

**Appel à contributions : [Revue internationale d'étude du dix-huitième siècle \(RIEDS\)](#), 2023**

La science du goût au XVIII<sup>e</sup> siècle, sous la direction de Guilhem Armand (Université de La Réunion) et Emmanuelle Sempère (Université de Strasbourg)

Responsables : Guilhem Armand et Emmanuelle Sempère

Mèl : [guilhem.armand@univ-reunion.fr](mailto:guilhem.armand@univ-reunion.fr) et [sempere@unistra.fr](mailto:sempere@unistra.fr) .

Date d'échéance : 1<sup>er</sup> juin 2022 (rendu des articles 1<sup>er</sup> novembre 2022)

**La science du goût au XVIII<sup>e</sup> siècle**

« Ce sens, ce don de discerner nos aliments, a produit dans toutes les langues connues, la métaphore qui exprime par le mot *goût*, le sentiment des beautés et des défauts dans tous les arts »  
(Voltaire, « Goût (Gramm. Litterat. & Philos.) », *Encyclopédie*, vol. VII, 1757).

« Une espèce de toucher plus fin, plus subtil »  
(Jaucourt, « Goût (Physiolog.) », *Ibid.*)

Ce siècle, qui est celui de l'*Encyclopédie*, qui, en quelque sorte, s'ouvre avec l'ennoblissement de la science par Fontenelle qui parvient dans le même temps à en faire un objet de plaisir, et se clôt avec *La Physiologie du goût*, n'est-il pas celui où tente de s'élaborer une véritable **science du goût** ?

Le 18<sup>e</sup> siècle – ou, plus largement, le grand âge classique – est en effet la grande période de théorisation du goût, mais la labilité du terme rend en même temps la notion rétive à toute tentative de définition stricte. Pourquoi désigner de l'un des cinq sens ce qui flatte l'oreille (un air), charme la vue (un tableau), plaît à l'esprit ou au cœur ? Pourquoi même désigner d'un sens corporel ce qui stimule l'esprit ou heurte les règles sociales ? Enfin, pourquoi parmi ces cinq sens choisir l'un des moins « nobles », et peut-être le moins attendu (et non pas l'odorat, l'expression « avoir le nez fin » étant attestée depuis au moins 1694) ? Car il convient de noter que les choses de la table et tout ce qui s'y rapporte relèvent du péché de gourmandise dont, rappellent médecins et théologiens de l'époque, on est puni par l'indisposition ou la maladie. Or, il n'est peut-être pas indifférent que cette association entre un sens et un jugement se cristallise à une époque où la gourmandise commence à être réhabilitée, où la gastronomie naît et acquiert progressivement ses lettres de noblesse, tandis que les belles lettres deviennent littérature. Au même moment, un domaine du savoir se dégage au croisement des disciplines artistiques et de la philosophie : l'esthétique. Le goût, ce serait donc ce terme qui permet d'évoquer à la fois **une sensation, une émotion et un jugement, une intuition et une théorie**.

Durant cette même période, ce que l'on appelle le goût français se répand dans toute l'Europe et même au-delà, pour devenir durablement synonyme du bon goût. La notion revient sans cesse, pour définir une convenance sociale dans les apparences, caractériser une posture, un langage, une réussite ou un échec littéraire, théâtral, artistique, mais aussi tout simplement pour désigner la saveur d'un mets. Le goût cristallise aussi des enjeux politiques et entretient

des liens forts avec les notions d'esprit des nations et de génie : c'est peut-être ce qui explique l'intérêt grandissant des Lumières pour ce concept difficile, cousin du *je-ne-sais-quoi*, et la multiplication des tentatives de définition qu'il suscite, voire des querelles, au moment même où s'élabore la science esthétique, où le mot et l'idée d'*original* changent de statut, où la notion d'expérience humaine s'individualise. La question du goût se pose de façon d'autant plus intéressante que la littérature fait une place de plus en plus grande à une vie psychique clairement ancrée dans la vie physique. Cette **science du goût** qui s'élabore se situe ainsi au cœur du partage des savoirs qui caractérise le 18<sup>e</sup> siècle : au confluent de différents domaines, elle s'en enrichit, non sans éviter le risque d'une certaine confusion.

La question du goût au 18<sup>e</sup> siècle a fait principalement l'objet de deux types d'approche, résonnant avec l'analogie étudiée dans l'article du même nom dans l'*Encyclopédie* de Diderot et D'Alembert : le goût comme sens physique, renvoyant à la gourmandise, et le goût en lien avec l'esthétique au moment où cette science émerge. Les travaux de Jean-Claude Bonnet – du numéro 15 de DHS à son ouvrage *La Gourmandise et la faim*, 2015 – ainsi que ceux de Béatrice Fink, et d'historiens comme Philippe Meyzie (*Lumières* n° 11 « La Gourmandise entre péché et plaisir ») ont enrichi et affiné notre connaissance de la réhabilitation du péché de gourmandise, de la transformation des arts culinaires en ce qui s'appellera bientôt la *gastronomie* (1801), des débats techniques, médicaux et philosophiques. Si quelques travaux comme ceux de Frédéric Charbonneau (*L'École de la gourmandise*, 2008) font le lien entre esthétique – et en particulier littérature – et gourmandise, les deux domaines restent le plus souvent distincts. Cependant, les positions et postures des auteurs du 18<sup>e</sup> siècle en matière de morale et d'esthétique sont de plus en plus interrogées aujourd'hui sous l'angle d'une sensibilité concrète, voire d'une physiologie. Depuis les travaux d'Alain Corbin, les « cultures sensibles » sont devenues un objet historique et plus généralement l'anthropologie sensorielle très active outre-Atlantique depuis les travaux de Howes et de Classen trouve un assez large écho dans l'ensemble des sciences humaines. Ces approches sont d'autant plus pertinentes pour le goût qu'il engage une sensorialité dite « basse » en dépit des opérations de symbolisation dont il fait l'objet – l'homologie avec le jugement de valeur en est une. Force est en effet de constater que si le goût participe, tout comme la vue, des deux ordres de la sensibilité que constituent la morale et la sensation, il conduit bien davantage, ou plus directement, dans les ressacs de la sensation et de ses ressorts physiologiques. Serait-ce à dire que le « goût » le plus « sublime » relèverait de ce qu'il y a de plus matériel en nous<sup>1</sup> ? On pourrait en prendre pour preuve les coups de boutoir dont le Neveu attaque l'édifice du bon goût et qui bouleversent l'ordre moral et esthétique du Philosophe de la *Satire seconde*. Lequel confesse une forme de *dégoût* : « Je commençais à supporter avec peine la présence d'un homme qui discutait une action horrible, un exécrationnel forfait, comme un connaisseur en peinture ou en poésie examine les beautés d'un ouvrage de goût<sup>2</sup> ». Celui qui mange mal (ou peu, ou trop) et celui qui mange bien (à satiété, en bonne compagnie, avec mesure et choix) dessinent ainsi les contours de goûts concurrents, qui questionnent et mettent à mal les idéaux de sociabilité et d'universalité.

---

<sup>1</sup> « Il y a un peu de testicule au fond de nos sentiments les plus sublimes et de notre tendresse la plus épurée » (Diderot, À Damilaville, 3 nov. 1760, *Correspondance*, « Bouquins », t. V, p. 297)

<sup>2</sup> Diderot, *Le Neveu de Rameau*, éd. Chartier, Le Livre de Poche, 2002, p. 128.

Le goût s'envisage avec profit par son envers, ou son dessous, qu'il s'agisse du "mauvais goût" ou du "dégoût". Le premier a été envisagé par Jennifer Tsien relativement à l'esthétique du 18<sup>ème</sup> siècle (*Le Mauvais goût des autres*, 2017) et par Carine Barbafieri et Jean-Christophe Abramovici sous un angle résolument transversal (*L'Invention du mauvais goût à l'âge classique*, 2013). Le second a fait l'objet d'une journée d'étude en mai 2019 à l'Université d'Aix Marseille (« Le Dégoût : vécu, perception, représentations et histoire »).

C'est à la fois dans la lignée de ces travaux récents ou plus anciens, et dans une perspective renouvelée, que se situe cet appel. La richesse et la diversification des travaux sur le goût dans ces dernières décennies montrent à quel point les enjeux du goût débordent les questions purement esthétiques ou idéologiques. Cet appel à communication voudrait donc envisager la catégorie du goût non plus seulement dans ses fonctions normatives ou axiologiques, ou dans ses dimensions sociologiques ou esthétiques, mais aussi en tant que catégorie épistémique et scientifique. Il s'agira d'interroger la notion de "goût" au 18<sup>e</sup> dans le champ des savoirs, pour mieux comprendre les enjeux heuristiques et méthodologiques que les philosophes, écrivains, artistes, savants et amateurs ont voulu lui prêter.

Ce dossier de *RIEDS* s'intéressera donc au goût sous toutes les formes et dans tous les sens que lui donne le XVIII<sup>e</sup> siècle, mais en mettant en particulier l'accent sur le lien entre les deux termes de la métaphore, les deux sens du goût, et en postulant que ce lien n'est pas seulement de l'ordre de l'histoire esthétique ou des mentalités. La labilité des notions de bon et de mauvais goût, l'empirisme qui préside au choix du terme goût pour parler de préférence esthétique et, parallèlement, l'ambiguïté qui caractérise la gastronomie encore naissante et pas encore ainsi nommée doivent avoir partie liée. C'est pourquoi nous envisageons l'angle de la **science du goût**, qui permet de s'intéresser au lien qu'opère cette notion entre l'intuitif et le rationnel : le goût apparaît en effet comme un point de jonction important entre une appréhension concrète – induite par le sens premier – et une signification plus abstraite, en quelque sorte à l'image de ce lien permanent entre arts et théories, fiction et savoir, qui est au cœur des écrits des Lumières. Le goût, devenu objet d'un discours savant, cristallise en effet les différends philosophiques de toute farine. Prise entre les feux du rationalisme et de la subjectivité, de la physiologie et de la morale, la **science du goût** ne risque-t-elle pas la contradiction ? Et ne cristalliserait-elle pas ainsi une « révolution morale » (au sens de K.A. Appiah<sup>3</sup>) ?

Si Kant ou Burke ont tenté de revisiter l'idée que l'esthétique pourrait se passer d'un rapport direct et sensitif, voire sensuel, aux objets, n'est-ce pas qu'il y avait bien, chez tant d'autres théoriciens, notamment les Encyclopédistes (Diderot et Jaucourt, en particulier), en partant de la physiologie, un matérialisme sourd travaillant cet ennoblissement du sens ? Mais le point de départ physiologiste n'est pas nécessairement matérialiste et peut abonder d'autres théories, comme celles du médecin et écrivain Tiphaigne de La Roche, qui tenta une solution hybride (sinon incertaine, voire confuse) de matérialisme spiritualiste.

En forçant le trait, un hiatus se dessine entre une conception subjectiviste du goût, sur lequel elle fait peser un risque d'obscurité, d'illégitimité, de solipsisme, et une conception

---

<sup>3</sup> Kwame Anthony Appiah, *Le code d'honneur : Comment adviennent les révolutions morales*, trad. J.-F. Sené, Paris, Gallimard, « NRF essais », 2012.

sensitive et physiologique qui voudrait gommer la labilité du jugement de goût dans une perspective positive et scientifique. À cette aune doublement complexe, les goûts et les dégoûts des savants, des artistes et des écrivains de la période, ne nous parlent plus seulement de leur sensibilité, mais peuvent informer une histoire émotionnelle des mentalités, qui pourra s'appuyer sur les travaux de Françoise Waquet<sup>4</sup>. Aussi, l'examen de l'hypothèse d'une science du goût en construction au fil du siècle pourra-t-il se doubler d'une réflexion sur le savoir que nous construisons nous-mêmes sur le goût que les hommes et les femmes des Lumières ont manifesté, sans le théoriser, mais en l'expérimentant sans relâche et de multiples façons, pour une science mêlée, dont on rappellera qu'elle ne s'inféode pas à l'objectivité moderne.

Les contributions (en histoire des idées, histoire et théories de l'art, littérature, histoire culturelle) pourront aborder les axes suivants :

- **Les savoirs sur le goût** : la critique a déjà défriché toute cette **littérature** autour de la **gourmandise** et du goût au sens **physiologique**, ainsi que les nombreux textes théoriques tels que les préfaces de manuels culinaires (J.-C. Bonnet, B. Fink), les ouvrages de médecine, les traités savants sur l'agronomie (on pense évidemment à Parmentier), et les correspondances d'auteurs qui révèlent goûts et dégoûts, excès et régimes. Si on prolonge l'enquête, ces textes peuvent-ils se lire comme le lieu où se pense le passage du sens matériel à sa symbolisation, où s'interroge le lien entre la perception subjective du goût et le défi théorique tendant à une forme d'universalisme ? Que nous disent, par exemple, les plaisirs d'Émilie du Châtelet ou les raffinements libertins du rapport entre l'individuel et le politique ?
- **Matérialité du goût et sensualisme**. Comment s'articulent les théories du goût (dans tous les sens) et le sensualisme des Lumières ? Qu'impliquent les bouleversements épistémiques touchant la sensation sur la définition du jugement de goût ? Le goût peut-il relever de la pure matière ? Un savoir abstrait peut-il se passer d'un rapport direct, sensitif, voire sensuel aux objets ? Du côté de l'**esthétique**, il s'agira de s'intéresser à ce glissement du *je-ne-sais-quoi* à l'originalité, à ce moment où le goût déborde les règles de la *Technè*. On pourra s'intéresser aux arts d'agrément, aux querelles esthétiques, à la question de la permanence ou de l'universalité du grand goût par rapport aux théories relativistes, ainsi qu'aux questionnements sur la postérité.
- **Les goûteurs et les dégoûtants : sociologie et anthropologie du goût**. À cette époque où se redéfinit le sublime, où l'association du beau et du bien se trouve remise en question, où les frontières du bon et du mauvais goût semblent mouvantes, c'est aussi fondamentalement le rapport du goût à la **morale** qui se trouve questionné, dans un siècle qui désire certes détacher la science et la philosophie d'un certain nombre de préoccupations théologiques, mais pour y fonder une **éthique**. Comment redéfinir le goût dans la perspective éthique des Lumières, qui s'affronte aux valeurs humanistes, aux aspirations de l'individualité et de l'harmonie sociale, à l'idée du génie des nations, aux acquis du relativisme et de l'universalisme ?

---

<sup>4</sup> Waquet, Françoise, *Une histoire émotionnelle du savoir : XVIIe-XXIe siècle*, Paris, CNRS éditions, 2019.

## Modalités de soumission

Les propositions d'article sont à envoyer avant le **1<sup>er</sup> juin 2022**, sous la forme d'un résumé ne dépassant pas 500 mots, en français ou en anglais, accompagné d'une brève notice bibliographique, aux deux adresses suivantes : [guilhem.armand@univ-reunion.fr](mailto:guilhem.armand@univ-reunion.fr) et [sempere@unistra.fr](mailto:sempere@unistra.fr).

Après accord du comité scientifique, les propositions retenues seront attendues pour le **1<sup>er</sup> novembre 2022**. Les articles feront entre 30.000 et 45.000 caractères espaces comprises et pourront conformément aux normes de la revue être rédigés en français ou en anglais ; ils seront accompagnés d'un résumé en 500 caractères maximum, espaces comprises, et d'une biobibliographie des auteurs en 300 caractères espaces comprises.

## Bibliographie critique indicative :

- Abramovici, Jean-Christophe, « Ragoûts », dans *Le XVIII<sup>e</sup> siècle. Histoire, mémoire et rêve. Mélanges offerts à Jean Goulemot*, dir. Didier Masseau, Paris, Honoré Champion éditeur, 2006, p. 253-267.
- Abramovici, Jean-Christophe, « Jacob ou l'éducation au goût », dans *Lumières sans frontières, Hommage à Roland Mortier et Raymond Trousson*, dir. Daniel Droixhe, Jacques Ch. Lemaire, Paris, Hermann, sept. 2016, p. 19-29.
- Abramovici, Jean-Christophe, « Du ragoût en peinture », dans *Le Cuisinier et l'art. Art du cuisinier et cuisine d'artiste (XVI<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle)*, dir. Julia Csergo et Frédérique Desbuissons, Paris, INHA/Menu fretin, 2018, p. 217-222.
- Armand, Guilhem, « Science culinaire et patrimoine national au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Le Patrimoine en bouche. Nouveaux appétits, nouvelles mythologies*, Sylvie Brodziak et Sylvie Catellin (dir.), L'Harmattan, « Questions alimentaires et gastronomiques », 2016, p. 21-44.
- Assouly, Olivier, *les Nourritures de Jean-Jacques Rousseau. Cuisine, goût et appétit*, Paris, Classiques Garnier, coll. « Les Anciens et les Modernes - Études de philosophie », 2016.
- Assouly, Olivier, *Philosophie du goût. Manger, digérer, jouir*, Paris, Pocket, « Agora », 2019.
- Bahier-Porte, Christelle et Sempère, Emmanuelle, *L'univers sensible des contes*, revue *Féeries*, n° 15, 2018.
- Barbafieri, Carine et Abramovici, Jean-Christophe (dir.), *L'Invention du mauvais goût à l'âge classique (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Louvain – Paris – Walpole, Éditions Peeters, « La République des Lettres », 2013.
- Bart, Jean et Wahl, Elisabeth (dir.), *Le Vin*, revue *Dix-huitième Siècle*, n° 29, 1997.
- Berchtold, Jacques et Martin, Christophe (dir.), *Violences du rococo*, Presses Universitaires de Bordeaux, « Mirabilia », 2012.
- Bonnet, Jean-Claude et Fink, Béatrice, *Aliments et cuisine*, revue *Dix-huitième Siècle*, n° 15, 1983.

- Bonnet, Jean-Claude, *La Gourmandise et la faim. Histoire symbolique de l'aliment (1730-1830)*, Paris, Librairie Générale Française, « Le Livre de poche », 2015.
- Bourguignat, Elisabeth, *Persifler au siècle des Lumières*, Paris, Creaphis éditions [nouvelle édition], 2016.
- Bury, Emmanuel, *Littérature et politesse. L'invention de l'honnête homme, 1580-1750*, Paris, PUF, « Perspectives littéraires », 1996.
- Charbonneau, Frédéric, *L'École de la gourmandise, de Louis XIV à la Révolution*, Paris, Desjonquères, 2008.
- Cussac, Hélène, « L'ouïe à l'épreuve du goût dans la culture européenne du XVIII<sup>e</sup> siècle », *L'Ouïe dans la pensée européenne*, dir. C. Couturier-Heinrich, *Revue Germanique Internationale*, 27, 2018, p. 101-120.
- Delon, Michel, *Le Principe de délicatesse*, Paris, Albin Michel, 2011.
- Démoris, René, « Chardin ou la cuisine en peinture », *Fabula / Les colloques*, Littérature et arts à l'âge classique 1 : Littérature et peinture au XVIII<sup>e</sup> s., autour des Salons de Diderot, par R. Démoris, URL : <http://www.fabula.org/colloques/document611.php>
- Démoris, René, *Chardin, la chair et l'objet*, Paris, Adam Biro, 1991.
- Didier, Béatrice, *L'Infâme et le sublime*, Paris, Honoré Champion, « Le Dialogue des arts », 2017.
- Ehrard, Jean et Volpilhac-Augier, Catherine (dir.), *Du goût à l'esthétique : Montesquieu*, Presses Universitaires de Bordeaux, « Mirabilia », 2007.
- Ferrer, Véronique et Ramond, Catherine (dir.), *La Langue des émotions, XVI<sup>e</sup>–XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Classiques Garnier, 2017.
- Fink, Béatrice, *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au dix-huitième siècle*, Publications de l'Université de Saint-Etienne, « Lire le Dix-huitième siècle », 1995.
- Flandrin, Jean-Louis et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard, 1996.
- Gaillard, Aurélia et Vallette, Jean-René (dir.), *La Beauté du merveilleux*, Presses Universitaires de Bordeaux, « Mirabilia », 2011.
- Gladu, Kim, *La Grandeur des petits genres : L'esthétique rococo à l'âge de la galanterie*, Paris, Hermann, « La République des Lettres », 2019.
- Guédron, Martial, « Physiologie du bon goût. Hiérarchie des sens dans les discours sur l'art en France au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Aux limites de l'imitation : l'ut pictura poesis à l'épreuve de la matière*, dir. R. Dekoninck, A. Guiderdoni-Bruslé et N. Kremer, Rodopi, 2009, p. 39-50.
- Herman, Jan et Kremer, Nathalie, « 'Quand les muses se font épicuriennes'. Décadence du goût et valorisation du naturel dans le discours sur le roman au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Études sur le 18<sup>e</sup> siècle*, 34 (2006) : *Le XVIII<sup>e</sup>, un siècle de décadence ?*, dir. V. André et B. Bernard, p. 23-39.
- Hoffmann, Viktoria von, *Goûter le monde. Une histoire culturelle du goût à l'époque moderne*, Peter Lang, « L'Europe alimentaire », 2013.
- Howes, David et Classen, Constance, *Ways of Sensing: Understanding the Senses in Society*, London and New York, Routledge, 2014.

- Jaffro, Laurent, *La Couleur du goût. Psychologie et esthétique au siècle de Hume*, Paris, Vrin, coll. « Essais d'art et de philosophie », 2019.
- Leplatre, Olivier, *"Un goût à la voir nonpareil". Manger les images, essais d'iconophagie*, Paris, Editions Kimé, Collection "Détours littéraires", 2018.
- Larue, Renan, *Le Végétarisme des Lumières. L'abstinence de viande dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Classiques Garnier, « L'Europe des Lumières », 2019.
- Méchoulan, Éric, « *Le goût et le ragoût* », dans *Les dérèglements de l'art : Formes et procédures de l'illégitimité culturelle en France (1715-1914)*, dir. P. Popovic et É. Vigneault, Montréal : Presses de l'Université de Montréal, 2001, p. 113-129.
- Mervaud, Christiane, *Voltaire à table : plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Paris, Desjonquères, 1998.
- Meyzie, Philippe (dir.), *La Gourmandise, entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n° 11, 1<sup>er</sup> semestre 2008.
- Meyzie, Philippe, « *La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe* », dans *Les circulations internationales en Europe : Années 1680 - années 1780*, Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2010, p. 425-434.
- Michel, Patrick, *Peinture et plaisir : les goûts picturaux des collectionneurs parisiens au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010.
- Montandon, Alain (dir.), *Du goût, de la conversation & des femmes*, Clermont-Ferrand, Association des publications de la Faculté des lettres et sciences humaines de Clermont-Ferrand, coll. « Littératures », 1994.
- Onfray, Michel, *Le Ventre des philosophes, Critique de la raison diététique*, Paris, Grasset, 1989.
- Quellier, Florent, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, Presses Universitaires de Rennes / Presses Universitaires François Rabelais, « Tables des hommes », 2013.
- Simha, Suzanne, *Du Goût, de Montesquieu à Brillat-Savarin*, Paris, Hermann, 2012.
- Talon-Hugon, Carole, *Goût et dégoût : l'art peut-il tout montrer ?*, Nîmes, J. Chambon, « Rayon art », 2003.
- Tsien, Jennifer, *Le mauvais goût des autres. Le jugement littéraire dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hermann, 2017.
- Waquet, Françoise, *Une histoire émotionnelle du savoir : XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle*, Paris, CNRS éditions, 2019.