



Actes des congrès de la Société française Shakespeare

29 | 2012

Shakespeare et les arts de la table

Foreword

Nathalie Vienne-Guerrin and Christophe Hausermann



Electronic version

URL: <http://journals.openedition.org/shakespeare/1929>

DOI: 10.4000/shakespeare.1929

ISSN: 2271-6424

Publisher

Société Française Shakespeare

Printed version

Date of publication: 3 March 2012

Number of pages: i-iv

ISBN: 2-9521475-8-2

Electronic reference

Nathalie Vienne-Guerrin and Christophe Hausermann, « Foreword », *Actes des congrès de la Société française Shakespeare* [Online], 29 | 2012, Online since 03 March 2012, connection on 20 April 2019.

URL : <http://journals.openedition.org/shakespeare/1929> ; DOI : 10.4000/shakespeare.1929

Shakespeare et les arts de la table



actes du Congrès

organisé par la

SOCIÉTÉ FRANÇAISE SHAKESPEARE

les 17, 18 et 19 mars 2011

textes réunis par

Christophe HAUSERMANN

et

Pierre KAPITANIAK

sous la direction de

Dominique GOY-BLANQUET

COUVERTURE :
Botticelli, *Banquet dans la forêt de pins*,
Troisième tableau de la série
« L'histoire de Nastagio degli Onesti »
inspiré d'une nouvelle du *Décameron* de Boccace
Musée du Prado, Madrid

conception graphique et logo
Pierre Kapitaniak

mise en page et corrections
Christophe Hausermann
Pierre Kapitaniak

© 2011 Société Française Shakespeare
Institut du Monde Anglophone
Université de Paris III – Sorbonne Nouvelle
5 rue de l'École de Médecine
75006 Paris
www.societefrancaiseshakespeare.org

Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation
réservés pour tous les pays

AVANT-PROPOS

Les arts de la table sont des arts du spectacle. La table est un théâtre. Elle a ses acteurs, ses coulisses, ses décors, ses accessoires, ses règles, ses mises en scène, ses éclairages, ses musiques. En français, on parle aussi bien de « tréteaux » lorsqu'il s'agit de dresser une table que lorsqu'il s'agit de monter « sur les planches », ces dernières, « boards » renvoyant en anglais tout aussi bien à la scène qu'à la table. Le répertoire élisabéthain se nourrit abondamment de cette matière spectaculaire et festive. Qu'il s'agisse des pièces de Shakespeare ou de ses contemporains, Heywood, Kyd, Marlowe, Lyly, Greene, Peele, Chapman, Marston ou Dekker, ce théâtre regorge de séquences où la nourriture est mise en scène(s) et où la table devient lieu de création, de récréation et d'ostentation. De la cuisine funeste élaborée par Titus au festin par lequel Timon met littéralement « l'eau à la bouche » de ses convives, en passant par le mirage de banquet orchestré par Ariel, le corpus shakespearien présente les rituels et cérémonies alimentaires et culinaires dans tous leurs artifices, musicaux, visuels, théâtraux. Ce volume consacré à « Shakespeare et les arts de la table » invite à étudier non seulement la culture, les pratiques et discours alimentaires dans le monde élisabéthain, mais aussi à explorer les mises en scène et l'esthétique de la table, l'art de cuisiner et de servir, les recettes, objets et ustensiles qui donnent forme au cru et au cuit, au boire et au manger.

« She makes hungry where most she satisfies » : Cléopâtre, décrite comme un morceau de choix (« a morsel for a monarch ») devient, par la métaphore alimentaire, une œuvre d'art, dont le sens et la saveur ne s'épuisent pas dans la consommation mais qui génère au contraire un plaisir infiniment renouvelé et donc un désir éternellement insatisfait. Les aliments doivent subir des métamorphoses pour devenir des mets dignes des princes (« dainties ») dont le sens va bien au-delà de la simple fonction nourricière ou d'une pure réponse à un instinct. Parler des arts de la table, c'est évoquer non pas tant la nourriture qui rassasie que celle qui réjouit les sens, régale le convive ou le laisse sur sa faim.

Étudier Shakespeare et les arts de la table, c'est aussi explorer les règles de l'hospitalité et de l'étiquette ainsi que leurs transgressions. Lieu de convivialité et de festivité, la table peut être table de torture. Ce recueil interroge non seulement la *matière* alimentaire mais également les *manières* de table telles qu'elles sont enseignées à la Renaissance dans les nombreux manuels et traités consacrés aux règles de civilité et de bonne conduite et telles qu'elles sont représentées ou subverties dans les pièces. Comme l'a montré Michel Jeanneret, les banquets sont faits de *mets* mais ils sont également une affaire de *mots* ; ils réconcilient le ventre et la tête en mobilisant les deux fonctions essentielles de la bouche que sont le manger et le parler. Explorer les arts de la table dans le monde de Shakespeare, c'est s'intéresser aux arts et aux plaisirs de la langue, aux propos de table comme aux festins de mots.

Nathalie VIENNE-GUERRIN

Institut de Recherche sur la Renaissance, l'âge Classique et les Lumières
UM 5186 du CNRS, Université de Montpellier III-Paul Valéry

Les articles de Ken Albala et Gilly Lehmann ouvrent ce recueil par une mise en bouche. Ils démontrent l'existence d'un « style culinaire » à l'époque élisabéthaine au travers de recettes, d'ingrédients et de métaphores alimentaires. Suivent les articles de David B. Goldstein, de Johann Gregory et de Tobias Döring, qui analysent les pièces de Shakespeare au travers du prisme de la nourriture : alimentation, (in)digestion et éructation. Les articles de Natalia Brzozowska et Imke Pannen étudient la perversion des arts de la table au travers de banquets sanglants. Enfin, l'article de Joanne Vine s'interroge sur les rares mises en scène de repas dans les pièces écrites par Ben Jonson pour la troupe des *Children of the Revels*. Une incongruité pour un dramaturge aussi bon vivant.

Christophe HAUSERMANN

FOREWORD¹

Arts of the table are not far removed from performing arts. The table is a stage. It has its actors, its backstage, its sets, its props, its rules, its *mises en scène*, its lighting and musical effects. In English, “boards” can refer both to a table and a stage — either of which can indifferently be designated by “tréteaux” (trestles) in French. The early modern stage abundantly feeds on this spectacular and festive matter. Plays by Shakespeare or by his contemporaries, notably Heywood, Kyd, Marlowe, Lyly, Greene, Peele, Chapman, Marston or Dekker, teem with episodes where food, feeding and eating are staged and where the table appears as a place of creation, recreation and ostentation. From Titus’ bloody serving-up of dishes to the banquet whereby Timon literally makes his guests’ mouths water, through the *trompe-l’œil* feast conjured up by Ariel, Shakespeare presents cooking and eating rituals in all their musical, theatrical and visual artifice. This volume on “Shakespeare and the arts of the table” is an invitation to study early modern food culture, practices and discourses, to address the representation and aesthetics of both the table and the art of cookery, and to explore recipes, objects and utensils that condition the raw and the cooked, eating and drinking.

“She makes hungry where most she satisfies”: Cleopatra, described as “a morsel for a monarch”, is changed through a gastronomic metaphor into a work of art the meaning and flavour of which, far from being exhausted in consumption, feed pleasures that are continually renewed, generating desires that are never satiated. Foodstuffs must undergo transformation in order to become royal dainties whose meaning goes beyond mere physical necessity and pure instinct. Arts of the table refer not so much to food that satisfies as to

¹ Many thanks to Janice Valls-Russell (IRCL, Montpellier, CNRS) for her careful proofreading of this English version.

food that rejoices the senses, delights the guests or leaves them with a sense of craving.

A study of Shakespeare and the arts of the table implies an exploration of the rules of hospitality and etiquette as well as of their transgression. The festive, civil table can become a table of torture. This collection of essays not only addresses the *matter* of food *stuffs* but also table *manners* as they are taught in the numerous Renaissance treatises on civility and conduct and as they are staged and perverted in the plays. As was shown by Michel Jeanneret, arts of the table have to do with eatables but also with speakables and readables; they reconcile the stomach and the head by summoning the two functions of the mouth: eating and talking. In Shakespeare's world, the arts of the table inevitably lead to the arts and pleasures of the tongue, to table talk and feasts of words.

Nathalie VIENNE-GUERRIN

Institut de Recherche sur la Renaissance, l'âge Classique et les Lumières
UM 5186 du CNRS, Université de Montpellier III-Paul Valéry

Ken Albala's and Gilly Lehmann's papers are mouth-watering appetizers to this collection. They show the existence of a "culinary style" in Elizabethan times through recipes, ingredients and food metaphors. David B. Goldstein, Johann Gregory and Tobias Döring analyse Shakespeare's plays through a culinary prism: eating, digesting/bloating and belching. Natalia Brzozowska et Imke Pannen study the perversion of the arts of the table in some bloody banquets. Finally, Joanne Vine's essay questions the lack of scenes representing eating and drinking in Ben Jonson's plays for the *Children of the Revels*, which is particularly uncommon for such a "bon vivant".

Christophe HAUSERMANN