

AVIS DE SOUTENANCE DE THÈSE

DOCTORAT (Arrêté du 26 août 2022 modifiant l'arrêté du 25 mai 2016)

Madame Yuka SAITO

candidate au diplôme de Doctorat de l'Université d'Angers, est autorisée à soutenir publiquement sa thèse

le 12/01/2023 à 14h00

**Maison de la Recherche Germaine Tillion
AMPHI GERMAINE TILLION
5, bis boulevard Lavoisier
49045 ANGERS Cedex 01**

sur le sujet suivant :

ENTRE DISCOURS ET SENSIBILITÉS GUSTATIVES. LE GOÛT DANS L'ŒUVRE DE GRIMOD DE LA REYNIÈRE (XVIII^e-DÉBUT DU XIX^e SIÈCLE)

Directeur de thèse : **Monsieur Florent QUELLIER**

Composition du jury :

Monsieur Philippe BOURDIN, Professeur des Universités Université Clermont-Auvergne, Examineur

Monsieur Didier BOISSON, Professeur des Universités Université d'Angers, Examineur

Madame Mayuho HASEGAWA, Professeur émérite Université de Tokyo, Japon, Rapporteur

Monsieur Philippe MEYZIE, Maître de Conférences HDR Université de Bordeaux Montaigne, Examineur

Monsieur Florent QUELLIER, Professeur des Universités Université d'Angers, Directeur de thèse

Madame Viktoria VON HOFFMANN, Chercheuse Qualifiée F.R.S.-FNRS Université de Liège, Belgique, Rapporteur

Résumé de la thèse

Cette thèse a pour objet de rechercher la notion de goût et les sensibilités gustatives exprimées dans les ouvrages gastronomiques de Grimod de La Reynière : l'Almanach des Gourmands (1803-1812, 8 volumes) et le Manuel des Amphitryons (1808). Basée sur une approche textométrique, notre analyse porte sur les représentations du goût chez Grimod, en les confrontant avec celles figurant dans d'autres écritures contemporaines, à savoir les livres de cuisine, les traités de civilité et les ouvrages de critique d'art. La textométrie illustre clairement que le discours gastronomique de Grimod tend à juger et à hiérarchiser les aliments. Ce rôle de critique est notamment joué par le Jury dégustateur, qui incarne une faculté du jugement gustatif supposée être infaillible. Inspiré de la critique d'art et des sociétés littéraires du XVIII^e siècle, Grimod invente ce jury composé de gourmands éclairés. S'éloignant de l'image du glouton stigmatisée par la civilité moderne, ceux-ci se manifestent comme dégustateurs professionnels qui participent à la création de la réputation dans le commerce alimentaire. Chemin faisant, le goût sensuel est valorisé afin de le hisser au rang du goût intellectuel. Tout en s'inscrivant dans la sensibilité culinaire du XVIII^e siècle, Grimod met en relief, par cette démarche de légitimation, les produits alimentaires de terroir réputé, les restaurateurs et les commerçants de bouche jugés les meilleurs, dont les noms deviennent des marques. L'auteur joue ainsi le rôle d'un passeur culturel du goût entre les élites françaises de l'Ancien Régime et les nouveaux consommateurs du XIX^e siècle, en intégrant le système méritocratique dans le domaine alimentaire.