

PETRONE, *Satiricon*

LE FESTIN DE TRIMALCION

DEVOIR A RENDRE POUR LE JEUDI 2 AVRIL

Le *Satiricon* (ou *Satyricon*) est un roman latin dont nous sont parvenus seulement des fragments. On arrive à retracer la trame d'une fiction dont les personnages principaux, Encolpe et Ascylte, jeunes hommes balottés dans des mésaventures plus ou moins ridicules, se trouvent invités à un dîner chez Trimalcion.

Trimalcion est un riche affranchi d'origine syrienne qui organise dans sa demeure au luxe tapageur des festins qui allient excès de nourriture dénaturée et mise en scène de manière outrancière, spectacles et divertissements vulgaires, et propos de bas étage. L'homme n'a aucune culture mais souhaite faire croire qu'il en a. On est évidemment bien loin du Banquet de Platon.



Scène du film *Satyricon* de Fellini (1969)

Voici le « clou du spectacle », l'arrivée d'un plat spécial...

Nondum efflauerat omnia, cum repositorium cum sue ingenti mensam occupavit. Mirari nos celeritatem coepimus, et iurare ne gallum quidem gallinaceum tam cito percoqui potuisse, tanto quidem magis quod longe maior nobis porcus uidebatur esse, quam paulo ante aper fuerat. Deinde magis magisque Trimalchio intuens eum : 'Quid ? Quid ? inquit. 'Porcus hic non est exinteratus ? Non mehercules est. Voca, uoca cocum in medio'. Cum constitisset ad mensam cocus tristis, et diceret se oblitum esse exinterare : 'Quid, oblitus ?', Trimalchio exclamat, 'putes illum piper et cuminum non coniecisse. Despolia !'. Non fit mora, despoliatur cocus atque inter duos tortores maestus consistit. Deprecari tamen omnes coeperunt et dicere : 'Solet fieri ; rogamus, mittas ; postea si fecerit, nemo nostrum pro illo rogabit' [...] At [...] Trimalchio, qui relaxato in hilaritatem uultu : 'Ergo', inquit, 'quia tam malae memoriae es, palam nobis illum exintera !' Recepta cocus tunica cultrum arripuit, porcique uentrem hinc atque illinc timida manu secuit. Nec mora, ex plagis ponderis inclinatione crescentibus tomacula cum botulis effusa sunt. Plausum post hoc automatam familia dedit et 'Gaio feliciter !' conclamauit. Nec non cocus potione honoratus est, etiam argentea corona, poculumque in lance accepit Corinthia.

Vous complétez la traduction juxta-linéaire ci-dessous en vous aidant du Gaffiot (veuillez travailler sur ce document numérique, puis renvoyez-le moi sauvegardé avec vos réponses d'une autre couleur) :

Nondum efflaverat omnia → il n'avait pas encore tout « craché », (On parle de Trimalcion qui parle à tort et à travers)

cum repositorium mensam occupavit → **lorsqu'un plateau prit place sur la table**

cum sue ingenti → **avec un énorme porc**

nos coepimus → **nous, nous avons commencé** (C'est Encolpe qui parle au nom de ses amis invités, et qui emploie le « nous »)

celeritatem mirari → **par nous étonner de la rapidité**

et iurare ne gallum quidem gallinaceum → et à jurer qu'aucun coq ni même de poule

tam cito percoqui potuisse → n'aurait pu être cuit si vite,

tanto quidem magis → d'autant plus que

nobis porcus videbatur esse → ce porc nous semblait être

quod longe maior → beaucoup plus gros que

quam aper → le sanglier

paulo ante → de tout à l'heure

Fuerat → ne l'était.

Deinde Trimalchio intuens eum → Ensuite, Trimalcion le montrant

magis magisque : → **encore et encore**

'Quid ? Quid ? inquit. → **dit : « Quoi !? Quoi !? »**

'Porcus hic non est exenteratus ? → **Ce porc n'a pas été vidé ?**

Non mehercules est. → **Non, par Hercule, il ne l'est pas !**

Voca, uoca cocum in medio' → **Appelle-moi, appelle-moi le cuisinier ici !** (le verbe *voca* est à l'impératif)

Cum constitisset cocus tristis → **Lorsque le cuisinier, triste, se tint**

ad mensam → **vers la table,**

et diceret → et qu'il dit

se oblitum esse exinterare → qu'il avait oublié de le vider,

'Quid, oblitus ?' → Quoi ? tu as oublié ?

Trimalchio exclamat → **s'exclame Trimalcion**

'putes illum non coniecisse → Tu crois juste que tu n'as pas mis

piper et cuminum ! → **de poivre et de cumin !**

Despolia ! → déshabillez-le ! (pour le fouetter et le punir de son oubli...)

Non fit mora → On n'attendit pas,

despoliatur cocus → le cuisinier est déshabillé,

atque maestus consistit → et le malheureux est mis
inter duos tortores. → **Entre deux bourreaux**
Deprecari tamen omnes coeperunt → **cependant, tous commencèrent à supplier**
et dicere : 'Solet fieri → et dirent : « Cela arrive !
rogamus, mittas → nous t'en supplions, laisse-le !
postea si fecerit → s'il recommence,
nemo nostrum pro illo rogabit' → dans ce cas personne ne plaidera plus en sa faveur !
At Trimalchio, → **Mais Trimalcion,**
qui relaxato in hilaritatem uultu → **qui, le visage détendu par le rire,**
'Ergo', inquit, → **dit : « Donc,**
'quia tam malae memoriae es, → puisque tu as une si mauvaise mémoire,
palam nobis illum *exentera* !' → **vide-le devant nous !** (le verbe *exentera* est à l'impératif)
cocus → **Le cuisinier,**
Recepta tunica → **sa tunique lui ayant été rendue,** (ablatif absolu)
cultrum arripuit, → **saisit un couteau**
porcique uentrem secuit. → **et ouvrit le ventre du porc**
hinc atque illinc → **d'un bout à l'autre**
timida manu → **d'une main timide.**
Nec mora, → et immédiatement
ex plagis crescentibus → et par les entailles agrandies
ponderis inclinatione → par la pression du poids,
tomacula effusa sunt → **des saucisses se sont écoulées**
cum botulis → **ainsi que des boudins**
Plausum familia dedit → Toute l'assemblée applaudit
post hoc automatam → devant ce tour de passe-passe
et 'Gaio feliciter !' conclamavit. →
Nec non cocus honoratus est, → Et le cuisinier se fit offrir
Potione → **une boisson**
etiam argentea corona, → **et dans une coupe d'argent**
poculumque in lance accepit Corinthia. → il reçut sa coupe sur un plateau en bronze de Corinthe.

En prime, voici le menu complet du dîner de Trimalcion (proposé par Mme Catherine Schneider, Université de Strasbourg)

| |
|--------------------------------|
| Le programme des réjouissances |
|--------------------------------|

DÎNER -SPECTACLE MUSICAL

Apéritif, six services dont cinq plats-surprises, amuse-gueule et dessert, inclus six intermèdes avec chiens dressés, équilibristes, loterie, danses, chants, plafond ouvrant.

APÉRITIF (*gustatio*)

Olives vertes et noires, loirs au miel et au pavot, saucisses rôties, prunes de Syrie, pépins de grenade de Carthage, vin miellé.

REPAS

Premier service, plat-surprise : becfignes en croûte simulant des œufs de paon couvés par une poule en bois.

Intermède : dégustation d'un "Falerne de cent ans, consulat d'Opimius" servi en amphores de verre, démonstration du squelette articulé, improvisation poétique.

Deuxième service, plat-surprise : plateau circulaire à douze casiers triangulaires aux signes du zodiaque, chaque casier portant une bouchée assortie à son signe, dissimulant pardessus un plateau profond contenant poulardes, tétines de truie, lièvre emplumé façon Pégase, entourés de poissons vivants nageant dans une douve arrosée de garum.

Intermède : installation d'un décor de chasse et irruption d'une meute de chiens de Laconie.

Troisième service, plat-surprise : laie aux défenses portant paniers de dattes de Carie et de la Thébaïde, tétée de marcassins de pâte croquante, farcie de grives vivantes. Découpage de l'animal, lâcher et prise au gluau des grives, offertes aux convives avec les marcassins comme cadeaux à emporter.

Intermède : distribution de grappes de raisin par un garçon mimant Bromius grondant, Lyée ivre, Euhius rêvant. Présentation par le cuisinier de trois porcs et choix de celui appelé à être apprêté pour le service suivant.

Quatrième service, plat-surprise : dès après l'intermède, présentation d'un porc identique cuit, secrètement farci de saucisses et de boudins, et si habilement recousu qu'il semble n'avoir pas été vidé ; le cuisinier condamné au fouet pour cet oubli, puis gracié, ouvre la bête et libère son contenu.

Intermède : comparution de l'actuarius, reddition des comptes semestriels, équilibristes, loterie, chants et danse des Homéristes.

Cinquième service : veau entier bouilli, estoqué, taillé et tranché par l'Homériste jouant Ajax furieux.

Intermède : ouverture du plafond, descente d'un cerceau portant couronnes et flacons de parfums offerts en cadeau.

Sixième service, plat-surprise : gâteaux entourant un Priape portant fruits et raisins, tous les mets lançant à qui les touche un jet d'eau safranée.

Intermède : toast à l'Empereur, ostension des Lares et du buste de Monsieur, libation, présentation du buste au baiser des invités, souhaits de santé réciproques.

Amuse-gueules (*matteae*) : pour chaque convive, poularde grasse et œufs "en bonnet".

DESSERT (*secundae mensae*)

Pains blancs en forme de grives farcis de raisin sec et de noix, coings piqués d'épines simulant des oursins, oie grasse entourée de poissons et d'oiseaux, le tout fait de viande de porc, huîtres et pétoncles-surprise, escargots au gril.

Le service se fera en chantant.

QUESTIONS

1. Relevez dans le texte latin une proposition infinitive et un ablatif absolu. Expliquez-les.

a. Proposition infinitive ; il y en avait trois au total :

- *Mirari nos celeritatem coepimus, et iurare ne gallum quidem gallinaceum tam cito percoqui potuisse*

Verbe introducteur : *iurare* ; sujet à l'accusatif : *gallum et gallinaceum* ; verbe à l'infinitif : *potuisse*

- *diceret se oblitum esse exinterare*

Verbe introducteur : *diceret* ; sujet à l'accusatif : *se* (et attribut oblitum) ; verbe à l'infinitif : *esse*

- *putes illum piper et cuminum non coniecisse*

Verbe introducteur : *putes* ; sujet : non exprimé (car identique à celui du verbe introducteur, « tu ») ; verbe à l'infinitif : *non coniecisse*.

b. Ablatif absolu : il y en avait deux

- *Relaxato in hilaritatem vultu* : « le visage étant décontracté dans le rire »
- *Recepta tunica* : « la tunique ayant été rendue »

2. Qui est le narrateur de cette scène ?

Le narrateur de cette scène est l'un des personnages du roman, à savoir Encolpe. On le repère aisément par la première personne du pluriel qui inclut le personnage et ses compagnons, voire l'ensemble des invités du banquet : *Mirari nos celeritatem coepimus*.

On peut néanmoins noter que ce narrateur, s'il prend part au festin, observe l'ensemble du spectacle avec une distance certaine, comme le note la 3^{ème} personne du pluriel qui l'exclut des réactions de pitié envers le cuisinier : *Deprecari tamen omnes coeperunt*. Cet indice textuel montre que l'on se situe dans une dimension satirique : le regard du narrateur mesure le ridicule de ce dîner et sa dimension obscène.

3. Qui s'exprime au discours direct ?

Dans ce passage, on assiste à une forme de dialogue particulier, dont Trimalcion se veut le chef d'orchestre grotesque. Ce dialogue nous plonge dans un univers proche de celui de la comédie, en raison du sujet du dialogue, absolument trivial. Il s'agit d'un litige entre le maître de maison et le cuisinier : un porc, présenté rôti aux invités, n'a pas été vidé de ses entrailles, comme c'est l'usage. Et cela rend sa consommation impossible...

Trimalchio intuens eum : *'Quid ? Quid ? inquit* ; ce dialogue se caractérise par une prise de parole vive, marquée par les interrogatives et les exclamatives. L'interlocuteur, le cuisinier répond par récit de parole. En revanche, le véritable interlocuteur de Trimalcion est la troupe de ses invités, son « public » : *Deprecari tamen omnes coeperunt et dicere : 'Solet fieri ; rogamus, mittas* ; On a l'impression d'assister à une scène de théâtre de rue, improvisée, dont le dénouement dépend de la volonté du public enthousiaste et participatif.

Quoi qu'il en soit, ce dialogue est purement artificiel et relève d'un faux jeu de dupe d'ordre spectaculaire.

4. Comment jugez-vous la farce préparée par Trimalcion à ses invités ?

On vient de relever le caractère trivial du spectacle prévu par Trimalcion pour amuser ses convives : faire croire, avec la complicité du cuisinier que le porc n'a pas été vidé, en réalité, il l'est (bien sûr !) mais rempli de charcuteries qui viennent se répandre généreusement sous les yeux des invités.

A la lecture de cette mise en scène culinaire, le lecteur, antique comme moderne ne peut se laisser d'être écoeuré (quelle que soit l'heure de la journée et l'état d'appétit de chacun) par cette description : *Nec mora, ex plagis ponderis inclinatione crescentibus tomacula cum botulis effusa sunt*. La profusion marque l'apparition de cette charcuterie, et le terme *plaga*, « plaie » insiste sur le dégoût provoqué par cette scène.

La réaction de joie du public est problématique et participe de la satire : c'est que l'assemblée semble goûter ce spectacle... la farce (au sens propre comme figuré ici !) du porc est de très mauvais goût (pour filer la métaphore !) et constitue une grossièrement sans nom de la part de Trimalcion.

5. Au vu du menu dans sa totalité, donnez les principales caractéristiques de la gastronomie impériale de ce type de soirées.

Tout d'abord, on est frappé par l'abondance des plats, et la question de l'excès. Aucun estomac humain ne peut être capable de goûter (ne serait-ce que goûter !) à tous ces plats sans être rapidement débordé. En outre, les éléments gastronomiques mêlent le vivant et le mort : les grives et les poissons sont vivants, tandis qu'ils prennent place au sein de plats cuits. Cette mise en scène complexe est ridicule et dévoie la fonction première du banquet. (on le reverra plus bas)

Ensuite, c'est la question du spectacle supposé par ces plats qui est de mise : les aliments proposés ont toujours l'air d'être autre chose : par exemple, « becfignes en croûte simulant des œufs de paon couvés par une poule en bois. ». Les becfignes sont de petits oiseaux (pensez aux cailles) qui ici sont arrangés pour sembler être des œufs... La nourriture est ici transformée visuellement et s'offre comme spectacle « trompeur » et propre à illusionner les convives.

On relève aussi un mélange très choquant, entre cuisine et culture. En effet, Trimalcion mêle haute culture et cuisine, et l'effet est grotesque et montre sa vulgarité : « veau entier bouilli, estoqué, taillé et tranché par l'Homériste jouant Ajax furieux. » Dans l'Antiquité, les genres littéraires sont clairement hiérarchisés : la poésie épique (Homère) constituant le sommet de l'art poétique. Ajax est un héros grec enragé de n'avoir pas pu récupérer les armes d'Achille après sa mort. Il devient fou et croyant tuer ses rivaux grecs, Ulysse, Agamemnon et Ménélas, il massacre en réalité un troupeau de bœufs. Revenu de sa folie et se jugeant déshonoré, il se donne la mort. Cette histoire proprement tragique est réécrite de manière parodique ici, mais involontairement. On saisit que Trimalcion est admiratif de la culture classique, mais n'a pas exactement saisi sa grandeur. Aussi la mêle-t-il à la trivialité de sa cuisine dans un effet profondément satirique. Pétrone fait là un réquisitoire violent de la décadence des moeurs romaines qui livre la plus raffinée des cultures à des rustres non éduqués.

Enfin, le mélange des genre est ce qui caractérise le plus ce menu qui intègre sans cesse des spectacles aux plats : la nourriture pour lui est source et matière à spectacle, et ce banquet devient en fin de compte le comble de l'obscène. Il montre ce que l'on ne doit jamais montrer.

Les références culturelles sont toutes nivelées : l'horoscope (le plateau représentant les douze signes du Zodiaque) côtoie Homère, mais aussi la poésie pastorale avec Bromius, Lyée et Euhius... Les genres les plus nobles sont interprétés par des pantomimes qui relevaient d'un genre beaucoup plus populaire.

6. En quoi n'est-ce pas conforme au *mos maiorum* ?

D'une part, le *mos maiorum* impose d'être conforme à la nature. Ici, effectivement, Trimalcion fait appel à la nature pour créer le spectacle dans sa *cena* : les grives vivantes, les poissons qui nagent dans le *garum*... Cependant, c'est pour dévoyer cette nature que Trimalcion organise ce banquet : il n'est certes pas naturel de faire venir des animaux vivants dans son *triclinium*... De même, la nourriture est pervertie au point de ne plus ressembler à ce qu'elle est naturellement : des oiseaux deviennent des œufs. L'industrie alimentaire recrée des tableaux à la logique inversée : les poissons vivants nagent dans du *garum*, qui est fait de jus de poissons morts... Le porc est farci de charcuteries faites avec justement la chair de porc. Ces plats relèvent d'une construction monstrueuse au premier sens du terme : contre-nature et en même temps spectaculaire.

D'autre part, le *mos maiorum* est fait de mesure et de raison, alors que tout dans le festin de Trimalcion est marqué par l'excès et le superflu. Le nombre de plats, et leur mise en scène en est la marque : le plafond s'ouvre pour faire descendre un plat, on fait venir un « homériste », raffiné artiste pour découper le veau... Les valeurs sont inversées.

Enfin, c'est une absence de pudeur et une exhibition perpétuelle qui marque ce festin : Trimalcion en guise d'intermède entre deux plats met en scène ses comptes financiers et même ses propres funérailles... C'est ce que l'on nomme obscénité, à savoir que qu'en principe on ne doit pas montrer.

7. Proposez une problématique et un plan de commentaire pour ce texte.

La problématique spécifique de ce passage tournera autour de la question de la satire de la société à travers cet exemple de Trimalcion, affranchi richissime, ne sachant plus quoi faire de son argent pour paraître.

On se demandera comment ce passage met en œuvre une satire subtile mais féroce des ridicules et obscénités de Trimalcion à travers la réaffirmation du *mos maiorum* comme grille morale de référence.

1. Une description à travers le regard d'un narrateur apparemment neutre
2. L'excès et la démesure obscène comme expression du comique
3. Le constat d'une société en perte

8. Allez voir la scène du film de Fellini, tirée du roman : <https://www.youtube.com/watch?v=0fO7WhkW6ao> (l'épisode est situé à la minute 29) Ce film est extrêmement déroutant : Federico Fellini voulait un film de « science-fiction antique », et vous comprendrez pourquoi.

Exprimez ce que vous avez ressenti devant la mise en scène et montrez en quoi Fellini a repris l'esprit de décadence du romancier Pétrone.

Je vous renvoie pour cette question à la très fine analyse du site critikat : <https://www.critikat.com/panorama/analyse/federico-fellini/>