



**Acta fabula**  
**Revue des parutions**  
**vol. 8, n° 2, Mars-Avril 2007**  
**DOI : <https://doi.org/10.58282/acta.2843>**

---

# Le mot sur le bout de la langue

**Alexandra Roux**

*Du Sucre, Le sucre dans la littérature, actes de la journée d'étude Le sucre dans la littérature (Pau, 21 janvier 2005), Antlatica-Séguier, 2007.*

---



## **Pour citer cet article**

Alexandra Roux, « Le mot sur le bout de la langue », Acta fabula, vol. 8, n° 2, , Mars-Avril 2007, URL : <https://www.fabula.org/revue/document2843.php>, article mis en ligne le 01 Mars 2007, consulté le 29 Avril 2024, DOI : 10.58282/acta.2843

---

## Le mot sur le bout de la langue

**Alexandra Roux**

---

La collection « Sur le goût de la langue » nous invite à goûter les différentes saveurs de la littérature. Le deuxième tome de la collection, « Du sucre », regroupe les actes du colloque tenu à Pau en février 2005. Les intervenants, des spécialistes du sucre, se proposent « *de mettre en lumière ses différents aspects et représentations dans la littérature à travers les siècles, de l'Antiquité à nos jours, du traité philosophique à la poésie, en passant par le roman et les traités culinaires* » (p. 9).

L'ouvrage se divise en deux parties : la première s'intéresse à la littérature. Stéphane Solier nous entraîne à la découverte d'une pièce peu connue, *Le Procès du cuisinier contre le pâtissier* de Vespa, auteur latin du IV<sup>e</sup> siècle. Dans cette pièce, un cuisinier et un pâtissier entendent montrer l'un à l'autre la supériorité de leur art sous l'arbitrage du dieu Vulcain. Stéphane Solier remarque que Vespa a particulièrement dévoyé sa verve poétique lorsqu'il évoque le miel. Exposée dès le début de la pièce, cette image est employée comme métaphore de la poésie. L'étude montre ainsi comment l'image du miel permet à Vespa de se jouer de nombreuses formes poétiques auxquelles le sucré renvoie dans l'imaginaire poétique latin : le miel oratoire, le miel philosophique et le miel bucolique sont de la sorte mis à mal pour servir la rhétorique de la persuasion. Cette image structure la pièce dans sa forme et dans son fond, à travers une allusion à un mythe fondateur, celui de l'âge d'or. Ainsi, on peut dire qu'elle illustre bien la poétique folle qui est à l'œuvre dans l'Antiquité tardive, telle que la définit Antonio La Penna : « *un pot-pourri de différents genres poétiques qui perdent leur identité* » (p. 47).

Pierre Johan Laffitte, quant à lui, livre une étude passionnante sur la poétique de la douceur dans *Le Décameron* de Boccace. Il étudie d'un point de vue thématique et structural *Le Décameron* à la lumière de deux attributs du sucre, sa douceur mais aussi sa capacité à faire se propager en son sein tout liquide par capillarité. C'est en interrogeant la structure d'ensemble du recueil à la lumière du thème du sucré que Pierre Johan Laffitte a noté la présence de son attribut utopique : la douceur. Dans la tradition cicéronienne, la douceur caractérise l'épidictique, voué au plaisir de l'auditoire, et relève du style médiocre. Pierre Johan Laffitte remarque ainsi que la douceur permet de garantir le succès du discours du narrateur sur les autres

devisants. Elle contribue largement à l'efficacité du discours comme le montre son étude détaillée de la Quatrième Journée.

Jean Lecointe évoque « le miel de la colère » dans les textes de la Renaissance. Il met en lumière les jeux sur l'oxymore et autres « concetti » pétrarquais que l'on retrouve dans la poésie de cette époque. Le miel, figure la plus commune du sucré dans la poésie des Grands Rhétoriciens, connaît un retour de faveurs dans les années 1540. Ainsi, Jean Lecointe étudie cette figure du miel dans la poésie de la Renaissance à la lumière des grands poètes antiques tels Lucretius ou Horace. Et il remarque que le miel dans la poésie de la Renaissance ne manque pas de sel. Il est en effet souvent évoqué pour rendre compte de diverses passions telles la véhémence, le désir, la jalousie et la colère. Cela explique pourquoi le miel y est le plus souvent perçu comme ambivalent : sa douceur séduit le palais au point qu'on s'en repaît au-delà des limites de la modération, pour le plus grand dommage de la santé.

Cette ambivalence du sucré se retrouve dans l'étude d'Etienne Rouziès qui a parcouru la poésie baroque française pour y débusquer le sucré sous toutes ces formes. La métaphore du sucré est en effet très présente dans la poésie française du XVII<sup>e</sup> siècle. Figure d'un réalisme savoureux, pittoresque, et exotique mais aussi du divin, elle se décline en fruit, nectar ou miel. C'est un élément truculent et raffiné qui suscite l'émerveillement comme l'explique, sous un mode burlesque, Saint-Amant dans son poème « Le Melon ». Le melon y est l'objet d'une véritable « adoration » au sens religieux du terme. Le sucre touche ainsi à l'imaginaire amoureux et religieux. Il incarne en effet la douceur, la délectation et le savoureux : c'est l'image de l'Amour physique et spirituel. La poésie baroque est fascinée par l'image du baiser sucré issue du *Cantique des cantiques* que l'on retrouve chez différents poètes. Guillaume de Saluste du Bartas évoque cette image dans un poème où le baiser incarne l'union avec Dieu mais aussi la transmission du Verbe invoqué par l'image de la manne et du miel. Toutefois, si le sucre est souvent positif, il a aussi une part sombre : sa douceur peut être dangereuse. Pour Furetière, le sucre incarne la flatterie. D'ailleurs, la métaphore du sucré est souvent assimilée à celle du poison. Dans son recueil *Le printemps*, Agrippa d'Aubigné exprime sa rancœur contre la femme aimée qui est comparée à un aconit noir recouvert de miel. Le poète joue ici sur l'apparence similaire du sucre et de l'arsenic. Le sucre incarne aussi le péché de gourmandise. Christophe de Beaujeu compare l'amoureux grossier à un mangeur de confiture qui dévore goulûment des pots sans être rassasié. Ici le sucré symbolise l'appétit charnel dans ce qu'il a de plus bas et de plus misérable. Ainsi, le sucre permet d'exprimer tous les facettes de l'esthétique baroque : la sensualité frémissante, l'extase, amoureuse et religieuse, l'alliance du funèbre et du voluptueux, le travestissement et le sentiment tragique de la vie

Cet aspect sensuel du sucre est aussi mis en valeur par Karin Becker. Convoquant Balzac, Flaubert ou Maupassant, elle étudie le rôle et la place du sucre et les sucreries dans le roman français du XIXe siècle. Le chocolat chaud a ainsi la réputation d'être une boisson sensuelle, érotique. Cette réputation du chocolat l'a desservi : les personnages à qui il faut leur chocolat sont souvent perçus comme superficiels et ayant des goûts de luxe. Ainsi, Claude Lantier dans *L'œuvre* offre à sa femme du chocolat le matin, ce qui lui paraît un signe de distinction. Le chocolat à croquer joue aussi un rôle important dans les romans dont la consommation, relativement nouvelle sous cette forme, ne cesse d'augmenter. Dans *Madame Bovary*, le pharmacien Homais décide d'ajouter des chocolats-sucreries à la gamme de ses produits. Le développement des sucreries est dû à la production massive du sucre de betterave qui rend cette denrée bon marché. Cette production industrielle du sucre impressionne les contemporains. Le vieux Chardon dans *Les Illusions perdues* cherche à développer un « nouvel agent chimique » censé réduire le prix du sucre. Le père Grandet, lui, refuse de s'adapter à cette innovation. Pour lui, le sucre reste une denrée précieuse qu'il faut consommer avec parcimonie. Certains personnages ont ainsi souvent recours au sucre pour mieux nourrir leurs enfants ou pour soigner les malades. Le pharmacien Homais loue la valeur nutritive du *saccharum*. Les enfants consomment d'ailleurs beaucoup de sucreries tel Jean dans la nouvelle *Le Petit* de Maupassant. Mais les enfants ne sont pas les seuls amateurs de sucreries. En effet, dans l'idéologie gastronomique, les sucreries, par leur proximité avec le sucré et l'érotisme, ont la réputation d'être des mets de dames. Dans les romans, les friands sont souvent des femmes telles la veuve Juzeur dans *Pot-Bouille*, dont la gourmandise suggère ses frustrations sexuelles. Ainsi, les sucreries servent de moyen de séduction, voire d'aphrodisiaque mais aussi de moyen de consolation dans des situations de frustration.

Enfin, Jawad Tlemsani nous emmène du côté de la poésie et étudie la métaphore de l'abeille dans l'écriture lyrique de Paul Valéry. L'auteur se propose d'analyser les rapports de Valéry avec le miel, métaphore bien connue de la douceur poétique et à fortiori du langage amoureux, lorsque s'immiscent l'abeille et sa suggestive piqûre. Dans *Charmes*, Valéry reprend cette image de l'abeille: il y compare en effet le corps de la Pythie d'Apollon à une ruche. Il met ainsi en étroite relation le corps sensuel et la parole poétique. Dans son poème « L'Abeille », Valéry va plus loin en évoquant clairement le désir de la piqûre. Les abeilles, dans l'œuvre du poète, sont aussi liées à la création poétique. Ainsi, dans *Amphion*, les muses sont appelées abeilles. Cette ambivalence de l'abeille montre que contrairement à ce qu'affirme Valéry, la création poétique ne peut pas être seulement du côté de l'intellect ; le corps, le désir, la sensualité reviennent toujours comme un retour du refoulé. Jawad Tlemsani explique ensuite comment Valéry réussit à tenir ensemble ces contradictions, à

bâtir sur elle, grâce à elles, les fondements de son écriture lyrique. Dans la poésie de Valéry, le vol arrêté de l'insecte au-dessus de la fleur qu'il s'apprête à butiner métaphorise le dernier moment de la création. Dans *Eupalinos*, l'architecte évoque l'acte de création en des termes qui rejoignent ce suspens caractéristique du vol de l'abeille. Quand à la piquûre, le texte montre à quel point le sujet l'attend et la désire. Cette piquûre est tout autant sexuelle que poétique. Le texte montre à quel point le sujet attend et désire cette piquûre. C'est cette attente, ce suspens dans la création qui caractérise le travail d'artiste. La piquûre de l'abeille est à l'origine du travail intellectuel. Ainsi, l'écriture valéryenne tient donc précisément de la double réalité que recouvre métaphoriquement et mythiquement l'abeille : elle représente l'amour, la sensualité, le désir mais aussi la parole, le suspens, et le contrôle de soi. Le vol de l'abeille, du fait de sa nature contraire, représente la démarche qui est à l'origine de l'écriture poétique de Valéry. Tout à la fois consubstantielle et nécessaire à l'élévation du chant, la tension qui travaille son écriture trouve donc à s'incarner dans un insecte qui condense toutes sortes d'ambivalences. L'abeille offre, à travers le motif récurrent du vol arrêté, l'image de cette tension qui travaille l'écriture valéryenne : sous l'immobilité apparente la vibration intense.

La deuxième partie du recueil s'intéresse à une littérature plus technique et plus spécialisée. Xavier-Laurent Salvador s'intéresse à un ouvrage d'alchimie médiévale, le *De vita libri tres* de Marsile Ficin, afin d'en analyser l'emploi qui y est fait du sucre. Le sucre occupe une place privilégiée dans cet ouvrage et cela pour deux raisons -sa couleur transparente et sa diffusion- qui lui donnent toute sa valeur. Il permet ainsi de rééquilibrer les humeurs dans le corps. Le *De vita libri tres*, dont l'objectif est d'entretenir la vie, propose donc de nombreuses recettes de remèdes à base de sucre. Cette quête de la vie éternelle, qui parcourt tout l'ouvrage, n'est possible que grâce au sucre : il est l'unique source de la vie éternelle. Cela souligne l'importance du sucre dans le système médical du Moyen Age.

Jean-François Kosta Théfaine examine, quant à lui, la présence des douceurs sucrées dans la littérature culinaire française du Moyen Age. Il constate ainsi que le Moyen Age occidental a rarement utilisé, contrairement à l'Antiquité romaine, le miel comme édulcorant. Il lui a préféré le sucre même si ce dernier reste une épice chère durant la période médiévale. On le retrouve essentiellement dans des plats destinés aux malades. Toutefois, malgré leur place relativement faible dans la littérature culinaire du Moyen Age, le sucre et ses dérivés (miel, dragées, fruits confits) sont bien mis en valeur. Les auteurs de livres culinaires ont mesuré le pouvoir du sucre. En effet, le mot « sucre », employé dans les recettes, sollicite les papilles du gourmand tout en le laissant rêveur. Dans les six livres culinaires retenus par Jean-François Kosta Théfaine, les recettes utilisant le sucré ou ses dérivés sont

peu nombreuses. Pourtant, par rapport à ses dérivés, le sucre est largement majoritaire. Il est d'ailleurs mis en valeur principalement de deux manières : d'une part, par l'emploi de beaucoup de mots relatifs au sucré alors qu'en réalité peu de recettes préconisent véritablement cette épice ; d'autre part, par son association avec des aliments variés. Cette étude montre donc un autre aspect du livre culinaire au Moyen Âge qui est d'engager le lecteur dans une certaine forme de rêve.

Patrick Rambourg nous offre un parcours du sucre dans les livres de cuisine du Moyen Âge jusqu'au XXe siècle. Au Moyen Âge, le sucre est surtout utilisé pour la nourriture des malades : on lui prête en effet la vertu de faciliter la digestion. Dès la Renaissance, le goût des élites français change et s'oriente plus vers des saveurs sucrées. Cette consommation du sucre s'est d'abord faite d'une manière désordonnée et de façon excessive : le sucre est en effet de rigueur pour tous les plats. Peu à peu, on assiste à une séparation des saveurs sucrés et salés. L'utilisation du sucre dans les plats de poisson ou de viande perdure mais dans une moindre mesure. L'usage du sucré en fin de repas s'instaure. Toute une littérature s'adresse spécifiquement aux professionnels du sucré. La publication du premier livre de pâtisserie en 1653 ouvre une nouvelle ère. Les livres sur les mets sucrés ne cessent de proliférer. A partir du XVIIe et du XVIIIe siècles, le sucre devient l'aliment de base pour confectionner des entremets, servis avant le dessert. Puis à partir du XIXe siècle, le sucre rentre dans la préparation des desserts et des glaces. Il est, dès lors, rarement utilisé dans les plats salés. Ce parcours du sucre dans les livres de cuisine montre qu'un équilibre s'est peu à peu instauré entre les saveurs salées et douces, rejetant le sucre à la fin du repas.

Enfin Frédérique Marty-Badiola évoque les images du sucre dans les représentations picturales de la fin du Moyen Âge. Cette étude s'appuie sur deux miniatures du *Tacuinum Sanitatis* et d'une miniature extraite du *Livre des simples médecines*. Ces deux ouvrages de diététique ont connu une large diffusion en Europe depuis le XIIIe siècle. Cette littérature diététique était utilisée pour guider les choix alimentaires au quotidien. Les deux ouvrages privilégient la représentation de la canne à sucre. Dans *Tacuinum Sanitatis*, on aperçoit deux marchands en train de converser devant un champ de canne à sucre. Les regards des marchands convergent vers ce champ dont les plantes s'élèvent et dépassent la position des personnages. La mise luxueuse des deux hommes renforce l'idée d'un commerce lucratif. Cette miniature laisse entrevoir les possibilités commerciales de la plante. Ici l'imaginaire du spectateur est beaucoup plus stimulé que le sens du goût. La canne à sucre est présentée en effet comme source de richesse et d'exotisme. Le *Livre des simples médecines* représente la canne à sucre seule, sans personnages. La canne à sucre est dessinée dans une perspective botanique et donc d'analyse des possibilités médicales et alimentaires liées au sucre. A nouveau, on peut constater

que la dimension gustative du sucre n'est pas mise à l'honneur. Frédérique Marty-Badiola constate ainsi que le sucre n'est pas véritablement représenté dans les ouvrages diététiques médiévaux. Cela souligne la rareté de cette denrée au XVe siècle réservée à des clients riches. On peut d'ailleurs remarquer que tout comme le sucre, les livres de diététique sont réservés à une clientèle aisée qui connaissent les différentes formes du sucre et peuvent les consommer. D'une certaine façon, l'image souligne le caractère élitiste du sucre au XVe siècle. C'est par le regard et la volonté des mécènes que le sucre nous est à la fois montré et dissimulé à travers ces miniatures. Son aspect précieux et exotique est mis en valeur tout comme le plaisir rituel de l'achat chez le marchand de sucre. Ce n'est pas le plaisir du goût qui est célébré ici. De même ces images ne mettent pas en avant les formes de sucré, seulement son origine, la canne à sucre.

Il revient alors à Hélène Lastécouères et Christophe Lastécouères de clore ce recueil en nouant un dialogue entre historiens et spécialistes de la littérature. A travers une étude synthétique des précédentes interventions, ils rappellent la représentation ambivalente du sucré dans la littérature. Il est selon les époques, synonyme de douceur mais aussi d'amertume. Sacralisé, il a aussi été décrié, condamné pour la gourmandise qu'il engendre. Hélène Lastécouères et Christophe Lastécouères mettent ensuite l'accent sur l'importance du rôle joué par le sucre dans l'évolution de la civilisation des mœurs. « *Entre un moyen âge qui a du mal à cerner la spécificité culinaire du sucre, et une époque moderne qui orchestre l'aller-retour du sucre de la cuisine à l'office, c'est bien la civilisation qui tente de s'appréhender elle-même et de théoriser son lent procès* » (p. 205). Enfin, les deux auteurs de cette étude montrent la face cachée du sucre, l'envers de sa consommation, à savoir les drames humains liés à sa production. Le sucre est en effet le produit le plus impliqué dans le processus de « crime contre l'humanité » car il est à l'origine d'un système esclavagiste dont les spécificités sont indiscutables. Ce n'est donc pas un hasard si le sucre, sur le plan symbolique, est associé aux élites. Ce produit, réservé à des consommateurs d'exceptions, s'échange, se prépare et se goûte selon des habitudes qui marquent la profonde adhésion à la structure pyramidale de la société occidentale. C'est pourquoi on ne peut s'empêcher de lier étroitement la banalisation de la consommation du sucre à l'abolition de l'esclavage, c'est-à-dire la normalisation des rapports de production.

La lecture de ce recueil permet de découvrir — ou de redécouvrir — les classiques de la littérature mondiale à travers un thème original. Un recueil passionnant qui stimule l'appétit du lecteur en lui donnant envie de lire jusqu'à satiété...

## PLAN

---

## AUTEUR

---

Alexandra Roux

[Voir ses autres contributions](#)

Courriel : [alexandra.roux328@orange.fr](mailto:alexandra.roux328@orange.fr)