunto come spettacolo in grado di magnificare il potere e la cultura dell'anfitrione è offerta alla schiera eletta dei convitati ».

<sup>25</sup> P. Veyne s'insurge contre cette définition du personnage dans son article « Vie de Trimalchion », dans *La société romaine*, Paris, Le Seuil [Points Histoire], 2001, p. 13-56 (article initialement publié en 1961 dans *Annales : Économie, Société, Civilisation*, 16, p. 213-224).

<sup>26</sup> Il est indéniable que Pétrone se sert de la satire d'Horace comme hypotexte : Cf. J. Bodel, « The *Cena Trimalchionis* », *Latin Fiction : the Latin Novel in Context*, éd. par Heinz Hofmann, Londres, p. 38-51, 1999. Page 39 et suivantes, J. Bodel répertorie toutes les occurrences identiques entre les deux textes.

dans cette appropriation, recouvrant par la contemplation captatrice de l'œil théorique toute absence, conjurant le temps et la mort qu'il produit et où se produit : pouvoir, plaisir, plaisir du pouvoir<sup>27</sup>.

Cette réflexion permet de dégager les implications politiques de la mise en scène de Trimalcion. Une telle lecture peut d'ailleurs être corroborée par l'étymologie du nom du personnage, étant donné que le nom *Trimalcion* est composé du préfixe intensif *tri-*, signifiant « trois fois » (comme c'est le cas dans l'épithète qualifiant Hermès *trismégiste*) et du grec *malchios*, terme qui signifie « puissant, maître » (cf. Malchus, Melchior, Melek, Moloch). Le nom, outre qu'il porte la marque des origines orientales du personnage (cf. *Sat.* 75,10 : *ex Asia veni*) pourrait se comprendre comme « celui qui a réussi trois fois », dont le sens mêle le symbolique à la caricature<sup>28</sup> ; au cours de la *Cena*, le personnage est ainsi identifié à plusieurs reprises par le terme *dominus*<sup>29</sup>, et il est même fait référence à sa *potentia* à la fin du chapitre 47.

On peut encore aller plus loin, et envisager la représentation de la nourriture comme un moyen de bouleverser les valeurs sociales et culturelles en place. L'importance que tient le motif des Saturnales dans l'épisode autorise une telle interprétation<sup>30</sup>. C'est en effet un thème présent en filigrane tout au long de l'épisode, notamment dans la récurrence des allusions faites au *pilleus*, ce bonnet symbole de l'affranchissement (cf. *Sat.*, 38, 8 ; 41, 1 ; 41, 7), ou encore dans le cri que lance un des affranchis, Herméros (*Sat.*, 58, 2), qui reprend le cri cher à Martial<sup>31</sup>. Enfin, les *apophoreta* que Trimalcion offre à ses invités (cf. chapitre 60) sont également une résurgence de ces fêtes<sup>32</sup>. Mais c'est surtout la remarque que fait Encolpe lors du dernier service qui nous frappe. Alors qu'est servie une oie grasse entourée de poissons et d'oiseaux, Trimalcion explique à ses convives que le plat a été réalisé en une

<sup>27</sup> L. Marin, *De la représentation*, Paris, Gallimard/Le Seuil, 1994, p. 311.

<sup>28</sup> La bibliographie est importante sur le personnage de Trimalcion : T. Mommsen, « Trimalchios Heimath und Grabschrift », *Hermes*, 13, 1878, p. 106-121 ; G. Bagnani, « Trimalchio », *Phoenix*, 8, 1954, p. 77-91 ; P. Veyne, « Vie de Trimalchion », *Annales. Économie, Société, Civilisation*, 16, 1961, p. 213-247 ; J. Bremmer, « Malchos, King and Trimalchio », *Mnemosyne*, n.s. 34, 1981, p. 395-396 ; J.H. D'Arms, « The "Typicality" of Trimalchio », *Commerce and Social Standing in Ancient Rome*, Cambridge (Mass.)/Londres, Harvard UP, 1981, p. 97-120 ; J. Whitehead, « The *Cena Trimalchionis* and Biographical Narration in Roman Middle-Class Art », *Narrative and Event in Ancient Art*, éd. par P. Holliday, Cambridge, Cambridge UP, 1993, p. 299-325 ; D. Ferreira Leão, « Trimalquião: a humanitas de um novo-rico », *Humanitas*, 48, 1996, p. 161-182 ; G. Serbat, « Trimalcion : un précurseur (*scis quod...*) ? », *Vita Latina*, 157, 2000, p. 30-38 ; R. Rieks, « Die Autobiographien des Trimalchio », *Scripturus vitam. Lateinische Biographie von der Antike bis in Gegenwart. Festgabe für Walter Berschin*, éd. par D. Waltz, Heidelberg, Mattes Verlag, 2002, p. 637-650 ; W. Hübner, « Trimalchio Mercurialis », *Des Géants à Dionysos. Mélanges de mythologie et de poésie grecque offerts à Francis Vian*, éd. par D. Accorinti, P. Chauvin, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2003, p. 75-94 ; J. Perkins, « Trimalchio: Naming Power », *Metaphor and the Ancient Novel*, éd. par S. Harrison, M. Paschalis, S. Frangoulidis, Groningen, Barkhuis Publishing & Groningen University Library, 2005, p. 139-162.

<sup>29</sup> Cf. *Sat.*, 34, 5 ; 54, 4 ; 57, 2.

<sup>30</sup> Sur la présence de ce motif dans la *Cena* voir M. Grondona, « Il modello dei Saturnali nell' *Cena* di Trimalchione (ed il testi di 58,2) », *Materiali e discussioni*, 1, 1978, p. 209-213 et *La religione e la superstizione nella Cena Trimalchionis*, Bruxelles, Latomus, 1980, plus précisément p. 89-94.

<sup>31</sup> Martial, *Épigrammes*, XI, 2, vers 5 : *Clamant ecce mei « Io Saturnalia » uersus*, « Voici que mes vers clament "Vive les Saturnales" ! ». Texte établi et traduit par H.J. Izaac, Tome II (livres VIII-XII), Paris, Les Belles Lettres, 1973.

<sup>32</sup> C. Guittard, « Les Saturnales à Rome : du Mythe de l'âge d'or au banquet de décembre », *Symposium. Banquets et représentations en Grèce et à Rome (Colloque international « Le Banquet et ses représentations », Toulouse, 7-9 mars 2002)*, *Pallas*, 61, 2003, p. 219-236.



seule matière<sup>33</sup>. Cette remarque éveille la curiosité du narrateur, qui s'interroge sur la nature de cette matière : *Mirabor, inquam, nisi omnia ista de [...] facta sunt aut certe de luto. Uidi Romae Saturnalibus eiusmodi cenarum imaginem fieri*<sup>34</sup>. Même si elle s'avère rapidement erronée, puisqu'il s'agit d'un plat réalisé à base de viande de porc<sup>35</sup>, la spéculation du jeune homme est intéressante parce qu'elle établit une analogie avec les Saturnales. Encolpe rattache ainsi l'esthétique culinaire de la *Cena* à une fête dont la dimension sociale est primordiale. On connaît en effet la fonction propre aux fêtes des Saturnales<sup>36</sup>, durant lesquelles disparaissent pour un temps les frontières entre les classes sociales. C'est précisément ce bouleversement de l'ordre hiérarchique traditionnel qui semble être, au bout du compte, l'enjeu de la nourriture mimique et mimétique de Trimalcion.

Ainsi au cours de son dîner le riche affranchi veut présenter sa *domus* comme un espace où les esclaves et leur maître vivent dans un respect mutuel et une bienveillance réciproque : l'affranchissement de Bacchus en est un exemple parmi d'autres, mais on aurait pu citer également d'autres situations où il fait preuve de clémence<sup>37</sup>. Ses intentions apparaissent explicitement à la fin de l'épisode, au moment où il invite ses esclaves à prendre place avec les autres invités. Ce mélange des esclaves au reste des commensaux, parce qu'il est contraire aux usages du banquet, suscite une réaction violente de la part d'Encolpe : *quid multa ? paene de lectis deiecti sumus, adeo totum triclinium familia occupauerat*<sup>38</sup>. Mais Trimalcion tient à cette confusion des classes, qui constitue le pendant de la confusion culinaire. Son obsession d'une nourriture mimique et mimétique manifeste donc en quelque sorte son malaise social. Nous rejoignons ici les analyses de P. Veyne, pour qui le statut d'affranchi de Trimalcion le condamne à une ambiguïté indépassable<sup>39</sup>. Il est un personnage en marge, et sa manie ostentatoire trahit son besoin de reconnaissance dans une société qui le rejette :

Ainsi les riches affranchis placent finalement le sens de leur condition hors d'eux-mêmes, dans une **imitation perpétuelle** des ingénus ; ils n'ont pas de conscience autonome. Ils

<sup>33</sup> *Sat.*, 69, 8 : *quicquid uidetis hic positum, de uno corpore est factum* ; « tout ce que voyez posé ici a été fait à partir d'une seule matière ».

<sup>34</sup> *Sat.*, 69, 6 : « Je serais bien étonné, lui dis-je, si tout ceci n'était pas fait avec de [la merde], ou de l'argile. J'ai vu à Rome, pendant les Saturnales, des repas entièrement représentés de cette façon ».

<sup>35</sup> *Sat.*, 70, 4 : *ista cocus meus de porco fecit* ; « ce plat, mon cuisinier l'a fait avec du porc ».

<sup>36</sup> On les définit habituellement, et de façon caricaturale, comme un renversement hiérarchique, à l'issue duquel les maîtres deviennent esclaves, et inversement. Cette analyse déforme la réelle portée de ces fêtes, qui en réalité « reposent sur un principe d'harmonie, de liberté, et non sur un renversement hiérarchique contraignant ». Nous empruntons ces mots à Charles Guittard, dans « Les Saturnales à Rome », qui s'érige précisément contre cette idée de renversement, pour attacher aux Saturnales plutôt l'idée d'abolition. Cette visée sociale se fonde sur un processus bien particulier que conceptualisent très simplement et très clairement R. Martin et J. Gaillard, selon qui « les Saturnales, en mimant de façon ludique ce qui aurait pu constituer une authentique révolution sociale, assuraient en fait une fonction « cathartique » de défolement collectif, d'où l'ordre social sortait en fin de compte renforcé, du fait même que les désirs révolutionnaires latents étaient trompés [...] par ce simulacre de réalisation qui leur servait d'exutoire. » (J. Martin et R. Gaillard, *Les genres littéraires à Rome*, Paris, Nathan, 1990, p. 269). Cette définition, outre le fait qu'elle clarifie leur fonction sociale et politique, nous intéresse parce qu'elle caractérise les fêtes des Saturnales par la notion d'imitation, qui se présente comme le moyen de l'abolition sociale visée.

<sup>37</sup> Cf. l'épisode du porc non vidé, ou encore celui où un esclave laisse tomber un gobelet (*Sat.*, 52, 5).

<sup>38</sup> *Sat.*, 70, 11 : « Que dire de plus ? Nous fûmes presque jetés à bas de nos lits, tant le *triclinium* se trouva entièrement envahi par les esclaves ».

<sup>39</sup> P. Veyne, « Vie de Trimalcion », *La société romaine*, Paris, Le Seuil [Points Histoire], 2001, p. 13-56 (article initialement publié en 1961 dans *Annales : Économie, Société, Civilisation*, 16, p. 213-24).

vivent dans **un univers de reflets** auquel ils s'efforcent de croire, mais l'âpreté de leur plaidoyer *pro domo* ou l'outrance de leur comportement trahissent leur inquiétude et leur malaise [...]. Le malheur de Trimalcion est d'être une personnalité qui ne rencontre pas le rôle fait pour elle dans la gamme de ceux que présente la société qui est la sienne<sup>40</sup>.

Par l'imitation, Trimalcion tente d'accéder à une aristocratie dont il reste exclu ; c'est également pour lui un moyen de bouleverser le rapport à la réalité en créant un univers aux règles propres, à la réalité propre, dont il est le seul à détenir les codes. S'érigeant ainsi en *dominus*, il crée un système de valeurs original et personnel qui élimine la hiérarchie sociale ayant cours à l'extérieur de son *triclinium*. D'autres normes adviennent alors, face auxquelles l'aristocratie représentée par Encolpe se retrouve en position d'infériorité et tributaire du sens délivré par Trimalcion. Cette lutte des valeurs est le véritable enjeu de la théâtralité portée par la nourriture.

#### CONCLUSION

La nourriture dans la *Cena Trimalcionis*, parce qu'elle est soigneusement mise en forme, fonde une mise en scène grâce à laquelle Trimalcion s'impose en tant que maître des lieux et du sens. Il fait des plats le pivot d'une surenchère visuelle et d'une esthétique à la fois mimique – manifeste dans le règne de la farce – et mimétique – la nourriture imite une nature qui lui est extérieure –. Trimalcion dénature sa fonction et sa finalité pour déconstruire la réalité, et imposer sa puissance. La nourriture peut donc être interprétée en tant qu'expression culturelle et politique d'une vision du monde, celle d'un riche affranchi qui recherche par l'imitation du code aristocratique du banquet à prouver au monde qu'il fait désormais partie de l'élite. Dans un tel festin il est peu question, au bout du compte, de boire et de manger, mais il s'agit avant tout de *voir* et de *ranger*. *Voir*, bien sûr, renvoie à l'excès spectaculaire que Trimalcion généralise, de même que *ranger* sert à désigner sa politique de bouleversement de l'ordre du monde opérée dans l'esprit des Saturnales. La mise en ordre particulière de la nourriture se fait remise en ordre du monde, et bouleversement de ses valeurs sociales. La *cena* devient le terrain d'une entreprise révolutionnaire racontée - et c'est cela qui lui donne tout son sel - par un jeune érudit qui apprend à ses dépens que la culture n'est pas dans les livres mais dans l'assiette.

#### BIBLIOGRAPHIE

- BODEL, J., « The *Cena Trimalchionis* », *Latin Fiction: the Latin Novel in Context*, éd. Heinz Hofmann, Londres, Routledge, p. 38-51, 1999.
- CUCCHIARELLI, A., « Mimo e mimesi culinaria nella Cena di Trimalchione (con un'esegesi di *Satyr.* 70) », *Rheinisches Museum*, 142, 1999, p. 176-188.
- DUPONT, F., *Le plaisir et la loi*, Paris, Maspero, 1977.
- JONES, C.P., « Dinner-theater », *Dining in a Classical Context*, éd. W.J. Slater, Ann Arbor, University of Michigan Press, 1991, p. 185-198.
- ROSATI, G., « Trimalchione in scena », *Maia*, 35, 1983, p. 213-227.
- WOLFE, E., « Le mélange, idéal esthétique et social dans le *Satiricon* de Pétrone », *Vita Latina*, 155, 1999, p. 19-25.

<sup>40</sup> *Ibid.* p. 55.