

University of Richmond

## UR Scholarship Repository

---

Honors Theses

Student Research

---

2019

### “Il est bon, aujourd'hui, le boudin” : la nourriture esthétique et le goût dans le roman naturaliste Zolien

Elena Palazzolo  
*University of Richmond*

Follow this and additional works at: <https://scholarship.richmond.edu/honors-theses>



Part of the [French and Francophone Literature Commons](#)

---

#### Recommended Citation

Palazzolo, Elena, “Il est bon, aujourd'hui, le boudin” : la nourriture esthétique et le goût dans le roman naturaliste Zolien” (2019). *Honors Theses*. 1413.

<https://scholarship.richmond.edu/honors-theses/1413>

This Thesis is brought to you for free and open access by the Student Research at UR Scholarship Repository. It has been accepted for inclusion in Honors Theses by an authorized administrator of UR Scholarship Repository. For more information, please contact [scholarshiprepository@richmond.edu](mailto:scholarshiprepository@richmond.edu).

“Il est bon, aujourd'hui, le boudin”:

La nourriture esthétique et le goût dans le roman naturaliste zolien

By

Elena G. Palazzolo

Honors Thesis

Submitted to

French Program  
Department of Languages, Literatures, and Cultures  
University of Richmond  
Richmond, VA

May 1, 2019

Advisor : Sara Pappas, Ph.D.

## *Introduction*

La lecture de n'importe quel texte dans les Rougon-Macquart rend clair que leur romancier, Emile Zola, était intéressé sinon obsédé par le symbolisme et les motifs alimentaires. La série, écrite entre 1871 et 1893, couvre la vie d'une famille sous le Second Empire et représente les grands problèmes sociaux du jour notamment les inégalités entre la bourgeoisie et la classe ouvrière en illustrant le chômage, l'alcoolisme, la faim chronique et les lieux de travail dangereux. D'un côté, la discussion de la nourriture à l'intérieur de ce discours semble évidemment pratique ou idéologique. Dans les mots de Albert Sonnenfeld, « Zola loved food, it is clear ; he loved (or needed) ideology even more, for in his fiction ideology invariably triumphs over gustatory aesthetics. »<sup>1</sup> Selon Sonnenfeld, la nourriture sert à réfléchir les conditions économiques, ce qui devient clair en focalisant sur son symbolisme dans textes variés de la série. Cependant, la triomphe de l'idéologie ne veut pas dire que l'amour de la nourriture ou l'esthétique gustative n'ont aucune place chez Zola.

D'ailleurs à cause du rôle principalement symbolique de la nourriture chez Zola, les moments où la nourriture assume des descriptions esthétiques méritent plus d'exploration. En adoptant la définition de l'esthétique comme « the sense experience and the immediate insight about an object that such an experience gathers, » je constate que dans le roman naturaliste zolien, l'esthétique gustative défie les conventions de la théorie esthétique de façon à renforcer les différences de classe sociale.<sup>2</sup> À travers une analyse du *Ventre de Paris* (1873), de *L'Assommoir* (1877) et de *Germinal* (1885) j'illustre comment le symbolisme complexe de la nourriture, loin d'être un simple accessoire du texte soumis à une définition prévisible de la

---

<sup>1</sup> Albert Sonnenfeld, "Emile Zola: Food and Ideology," *Nineteenth-Century French Studies*, vol. 19, no. 4 (Summer 1991): 603.

<sup>2</sup> Carolyn Korsmeyer, *Savoring Disgust: the Foul and the Fair in Aesthetics* (New York: Oxford University Press, 2011).

classe sociale, en fait la nourriture fonctionne comme un ingrédient essentiel au renforcement des idéologies dans une hiérarchie sociale qui étaient en même temps très stricte et très fragile.

D'abord, je présente un petit exposé du genre naturaliste et de l'évolution de la théorie esthétique pour démontrer comment l'emploi symbolique de la nourriture défie un renforcement stricte d'idéologie. Deuxièmement, je focalise la discussion sur l'importance de la nourriture actuelle en préservant la classe bourgeoise et la nourriture esthétique en préservant la pauvreté. Je finis par un argument que selon le genre naturaliste, la réconfiguration du statut social de ceux qui observent leur société avec un œil esthétique et l'emploi irrégulier mais stratégique des mots « nourrir », « goût » et « manger » défie le pouvoir bourgeois.

### *Le naturalisme et l'esthétique*

Les œuvres de Zola en général font partie du genre naturaliste qui accompagnait le réalisme en défiant le romantisme à la fin du dix-neuvième siècle. Après quelques décennies d'art et de littérature qui efforçaient d'idéaliser une ambiance affligée par l'industrialisation et de romancer les révolutions au tournant du siècle, la pauvreté et le conflit entre les tableaux d'une nature parfaite et les histoires des individus libérés, quelques artistes ont commencé à représenter plus honnêtement le monde que leur entourait, donc le réalisme et le naturalisme étaient nés. La différence entre ces deux genres est que le réalisme se fonde dans l'observation détaillée et critique de la société qui démontre quelque chose tandis que le naturalisme dépeint un environnement expérimental pour instruire quelque chose.<sup>3</sup> Les caractéristiques liées à ce genre sont : l'attention aux tendances humaines les plus physiques ou cathartiques, l'observation

---

<sup>3</sup> Anthony Savile, "Naturalism and the Aesthetic," *British Journal of Aesthetics*, vol. 40, no. 1 (January 2000): 48.

méticuleuse, l'attitude scientifique, les tendances immorales, la haine du bourgeois et l'ironie.<sup>4</sup>

Lorsqu'on cherche une définition compréhensive du genre entier, il est bien difficile de résumer les buts et les stratégies des écrivains naturalistes dans une phrase.

Pour la thèse qui suit, les éléments les plus importants du naturalisme pour mon analyse du roman zolien sont : (1) l'approche scientifique aux sentiments, aux émotions et aux expériences humaines ; (2) la tendance vers la décomposition physique pour symboliser la décomposition de la société ; et finalement (3) le lien avec le mouvement artistique impressionniste qui a valorisé la communication de la vie contemporaine comme elle était perçue dans l'art. Tous ces éléments du naturalisme sont intimement liés au discours philosophique et sociologique qui concerne l'esthétisation aussi que le goût et plus spécifiquement la gastronomie dans l'art et la littérature. Même la discussion symbolique de la nourriture chez Zola nous invite à explorer dans plus de détail comment les modèles de consommation fonctionnent dans le cadre plus grand des études alimentaires humanistes. A propos du romancier anglo-américain Henry James, Jennifer L. Fleissner écrit « the curiously ambivalent discourse of aesthetic taste means than an examination of eating can...become a way into the consideration of aesthetics. »<sup>5</sup> Cette observation implique que l'absence de description esthétique provoque un discours à part entière, particulièrement dans les œuvres des écrivains avec un intérêt connu dans la cuisine et la nourriture. L'ambivalence curieuse décrite par Fleissner fait référence à la description de la nourriture comme un besoin essentiel qui semble en même temps visuel et directement associé avec la survie. Alors, il y a des entrées dans une étude de l'alimentation dans la littérature qui dépassent les interprétations traditionnelles de la gastronomie comme la seule forme de la

---

<sup>4</sup> Helmut A. Hatzfeld, « Discussion sur le naturalisme français » *Studies in Philology*, vol. 39, no. 4 (October 1942) : 696-726.

<sup>5</sup> Jennifer L. Fleissner, "Henry James's Art of Eating," *English Literary History*, vol. 75, no. 1 (Spring 2008), 32.

nourriture esthétique ou le bon goût comme la seule manière d'engager les sens. Tout cela veut dire que la nourriture peut servir soit un rôle esthétique, soit un rôle très esthétique soit une combinaison des deux.

A la base de la philosophie esthétique se trouve la démarcation des cinq sens par Aristote suivie par la hiérarchie des sens de Platon, une théorie qui essaie de détacher le jugement esthétique des besoins physiques par la division des sens entre les sens hauts de la vision et de l'audition qui servent les plaisirs intellectuels et les sens bas du toucher, du goût et de l'odeur qui peuvent donner un plaisir corporel.<sup>6</sup> Cette division entre l'intellectuel et le corporel devient fascinante dans l'analyse du roman zolien parce que même les personnages pauvres dans les textes possèdent la capacité de faire des observations visuelles et auditives. Parmi les lumières du dix-huitième siècle, Kant a raffiné cette conceptualisation à dire que dans le cas spécifique du goût, il y a un goût de sens qui est gustatif et un goût de réflexion qui est esthétique alors dans l'acte de manger lui-même il y a soit une fonction base de subvenir au besoin essentiel de se nourrir soit la performance du repas qui réfléchit des valeurs culturelles et qui traite la nourriture comme une forme d'art.<sup>7</sup> Effectivement, selon Kant le goût esthétique lui permet de comprendre toute la signification du repas grâce aux manières diverses dont il lui fait penser à ce qu'il mange.

Au début du dix-neuvième siècle, il y avait de plus en plus d'opportunités de distinguer la classe sociale avec la nourriture ou la gastronomie. Le terme romantique pour le goût était *gusto* qui faisait référence aux traités comme *La Physiologie du goût* de Jean Brillat-Savarin et *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* de Marie-Antonin Carême, des traités qui ont expliqué et valorisé la nourriture comme une forme d'art et en même temps le goût comme

---

<sup>6</sup> Fleissner, 2008.; Carol Korsmeyer, *Savoring Disgust: The Foul and the Fair in Aesthetics*, (New York: Oxford University Press, 2011).

<sup>7</sup> Andrew Chignell, "Kant on the Normativity of Taste: The Role of Aesthetic Ideas," *Australian Journal of Philosophy*, vol. 85, no. 3 (September 2007): 415-433.

quelque chose avec une fondation scientifique ou physiologique.<sup>8</sup> Denise Gigante décrit cette période juste avant l'écriture de Zola où « Straddling the arts and the sciences, modern aesthetics founded on the concept of taste involved pleasure. »<sup>9</sup> Lawrence Gasquet paraphrase Carême en décrivant la gastronomie comme « la transformation du manger en voir, de l'éradication du besoin primaire de se nourrir qui se mue en acte culturel et arbitraire. »<sup>10</sup> Dans ce sens, la gastronomie et le bon goût sont clairement esthétisés et pour cette raison, plus ou moins exclusifs aux élites qui ne sont pas obligés de s'occuper de leurs besoins essentiels.

Aujourd'hui, on reconnaît que les tensions entre le goût et l'esthétique contribuent aux racines d'une hiérarchie. Dans son œuvre *Distinction*, Pierre Bourdieu constate que le discours du goût n'existe que d'affirmer la hiérarchie des classes sociales. Si les masses ne mangent que pour un plaisir primitif et le dîner « civilisé » ne mange que pour la sublimation esthétique, ces élites ont une expérience de « plaisir purifié de plaisir » parce qu'ils considèrent le repas seulement comme une performance.<sup>11</sup> Carolyn Korsmeyer décrit la tension entre « the idea of taste as a sense pleasure and taste as a discriminative capability » d'être que « fine discernment is accomplished by the means of pleasure, yet the pleasure itself is too sensuous to count as aesthetic. »<sup>12</sup> En acceptant les arguments de Bourdieu et de Korsmeyer, on établit que l'esthétique est liée au goût et le goût est lié à la nourriture, alors malgré les autres symboles que la nourriture représente, elle porte aussi un côté esthétique. Si Korsmeyer propose que le pur plaisir sensuel ne peut pas coexister avec l'esthétique visuelle, le côté du goût physique qui vient

---

<sup>8</sup> Jean Brillat-Savarin, *Physiologie du Goût*, (Paris: Gabriel de Gonet, 1848) from Project Gutenberg.; Marie-Antonin Carême, *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (Paris: Guiradet, 1833) from Gallica.

<sup>9</sup> Denise Gigante, "Romanticism and Taste," *Literature Compass*, vol. 2, np. 3 (2007), 411.

<sup>10</sup> Lawrence Gasquet, « Gastronome & Maniérisme: L'Art de Manger avec les yeux en France à partir du XVIIIème siècle, » *Journal of Global and Cultural Studies* (October 2015): 7.

<sup>11</sup> Pierre Bourdieu, trans. Richard Nice, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, (The President and Fellows of Harvard College and Routledge, 1984, orig. 1979).

<sup>12</sup> Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste: Food & Philosophy* (Ithaca: Cornell University Press, 1999): 6.

avec l'acte de manger diverge notamment de l'acte d'observer. Zola limite l'espace qu'il utilise pour décrire l'acte physique de manger, ce qui met en valeur les descriptions de la nourriture et de l'ambiance. Alors, les mots liés au goût ou au dégoût chez Zola se réfèrent directement aux perceptions visuelles ou olfactives qui leur rendent esthétiques plutôt que physiques.

Dans le corps des études zoliennes, il y en a plusieurs arguments qui existent déjà sur les grandes questions de nourriture et de classe sociale. La majorité d'analyse sur la nourriture rend en valeur les images de la nourriture dégoûtante. Susan Harrow souligne deux choses dans le récit alimentaire dans *La Débâcle*, d'abord que « Tropes of feeding and nourishment are metaphorically reworked...in the language which tends to collapse distinctions between human subject and food object, between eater and thing eaten » et après que « food collides with forms of contingency, and ends up spoiled, contaminated : food frequently turns into mess. »<sup>13</sup> Une des quatre qualités dont Sonnenfeld se rend compte en décrivant comment Zola crée une distance entre la nourriture et la gastronomie dans son esthétique de description est un « overpowering sense of decomposition...»<sup>14</sup> Lorsque l'esthétique dans la définition employée ici peut décrire quelque chose de dégoûtant et Zola illustre souvent des scènes où les images pourraient avoir l'effet de nous répugner un peu, il est important de noter que en cette thèse diverge un peu des autres qui renforcent ce type d'illustration alimentaire.

Il existe déjà aussi chez Claude Grignon et Lawrence Schehr des commentaires pertinents sur la nourriture, la classe sociale et la vie quotidienne des personnages. Claude Grignon fait une comparaison entre le naturalisme et la sociologie à propos de comment ils décrivent la nourriture et le goût. En fait, c'est possible que les naturalistes aient précédé le sociologiste moderne dans le

---

<sup>13</sup> Susan Harrow. "Food, Mud, Blood: The Material Narrative of Zola's *La Débâcle*." *Dalhousie French Studies* 76 (Fall 2006): 54, 60.

<sup>14</sup> Sonnenfeld, 1991. Les trois autres sont: (1) research into nomenclature ; (2) exhaustive listing ; (3) similitude clusters/poeticisation.



sens que « it is probable that we can find in these writers the original form of the alternation between the description of the popular condition and culture in terms of deprivation (Misérabilisme) and the celebration of popular taste and the popular way of life (populisme). »<sup>15</sup>

Il est bien vrai que Zola réussit souvent à juxtaposer le manque de nourriture -- parfois d'une manière esthétique – et l'excès avec des images aussi vivides. Lawrence Schehr fait la distinction entre trois types divers de cuisine qui apparaissent chez Zola : la cuisine pauvre, la cuisine paysanne et la cuisine bourgeoise. Il note aussi que l'absence de la nourriture pourrait être éclairante dans le régime zolien aussi au degré qu'elle implique que les ouvriers eux-mêmes sont un type de nourriture pour le système capitaliste. La nourriture chez Zola, selon Schehr, est en même temps central et périphérique à la vie quotidienne.<sup>16</sup> Pour cette raison, la nourriture qui apparaît partout dans les textes zoliens offre une ouverture vers la vie quotidienne qui touche chaque niveau de la société et qui importe dans quelque degré à chaque personne qui ne veut pas mourir de faim. En même temps, il n'existe pas de vrai centre de leurs vies dans la mesure où il surpasse la famille, le travail ou les croyances politiques d'après le personnage.

En donnant des exemples qui viennent des trois textes, je démontre plusieurs instances où les « pauvres » dans ces œuvres de Zola regardent leur monde avec un point de vue bien esthétisé de la nourriture et de la table. Les descriptions artistiques de Zola ont l'effet de séparer totalement le désir corporel ou l'acte de manger de la vision ou de la présentation de la nourriture, même pour ceux qui parfois ont du mal à subvenir aux besoins essentiels. En même temps ceux qui ont l'accès illimité à la nourriture focalisent plus sur la consommation que le goût. Il semble évident que les individus souvent entourés par l'alimentation abondante observeraient et valoriseraient le

---

<sup>15</sup> Claude Grignon. "Sociology of Taste and the Realist Novel: Representations of Popular Eating in E. Zola," *Food and Foodways* 1, no. 2 (1986): 118.

<sup>16</sup> Lawrence R. Schrer "Deipnomachy, or Cooking with Zola." *Nineteenth-Century French Studies* 34, no. 3-4 (Spring-Summer 2006): 338-354.

goût, l'odeur et le sens lié à leur nourriture avec plus d'attention. Cependant, je mets en valeur l'attention que Zola concentre sur les « plaisirs intellectuels » de vue et de son par les personnages « pauvres » aussi que la valeur notamment pratique que les bourgeois assignent à leur propre consommation comme symbole de bien-être pour constater que les sens esthétiques chez les Rougon-Macquart indiquent la pauvreté cyclique plutôt que la distinction élite.

### *Les Textes*

Cet argument se concentre autour de quatre passages dans *Le Ventre de Paris* et l'évidence semblable des autres livres. Le premier et le deuxième exemple décrivent des personnages pauvres mais politiquement ambivalents et leur esthétisation de l'abondance de tout ce qui les entoure. Le troisième démontre un point de vue très esthétisé et très politisé mais géré plus vers l'observation sensorielle. Le dernier passage tient compte du manque d'observation esthétique de la part du point de vue élite, pratique et orientée vers l'économie.

Avant d'introduire les exemples spécifiques, il faut réviser quelques exemples des textes qui illustrent le type de lecture y compris une définition du mot « esthétique ». Ces types de passages sont présents à travers les livres, et il est important de dire que les passages les plus esthétiques sont bien trop longs d'être incorporés dans leurs formes complètes ici. En préservant les grands indicateurs de l'esthétique comme « connaissance initiale » et « l'expérience sensorielle », il est évident que l'esthétique n'est pas spécifique à la bourgeoisie juste en étudiant ces exemples.<sup>17</sup>

L'esthétique dans *Le Ventre de Paris* autour des images alimentaires paraît souvent liée à la comparaison thématique à travers le texte des « gras » et des « maigres. » La divergence entre

---

<sup>17</sup> Korsmeyer, 1999.

les deux groupes ne s'explique pas totalement avec la division entre la bourgeoisie et la classe ouvrière cependant les gras d'habitude possèdent des moyens dans leurs sociétés. Selon Sharon P. Johnson, le gras est un symbole alimentaire important pour renforcer les perspectives diverses entre ces personnages et les rangs sociaux auxquels ils sont liés respectivement.<sup>18</sup> Le gras existe dans les descriptions pour les personnages aussi que pour les aliments. Dans une scène très esthétique qui décrit tous les fromages, autrement dit la « symphonie des fromages » pour les références musicales parmi les références esthétiques, Zola emploie beaucoup d'esthétisation visuelle du point de vue de Florent:

« La chaude après-midi avait amolli les fromages ; les moisissures des croûtes fondaient, se vernissaient avec des tons riches de cuivre rouge et de vert-de-gris, semblables à des blessures mal fermées ; sous les feuilles de chêne, un souffle soulevait la peau des olivets, qui battait comme une poitrine, d'une haleine lente et grosse d'homme endormi ; un flot de vie avait troué un livarot, accouchant par cette entaille d'un peule de vers. Et, derrière les balances, dans sa boîte mince, un géromé anisé répandait une infection telle que des mouches étaient tombées autour de la boîte, sur le marbre rouge veiné de gris. »<sup>19</sup>

L'effet de l'esthétique sert à désorienter un peu le lecteur parce que les descriptions sont en même temps vivides au point du dégoût potentiel mais aussi très neutres dans le sens qu'ils illustrent des images typiques chez le fromager. Par exemple, la phrase « les moisissures des croûtes fondaient, se vernissaient avec des tons riches...semblables à des blessures mal fermées » d'un côté pourrait être tout simplement une façon d'illustrer le fromage cependant la comparaison à la blessure invoque un peu de malaise. Les couleurs dans ce passage comme des « tons riches de cuivre rouge » ou du « rouge veiné de gris » attirent la plus grande attention pour une explication de la stratégie esthétique de Zola. La comparaison au métal et le choix du mot « veiné » tous les deux portent des qualités visuelles très fortes parce que le cuivre est assez

---

<sup>18</sup> Sharon P. Johnson, "Cleansing Les Halles: Discourses of Health and Disease in Zola's *Le Ventre de Paris*." *Romance Quarterly* 51, no. 3 (August 2010): 226-240.

<sup>19</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris* from *Les-Rougon Macquart (série complete)* Kindle Edition, (Shandon Press, 2016), 13477-87.

reconnaissable et les veines sont également très descriptives. Notamment dans *le Ventre de Paris*, l'ambiance très stimulante des Halles est marquée par les teints frappants. La description esthétique et élaborée exemplifie le standard passage esthétisé avec les qualités justes pour être considéré comme un exemple de l'esthétique zolien. Notables sont les allusions au goût basées sur les perceptions visuelles ou olfactives et le manque d'un vrai sens ou de désir corporel de consommer.

Du même côté que *Le Ventre de Paris* se fonde dans la juxtaposition entre les gras et les maigres, *Germinal* est connu pour son commentaire sur l'état et des rapports des classes sociales dans le contexte plus de l'usine que du marché. Comparés aux personnages comme Claude et Cadine, les « pauvres » chez *Germinal* n'ont aucun accès à la ville ou à l'éducation esthétique et artistique. Cependant, la nourriture dans ce livre atteint des significations politiques et pratiques. La visualisation et l'esthétisation soulignent les différences d'âge, de genre et de classe sociale d'une manière efficace. La Maheude, la mère de la famille Maheu qui lutte tous les jours à subvenir aux besoins essentiels de la famille prépare un repas pour ses enfants, son mari et le père Bonnemort un jour. La description réfléchit des qualités esthétiques qui compliment bien la description soignée des ressources très chères :

Au passait dans le filtre, avec un bruit chantant de grosses gouttes. Un coin de la table fût débarrassé ; mais la mère seule y mangea, les trois enfants se contentèrent de leurs genoux ; et, tout le temps, le petit garçon qui était d'une voracité muette, se tourna sans rien dire vers le fromage du cochon, dont le papier le gras surexcitait...[Le père Bonnemort] roulait la nourriture au fond de sa bouche, la tête basse, les yeux éteints. »<sup>20</sup>

La convergence dans cette scène de l'esthétique et le manque de bonnes choses à manger rend en valeur les difficultés qui viennent avec les associations concrètes entre le bien-être et l'esthétique.

---

<sup>20</sup> Emile Zola, *Germinal*, from *Les-Rougon Macquart (série complete)* Kindle Edition, (Shandon Press, 2016), 67389.

Les pommes de terre n'ont que la condition la plus nécessaire : d'être cuites. Le café est dilué avec la chicorée. L'aliment le plus désiré sur la table est sans doute le fromage de cochon et les enfants qui le regardent le font sans attente d'avoir l'opportunité d'en manger. Autrement, Zola donne à la lecture l'image de gras débordant mais dans une seule, petite et exclusive partie de la table. Même en observant le père Bonnemort en train de manger ce prix délicieux, Zola ne présente pas beaucoup d'évidence qui suggère que l'intérêt dans la nourriture soit totalement pratique parce que les qualités visuelles offrent même aux plus petits et aux plus pauvres l'opportunité d'observer avec soin. Le côté pratique de la nourriture pour survivre y a un double effet d'attirer l'attention observationnelle à cause du manque de nourriture ou de la faim et le développement d'un intérêt dans son observation dans toutes les situations parce que la cherté établie par l'absence le rend plus intéressant actuellement et visuellement.

Le protagoniste de *L'Assommoir*, Gervaise, occupe une position de la société dans laquelle la description et l'esthétique forment et sont formées par son statut social. Dans les mots de David Place, « her character is revealed in action through her daily confrontation with its oppressive powers. This is done through descriptive scenes in which authorial intervention is at a minimum, and the reader is his own witness to the heroine's moral character. »<sup>21</sup> Alors, les descriptions esthétiques de Gervaise, qui composent une grande partie des scènes esthétisées dans *L'Assommoir*, doivent être notables pour leur sous-entendus moraux, peut-être même plus que dans les autres textes. Voilà un passage qui vient du dîner que Gervaise organise pour sa famille et ses amis quand elle est toujours dans un état de bien-être comparatif :

« Hein ? quel beurre, cette épignée ! quelque chose de doux et de solide qu'on sentait couler le long de son boyau, jusque dans ses bottes. Les pommes de terre étaient un sucre. Ça n'était pas salé ; mais, juste à cause des pommes de terre, ça demandait un coup d'arrosoir toutes les minutes. On cassa le goulot à quatre nouveaux litres. Les assiettes furent si proprement torchées, qu'on n'en

---

<sup>21</sup> David Place, "Zola and the Working Class: The Meaning of *L'Assommoir*," vol. 1, *French Studies* (1974): 39-48

changea pas pour manger les pois au lard... Le meilleur, dans les pois, c'étaient les lardons, grillés à point, puant le sabot de cheval. »<sup>22</sup>

Les qualités esthétiques de ce passage se manifestent dans la combinaison de description gustative et de description visuelle—par exemple, on a en même temps les descriptions comme « torchées » ou « puant le sabot de cheval » qui impliquent une vue ou un sens esthétique avec des descriptions comme « pas salé » et « grillés à point » qui suggèrent plus de goût physique. En formant l'image de la table, le choix de verbe de Zola de « sentait couleur » crée un effet très sensoriel pour le sens olfactif qui continue avec les lardons « puant le sabot de cheval ». On a une sorte de dégustation avec les mots « sucre », « salé » et « grillés » - des qualités qui ne sont pas observables visuellement. La répugnance de la décision de ne pas changer les plats, représente un choix qui pourrait apporter une implication morale, et bien vivide avec la description « si proprement torchées. » La richesse des descriptions ici se passe à la table d'une pauvre, mais il contient un sens esthétique bien fort.

Avec cette compréhension plus forte de comment l'étude de l'esthétique peut bien compléter le roman zolien, on continue aux passages qui discutent de l'abondance, de la bourgeoisie et de la politique dans les trois textes.

### *L'abondance*

Le premier exemple du *Ventre de Paris* vient du point de vue d'un protagoniste qui s'appelle Claude, un artiste-peintre impressionniste qui d'habitude passe ses jours en flânant autour des Halles, regardant les vastes mers de produits fermiers dans l'espace du marché. Comme artiste et flâneur, Zola décrit les perspectives de Claude sur l'espace en utilisant des

---

<sup>22</sup> Emile Zola, *L'Assommoir*, from *Les-Rougon Macquart (série complete)* Kindle Edition, (Shandon Press, 2016), 33640.

riches détails esthétiques. Quand Claude et Florent, le personnage principal, se rencontrent la description du marché devient vivide :

« Au carrefour de la rue des Halles, les choux faisaient des montagnes ; les énormes choux blancs, serrés et durs comme des boulets de métal pâle ; les choux frisés, dont les grandes feuilles ressemblaient à des vasques de bronze ; les choux rouges, que l'aube changeait en des floraisons superbes, lie de vin, avec des meurtrissures de carmin et de pourpre sombre. »<sup>23</sup>

Ce passage de l'esthétique du marché démontre la perspective de Claude, un personnage qui saute souvent des repas pour déambuler, distrait par la beauté de ce qui l'entoure, et quelqu'un qui éprouve de l'ambivalence aux changements du *statu quo*. C'est possible que Claude comme artiste –peintre puisse être intitulé à une sorte de plaisir intellectuel ou sensoriel typiquement lié à l'étude de l'esthétique, cependant Zola lui donne très peu d'intérêt ou de capacité pour la mobilité sociale. A la fin du texte quand le gouvernement déplace encore Florent pour sa corroboration dans l'activité révolutionnaire, Claude se promène encore par les Halles, observant les marchands bourgeois dans leur propre milieu du marché, Zola décrit : « Claude, qui avait certainement oublié de dîner la veille, pris de colère à les voir si bien portantes, si comme il faut, avec leurs grosses gorges, serra sa ceinture, en grondant d'une voix fâchée : 'Quels gredins que les honnêtes gens !' »<sup>24</sup> Cet exemple de Claude démontre comment il regarde et observe son environnement avec soin et attention lorsque ses équivalents bourgeois jouent leurs rôles attendus dans la société, marqués par leur consommation qui amène au prestige.

L'esthétique visuelle parmi les membres des classes ouvrières apparaissent encore dans ce qui pourrait être la scène à la table la plus esthétisée à travers les trois textes, le dîner de Gervaise au milieu de *L'Assommoir*. Un personnage connu pour sa mobilité sociale mais qui meurt en fin de dénouement, Gervaise accueille un dîner après avoir achevé un statut un peu plus prestigieux

---

<sup>23</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 10162.

<sup>24</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 14584.

et avant de tomber de cet état de bien-être. Zola décrit la scène à table de cette fête avec beaucoup de détail dans le sens d'apparence aussi que de goût. En décrivant la table elle-même, Zola écrit :

« Les rideaux pendus devant les vitres laissaient tomber une grande lumière blanche, égale, sans une ombre, dans laquelle baignait la table, avec ses couverts encore symétriques, ses pots de fleurs habillés de hautes collerettes de papier; et cette clarté pâle, ce lent crépuscule donnait à la société un air distingué. »<sup>25</sup>

Sans rien manger, l'acte de prendre ce repas offre à Gervaise et à sa compagnie un statut que d'habitude ils n'auraient pas. L'observation de la lumière et l'idée que la perception visuelle de la table légitime le convive autrement non qualifié renforcent comment cette scène surpasse la vie quotidienne pour ceux de la classe ouvrière comme Gervaise. Quand l'os qui sert comme plat principal arrive à table, l'auteur l'illustre comme « énorme, dorée, [et] ruisselante de jus » et note qu'« on ne l'attaqua pas tout de suite. C'était un étonnement, une surprise respectueuse, qui avait coupé la voix de la société. »<sup>26</sup> Cette scène démontre dans une scène à table très esthétique comment la force visuelle de la nourriture reste intimement liée à la classe sociale. La pause qui arrive avant de manger l'os suggère une anticipation gustative qui ajoute à la performance et l'appréciation sensuelle de la viande. En plus, ensemble ces extraits— les Halles esthétisées par Claude et la table esthétique de Gervaise--mettent en valeur les tensions de l'observation intime de l'esthétique et le point de vue zolien plus ou moins pessimiste pour la mobilité sociale. C'est probable que des personnages avec un solide mode de vie bourgeois auraient dit moins au sujet de leur nourriture, son service et leurs rôles symboliques. A cause de leur confort avec la provision consistante de nourriture, il n'y a pas de besoin de considérer trop les détails particulièrement visuels de la nourriture particulièrement quand elle ne sert à aucune fonction gastronomique, elle est juste présente dans le marché.

---

<sup>25</sup> Emile Zola, *L'Assommoir*, 33623.

<sup>26</sup> Emile Zola, *L'Assommoir*, 33661.



Malgré le fait que Cadine, un personnage secondaire dans *Le Ventre de Paris*, ne soit pas artiste et qu'elle aime bien le plaisir sensuel, Zola la dote d'une grande capacité esthétique dans le sens visuel. Elle adore se promener autour de la ville pour regarder les belles choses aux fenêtres d'une manière plus esthétique que consumptive. Par exemple :

« Elle avait surtout une vive tendresse pour la boulangerie Tabouveau, où toute une vitrine était réservée à la pâtisserie ; elle suivait la rue Turbigo, revenait dix fois, pour passer devant les gâteaux aux amandes, les saint-honoré, les savarins, les flans, les tartes aux fruits, les assiettes de babas, d'éclairs, de choux à la crème ; et elle était encore attendrie par les bocaux pleins de gâteaux secs, de macarons et de madeleines... »<sup>27</sup>

En se rappelant des quatre qualités de Sonnenfeld, il semble clair au moins qu'il y a dans cette scène une recherche de nomenclature et une liste exhaustive avec les descriptions des pâtisseries diverses dans une explication qui continue jusqu'au point où il semble de ne jamais terminer des noms particuliers et évidemment bien observés. Ces traits servent aussi à offrir un aspect esthétique dans le sens que les noms précis établissent une vision très bien articulée et la liste contribue à un sens d'abondance interminable. Ce niveau d'esthétique ajouté aux autres qualités indique que Cadine, malgré son statut social assez bas, a la capacité de profiter des biens visuels et que sa place dans la société ne l'inhibe pas des plaisirs extracorporels comme ils se lient même à la nourriture.

### *La bourgeoisie*

Il serait rare et erroné de discuter de la nourriture chez Zola et *Le Ventre de Paris* sans mentionner la charcuterie parisienne de Quenu, le frère du protagoniste Florent et un producteur de produits charcutiers dans Les Halles. Il y a une scène en particulier où ils font du boudin, un type de saucisson, dans la cuisine de l'établissement. Présents ici sont Quenu, sa femme Lisa, son

---

<sup>27</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 12665.

assistant Auguste et son frère Florent. Alors que les trois premiers sont bien accoutumés au processus technique pour faire le boudin, Florent est arrivé à Paris assez récemment de son exil aux colonies. Quand les autres commencent à cuisiner, Florent raconte l'histoire de son évasion. Selon Florent, l'acte et les suites du processus assument des qualités notamment esthétiques, cependant la discussion des producteurs semble enracinée dans une discussion de ses qualités, si le boudin sera bon ou mauvais. La Belle Normande demande à l'apprenti Auguste, « Eh bien, aurons-nous du bon boudin ? » avant d'affirmer « le boudin sera bon ». <sup>28</sup> À la fin du processus, Zola décrit comment, en finissant son morceau du boudin, Lisa « acheva son boudin. » <sup>29</sup> Au lieu de se nourrir ou de digérer, Lisa achève – satisfait, termine, conquête – ce qu'elle consomme. Le verbe « achever » est particulièrement fort ici parce qu'il est souvent utilisé pour décrire les œuvres d'art.

Tout comme la description détaillée de Florent en trouvant les corps décomposés de ses amis décédés, Florent a un cauchemar après que le boudin se fait dans lequel il mélange les odeurs sensorielles de la cuisine avec son image de la chair mangée à l'effet qu'ils deviennent totalement intégrés pour lui. Zola fusionne les deux espaces de l'exil et de la cuisine en illustrant comment pour Florent « ce ventre [de son ami mort], plein d'un grouillement de crabes, s'étalait étrangement au milieu de la cuisine, mêlait des odeurs suspectes aux parfums du lard et de l'oignon. » <sup>30</sup> Par contre, Quenu ignore l'histoire de son frère et il continue son travail, « [il] ne suivait pas l'histoire. » <sup>31</sup> Lisa exprime un peu de dégoût et son sentiment adresse le manque de bonne nourriture que Florent a vécu en Cayenne. Quand Florent explique le régime des prisonniers, Florent dit qu' « il fallait enlever les vers pour manger le riz. La viande, rôtie et très-

---

<sup>28</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 11098.

<sup>29</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 11295.

<sup>30</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 11180-90.

<sup>31</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 11189.

cuite, s'avalait encore ; mais bouillie, elle puait tellement, qu'elle donnait souvent des coliques... »<sup>32</sup> Malgré l'acceptation passive de la chair mangée plus tard, ici « Lisa paraissait ne pouvoir cacher son étonnement ni son dégoût ; le riz plein de vers et la viande qui sentait mauvais lui semblaient sûrement des saletés à peine croyables, tout à fait déshonorantes pour celui qui les avait mangées. »<sup>33</sup> Alors, Lisa rend en valeur la consommation du dégoutant plus fortement que l'expérience visuelle ou olfactive. Ces exemples démontrent comment les descriptions détaillées que Florent garde et explique sont vivides et esthétisées. Malgré ses explications riches, les détails ne s'impriment pas sur sa belle-sœur ; surtout elle fait attention au rôle de la nourriture dans la crédibilité et l'honneur de ces repas.

Le lien entre un personnage avec les sens esthétiques astucieux et la désillusion de la classe bourgeoise émerge dans les autres textes aussi. Au début de *Germinal*, Zola donne des descriptions détaillées qui soulignent le contraste entre la famille ouvrière qui se trouve souvent froide, fatiguée et affamée qui s'appelle Les Maheu et la famille du directeur de la mine, Les Grégoire, qui sont riches, gras et pleins de bien-être. Après une description des Grégoire débordants de provisions et leurs domestiques, Mélanie et Honorine, qui les « regardaient se bourrer, les lèvres grasses », Zola explique que ces domestiques ne parlent pas beaucoup de la brioche fraîche que Les Grégoire sont en train de manger.<sup>34</sup> Ceci est parce que Les Grégoire discutent déjà du gâteau qu'ils vont manger prochainement parce que les femmes disent que « c'était un plaisir de faire un gâteau, quand on voyait les maîtres le manger si volontiers. »<sup>35</sup> Les Grégoire, donc, ne réalisent pas souvent ni la chaleur ni les bons parfums qui les entourent constamment. Les enfants Maheu entrent dans le même espace quand la mère, La Maheude, a

---

<sup>32</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 11157.

<sup>33</sup> Ibid.

<sup>34</sup> Emile Zola, *Germinal*, 67129.

<sup>35</sup> Emile Zola, *Germinal*, 67130.

besoin de demander un emprunt pour acheter de la nourriture. Zola illustre les enfants comme « glacés, affamés, saisis d'un affaurement peureux, en se voyant dans cette salle où il faisait si chaud, et qui sentait si bon la brioche. »<sup>36</sup> Pour les enfants, ces sensations sont immédiates et frappantes. De plus, Zola invoque des formes des verbes « voir » et « sentir » qui sont attachés à l'observation visuelle et olfactive.

Dans tous les deux cas--celui avec Lisa et Florent et celui avec les Grégoires et les enfants Maheu--l'expérience sensorielle ne touche pas les riches qui sont accoutumés à la provision quotidienne du boudin ou du pain frais comparé à ceux qui manquent cet accès à la nourriture riche et parfois étouffante. L'esthétique et ses liens avec le sens et l'observation se manifestent plus avec les personnages de Florent et les enfants Maheu parce qu'ils sont plus attentifs à tout ce qui les entoure quand ils se trouvent dans les nouveaux milieux bourgeois où il y a une abondance de bonnes choses à manger. Ils sont ainsi plus inclinés à noter les détails que quelqu'un qui est bien familier avec une certaine mode de vie.

### *La politique*

La dernière scène du *Ventre de Paris* qu'il faut souligner rend en valeur l'importance de subvenir aux besoins essentiels en plus des « plaisirs sensoriels » qui sont au quelque degré mis en opposition au sens bien développé d'esthétisme. Après que Quenu le charcutier commence à fréquenter le marchand de vin M. Lebigre avec son frère Florent, sa femme Lisa lui fait rappeler tous les comforts dans sa vie qu'il risque à perdre dans une révolution qui réussit. Pendant leur conversation, Quenu réalise « Il lui sembla qu'il avait failli perdre tout cela chez M. Lebigre, son lit énorme, sa chambre si bien close, sa charcuterie, à laquelle il songeait maintenant avec des

---

<sup>36</sup> Emile Zola, *Germinal*, 67188.

remords attendris. Et, de Lisa, des meubles, de ces choses douces qui l'entouraient, montait un bien-être qui l'étouffait un peu, d'une façon délicieuse. »<sup>37</sup> Le choix d'adjectif « délicieuse » porte une association avec des qualités esthétiques alimentaires parce que ce mot se lie d'habitude avec quelque chose qu'on mange plutôt qu'un sentiment de bien-être. Cette rhétorique réfléchit plusieurs choses que Lisa avait déjà introduites comme les éléments les plus importants de son propre contentement avec le gouvernement basés pas seulement dans l'équité sociale et les droits mais sa capacité de manger, dormir et gérer la charcuterie en paix en disant : « Je suis reconnaissante au gouvernement, quand mon commerce va bien, quand je mange ma soupe tranquille, et que je dors sans être réveillée par des coups de fusil ». <sup>38</sup> Donc, Zola soutient l'argument pour l'Empire dans les termes surtout pratiques. Le thème de manger la soupe apparaît dans plusieurs textes d'une façon qui traverse la classe sociale. Selon Lawrence Scherer, la soupe et le pain sont de bons aliments pauvres parce qu'ils sont divisibles dans le sens qu'un morceau de pain peut être donné à plusieurs personnes selon la taille de la tranche ou la soupe peut être diluée pour servir plus de monde. <sup>39</sup> Cette divergence entre la soupe pour les riches et la soupe pour les pauvres est enracinée dans les descriptions esthétiques. Lisa peut identifier la soupe comme symbole de bien-être ou inviter Florent chez elle pour « manger la soupe avec nous, quelquefois, le dimanche » après qu'elle lui dit qu'il doit trouver ses autres repas ailleurs. <sup>40</sup> Par contre, dans *Germinal* la Maheude exclame après avoir mis sa table « Oh ! la soupe ! » ; cette interjection suit une description très forte : « La table était encombrée : un paquet de vêtement, deux pains, des pommes de terre, du beurre, du café, de la chicorée et une demi-livre de fromage

---

<sup>37</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 12347.

<sup>38</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 12301.

<sup>39</sup> Schehr, "Deipnomachy, or Cooking with Zola," 344-5.

<sup>40</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 12822.

de cochon. »<sup>41</sup> Les quantités explicites ici ne sont pas trop esthétisées, mais elles nous donnent l'image d'une table pleine – quelque chose d'un peu ironique en considérant que, pour Lisa, « manger la soupe » implique probablement manger la soupe avec tant d'autres choses, bien plus qu'on y voit. Néanmoins, chez *Germinal* on a l'image d'une soupe qui fait partie d'un repas visuel et chez *Le Ventre de Paris* ce même plat adopte un rôle surtout symbolique et conceptuel.

Les sentiments révolutionnaires arrivent et se dissipent autour de la table sans esthétisation aussi dans *L'Assommoir* et *Germinal*. Un personnage dans *L'Assommoir*, Lantier, exprime quelques idées politiques, en exclamant à Boche, un personnage qui avait exprimé sa satisfaction avec ses libertés politiques sous l'Empire, « Non, vous n'êtes pas libre !... Si vous n'en voulez pas je vous foutrai à Cayenne, moi ! oui, à Cayenne, avec votre empereur et tous les cochons de sa bande. »<sup>42</sup> Après ces paroles brèves mais passionnantes, Gervaise lui offre un verre de vin et il est « subitement calmé, » ses sentiments étanchés par la consommation.<sup>43</sup> Au début du soulèvement dans les mines chez *Germinal*, le directeur M. Hennebeau déteste l'idée de sauter le repas qu'il avait avec sa femme et les Grégoire pour adresser les activités subversives. Finalement, quand il adresse la foule, son angle apparaît pratique sinon nihiliste vers la subversion de leurs cris pour le pain – l'alimentation essentielle. En écoutant ces cris, Hennebeau pense :

« Tout n'allait pas pour le mieux parce qu'on avait du pain. Quel était l'idiot qui mettait le bonheur de ce monde dans le partage de la richesse ? Ces songe-creux de révolutionnaires pouvaient bien démolir la société et en rebâtir une autre, ils n'ajouteraient pas une joie à l'humanité, ils ne lui retireraient pas une peine, en coupant à chacun sa tartine. »<sup>44</sup>

Hennebeau élimine le lien entre la révolution et le gain matériel qui pourrait arriver aux classes ouvrières en questionnant sa valeur elle-même. Ce personnage bourgeois n'emploie aucune

---

<sup>41</sup> Emile Zola, *Germinal*, 67376.

<sup>42</sup> Emile Zola, *L'Assommoir*, 34155.

<sup>43</sup> Emile Zola, *L'Assommoir*, 34161.

<sup>44</sup> Emile Zola, *Germinal*, 70960.

description esthétique. En fait, il mentionne la nourriture deux fois : une fois avec le pain et l'autre avec la tartine. Selon lui, cet aliment essentiel, le pain, est le symbole de toutes les choses pour lesquelles les rebelles luttent. L'achèvement juste du pain selon lui n'aura l'effet positif qu'ils attendaient à cause de sa fonction détachée du goût, du sens et de la survie.

### *Conclusion*

Pour conclure, une lecture soigneuse amène à une discussion de lexique et de choix de mots qui rassemble les éléments divers et complexes qui font partie de l'étude de l'esthétique. A travers les textes, Zola emploie deux verbes, goûter et se nourrir, qui d'habitude on associe avec l'acte de manger, ce qui démontre comment la discussion de la nourriture prend une qualité esthétique ou consumptive mais très rarement pratique. Le manque de lien entre l'emploi des verbes « nourrir » et « goûter » et la nourriture actuelle souligne la mesure où le rôle actuel dépasse un rôle essentiellement pratique, comme beaucoup de gens qui étudient Zola avait déjà noté. Quand on peut goûter ou se nourrir avec quelque chose d'autre que la nourriture physique, cette nourriture peut devenir aussi un objet d'observation esthétique ou offrir un plaisir au-delà des plaisirs bas, même quand les personnages sont pauvres, peu éduqués ou affamés.

Florent et Claude tous les deux à certains moments dans *Le Ventre de Paris* se nourrissent aux odeurs et aux vues plutôt qu'à la nourriture. Après que les charcutiers font le boudin, l'« odeur de la cuisine...[Florent] nourrissait de toute la nourriture dont l'air était chargé. »<sup>45</sup> Sans même manger, Florent se sent rempli par les qualités olfactives du boudin. Entouré par le gras et les odeurs, il n'a aucun désir même de manger lorsqu'il observe de son nez les qualités de la nourriture qui ne lui plaisent pas. En plus, Claude oublie souvent de manger parce qu'il est si

---

<sup>45</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 11288.

engagé avec l'aspect visuel des Halles. Pendant une de ses interactions premières avec Florent, il lui dit :

« Puis, je déjeune ici, par les yeux au moins, et cela vaut encore mieux que de ne rien prendre. Quelquefois, quand j'oublie de dîner, la veille, je me donne une indigestion, le lendemain, à regarder arriver toutes sortes de bonnes choses. Ces matins-là, j'ai encore plus de tendresses pour mes légumes... »<sup>46</sup>

Pour Claude, manger les fruits et légumes des Halles ne disent rien comparé au prospect de les rendre en forme artistique.

Par contre, les noms et les actes qui sont décrits par « nourrir » et « goûter » sont souvent détachés de la table. Les personnages goûtent la joie, le bonheur, les joies amères, le plaisir, la satisfaction, le silence, la béatitude, les meilleures heures des Halles, les émotions, la campagne, le travail, la tentation, les tâtonnements, l'ivresse et le bien-être parfois plusieurs fois à travers les livres. En fait, il n'y a que des références rares et inconséquentes aux goûts alimentaires ; souvent elles se réfèrent soit au pain soit au café. Les gens se nourrissent de la « sorte de hâbleries, » des projets, des choses immondes, de la politique, des senteurs fortes, des souffles, de l'argent, des saletés, de la croyance religieuse, de la résignation et même de la vie des meurt-de-faim. Ils nourrissent les pensées, les idées et les projets. Cet emploi peu conventionnel de ces notes se lie à l'usage de l'esthétique par Zola : la nourriture et la nutrition sont totalement diverses à cause du rôle symbolique de la nourriture. Le goût s'emploie aussi plus souvent d'une façon qui n'est pas sensoriel dans le sens physique mais autrement d'une manière plus émotionnelle ou des sens élevés et concentrés dans la classe ouvrière.

En regardant ensemble ces exemples qui viennent du *Ventre de Paris* et qui sont bien soutenus par les descriptions comparables dans les autres textes, on apprend plusieurs choses sur

---

<sup>46</sup> Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 10111.



l'esthétisation de la nourriture dans le roman naturaliste zolien. D'abord, les personnages des niveaux sociaux divers observent, consomment et reconnaissent les sens différents différemment. Zola offre les descriptions riches, particulièrement des rapports visuels et olfactifs qu'ont sa classe ouvrière dans les environnements où ils dînent ou achètent de la nourriture. Quand on focalise sur l'attention de Zola sur l'esthétique des pauvres, on peut commencer à défier l'idée que le goût ou la distinction ou le plaisir intellectuel sont gardés pour les riches. Néanmoins, la chute de plusieurs personnages pauvres qui esthétisent leurs expériences à la table métaphorique sont point en fin à l'inutilité des points de vue trop sensoriels ou poétiques dans l'ordre naturel que Zola et ses contemporains naturalistes ont perçu avec le but de les observer et prescrire. Comme partie d'une littérature longue et bien développée sur l'esthétique et le goût, *Le Ventre de Paris*, *Germinal* et *L'Assommoir* indiquent que l'idéologie ne triomphe pas l'esthétique. En fait, les deux concepts sont impossibles à diviser et ils se renforcent mutuellement dans le roman zolien.