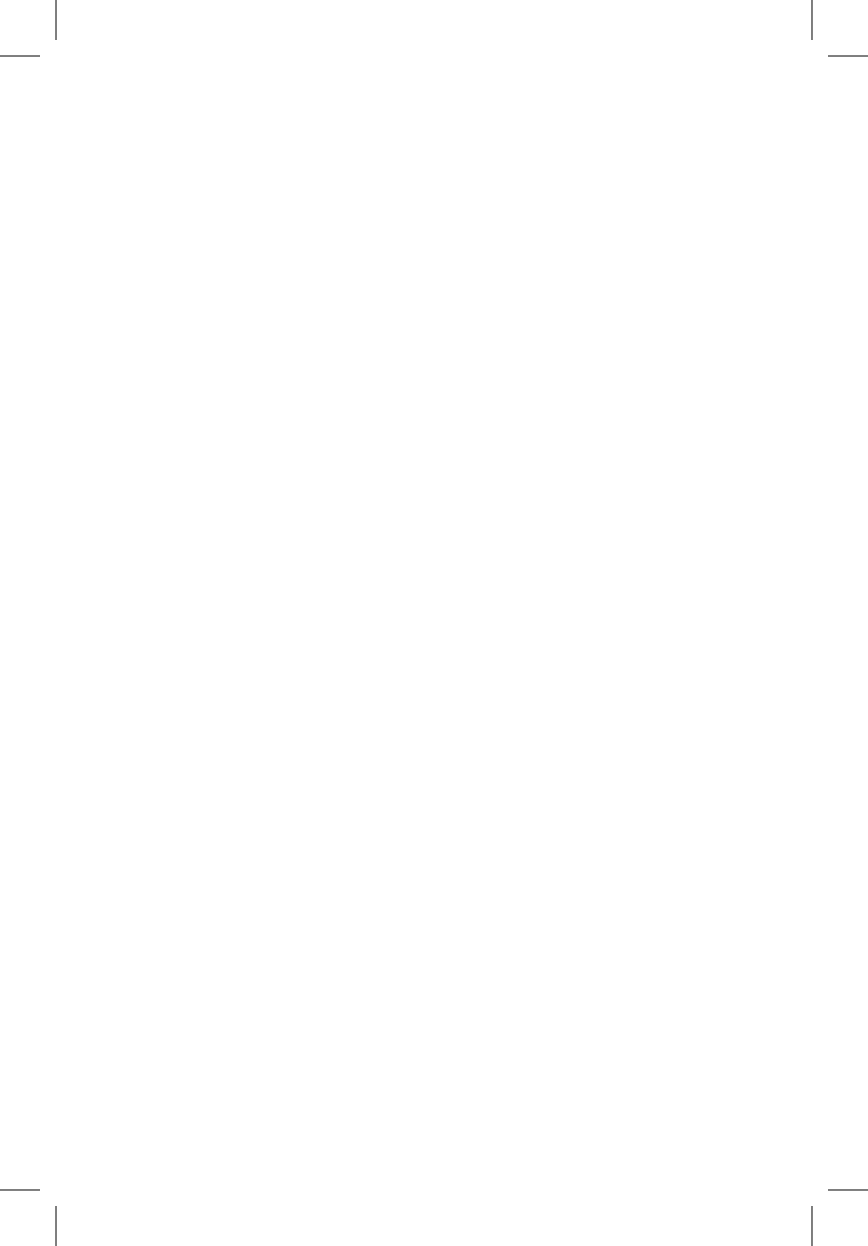


BATHMOS



FABIEN VALLOS

BATHMOS

ESSAI

BANQUET LXIII - 5 JUIN 2026 - PARIS

MUSÉE NISSIM DE CAMONDO

Publié à l'occasion du banquet éponyme donné le 5 juin 2026 au Musée Nissim de Camando pour l'ouverture d'une résidence de recherche. Le banquet a lieu sur une sculpture de Dieudonné Cartier & Fabien Vallos.

Merci à Bénédicte Gady, Ariane James-Sarazin, Xavier Montaron, Amandine Loayza-Desfontaines, Florence Bertin, Sophie Motsch.
Merci à Dieudonné Cartier, Noémi Koxarakis & Marc Buchy

Couverture & p. 44-45, 50-51 :

Frontispice gravé par **François Boitard** (1670-1719), signé dans le fronton «*Iosef Mulder fecit Amstellodami 1695*», détail, in **Johann Wilhelm Stucki** (1542-1607), *Operum*, 1695, Leyde, Jacob Hackium, Amsterdam, Henricum & Viduam Theodori Boom, 1695.

PRÉAMBULE.

Ce petit texte est publié dans le cadre d'une résidence au Musée Nissim de Camondo, durant laquelle ont été donné un séminaire le 3 juin et un banquet le 5 juin 2026.

Ce projet intitulé *Bathmos* a commencé en juin 2026 et devrait pouvoir continuer durant trois années pour permettre de constituer une somme importante de recherches (textes, banquets, séminaires, expositions, publications, etc.)

Le projet commence avec l'œuvre *Bathmos* réalisée par Dieudonné Cartier & Fabien Vallos : une table de banquet pour trente-quatre convives et une structure d'exposition. Lors de la première activation, sont proposés un accrochage dans vingt-trois vitrines, un séminaire, un banquet et trois œuvres : *Bathmos* (la table) avec Dieudonné Cartier, *Gnose* (un service de verre) avec Marc Buchy et *Geusis* (un service de serviettes) avec Noémi Koxarakis.

Le projet porte le titre de *Bathmos* qui signifie en grec ancien, l'échelon. La recherche porte sur le concept proposé par Roland Barthes de *bathmologie*, une discipline qui s'intéresse à l'échelonnement perceptif et dont le modèle central est le concept de goût.

0.

Il existe dans la langue grecque ancienne le terme *bathmos* qui signifie le degré, l'échelon et le terme *bathmis* qui signifie le fondement, sur lequel on prend appui pour gravir l'échelon ou la marche suivante. C'est avec ce terme que Roland Barthes forgea la concept de *bathmologie* pour expliquer ce qu'il nomma l'échelonnement du goût¹. Il existait alors une expression populaire, utilisée en français et attestée depuis le milieu du XIX^e siècle qui désigne un degré d'expérience de ce qui est beau, bon et agréable, «*c'est bath!*». Il y a alors quelque chose d'essentiel à comprendre, l'expérience du goût est, à la fois, liée aux régimes d'intensité mais aussi au contexte. Ce qui signifie que le goût est à la fois une expérience mais aussi une modalité particulière de connaissance du monde. Goûter, c'est donc connaître et cette connaissance est une expérience comme échelonnement, c'est-à-dire une expérience qui ne se stabilise jamais et qui se modifie sans cesse. Chaque gorgée, chaque bouchée, disait Barthes, est une expérience toujours nouvelle et non répétable :

1. Barthes, Roland. «Lecture de Brillat-Savarin», postface à Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Herman, 1975 ; rééd. in *Le Bruissement de la langue*, Paris, Seuil, 1984.

Il s'agit d'une forme du temps, beaucoup moins connue que le rythme, mais présente dans un nombre si grand de productions humaines qu'il ne serait pas trop d'un néologisme pour la désigner : appelons ce « décrochage », cette échelle du champagne, une « bathmologique ». La bathmologie, ce serait le champ des discours soumis à un jeu de degrés. Certains langages sont comme le champagne : ils développent une signification postérieure à leur première écoute, et c'est dans ce recul du sens que naît la littérature².

Cette idée centrale de Barthes est essentielle, pas seulement pour comprendre ce « recul du sens [où] naît la littérature », mais aussi pour comprendre que cette épreuve particulière, échelonnée, est sans doute le modèle centrale des dispositifs gnoséologiques. Nous aimerions poser l'hypothèse que connaître le monde ne consiste pas seulement à le regarder et à l'écouter, mais consiste surtout à le goûter (et aussi à le sentir, à le toucher). Nous aimerions proposer – pour ce premier banquet pour le Musée des arts décoratifs – un champ de recherche sur l'histoire du goût comme dispositif de connaissabilité.

2. Barthes Roland, « Lecture de Brillat-Savarin », *op. cit.*, p. 303.

1.

Il existe alors, pour nous et pour l'histoire de la pensée et des œuvres un paradoxe inaugural : le goût comme expérience fondamentale et fondatrice a été jugé insuffisant pour devenir un objet sérieux pour la pensée, pour la théorie et pour la philosophie. Il y a alors deux conséquences importantes à cela : d'abord que le goût a été ignoré comme concept et comme expérience par la philosophie et ensuite qu'il a été transformé en un dispositif moral d'évaluation de modalités d'appréciation. Notre histoire n'a cessé de produire cela jusqu'à atteindre son paroxysme durant le XVIII^e siècle. Le goût n'est pas une manière de connaître le monde par l'épreuve sensible de l'alimentation, mais il est une manière conceptuelle de produire du jugement et de l'appréciation. Dès lors goûter ce n'est pas connaître, c'est dire c'est bon ou ce n'est pas bon.

Cette histoire est complexe. Elle trouve sa fondation dans une interprétation grecque de l'alimentation (*trophè*³). L'alimentation ou la nutrition, pour le monde antique grec est un problème complexe de partage (*nomos*), de besoin (*khre*) et de nécessité. Or

3. Aristote, *Éthique à Eudème & Politique*, trad. V. Décarie, Paris, Vrin, 1978.

les interprétations du partage et du besoin sont des problématiques philosophiques, mais aussi des problématiques politiques. Il faut alors considérer que les concepts de philosophie et de politique sont construits durant la même période (V^e siècle AEC) pour tenter d'établir une relation entre les interprétations d'un «s'y connaître» et la fabrique d'un commun. D'une manière assez logique la pensée antique a divisé le traitement de ce que nous pourrions nommer, en citant Nietzsche, la «nutrition⁴» en deux fonctions, celle de l'*élémentaire* et celle de l'*alimentaire*. La philosophie a pris en charge l'interprétation du concept d'élément, tandis que le politique a pris en charge la gestion de l'aliment. Or nous le savons, le politique a délégué à son tour la gestion de l'aliment à l'économie, dont nous connaissons aujourd'hui les conséquences catastrophiques.

De la même manière le goût, qui indique l'interprétation des aliments et leur apport comme nutrition et connaissance, n'est pas devenu un sujet pour la philosophie⁵. Son interprétation a été déléguée, elle aussi, au politique, qui l'a lui-

4. Nietzsche, Friedrich. *Le Gai savoir*, §7, trad. P. Klossowski, Paris, Gallimard, 1989.

5. Nietzsche, *op. cit.*, §7 et Olivier Assouly, *Philosophie du goût*, Pocket, 2019.

même délégué à la morale comme codification des comportements, des modalités d'appréciation, comme jugement, avant d'être entièrement délégué au divertissement⁶. Ce qui signifie alors que pour nous, les deux expériences fondatrices de l'être, à savoir l'aliment et le goût, ont été presque entièrement privatisées et ont été très profondément détériorées par les transformations de l'industrie alimentaire et de celle du spectacle. Il reste à ce jour un travail important à faire sur l'interprétation de ces transformations. Le goût est donc un impensé philosophique parce qu'il a d'abord été délégué à la sphère esthétique, puis délégué à la sphère économique. Il reste alors à penser le goût. Que signifie-t-il? Et surtout qu'indique-t-il de notre rapport au monde. Et pourquoi avons-nous à ce point rejeté sa possible interprétation?

6. C'est à la fois ce que craignait Aristote en interprétant la *diagogè* dans l'*Éthique à Nicomaque*, mais aussi ce que montre avec une efficacité redoutable le concept d'Industrie culturelle in Theodor W. Adorno et Horkheimer, Max, *La Dialectique de la raison*, trad. É. Kaufholz, Paris, Gallimard, 1974 ; Guy Debord, *La Société du spectacle*, Paris, Buchet-Chastel, 1967 ; et Aristote, *Éthique à Nicomaque*, X, 6–8 (sur la *diagogè*).

Dans un premier temps, le goût devrait pouvoir entretenir une relation toute particulière au monde comme l'odorat⁷, à savoir une relation métaphysique. Parce qu'il touche à une expérience sensible très singulière de la connaissance à partir d'un échelonnement des perceptions et des expériences, mais aussi parce que le goût est la manière la plus forte de saisir et d'ingérer le *kosmos*, le monde. Gouter c'est faire entrer du métaphysique dans son corps. C'est précisément pour cela que, pour sacrifier, il faut d'abord procéder à cette opération de séparation des objets du monde (*sacer*) puis procéder à un partage durant lequel une partie du sacrifice part en fumets pour les dieux, tandis que l'autre part en consommation pour les êtres. Manger et goûter sont donc une manière d'être avec le monde comme dispositif de saisie par ingestion. On connaît parce que l'aliment entre dans le corps, qu'il est digéré et supposément

7. L'odorat est un sens complexe. En plus d'être une mémoire profondément active, il a été pensé comme relation entre le monde physique et le monde métaphysique. Dans les cultes, on brûle en permanence toute sorte de choses, avec l'idée que ces parfums atteignent les mondes métaphysiques des dieux et des déesses. Voir notamment Walter Burkert, *Homo Necans. Rites sacrificiels et mythes de la Grèce ancienne*, trad. D. Lenfant, Paris, Les Belles Lettres, 2005.

assimilé. Nous disons «supposément» parce qu'il s'agit aussi de comprendre, et particulièrement pour la modernité, les conditions de l'indigestion. Le goût est donc une relation au monde comme la connaissance par ingestion. Il y a deux termes dans la langue ancienne des Grecs, *gnôsis* et *geusis*, connaissance et goût. Deux racines différentes, et pourtant si proches qui indiquent deux fonctions essentielles, celle de connaître et celle de goûter, comme expériences. Le goût est alors une modalitégnoséologique fondamentale, mais pourtant impensée. Et il ne s'agit ni d'un problème de corps ni d'un problème de plaisir ni même d'un problème de jouissance. Il s'agit d'un problème de relation au monde et d'accès à cette connaissance du monde. Goûter est une des modalités essentielles pour connaître, mais nous avons préféré l'exclure de nos dispositifs de connaissance.

La tâche de la pensée aura donc été, durant des siècles, d'exclure le goût de toute pensée théorique et philosophique, pour le reléguer d'abord à une histoire de l'esthétique (c'est-à-dire une histoire des perceptions), puis d'une histoire de l'esthétique à la construction de modalités d'évaluation morale (bon et pas bon), pour enfin, faire en sorte que le goût ait été confondu avec cette évaluation. Il semble – et c'est l'un des enjeux de ce premier

séminaire – que le XVIII^e siècle a été l'opérateur central de l'achèvement de ce processus, en transformant de manière définitive les rapports que nous entretenons au goût à partir de l'invention de deux dispositifs : l'invention de la gastronomie et la production de la dépendance. Dès lors le goût n'est même plus une évaluation, il n'est que la garantie de la dépendance des êtres.

2.

Pour tenter de comprendre ce paradoxe inaugural, il convient de retourner au monde antique grec. Nous posons comme première hypothèse que la pensée grecque a posé une interprétation de l'être à partir de quatre concepts ontologiques qui ont été cependant profondément séparés dans les dispositifs théoriques : il s'agit des concepts de *geusis*, à savoir le goût, de *gnosis*, à savoir de connaissance et de reconnaissance, de *trophè*, à savoir l'aliment comme nutrition et d'*orexis*, l'appétit alimentaire (auquel il faudrait encore ajouter le concept de *boulèsis* comme désir). Ces quatre concepts produisent à la fois une image de l'être et une interprétation ontologique de son agir autant que de son devenir : en ce sens exister c'est éprouver le désir d'une nutrition à la fois

élémentaire (comme connaissance) et alimentaire (comme goût). Nous avons depuis le début de nos recherches posé l'hypothèse que le point liminaire de cette crise a été la séparation du concept de nutrition en deux espaces. Nous estimons qu'il existe une racine archaïque que nous nommons **ale* qui permet de penser le processus qui consiste à nourrir l'être de sorte qu'il puisse à la fois croître et advenir. Sans cette nutrition l'être n'est plus. Et cette nutrition est double, elle est à la fois élémentaire et alimentaire. Mais là encore ces deux fonctions ont été séparées dans leur traitement : l'élémentaire du côté de la théorie, l'alimentaire du côté de la politique. Ce qui signifie donc que ces quatre éléments, goût, connaissance, aliment et faim n'ont pas été pensés depuis la philosophie, c'est-à-dire depuis l'interprétation de l'habileté, de la *sophia*, mais depuis une interprétation morale, c'est-à-dire depuis une *tekhne*, depuis une technicisation, qu'elle soit une *politikè tekhne* (la politique) ou une *khrematistikè tekhne* (l'économie). Et la différence est fondamentale, puisque dans ce cas, la faim et l'alimentation ne sont plus, et pas pensées à partir d'une habileté des êtres comme modalité d'existence, mais uniquement à partir d'une technicisation des conduites et des usages. Dès lors manger n'est plus une manière d'être, c'est

une manière d'ingérer du code. Durant l'antiquité grecque l'aliment devient une modalité morale d'existence, tandis que durant l'antiquité latine, l'aliment continue d'être cette modalité morale d'existence, mais aussi un symbole économique de classe⁸. Consommer de l'aliment est alors, soit une expérience rituelle et métaphysique lors des sacrifices et des cultes, soit une épreuve économique plus ou moins douloureuse ou plus ou moins dispendieuse. Mais dans les deux cas, il s'agit d'un dispositif technique moral.

Pour cela il est important de saisir que la philosophie antique n'a pas produit de réflexion autonome et réellement singulière sur le goût : elle émerge, fragmentaire et oblique, à l'intérieur de problématiques plus vastes, métaphysiques, médicales, éthiques, physiques et esthétiques. Ce qui signifie que le goût ne se laisse théoriser qu'articulé avec une théorie de l'élément et de sa transformation.

Chez Empédocle, c'est la question de la transmutation des humeurs qui ouvre la voie. Cité

8. L'espace politique a, à plusieurs reprises, tenter de réglementer la consommation dès lors qu'elle devenait excessive : on connaît bien sûr les lois somptuaires à Rome, celles du Moyen-Âge, du XVI^e et du XVII^e. Voir pour cela M. De Montaigne, *Les Essais*, I, 43.

par Aristote, le fragment B55 pose que « la mer est la sueur de la terre », assimilant ainsi deux fluides par leur salinité commune⁹. Il ne s'agit pas d'une métaphore. Au mieux une expérience poétique dans le langage qui implique que la qualité gustative d'un corps (son sel, sa douceur, son amertume) est une propriété élémentaire, une signature. Aristote, commente dans le *De generatione animalium* (777a) la relation entre sang et lait, et prolonge cette intuition comme épreuve du goût : la saveur est l'indice d'une transformation organique¹⁰. C'est dans les *Katharmoi* qu'Empédocle¹¹ donne à l'alimentaire sa portée la plus radicale. Les fragments B136-137 et B139 interdisent la consommation de certains êtres vivants au nom de la métempsycose tandis que

9. Empédocle, B55 (Diels-Kranz) : « La mer est la sueur de la terre échauffée par le soleil ». Cf. aussi Aristote, *De generatione animalium*, 777a, sur le rapport entre sang et lait, qui engage une réflexion sur la transmutation des humeurs et leur épreuve comme goût.

10. Empédocle, B79 (Diels-Kranz) : l'olivier et l'œuf sont donnés comme exemples de transformations organiques liées aux cycles élémentaires.

11. Sur la métempsycose, voir les *Katharmoi*, B136-137 et B139 (Diels-Kranz) : l'interdiction de consommer certains êtres vivants repose sur la crainte de dévorer une âme qui transmigre.

le fragment B128 évoque l'âge d'or de Cypris (Aphrodite), où elle est honorée non par des sacrifices mais par «des figures peintes, γραπτοῖς τε ζώιοισι (*graptois zôioisi*)¹²», ce qui suppose une alimentation végétale et une absence de sacrifices sanglants. Ici l'alimentation et le goût sont de complexes processus entre iconophagie, dévoration, ingestion et interdit.

Dans le corpus hippocratique, la question du goût se pose différemment : il s'agit moins de cosmologie que de *pharmakon*. L'aliment n'est comestible qu'en fonction du tempérament du corps qui le reçoit¹³. La saveur est un signe qui indique la nature d'un aliment et son effet potentiel. Ce qu'on mange peut nourrir ou détruire : c'est une question de dose. La limite entre comestible et toxique est une affaire de degré, de *bathmos*, non de nature. Le goût est ici subordonné à une problématique du soin.

12. Empédocle, B128 (Diels-Kranz) : le texte grec dit γραπτοῖς τε ζώιοισι, «par des figures peintes».

13. Hippocrate, *De vetere medicina*, *passim*, in *Œuvres complètes*, éd. et trad. Émile Littré, Paris, J.-B. Baillière, 1839–1861, t. I. Le *pharmakon* désigne indifféremment le remède et le poison ; la comestibilité d'un aliment est d'abord une question de degré et de tempérament corporel.

Aristote, pour sa part, aborde le goût dans le cadre de la *trophé*, la nutrition comme processus de régulation¹⁴. Le goût est l'organe qui évalue la convenance d'un aliment avant son assimilation : il appartient au sens du toucher selon une hiérarchie sensorielle stricte et n'a pas pour fonction de produire du plaisir mais d'informer l'organisme. Pour Aristote, la *sunthéoria*, le faire fête ensemble n'a pas pour fonction de produire un effet depuis le goût et la jouissance comme *hedonè*, mais a pour fonction de produire une *suneuôkesthai*, c'est-à-dire un « bien être ensemble » de sorte qu'il ne soit pas fondé sur les besoins matériels. La pensée aristotélicienne est un rejet du concept d'*hedonè* (de plaisir comme consommation) au profit d'un autre type de plaisir, la *kharis* comme plaisir non consommant¹⁵. Ce qui signifie que chez Aristote l'alimentation n'est pas un sujet de la philosophie et par ailleurs elle est une fonction qui permet la nutrition mais elle n'est pas

14. Aristote, *De anima*, II, 4, 416b–1317a ; *De generatione animalium*, 777a. La *trophé* (nourriture) est pensée comme processus de conversion d'une matière extérieure en substance propre : le goût est l'organe qui en évalue la qualité. Voir aussi *Éthique à Eudème* et *Éthique à Nicomaque* (1098a).

15. Vallos, Fabien. *Chrématisque & poïesis*, II sur le concept de *kharis*, Paris, éd. Mix., 2016.

là ni pour produire du plaisir ni pour produire de la connaissance par le goût.

Platon offre, quand à lui, dans le *Timée* (ca. 360 AEC), la première classification systématique des saveurs. Le *khumos* (le suc, la saveur) y est décrit selon sept modalités : γλυκό (*gluku*, doux), ἀλυκόν (*alukon*, salé), αὐστηρόν (*austèron*, âpre), στρυφνόν (*struphnon*, astringent), δριμύ (*drimè*, piquant), ὀξύ (*oxu*, acide), πικρόν (*pikron*, amer)¹⁶. Ce spectre est construit en parallèle avec la théorie des couleurs, signe que le goût relève d'une physique des qualités sensibles. Mais dans le *Philèbe*, cette même sensorialité est renvoyée en bas de la hiérarchie des plaisirs : les jouissances gustatives sont cinétiques, liées à l'instabilité et au manque, inférieures aux plaisirs purs de la forme et du son. La condamnation de l'*opsopoia* (l'art culinaire) dans le *Gorgias* comme simple flatterie du corps parachève cette dévaluation¹⁷.

16. Platon, *Timée*, (65c–66d), trad. Luc Brisson, Paris, Flammarion, 1992.

17. Platon, *Philèbe*, 51b–52b : les plaisirs purs (figures, sons) sont hiérarchiquement supérieurs aux plaisirs corporels, dont le goût. Voir aussi *Gorgias*, 462b–465d : l'*opsopoia* (cuisine) est une *kolakeia* (flatterie) du corps, sans aucun statut épistémique. Sur le désir et la sobriété, on reverra à une lecture du *Banquet*. *Philèbe*, Trad. M. Cantosperber, Paris, Flammarion, 1987 ; *Gorgias*, trad. M.

Théophraste, dans le livre VI du *De Causis Plantarum*¹⁸, reprend et nuance la classification platonicienne en l'appliquant aux plantes : douce (γλυκεῖα, *glukeia*), acide (ὄξεια, *oxeia*), aigre (στρυφνή, *struphnè*), âpre (αὐστηρά, *austèra*), salée (άλμυρά, *almura*), acre (δριμεῖα, *drimeia*), amère (πικρά, *pikra*). Son *Peri Khulon* (*Sur les saveurs*), aujourd'hui perdu, était consacré à une théorie du *khulos* (le suc) comme vecteur gustatif : la saveur n'est plus cosmologique mais botanique, liée aux conditions d'existence des plantes et du vivant. Chez Démocrite¹⁹, enfin, le goût s'inscrit dans un autre programme : la forme et la disposition des atomes déterminent les qualités sensibles. Les atomes lisses produisent les saveurs douces, les atomes pointus les saveurs âcres. Cette physique du gustatif est indissociable d'une théorie de la perception : le goût est une affection du corps, non

Dixsaut, Paris, Flammarion, 1993. *Le Banquet*, trad. Luc Brisson, Paris, Flammarion, 1998.

18. Théophraste, Περὶ Φυτῶν Αἰτιῶν (III^e AEC.). *De Causis Plantarum*, VI (éd. Wimmer). D'après Alcinoos de Smyrne, Théophraste y propose une classification des saveurs. Le *Peri Khulon* (*Sur les saveurs*) est perdu, le *Peri Aisthèseôn* est partiellement conservé.

19. Démocrite, fr. 68 A 135. Diels-Kranz), dans Hermann Diels et Walther Kranz, *Die Fragmente der Vorsokratiker*, Berlin, Weidmann, 1903 (6^e éd. 1952).

une propriété des choses.

Il est alors important de comprendre que les questions de goût sont, dans l'ensemble de la pensée antique, liées à ce qu'on appelle les plaisirs dits cinétiques – c'est-à-dire les plaisirs du mouvement, de l'instabilité, du manque – par opposition aux plaisirs catastématiques de la stabilité et de la suffisance²⁰. Le goût n'est pas pensé comme un dispositif de connaissance, mais comme signe d'une transmutation (Empédocle), comme instrument d'une régulation (Aristote), comme l'indice d'un équilibre thérapeutique (Hippocrate), ou comme le symptôme d'un désir à discipliner (Platon). Ainsi, pour la pensée antique le goût ne permet pas d'accéder à la connaissance (*episteme*) mais reste du côté de l'*aisthesis* comme expérience. Et si cette expérience doit advenir à de la connaissance, elle est technique : à la fois pour ne pas s'empoisonner et pour éprouver la sobriété.

20. Sur la distinction plaisirs cinétiques et plaisirs catastématiques, voir Épicure, *Lettre à Ménécée*, 127-132, et les analyses d'Aristote dans l'*Éthique à Nicomaque*, X, 1-5, sur l'agir moral et dans la *Poétique* sur le plaisir non consommant. Épicure, *Lettre à Ménécée*, 127-132, trad. J.-F. Balaudé, Paris, Le Livre de Poche, 1994 ; Aristote, *Éthique à Nicomaque*, X, 1-5 ; *Poétique*, 1448b., *op. cit.*

3.

Nous aimerions proposer, à partir de la pensée antique, la constitution d'une première représentation de la question du goût comme expérience échelonnée, graduelle et intensive du monde. Pour cela nous voudrions proposer cinq typologies d'expériences, laissées par la pensée antique et qui constitueront une part importante des matériaux pour construire une pensée moderne et contemporaine du goût. Il s'agit des concepts et des dispositifs suivants : le banquet, le plaisir, l'autotrophie, le goût (comme subjectivité) et l'excès (comme débordement).

Il s'agit d'abord de reconstituer l'architecture conceptuelle du banquet antique comme dispositif – c'est-à-dire comme organisation codifiée d'un espace de partage qui ne se réduit jamais à la seule nourriture. On se souvient qu'un des termes essentiels pour désigner le banquet est *theôria*²¹, c'est-à-dire le terme que nous utilisons pour désigner la théorie. Ce terme a pour racine *thea*, la vue et désigne donc deux manières originelles et originales et « regarder » le monde : soit par le théorématique, soit par le festif, parce dans l'un et

21. Vallos, Fabien, *Théorie de la fête*, (thèse de doctorat), Paris IV Sorbone, 2010

l'autre cas les êtres sont en mesure de faire face au monde et de l'observer (comme contemplation ou comme adresse).

Chez Platon le banquet est important puisqu'il est l'un des motifs de l'écriture de ses dialogues. Le *Symposium*, le *Banquet*, écrit vers 380 AEC, est une mise en scène très complexe d'une série de personnages publics de la ville d'Athènes qui permet à Platon de produire une dramaturgie²² qui a pour but la construction d'un discours moral et philosophique sur le désir (Érôs) et une défense de Socrate qui a été condamné à mort vingt ans plus tôt.

Chez Aristote²³, la question se pose autrement : si l'on suit la formule «διὸ <δεῖ> συνθεορεῖν καὶ συνευωχεῖσθαι, οὐ τὰ διὰ τροφήν καὶ τὰ ἀναγκαῖα: (*dia <dei> suntheorein kai suneuôkhesthai, ou ta dit trophée kai ta anankaia*)» il s'agit donc de produire une festivité et une convivialité fondées sur

22. Platon, *Le Banquet*, ca. 380 AEC, *op. cit.* Rappelons que Platon commence des études de dramaturgie pour leur préférer un travail d'aléthurgie qui consiste donc à préférer produire du dévoilement plutôt que la représentation de l'action.

23. Aristote, dans l'*Éthique à Eudème*, 1245b : («διὸ <δεῖ> συνθεορεῖν καὶ συνευωχεῖσθαι, οὐ τὰ διὰ τροφήν καὶ τὰ ἀναγκαῖα.» Aristote, *Éthique à Eudème*, 1245b, *op. cit.*

une nécessité et non simplement sur l'alimentation. Manger ensemble est une activité nécessaire, mais qui se distingue de la simple alimentation, parce qu'elle permet accéder à une interprétation du monde. Le banquet aristotélicien est le lieu où la nécessité du vivant se transforme en nécessité politique : la table est le fondement de la *koinônia*, du lien communautaire. La tension est ici entre le nécessaire (se nourrir) et le non-nécessaire (fêter), tension que le concept même de goût viendra habiter.

Chez Épicure, la table n'est pas le lieu de la satisfaction des besoins mais celui d'une économie du désir. Le banquet épicurien est une pratique de la limitation volontaire : on mange peu, simplement, et la joie tient non à l'abondance mais à la présence des amis. Le *sumposion* y devient une école de la juste mesure – non par ascétisme mais parce que le plaisir durable (catastématique) s'oppose au plaisir agité (cinétique). Il faut insister ici sur le fait qu'Épicure distingue le plaisir de la table comme plaisir négatif (absence de faim, de soif) d'un plaisir positif qui serait excès.

L'histoire du banquet doit être pensée à partir de quatre formes essentielles : celle de la *theôria* comme espace politique et public de la fondation du commun, celle du *symposion* comme espace

privé de la convivialité, de la discussion et de l'amitié, celle du *deipnon* comme grand banquet couché qui produira la part immense du mythe et du fantasme du banquet et celle de l'*agapè* comme figure du festin comme fondation de la chrétienté. Les relations entre ces quatre figures forment, graduellement, l'idée du banquet. La régulation graduelle des usages de la consommation (le symposiarque mesure les mélanges, fixe les règles du jeu) n'est pas un détail : elle dit que le plaisir partagé est toujours déjà une forme politique avant d'être une simple consommation. Refaire cette histoire, c'est poser que le goût n'émerge pas comme sentiment privé mais comme pratique réglée du collectif.

Nous voudrions à partir de cela, insister sur une histoire du concept de plaisir à partir de deux textes que nous avons traduits depuis le grec ancien et rédigés par deux auteurs latins Musonius Rufus et Favorinos d'Arles²⁴. Il existe dans ces deux textes

24. Musonius Rufus (25 - 95) philosophe stoïcien : discours XVIII A & B sur l'alimentation (*Peri trophè*) in *Lectures & Fragments*, trad. C. E. Lutz, Logos book, 2015. Favorinos d'Arles (ca. 80 - ca. 160), philosophe sceptique appartenant à la Nouvelle Académie : *L'Exil*, trad. F. Vallos, Paris, éd. Mix., 2019.

une série de problématiques importantes pour tenter de penser le concept d'aliment et donc de goût.

Le discours de Musonius Rufus indique une relation à l'alimentation pensée contre l'idée de plaisir. Le texte de Musonius Rufus (XVIII A & B) doit être lu comme l'affirmation d'une position théorique radicale : l'alimentation a pour finalité la santé et la force du corps, non le plaisir. Ce qui fonde l'alimentation, est à la fois la *khresis* comme usage et la *khrema* comme affaire et non la jouissance. Rufus refuse que le plaisir entre comme critère de l'alimentation. Il établit une radicale différence entre manger selon les usages de la nature, et donc choisir les aliments les plus simples, les plus accessibles, et les préparer : l'art culinaire, le soin du goût, est une déviation de la finalité de l'alimentation. Rufus prolonge ici une tradition stoïcienne qui pense l'alimentation sous le signe de la *sôphrosunè* (tempérance), mais en radicalisant ce geste théorique : il ne s'agit pas tant de réguler le plaisir, mais de lui refuser toute légitimité constitutive.

Cela est fondamental pour une histoire du goût : chez Rufus, le goût, saisi comme raffinement, comme distinction qualitative des saveurs, n'a pas de fondement théorique. Il est une erreur quant à

la finalité de l'alimentation. Or cette traduction, déjà ancienne et déjà présente chez les Grecs, ne cessa de s'incruster dans les modèles moraux qui régissent l'alimentation et nos rapports à l'aliment. Le discours de Favorinos d'Arles (probablement rédigé avant 138, date de la mort d'Hadrien) est plus complexe. On connaît peu de chose de Favorinos, mais on peut supposer que la raison de son exil est liée à un refus de faire des sacrifices dans la cadre de la charge de *sacerdos provinciae* ou d'*archiereus* (pour le culte de l'empereur). Le refus du sacrifice est lié, dans la tradition d'Empédocle, à une alimentation végétarienne. L'alimentation chez Favorinos, comme chez Rufus devient donc un acte à la fois théorique et politique. Mais Favorinos offre un contrepoint à Rufus qui ne consiste certes pas à penser l'aliment comme une fonction de plaisir mais comme une autre fonction profondément originale. Sa position, telle qu'on peut la reconstituer, pense l'alimentation depuis le concept d'*autotrophie*, c'est-à-dire depuis une manière singulière de penser l'aliment depuis sa provenance. Le discours de Favorinos tente de penser l'épreuve de l'exil comme possibilité d'interpréter les manières avec lesquelles nous habitons et cohabitons. Son texte est un document essentiel pour l'histoire de la philosophie en

ce qu'il contient deux termes rarissimes qui décrivent l'expédition des Argonautes et leur capacité à subvenir à leurs propres besoins. On sait l'importance pour Favorinos d'une réflexion portée sur l'aliment et ses conditions. L'aliment en grec *trophè*. Or les Argonautes sont *autotrophoi*, c'est-à-dire qu'ils sont en mesure de satisfaire à leur propre consommation : «*paremenon de ou monon automisthoi kai autotrophoi*». Nous ne sommes pas en mesure de savoir si ces termes sont inventés par Favorinos ou s'il utilise ces néologismes usités par d'autres à la même époque²⁵. Il faut comprendre l'autotrophie comme s'opposant à une allotrophie (l'aliment comme provenance extérieure telle que nous en faisons l'expérience) et qu'il faut encore comprendre comme étant un double concept. L'autotrophie désignerait alors la provenance interne de l'aliment dès lors qu'il a la capacité à advenir de nouveau même après consommation :

25. Le terme n'est pas usité ailleurs ni avant mais mentionné ultérieurement par Phrynichos Arabios in *L'Atticiste (Eclogæ nominum et verborum atticorum)*, 174 : «*autotrophos mē lege, all'oikositos, ôs Athēnaïos; mēde oikogenē, all'oikotriba; mē pote de kai tô oikogenēs ôs doximô khrēsteon* : ne dis pas *autotrophos* mais *oikositos* comme les Athéniens ; ne dis pas *oikogenē* mais *oikotriba*, pour celui qui se procure honnêtement ce qu'il lui faut».

c'est le principe de l'Éden dans la pensée chrétienne ou celui de l'âge d'or chez les Grecs²⁶. L'autotrophie désignerait une conscience de la provenance et du prélèvement de la nourriture sur le monde. C'est la qualité propre des Argonautes. Mais ce n'est pas la seule, parce qu'ils sont aussi *automisthoi*, c'est-à-dire qu'ils sont leur propre salaire, autrement dit qu'ils n'en ont pas besoin. Ce qui signifie alors deux choses : premièrement que le texte de Favorinos vient combler une lacune dans la pensée antique quant à la fabrique des concepts d'autotrophie et d'automisthie. Deuxièmement que la pensée de Favorinos est profondément ancrée dans ces deux concepts – au point de forger deux néologismes – qui indiquent que l'être doit pouvoir exister à la fois sans le besoin de transférer son agir en salaire, mais avec la conscience permanente de la provenance de son prélèvement pour garantir les conditions de sa vivabilité.

À partir de ce concept incroyable, il faut comprendre le rapport que Favorinos entretient à l'alimentation : rapport classique fondé sur une

26. Favorinos dans le *Peri tukhès*, 7, écrit : « *touto en ara lai khrussou genos kai nesoi makarôn, automates ekhousai trophas*, il y avait un âge d'or, les îles des bienheureux, où la nourriture s'offrait d'elle-même ».

rigueur morale et sur l'épreuve d'une satiété²⁷. Ici, Ulysse est un modèle où il s'agit de faire l'épreuve de la faim (*limos*) : le passage renvoie à *Odyssée*, X, 234 où les compagnons d'Ulysse qui ne connaissent pas la satiété sont transformés en porcs par Circé (Xénophon, *Mémorables*, I, III, 7). Favorinos semble conserver cette tradition grecque de mesure et de frugalité. D'autre part tout semble indiquer qu'il est végétarien : la référence à Empédocle et Musonius et le refus du sacrifice. Cependant Favorinos parle de nombreuses fois des questions d'alimentation. Il s'agit des questions d'hospitalité et de commensalité, de la table pour les hôtes *xenia trapeza*²⁸. De manière générale donc l'alimentation doit être frugale et l'accueil (*upodokhès*) et la

27. Il y a dans l'alimentation un risque d'excès qui n'est pas seulement moral (la gourmandise) mais ontologique. Cet excès, c'est le moment où l'alimentation cesse d'être un rapport à soi pour devenir rapport à l'objet, au désir de l'objet. Voir à ce propos les problématiques de Michel Foucault in *L'Usage des plaisirs*, in *Histoire de la sexualité*, II, Paris, Gallimard, 1984 : la diététique est le premier fondement essentiel du rapport au plaisir.

28. Il cite (XII, 13-16) un très beau commentaire sur l'hospitalité des Grecs (*Odyssée* XIV, 147-200 et XVII, 155-157). Le terme *trapeza* la table est cité à deux autres reprises, à propos de la table des Sybarites, des Ioniens et des Sicéliotes, réputée fastueuse et pour l'évocation de la table familiale.

bienveillance (*philanthropeia*) pour l'étranger et l'ami parfaits.

Le discours de Favorinos use d'une grande richesse de termes pour parler de l'alimentation et des repas. Deux occurrences du terme *sumposion*, le banquet des Scopades et pour l'évocation du banquet et de son échanson, l'*oinokhoos*. Puis le terme *deipnon*, le banquet couché pour la référence à l'hospitalité des Grecs, le terme thoinè pour le terrible festin d'Atrée (*thuein* signifie déchirer, dévorer), le terme *sitos* pour parler de l'aliment cresson (*kardamon*) que mangent les Perses, *eidar* pour les aliments préparés sans sel (*als*), *boskèma* pour la nourriture pensée comme une ration à partir de l'idée de pâture comme le terme *aphetos* (lié au terme *lipara* gras) et *phagema*, la nourriture. Vient encore l'usage renforcé chez Favorinos d'un terme plus classique pour parler de la nourriture, *trophè* (du verbe *trephein*) qui signifie aussi bien la nourriture que la provenance de la nourriture. Autrement dit *trophè* est la nourriture autant que ce qui nourrit. La distinction pour Favorinos est essentielle. On trouve neuf occurrences du terme et de ses composés. Deux occurrences sous la forme *trophè* pour parler de la nourriture en lien avec les animaux (qui consomment et qui produisent), une occurrence sous la forme *trophos* comme nourrice,

une occurrence sous la forme *anatrophè* au sens de l'éducation, ce qui nourrit, trois occurrences sous la forme *sunthropos* au sens de ce qui éduque, ce qui nourrit et, enfin, l'occurrence de l'hapax *autotrophos* au sens d'une suffisance en nourriture.

Mais il existe une autre version, littéraire, cette fois, de la question de l'alimentation et du plaisir. C'est ici que le renversement s'opère. Là où Rufus et Favorinos refusent le plaisir comme fondement de l'alimentation, quelques auteurs vont proposer une nouvelle histoire du goût : il s'agit d'Archestrate de Gela (*Fragments*), d'Horace (les *Satires*, notamment II, 4 et II, 8), de Martial (*Épigrammes* et essentiellement le livre XIII, *Xenia*), du Pseudo-Pétrone (*Le Satyricon*), d'Athénée de Naucratis (*Les Déipnosophistes*) et du Pseudo-Apicius (*De re coquinaria*)²⁹, qui élaborent, à partir d'une pratique culinaire, poétique et littéraire, une véritable

29. Archestrate de Gela (? - 330 AEC), *Gastronomie*, trad. F. Vallos, 2015 ; Quintus Horatius Flacus (65 AEC, 8 ec), *Satires* (publiées en 35 et 29 aec), trad. F. Villeneuve, Belles Lettres, 1932 ; Marcus Valerius Martialis (40-104), *Épigrammes*, XIII (*Xenia*), trad. F. Vallos, in *Convivio*, Paris, éd. Mix., 2011 ; Pseudo-Pétrone, *Satyricon*, trad. A. Ernout, Belles Lettres, 2002 ; Athénée de Naucratis, *Les Déipnosophistes* ; Pseudo-Apicius, *De Re coquinaria*, trad. J. André, 1974.

histoire du goût comme histoire du plaisir. Chez le Pseudo-Apicius, le goût est traité d'une manière technique : recettes, combinaisons, sauces (*garum, liquamen*) constituent un savoir et une technique du plaisir gustatif. Le goût sert alors à combiner pour augmenter une expérience. C'est donc l'une des premières grandes codifications, dont nous ayons gardé la trace, d'un art du goût. On trouve quelque chose de similaire chez Archestrate avec la lecture de ce que qu'il reste de ce grand poème sur la gastronomie. Chez Horace, la satire du bon goût (le *Nasidienus* du livre II) est aussi une réflexion sur la distinction sociale : le goût fonctionne comme un dispositif symbolique qui produit de la valeur. Chez Martial, c'est la matière même du plaisir comme aliment qui devient objet de poème, c'est-à-dire objet d'un rapport complexe au monde, à la connaissance, à la symbolisation des goûts et à leur représentation. .

L'amplitude temporelle est immense – du IV^e AEC au IV^e, mais cette histoire va marquer profondément un modèle d'interprétation du goût profondément différent, puisque lié à la fois au plaisir et à la valeur symbolique de ce plaisir. C'est le premier temps de l'invention du concept moderne de goût.

4.

Pour tenter de comprendre cette question du *bathmos*, cette question de l'échelonnement, il nous faut analyser quatre dispositifs d'échelonnement pour saisir la manière avec laquelle le concept de goût a été interprété : d'abord comme une expérience graduelle entre connaissance et appétit puis comme expérience esthétique; ensuite comme une expérience particulière du monde comme *pharmakon* et donc comme une expérience du prélèvement des objets du monde et de leur ingestion; ensuite comme une expérience graduelle entre plaisir, singularité du goût, expérience du commun et construction des valeurs symboliques de l'alimentation; et enfin pour être interpréter comme une problématique métaphysique de la consommation. L'enjeu de ce dernier texte est donc de comprendre que le goût est un problème métaphysique lié à un problème de consommation. Qu'est-ce que cela signifie? Que goûter, est d'abord une expérience profondément choquante d'un échelonnement du vivant et du non vivant. Si pour goûter il faut ingérer du monde, il faut donc le digérer puis l'assimiler, et en ce sens il faut donc le détruire. Et cela n'est pas anodin, puisque cela lie l'expérience du goût à celle de la destruction. Il faut alors comprendre que l'aporie désignée dès

le début de ce texte est liée à un autre paradoxe, celui du refus de l'interprétation de la destruction comme garantie de la nutrition. L'être pour se nourrir détruit. La pensée à toujours esquiver cette problématique complexe et intenable. Et la philosophie n'a jamais réussi à aucun moment de son long travail à faire face à cette destruction. Nous n'avons de cesse de devenir dans ce qui est détruit. Or l'interrogation de Nietzsche dans le *Gai savoir*³⁰ quant à savoir pourquoi nous n'avons pas de philosophie de la nutrition, tient au fait que nous ne parvenons pas à produire une pensée de la destruction. La hantise ontologique de l'être est la compréhension que nos existences sont fondées dans la destruction d'autres existences. L'existence, pour paraphraser la formule de Paul Valéry³¹ est constituée de destruction assimilée. Nous ne sommes pas en mesure d'échapper à cette hantise ontologique. Mais puisque nous ne pouvons y échapper, le travail singulier de la pensée a été de l'occulter, de le rendre invisible ou plutôt dans le dissimuler dans une histoire complexe du plaisir du goût. Nous proposons pour ce premier temps de réflexion dans la cadre de ce séminaire,

30. Nietzsche, Friedrich. *Gai savoir*, §7, *op. cit.*

31. Valéry, Paul. *Tel quel* [1941], Paris, Gallimard, 1986.

six propositions pour penser cette occultation du concept d'aliment pour un échelonnement complexe de l'interprétation du plaisir :

Plaisir charismatique

Le premier consiste en la proposition singulière d'Aristote dans *La Poétique* (1448b) qui propose de comprendre le concept de plaisir que nous éprouvons à la représentation et à l'image, à partir de la *kharis* et non de l'*hèdonè*. La *kharis* est une expérience consommation particulière puisqu'elle suppose que l'objet « consommé » demeure intact comme s'il n'avait pas été consommé. C'est l'expérience systémique de la relation que nous entretenons à l'œuvre et à l'art et l'expérience que nous éprouvons dans les lieux – que nous nommons souvent musées – qui réduisent toute entropie et donc toute dégradation et destruction de qui est conservé et préservé. Le plaisir devient alors charismatique en ce qu'il est une consommation non consommante qui ne produit donc aucune destruction. Il s'agit ici très précisément de ce que Max Weber avait nommé « charismes spécifiques³² ». On accorde collectivement une puissance particulière à une expérience et une

32. Max Weber, *Économie et société*, trad. J. Freund & G. de Dampierre), Paris, Plon1971

relation qui a permis et permet encore d'occulter totalement le rapport que nous entretenons à la consommation.

Plaisir eucharistique.

Le second, dit plaisir eucharistique est liée, très simplement à l'invention d'une expérience saisissant du goût et de l'alimentation que nous nommons *eucharistie*. Pour mettre fin aux sacrifices, il s'agit alors de produire un sacrifice performatif et répétable à l'infini qui consiste lui aussi en une consommation non consommante. De sorte qu'il n'est plus nécessaire de sacrifier et de sorte que nous puissions croire que tout ce que nous consommons comme l'écrivit Paul de Tarse (Cor. 7, 30) soit comme si nous ne le consommions pas (καὶ οἱ χρώμενοι τῷ κόσμῳ τούτῳ, ὡς μὴ καταχρώμενοι (*kai khrômenoi tô kosmô toutô ôs mē katakhrômenoi*). Le plaisir eucharistique dans l'esthétique du XVIII^e fonctionne sur ce même paradoxe : l'œuvre d'art est consommée sans être détruite ; elle communique quelque chose à celui qui la contemple, sans être détruite. Ce modèle métaphysique sous-tend la conception romantique du chef-d'œuvre : on le reçoit, on en est touché, on en est transformé mais l'œuvre demeure intacte. La destruction propre à tout acte de nourriture (l'aliment disparaît dans le corps qui le dévore) est ainsi refusée au profit d'une

communion sans consommation. L'art nourrit sans être mangé. Nous ne sommes que la synthèse saisissante de ces deux formes de consommation et de ces deux formes de plaisir, charismatique et eucharismatique.

Plaisir de la culpabilité.

Le troisième est lié à la transformation du plaisir en codification et en culpabilité. Nous n'avons cessé de tenter de régler le rapport que nous entretenons à l'aliment et au goût, d'abord en produisant des séries d'interdits, puis en produisant des règles fondées sur ce que nous nommons la diététique ou le *pharmakon*, puis en produisant des échelonnements esthétiques, sociaux, et politiques du goût. L'histoire des plaisirs n'est donc qu'un espace de la codification et de la gradation pour déterminer ce qui est recevable ou non recevable. Et la gradation infinie de la culpabilité comme seconde épreuve du plaisir. Or le XVIII^e siècle, est à la fois le lieu absolu du code et le lieu de son exposition pour faire advenir la gradation infini du plaisir singulier et individuel. C'est ce plaisir qui fonde pour partie ce que nous nommons modernité. Est moderne, celle ou celui qui s'intéresse aux modalités d'existence et particulièrement celle qui acceptent ou qui refusent le plaisir.

Plaisir de l'interdit et de l'occultation

Il fait alors comprendre que la fonction essentielle de tous les dispositifs, qu'ils s'appellent politique, institution, philosophie, théologie, morale, etc., est de produire des séries plus ou moins complexes d'interdit, mais surtout de produire, sans que nous puissions le saisir, des structures très complexes d'occultation. Or ce qui est occulté est à la fois le concept d'aliment, celui de goût et celui de destruction. La condition même profonde du devenir est tenu à la fois dans la possibilité de manger, de goûter et de faire face à la destruction comme condition de l'existence. Nous pouvons jouir infiniment d'une condition d'existence occultée qui nous fait consommer comme si nous ne consommions pas, qui nous fait détruire comme si nous ne détruisions pas.

Plaisir de la symbolisation et de la métaphore.

Le goût, l'aliment, le plaisir sont alors devenues de puissantes structures symboliques et métaphoriques. C'est la leçon de Voltaire dans l'article sur le goût³³ : passer d'une expérience

33. Voltaire [François-Marie Arouet] «*Goût*» (*Grammaire, littérature et philosophie*) in Denis Diderot & Jean le Rond d'Alembert (dir.), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, Briasson [et al.], 1757, t. VII,, et il fut suivi du célèbre *Essai sur le goût* [inachevé] de

échelonnée de l'appréhension du monde et des aliments par le goût à une métaphore d'une expérience sensible des objets du monde. Cette métaphore est redoutable parce qu'elle occulte pour nous, encore, l'interprétation du concept de goût. Il nous faut alors déconstruire ce dispositif symbolique, métaphorique et idéologique pour, peut-être, commencer à proposer une théorie du concept de goût et une philosophie de l'alimentation. Sans cela nous ne cesserons de penser la réclamation indigente du petit goût personnel et nous ne cesserons de penser la singularité depuis l'effondrement d'une épreuve du commun.

Plaisir des excitants.

Notre hypothèse de travail est double. D'abord poser que le XVIII^e a bien été la fabrication du concept de goût comme échelonnement morale de l'échelonnement du goût singulier. Mais il a été aussi, et nous devons cela au travail d'Honoré de Balzac, le premier temps dans l'expérience sidérante des excitants. Ce que Balzac appelle même, les excitants modernes³⁴ : il en dénombre

Montesquieu.

34. Honoré de Balzac, *Traité des excitants modernes*, [Paris], 1839 (en appendice à *La Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, éd. Charpentier, 1839), réimpr. Paris, Arléa, 1989.

cinq, le café, l'alcool, le sucre, le thé et le tabac. Le séminaire autant que le banquet seront deux temps d'expérience des propositions de Balzac et de Barthes : comprendre le concept de goût à partir de deux formes essentielles à la modernité, les excitants et l'échelonnement de l'expérience matérielle du goût. Cela signifie que la modernité tient à la fois d'une insoutenable affirmation du goût singulier et d'une transformation de nos modalités d'existence à partir des excitants.

Reste alors pour nous un travail immense, qui consiste à tenter de penser ce paradoxe inaugural qui consiste à ne pas vouloir théoriser ni l'aliment ni le goût, à tenter de penser ce que signifie le concept de goût comme dispositif de connaissance, à tenter de penser les raisons et les modalités d'occultation de ces concepts et enfin à tenter de penser ce que signifie notre modernité à ces endroits de crises. Cette table, cette sculpture, ce séminaire et ce banquet sont une première tentative pour proposer une forme et un dispositif de recherche. *Bathmos* est un projet de recherche et création sur la question de l'échelonnement et la question du goût.





BIBLIOGRAPHIE

Sources primaires antiques

Archestrate de Gela, *Gastronomie* (Fragments), trad. Fabien Vallos, éd. Mix., 2015.

Aristote, *De anima*, trad. Richard Bodéüs, Paris, GF-Flammarion, 1993.

Aristote, *Éthique à Eudème*, trad. Vianney Décarie, Paris, Vrin, 1978.

Aristote, *Éthique à Nicomaque*, trad. Richard Bodéüs, Paris, Flammarion, 2004.

Aristote, *Poétique*, trad. Michel Magnien, Paris, Le Livre de Poche, 1990.

Aristote, *Politique*, trad. Jean Aubonnet, Paris, Les Belles Lettres, 1971.

Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, Les Belles Lettres.

Démocrite, *fragments* (Diels-Kranz), in Hermann Diels et Walther Kranz, *Die Fragmente der Vorsokratiker*, Berlin, Weidmann, 1903 (6^e éd. 1952).

Empédocle, *fragments* (Diels-Kranz), *ibid.*

Épicure, *Lettre à Ménécée*, trad. Jean-François Balaudé, Paris, Le Livre de Poche, 1994.

Favorinos d'Arles, *L'Exil*, trad. Fabien Vallos, Paris, éd. Mix., 2019.

Favorinos d'Arles, *Peri tukhès*, trad. Eugenio Amato, Les Belles Lettres, 2005.

Hippocrate, *De vetere medicina*, in *Œuvres complètes*, éd. et trad. Émile Littré, Paris, J.-B. Baillière, 1839–1861, t. I.

Homère, *Odyssée*, trad. Victor Bérard, Paris, Les Belles Lettres, 1924.

- Marcus Valerius Martialis**, *Épigrammes*, XIII (*Xenia*), trad. Fabien Vallos, in *Convivio*, Paris, éd. Mix., 2011.
- Montesquieu** [Charles-Louis de Secondat, baron de La Brède et de Montesquieu], « Essai sur le goût » (inachevé), in Denis Diderot & Jean le Rond d'Alembert (dir.), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, Briasson [et al.], 1757, t. VII.
- Musonius Rufus**, *Peri trophês*, discours XVIII A et B, première trad. fr. Fabien Vallos [en annexe de l'ouvrage].
- Platon**, *Le Banquet*, trad. Luc Brisson, Paris, Flammarion, 1998.
- Platon**, *Gorgias*, trad. Monique Canto-Sperber, Paris, Flammarion, 1987.
- Platon**, *Philèbe*, trad. Monique Dixsaut, Paris, Flammarion, 1999.
- Platon**, *Timée*, trad. Luc Brisson, Paris, Flammarion, 1992.
- Pseudo-Apicius**, *De re coquinaria*, trad. Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 1974.
- Pseudo-Pétrone**, *Satyricon*, trad. Alfred Ernout, Paris, Les Belles Lettres, 2002.
- Quintus Horatius Flaccus**, *Satires*, trad. François Villeneuve, Paris, Les Belles Lettres, 1932.
- Théophraste**, *De Causis Plantarum*, VI, éd. et trad. Benedict Einarson et George K. Link, Cambridge (Mass.), Harvard University Press (Loeb Classical Library), 1976–1990.
- Voltaire** [François-Marie Arouet], article « *Goût* » (*Grammaire, littérature et philosophie*), in Denis Diderot & Jean le Rond d'Alembert (dir.), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Paris, Briasson [et

al.], 1757, t. VII.

Xénophon, *Mémorables*, trad. Louis-André Dorion, Paris, Les Belles Lettres, 2000.

SOURCES MODERNES & CONTEMPORAINES

Balzac, Honoré de, *Traité des excitants modernes*, [Paris], 1839 (en appendice à Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, éd. Charpentier, 1839) ; réimpr. Paris, Arléa, 1989.

Barthes, Roland, « Lecture de Brillat-Savarin », postface à Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Hermann, 1975 ; rééd. in *Le Bruissement de la langue*, Paris, Seuil, 1984.

Nietzsche, Friedrich, *Le Gai Savoir*, trad. Pierre Klossowski, Paris, Gallimard, 1989.

Valéry, Paul, *Tel quel*, [1941], Paris, Gallimard, 1986. &

Adorno, Theodor W. et **Max Horkheimer**, *La Dialectique de la raison*, trad. Éliane Kaufholz, Paris, Gallimard, 1974.

Assouly, Olivier, *Philosophie du goût*, Pocket, 2019.

Burkert, Walter, *Homo Necans. Rites sacrificiels et mythes de la Grèce ancienne*, trad. Dominique Lenfant, Paris, Les Belles Lettres, 2005.

Debord, Guy, *La Société du spectacle*, Paris, Buchet-Chastel, 1967.

Foucault, Michel, *L'Usage des plaisirs*, in *Histoire de la sexualité*, t. II, Paris, Gallimard, 1984.

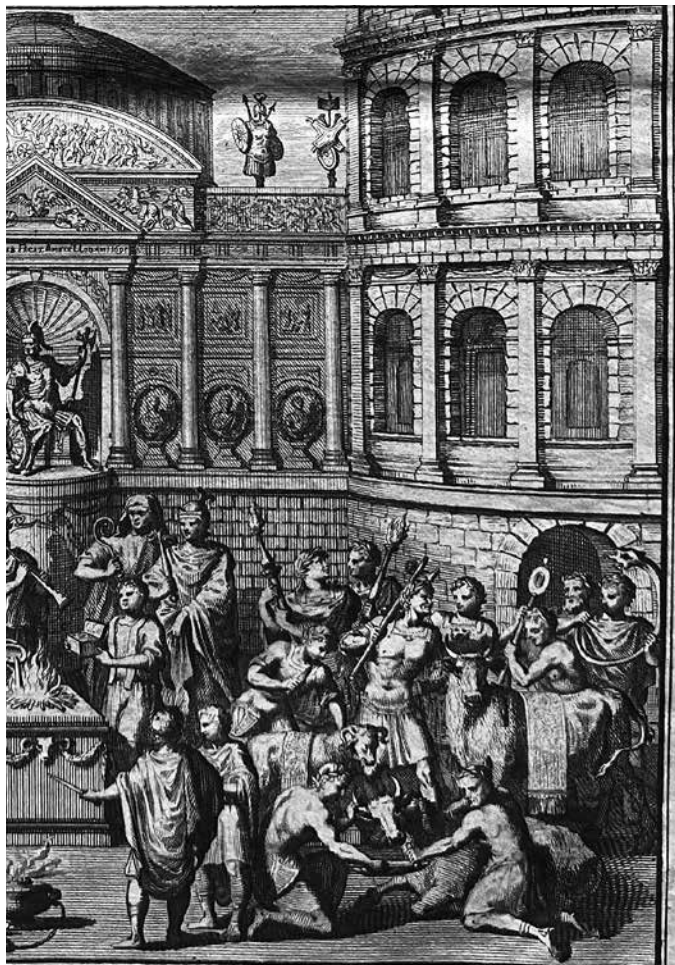
Montaigne, Michel de, *Les Essais*, éd. Pierre Villey, Paris, PUF, 1965 (Quadrige).

Vallos, Fabien, *Chrématisque & Poïèsis*, II. Sur le concept de *kharis*, Paris, éd. Mix., 2016.

Vallos, Fabien, *Théorie de la fête*, thèse de doctorat, [Paris IV Sorbone], 2010.

Weber, Max, *Économie et société*, trad. sous la dir. de Julien Freund et Gaëtan de Dampierre, Paris, Plon, 1971.





Ouvrage édité à 60 exemplaires. Numérotés et signés
Ouvrage gratuit. Ne peut être vendu.

Banquet LXIII *Bathmos*, servi le 5 juin 2026
au Musée Nissim de Camondo à Paris.
Commanditaire : Bénédicte Gady.







