

# LES TABLES TRUCULENTES DÉVORENT UN SECRET MIELLEUX

Anthologie critique de textes culinaires du XVII<sup>e</sup> siècle

*Textes choisis et réunis par les étudiants de troisième année de licence Lettres-Modernes  
de l'Université Lumière Lyon 2 dans le cadre d'un séminaire de spécialité littéraire XVII<sup>e</sup>.*

*Sous la direction d'Edwige Keller-Rahbé.*





## Avant-propos

« Lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a plus de lettres, d'intelligence élevée et rapide, d'inspiration, de relations reliant, il n'y a plus d'unité sociale. »  
(Antonin Carême)

Patrimonialisation du repas gastronomique des Français en 2010, abondante production éditoriale et cinématographique, immense succès des émissions et blogs culinaires, médiatisation des grands chefs... : à considérer l'importance de la table dans notre culture contemporaine, proposer une anthologie critique de textes du XVII<sup>e</sup> siècle en lien avec la cuisine pourrait apparaître comme un effet de mode. Ce serait oublier qu'un tel engouement n'est pas nouveau. Car si la gastronomie en tant que discipline véritable naît à l'aube du XIX<sup>e</sup> siècle, le discours gastronomique tel qu'on le connaît aujourd'hui, émancipé des seuls préceptes religieux ou médicaux, prend ses racines au XVII<sup>e</sup> siècle.

La parution du *Cuisinier françois* par le Sieur de La Varenne, en 1651, est tenue pour un acte fondateur de la modernité gastronomique. Le livre inaugure à la fois une nouvelle ère éditoriale, celle des premiers best-sellers culinaires, et une nouvelle ère historico-politique, celle qui voit Louis XIV construire un pouvoir où les cuisines de Versailles et la table du monarque participent à la magnificence et l'ostentation du règne. S'élabore la cuisine dite « à la française », dont le mythe perdure dans l'imaginaire collectif, tant il est vrai qu'elle est perçue comme un trait de l'identité nationale, comme l'expression privilégiée de la civilisation française, laquelle incarnerait la civilisation tout court (Norbert Elias). Dans le même temps s'ouvrent à Paris et dans les grandes villes de provinces les premiers cafés, si prisés des élites socioculturelles. A travers le prestigieux office de maître d'hôtel, tragiquement incarné par Vatel, le XVII<sup>e</sup> siècle voit aussi émerger et se transformer la figure du cuisinier, peu à peu assimilé à un artiste. Quant à la mutation du goût, tout entier tourné vers les saveurs naturelles, elle s'accompagne d'une « révolution copernicienne » dans la perception de l'acte de manger. En vérité, le siècle de Louis XIV se donne aussi à lire comme le « siècle de La Varenne », selon l'heureuse formule de Pascal Ory.

Le projet collaboratif d'une anthologie critique de textes culinaires du XVII<sup>e</sup> siècle a pour ambition de rendre compte de l'ampleur d'un corpus et de battre en brèche le lieu commun selon lequel la littérature était, à cette époque, et contrairement au siècle de Rabelais, coupée des réalités matérielles et corporelles. D'où l'impensé littéraire et la prétendue relégation du sujet dans les genres bas et/ou mineurs. Il nécessite d'adopter une démarche résolument pluridisciplinaire qui croise littérature et sciences humaines et qui aborde des genres divers : textes relevant de la littérature au sens strict du terme (poésie, théâtre, roman, mémoires, correspondances, nouvelles, contes...), mais aussi de la littérature technique et spécialisée, de la littérature prescriptive (manuels de cuisine et d'économie domestique, traités agronomiques, traités de médecine...). Appréhender le « siècle de La Varenne » nécessite également de s'inscrire dans une approche *gastrocritique* qui « relie gastronomie et critique littéraire<sup>1</sup> ». La discipline est encore jeune, car si la table est un objet d'étude aujourd'hui reconnu, y compris dans le milieu universitaire, l'histoire culturelle de l'alimentation a tardé à émerger – et donc à gagner les études littéraires –, en particulier en raison d'une certaine réticence des historien.nes à considérer l'objet alimentaire comme digne d'être étudié. « Pour le chercheur, la nourriture est un sujet futilisé ou culpabilisé », soulignait Roland Barthes en

---

<sup>1</sup> Ronald W. Tobin, « Qu'est-ce que la gastrocritique ? », *Dix-septième siècle*, 4/2002, n°217, p. 621-630.

1961<sup>1</sup>. Or, la gastrocritique ouvre bien des horizons : elle contribue, notamment, à revisiter la doxa alimentaire par l'étude des caractéristiques stylistiques et narratologiques de la mise en récit des aliments, de l'alimentation, du repas, des mangeurs et des buveurs. Ce faisant, elle interroge les représentations, voire la vision mythifiée/fantasmée de l'histoire de l'alimentation. Ainsi de la fabrique de Vatel par Mme de Sévigné, ou encore de la misère des paysans, comme essentialisée chez La Bruyère... La gastrocritique permet surtout de faire redécouvrir aux étudiant.es, à travers un angle original et séduisant, les auteurs.trices patrimonialisé.es, et de leur faire découvrir un autre XVII<sup>e</sup> siècle (par exemple, les poètes de cabaret, avec leurs airs à boire et autres chansons bachiques).

Cette anthologie, dont le titre est formé à partir d'un cadavre exquis des étudiant.es, montre en somme combien la table et ses représentations, loin d'être un objet anecdotique, constituent une invitation à explorer le lien pour ainsi dire consubstantiel entre la cuisine et la littérature, lien sans cesse réaffirmé, exploré et remodelé par les écrivain.es qui y figurent.

Carine Goutaland, Edwige Keller-Rahbé  
(Juillet 2017)

*Je tiens à remercier les personnes qui, de près ou de loin, ont participé à cette aventure pédagogique.*

*Et d'abord ma collègue Carine Goutaland, spécialiste de la gastronomie dans le corpus naturaliste. De nos échanges autour de ses travaux est née l'idée de ce séminaire, dans lequel elle a nous a fait l'amitié d'intervenir pour parler roman, mais aussi bouillons, gargotes et autres guinguettes du XIX<sup>e</sup> siècle, renouvelant ainsi notre perception de la table.*

*Ensuite les étudiant.e.s inscrit.e.s dans mon séminaire de spécialité de littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle, qui ont œuvré à l'anthologie avec un enthousiasme créatif et confiant, malgré la complexité inhérente au projet : temps limité, travail éditorial inédit, textes présentant des difficultés linguistiques, culturelles et littéraires.*

*Que soient également remercié.e.s mes collègues Sophie Coste et Marie-Pascale Halary, qui m'ont généreusement fait part de leur expérience en matière d'anthologie littéraire, ainsi que le Département des Lettres et son directeur, Tristan Vigliano, qui ont permis la publication de cet ouvrage collectif.*

*Je n'oublie pas la visite amicale de Véronique Corinus et Caroline Marque, venues goûter en notre compagnie les plats du XVII<sup>e</sup> siècle que nous avons préparés lors de la dernière séance !*

Edwige Keller-Rahbé

---

<sup>1</sup> « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, 1961, vol. 16, n°5, p. 978.

# AMUSE-BOUCHE

*Au Goinfre Lecteur*

« Adieu, je te souhaite le louvre de Diogenes, les liberalitez de Bacchus, les saveurs de Venus, toujours bonne année, & *quod facias semper bonum cherubim* »

(Jean Boyer, *Recueil de chansons à boire et dancier*, Paris, Pierre Ballard, 1636, n.p.)

Bien habile celui qui avec passion  
Gourmandise et digestion  
Saura apprécier à leur juste valeur  
Ces mets choisis avec ferveur

Ces mots d'hier  
Ces anecdotes dont ils étaient fiers  
Ces collations, ces friandises,  
Ces clameurs, ces mignardises,  
Tant de plats qui autrefois  
Comblaient la Cour de joie,  
Nuit et jour festoyant  
Engloutissant le gibier à pleines dents,  
Buvant le potage à grandes bouchées,  
Et saluant le Roy avec absoluité.

Ces saveurs populaires  
Ces saveurs de grands-mères  
Terroir devenu fruit national  
D'un pays qui n'a plus de quoi être pâle  
De cet art non avoué,  
Celui du bien manger.

Rassemblés autour d'écrits divers  
Poétiques, scientifiques ou littéraires,  
Notre devoir a été celui d'allier  
A la manière d'un repas des grandes années  
De longs et précis textes théoriques  
Avec d'autres récits plus ou moins historiques  
D'étonnants écrits grivois et atypiques  
A l'heure où l'on découvrait  
Que manger pouvait être apprécié !

Si l'on peut être fier de notre beau menu  
C'est aussi grâce à celle qui tout ce semestre a su  
Concilier recherches et plaisirs  
Théories et sourires,  
Edwige Keller-Rahbé  
Qui nous a donné ainsi le plaisir d'étudier  
Ces secrets d'hier  
Ces œuvres plusieurs fois centenaires...

Moran Laplace

« Ce que l'on conçoit bien s'énonce clairement.  
Ce que l'on mange avec goût se digère aisément. »  
Georges Courteline, *La Philosophie de Georges Courteline* (1922)

Avant de dévorer cette anthologie, vous prendrez bien le temps d'une petite mise en bouche ? Une fugace friandise pour vous mettre en appétit, avant de passer à la dégustation de cet ouvrage empli de saveurs. Vous êtes sucré plutôt que salé, apéritif plutôt que dessert... Qu'importe ! Dans cette anthologie, il y en a pour tous les goûts. Pour les lecteurs gourmands, qui voudront satisfaire leur désir de bonne chère littéraire, aussi bien que pour les lecteurs raffinés, qui raffolent de style doux et d'écritures sucrées, celles qui fondent en bouche et sont légères à lire. Quel que soit votre profil de lecteur, vous trouverez ici des mets littéraires qui sauront ravir vos papilles.

Mais un doute subsiste dans votre esprit : littérature ou gastronomie, de quoi parlons-nous ici ? Voilà une question sur laquelle il convient de s'attarder. Remarquez qu'il y a un lien évident entre cuisine et littérature, les termes culinaires étant régulièrement sollicités pour qualifier l'acte de lire et d'écrire, voire pour qualifier un style, un registre. Chaque langue comporte aussi de nombreux idiotismes gastronomiques, et le Français en offre une longue liste, allant de « avoir un cœur d'artichaut » à « patauger dans le yaourt », en passant par « c'est la fin des haricots ». Rien de surprenant à ce que ces deux domaines fusionnent puisque le plaisir de la table et le plaisir des mots s'organisent tous deux autour de la bouche. Georges Courteline ne s'y trompe pas, lorsqu'il détourne le célèbre vers de Nicolas Boileau-Despréaux. Pourtant, le corps et les manifestations du corps sont souvent mis à distance dans la littérature dite sérieuse. L'idée reçue est qu'il y aurait peu de personnages représentés en train de se nourrir au motif que ce n'est ni esthétique ni digne d'intérêt. Baudelaire ne faisait-il pas remarquer de manière provocante : « Avez-vous jamais vu boire ou manger des personnages tragiques ? » (*Salon* de 1846). Tel est, en tout cas, le lieu commun véhiculé à propos de la littérature du XVII<sup>e</sup> siècle. Alors en parler sous l'angle alimentaire, quelle idée ! Or cet aspect y est bien plus important qu'on pourrait le penser de prime abord.

C'est justement ce vaste domaine que nous avons voulu explorer dans la présente anthologie. Les textes retenus sont tirés d'ouvrages appartenant à des genres différents – poésie, théâtre, mémoires, contes, manuels de cuisine, traités médicaux et traités de civilité... –, mais engagent tous la représentation des aliments, de l'art culinaire et de l'alimentation au XVII<sup>e</sup> siècle. La multiplication depuis une vingtaine d'années, dans les sciences humaines et sociales (histoire, anthropologie, sociologie, économie, histoire des arts et de la littérature...), des études sur l'alimentation et du rôle qu'elle a joué dans nos cultures et sociétés, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours, prouve qu'il s'agit d'un véritable champ disciplinaire. Par l'analyse de l'alimentation, on touche en effet à bien d'autres domaines : faire l'histoire de la « gastronomie » – terme anachronique pour le XVII<sup>e</sup> siècle –, c'est aussi explorer l'ensemble des us et coutumes d'une société. On pourrait même aller jusqu'à dire, avec Michel Onfray, que « l'histoire de l'alimentation, c'est l'histoire tout court » (*Le Ventre des philosophes*, 1990). L'alimentation constitue en somme une archive incontournable pour comprendre une époque. En littérature, quelques périodes, siècles et auteurs ont retenu l'attention de ce que Ronald W. Tobin nomme la « gastrocritique », à entendre comme une « approche pluridisciplinaire qui relie gastronomie et critique littéraire<sup>1</sup> » : l'Antiquité et sa tradition philosophique des banquets grecs, le XVI<sup>e</sup> siècle et Rabelais, le XIX<sup>e</sup> siècle et le corpus naturaliste... A l'inverse, la littérature du XVII<sup>e</sup> siècle y a longtemps échappé. Ce n'est

---

<sup>1</sup> Ronald W. Tobin, « Qu'est-ce que la gastrocritique ? », *Dix-septième siècle*, 4/2002, n°217, p. 621-630 (<https://www.cairn.info/revue-dix-septieme-siecle-2002-4-page-621.htm>).

pas faute d'anecdotes historiques, que l'on songe à la mort de Louis XIV, moment où l'on a découvert que le roi possédait des entrailles deux fois plus longues que la normale<sup>1</sup> – détail peu glamour qui a marqué les esprits – ou encore au suicide retentissant de Vatel, qui joue encore un rôle important dans l'imaginaire collectif. Mais alors, pourquoi cet écart entre la réalité et le peu d'études littéraires ? Le fait est qu'en raison des bienséances, le corps et ses réalités physiologiques seraient prétendument absents de la littérature classique, en particulier de la scène<sup>2</sup>. Notre anthologie aspire à revisiter ce cliché persistant et à penser l'articulation entre motifs culinaires et littérature au XVII<sup>e</sup> siècle.

Après tout, il n'est pas incohérent de faire une anthologie sur un tel sujet car, oui, amateurs de bonne chère, figurez-vous que les discours culinaires étaient fort nombreux à une époque où il était de bon goût de passer de la fourchette à la plume. Quoique, la fourchette n'était pas réellement en usage (jusque tard dans le siècle, on mangeait encore avec les doigts) et qu'elle ne s'imposera définitivement parmi les élites qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, avant de se démocratiser au XIX<sup>e</sup> siècle, *via* les cantines et les casernes militaires. Mais il est notoire que les petits-fils de Louis XIV apprirent à manger avec la fourchette et que le roi s'y essaya à la fin de son règne, avec néanmoins beaucoup de réticence, parce qu'on associait alors la fourchette à l'Italie, et donc aux mœurs italiennes, c'est-à-dire à l'homosexualité. La fourchette marque une différence entre deux générations, et ce détail « fourchetté », qui vient comme un cheveu sur la soupe de notre préface – illustre bien l'évolution autour des manières et des arts de la table à la cour de France.

Du reste, le repas royal devient l'objet d'attentions particulières sous Louis XIV, connu pour son appétit légendaire, contrairement à son père, Louis XIII, qui ne manifestait guère d'appétence (sans mauvais jeu de mots) pour la table, ni à titre privé ni à titre public. Cet intérêt n'est pas seulement d'ordre personnel et politique, l'étiquette entourant les repas manifestant l'autorité et la puissance du monarque ; il s'explique aussi par la révolution du goût décrite par Susan Pinkard, et qui conduit à la Modernité<sup>3</sup>. En effet, si l'on se penche sur les goûts alimentaires du siècle de Louis XIV, on observe une nette prédilection pour les fruits et légumes, tant il est vrai que les saveurs naturelles sont exaltées. L'éloge du naturel est d'ailleurs observable dans d'autres domaines, comme l'écriture et la conversation, et l'on sait qu'il culminera sous des formes philosophiques et politiques au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il en résulte, dans la cuisine, une réduction des épices, dont la gamme se restreint au poivre, au clou de girofle et à la muscade. A l'opposé, on valorise les aromates, notamment le bouquet garni (appelé « paquet ») et le persil, considéré comme l'« aromate national » d'après l'agronome Nicolas de Bonnefons. De même, cette nouvelle conception de la cuisine s'accompagne d'une modernisation des ustensiles et des lieux où elle est pratiquée, qui ont tendance à s'agrandir.

Autre lieu commun à battre en brèche lorsqu'on parle de l'alimentation au XVII<sup>e</sup> siècle : celui d'un siècle où le monde paysan mourait constamment de faim à cause des nombreuses épidémies et des mauvaises conditions climatiques, qui anéantissaient les récoltes. La Bruyère et son célèbre caractère mettant en scène des « mâles » et des « femelles » fouillant la terre et se nourrissant « de pain noir, d'eau et de racines », a beaucoup contribué à le véhiculer (*Les Caractères*, « De l'Homme », 128). Mais les racines, à rebours de l'idée qu'on s'en fait aujourd'hui, désignaient les légumes qui poussent sous terre. Quant à l'historien Florent

<sup>1</sup> Ronald W. Tobin, art. cit.

<sup>2</sup> « Le XVII<sup>e</sup> siècle a coupé le tragique des données de la vie quotidienne et créaturelle de l'homme avec un radicalisme qu'on n'avait jamais vu, même pas à l'époque – l'antiquité gréco-romaine – dont on avait pris le style comme modèle. » (Erich Auerbach, *Mimésis. La représentation de la réalité dans la littérature occidentale*, Paris, Gallimard, 1968, p. 375).

<sup>3</sup> Susan Pinkard, *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine (1650-1800)*, Cambridge, University Press, 2010.

Quellier, spécialiste de l'alimentation des mondes modernes, il a montré que la réalité alimentaire de la paysannerie n'avait rien à voir avec ce triptyque misérabiliste<sup>1</sup>, même s'il ne nie pas les conditions de vie difficiles qui affectent le monde rural. Si les céréales, le pain (sous forme de grosses miches faites pour durer plusieurs semaines), les soupes accommodées de différentes sortes de raves, et parfois même agrémentées de morceaux de viande, constituent la base de l'alimentation paysanne, de nombreux aliments et produits viennent l'enrichir, selon les régions et la spécificité du territoire : fruits, champignons, miel, mollusques et crustacés en bord de mer, fromage, œufs, beurre, sans compter le gibier issu du braconnage... Les livres de cuisine, dont *Les Délices de la campagne* (1654), de Nicolas de Bonnefons, témoignent de la variété de cette cuisine paysanne.

La codification des repas est le dernier aspect historique sur lequel il convient de s'attarder, pour autant qu'elle a participé au rayonnement du modèle culinaire français. Alors que de nos jours, le service est dit « à la russe » (c'est-à-dire qu'il repose sur un enchaînement de plats, généralement en trois temps, allant de l'entrée au dessert), au XVII<sup>e</sup> siècle, il est dit « à la française ». Par là, il faut entendre que les plats d'un même service, chauds comme froids, et dont le nombre peut s'élever jusqu'à une vingtaine, sont apportés de manière simultanée aux convives. Voici donc à quoi ressemble un menu « façon XVII<sup>e</sup> siècle » : en premier lieu est servi le potage (viande bouillie, ou poisson en cas de jour maigre), suivi d'entrées éclectiques ; en deuxième lieu vient le service du rôti, composé de viandes rôties (et non bouillies), et agrémentées de salades. Ce service est également accompagné d'entremets, lesquels peuvent aussi faire partie d'un troisième service. Le dernier service est le dessert, ou le « le fruit ». C'est le point culminant du repas car, outre qu'on raffolait du sucré, les fruits étaient considérés comme les mets les plus délicats et les plus naturels qui soient. D'où leur mise à l'honneur. Soulignons que se dessinent déjà quelques tendances, comme la présence du fruit à la fin du repas et la progression du salé vers le sucré.

Nous vous invitons maintenant à emprunter le modeste chemin tracé par cette anthologie. Le projet a été initié et réalisé dans le cadre d'un séminaire de spécialité en littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle, proposé en troisième année de licence de Lettres Modernes à l'université Lyon 2 (2016-2017). Il s'agit donc d'un travail collectif, et qui dit groupe dit forcément organisation. Alors, comment avons-nous travaillé ? La plupart du temps, nous échangeons en cours. Durant certaines séances, nous nous répartissions en petits comités pour dialoguer plus aisément et permettre à chacun.e de prendre la parole. Puis venait la phase de restitution commune. Les étudiant.e.s qui ont participé à cette anthologie ont majoritairement suivi un cursus de Lettres modernes, mais d'autres viennent de licences doubles (Lettres modernes et Arts du spectacle, Lettres modernes et LLCE Anglais), et même d'autres licences (Lettres appliquées). Les discussions en dehors des cours n'ont pas toujours été faciles, les emplois du temps ne s'accordant pas forcément. Il a parfois été nécessaire de se répartir les tâches et de rester en contact à distance, par le biais de documents partagés en ligne (*Google docs*) ou par messagerie électronique. De manière générale, les séances de ce séminaire ont été particulièrement dynamiques et riches en échanges. Nous avons même eu la chance d'accueillir Carine Goutaland, spécialiste de la gastronomie dans la littérature du XIX<sup>e</sup> siècle, venue nous parler de son livre *De régals en dégoûts. Le naturalisme à table* (Classiques Garnier, 2016).

L'enjeu de ce séminaire était de proposer un objet éditorial qui soit le fruit de nos réflexions. Le titre même de l'anthologie – *Les tables truculentes dévorent un secret mielleux* – a été élaboré ensemble. Voilà un titre qui peut surprendre par son côté décalé et

---

<sup>1</sup> Florent Quellier, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII<sup>e</sup> siècle et les prémices de la gastronomie française », *Dix-septième siècle*, 2012, n°254, p. 141-154 ; *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013, p. 39.

surréaliste, en un mot anachronique. Nous comprenons votre désarroi. Comment l'expliquer ? Le fait est que nous avons joué au cadavre exquis et que nous nous sommes retrouvés avec cinq phrases différentes. Plutôt que de n'en retenir qu'une, nous avons décidé d'utiliser les quatre autres pour introduire chacune des sections de l'anthologie. Le but était de valoriser ce travail collectif et de faire en sorte que la « patte » de chacun.e apparaisse.

Pour bon nombre d'entre nous, c'était la première fois que nous constituions une anthologie. Il a donc fallu passer du temps sur la méthodologie, à plus forte raison parce que nous ne disposions que de quelques mois seulement : établir en premier lieu une feuille de route, réfléchir ensuite à nos critères de sélection des textes, élaborer enfin un plan. Ainsi l'anthologie a-t-elle été réalisée en un semestre, de janvier à avril 2017.

Une première liste d'extraits nous a été présentée par notre enseignante, Edwige Keller-Rahbé. Dès lors, il nous incombait d'aller à l'exploration des textes afin de sélectionner ceux qui nous semblaient les plus pertinents et les plus intéressants. Comme des jardiniers lâchés dans un vaste champ de fleurs aux variétés différentes, nous devons composer un bouquet final qui soit cohérent. Et ce bouquet, le voici : il s'agit de l'anthologie que vous tenez entre les mains. Chaque étudiant.e était invité.e à choisir deux textes, qu'il/elle devait accompagner d'une notice et d'une illustration.

La répartition des textes s'est faite dès le moment où nous avons trouvé notre plan. L'idée d'une organisation de type « menu » s'est imposée comme une évidence. C'était une façon de rester dans la thématique de notre anthologie, jusque dans la forme même qu'elle prendrait. Un débat a eu lieu pour savoir si nous opterions pour un menu historique, à la manière du XVII<sup>e</sup> siècle, ou moderne. Notre choix s'est arrêté sur la deuxième formule (Apéritif, Entrées, Plats, Desserts), qui donnait à l'anthologie une résonance contemporaine.

L'organisation des textes à l'intérieur des sections a elle aussi été pensée selon une progression. Permettez-nous de vous faire découvrir le menu du jour. Nous vous invitons d'abord à un fringant « Apéritif », à déguster sur des airs bachiques et autres chansons à boire. Vous pourrez vous laisser aller à une joyeuse ivresse, mais les textes sont à consommer avec modération. Cet apéro, souvent synonyme de gaillardise, se termine par le texte de François Colletet, avec son boudin blanc ô combien métaphorique ! Viennent ensuite les « Entrées », un service plus sérieux. Il débute par une série d'extraits de livres de cuisine imprimés qui participent tous à la codification et la diffusion du modèle culinaire à la française, et se clôt par un point de vue religieux et médical sur les régimes alimentaires. Puis, chaud, chaud devant, car arrivent les « Plats » ! Un petit rappel des bonnes manières à table, avant de déguster de délicates collations galantes. Puis, nous nous ferons un malin plaisir de vous présenter des mangeurs indéliçats et repoussants. La section des plats se terminera sur une note pathétique avec des cas de famine (réel), et d'anthropophagie (fictionnel). Afin d'alléger et d'égayer un peu vos esprits, savourez enfin nos « Desserts ». Vos papilles littéraires pourront frémir grâce l'éloge d'un fruit emblématique du XVII<sup>e</sup> siècle, dont nous tairons volontairement le nom, pour vous mettre en appétit. La dégustation se poursuivra par quelques boissons exotiques et aristocratiques, très à la mode sous Louis XIV, et vous pourrez vous attarder sur des douceurs et des textes sucrés. Les propos scatologiques de la princesse Palatine mettront un terme au menu car toute dégustation se termine, tôt ou tard, par une inéluctable transformation physiologique des aliments.

Tout au long du travail, nous avons pu vérifier que le thème de l'alimentation pouvait nous initier profitablement à la culture historique et littéraire de la période envisagée. Le projet s'est avéré d'autant plus enthousiasmant que les notices accompagnant les textes proposent souvent une ouverture sur des réalités contemporaines, manière d'interpeler le lecteur pour qu'il s'interroge sur sa propre expérience de mangeur, de consommateur... Et manière aussi de prouver que le XVII<sup>e</sup> siècle a laissé dans la gastronomie moderne une forte

empreinte. Le projet possède toutefois ses limites. Il mériterait qu'on lui consacre plus de temps : un semestre pour un sujet aussi vaste n'est malheureusement pas suffisant, et il reste quantité de pistes à explorer. Nous n'avons fait qu'effleurer la surface de tout ce que le XVII<sup>e</sup> siècle pouvait nous apprendre sur le plan culinaire. Il aurait pu être intéressant, par exemple, de voir comment le modèle français – qui s'est exporté – a eu un impact en dehors du royaume. L'anthologie est sans doute trop « franco-centrée » ; exception faite du texte de Mme d'Aulnoy, elle ne tient pas compte des échanges, des influences réciproques, entre les différents pays. De même, il aurait pu être enrichissant de dépasser les bornes chronologiques du XVII<sup>e</sup> siècle et d'étudier l'évolution des représentations au XVIII<sup>e</sup> siècle. D'une certaine manière, nous avons commencé à le faire en proposant deux extraits des *Mémoires* Saint-Simon, mais l'entreprise aurait bien évidemment nécessité plus de temps, et c'est déjà un petit exploit que d'avoir pu traiter, en dix semaines, un si grand nombre de textes, de nature si différente. Peut-être un second volume viendra-t-il élargir les perspectives.

Quoi qu'il en soit, ce projet a représenté une belle aventure humaine. Le travail de recherche a été énormément enrichissant, pas seulement parce qu'il s'agissait d'aborder un domaine qui n'est peu – voire jamais – étudié dans nos programmes scolaires, mais aussi parce que l'expérience a été totale. Nous nous sommes en quelque sorte imprégné.e.s de la culture et du mode de vie du XVII<sup>e</sup> siècle – à une petite échelle, bien sûr – mais le seul fait d'avoir dû se confronter à des textes dans leur édition et leur graphie originales, a constitué une forme agréable d'altérité. S'attaquer par la suite à la confection d'un plat selon une recette de l'époque a été d'une grande richesse sur le plan personnel. La dégustation collective, au terme du séminaire, a été un beau moment de partage et d'imprégnation des habitudes culinaires du XVII<sup>e</sup> siècle, ne serait-ce que pour se rendre compte de la variété des mets sucrés. Non seulement ce projet d'anthologie a ouvert les étudiant.e.s à une nouvelle forme de pédagogie, plus stimulante du point de vue de la réflexion personnelle, mais elle les a aussi engagé.e.s dans un travail collectif, où il a fallu avancer ensemble et se concerter pour parvenir à un résultat représentatif de leur diversité, de leurs ressemblances et de leurs divergences. Ce fut un beau projet, sur tous les plans – personnel, humain et intellectuel –, et c'est une grande satisfaction de voir que nous avons pu collectivement le mener à son terme.

Prêt.e.s à passer à table ? Il ne vous reste plus qu'à faire voyager vos papilles dans les contrées littéraires et culinaires du XVII<sup>e</sup> siècle...

Elisabeth Osborne

#### *Avertissement*

Les notices de cette anthologie ont été révisées par mes soins dans le respect, autant que possible, du style, de la structure et du contenu des textes rédigés par les étudiant.e.s.

Edwige Keller-Rahbé

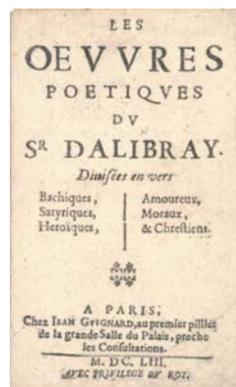


# APERITIF

*La tourte savoureuse excite  
la poularde onctueuse*

***Les Œuvres poétiques du Sr Dalibray, divisées en vers bachiques, satyriques, héroïques, amoureux, moraux et chrestiens, Paris, Antoine de Sommaville, 1653, « Vers bacchiques », Préface, p. 6-7.***

[...] Pour le moins ne pouvois-je pas me servir d'une raillerie plus propre que celle du vin, qui nous pousse à parler hardiment des matières les plus sublimes : et puisque nous en sommes sur le Burlesque, je diray en riant qu'il doit bien estre permis de discourir dans le vin, des Astres et du Mouvement de la Terre ; N'est ce pas le vin qui montre des Estoiles en plein jour, et qui nous fait paroistre que tout tourne ? Au reste, quoy que rien n'empesche de dire la vérité en riant, je pense neantmoins qu'il seroit inutile de t'avertir, qu'il ne faut pas prendre à la lettre quelques railleries<sup>1</sup> qui sont dans ces vers Bachiques. Aussi n'ay je point fait de difficulté d'y mettre le nom de quelques amis, et d'un entr'autres que je traite ainsi que Mr S. Amant traitoit feu Mr Faret<sup>2</sup>, qui estoit l'un des plus honnestes hommes, et des plus sobres de son temps ; t'assurant bien qu'autant que la comparaison cloche de mon costé, elle va droit, et est juste de l'autre. On peut rire aux despens mesme de ses amis, quand on ne s'espargne pas soi-mesme ; il faut estre le premier à se blasmer, comme le dernier à se louer : Enfin il est des bons mots, ainsi que d'une bonne saulse, dont celuy qui l'assaisonne, doit essayer auparavant que de la présenter aux autres.



Page de titre des *Œuvres poétiques du Sr Dalibray* (1653)



Picasso, *Bacchanale* (1955)

<sup>1</sup> Une raillerie est utilisée pour dénoncer un aspect ridicule ou déprécier un point de vue contraire au nôtre sous couvert de sarcasmes.

<sup>2</sup> Homme d'Etat et homme de lettres français du XVII<sup>e</sup> siècle.

Charles de Vion d'Alibray est un écrivain et traducteur français de la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. Il fut lié d'amitié avec les plus grands poètes de son temps – Benserade, Guillaume Colletet, Saint-Amant (qui semble l'avoir encouragé à écrire), ou encore Nicolas Faret –, avec qui il fréquentait les cabarets de Paris, tels « Le Riche laboureur », « Le Bel-Air » et « Le Bon Puis »<sup>1</sup>. Ses fameux poèmes d'inspiration épicurienne sont réunis dans un recueil intitulé *Les Œuvres poétiques du Sr Dalibray*, qui paraît en 1653. Comme le sous-titre l'indique, l'ouvrage est divisé en vers bachiques, satyriques, héroïques, amoureux, moraux et chrétiens, et célèbre les joies du vin et de la bonne chère, mais aussi les plaisirs de l'amour et de la vie insouciant. Vion d'Alibray peut donc être rattaché au genre de la « poésie de cabaret », décrit par Claire Lynn Gaudiani dans son étude sur Théophile de Viau<sup>2</sup>.

Dans ce passage de la préface, le poète conditionne la réception de son lecteur en s'expliquant sur son choix du registre burlesque, lequel est étroitement lié au vin. En effet, une personne sous l'emprise de la boisson peut évoquer « hardiment » des sujets nobles, tant il est vrai que la tension entre la grossièreté et la noblesse est au cœur du burlesque. Aussi bien le vin fait-il à l'esprit ce que le burlesque fait aux sujets élevés : il dévalue joyeusement, il détrône irrévérencieusement, il permet d'évoquer des sujets sensibles sous couvert de la raillerie, comme le prouve l'exemple des « Astres et du Mouvement de la Terre ». Lorsque Vion d'Alibray affirme que tout tourne, on songe aux libertins ralliés aux théories de Galilée et de Copernic. Le poète fournit ainsi des clefs pour comprendre sa conception du burlesque.

L'extrait se veut également démonstration d'amitié par l'annonce de « noms d'amis », et même éloge de la démonstration d'amitié, par l'évocation du lien qui unissait Saint-Amant à Nicolas Faret, décédé depuis 1646. Souligner la sobriété de ce dernier est sans doute ironique quand on sait que Saint-Amant aimait faire rimer le nom de son ami avec celui de « cabaret » (voir le texte « Orgye »). Quoi qu'il en soit, Vion d'Alibray saisit cette occasion pour rappeler que la bonne raillerie commence par soi-même. Ne se qualifie-t-il pas de « Gros Dalibray » dans le sonnet XXXI *Sur le Mouvement de la Terre (Vers Bachiques)* ? En guise de clôture, et pour appuyer ses dires, il affirme qu'il faut tester sur soi les « bons mots » avant que de s'exercer à en faire sur les autres, tout comme il faut vérifier l'assaisonnement d'une sauce avant que de la servir aux convives. La comparaison avec cette pratique culinaire est intéressante parce qu'elle révèle à la fois que la bonne chère, si appréciée du poète, nourrit son imaginaire, et que le secret d'un bon met a beaucoup à voir avec le secret d'un bon mot, selon une analogie traditionnelle entre cuisine et langage, en l'occurrence langage poétique.

Emilie Demarquilly

---

<sup>1</sup> Philippe Di Folco, *Les plus belles pages de la littérature gourmande, de François Rabelais à Marcel Proust*, Paris, Eyrolles, 2012, p. 60.

<sup>2</sup> « It identifies all of the verses under consideration with a special milieu, a spirit, and a literary tradition of themes and characters. » (Claire Lynn Gaudiani, *The Cabaret Poetry of Théophile de Viau. Texts and Traditions*, Tübingen, Gunter Narr ; Paris, J.-P. Place, 1981, p. 16).

**Théophile de Viau, *Œuvres poétiques*, éd. Guido Saba, Paris, Classiques Garnier, 2008, Appendices, « XXVII. Autre épigramme. Enfants, buvons à qui mieux mieux », p. 395.**

Enfants, buvons à qui mieux mieux  
Sans crainte de gâter nos yeux :  
Le Soleil boit le sel et l'onde  
Sans faire jamais un repas  
Qu'il ne soit ivre, et n'est-il pas  
Le plus bel œil de tout le monde ?  
Crainte de vous charger le cœur  
Du jus sacré de ma liqueur,  
Compagnons ne quittez le verre.  
Le Soleil en fait bien autant :  
Car après qu'il a bu d'autant  
Il rend gorge au sein de la terre.



Guido Reni, *Bacchus buvant* (c. 1613; Dresden Gemäldegalerie)

**T**héophile de Viau est un poète et dramaturge français né en 1590 et mort en 1626. L'histoire littéraire, qui le classe généralement parmi les poètes baroques et libertins, aime à souligner qu'il est l'un des plus lus au XVII<sup>e</sup> siècle.

Formée d'une seule strophe composée de vers octosyllabiques, cette épigramme est régulière comme l'attestent la structure binaire et le schéma rimique : deux vers à rimes suivies / quatre vers à rimes embrassées / deux vers à rimes suivies / quatre vers à rimes embrassées. L'ordonnement est encore souligné par le syntagme anaphorique « Sans crainte » (la préposition « sans » est sous-entendue au v. 7). La chanson prend donc une tournure argumentative qui énonce d'abord une injonction épicurienne tout à la gloire de la boisson, puis l'illustre par deux exemples imagés.

Le poète s'adresse à une assemblée dans laquelle il s'inclut au moyen de la première personne du pluriel, afin de lui transmettre de joyeux préceptes (« buvons », « sans crainte de gâter nos yeux », etc.). Il installe un registre familier et amical grâce à l'apostrophe initiale « Enfants » (v. 1), auquel succède le terme « Compagnons » (v. 9), et il renforce les liens grâce au déterminant possessif « ma liqueur » (v. 8) : c'est bien *son* vin et *ses* valeurs qu'il entend partager. Lui-même « Sans crainte » et déjà initié, il recourt à deux exemples unifiés par l'image mythologique du « Soleil » pour convaincre. L'astre sacré fait ici figure

d'argument d'autorité, comme le souligne la question rhétorique formulée aux vers 5-6 par l'enjambement. Par voie de conséquence, le vin est ennobli, là où, dans certaines chansons, il est associé aux ivrognes, et donc dévalué. Au service de la démonstration du poète, le Soleil est saisi à travers son goût inextinguible pour la boisson dans une belle alliance du haut céleste et du bas maritime et terrestre : buveur avide de la mer, – par définition intarissable –, il féconde la terre, qui enfante à son tour le vin. Le poète décrit en somme un cycle naturel qui célèbre la vie : le vin est quelque chose de naturel, qui prend source dans la terre, et dont la consommation est universelle. L'ivresse n'est donc plus à craindre, mais apparaît comme un mode de vie idéal et divin. D'où les exhortations à l'excès – « buvons à qui mieux mieux », « ne quittez le verre » – qui culminent avec la pointe finale « Il rend gorge au sein de la terre ». Celles-ci ne renvoient pas seulement aux conventions du genre de la chanson à boire, mais redisent le cycle infini où le vin pourrait se charger d'une valeur initiatique, le passage d'« Enfants » à « Compagnons » soulignant une évolution, ainsi qu'une connivence renforcée, une fois la boisson consommée.

Pour illustrer l'épigramme, nous avons choisi un jeune Bacchus buvant à grands traits, et à même le décanteur, un vin à la robe claire. La rondeur de la carafe n'est pas sans rappeler celle de son ventre, gonflé par cette source qui le nourrit plus encore qu'un plat consistant. Le liquide qui s'écoule sans fin de son entrejambe « rend gorge au sein de la terre », à l'exemple du Soleil chez Théophile. A l'arrière-plan, on voit une branche de vigne, seule plante dans ce paysage terreux, qui complète l'image de la fertilité. Quant à la source du tonneau, elle semble inépuisable et l'on remarque au passage que les jets sont traités de manière symétrique par Guido Reni : même courbe et même pression. Ce jeune Bacchus figure donc lui aussi la transformation des éléments.

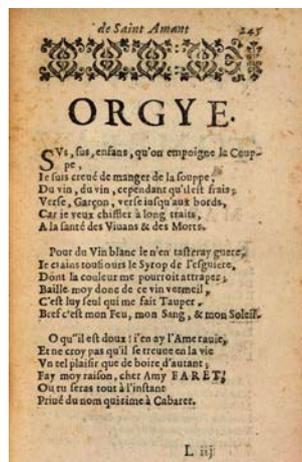
Amandine Francia et Sarah Khalequi

**Marc-Antoine Girard de Saint-Amant, *Les Œuvres du sieur de Saint-Amant. Reueüs, corrigées, & de beaucoup augmentées...*, Paris, Guillaume de Luyne, 1671, « Orgye », p. 245.**

Sus, sus<sup>1</sup>, enfans, qu'on empoigne la Couppe,  
Je suis crevé<sup>2</sup> de manger de la soupe,  
Du vin, du vin, cependant qu'il est frais,  
Verse, Garçon, verse jusqu'aux bords,  
Car je veux chiffler<sup>3</sup> à long traits,  
A la santé des Vivans & des Morts.

Pour du Vin blanc je n'en tasteray guere,  
Je crains tousjours le Syrop de l'esguiere<sup>4</sup>,  
Dont la couleur me pourroit attraper ;  
Baille moy donc de ce vin vermeil,  
C'est luy seul qui me fait tauper<sup>5</sup>.  
Bref c'est mon Feu, mon Sang, & mon Soleil.

O qu'il est doux ! j'en ay l'Ame ravie,  
Et ne croy pas qu'il se treuve en la vie  
Un tel plaisir que de boire d'autant ;  
Fay moy raison, cher Amy FARET<sup>6</sup>,  
Ou tu seras tout à l'instant  
Privé du nom qui rime à Cabaret.



« Orgye » (*Les Œuvres du sieur de Saint-Amant*, 1671)

<sup>1</sup> « Interjection, dont on se sert pour exhorter, pour inciter. *Sus, mes amis, sus donc.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « On dit, d'Un gros homme, d'une grosse femme, qui mange beaucoup, que C'est un gros crevé, une grosse crevée. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>3</sup> « S'est dit autrefois pour SIFFLER » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694) ; « On dit populairement & prov. Siffler la linotte, pour dire, Boire beaucoup, faire la desbauche. » (*Dictionnaire critique de la langue française*, 1787-88).

<sup>4</sup> Carafe.

<sup>5</sup> Toper : « Consentir à une offre, à une proposition qui se fait. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>6</sup> Nicolas Faret est l'ami de Saint-Amant, pour lequel il avait imaginé cette célèbre rime : « Chère rime de cabaret, / Mon cœur, mon aimable Faret. »

L*ié* d'amitié avec Scarron, Gombaud et Théophile de Viau, Marc-Antoine Girard de Saint-Amant est connu pour avoir fréquenté tant le salon précieux de la marquise de Rambouillet que les milieux libertins et les cabarets. Influencée par ses nombreux voyages et la lecture des poètes italiens, son œuvre manifeste une grande variété d'inspirations, de genres et de registres : lyrique, bachique, fantastique, satirique, héroï-comique... Il fut d'ailleurs reçu à l'Académie française pour participer à la rédaction du mot « burlesque » dans le *Dictionnaire*. Dans sa poésie, il se construit une réputation de bon vivant – buveur, fumeur et mangeur –, et se présente volontiers comme « le bon gros Saint-Amant ».

« Orgye » est une pièce poétique composée de trois sizains alternant les décasyllabes et les octosyllabes. Son titre, qui renvoie aux fêtes données en l'honneur de Bacchus, ne laisse aucun doute ni sur le genre (une chanson à boire) ni sur les intentions de Saint-Amant (célébrer le vin). Tout aussi topique est le cadre, mais qui ne sera nommé que dans la pointe finale, à la fois pour ménager l'attente et valoriser la rime « Faret / Cabaret ». Les vers qui précèdent plantent le décor et le définissent par ses principales caractéristiques : l'abondance des nourritures terrestres, l'appétit démesuré du poète, qui s'exprime ici à la première personne, et son impatience à le satisfaire. Toute la chanson est marquée par l'excès, comme le montrent les expressions hyperboliques « crevé de manger », « jusqu'aux bords », « chiffler à longs traits », « de boire d'autant ». Les répétitions propres au rythme soutenu de la chanson renforcent encore cette impression. Conformément à la tradition de la chanson à boire, le cabaret est aussi un lieu d'extrême sociabilité masculine. L'orgie débute par une interjection redoublée qui exhorte à boire, familièrement et énergiquement, tantôt le.s compagnon.s du poète – les « enfans », un « Garçon », Faret – tantôt les lecteurs. Car boire se veut un moment de partage social fort ; c'est même un temps de célébration de l'amitié comme le prouve l'insertion du nom propre « Faret » en lettres capitales, manière subtile pour Saint-Amant de dédier son texte à son ami. Sous forme d'une menace paradoxale, la pointe burlesque rend d'ailleurs hommage à cet homme dont le patronyme « rime » si opportunément avec « cabaret » !

Le vin apparaît ici comme la source de plaisir absolue et c'est pourquoi il doit être consommé sans modération, jusqu'à la jouissance extatique, exprimée par l'hémistiche exclamatif de la dernière strophe (« Ô qu'il est doux ! »). Au vers 12, il est même décrit comme une source d'énergie puissante (« c'est mon Feu, mon Sang & mon Soleil »). Les trois termes ne sont pas choisis au hasard et renvoient à des associations topiques : le feu évoque l'ivresse ; le sang, le vin rouge ; le soleil, le principe vital. La deuxième strophe opère néanmoins une distinction entre deux types de breuvages, l'un noble (le « vin vermeil »), l'autre bas et commun (le « vin blanc »), écarté plaisamment au motif qu'il n'est qu'un « Syrop de l'esguiere » susceptible de rendre le poète malade.

Le vin est donc chez Saint-Amant un nectar aux propriétés quasi divines qui réconcilie la vie, la mort et l'âme et l'amitié.

Amandine Francia et Sarah Khalequi

**Marc-Antoine Girard de Saint-Amant, *Les Œuvres du sieur de Saint-Amant. Reveuës, corrigées, & de beaucoup augmentées...*, Paris, Guillaume de Luyne, 1671, « Le Cidre. A Monsieur le Comte de Brionne<sup>1</sup>. Caprice », p. 444.**

Comte, puis qu'en la Normandie  
Pomone faite honte à Bacchus  
Et qu'en cette Glace arondie  
Brille une lumiere esbaudie<sup>2</sup>,  
De la couleur de nos escus :  
Chantons à la table où nous sommes,  
A la table où le Roy des hommes  
Nous traite en chers francs Voisins,  
Que le Jus delicat<sup>3</sup> des Pommes  
Surpasse le Jus des Raisins.

Je le confesse ; qu'on le croye ;  
Saint-Amant le dit, c'est assez :  
Mon cœur, mon poulmon, & mon foye  
A son esclat saute de joye,  
Et tous les soins<sup>4</sup> en sont chassez :  
C'est le doux honneur de septembre ;  
Il m'attire dans cette Chambre  
Par une secrette vertu,  
Et mon corps auprès de cêt Ambre  
S'émeut, & passe pour festu.

Je ne me puis lasser d'en boire ;  
Ma soif renaist en s'y noyant ;  
Du Muscat je pers la memoire,  
Et mon œil est comblé de gloire  
De le voir ainsi flamboyant.  
Qu'il est frais ! qu'il est delectable !  
De moi je tiens pour veritable  
Lors que j'en trinque<sup>5</sup> une santé,  
Que le seul Cidre est l'Or potable<sup>6</sup>  
Que l'Alchymie a tant vanté.

---

<sup>1</sup> Charles-Joseph de Tornielle, marquis de Gerbéviller, comte de Brionne, grand chambellan du duc de Lorraine.

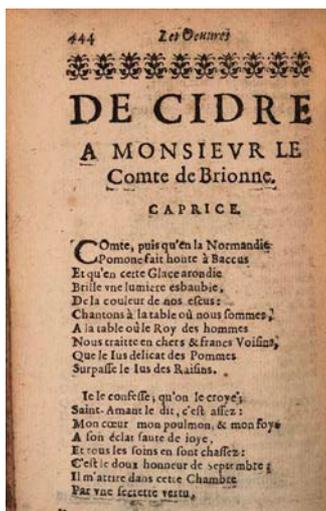
<sup>2</sup> « Se réjouir avec excès, et témoigner sa joie en dansant, sautant, ou de quelque autre manière semblable ». (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1798).

<sup>3</sup> « Delicieux, exquis, agreable au goust » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>4</sup> « Application d'esprit à faire quelque chose » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>5</sup> « Boire en debauche » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>6</sup> « Il n'a guere d'usage qu'en cette phrase, *Or potable*, qui signifie de l'or rendu liquide & propre à boire. *Il pretend avoir trouvé le secret de l'or potable.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).



« Le Cidre » (*Les Œuvres du sieur de Saint-Amant*, 1671)

V oici une autre pièce poétique de Saint-Amant, qui chante cette fois les louanges du cidre en convoquant deux divinités de la mythologie romaine : Pomone, nymphe des fruits et de la corne d’abondance, et Bacchus, dieu de la fête et du vin. Nous présentons les trois premières strophes en vers octosyllabiques de ce « caprice » qui en compte neuf. Mais il convient d’abord de définir cette forme qui n’est pas à proprement parler un genre puisqu’il affecte de ne suivre aucune règle et de privilégier la liberté et la singularité. Furetière le définit ainsi, tout en rappelant que Saint-Amant l’a pratiqué :

« Se dit aussi des pieces de Poësie, de Musique, & de Peinture, qui réussissent plutôt par la force du genie, que par l’observation des regles de l’art, & qui n’ont aucun nom certain. St Amant a intitulé quelques pieces, *Caprice*. »

De fait, Guillaume Peureux souligne que « Saint-Amant est en France, entre 1632 et 1651 environ, le poète du caprice » et que lui seul « utilise le mot pour désigner de manière systématique certaines de ses pièces.<sup>1</sup> » Sous sa plume, le caprice apparaît comme un « foyer où émergent le moi poétique de Saint-Amant et, corrélativement, l’objet et les autres. C’est donc une poésie du regard, une poésie du spectacle<sup>2</sup> ». Le « Cidre » en est un bel exemple : l’autoréférentialité du vers 12 prouve que le caprice favorise l’expression du moi ; le breuvage y est longuement décrit dans sa singularité et le texte est dédié au comte de Brionne, seigneur lorrain et ami du poète, interpellé dès l’ouverture.

La structure causale des cinq premiers vers vise à expliquer, par la situation géographique, l’éviction du vin au profit du cidre, qui, à lui seul, vaut un éloge. La « Normandie » et la couleur particulière du breuvage, semblable aux « escus », sont présentées comme de légitimes justifications. Après les deux points débute une chanson à boire avec un verbe d’action à la première personne du pluriel incluant le poète, le dédicataire et le lecteur. La deuxième strophe est centrée sur un « je » en posture d’autorité car Saint-Amant fait état de son expérience exaltée de buveur de cidre. Pour la traduire au mieux, il use de termes grandiloquents (« honneur », « vertu », « gloire »), manie l’antithèse (« Ma soif renaist en s’y noyant ») et rend sensible la dimension charnelle et sensorielle par une allitération en [s].

Saint-Amant prend soin de ne jamais nommer le cidre, qui n’est mentionné pour la première fois que dans la troisième strophe. Selon une esthétique baroque et précieuse, son

<sup>1</sup> Guillaume Peureux, « Le caprice, ou l’esthétique du spectacle chez Saint-Amant », *Actes du colloque du C.I.R. 17 consacré aux recherches des jeunes dix-septémistes*, Bordeaux, janvier 1999, 2000, p. 295.

<sup>2</sup> *Ibid.*, p. 307.

écriture travaille à valoriser la lumière et la couleur (« lumière esbaudie », « couleur de nos escus », « son éclat », « flamboyant »), tout en privilégiant les périphrases (« Jus délicat des Pommes », « Ambre »). Le retardement crée l'attente et ménage l'apparition du terme dans un vers en forme d'apothéose où le cidre est apparenté à de l'or potable. Cet or liquide est donc le fruit d'une science mythique : « l'Alchimie ».

Amandine Francia et Sarah Khalequi

**Paul Scarron, *Troisième Partie des Œuvres burlesques*, dans *Poésies diverses*,  
Maurice Cauchie éd., Paris, Didier, 1947, t. I, « Chanson à boire. *Que j'aime le  
cabaret !* », p. 481-482.**

Que j'aime le cabaret !  
Tout y rit, personne n'y querelle.  
La bancelle  
M'y tient lieu d'un tabouret.  
Laissons les interests  
Des culs, des tabourets ;  
La Noblesse  
Pour la fesse  
Fait prouesse :  
En bien beuvant  
Taschons d'en faire autant.

Tout respect & tout honneur  
A Messieurs les porteurs de rapières<sup>1</sup> ;  
Leurs derrieres  
Font pourtant trop de rumeur :  
Quoy ! pour le cu caduc  
De la femme d'un Duc  
Tout le monde  
S'entre-gronde,  
S'entre-fronde,  
Et pour le cu  
Tout s'en va T. U. tu !

Vray-Dieu ! que le vin est bon !  
Qu'il est frais ! Dans mon verre il petille.  
Qu'on me grille  
Vivement de ce jambon !  
ô que je vay disner !  
Que je m'en vay donner !  
Ça ! courage !  
Faisons rage :  
Ce potage  
Bien mitonné  
Est d'un goust raffiné.

---

<sup>1</sup> Longue et fine épée importée d'Espagne et portée entre la fin du XV<sup>e</sup> s. et la fin du XVII<sup>e</sup> siècle.

George Redon, *Vive la Paix !* (1919)

**P**aul Scarron est un poète, romancier et dramaturge connu pour avoir été l'époux de Françoise d'Aubigné, future Mme de Maintenon. Atteint d'une maladie qui lui paralyse les jambes, la colonne et la nuque (contractée, selon la légende, à la suite d'un bain glacé lors d'une fête de Carnaval), il ne s'apitoie pas sur son sort ; mieux, il n'hésite pas à se moquer de sa condition de « cul-de-jatte ». L'histoire littéraire le présente comme le « Prince du burlesque » car une majorité de ses œuvres emprunte à ce registre littéraire. En témoigne justement cette pièce poétique dont le titre annonce d'emblée la forme et le contenu.

Le genre de la chanson à boire est marqué par la tradition puisqu'il existait déjà au Moyen Age, mais il n'est pas pour autant parfaitement codifié et réglementé. Comme son nom l'indique, il prend pour thème la boisson, notamment le vin, dont il fait l'éloge sur un mode joyeux et léger, voire grivois, d'où son autre appellation de « chanson bachique ». Si à première vue, cette chanson produit un effet désorganisé et hasardeux, elle est en réalité le fruit d'un travail précis et structuré. La pluralité du mètre et le schéma inhabituel des rimes sont choisis à dessein. En effet, les trois onzains se coulent sur le même modèle : 7-9-3-7-6-6-3-3-3-4-6 et les rimes sont d'abord embrassées (pour les quatre premiers vers), puis suivies. Il en découle un rythme régulier propre à la chanson. Le premier vers nous révèle, dans une exclamative, le lieu qui sera au cœur du texte, à savoir « le cabaret ». De cette entrée en matière tonitruante va découler le reste de la chanson, c'est-à-dire toute(s) la/les scène(s) dépeinte(s). Le cabaret est immédiatement décrit comme un lieu de sociabilité animé, plaisant et pacifique (« Tout y rit, personne n'y querelle ») : loin d'être un espace sérieux ou misérable, c'est un endroit où il fait bon vivre, où l'on vient pour s'amuser. C'est surtout le lieu par excellence où l'on boit, ce qui en fait le cadre topique des chansons à boire, avec les tavernes et les guinguettes.

Le cabaret a d'ailleurs la prétention d'être ouvert à tous car la chanson évoque de nombreux types d'individus ou de groupes : « Noblesse », « Duc », « porteurs de rapières », « femme », comme s'il s'agissait d'un lieu universel, ou, en tous les cas, accessible à n'importe quelle couche de la société. Du reste, le jeu des rimes met sur le même plan « Tout le monde » en rabaisant les Grands. C'est ainsi que la « Noblesse » est rapprochée de la « fesse », que le « Duc » l'est de « caduc » et que les « porteurs de rapières » sont associés à leurs « derrières ». Le statut social finit par ne plus importer tant il s'avère que le cabaret est une zone où les individus sont égaux, où ils peuvent partager leur nectar, sans aucune contrainte. Ainsi le burlesque fonctionne-t-il pleinement car les personnes de condition élevée sont traitées de manière joyeusement irrévérencieuse.

Le lexique du bas corporel contribue fortement à cette dévaluation, Scarron évoquant les « culs » avant même la boisson dans les vers 6 à 9, au rythme entraînant et bien marqué. Ce n'est qu'après que survient la première référence à l'alcool (« en bien beuvant »). La deuxième occurrence n'intervient qu'à la troisième strophe (vers 23 et 24), scandée par plusieurs points d'exclamations qui laissent deviner l'euphorie débordante du buveur. Ensuite, c'est au tour de l'aliment d'envahir l'espace poétique et de le conclure (« jambon », « disner », « potage »). La deuxième strophe n'évoque ni le vin ni la nourriture, mais s'attarde sur le sujet des femmes et de la sexualité, conformément à la tradition dionysiaque. Le cabaret devient donc aussi un lieu où l'ont fait tomber les masques car l'« honneur » des « porteurs de rapières » est vite contrebalancé par les « rumeurs », et la rime savoureuse de « rapières » à « derriere » laisse deviner en quoi... Significativement, le vers 17 au cœur de la chanson parle de la « femme », comme pour mieux souligner la centralité du désir sexuel. Mais un désir qui s'exprime au masculin : outre que la chanson célèbre la virilité et la sociabilité entre hommes, le ton cru et les images suggestives laissent à penser que les honnêtes femmes n'en sont pas les lectrices de choix. Au fond, plus qu'une chanson à boire, Scarron nous propose une chanson des plaisirs – vin, mets et femmes – qui comblent les désirs de l'homme. Dans cette perspective, le cabaret est le lieu qui rassemble et condense tous ces plaisirs.

Sous forme de pointe, la chute revêt une dimension métopoétique car il apparaît clairement que le « potage/ Bien mitonné » renvoie à l'écriture longuement travaillée et savamment préparée. Quant au mot ultime, il crée un effet comique et renforce l'ironie du texte, dont la teneur est loin d'être raffinée !

Pour accompagner la chanson de Scarron, nous avons choisi une image qui peut sembler anachronique pour autant qu'elle célèbre la fin de la première Guerre Mondiale. Elle illustre toutefois les effets joyeux de la boisson et présente quelques points communs. Certains convives ont les yeux rivés sur les bouteilles de champagne un verre à la main, tandis que d'autres sont affalés sur le sol, mais tous sont ivres ou assoiffés. Fait remarquable, ils sont représentés sous forme de marmots déraisonnables, ce qui est une manière de dévaluer des adultes responsables. Le sol jonché de fleurs, de fruits et de bouteilles vides laisse entendre que la fête dure depuis longtemps (d'où l'état des participants), et la quantité impressionnante de couvre-chefs suggère le statut hétéroclite des personnages. La scène évoque fortement l'acte sexuel avec ses grands drapeaux en toile de fond, son élan vertical en son centre, sa bouteille de champagne phallique et son bouchon de bouteille qui propulse l'un des marmots par l'anus.

Amandine Francia et Sarah Khalequi

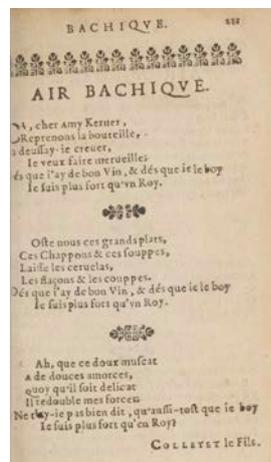
François Colletet, *Les Muses illustres*, Paris, Pierre David et Louis Champhoudry, 1658, *Seconde partie. La Muse bachique*, « Air bachique », p. 211.

Ca<sup>1</sup>, cher Amy Kerver<sup>2</sup>,  
Reprenons la bouteille,  
En deussay-je<sup>3</sup> crever,  
Je veux faire merveille ;  
Dés que j'ay de bon vin, et dés que je le boy  
Je suis plus fort qu'un Roy.

Oste nous ces grands plats,  
Ces chappons<sup>4</sup> et ces soppes,  
Laisse les cervelas<sup>5</sup>,  
Les flacons<sup>6</sup> et les coupes<sup>7</sup>.  
Dés que j'ay de bon vin, & dés que je le boy  
Je suis plus fort qu'un Roy.

Ah, que ce doux muscat<sup>8</sup>  
A de douces amorces<sup>9</sup>,  
Quoy qu'il soit délicat  
Il redouble mes forces ;  
Ne t'ay-je pas bien dit, qu'aussi-tost que je boy  
Je suis plus fort qu'un Roy ?

COLLETET le Fils.<sup>10</sup>



François Colletet, « Air Bachique » (*Les Muses illustres*, 1658)

<sup>1</sup> Injonction à l'ivresse.

<sup>2</sup> Personnage difficilement identifiable mais qui est sans doute un compagnon de beuverie de l'auteur.

<sup>3</sup> En dussé-je.

<sup>4</sup> Jeune coq châtré, engraisé spécialement pour la consommation.

<sup>5</sup> « Espèce de grosse & courte saussisse remplie de chair de pourceau fort salée & épicée » (*Dictionnaire de l'Académie Française*, 1694).

<sup>6</sup> Récipient pour le vin, d'après la définition de Furetière, « les goinfres dans les chansons Bacchiques joignent souvent les flascons & les pots ».

<sup>7</sup> Récipient pour le vin, verre à vin.

<sup>8</sup> Vin blanc à l'arôme muscaté, c'est-à-dire très parfumé, rappelant légèrement celui du musc.

<sup>9</sup> Ce qui attire et séduit l'homme en flattant ses sens ou son esprit.

<sup>10</sup> Ne pas confondre avec Guillaume Colletet, le père de l'auteur.



*Dionysos au banquet (mosaïque romaine)*

Né à Paris en 1628, François Colletet est le fils du poète Guillaume Colletet et de sa première servante et femme, Marie Prunelle. Pour son éducation, son père composa quelques petits traités de l'*Art poétique français* (1658). Cela dit, on possède peu d'informations à son sujet : il aurait eu quelques activités militaires puis journalistiques et mena jusqu'à sa mort une existence besogneuse, accumulant poème sur poème sans pouvoir gagner 200 francs par an. Il aurait été ridiculisé par le poète Nicolas Boileau dans ces vers :

« Tandis que Colletet, crotté jusqu'à l'échine,  
s'en va chercher son pain de cuisine en cuisine. » (*Satire I*)<sup>1</sup>

En 1658, Colletet publie *Les Muses illustres*, un recueil composé de quatre parties – *La Muse sérieuse*, *La Muse bachique*, *La Muse amoureuse* et *La Muse burlesque* – qui regroupe plusieurs écrits de poètes célèbres tels que Malherbe, Théophile, Tristan, L'Estoile, Guillaume Colletet, François Colletet, et d'autres encore.

Intitulée *Air Bachique*, cette chanson à boire est extraite de la section *La Muse bachique*. Le titre annonce le registre dionysiaque relatif au vin et à l'ivresse, conformément à une tradition générique et thématique ancienne. Le texte est composé de trois sizains en vers hexasyllabiques, à l'exception du refrain qui, formé d'un alexandrin et d'un hexasyllabe, observe un rythme ternaire. Il est donc hétérométrique. Comme toute chanson à boire, celle-ci revêt une forte dimension conviviale et communautaire. On peut imaginer qu'après le refrain, l'on cessait de chanter, l'on faisait cul sec, puis l'on recommençait à chanter. La chanson renvoie à un univers familier et rustique ; elle est facile d'accès avec un style, des mots et une structure simple et entraînante.

Dans la première strophe, Colletet se met en scène en compagnie de son ami Kerver, qu'il invite à s'adonner entièrement aux plaisirs de la boisson. Mais la connivence s'instaure également entre le poète et son lecteur, invité lui aussi à boire grâce au ton joyeusement injonctif (« Ca » ; « Reprenons la bouteille »). La bonne chère et la sociabilité sont si bien célébrées que le texte agit comme une incitation à l'ivresse collective.

Dans la deuxième strophe, Colletet invite Kerver à délaissier le repas composé de « chappons », de « soupes » et autres « cervelas », mais aussi les récipients emblématiques de la chanson bachique, à savoir les « flacons » et les « coupes », qui dessinent l'univers des amateurs de ripailles. La table rase vise à l'idéalisation, à la sublimation de la boisson, qui culmine dans la troisième strophe. Les vers se consacrent alors à l'éloge du muscat (« délicat » aux « douces amorces »), qui, avec le vin d'Espagne (vin cuit), et le vin des Canaries sont plus recherchés que les autres, jugés déplaisants en bouche à l'époque. Quant au refrain, il impose l'idée que la boisson rend brave, qu'elle apporte vigueur et dignité, ce qui permet au poète de se comparer à un roi, le personnage le plus prestigieux et le plus puissant

<sup>1</sup> Philippe Di Folco, *Les plus belles pages de la littérature gourmande, de François Rabelais à Marcel Proust*, Paris, Eyrolles, 2012, p. 67.

Apéritif

socialement. Au-delà, il pourrait constituer un véritable défi à la mort par l'élan de vitalité qu'il semble énoncer.

Le vin est donc à la fois un plaisir délectable et ennoblissant, ce dont témoigne le travail poétique de Colletet, fût-il burlesque.

Emilie Demarquilly

**Philippe-Emmanuel Coulanges, *Recueil de chansons choisies*, Paris, Simon Benard, 1698, « Autre chanson. Sur l'air de Joconde. Ne fréquentons plus le Devin », p. 155-156.**

Ne fréquentons plus le Devin<sup>1</sup>,  
Non plus que la Devine,  
Allons où est le meilleur vin,  
La meilleure Cuisine,  
Pour nous dégager du chagrin  
Qui souvent nous domine,  
N'allons jamais chez le voisin,  
Allons chez la Voisine.



Nicolas Colombel, *Philippe-Emmanuel de Coulanges en habit de carnaval* (1690)

**D**ans cette chanson, Philippe-Emmanuel de Coulanges fait l'éloge des petits plaisirs de la vie quotidienne, notamment du vin, de la cuisine, et de l'amitié. La chanson est basée sur l'air de Joconde, un air musical bien connu et caractéristique des chansons légères.

En 1698, le marquis de Coulanges a publié son *Recueil de chansons choisies* contenant 335 titres. Cet ouvrage vient enrichir un premier *Recueil* publié en 1694, lequel contenait 152 titres. La publication de ses chansons ne s'est pas faite sans controverse. Selon l'*Encyclopédie* de Montor, « un de ses plus grands chagrins fut de voir imprimer, sans son autorisation, un recueil de ses chansons, dont le choix était mal fait<sup>2</sup>. »

Le recueil regroupe des chansons légères et frivoles, avec des titres comme « Allons à la fête », « Voulez-vous prendre du caffè », « Le bon vin me réveille », « Ordonnez des grillades » et « Quand vous voulez pisser, mettez-vous hors de veuë » (ce dernier texte étant un avis pour ceux qui « pisse[nt] hardiment dans le coin d'une rue »). Les plaisirs de la table, du vin et de la camaraderie faisaient partie du mode de vie joyeux et opulent de Coulanges et de son entourage élitiste. Selon Gustave Desnoiresterres, le cousin de Madame de Sévigné est né « pour ne rien faire » ; c'est « sûrement son unique vocation<sup>3</sup>. » *Le petit Coulanges* était également loué par Madame de Sévigné, qui parle souvent de lui dans ses lettres : « toujours

<sup>1</sup> « Celui qui prédit l'avenir. *Les devins. consulter les devins.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « COULANGES (Philippe-Emmanuel, marquis de), *Encyclopédie des gens du monde : répertoire universel des sciences, des lettres et des arts ; avec des notices sur les principales familles historiques et sur les personnages célèbres, morts et vivans*, Artaud de Montor, 1836, p. 112.

<sup>3</sup> Gustave Desnoiresterres, *Les Cours galantes*, Paris, Dentu, 1862, t. II, p. 136.

aimé, toujours estimé, toujours portant la joie et le plaisir avec vous, toujours favori et entêté de quelque ami d'importance, un duc, un prince, un pape ; toujours en santé, jamais à charge à personne, point d'affaires, point d'ambition !<sup>1</sup> » Les chansons de Coulanges évoquent cet esprit en donnant des conseils et des sages paroles qui nous invitent à profiter de la vie. Ces chansons illustrent l'épicurisme, une doctrine qui enseigne que le bonheur se trouve dans les petits plaisirs modestes. Cette doctrine enseigne qu'on peut obtenir une tranquillité à travers la connaissance du monde, la limitation des désirs, et la pratique de la modération. Dans cette chanson en particulier, Coulanges dit que nous ne trouverons pas le bonheur ou le rassasiement des plaisirs à travers la divination, pratique visant à découvrir ce qui est inconnu par des moyens non rationnels. A la place, il faut se libérer du chagrin en jouissant des plaisirs physiques et interpersonnels : « le meilleur vin », « la meilleure cuisine », et « la Voisine ».

Les lettres, les mémoires, et surtout les chansons de Coulanges nous donnent un aperçu de la société de cour durant le Grand Siècle, le règne de Louis XIV étant marqué par une révolution culinaire, une gastronomie somptueuse et raffinée qui se développait dans les maisons aristocratiques, puis bourgeoises. Cette révolution consistait en quelques innovations : « la naissance des ragoûts et des sauces », « l'apparition des jus », « l'essor » des fruits et légumes, et le lancement d'une certaine « mode » de la cuisine, qui attachait de l'importance aux mousses, compotes, et marmelades, ainsi que des boissons comme le thé, le café, et le chocolat<sup>2</sup>. A l'époque, la cuisine était un véritable objet de fascination et d'appréciation pour les élites auxquelles appartient le chansonnier Coulanges.

Ces chansons de célébration de la cuisine peignent un tableau de l'air de la société du XVII<sup>e</sup> siècle, et de la grande personnalité de Coulanges, « renommé par ses bons mots, son talent à jouer, ses anecdotes, son goût pour les arts, il était recherché partout ; sa vie fut une fête<sup>3</sup>. »

Liem Tu

---

<sup>1</sup> *Encyclopédie des gens du monde...*, *ibid.*

<sup>2</sup> *Au XVII<sup>e</sup> siècle. Cuisine à la française.* <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr/articles/21-au-xviiie-siecle>. Consulté le 18 mars 2017.

<sup>3</sup> *Encyclopédie des gens du monde...*, *ibid.*

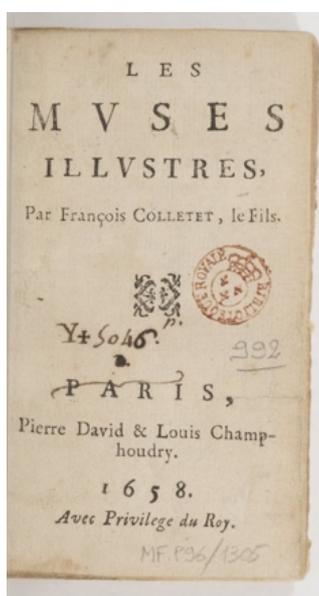
**François Colletet, *Les Muses illustres, Quatrième partie « Raillerie à part, ou La Muse Burlesque »*, « A Madame la B. de C. & à M.[ademoiselle] C.[olletet] sur un présent de Boudin blanc », 1658, p. 327-328.**

Belles qui sçavez bien charmer,  
Je m'en vay tascher de rimer,  
Et foiblement vous exprimer,  
Qu'on ne peut vous voir sans aimer.  
Ma foy l'on n'a pas peu de peine,  
Quand on n'a pas beu l'hipocreine,  
N'y grimpe le Mont Helicon<sup>1</sup>  
De vouloir paroistre fécon,  
A faire vers à la douzaine,  
D'une agreable & douce veine ;  
Je ne sçay par où commencer,  
Ny comment je puis avancer,  
Dans une entreprise si haute,  
Sans y faire beaucoup de faute,  
Comment d'escrire entierement,  
Tant d'esprit & tant d'agrement  
De l'Infante de Martiniere ?  
De quelle assez belle manière,  
Peut-on exprimer la douceur,  
De Claudine ma chere sœur ?  
Et son teint de lys & de roses,  
Avec cent mille belles choses,  
Tant de graces & tant d'appas,  
Item tout ce qu'on ne voit pas.  
Certe il faudroit de gros volumes,  
Et bien user un cent de plumes,  
Après quoy dans ce beau projet,  
Ce ne seroit qu'à demy fait.  
Je croy qu'au lieu de l'entreprendre,  
Je feray bien mieux de me rendre,  
Et de venir de but en blanc,  
Vous presenter mon boudin blanc.  
Recevez le de bonne sorte,  
Et ne luy fermez pas la porte,  
Vous le trouverez excellent,  
Fort delicat, fort succulent,  
Le matin quand on se reveille,  
Et le soir alors que l'on veille,  
Il est fort bon pour un ragoust,  
D'en avaller chacune un bout,  
Mandez moy ce qu'il vous en semble,  
Separement, & non ensemble,  
Afin que sans deguisement,

---

<sup>1</sup> Mont grec d'une altitude de 1748 m, dont le nom signifie « la montagne tortueuse » ; mont d'où jaillit la source Hippocrène, référence à la mythologie grecque, et plus particulièrement à Hésiode qui évoquait une source jaillissant sous les pieds de Pégase.

Je sçache vostre sentiment,  
Cependant Boudin & Saucisse,  
Sont tousjours à vostre service.



Page de titre des *Muses illustres*, de François Colletet (1658)

François Colletet, fils du poète Guillaume Colletet n'a pas connu une carrière aussi brillante que celle de son père, ses œuvres ayant été peu rééditées. Dès les années 1650, il écrit des vers burlesques pour une comédie représentée dans un collège de Navarre, avant de devenir gazetier pour le libraire Jean-Baptiste Loyson. En 1676, il lance le *Journal de la Ville de Paris* (qui ne connaît qu'un numéro), rebaptisé *Journal des avis et affaires de Paris* (qui fermera à la fin de la même année). Mais dans la notice qu'il lui consacre dans le *Dictionnaire des journalistes (1600-1789)* en ligne, Jean-Pierre Collinet estime que la valeur littéraire de sa production est « nulle », et que son « intérêt documentaire [est] somme toute assez réduit »<sup>1</sup>.

De l'activité poétique de Colletet, on retient surtout *Les Muses illustres*, un recueil d'odes, de stances, de sonnets, etc., structuré en quatre parties : *La Muse sérieuse*, *La Muse Bachique*, *La Muse Amoureuse* et « *Raillerie à part, ou La Muse Burlesque* », d'où est extraite cette pièce qui semble confirmer l'épicurisme du poète, supposément connu pour son penchant pour l'alcool et son esprit fantasque. Colletet y adresse une déclaration badine et galante à deux femmes de son entourage, Mme la B. de C., dont l'identité nous est peut-être partiellement révélée au vers 17 (« De l'Infante de Martiniere »), et Mademoiselle Colletet, à savoir Claudine Colletet, la troisième épouse de Guillaume, de trente-six ans sa cadette, et par ailleurs elle-même poétesse. L'expression affectueuse du vers 20 pourrait d'ailleurs évoquer une proximité générationnelle (« De Claudine ma chere sœur »).

Pour évaluer l'intérêt ce texte, il est nécessaire de dire un mot du boudin blanc, qui apparaît justement au XVII<sup>e</sup> siècle sous la forme qu'on lui connaît, même si sa composition évolue ultérieurement. Le boudin de Rethel, comme il est nommé, aurait été créé vers 1626 par Jacques-Augustin-Henri Chamarande, un officier du roi qui s'était inspiré d'une bouillie médiévale de lait que l'on servait avant Noël.

Bien qu'il revendique comme sujet ce mets particulièrement apprécié, Colletet ne parle en aucun cas de cuisine, sinon métaphoriquement. Car, dans le lexique érotique, le boudin

<sup>1</sup> <http://dictionnaire-journalistes.gazettes18e.fr/journaliste/187-francois-colletet>. Consultée le 27 avril 2017.

blanc désigne l'organe génital masculin, d'où la saveur ironique du texte, de même que sa présence dans la quatrième partie du recueil des *Muses* et le fait qu'il soit rédigé en vers octosyllabiques, le vers burlesque par excellence. Ce « présent de boudin blanc » fait l'éloge des vertus du pénis de l'auteur, qui invite ses interlocutrices à l'essayer, l'une après l'autre, afin de lui dire ce qu'elles en pensent. Les premiers vers ont une valeur métapoétique, Colletet doutant que ses capacités littéraires puissent décrire son amour et la beauté des deux femmes. Tournant en dérision et le *topos* rhétorique de l'infériorité, il renonce à la poésie au profit d'une action concrète : « venir de but en blanc » présenter son « boudin blanc ». Là débute la lecture à double sens où le lexique culinaire (« excellent, fort délicat, fort succulent », « fort bon ») masque à peine les allusions à caractère sexuel, notamment à la fellation (« Il est fort bon pour un ragoust./ D'en avaller chacune un bout »). Reste à se demander quelle peut être la réception d'un tel texte par d'honnêtes femmes, dont la connivence est nécessaire pour qu'il soit apprécié à sa juste valeur.

Quand bien même ce texte ne stimulerait pas l'appétit du lecteur, il pourrait stimuler son appétit sexuel, conformément à la définition de l'apéritif. C'est pourquoi nous avons choisi de le placer dans cette section, qui a offert à la lecture bon nombre de pièces poétiques burlesques et grivoises, dans la tradition de la poésie débauchée, ou « poésie de cabaret ».

Moran Laplace



# ENTREES

*La collation onctueuse  
distillera la vie savoureuse*

***Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, Legumes, Pâtisseries, & autres mets qui se servent tant sur les Tables des Grands que des particuliers. Par le Sieur de La Varenne Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles, Paris, Pierre David, 1651, « A très haut et puissant seigneur Monsieur Louis Chaalon du Bled, Conseiller du Roy... », n.p.***

A TRES HAUT ET PUISSANT SEIGNEUR M<sup>RE</sup> LOUIS CHAALON DU BLED<sup>1</sup>, CONSEILLER DU ROY, en ses Conseils d'Etat & Privé, Chevalier de ses ordres, Baron de Tenar, Marquis d'Uxelles & de Cormartin, Maistre de Camp d'un Regiment d'Infanterie entretenu pour le service de Sa Majesté, l'un de ses Lieutenans Generaux en Bourgogne, Bailly de la Noblesse en ladite Province, Gouverneur des Ville & Citadelle de Chaalons sur Saone ; & Lieutenant General de ses Armées, &c.

MONSEIGNEUR,

Bien que ma condition ne me rende pas capable d'un cœur heroïque, elle me donne pourtant assez de ressentiment pour ne pas oublier mon devoir. J'ay trouvé dans vostre maison par un employ de dix ans entiers le secret d'aprester delicatement les Viandes. J'ose dire que j'ay fait cette profession avec grande approbation des Princes, des Mareschaux de France, & d'une infinité de personnes de condition, qui ont chery vostre table dans Paris & dans les armées, où vous avez forcé la Fortune d'accorder à vostre Vertu des Charges dignes de vostre Courage. Il me semble que le public doit profiter de cette experience afin qu'il vous doive toute l'utilité qu'il en recevra. J'ay donc rédigé par escrit ce que j'ay mis si long-temps en pratique dans l'honneur de vostre service, & en ay fait un petit Livre qui porte le tiltre d'Escuyer de vostre Cuisine : Mais comme tout ce qu'il contient n'est qu'une leçon que le desir de vous complaire m'a fait apprendre, je me suis imaginé qu'il devoit estre honoré de vostre Nom, & que sans pecher contre mon devoir, je ne luy devois point chercher un plus puissant appuy que le vostre. C'est une marque de la passion que j'ay tou[s]jours apportée & que j'apporteray toute ma vie à vostre service. C'est pourquoy, Monseigneur, usez de vostre Generosité ordinaire, ne le mesprisez pas, bien qu'il soit indigne de vous. Considerez que c'est un tresor des saulces dont le goust vous a contenté quelque fois, & qu'apres tout c'est un chef d'œuvre qui part de la main de celuy qui sera toute sa vie,

Monseigneur,

Vostre tres-humble, tres-obeissant & tres-obligé serviteur,  
FRANÇOIS PIERRE, dit LA VARENNE.



François Pierre La Varenne (Anonyme ; s.d.)

---

1 (1619-1658) « Marquis d'Uxelles, Seigneur de Cormartin, [...] Gouverneur de la ville & citadelle de Châlon, Lieutenant Général des armées du Roi, & au Gouvernement de Bourgogne » (Moreri, *Le Grand Dictionnaire historique ou le mélange curieux de l'histoire sacrée et profane*, 1759).



Menu dessiné par Brain de Sainte-Marie pour Louis XV (1751)



La duxelles de champignons

L'œuvre de La Varenne n'est celle ni d'un homme de lettres ni de quelque puissant invité à la table royale, mais d'un « escuyer » de cuisine. En un mot, l'homme le plus à même d'apporter de la précision et d'insuffler de la passion aux conseils culinaires qu'il souhaite prodiguer à ses lecteurs. C'est en 1651 que La Varenne fait paraître *Le Cuisinier François*, livre de cuisine qui rompt avec la cuisine médiévale où abondent les épices. On sait que la révolution culinaire est marquée par l'avènement, sous Louis XIV, d'une cuisine « moderne » qui valorise les saveurs naturelles. La Varenne est présenté comme l'un des premiers à faire valoir à l'écrit ce changement de mœurs en France. Mais *Le Cuisinier François* innove également par la description de techniques qui révolutionnent l'art de cuisiner, et qui sont encore, pour certaines d'entre elles, en usage.

Comme il se doit dans une épître dédicatoire, La Varenne rend hommage à son maître, le marquis d'Uxelles et de Cormatin, et place son livre sous son illustre patronage. Deux éléments sont à souligner : d'une part, la fierté de l'écuyer de cuisine qui fait état d'un savoir-faire aussi pointu que prestigieux, lui qui a été au service de son maître dix années durant et qui a servi, à cette occasion, les plus Grands du royaume. Il se construit ainsi une réputation glorieuse, légitimée par l'identité sociale du marquis d'Uxelles, et l'on comprend qu'à ses yeux le service culinaire a autant d'importance que le service par l'épée ou par la plume. D'autre part, la volonté de publier la cuisine qu'il a expérimentée, perfectionnée et mise en œuvre pour son maître dans un « petit Livre ». Le choix des mots montre que La Varenne sait habilement conditionner la réception de son lecteur car il promet de lui offrir tantôt « le secret d'aprester délicatement les Viandes », tantôt « un trésor des saulces », soit un condensé d'excellence culinaire. La Varenne joue certainement des deux sens du mot « trésor », à

entendre à la fois comme le lieu où l'on conserve les richesses et les biens précieux eux-mêmes. Il n'est pas indifférent que l'ouvrage se concentre sur les sauces (dont le rôle, au XVII<sup>e</sup> siècle, est de sublimer et d'équilibrer les plats, et surtout d'en finir avec les goûts fades) car c'est le domaine dans lequel La Varenne s'est distingué, et grâce auquel il est entré (et resté) dans l'histoire de la gastronomie française. Parmi les préparations qu'il a laissées, citons la fameuse duxelles<sup>1</sup> de champignons, qui doit précisément son nom au marquis d'Uxelles, mais aussi les roux, les fonds de sauce, la pâte feuilletée, ou encore les œufs à la neige.

A noter que l'épître est suivie d'un avis au lecteur (« Amy Lecteur »), dans lequel l'écuyer développe ses motivations au sujet de son désir de transmettre son expérience, et d'un avis du « Libraire au Lecteur », où « la matière & le titre » du livre sont présentés comme « nouveaux dans Paris ». Mis à part le caractère publicitaire de cette affirmation, il y a là une vérité puisque le caractère inaugural du *Cuisinier François* dans l'histoire de la cuisine imprimée est reconnu, d'où la place de ce texte dans la section « Entrées ».

Moran Laplace

---

1 Préparation composée de champignons et d'échalotes hachés et cuits dans le beurre (voir l'illustration).

**Nicolas de Bonnefons, *Le Jardinier françois, qui enseigne à cultiver les Arbres, & Herbes Potagères ; Avec la manière de conserver les Fruicts, & faire toutes sortes de Confitures, Conserves, & Massepans. Dedié aux Dames, Paris, Pierre Des-Hayes, 1651, « Epistre aux dames », n.p.***

[...] Je le dédie AUX DAMES, mais particulièrement aux MESNAGERES, d'autant que chacune à [*sic*] son goust tout particulier ; les unes se plaisent aux charmants accords de la Musique ; les autres en la lecture des Romans et belles pièces en Prose, n'en laissant echaper aucune qu'elles ne leur donne rang sur la Tablette ; les autres à la Comédie et aux doux accens des Vers ; les autres affectionnent les Tableaux des bons Maistres ; les autres font Cabinet de toutes sortes de Curiositez ; les autres aiment parfaitement les bonnes odeurs et sont fournies de quantité d'Essences, et Poudres précieuses ; ainsi diversement chacune fait son inclination, toutes loüables en leur curiositez ; mais comme elles ne les recherchent que pour satisfaire les Sens, celles que j'ai nommées n'en regardent toutes qu'un seul, le jardin a cette prérogative par dessus les autres, qu'il donne de quoi les satisfaire tous cinq ; l'Odorat y trouve son consentement dans la quantité des Fleurs, et des fruits qui portent odeur ; la Veuë se réjouit en la diversité des Couleurs qui s'y rencontrent, si vives que tous les plus excellens Peintres demeurent court en imitant leurs beautez, et les couleurs les plus fines, sont ternies par leur éclat ; pour le Goust il suffit de dire, que les plus Frians et Délicats après s'estre plus que suffisamment gorgez de plusieurs sortes de grands Mets, n'estiment pas avoir fait bonne chère, s'ils ne finissent leurs Festins par les Fruicts ; qui sans estre assaisonnez que de la Nature se trouvent néanmoins si excellens, chacun en son espèce, qu'il faut avoüer que les Fruicts seuls, emportent le prix en la satisfaction du Goust ; l'Ouïe qui semble en estre excluse, me fait dire pourtant qu'il n'y a point de contentement qui esgale celui d'entendre estre loüer la beauté de vostre Jardin, et particulièrement la grosseur et la diversité de vos Fruicts ; le Tact y trouve aussi son plaisir en les maniant et pelant ; aucuns desquels ont la peau si delicate, qu'elle a besoin d'une main subtile, et legere pour la lever avec plus de propreté ; Outre ces contentemens, j'en remarque encor trois tres-avantageux ; le Premier et le plus louable est celui des presens que vous en faites à personnes de toutes sortes de conditions dont vous estes amplement remerciées et louées dans votre curiosité ; le Second que votre Maison en est fournie ; et le Troisième qui vous fera aymer votre mesnagement, c'est que vous pourrez vendre la levée des Fruicts d'une quantité de vos Arbres, à des Fruictiers qui vous payeront argent comptant et par advance, surquoy vous fonderez une partie de votre revenu. Je connois des Dames de grande condition qui en osent de la sorte ; et avouent que ce profit leur fait affectionner d'avantage leur Jardin, et les rend plus libérales aux despenses nécessaires qu'il y convient faire.

C'est pourquoy (MES DAMES) j'espère que vous me sçavez gré, de vous avoir dressé cette instruction, je l'ay fait Imprimer en petit Volume, afin que vous le puissiez porter sans incommodités, pour confronter le travail de vos Jardiniers d'avec ce petit livre, et juger de leur capacité et de leur négligence : J'ai mis à la fin du Traitté des Fruicts, un Catalogue tres ample de tous leurs noms ; quand il ne vous serviroit que pour vous en entretenir dans les Compagnies, encor en retirerez-vous quelques agreables satisfactions. Et pour comble du service que je desire vous rendre, je conclus par la maniere de conserver vos Fruicts, tant en leur Naturel, que Sechez ; et par une grande facilité de faire toute sorte de confitures, Pastes Gelées, Conserves, et Massepans, sans s'embarasser beaucoup. Vous suppliant d'excuser mes defauts partout où vous les rencontrerez, et de ne me pas condamner, qu'apres que vous aurez expérimenté le contraire de ce que j'ai escrit, par les espreuves que vous en ferez ; Faites moy aussi la grace de croire, que je ne me serois bazardé de mettre ce petit Oeuvre en lumière, si je n'avois fait les experiences de tout ce qui y est compris.

Agréez, s'il vous plaist, ce petit travail qui vous est offert avec tant de soumission, Par  
MESDAMES,

Vostre tres-obeissant serviteur,  
R.D.C.D.W [sic].B.D.N.

A Paris, le I.  
Juillet 1651.



Louise Moillon, *La marchande de fruits et de légumes* (1630, Musée du Louvre)

Cette épître dédicatoire présente toutes les raisons pour lesquelles une ménagère se doit d'entretenir un jardin, ce lieu où sont cultivés les arbres fruitiers, les herbes aromatiques et les légumes, et qui fait donc partie intégrante du geste gourmand.

Nicolas de Bonnefons est un agronome français du XVII<sup>e</sup> siècle qui a fait paraître plusieurs livres autour de la cuisine, notamment ce recueil de traités sur le jardinage, réédité plusieurs fois après une première parution en 1651, sous l'acronyme R.D.C.D.V.B.D.N., à lire de droite à gauche pour N[icolas] D[e] B[onnefons], V[alet] D[e] C[hambre] D[u] R[oi]. Trois ans plus tard, il s'illustrera avec une suite intitulée *Les Délices de la Campagne* (voir le deuxième texte de cette section).

*Le Jardinier françois* signale un engouement renouvelé pour l'art du jardin et du jardinage en France à partir des années 1650. Dans la seconde moitié du siècle, le jardin subit en effet une profonde évolution sous l'influence des nouvelles normes esthétiques imposées par le classicisme. Ce que l'on nomme jardin à la Française naît avec le paysagiste de Louis XIV, André Le Nôtre, qui va définir des lois de composition pour la confection des jardins de Versailles. D'où l'importance de l'adjectif épithète dans le titre de Bonnefons. Par ailleurs, l'explosion démographique pousse les élites à s'extraire des villes et à acquérir des résidences secondaires à la campagne où elles peuvent jouir de fraîcheur et de tranquillité. Un tel mouvement favorise encore l'attrait pour le jardinage.

Il n'est donc pas surprenant que Bonnefons s'adresse aux ménagères ; il s'apprête à leur enseigner les méthodes à suivre pour faire bon jardinage, autant que pour exceller dans les disciplines qui suivent la récolte des fruits. Il cible un public féminin, prétextant que les dames sont plus enclines aux forfaits des sens, et compare ainsi le jardin aux Beaux-Arts. Elles ont tout avantage à cultiver un potager, avance-t-il encore, tant pour se distinguer que pour s'assurer un revenu, l'argument économique étant fortement valorisé. Bonnefons sait manier le registre précieux pour leur plaire car il est conscient de s'adresser à une certaine

élite qui, tout en ayant le dessein d'entretenir, ou de faire entretenir, une terre, fréquente les salons mondains.

L'entreprise argumentative à visée séductrice et publicitaire est remarquable. Non seulement le premier paragraphe repose sur une énumération de profits suivie de trois autres numérotés, mais le dernier montre à quel point l'auteur se soucie jusque dans les détails matériels – un livre imprimé en petit format plus facilement maniable et transportable – de la bonne réception et du bon usage de son traité. A cela s'ajoute sa volonté de vulgariser des savoirs par un catalogue et des recettes, et donc de doter ses lectrices de compétences techniques à même de les transformer en expertes ès jardins. Mieux encore, il insinue que l'art du jardin est susceptible de devenir un sujet de conversation parmi les honnêtes gens (« vous en entretenir dans les Compagnies »). Ce serait donc un moyen pour une dame de se faire valoir en société.

Comme il est d'usage dans ce type de texte, Bonnefons recourt à une rhétorique de l'humilité, mais celle-ci relève de la prétérition si l'on considère qu'il expose néanmoins sa science en matière d'agriculture et qu'il se sert de son expérience comme d'un argument d'autorité.

Antoine Laurent

**Nicolas de Bonnefons, *Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois. Où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croît sur la Terre, & dans les Eaux. Dedié aux Dames mesnageres*, Paris, Pierre Des-Hayes, 1654, « Aux Maistres d'Hostels. Epistre », p. 212-214.**

[...] Je vous diray pour votre instruction qu'il n'y a rien qui plaise plus à l'homme que la diversité, & sur tout le François y a une inclination toute particuliere, c'est pourquoi essayez vous le plus que vous pourrez à faire diversifier et distinguer par le goût & par la forme ce que vous ferrez apprester : qu'un pottage de santé soit un bon pottage de Bourgeois, bien nourry de bonnes viandes bien choisies, & reduit à peu de bouillon, sans hachis, Champignons Espiceries, ny autres ingrediens, mais qu'il soit simple, puis qu'il porte le nom de santé, que celui aux Choux sente entierement le Chou ; aux Porreaux<sup>1</sup> le Porreau ; aux Navets le Navet ; & ainsi des autres, laissant les Compositions pour les Bisques, Hachis, Pannades, & autres déguisemens, dont on doit plustost gouter que de s'en remplir, & vous verrez que vos Maistres s'en porteront mieux, auront toujourns bon appétit, & que vous et ces Cuisiniers en recevrez de la loüange ; ce que je dis des Pottages, j'entends qu'il soit commun, & serve de loy pour tout ce qui se mange, car je serois trop prolix s'il falloit particulariser sur chaque mets ; suivez seulement mes intentions, & faites pratiquer ce que j'écris, vous vous en trouverez bien. [...]



Frontispice et page de titre des *Délices de la Campagne*, de Nicolas de Bonnefons (édition de 1713)

Nicolas de Bonnefons cumule les fonctions d'agronome et de valet de chambre du roi, ce qui lui permet d'acquérir un statut d'autorité dans le domaine des sciences botaniques et des protocoles de bouche. On a vu précédemment qu'il s'était fait connaître par le *Jardinier françois* ; à ce premier ouvrage, qui connaît un succès triomphal auprès des « Bourgeois » et des « Dames », il donne une « suite » : *Les Délices de la Campagne*, dans laquelle il propose des instructions pour la préparation de mets authentiques assorties de remarques sur les mœurs culinaires. La première partie de l'ouvrage est à nouveau dédié aux « Dames », ce qui souligne à la fois l'importance de ce public mondain dans la diffusion de pratiques culinaires en dehors de la cour et la volonté de Bonnefons de vulgariser des savoir-faire techniques.

La troisième partie dont le sujet est « le vray goust qui se doit donner à chaque viande », s'ouvre par une épître « Aux Maistres d'Hostels », d'où est extrait ce passage. La tonalité didactique et prescriptive est d'emblée assurée par l'alternance des pronoms, la première personne du singulier, en position d'autorité et d'expert, s'adressant à un « vous » sur qui les « Grands se déchargent de la plus part de leurs soins, & particulièrement du soucy de la dépence de bouche ». Autre élément d'importance dans ce discours liminaire : la dimension

1 « Herbe. Voir poireau » (Furetière, *Dictionnaire universel*, 1690).

nationale (« sur tout le François y a une inclination toute particuliere »), déjà célébrée dans le titre du *Jardinier françois*.

Bonnefons insiste ici sur les critères essentiels d'une bonne cuisine, à savoir la diversité et la simplicité, deux notions parfaitement conciliables à ses yeux. La simplicité dans la diversité est ce qui permet la sublimation du goût naturel, dont l'éloge fonde l'art culinaire dans la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. C'est pourquoi ce passage est fondamental pour saisir l'évolution et les mutations de la cuisine française à cette époque et c'est pourquoi nous avons choisi de le placer dans la section « Entrée » de l'anthologie.

Il ne s'agit plus de masquer le goût des aliments, mais bien au contraire d'en valoriser le goût authentique, et ce à rebours de certaines nations, telle l'Espagne, où les aliments étaient encore fortement épicés (voir le texte de Mme d'Aulnoy). Afin d'insister sur l'importance du goût naturel, Bonnefons convoque les légumes et recourt aux répétitions en faisant alterner pluriel et singulier (« aux Navets, le Navet »...). De plus, il emploie à plusieurs reprises le procédé stylistique de l'énumération pour montrer tous les « déguisemens » possibles qui masquent le goût. Il fonde également sa leçon sur des exemples précis ; on trouve ainsi de nombreux noms de mets, d'aliments ou même d'accompagnements. Le bénéfice à travailler la simplicité pour faire ressortir la saveur naturelle des aliments est grand, souligne Bonnefons pour finir : dans une logique de don et contre-don, c'est le gage de la bonne santé et de la bonne humeur des maîtres, et donc de leur satisfaction, laquelle ne manquera pas de rejaillir sur leurs serviteurs au moyen de la « louïange ». Cette façon nouvelle de cuisiner contribue donc à construire la réputation et le prestige des officiers de bouche, qu'ils soient maîtres d'hôtel ou cuisiniers.

Le souci de l'authenticité des plats et du goût semble être primordial dans l'art culinaire français. On retrouve en effet cette préoccupation deux siècles plus tard sous la plume de Joseph Favre dans son journal *La Science culinaire*, lorsqu'il déplorait : « Plus rien n'est vrai, plus rien n'est pur ».

Sofiane Bazzi, Mathilde Houzet, Noëllie Landry

*Le Nouveau et parfait Maistre d'Hostel royal, enseignant la maniere de couvrir les Tables dans les Ordinaires & Festins, tant en Viande qu'en Poisson, suivant les quatre Saisons de l'Année. Le tout représenté par un grand nombre de Figures. Ensemble un nouveau Cuisinier à l'Espagnole, contenant une nouvelle façon d'apprester toutes sortes de Mets, tant en Chair qu'en Poisson, d'une methode fort agreable. Par le Sieur Pierre de Lune, Escuyer de Cuisine de feu Monsieur le Duc de Rohan, Paris, Estienne Loyson, 1662, p. 24-25.*

*Table à cinq bassins, & six assiettes*

Pour bien couvrir cette Table, il faut y mettre

Un potage à la Reyne <sup>2</sup>	au 1
Un potage de santé	au 2
Un potage de canards	au 3
Un potage de ramiers	au 4
Un potage de poulets	au 5
Un de crestes de coq	au 6
Un de champignons	au 7
Un de blanc de perdrix	au 8
Un de ris de veau	au 9
Un de pistaches	au 10
Un de cailles ou de pigeonneaux	au 11

Pour ce qui est des entrées, l'on peut ajuster un plat ou bassin, & une assiette de la Table de cinq plats, & se servir du mesme rosty & du mesme entre-mets.

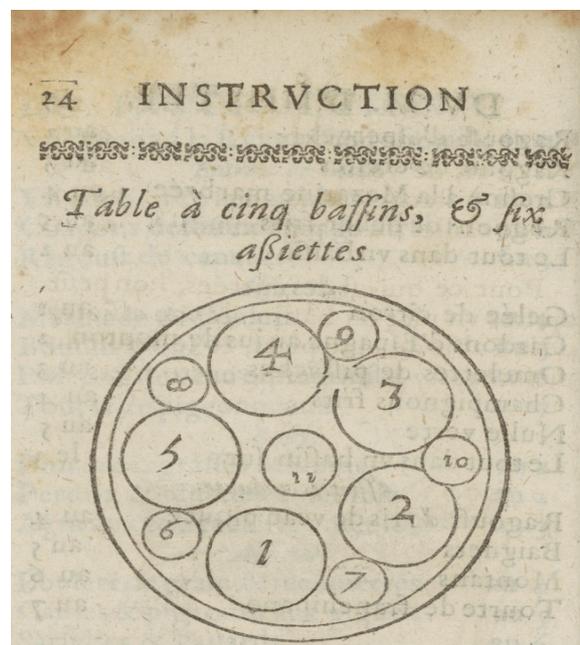


Figure de Table à cinq bassins, & six assiettes (Pierre de Lune, *Le Nouveau et parfait Maistre d'Hostel royal*, 1662)

<sup>1</sup> « BASSIN. s. m. Espece de grand plat rond ou ovale. Bassin de cuivre, d'argent, de vermeil doré. bassin à laver les mains. bassin de fruit, de confitures, de fraises &c. Bassin de confrerie, C'est le bassin où l'on reçoit les offrandes. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « Potage à la Reyne : Potage à base de volaille et d'amande. »

Pierre de Lune était écuyer de cuisine chez le duc de Rohan (connu notamment pour ses batailles auprès d'Henri IV qui le nommera Gouverneur de Paris). Avec *Le Cuisinier...* en 1656, puis *Le Nouveau et parfait cuisinier* en 1668, il contribue activement à l'avènement et à la promotion du nouvel art culinaire qui se développe sous Louis XIV. Avec *Le Nouveau et parfait Maître d'Hostel royal* (1662), il participe plus particulièrement à la codification du service de table « à la française », où il s'agit de servir tous les plats d'un même service simultanément.

Dans une première partie, l'officier présente une série d'exemples illustrant la manière de couvrir toutes sortes de tables pour les premiers et seconds services (potages et volailles d'une part, « rot » et « entre-mets » d'autre part) ; en revanche le service des desserts n'y est pas traité. Ces exemples couvrent un grand nombre de circonstances – nombre de convives, saisons, types de plats –, et sont accompagnés par ce que l'auteur appelle des « figures », c'est-à-dire des schémas explicatifs. Chaque table est assortie de brèves remarques et de prescriptions variées (« il faut », « pour bien couvrir », « se doit couvrir de la sorte », « pour couvrir cette table à la perfection »). Si la première partie de l'ouvrage ne donne pas d'indications sur la façon de réaliser les plats ou sur les proportions, elle est toutefois très précise quant au type de tables (ronde, ovale, en triangle, longue), aux assiettes à utiliser (bassins, grandes assiettes volantes, petites assiettes creuses) et aux plats devant figurer à chaque service. Pierre de Lune se fonde sur les « figures » numérotées auxquelles il renvoie constamment lorsqu'il décline la composition des tables. On note également une recherche esthétique dans la disposition de ces dernières, permise par la variété des assiettes et la richesse des plats. Les « figures » présentées mettent ainsi en avant une harmonie géométrique et une logique dans la disposition des plats.

La deuxième partie de l'ouvrage, complémentaire de la première, est intitulée « Traité de cuisine à l'Espagnole ». Elle présente des recettes de potages, d'entrées, « d'entre-mets », de « rostys » et de pâtisseries.

Dans son « Avertissement aux Curieux d'apprendre à servir sur Table », Pierre de Lune s'adresse à un public élargi : à ceux qui veulent officier auprès de grands seigneurs, à ceux qui souhaitent servir leurs amis « avec ordre », aux Maîtres d'Hôtel les plus expérimentés, et même aux curieux. De plus, il se pose en référence en présentant son ouvrage comme une méthode nouvelle. Cette démarche de codification et cette volonté de signifier une rupture en termes de méthode nous ont conduit à placer cet extrait dans la section des « Entrées ».

La table présentée ici illustre la recherche de l'auteur d'une harmonie à la fois esthétique et thématique. Les bassins et les assiettes sont répartis de manière équilibrée pour former une figure concentrique. Les potages sont disposés dans les cinq bassins et les autres plats – volailles, champignons et pistaches – sont disposés dans les assiettes. Les instructions sont très brèves et la constitution de la table est agrémentée de quelques remarques complémentaires. Cette concision dans les recommandations alliée aux représentations visuelles et à l'absence de vocabulaire technique rend l'ouvrage accessible à un public élargi. L'auteur propose ainsi de découvrir une méthode nouvelle qu'il a le souci de vulgariser.

En publiant cet ouvrage un an après le début du règne personnel de Louis XIV, Pierre de Lune s'inscrit dans un moment décisif car le nouvel art de gouverner en France ne peut se concevoir sans nouveaux usages de table à la cour.

Sofiane Bazzi, Mathilde Houzet, Noëllie Landry

*L'École parfaite des officiers de bouche, Contenant le Vray Maistre-d'Hostel, Le Grand Escuyer-Tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal, et Le Patissier royal, Troisième Edition, corrigée & augmentée, Paris, édité par Jean Ribou, 1676, p. 26-27.*

*Dissection du Pigeon à l'Italienne, etc.*

Le Pigeon, la Colombe, & autres Oiseaux semblables, se tranchent tous d'une mesme façon : A l'Italienne on leur donne treize coups, comme il est facile de voir en la Figure.

L'on peut aussi presenter le Pigeon, & quelquefois coupé en pieces, comme vous verrez en la Figure suivante.

Je n'exprime pas ici, comme j'ai fait en l'article précédent, ni les jointures, ni la façon de découper cet Oiseau ; ce que je ne ferai pas non plus à l'égard des Figures suivantes, parce que cela se peut facilement connoistre & concevoir par ce qui est la sur la premiere de ces Figures.

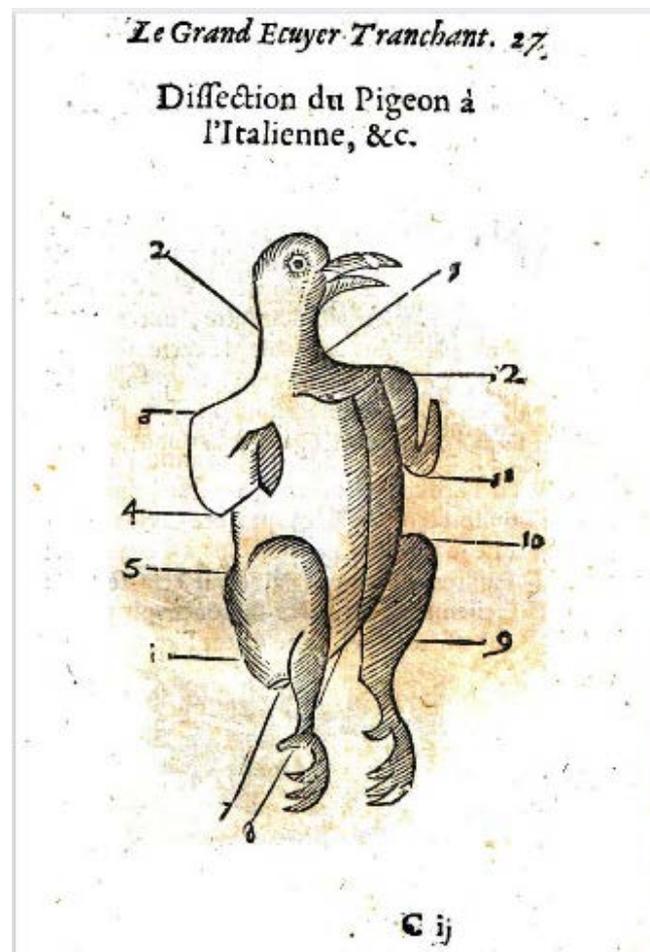


Figure de *Dissection du Pigeon à l'Italienne* (*L'Escole parfaite des officiers de bouche*, édition de 1676)

**L'***Escole parfaite des officiers de bouche, Contenant le Vray Maistre-d'Hostel, Le Grand Escuyer-Tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal, et Le Patissier royal* est un ouvrage anonyme de cuisine édité et réédité entre 1662 et 1742. Le texte sur lequel nous travaillons est tiré de la troisième édition, qui paraît en 1676 chez le marchand-libraire Jean Ribou.

Comme son titre l'indique, *L'Escole parfaite* a pour but d'enseigner les différents offices du département de la Maison-bouche du roi. Le manuel détaille ainsi le rôle du maître d'hôtel, personnage-clé qui doit veiller au bon déroulement des repas et qui cumule les tâches, depuis l'approvisionnement jusqu'au service, en passant par la gestion des personnels. Il s'emploie aussi à décrire les fonctions du grand écuyer-tranchant, du sommelier, du confiturier, du pâtissier et du cuisinier, qui, à l'époque, est bien celui qui prépare les plats mais sans avoir le statut prestigieux qu'on lui connaît aujourd'hui. A chaque office est dédié un traité respectant l'ordre d'énumération du titre. L'ouvrage offre donc un inventaire complet des savoirs techniques en commençant par les plus prestigieux.

Dans l'avis publicitaire du « Libraire au Lecteur », Ribou explique qu'il a procédé à quelques remaniements pour « réduire en un seul Volume tout ce qui regarde les Services de Table [...] & par ce moyen le rendre plus commode & portatif ». En plus de manifester son souci de la réception et de la vulgarisation, il s'ingénie à légitimer l'ouvrage qu'il juge « utile », « nécessaire », « avantageux au public », et fait état de sa volonté d'instruire le lecteur par un manuel qu'il ne dédie à personne d'autre qu'à lui. Tout se passe comme si le libraire se réappropriait le livre en l'absence d'auteur déclaré, d'autant que son discours quelque peu didactique entre en résonance avec le contenu de l'ouvrage. Dernier élément intéressant car il nous renseigne sur le fait que la cuisine imprimée est déjà un secteur éditorial concurrentiel, Ribou invite le lecteur à se méfier d'un livre au titre approchant, et donc trompeur, *Le Maistre d'Hostel Royal* (sans doute *Le Nouveau et parfait Maistre d'Hostel royal*, de Pierre de Lune, également paru en 1662). On comprend mieux le titre qui valorise le « vray » maître d'hôtel.

L'extrait se situe au tout début de la section intitulée « Le Grand-Ecuyer Tranchant qui enseigne par discours, & par Figures, de quelle façon il faut trancher & découper toutes sortes de Viandes, de Poissons, de Fruits & de Confitures. Ensemble la difference et la distinction des morceaux de toutes sortes de Mets, & de quelle sorte il les faut presenter aux Personnes, selon leur condition & leur qualité ». Dans un article sur *Les manuels de cuisine* paru en 1983, Jean-Claude Bonnet rappelle en effet que le rôle de l'écuyer tranchant est d'« organise[r] le service dont il connaît parfaitement l'ordre. Sa spécialité est l'art de la dissection des viandes ».

Il s'agit d'abord de présenter les tâches qui font « la dignité de la Charge » par un « Discours » d'éloge et de légitimation, où l'on apprend que l'écuyer tranchant doit bien présenter car il se montre au maître de maison comme aux invités, qu'il « doit savoir disposer les assiettes » pour qu'il n'y ait pas de sujet de « mécontentement », et qu'il doit connaître les goûts de chacun. L'auteur réhabilite aussi une fonction considérée comme basse car touchant au corps, affirmant que « l'Exercice de l'Escuyer Tranchant est plus relevé & plus noble peut-être que l'on ne s'imagine ». Par le service rendu aux Grands, elle tiendrait pourtant d'une certaine forme de spiritualité.

La dimension didactique de l'extrait est visible au dispositif récurrent « prescription/figure », renforcée par un système de renvois, parfois proleptiques pour faciliter la circulation dans le traité (« comme il est facile de voir en la Figure » ; « comme vous verrez en la Figure suivante »). Ces renvois contribuent à rendre le lecteur attentif aux consignes, et donc à le rendre aussi actif. Quant aux instructions relatives à la découpe des oiseaux, elles sont assez épurées car l'auteur a préalablement énuméré toutes les jointures ; elles tiennent dans une technique particulière, à savoir la dissection à l'Italienne en « treize coups ». Reste à se référer à la planche explicative : la numérotation et la visualisation des endroits à sectionner favorisent l'apprentissage et la mémorisation de l'exercice. La planche fonctionne donc en quelque sorte comme un tutoriel avant l'heure, d'où l'économie d'explications.

Pour conclure, nous pouvons dire que cet ouvrage s'inscrit dans une littérature prescriptive privilégiant, de ce fait, une logique d'échange unilatéral avec le lecteur-élève.

Comme le prouvent ses nombreuses rééditions, il participe durablement à la vulgarisation et à la diffusion des savoirs techniques culinaires du XVII<sup>e</sup> siècle.

De nos jours, la dénomination d'écuyer tranchant a disparu, de même que le terme de « dissection » s'est spécialisé dans le domaine anatomique. La découpe des volailles reste toutefois enseignée dans les filières spécialisées en boucherie et l'on peut devenir « ouvrier de découpe de volailles ». Mais avec la consommation de masse de viande et les soupçons de maltraitance qui pèsent sur les abattoirs, force est de constater que l'emploi est encore moins valorisé qu'il ne l'était au XVII<sup>e</sup> siècle.

Sofiane Bazzi, Mathilde Houzet, Noëllie Landry

**Mme de Sévigné, *Correspondance*, « Lettre de Madame de Sévigné à Madame de Grignan du 26 avril 1671 ».**

Il est dimanche 26 avril ; cette lettre ne partira que mercredi ; mais ceci n'est pas une lettre, c'est une relation que vient de me faire Moreuil, à votre intention, de ce qui s'est passé à Chantilly touchant Vatel. Je vous écrivis vendredi qu'il s'était poignardé : voici l'affaire en détail. Le Roi arriva jeudi au soir ; la chasse, les lanternes, le clair de la lune, la promenade, la collation dans un lieu tapissé de jonquilles, tout cela fut à souhait. On soupa : il y eut quelques tables où le rôti manqua, à cause de plusieurs dîners où l'on ne s'étoit point attendu. Cela saisit Vatel ; il dit plusieurs fois : « Je suis perdu d'honneur ; voici un affront que je ne supporterai pas. » Il dit à Gourville<sup>1</sup> : « La tête me tourne, il y a douze nuits que je n'ai dormi ; aidez-moi à donner des ordres. » Gourville le soulagea en ce qu'il put. Ce rôti qui avoit manqué, non pas à la table du Roi, mais aux vingt-cinquièmes, lui revenoit toujours à la tête. Gourville le dit à Monsieur le Prince<sup>2</sup>. Monsieur le Prince alla jusque dans sa chambre, et lui dit : « Vatel, tout va bien, rien n'étoit si beau que le souper du Roi. » Il lui dit : « Monseigneur, votre bonté m'achève ; je sais que le rôti a manqué à deux tables. – Point du tout, dit Monsieur le Prince, ne vous fâchez point, tout va bien. » La nuit vient : le feu d'artifice ne réussit pas, il fut couvert d'un nuage ; il coutoit seize mille francs. A quatre heures du matin, Vatel s'en va partout, il trouve tout endormi, il rencontre un petit pourvoyeur qui lui apportoit seulement deux charges de marée ; il lui demanda : « Est-ce là tout ? » Il lui dit : « Oui, Monsieur » Il ne savoit pas que Vatel avoit envoyé à tous les ports de mer. Il attend quelque temps ; les autres pourvoyeurs ne viennent point ; sa tête s'échauffoit, il croit qu'il n'aura point d'autre marée ; il trouve Gourville, et lui dit : « Monsieur, je ne survivrai pas à cet affront-ci ; j'ai de l'honneur et de la réputation à perdre. » Gourville se moqua de lui. Vatel monte à sa chambre, met son épée contre la porte, et se la passe au travers du cœur ; mais ce ne fut qu'au troisième coup, car il s'en donna deux qui n'étoient pas mortels : il tombe mort. La marée cependant arrive de tous côtés ; on cherche Vatel pour la distribuer ; on va à sa chambre ; on heurte, on enfonce la porte ; on le trouve noyé dans son sang ; on court à Monsieur le Prince, qui fut au désespoir. Monsieur le Duc pleura : c'étoit sur Vatel que rouloit tout son voyage de Bourgogne. Monsieur le Prince le dit au Roi fort tristement : on dit que c'étoit à force d'avoir de l'honneur en sa manière ; on le loua fort, on loua et blâma son courage. Le Roi dit qu'il y avoit cinq ans qu'il retardoit de venir à Chantilly, parce qu'il comprenoit l'excès de cet embarras. Il dit à Monsieur le Prince qu'il ne devoit avoir que deux tables, et ne se point charger de tout le reste. Il jura qu'il ne souffriroit plus que Monsieur le Prince en usât ainsi ; mais c'étoit trop tard pour le pauvre Vatel. Cependant Gourville tâche de réparer la perte de Vatel ; elle le fut : on dîna très-bien, on fit collation, on soupa, on se promena, on joua, on fut à la chasse ; tout étoit parfumé de jonquilles, tout étoit enchanté. Hier, qui étoit samedi, on fit encore de même ; et le soir, le Roi alla à Liancourt, où il avoit commandé un *media-noche*<sup>3</sup> ; il y doit demeurer aujourd'hui. Voilà ce que m'a dit Moreuil, pour vous mander. Je jette mon bonnet par-dessus le moulin, et je ne sais rien du reste. M. d'Hacqueville, qui étoit à tout cela, vous fera des relations sans doute ; mais comme son écriture n'est pas si lisible que la mienne, j'écris toujours. Voilà bien des détails, mais parce que je les aimerois en pareille occasion, je vous les mande.

---

<sup>1</sup> Intendant de la maison de Condé.

<sup>2</sup> Prince de Condé.

<sup>3</sup> Repas qui se fait après minuit, généralement pour passer d'un jour maigre à un jour gras.



Le suicide de Vatel (gravure d'Edouard Zier datant du XIX<sup>e</sup> siècle)



*Vatel* (2000), de Roland Joffé, avec Gérard Depardieu dans le rôle-titre (capture d'écran)

**V**atel, de son vrai nom Fritz Karl Watel (né en 1631), a travaillé dans un premier temps pour Fouquet, puis pour le prince de Condé. Après sept années d'apprentissage chez un pâtissier-traiteur, et alors qu'il n'est âgé que de 22 ans, il entre au service du surintendant des finances en qualité de maître d'hôtel. Le 17 août 1661, Fouquet invite Louis XIV et la cour à fêter l'inauguration du château de Vaux-le-Vicomte. L'événement est célèbre car il aurait provoqué la jalousie du roi face à la splendeur et au luxe déployés pour l'occasion, puis sa décision de faire arrêter son ministre. Pour éviter la disgrâce, Vatel s'exile alors en Angleterre. L'un des aspects peu connus de l'affaire est le souhait de Louis XIV de voir le personnel de Vaux-le-Vicomte travailler à Versailles, ce qui teinte d'ironie cette fuite. Mais le voyage permet à Vatel de rencontrer Gourville, un ami du prince de Condé, qui devient son nouveau maître. Le 21 avril 1671, le prince de Condé invite Louis XIV et toute la cour de Versailles au château de Chantilly pour tenter de regagner ses bonnes grâces après l'épisode de la Fronde. C'est au cours de cette fête que Vatel se suicide. L'incident défraye la chronique en son temps, ce dont témoigne la lettre que Mme de Sévigné adresse à sa fille dès le 24 avril 1671. Mais ce n'est que dans celle du 26 avril qu'elle en développe les circonstances, soit deux jours après la mort du maître d'hôtel.

Cette lettre montre comment l'investissement démesuré de Vatel dans son office, conjugué à la surcharge de travail et à la pression sociale et politique, l'ont poussé au suicide. Les mentions du « rôti », de la « marée » et du « médianoche » scandent le texte car ce sont les éléments autour desquels l'inquiétude du maître d'hôtel – soucieux du bon déroulement et du bon minutage des repas –, s'est cristallisée. La montée vers la déraison et sa chronologie

sont minutieusement restituées tant par le récit que par le dialogue. Vatel est d'abord « saisi » quand on lui annonce qu'il manque du rôti. Or, le manque ne se fait sentir qu'à quelques tables, qui plus est secondaires, c'est-à-dire où les convives ont une moindre importance sociale. Mais Vatel parle déjà de « perte d'honneur ». Ensuite, Mme de Sévigné rappelle qu'il n'a pas dormi douze nuits durant, ce qui correspond à la réalité des faits et ce qui explique son état d'épuisement, tant physique que psychique. Le prince vient donc le rassurer, en vain. En effet, le soir-même, le feu d'artifice ne « réussit pas », d'où l'aggravation de la situation. Ce n'est pourtant que le lendemain que les choses virent au drame puisqu'à quatre heures du matin, Vatel apprend que la marée n'est pas arrivée. Mme de Sévigné recourt alors à un lexique plus médical (« sa tête s'échauffait »), et rapporte au discours direct ses *ultima verba* : « Monsieur, je ne survivrai pas à cet affront-ci ; j'ai de l'honneur et de la réputation à perdre ». La suite est bien connue : Vatel monte dans sa chambre et se transperce trois fois d'une épée calée dans l'encadrement de la porte. Sa mort ne semble guère affecter son entourage. Même si Mme de Sévigné écrit que « Monsieur le Duc pleura », il ne faut pas s'y tromper ; d'après les historiens, sa tristesse était seulement due au fait que Vatel devait l'aider à préparer son voyage en Bourgogne, de sorte qu'il se voyait privé d'une aide logistique précieuse. Gourville, quant à lui, propose de continuer la fête. Mais le plus important, sans doute, est l'ironie tragique qui entoure l'acte de Vatel puisqu'au moment où il se donnait le troisième coup d'épée, on venait lui annoncer que la marée était arrivée. Un mystère subsiste cependant car l'on ignore s'il était déjà mort ou non à cet instant.

La gravure d'Edouard Zier illustre bien la lettre de Madame de Sévigné puisqu'elle représente de façon très dramatique le geste fatal. Sur la seconde image apparaît Gérard Depardieu dans le biopic de Roland Joffé sorti en 2000. Il nous a paru intéressant de mettre en valeur la dimension professionnelle de Vatel, trop souvent éclipsée par son suicide. Or la réputation culinaire de Vatel, il ne faut pas l'oublier, était éminente. Dans l'épître dédicatoire de l'*Almanach des Gourmands* (huitième édition), qui s'intitule « A l'ombre de Vatel, en son vivant maître d'hôtel du Grand-Condé », Grimod de La Reynière dit qu'il est impossible d'évoquer la cuisine sans parler de Vatel : « L'*Almanach des Gourmands* serait incomplet si le nom du Grand Vatel manquait à ses Dédicaces alimentaires ». Au XIX<sup>e</sup> siècle, sa renommée est donc intacte. Une question demeure toutefois : si Vatel ne s'était pas suicidé, serait-il connu ? Voire, si Mme de Sévigné n'avait pas immortalisé son acte dans une lettre si détaillée et si chargée de tension dramatique, serait-il passé à la postérité ? Avant elle, personne n'avait écrit quoi que ce soit sur cet homme. De plus, il est important de rappeler qu'elle n'était pas présente à la fête du prince de Condé et qu'elle a seulement retranscrit la scène d'après des témoignages, dont celui de Moreuil. Les dictionnaires ne s'y trompent pas, qui mettent davantage en avant le suicide de Vatel que sa cuisine : « maître d'hôtel de Fouquet, puis du prince de Condé. La marée n'étant pas arrivée pour un repas offert par Condé au roi, il se transperça de son épée. » (*Hachette*, 2007).

Ce texte est intéressant à inclure dans l'anthologie en ce qu'il montre un autre aspect de la cuisine, vue à travers un maître d'hôtel au service des plus grands seigneurs du royaume de France au XVII<sup>e</sup> siècle, avec tout le poids des responsabilités que cela suppose.

Déborah Maître

**Molière, *Le Bourgeois gentilhomme* (1670), Acte IV, scène 1.**

DORANTE : Monsieur Jourdain a raison, Madame, de parler de la sorte ; et il m'oblige de vous faire si bien les honneurs de chez lui. Je demeure d'accord avec lui que le repas n'est pas digne de vous. Comme c'est moi qui l'ai ordonné, et que je n'ai pas sur cette matière les lumières de nos amis, vous n'avez pas ici un repas fort savant, et vous y trouverez des incongruités de bonne chère<sup>1</sup>, et des barbarismes de bon goût. Si Damis s'en était mêlé, tout serait dans les règles ; il y aurait partout de l'élégance et de l'érudition, et il ne manquerait pas de vous exagérer lui-même toutes les pièces du repas qu'il vous donnerait, et de vous faire tomber d'accord de sa haute capacité dans la science des bons morceaux, de vous parler d'un pain de rive<sup>2</sup> à biseau doré, relevé de croûte partout, croquant tendrement sous la dent ; d'un vin à sève veloutée, armé d'un vert qui n'est point trop commandant<sup>3</sup> ; d'un carré de mouton gourmandé<sup>4</sup> de persil ; d'une longe de veau de rivière, longue comme cela, blanche, délicate, et qui sous les dents, est une vraie pâte d'amande ; de perdrix relevées d'un fumet surprenant ; et pour son opéra<sup>5</sup>, d'une soupe à bouillon perlé, soutenue d'un jeune gros dindon cantonnée<sup>6</sup> de pigeonneaux, et couronnée d'oignons blancs mariés avec la chicorée. Mais, pour moi, je vous avoue mon ignorance ; et, comme Monsieur Jourdain a fort bien dit, je voudrais que le repas fût plus digne de vous être offert.



Irruption de Mme Jourdain au cours du dîner qui réunit M. Jourdain, Dorante et Dorimène (IV, 2 ; gravure de Leloir)

<sup>1</sup> « Traitement de table, manière de traiter à table. Bonne chère. [...] Il signifie aussi accueil, réception » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « Pain cuit sur la rive du four et qui, n'ayant point touché les autres pains, se trouve cuit et doré tout à l'entour. » (*Le Littré*).

<sup>3</sup> Le vert [l'apreté] du vin ne nuit pas à son bouquet.

<sup>4</sup> « Lardé » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>5</sup> « S'est dit aussi d'une chose excellente, d'un chef-d'œuvre » (*Le Littré*).

<sup>6</sup> « Dans le langage des gourmets du XVII<sup>e</sup> siècle, accompagné, entouré » (*Le Littré*).

**L**e *Bourgeois gentilhomme* est une comédie-ballet qui, de ce fait, mêle dialogues dramatiques, chants, musique et danse. On trouve d'ailleurs deux chansons à boire en guise de transition entre les scènes 1 et 2 de l'Acte IV, d'où est extraite cette tirade.

L'œuvre est une pièce satirique dont le personnage principal, M. Jourdain, désire être anobli. Pour cela, il cherche à acquérir des traits et des comportements caractéristiques de la noblesse, parmi lesquels figurent la bonne chère et les bonnes manières à table. La fiction théâtrale donne ici à voir ce que devrait être idéalement l'éloge d'un bon repas, ses « pièces » et sa « science des bons morceaux », à travers le regard ironique de Dorante. C'est pourquoi l'art de la table y est présenté de manière très différente de ce qu'on peut lire dans certains textes prescriptifs de la section « Entrées ».

En guise de *captatio* paradoxale, Dorante affecte son ignorance en matière de gastronomie, prêtant ce savoir à Damis. Grâce à la structure hypothétique, il développe néanmoins très habilement un discours relevant de la prétérition. La pièce met donc en scène un personnage noble qui, sous des airs de piètre maître d'hôtel, détaille brillamment le menu. L'expression « bonne chère », terme d'alors pour désigner la gastronomie, donne le ton et le spectateur-lecteur s'attend à une accumulation de mets. Le texte rend compte de leur abondance grâce à l'énumération, notamment des viandes et des sauces. De plus, la structure anaphorique en crescendo « gourmandé de », « relevé de », « soutenue de », « cantonné de » et « couronnée de », souligne non seulement la multitude des plats, mais surtout la surenchère comique d'accompagnements. Le tout dessine un repas des plus raffinés.

Molière joue sur les mots et mêle vocabulaire culinaire et vocabulaire métalinguistique, par exemple lorsqu'il parle de « bon goût » ou de « règles ». S'agit-il de la valeur gustative des aliments ou de la faculté de bien apprécier, des règles du protocole ou de la langue ? Cette ambiguïté rappelle que la cuisine est affaire de rhétorique avant tout et que langue, savoir et mets sont étroitement associés.

La tirade de Dorante témoigne aussi des différents codes gastronomiques en vigueur à l'époque de Molière, et singulièrement dans la haute société. En effet, comme le souligne le dramaturge, le repas se déroule selon un protocole et un rituel très stricts (« dans les règles ») où chaque individu occupe une place précise selon son rang. Il doit être à l'image du convive car l'art de la table est un curseur social : plus la personne est importante plus le repas se doit d'être recherché, comme l'atteste la réplique à l'ouverture et à la fin de la tirade (« plus digne de vous être offert »).

Sofiane Bazzi, Mathilde Houzet, Noëllie Landry

**François Massialot, *Le Cuisinier roïal et bourgeois ; Qui apprend a ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode. Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Escuïers de Cuisine, Paris, Charles de Sercy, 1693, p. 1-4 et p. 81-85.***

## REPAS

*Qu'on peut donner le mois de Janvier*

Supposé qu'on veuille faire une Table de douze Couverts, on peut servir à chaque Service, un bassin au milieu, quatre moiens plats, & quatre hors-d'œuvres : par exemple.

### PREMIER SERVICE

*Potages et Entrées.*

Deux Potages : un moiens plat d'une bisque de pigeons, et l'autre d'un chapon aux racines.

Les deux autres moiens plats pour Entrées ; l'un d'un Pâté de perdrix chaud.

Et l'autre de Poularde aux truffes garni de fricandeaux<sup>1</sup>.

*La grande Entrée,*

Sera de deux Ros de Bif<sup>2</sup>, garni de cotelettes de veau mariné frites, un dégoût<sup>3</sup> par-dessus, pour le bassin du milieu.

*Pour les Hors-d'œuvres.*

Un Poupeton<sup>4</sup> de Pigeons.

Un plat de Cailles à la braise.

Un de Poulets farcis, coulis de champignons,

Un de Perdrix, sausse à l'Espagnol.

### SECOND SERVICE.

*Le Rôt,*

Sera composé de deux moiens plats.

L'un d'un petit Dindon garni de Perdrix, petits Poulets, Becasses et Mauviettes<sup>5</sup>.

Et l'autre d'un quartier d'Agneau garni de même.

*Pour l'Entremets.*

---

<sup>1</sup> « Trenche de veau mince & lardée, qu'on sert en ragoust à l'entrée de table » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « Ros de bif » réfère sans doute au rosbif, d'origine anglaise.

<sup>3</sup> Il s'agit de l'action de dégoutter (« couler goutte à goutte », d'après le *Dictionnaire de l'Académie française*, 1694), et réfère sans doute ici à du jus de viande dont on arrose la pièce bovine.

<sup>4</sup> « Ragoût fait de viande hachée, et recouverte de tranches de veau » (attesté seulement à partir de l'édition 1798 du *Dictionnaire de l'Académie française*).

<sup>5</sup> Espèce d'alouette.

Une Tourte de crème pour le bassin du milieu, garni de feillantine, de fleurons<sup>1</sup>, et de beignets au lait.

Les deux autres moiens plats ; l'un d'un Pain au Jambon, garni de petites rôties, et de pain de Citron.

Et l'autre de Jambon, et autre salé.

*Les Hors-d'œuvres.*

Seront ; l'un, d'un Blanc-mangé.

L'autre de Foies-gras.

Le troisième, d'asperges en salade.

Et le quatrième, de truffes au court-boüillon.

TROISIEME SERVICE.

C'est le Fruit et les Confitures, dont on se dispensera de parler, parce que c'est une affaire d'Officier, plutôt que de Cuisinier.

Il s'est donné un semblable Repas le 15. Février 1691 chez Monsieur le Duc de Chartres, à Mademoiselle.

Au lieu de ce qui fut servi pour le Rôt, on peut composer les deux plats ; l'un de deux Poulardes grasses, quatre Poulets de grain, six Pigeons de voliere.

L'autre, d'un Oiseau de riviere, quatre Perdrix, quatre Becasses, et douze Becassines.

Voyez ci-après ce qu'on peut servir à la place du reste pour les Entrées et Entremets, de même que pour les Repas suivants, page 12.

On se reglera aisément sur ce premier Repas, pour l'ordonnance et la disposition des autres qu'on voudra faire plus grands, augmentant le nombre, ou la grandeur des plats, à proportion du nombre des personnes, et des Couverts.

*REPAS EN RACINES<sup>2</sup>*

PREMIER SERVICE

*Potages.*

Six Potages ; deux petits & quatre moiens.

Un Potage de petits Oignons, un Pain au milieu.

Un Potage de Nantilles<sup>3</sup> à l'huile, garni de pain frit.

Un d'Asperges à la purée verte.

Un Potage sans Beurre.

Les deux petits Potages : l'un de lait d'Amandes, garnie d'Amandes à la Prâline ; et un Potage de Morilles.

On peut servir aussi un Oil<sup>1</sup> de Racines, & Herbages à l'huile.

---

<sup>1</sup> « Ornement de quelque chose que ce soit qui imite des fleurs » (*Dictionnaire universel de Furetière*, 1690).

<sup>2</sup> « Se dit aussi de certaines Plantes ou herbes, dans lesquelles ce qu'il y a de meilleur à manger, est ce qui vient en terre. Ainsi on appelle, Racines, en general, Les raves, les beteraves, les navets, &c. Les Hermites ne vivent que de racines. C'est un homme qui ne vit que de racines. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>3</sup> Lentilles.

*Entrées.*

Un plat de Nantilles en ragoût, aux fines herbes.  
Un de purée aux Pois, aux fines herbes.  
Un de Haricots.  
Un de Racines en ragoût.  
Un de Topinambours.  
Un d'autres Racines différentes.  
Quatre plats d'Huîtres.

SECOND SERVICE.

*Pour le Rôt.*

Il faut prendre des Racines, comme Panais, Racines de Persil, Topinambours, Salsifix, Navets, etc. le tout bien ratissé et bien blanchi ; étant comme cuites, prendre une Casserole, avec quantité de bon beurre, et des oignons hachez : quand le beurre est un peu roux, on y met une poignée de farine ; après on y jette ses Racines, on les frit et assaisonne comme il faut ; et on hache ensuite le tout sur la Table, pour en faire une farce, mêlée d'un peu de persil et de ciboule, de toute force de fines herbes, quelques morceaux de truffles<sup>2</sup> et de champignons, un bon morceau de beurre, un peu de mie de pain et de la crème de lait ; en sorte que cette Farce soit délicate et pas trop grasse, et assaisonnée comme il faut.

Avec cette Farce, on forme sur des assiettes telle manière de Poissons que l'on veut ; à l'une, des Soles ; à l'autre, un Turbot, sur l'autre, des Carlets ; sur une autre, des Rougets, des Vives, des Maquereaux, et ainsi du reste. A chaque assiette, il faut un peu de beurre dessous votre Farce formée en manière de Poissons. Vous les panez ensuite proprement par-dessus, et les faites cuire au four. Pour des Soles, on les peut encore former sur une feuille de Patience qui en a assez la figure, et les frire de la sorte avec beaucoup de facilité.

On peut prendre aussi des Carottes, et sur tout des Betteraves, lesquelles étant bien ratissées et cuites à proportion, chaque racine à part, on les coupera par belles tranches larges ; les unes en manière de Soles, les autres en manière de vives, et ainsi des autres manières : et vous mettez le tout un peu mariner, tandis qu'avec de la farine, du sel et du vin blanc, vous ferez une pâte comme celle des beignets de pomme, pour empâter vos racines, avant que de les frire avec du bon beurre et huile, chaque chose à part ; et les frirez comme d'autre marinade, de-même que des Salsifix et autres Racines, dont on peut faire un ou deux plats pour le Rôt.

Pour les déguiser, il faut avoir des ragoûts à part de plusieurs sortes ; les uns, de champignons hachez ; les autres, de truffles ; d'autres de pointes d'Asperges ; d'autres, de morilles : une bonne sausse Robert aussi à part ; une sausse blanche, qu'il n'y entre pas d'Anchois ; ce qui servira principalement pour les plats façon de Poisson, composez avec la Farce. On les garnira de quelque peu de Pain frit, Persil frit, Racines marinées frites en pâte, cus-d' Artichaux frits en pâte, et quelques morceaux de Concombres.

*Pour l'Entremets.*

---

<sup>1</sup> « Mot emprunté de l'espagnol. Espèce de potage dans lequel il entre plusieurs racines et plusieurs viandes différentes » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> Il s'agit bien des « truffes », « sorte de racine, sorte de fruit qui se forme dans la terre & ne pousse rien au dehors, & qui est d'un goust agreable ».

Un plat d'Asperges à la crème.  
Un de Tourte de lait d'Amandes, et fleur de lait.  
Un de Crème brûlée.  
Un de Morilles à la crème.  
Un d'Asperges en Salade.  
Un de Gelée de corne de Cerf.  
Un Blanc-manger.  
Des Champignons panez et mis au four.  
Des Choux en Salade.  
Des Concombres en Salade,  
Des Epinars à la crème.  
Des Haricots en cosse qu'on avait conservez secs, servis en Salade ; et d'autres à la crème.  
Des Artichaux salez, à la sausse blanche.  
Des Truffles seches à l'huile.  
Des Beignets de pomme.

Le Repas que l'on vient de décrire, fut le Dîné de Monsieur le Duc d'Orléans, le jour du Vendredi Saint 1690. On fit porter les Racines dès la veille ; il y en avoit trois ou quatre Tables chargées : on les éplucha, ratissa et blanchit à l'ordinaire, tant pour les Ragoûts et Entrées, pour le Rôt ; en sorte que était prêt dès le matin pour les Farces. On fit aussi cuire dès le soir une grande quantité de Pois ; ce qui servit pour faire beaucoup de jus à l'Oignon, et pour emporter les Herbages et Racines de l'Oil.

Quoiqu'à pareil jour on n'ait guère besoin d'une grande diversité de Mets, on ne laissera pas d'ajouter ici de quoi diversifier, ou augmenter ceux que l'on a marquez ; parcequ'ils peuvent servir pour d'autres occasions durant tout le Carême. [...]



*Réception et dîner du roi à l'Hôtel de Ville de Paris, pour sa guérison, 30 janvier 1687  
(Gravure ; Anonyme, Musée des Arts Décoratifs)*

François Massialot est un officier de bouche qui a écrit des ouvrages de cuisine, dont *Le Cuisinier roïal et bourgeois*. Homme et livres participent ainsi à la diffusion de l'art de la table à la française.

Son père travaillant pour Vatel, il a côtoyé ce dernier durant sa jeunesse. Il arrive à Paris durant son adolescence, où il est recueilli par Mme de Sévigné, pour qui il aurait conçu la crème au chocolat. Parce qu'à l'époque on se méfiait de ce breuvage – on disait que la fève venait d'une terre impie – cela lui vaut des menaces judiciaires, mais La Palatine le prend sous sa protection. Il se lie ensuite d'amitié avec Vauban, qu'il suit dans ses campagnes militaires et en profite pour recueillir des informations sur les traditions culinaires provinciales. Dans son discours d'investiture à l'Académie culinaire française, Jean-Claude Martin, actuel membre titulaire du fauteuil Massialot de l'institution, nous dit de lui qu'il affiche la particularité de n'être affilié à aucune cuisine de cour en tant qu'officier de bouche. Il acquiert ainsi une expérience variée auprès des cuisines de la noblesse, notamment celles des Ducs d'Orléans, ou encore celle de Monsieur, Frère du Roi.

*Le Cuisinier roïal et bourgeois* est son tout premier ouvrage, paru en 1691, puis réédité en 1693, et il participe justement à une démarche de divulgation de cette expérience. Massialot y propose différents repas maigres et gras préparés dans les cours qu'il a fréquentées, tout en prodiguant conseils et indications, aussi bien sur les mets que sur l'art de la table. Le livre théorise des pratiques qui se répandaient en France et s'inscrit dans le sillage d'une littérature culinaire française initiée par La Varenne. De ce fait, et aussi parce qu'il s'agit de présentations de repas, nous avons jugé pertinente sa place dans la section des « Entrées ».

Dans la préface du *Cuisinier Royal et Bourgeois*, Massialot se pose en sujet chrétien en rappelant que la Providence est à l'origine de la variété des biens. Il devance ses possibles détracteurs en annonçant son parti pris en tant que cuisinier : « rendre hommage à la main libérale dont on a reçu tant de biens, que d'en sçavoir user de la maniere la plus parfaite ». Cette vision des choses est au service d'un savoir-faire qui participe au prestige de la France : « l'on peut se vanter, principalement en France, de l'emporter en cela sur toutes les autres Nations ». En soulignant d'entrée que son ouvrage contient « tout ce qu'il y a de plus à la mode, et d'exquis », Massialot se pose en référence. Il s'agit pour lui de se démarquer des ouvrages précédents (« ci-devant ») en proposant « bien des choses inconnües » qu'il annonce comme « expliquées d'une façon plus claire et plus intelligible » ; de surcroît, il affirme n'avoir « rien oublié de tout ce qui peut rendre les choses plus succulentes et plus riches ». Massialot fait montre ici d'une grande ambition en proposant d'enrichir considérablement le modèle culinaire français au moyen de ses recherches et d'une didactique travaillée. Enfin, il encourage tout un chacun, notamment les bourgeois, à suivre ce modèle, « pourveu que les choses soient d'une grande propreté, d'un bon gout, et dressées avec esprit ».

Nous allons présenter deux repas – l'un gras, l'autre maigre –, qui illustrent en divers points la rhétorique didactique de Massialot.

Tout d'abord, concernant le repas gras, dit « repas de janvier », nous pouvons voir qu'il y a trois services, composés de différents mets à base de viande. Il suit un plan particulier. On note premièrement le caractère introductif et hypothétique de la présentation, avec l'expression « supposé qu'on veuille ». S'établit ensuite une énumération des différents services. Enfin, Massialot conclut sur le fait que ce repas fut donné chez M. le Duc de Chartres ; en évoquant un exemple particulier, il apporte une légitimité à ce repas, ce qui implique par là même une théorisation de la pratique. A la fin du texte, on remarque le caractère didactique de cette présentation, notamment par l'utilisation de la deuxième personne, par l'adresse directe au lectorat avec le « voiez », mais aussi en proposant des renvois internes (p. 12), comme un dictionnaire ou une méthode. Il conclut en ouvrant d'autres possibilités de présentation, notamment s'il y a un changement de convives.

Concernant le repas maigre – servi les vendredis et constitué de poissons –, on peut remarquer les marques temporelles qui cadencent les indications (« quand » « après », « ensuite »), mais aussi le caractère didactique « il faut », ou encore ce dont parlait J.-C. Martin à propos des quantités assez floues, avec des pronoms indéfinis. La formule « comme il faut » sous-entend que l’ouvrage est adressé à un public averti, conscient de la norme, et instaure une sorte de proximité dans le secret culinaire entre l’auteur et le lecteur. Il ne s’agit pas de vulgariser, mais de divulguer. Les indications précises (casserole) sont assez rares et spécifiques.

Il y a une énumération exhaustive, suivie d’une mise en pratique réelle qui a fait ses preuves auprès d’un personnage haut placé lors d’une grande occasion (vendredi saint), ce qui est assez symbolique. Notons que ce repas, bien qu’il respecte les restrictions alimentaires dictées par la religion, demeure d’une grande richesse car il se caractérise par la profusion et la variété des mets. Enfin, Massialot précise que certains aménagements sont possibles.

Les deux textes nous amènent tout d’abord à commenter la présentation. L’esthétique importe : les mets sont facilement et rapidement lisibles, on note les phrases averbales ; il s’agit de voir les mets principaux et leur quantité. Massialot fait montre d’un souci d’efficacité en donnant des indications claires et directes. Comme il se doit, le style est prescriptif et les instructions sont épurées. Cela marque le caractère didactique ainsi que la complicité implicite avec le lecteur.

Il est intéressant de constater la confiance avec laquelle Massialot expose son projet. Au-delà de la diffusion d’un savoir-faire, sa démarche participe à la création d’un mythe national selon lequel l’art culinaire français sous Louis XIV l’emporte sur les autres nations. Massialot est ainsi l’un des relais de la culture française à l’étranger, comme en témoignent les traductions ultérieures (en anglais, en néerlandais), et contribue à la naissance d’un sentiment de supériorité qui habite encore certains de nos contemporains.

Sofiane Bazzi, Mathilde Houzet, Noëllie Landry



Leonard Leys, dit Leonardus Lessius (1554-1623), est un humaniste théologien du XVI<sup>e</sup> siècle traduit au début du siècle suivant par Sébastien Hardy (15...-1650 ?). Ayant été lui-même sujet à de graves problèmes de santé (« après avoir esté condamné d'aucuns bons Medecins, qui ne me donnoient plus que deux annes de vie »), il trouve remède à son mal dans le *Traité de la sobriété de la vie* de l'humaniste vénitien Louys Cornaro, et entreprend alors de mener une vie d'ascète. Leonard Leys précise qu'il n'est pas médecin et que c'est en homme lettré qu'il s'exprime, son propos étant de présenter un régime de vie « qui n'affoiblisse & ne debilité le corps ».

Nous avons décidé de placer cet extrait dans la section des « Entrées » car il est à l'orée des bouleversements que connaîtra le XVII<sup>e</sup> siècle en matière d'innovations culinaires et qu'il témoigne de préoccupations diététiques indissociables de hautes aspirations morales.

Dès l'introduction de l'ouvrage, Leonard Leys récuse les remèdes visant la « conservation de la santé » qui ne remplacent en aucun cas un « bon régime de vie », et accuse les médecins de s'adapter aux mœurs de l'époque consistant à « être gouverné par les appétits ». Il propose tout au contraire une ascèse morale chrétienne qui « accomode le corps à la nature pour le fortifier » et qui est à même de libérer l'esprit de toutes complexions.

La rhétorique est celle de la tradition humaniste : Leonard Leys emploie un registre délibératif en pesant constamment le pour et le contre ; il oppose d'une part nature et sobriété et, d'autre part, « empeschement » et excès, recourant à la période oratoire pour mettre en regard les deux pratiques. L'extrait s'ouvre en effet par une énumération de segments de taille comparable qui provoque un étirement de la phrase, procédé mimétique de ce que Leys déconseille, à savoir « excéder la juste mesure ». De plus, il s'appuie sur le concept aristotélicien des âmes qu'il qualifie de « vegetante », « animale » et « raisonnable ». Il s'agit de « sustenter » l'âme « vegetante » sans « incommoder » les âmes « animale » et « raisonnable » qui sont les facultés supérieures. Le fait de s'alimenter est donc ici secondaire ; il faut se nourrir pour vivre, mais en prenant garde à ne pas nuire à ce qui fait de l'homme un être sensible et doué de raison. La dimension didactique est très prononcée pour autant que Leys s'adresse directement au lecteur à l'aide des pronoms personnels « vous » et qu'il n'hésite pas à s'impliquer (« moy-même »). Le ton est péremptoire comme en témoignent des formules telles que « à n'en pas douter » et « c'est donc un argument infaillible d'excez ». L'auteur fonde en effet sa légitimité sur sa propre expérience ainsi que sur celles de figures d'autorité telles que les « saints Pères ». Cet exemple d'autorité s'inscrit dans une longue protase mettant en avant les bonnes pratiques (prendre un repas par jour). Ces dernières visent à permettre le bon fonctionnement de l'esprit qui est placé à l'acmé de la période. Enfin, l'apodose illustre le mauvais exemple (prendre deux repas par jour) et s'achève sur une question oratoire qui achève la démonstration.

Le contraste entre cette littérature humaniste qui se fait encore entendre au début du siècle et les fastes déployés ultérieurement, sous le règne de Louis XIV, est saisissant pour un lecteur du XXI<sup>e</sup> siècle. Il illustre deux conceptions de l'alimentation alors en vigueur, l'une à vocation hygiéniste et morale qui promeut la frugalité, l'autre tournée vers l'abondance, le luxe et l'ostentation car elle entre au service de la grandeur monarchique.

Sofiane Bazzi, Mathilde Houzet, Noëllie Landry



# PLATS

*Un macaron poisseux déglutit  
ses plats affriolants*

**Antoine de Courtin, *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens*, Paris, Helie Josset, 1671, Chapitre X, Ce qu'il faut observer à table, p. 102-128.**

[...] Il faut tenir le corps droit sur son siege, & ne mettre jamais les coudes sur la table.

De même il ne faut point témoigner par aucun geste que l'on ait faim, ni regarder les viandes avec grande avidité, comme si on devoit tout devorer.

[...]

Si on sert, il faut toujours donner le meilleur morceau & garder le moindre, & ne rien toucher que de la fourchette [...].

Par exemple si c'est un potage de santé<sup>1</sup>, & qu'elle vous demande du Chapon bouilli qui doit estre ordinairement dessus, la poitrine ne passe pour le meilleur endroit, les cuisses & les aisles vont après. L'opinion commune est, que la cuisse vaut mieux que l'aisle de toute la volaille bouillie, c'est pourquoy je la nomme la premiere.

Les Pigeons rotis ou en ragout se servent tous entiers, ou se coupent au travers par la moitié.

Pour ce qui est des viandes que nous appelons volatilles<sup>2</sup>, la maxime la plus constante des gens qui se connoissent en bon morceaux, & qui raffinent sur la delicatesse des mets, est que de tous les oyseaux qui gratent la terre avec les pieds, à la reserve de la Becasse, les aîles sont toujours les plus délicates ; comme au contraire les cuisses sont les meilleures de tous ceux qui volent en l'air : & comme la Perdrix ne s'éleve pas fort haut, elle doit par consequent estre mise au nombre de ceux qui gratent la terre.

[...]

Il faut aussi se souvenir de ne pas prendre les Olives avec la fourchette, mais avec sa cuillere : car il s'en fait quelquefois un sujet de risée quand cela arrive.

[...]

Il est aussi necessaire d'observer, qu'il faut toujours essuyer vôtres cuilleres quand vous la mettez au plat, y ayant des gens si delicats, qu'ils ne voudroient pas manger de potage où vous l'aurez mise, après l'avoir portée à la bouche.

Et même si on est à la table de gens bien propres, il ne suffit pas d'essuier sa cuillere ; il ne faut plus s'en servir, mais en demander une autre. Aussi sert on à présent de cuilleres dans les plats, qui ne servent que pour prendre de la sausse.

Quand on mange, il ne faut pas manger viste ny goulument quelque faim que l'on ait, de peur de s'engouier ; il faut en mangeant joindre les levres, pour ne pas lapper comme des cochons.

[...]

Il ne faut pas manger le potage au plat, mais en mettre proprement sur son assiette ; & si il estoit trop chaud, il est indécent de souffler à chaque cuillerée ; il faut attendre qu'il soit refroidy.

Que si par malheur on s'étoit brûlé, il faut le souffrir si l'on peut patiemment, & sans le faire paroître : mais si la brûlure estoit insupportable, comme il arrive quelquefois, il faut promptement & avant que les autres s'en apperçoivent, prendre son assiette d'une main, & la porter contre la bouche, & se couvrant de l'autre main, remettre sur l'assiette ce que l'on a [*sic*] dans la bouche, & le donner vistement par derriere à un laquais. La civilité veut que l'on ait de la politesse ; mais elle ne pretend que l'on foit homicide de soy-même.

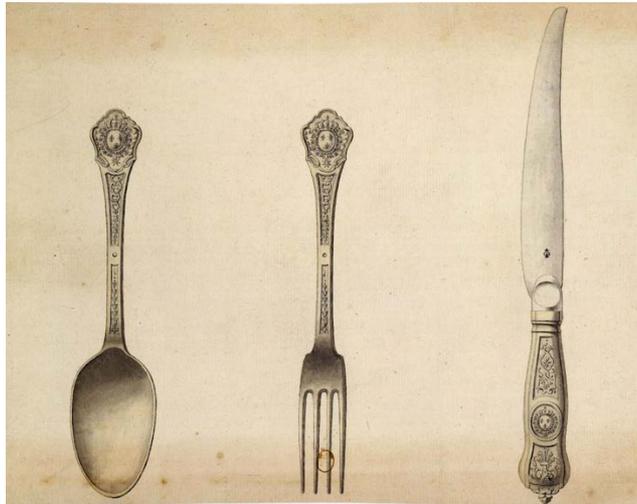
[...]

---

<sup>1</sup> « Sorte d'aliment fait de bouillon & de trenches de pain trempées dedans. *Potage à la viande. potage gras. potage de santé* » (*Dictionnaire de L'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « Se dit de tous les oiseaux qui sont bons à manger. *Il ne leur donna à disner que de la volatille. la volatille y fut excellente.* » (*Dictionnaire de L'Académie française*, 1694).

Il faut tailler ses morceaux petits, pour ne se point faire de poches aux jouës comme les singes.



Nicolas Delaunay, *Cuillère, fourchette, couteau avec les armes de France, pour le service en or de Louis XV* (1726-1727 ; BnF, Estampes et photographie. RESERVE LE-39 (2)-FOL)

**A** lors que « la notion de la civilité du XVI<sup>e</sup> siècle insistait sur les usages qui unissent une communauté, la civilité du XVII<sup>e</sup> siècle était l'ensemble des qualités qui distinguaient les gentilshommes des gens "incivils"<sup>1</sup> ». Paru en 1671, le *Nouveau traité de la civilité* (1671), d'Antoine de Courtin, témoigne bien de ce changement. Son succès est tel qu'il s'impose rapidement et durablement comme un ouvrage de référence dans le domaine des bonnes manières et qu'il est réédité et traduit de nombreuses fois jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Dans l'« Avis » en tête de l'ouvrage, Courtin configure son lecteur en expliquant qu'il écrit « pour répondre à un Gentilhomme de Province, qui avoit prié l'Auteur comme son amy particulier, de donner quelques preceptes de civilité à son fils, qu'il avoit dessein d'envoyer à la Cour ». Cette déclaration liminaire en dit long sur les ambitions de l'ouvrage, qui veut enseigner aux deux sexes des règles de conduite valables pour toutes les circonstances de la vie. Le repas étant le lieu de la sociabilité par excellence, Courtin lui consacre le chapitre X de son traité, qui se présente sous la forme de remarques prescriptives au sujet de *Ce qu'il faut observer à table*. Nous proposons ici un florilège des plus savoureuses d'entre elles, du moins à nos yeux de lectrice du XXI<sup>e</sup> siècle. Les discours sur la table et la civilité y sont étroitement liés et l'on observe que les deux domaines, en constante évolution au XVII<sup>e</sup> siècle, influent l'un sur l'autre. Ainsi les mêmes considérations sur la dissection des pigeons se retrouvent-elles dans *L'Ecole parfaite des officiers de bouche* (voir l'extrait dans la présente anthologie). Par ailleurs, n'oublions pas que le traité de Courtin est publié en fin de siècle, de sorte qu'on peut y lire la volonté de promouvoir et de diffuser de nouveaux comportements sociaux parmi les élites, en relation avec l'idéal de l'honnête homme. Courtin souligne l'évolution récente des manières à table lorsqu'il écrit : « Aussi sert on à présent de cuilleres dans les plats », justifiant ainsi la publication d'un nouveau traité.

---

<sup>1</sup> *Re-opening the 17th century: Reading and Spectacle in the French Court December 17* (2007-February 2008), « La civilité de la cour », article en ligne sur le site de la *Brown University Library* (*Library Exhibits* : <http://library.brown.edu/exhibits/fren1040.php>), consulté le 30 avril 2017.

Pour l'homme de lettres, la réussite d'un repas dépend de l'observation rigoureuse d'un cérémonial. Ses prescriptions commencent dès le pas de la porte, traitent des divers services qui composent le repas et suggèrent des solutions en cas d'imprévu. Le convive doit faire preuve de naturel, synonyme d'humilité, et contenir tous ses excès. Courtin insiste ainsi sur la nécessité de modérer son appétit, tout comme ses gestes. Stigmatisé, le comportement du goinfre est comparé à celui d'animaux jugés bas (« cochons », « singes »). Ce repoussoir permet de valoriser certaines pratiques, comme l'usage d'ustensiles médiateurs de l'alimentation. La fourchette, dont on sait qu'elle finit par s'imposer à la cour de France durant le règne de Louis XIV, témoigne bien de cette volonté de mise à distance de la nourriture. Toutefois, l'ouvrage de Courtin n'a pas pour ambition de traiter des débats d'alors, telle la manière dont il sied de porter les aliments à sa bouche. A visée pragmatique et didactique, il se concentre sur le corps et liste, dans des situations sociales données, les actions et comportements convenables, c'est-à-dire conformes à la bienséance. Il n'en demeure pas moins qu'il joue un rôle dans le lent processus de civilisation des mœurs décrit par Norbert Elias.

Emma Dussauge

**Nicolas Boileau-Despréaux, *Satires, Satire III (1666), v. 89-114.***

J'allais sortir enfin, quand le rô<sup>t</sup> a paru.  
Sur un lièvre flanqué de six poulets étiques  
S'élevaient trois lapins, animaux domestiques,  
Qui, dès leur tendre enfance élevés dans Paris,  
Sentaient encor le chou dont ils furent nourris.  
Autour de cet amas de viandes entassées  
Régnaient un long cordon d'alouette pressées,  
Et sur les bords du plat six pigeons étalés  
Présentaient pour renfort leurs squelettes brûlés.  
A côté de ce plat paraissaient deux salades,  
L'une de pourpier jaune, et l'autre d'herbes fades,  
Dont l'huile de fort loin saisissait l'odorat,  
Et nageait dans des flots de vinaigre rosat<sup>1</sup>.  
Tous mes sots, à l'instant changeant de contenance,  
Ont loué du festin la superbe ordonnance ;  
Tandis que mon faquin, qui se voyait priser<sup>2</sup>,  
Avec un ris moqueur les priait d'excuser.  
Surtout certain hâbleur, à la gueule affamée,  
Qui vint à ce festin conduit par la fumée,  
Et qui s'est dit profès<sup>3</sup> dans l'ordre des coteaux<sup>4</sup>,  
A fais en bien mangeant l'éloge des morceaux.  
Je riais de le voir, avec sa mine étique,  
Son rabat jadis blanc, et sa perruque antique,  
En lapins de garenne ériger nos clapiers,  
Et nos pigeons cauchois en superbes ramiers,  
Et, pour flatter notre hôte, observant son visage,  
Composer sur ses yeux son geste et son langage.

---

1 Vinaigre rosat, vinaigre de vin rouge ; rosat ne désigne ici que la couleur ; souvent il se dit de compositions où l'on fait entrer la rose rouge.

2 Priser, estimer, louer

3 Religieux qui a prononcé ses vœux.

4 Nom qui fut donné à trois grands seigneurs qui étaient partagés sur l'estime qu'on devait faire des vins des coteaux qui sont aux environs de Reims : ils avaient chacun leurs partisans.



Le Repas ridicule (gravure de Gervais d'après un dessin d'Emile Bayard)

Ce passage est tiré de la *Satire III*, plus connue sous le nom de *Repas ridicule*. Boileau y élabore une fiction de dialogue qui relate, sous forme d'anecdote, la mésaventure d'un personnage ayant accepté, à ses dépens, l'invitation à dîner d'un « fat » (v. 15). Parue en 1666, elle est écrite en alexandrins et s'inspire à la fois d'Horace (*Satires*, II, 8) et de Mathurin Régnier (*Satire X*, 1608), qui travaillent tous deux sur le même motif.

Pour apprécier le ridicule de ce repas, il convient de rappeler qu'une « satire » est « une espèce de Poème inventé pour corriger & reprendre les mœurs corrompues des hommes, ou critiquer les meschants ouvrages tantost en termes picquants, tantost avec des railleries ». Et Furetière d'ajouter qu'en France, « Regnier & Despréaux ont fait de belles *satyres* ».

C'est seulement à partir du vers 88 que débute la description du « rôti », soit la partie centrale du repas qui survient après les potages (v. 45) et les entrées, et qui présente les viandes rôties à la broche (par opposition aux viandes bouillies). D'où la mention d'un lièvre, de poulets, de lapins, d'alouettes, de pigeons, etc. Boileau aurait hésité entre les termes « rôti » et « rôti », mais René Bruslart, seigneur du Broussin, qui pourrait être identifié au convive imprudent, lui aurait suggéré que le premier était plus noble. L'intérêt de ce texte est donc d'abord de nous renseigner sur le service dit « à la Française », qui prévalait au XVII<sup>e</sup> siècle. Mais l'énumération des viandes s'effectue ici selon un défilé hétéroclite et incohérent, l'ensemble manquant cruellement d'harmonie et de finesse. Au caractère inesthétique du service du rôti s'ajoute la qualité grossière des produits et des mets, aggravée par la tromperie éhontée sur la marchandise. Tandis que la viande devrait être grasse, on sert des poulets étiques, mais aussi des lapins de clapier et des pigeons cauchois, qu'un des hôtes – un « certain hâbleur » (sans doute Balthazar de Lionne, cousin de Boileau) –, fait passer pour des lapins de garenne et de superbes ramiers (v. 111). Il est aisé de déduire, à l'inverse, quelles étaient les viandes réputées pour leur valeur gustative, et surtout comment elles devaient être présentées pour faire bonne chère. Là est le second intérêt du texte de Boileau. Le mauvais goût culinaire du maître de maison se vérifie sur bien d'autres points : alouettes servies en plein été, huile fortement odorante, fadeur des herbes, à rebours d'une conception où les saveurs naturelles sont valorisées. Pour toutes ces raisons, on comprend que le rôti ne suscite que dégoût et rires moqueurs chez le convive.

Boileau nous présente en somme l'envers de ce qu'est un repas idéal chez d'honnêtes gens dans les années 1670, soit à une période où la révolution culinaire est en marche depuis une quinzaine d'années en France.

Xiaojie Tan

**Marie-Catherine Le Jumel de Barneville d'Aulnoy, *Relation du voyage d'Espagne*.  
Troisième partie, Paris, Claude Barbin, 1691, p. 299-303.**

Il [le Cardinal Don Luis Portocarrero] demeura une heure avec nous : on nous servit ensuite le plus grand repas qui se pouvoit faire, mais tout estoit si ambré<sup>1</sup>, que je n'ai jamais goûté à des saûces plus extraordinaires & moins bonnes. J'estois à cette table, comme Tantale mourant de faim, sans pouvoir manger. Car il n'y avoit point de milieu entre des viandes toutes parfumées ou toutes pleines de safran, d'ail, d'oignon, de poivre & d'épices. A force de chercher, je trouvai de la gelée & du blanc-manger<sup>2</sup> admirable, avec quoi je me dédommageai. On y servit aussi un jambon qui venoit de la Frontiere de Portugal, & qui estoit meilleur que ceux de la Hontan que l'on vante si fort à Bayonne, & que ceux de Mayence. Mais il estoit couvert d'une certaine dragée, que nous nommons en France de la nonpareille<sup>3</sup>, & dont le sucre se fondit dans la graisse. Il estoit tout lardé d'écorces de citron, ce qui diminüoit bien de sa bonté. Pour le fruit<sup>4</sup>, c'estoit la meilleure, & même la plus divertissante chose que l'on pût voir ; car l'on avoit glacé dans le sucre, à la mode d'Italie, des petits arbres tous entiers : vous jugez bien, au moins, que les arbres estoient fort petits. Il y avoit des orangers confits de cette maniere, avec de petits oiseaux contrefaits attachez dessus. Des cerisiers, des framboisiers, des groseilliers, & d'autres encore, chacun dans une petite caisse d'argent.



Josefa de Óbidos, *Nature morte* (1679)

Dans la *Relation du voyage d'Espagne*, Mme d'Aulnoy retrace pour sa cousine, sous forme de lettres, son périple à travers la péninsule ibérique. Si les critiques ne s'accordent pas sur le caractère réel ou fictionnel du récit, ils soulignent néanmoins sa valeur littéraire. Célèbre pour ses *Contes* de fées et sa vie aventureuse (ce voyage, ou plutôt cette fuite en Espagne, ferait suite à la condamnation de Mme d'Aulnoy, accusée de complot contre son mari), la romancière dépeint ici la cour de Charles II d'Espagne et profite de l'engouement français pour une certaine idée de l'exotisme. Dans cette *Troisième partie*, les lettres sont datées de 1679 ; le passage que nous présentons est extrait de la treizième lettre, datée du 30 août 1679.

Il s'agit de la description d'un repas fastueux chez la Reine-mère d'Espagne, Marie-Anne d'Autriche, auquel la narratrice est conviée. La table se caractérise par l'abondance, comme en témoignent l'énumération et la multiplication des hyperboles et des superlatifs (« on nous servit ensuite le plus grand repas qui se pouvoit faire » ; « Des cerisiers, des framboisiers, des

<sup>1</sup> Qui a le goût de l'ambre, « matiere spongieuse, inflammable & fort odoriferante, qu'on trouve sur les bords de la mer. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694), qui peut être utilisée comme condiment ou aromate.

<sup>2</sup> « Mets délicat fait en forme de gelée. » (*Dictionnaire critique de la langue française*, Féraud, 1787-1788).

<sup>3</sup> « Il se dit, chez les Confiseurs, d'Une sorte de dragée fort menue. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1832)

<sup>4</sup> « Signifie aussi Le Dessert. Tout ce qu'on sert au dernier service de table, après les viandes. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

groseilliers, & d'autres encore »). Il faut également noter le raffinement des mets proposés, et notamment des desserts (« le fruit »), ce qui suscite un commentaire admiratif de Mme d'Aulnoy : « c'estoit la meilleure, & même la plus divertissante chose que l'on pût voir », avec peut-être, déjà, une nuance de condescendance envers tant de délicatesse et de minutie (« vous jugez bien, au moins, que les arbres estoient fort petits »).

Car Marie-Catherine d'Aulnoy marque son statut d'étrangère, en disant clairement que les plats ne sont pas à son goût : tout est trop assaisonné (les viandes sont « toutes pleines de safran, d'ail, d'oignon, de poivre & d'épices »). On peut observer ici le décalage culturel entre les deux pays : une cuisine plus épicée du côté espagnol, qui s'oppose à la tendance française promue par La Varenne de revenir au goût « naturel » des aliments, sans artifices. La notion d'altérité se manifeste donc au travers de cette scène de repas, dans des termes qui peuvent aujourd'hui nous sembler anodins, mais qui sont visiblement essentiels pour la baronne, qui compare sa situation au supplice de Tantale. En tout état de cause, les plats sont peu ragoûtants pour elle, voire immangeables.

L'exotisme culinaire est ici utilisé par Marie Catherine d'Aulnoy à des fins de dépaysement, par la description de fastes qui rappellent l'esthétique des contes de fées, mais il offre surtout un prisme critique de la société espagnole. On peut voir dans cet extrait l'expression des stéréotypes culturels des Français à l'encontre des Espagnols, pays dont la cuisine est stigmatisée pour tous ses assaisonnements et préparations masquant le goût naturel des aliments et agressant l'œil et l'odorat (« ambré »). Il s'agit au fond d'une cuisine très « Renaissance », notamment avec l'usage du « safran », qui sera durablement associé à la cuisine espagnole. Par ailleurs, ce passage dresse un éloge, en creux, de la cour royale de Louis XIV, sur fond de rapports ambivalents de la France à l'Espagne, entre fascination et, surtout, forte rivalité. Pour le lectorat mondain de Mme d'Aulnoy, vivant à l'heure des splendeurs de la monarchie louis-quatorzienne et tout acquis à son modèle culturel prestigieux, la prééminence de la cour du Roi-Soleil ne fait aucun doute.

Chloé Berland

Pierre Corneille, *Le Menteur. Comédie* (1644), Acte I, scène 5.DORANTE, *revenant à eux.*

Comme à mes chers amis je vous veux tout conter.  
 J'avais pris cinq bateaux pour mieux tout ajuster ;  
 Les quatre contenaient quatre chœurs de musique,  
 Capables de charmer le plus mélancolique.

Au premier, violons ; en l'autre, luths et voix ;  
 Des flûtes, au troisième ; au dernier, des hautbois,  
 Qui tour à tour dans l'air poussaient des harmonies  
 Dont on pouvait nommer les douceurs infinies.

Le cinquième était grand, tapissé tout exprès  
 De rameaux enlacés pour conserver le frais,  
 Dont chaque extrémité portait un doux mélange  
 De bouquets de jasmin, de grenade, et d'orange.

Je fis de ce bateau la salle du festin :

Là je menai l'objet qui fait seul mon destin ;  
 De cinq autres beautés la sienne fut suivie,  
 Et la collation<sup>1</sup> fut aussitôt servie.

Je ne vous dirai point les différents apprêts<sup>2</sup>,  
 Le nom de chaque plat, le rang de chaque mets :  
 Vous saurez seulement qu'en ce lieu de délices  
 On servit douze plats, et qu'on fit six services,  
 Cependant que les eaux, les rochers et les airs  
 Répondaient aux accents de nos quatre concerts.

Après qu'on eut mangé, mille et mille fusées,  
 S'élançant vers les cieus, ou droites ou croisées,  
 Firent un nouveau jour, d'où tant de serpenteaux<sup>3</sup>

D'un déluge de flamme attaquèrent les eaux,  
 Qu'on crut que, pour leur faire une plus rude guerre,  
 Tout l'élément du feu tombait du ciel en terre.

Après ce passe-temps on dansa jusqu'au jour,  
 Dont le soleil jaloux avança le retour :

S'il eût pris notre avis, sa lumière importune  
 N'eût pas troublé sitôt ma petite fortune ;

Mais n'étant pas d'humeur à suivre nos désirs,  
 Il sépara la troupe et finit nos plaisirs.

---

<sup>1</sup> Se dit d'un repas léger prit le soir.

<sup>2</sup> Manière de préparer les étoffes.

<sup>3</sup> Fusée d'artifice à mouvement sinueux.



Pieter Claesz, *Nature morte* (XVII<sup>e</sup> siècle)

Créée en 1643 et publiée en 1644, *Le menteur* est une comédie qui raconte l'histoire de Dorante, jeune homme arrivant à Paris et qui se perd dans les mensonges et les quiproquos pour éviter un mariage qu'en réalité il souhaite. Dans cette tirade située à la cinquième scène du premier acte, le jeune homme évoque un repas imaginaire qu'il donne pour vrai.

La description de cette collation galante convoque quatre des cinq sens, ce qui en facilite la représentation pour Alcippe, Philiste et Cliton. L'évocation première de la musique avec les termes « chœur », « violons », « luths », « flûtes » ou encore « hautbois » appelle à se servir de l'ouïe. L'odorat est également sollicité, notamment avec l'expression « portait un doux mélange de bouquets de jasmins, de grenades et d'oranges ». Le goût se retrouve dans l'évocation de « plat », « mets », mais aussi « délices ». Pour finir, le recours à la vue est présent dans l'expression « tapissé tout exprès de rameaux enlacés ». L'ensemble est discrètement érotisé par la présence de l'élément féminin, qui transparait dans les périphrases précieuses (« Là je menai l'objet qui fait seul mon destin ;/ De cinq autres beautés la sienne fut suivie »). Sans surprise, le repas est associé au raffinement et à la magnificence, à plus forte raison parce qu'il se déroule dans un lieu inhabituel, un bateau. Corneille fait rimer « délices » avec « services », ce qui a pour effet d'assimiler la nourriture au luxe et à l'abondance. A cela s'ajoutent la figure de la prétériton et la tournure exceptive qui valorisent davantage encore les « douze plats » et les « six services ». Nul besoin, en effet, de détailler les mets et les aliments car la mise en scène et, surtout, la relation de la mise en scène, ont une puissance évocatoire presque magique.

On n'oubliera pas que Dorante se sert de cette description pour se faire valoir aux yeux de ses amis et qu'elle fait partie des mensonges tout à sa gloire. Pour preuve sa clausule, où il introduit l'idée que le soleil, envieux du repas, décide de mettre un terme à la fête.

Cette collation véritablement féerique ne manque pas d'évoquer les fêtes somptueuses qui se donnent dans les demeures royales, et notamment, plus tard dans le siècle, la fête des Plaisirs de l'Ile enchantée donnée par Louis XIV à Versailles en 1664.

Déborah Maître

**Marc-Antoine Girard de Saint-Amant, *Les Œuvres du sieur de Saint-Amant. Reveuës, corrigées, & de beaucoup augmentées en cette dernière Edition, Paris, Guillaume de Luyne, 1671, « La chambre du desbauché. A Monsieur de Marigny Mallenoë », p. 153-154.***

Encore ce peigne est-il fait  
D'un arreste de solle fritte,  
Qu'il trouva dessous un buffet,  
Monstrant les dents à la marmite :  
Cendre luy vaut poudre d'Iris,  
Dont pour ragouster sa Cloris<sup>1</sup>  
Le Goinfre s'espace la hure<sup>2</sup> ;  
Sa Cloris s'entend sa Margot,  
Où quand Priape<sup>3</sup> l'en conjure  
Il s'en va dauber<sup>4</sup> du gigot.

Il se sert aussi quelquefois  
De decrotoire au lieu de brosse ;  
Ses ongles plus longs que ses doigts  
Luy font des curedents d'Escosse :  
Pour chenet<sup>5</sup> il n'a qu'un pavé,  
D'une botte il fait un privé<sup>6</sup>,  
D'un boussin<sup>7</sup> d'ail un pistolet,  
D'un compas un fer à moustache,  
Et d'une rotonde un collet.

Puis quand pour prendre son repos,  
Las, & non soul de la desbauche,  
Il donne le bon soir aux pots  
En faisant demy-tour à gauche :  
De sa nappe il fait son linceul,  
Un ais<sup>8</sup> qui se plaint d'estre seul  
Luy fournit de couche & de table,  
La muraille y sert de rideau,  
Bref cette chambre est une estable  
Où la Peste a tenu bordeau<sup>9</sup>.

Toutefois nous ne laissons pas,

---

<sup>1</sup> Nom conventionnel d'amante dans la poésie.

<sup>2</sup> « La teste d'un sanglier. Il se dit fig. de la teste d'Un homme pleine de cheveux & longs & mal peignez, ou herissez. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>3</sup> Dieu grec de la fertilité, toujours représenté avec un gigantesque pénis en érection.

<sup>4</sup> « Battre à coups de poing » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694). Se trémousser, sens érotique (édition critique des *Œuvres* de Saint-Amant par Jacques Bailbé, t. I, Paris, Champion, 1971, p. 227).

<sup>5</sup> « Ustensile de cuisine, de chambre, qui sert à soutenir le bois dans la cheminée. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

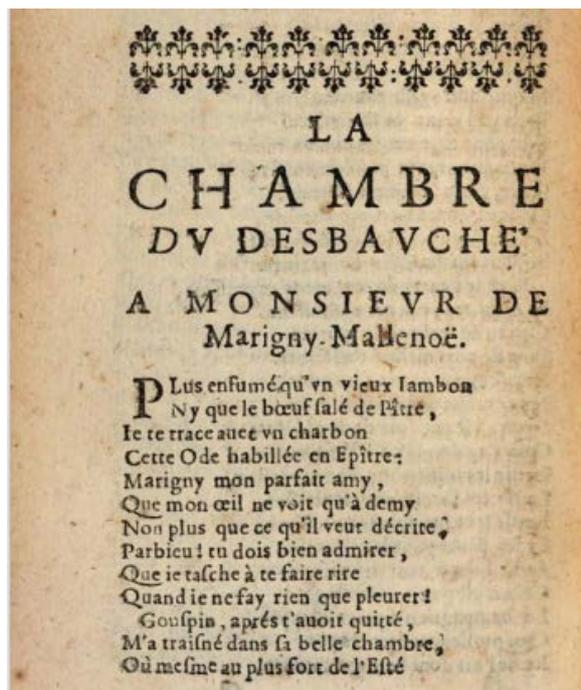
<sup>6</sup> « Retrait, l'endroit de la maison destiné pour y aller faire ses nécessités. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1762).

<sup>7</sup> « Morceau, mot usité dans le Sud-Ouest » (éd. Jacques Bailbé, *ibid.*).

<sup>8</sup> « Planche de bois. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>9</sup> « Le lieu où se trouvent les femmes publiques. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

Trinquans & briffans<sup>1</sup> comme drôles,  
D'y faire un aussi bon repas  
Qu'on puisse faire entre deux Poles :  
Nous y beuvons à ta santé  
Du meilleur qu'ait jamais vanté  
François Paumier, ce grand yvrongne,  
Sans nul soucy de l'advenir,  
Si ce n'est de revoir ta trongue  
Et de vivre en ton souvenir.



« La chambre du desbauché » (*Œuvres du sieur de Saint-Amant*, édition de 1671)

De Marc-Antoine Girard, sieur de Saint-Amant (1594-1661), on connaît surtout la légende qu'il a forgée autour de sa personne : il se peignait en bon vivant, grand voyageur et aussi brave soldat que fin poète. Protestant devenu catholique, il fréquenta tant les salons mondains que les libertins et fut parmi les premiers membres de l'Académie française, même si ses œuvres satiriques et irrévérencieuses, ainsi que son image de débauché, ne correspondent pas à l'idéal de bonnes mœurs et de bon esprit prôné par Richelieu.

Le texte présenté ici est la fin du poème « La chambre du desbauché », une « Ode habillée en Epître », comme l'annonce le vers 4. Il s'agit d'une pièce en octosyllabes extrêmement dense en références culturelles liées à une réécriture, sur le mode grotesque et grivois, du *Don Quichotte* de Cervantes. Le début du poème offre ainsi une description de la tapisserie de la chambre, qui met en scène « Les plus grotesques aventures/ De Dom Quichote en bel arroy<sup>2</sup>. » Cette « Chambre du desbauché » permet donc de prendre la mesure de la réception triomphante de l'œuvre de Cervantes en France au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Manger avidement (éd. Jacques Bailbé, *ibid.*).

<sup>2</sup> Train, équipage. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>3</sup> José Manuel Losada Goya, *Bibliographie critique de la littérature espagnole en France au XVII<sup>e</sup> siècle*, Genève, Droz, 1999, p. 211.

L'extrait que nous présentons ne présente pas de référence explicite au héros de Cervantes, le célèbre vers 141 « Mais, c'est assez Quichotisé » ramenant le poème vers la description du reste de la chambre. Cependant, le fil conducteur du grotesque et de l'obscène assure une parfaite continuité avec le début du poème.

La nourriture remplit diverses fonctions. Elle permet de développer des allusions sexuelles dans la première strophe, sert d'objet utile à la chambre, un « boussin d'ail » se faisant « pistolet » dans la deuxième. Dans l'avant-dernière strophe, Saint-Amant donne à voir la mort de l'habitant de la chambre, en mêlant étroitement la table et le lit de mort. On a, par exemple, « De sa nappe il fait son linceul » et « Un ais qui se plaint d'estre seul/ Luy fournit de couche & de table ». Le repas, scène de vie par excellence, est assimilé à son opposé, la mort.

Dans ce portrait d'un mangeur et de son lieu de vie, la nourriture n'est donc pas présente pour elle-même ; elle sert la description d'autres aspects de la personnalité du débauché, associés à l'excès et au vice : sexualité débridée, saleté et désordre. Seule la dernière strophe, sous forme de chanson à boire en hommage au débauché, avec ses injonctions joyeuses à lever le coude, réconcilie boisson et alimentation avec l'idée d'un repas dont il faut profiter.

Chloé Berland

Jean de La Fontaine, « Le Glouton. Conte tiré d'Athénée », *Conte et Nouvelles en vers*, 1665.

*LE GLOUTON*  
*Conte tiré d'Athénée.*

A son souper un Glouton  
Commande que l'on aprête  
Pour lui seul un Esturgeon,  
Sans en laisser que la tête.  
Il soupe ; il crève ; on y court,  
On lui donne maints clystères<sup>1</sup>.  
On lui dit, pour faire court,  
Qu'il mette ordre à ses affaires.  
Mes amis, dit le goulu,  
M'y voilà tout résolu ;  
Et puisqu'il faut que je meure,  
Sans faire tant de façon,  
Qu'on m'apporte tout-à-l'heure  
Le reste de mon poisson.



Illustration des *Contes et Nouvelles en vers* (Jean de La Fontaine, 1665) précédant « Le Glouton. Conte tiré d'Athénée »

Si'il n'est plus nécessaire de présenter La Fontaine, on peut cependant présenter un texte tiré d'une œuvre moins célèbre que celle des *Fables*, où sa finesse d'observation et son talent pour la versification sont tout autant visibles. En effet, l'efficacité de ces 14 vers annonce celle des *Fables* publiées trois ans après. Il s'agit ici de faire le portrait d'un « caractère ». Après avoir décrit l'appétit démesuré de son personnage, La Fontaine montre, toujours succinctement, les

<sup>1</sup> Lavement de l'estomac (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

conséquences fatales pour le Glouton, puis sa façon opiniâtre (rimes « goulu » et « résolu ») de justifier son excès : la brièveté du texte invite le lecteur à lire et relire ces vers pour en trouver le sens et en tirer des conclusions. Cette visée didactique caractérise l'aspect moraliste du texte. En effet, le glouton est un type se prêtant traditionnellement à la satire chez les moralistes. Pour preuve ici, on ne connaîtra pas l'identité du personnage, masquée par sa seule caractéristique alimentaire. Dans la tradition chrétienne, la gourmandise est l'un des sept péchés capitaux, qui plus est souvent associée à la luxure. La gloutonnerie est donc par définition condamnable puisqu'elle en est l'expression hyperbolique. Il s'agit ici de faire le portrait d'un vice pour amener le lecteur à s'observer et l'éviter. La Fontaine, « pour faire court », préfère aux longs développements illustrant les excès du Glouton qu'a pu faire la Bruyère dans ses *Caractères* (avec *Cliton*, le gourmand, et *Gnathon*, le glouton), l'efficacité de l'image de l'esturgeon. Le choix du poisson n'est pas indifférent. Il convient de rappeler qu'il s'agit d'un plat de luxe dont la consommation est préconisée les jours « maigres », c'est-à-dire les jours où le calendrier catholique, imposant des restrictions alimentaires, exclut les mets carnés. Or, La Fontaine montre ici que le Glouton parvient à se rendre malade y compris avec un aliment destiné à un repas plus léger. Quant à l'esturgeon, il est sans doute le plus prisé des poissons d'eau douce<sup>1</sup>. Ajoutons qu'il peut mesurer d'un à deux mètres et peser jusqu'à 500 kilos ; aussi l'injonction « Pour lui tout seul » prend-elle tout son sens et se veut-elle accablante.

La concision du conte et la consistance extrême du repas valent à ce texte d'être naturellement placé dans la partie du rôle de notre anthologie. Cette anecdote comiquement édifiante nous montre qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, l'abondance et la richesse des mets peuvent être autant sujets à célébration qu'à condamnation morale. Mais le plaisir de la narration ne l'emporte-t-il pas sur cet enjeu ?

Pauline Luciani

---

<sup>1</sup> Voir l'article de Frédéric Briot, « Poissons d'eau douce au XVII<sup>e</sup> siècle : quelques histoires de nageoire », *Saveurs-Savoirs*, Textes réunis par Jean-Christophe Delmeule, Villeneuve d'Ascq, Université Charles de Gaulle-Lille 3, UL3, 2010, p. 261-270.

**Charles Coypeau Dassoucy, *Les Aventures de Monsieur d'Assoucy*, Paris, Claude Audinet, 1677, p. 67-68.**

Comment ay-je pô consentir  
A me separer de ma vie ?  
O Ciel ! devois-je icy venir  
Sans l'honneur de ta compagnie ?  
Chere épaule, épaule ma mie,  
Epaule je m'en vais mourir,  
Si promptement pour me guerir  
Dans la première hostellerie  
Tu ne viens pour me secourir,

Et puis adressant mes soupirs au gigot sur un ton plaintif et lamentable, je luy chantois ces tristes vers :

Et toy cher et friand<sup>1</sup> morceau,  
Ornement de la boucherie,  
Qui du premier coup de couteau  
Au fonds d'un plat te liquefie  
Et te resous<sup>2</sup> dans un chaudreau<sup>3</sup>  
Qui nourrit et qui fortifie  
Le cœur, le foye et le cerveau.  
Eclanche<sup>4</sup> de moy tant chérie,  
Prés de qui jamais étourneau<sup>5</sup>  
Au sage humain ne fit envie ;  
Auprés d'une perdrix rostie  
Gigot que tu me semble beau.  
Pour toy mon gentil gigoteau  
J'irois jusqu'en Paslagonie  
Pour te faire le pied de veau.  
Gigot dont mon ame est ravie,  
Je te suivray toute ma vie,  
Et je t'aimeray jusqu'au tombeau.

---

<sup>1</sup> On dit *Un morceau friand. du vin friand*, pour dire, Un morceau delicat, Du vin delicat. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> S'amollir, se réduire (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>3</sup> Sorte de bouillon chaud qu'on porte aux mariés le matin du lendemain de leur noces. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>4</sup> La cuisse du mouton quand elle est séparée du corps de l'animal. On l'appelle plus ordinairement Gigot. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>5</sup> Sorte de petit oiseau noir marqué de petites tâches grises, nommé en parallèle avec la perdrix dans le texte. (*Dictionnaire de l'Académie Française*, 1762).

LES  
 AVANTURES  
 DE MONSIEUR  
 D'ASSOUCY.  
 TOME PREMIER.



Page de titre des *Avantures de Monsieur d'Assoucy* (1677)

Fils de musicienne, Charles Coypeau Dassoucy bénéficie d'une formation musicale lui permettant d'entrer au service des rois Louis XIII et Louis XIV. Il travaille à la cour en tant que luthiste et compositeur et crée, par exemple, un intermède musical pour une pièce de Corneille. Dassoucy est aussi un écrivain qui fréquente les cercles lettrés libertins du XVII<sup>e</sup> siècle, se liant d'amitié avec Tristan L'Hermite ou encore Cyrano de Bergerac. Souvent inquiété pour sa liberté de mœurs, notamment pour son homosexualité, il subit aussi des attaques de la part de ses anciens amis et son style burlesque est jugé grossier par Boileau. Il montre pourtant des capacités littéraires et musicales certaines à en juger par la maîtrise des octosyllabes, des rimes et des codes poétiques, sensible dans le texte que nous présentons.

*Les Aventures de Monsieur Dassoucy* ou *Aventures Burlesques de Dassoucy* sont le récit autobiographique des voyages d'un homme ayant fui Paris : le récit est empreint d'une ironie et d'une franchise qui font parfois sourire le lecteur. La forme des vers insérés dans la prose et l'hommage à cette belle pièce de viande pourraient faire penser à une chanson à boire, comme on en a vu dans la section « Apéritif » de cette anthologie, mais il s'agit plutôt d'une « chanson à manger » entamée au moment du rôti ; c'est pourquoi nous l'avons placée dans ce chapitre plutôt qu'aux côtés des chansons à boire. De plus, on peut noter que la franchise burlesque du poème se trouve davantage dans le sérieux apparent donné par la forme lyrique que dans la grivoiserie d'une chanson à boire.

L'effet comique repose sur la connaissance des formes poétiques traditionnelles du lecteur et l'effet de connivence entre lui et le narrateur : la parodie du discours amoureux – accentuée par l'attente exacerbée de l'objet du désir –, mais aussi la discordance entre la forme presque élégiaque du texte et son objet trivial, font la saveur de ce texte. Il s'agit de jouer avec les codes de la poésie amoureuse, du lyrisme et de l'élégie pour décrire l'attachement passionné du narrateur à une délicieuse épaule d'agneau. De plus, les références au corps renvoient au cœur et à la tête plutôt qu'au bas corporel des chansons obscènes et la nourriture apparaît comme un sujet noble, digne d'hommages plutôt que d'une addiction dionysiaque chaotique. Au-delà du décalage burlesque entre l'objet trivial et la forme noble, on ne peut ignorer la sincérité d'une telle déclaration : le champ lexical amoureux s'entrelace avec un champ lexical de la nourriture, en particulier du jus et de la graisse, au point de donner l'eau à la bouche du lecteur. Cet éloge ne manque assurément pas de faire écho à la vie de bohème de l'auteur, qui a sillonné la France et l'Italie, et donc fréquenté maintes « hostelleries ».

Comment se passer d'un si vibrant et si cocasse hommage aux rôts friands dans notre anthologie, qui range Dassoucy dans la tradition des poètes de la ripaille ?

Pauline Luciani

***Mémoires complets et authentiques du Duc de Saint-Simon sur le siècle de Louis XIV et la Régence*, éd. Chéruel, T. 13, Paris, Louis Hachette, 1856-1858, p. 91-92.**

J'ai vu, mais fort rarement, Monseigneur et Mgrs ses fils au petit couvert, debout, sans que jamais le roi leur ait proposé un siège. J'y ai vu continuellement les princes du sang et les cardinaux tout du long. J'y ai vu assez souvent Monsieur, ou venant de Saint-Cloud voir le roi, ou sortant du conseil des dépêches, le seul où il entroit. Il donnoit la serviette et demouroit debout. Un peu après, le roi, voyant qu'il ne s'en alloit point, lui demandoit s'il ne vouloit point s'asseoir ; il faisoit la révérence, et le roi ordonnoit qu'on lui apportât un siège. On mettoit un tabouret derrière lui. Quelques moments après, le roi lui disoit : « Mon frère, asseyez-vous donc. » Il faisoit la révérence et s'asseyoit jusqu'à la fin du dîner, qu'il présentoit la serviette. D'autre fois, quand il venoit de Saint-Cloud, le roi en arrivant à table demandoit un couvert pour Monsieur, ou bien lui demandoit s'il ne vouloit pas dîner. S'il le refusoit, il s'en alloit un moment après sans qu'il fût question de siège ; s'il l'acceptoit, le roi demandoit un couvert pour lui. La table étoit carrée ; il se mettoit à un bout, le dos au cabinet. Alors le grand chambellan, s'il servoit, ou le premier gentilhomme de la chambre, donnoit à boire et des assiettes à Monsieur, et prenoit de lui celle qu'il ôtoit, tout comme il faisoit au roi ; mais Monsieur recevoit tout ce service avec une politesse fort marquée. S'ils alloient à son lever, comme cela leur arrivoit quelquefois, ils ôtoient le service au premier gentilhomme de sa chambre, et le faisoient, dont Monsieur se monroit fort satisfait.



Jean-Léon Gérôme, *Petit-déjeuner de Louis XIV avec Molière* (1863)

Ce passage des *Mémoires* de Saint-Simon est fameux car il présente Louis XIV à table. Si La Palatine rendait compte de l'appétit légendaire du monarque dans sa correspondance (« Lettre du 9 octobre 1694 »), le mémorialiste privilégie quant à lui l'aspect protocolaire à travers une description minutieuse des circonstances et des usages qui entourent le repas royal.

En tant que courtisan, duc et pair de France, Saint-Simon a la chance de pouvoir assister de près à des scènes exceptionnelles, à l'exemple de celle qu'il rapporte ici : la présence de Monsieur, frère du roi, lors du « petit couvert ». Sous le règne de Louis XIV, les repas sont soumis à un rituel et un cérémonial très stricts, comme chaque moment de la vie quotidienne. Dans l'édition Chéruel, l'extrait est d'ailleurs situé entre les sections « Dîner du roi » et « Promenade du roi », selon un découpage qui vise à décrire le déroulement d'une journée à la cour de Versailles. L'étiquette permet au roi, d'une part, d'asseoir sa puissance, d'autre part, de manifester son goût esthétique à travers les arts de la table. Mais à quoi correspondent exactement le dîner et le petit couvert à cette époque<sup>1</sup> ?

<sup>1</sup> Le développement qui suit prend appui sur les nombreux travaux de Mathieu da Vinha, notamment : « A la table du Roi », *Le château de Versailles de l'Ancien Régime à nos jours*, n°3, octobre-décembre 2011, p. 14-22 ;

Le dîner équivaut en fait à notre déjeuner ; il a lieu vers 13 heures. Par ailleurs, il existe deux formules de repas royaux : le grand et le petit couvert, l'un comme l'autre se déroulant en public, dans une grande salle, chez le roi ou la reine. Le grand couvert est un repas très solennel, prétexte à déploiement de fastes ; y sont conviés les membres du cercle étroit de la famille royale. La mort de la belle-fille de Louis XIV, la dauphine de France Marie-Anne de Bavière, en 1690, marque un tournant. Dès lors, le petit couvert est progressivement institué pour le dîner (déjeuner actuel), pendant que le grand couvert, en famille, est conservé pour le souper (dîner actuel). Le repas se caractérise par un appareil moindre : il se déroule dans la chambre du roi, sur une table carrée qui se situe face à la fenêtre ; Louis XIV est seul à manger, devant un public de quelques courtisans « autorisés » ; l'étiquette est assouplie. Par exemple, le maître d'hôtel ne porte plus son bâton de commandement pour ordonner le service et les insignes du pouvoir – nef et cadenas – ne sont plus présents (la nef est une pièce d'orfèvrerie qui contient les serviettes du roi devant laquelle tous les courtisans devaient faire la révérence en entrant, tandis que le cadenas est un petit coffre métallique dans lequel se trouvaient les couverts du roi<sup>1</sup>).

Dans cette scène, la posture du courtisan, la manière dont il occupe l'espace et sa prise de parole sont conditionnées par son statut hiérarchiquement inférieur. Quoiqu'il soit le frère du roi, Monsieur doit se tenir debout et ne peut s'asseoir sans y avoir été expressément invité, encore est-ce la plupart du temps derrière le monarque, et non à ses côtés. De plus, il est au service de Louis XIV puisqu'il lui présente la serviette. Mais Saint-Simon insiste sur le fait que ces règles sont bien reçues ; tout se passe comme si Monsieur participait consciencieusement au cérémonial, dans une acceptation déférente, et non une résignation contrainte. Le témoignage de Saint-Simon nous renseigne aussi sur les officiers présents lors du petit couvert : le roi est servi directement par le grand chambellan, s'il est de service, et/ou son premier gentilhomme.

Cet extrait est intéressant à inclure dans la section « Plats » car il contient de précieuses informations sur le roi et ses courtisans à table. Louis XIV y est moins vu en sa qualité de mangeur que de metteur en scène et d'acteur principal du grand cérémonial qu'il a mis en place en accédant au pouvoir.

Xiaojie Tan

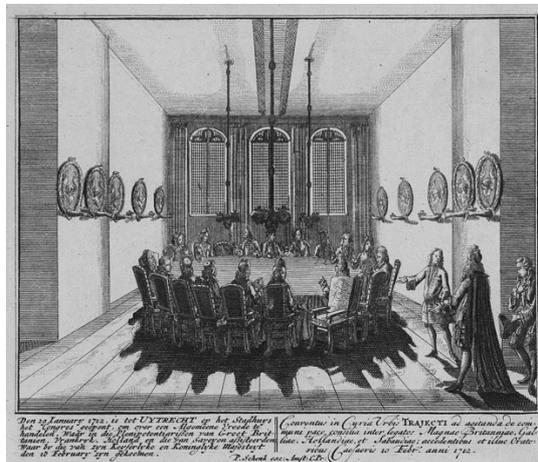
---

« Manger à la cour de Louis XIV », *Le Tavole di corte tra Cinquecento e Settecento*, Andrea Merlotti (dir.), Rome, Bulzoni Editore, « Europa delle Corti », 2013, p. 113-124.

<sup>1</sup> Voir Béatrix Saule, « Insignes du pouvoir et usages de cour à Versailles sous Louis XIV », *Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles* [En ligne], 2005, mis en ligne le 18 juillet 2007. URL : <http://crcv.revues.org/132> ; DOI : 10.4000/crcv.132.

***Mémoires complets et authentiques du Duc de Saint-Simon sur le siècle de Louis XIV et la Régence*, T. 14, Paris, Garnier, 1853, Chapitre CCXLVII, « Mons assiégé : Misère de l'armée Française », p. 41-42.**

L'armée conserva sous lui un air d'audace et un désir d'en venir aux mains qui pensa être suivi de l'effet, mais qui se trouva arrêté court par la misère. Les ennemis ouvrirent la tranchée<sup>1</sup> le 23 septembre devant Mons ; Boufflers et son armée pétillaient de leur faire lever ce grand siège. Quand ce vint aux dispositions<sup>2</sup>, point de pain et peu de paie ; le prêt avait manqué souvent et n'était pas mieux rétabli ; les subalternes, réduits au pain de munition, s'éclaircissaient<sup>3</sup> tous les jours ; les officiers particuliers mouraient de faim avec leur équipage ; les officiers supérieurs et les officiers généraux étaient sans paie et sans appointements, dès la campagne précédente ; le pain et la viande avaient manqué souvent des six et sept jours de suite ; le soldat et le cavalier, réduits aux herbes et aux racines, n'en pouvaient plus ; nulle espérance de mieux pour cette fin de campagne, nécessité par conséquent de laisser s'échapper les occasions de sauver Mons, et de ne penser qu'à la subsistance, la moins fâcheuse qu'on pourrait, jusqu'à la séparation des deux armées.



Ouverture du Congrès d'Utrecht (29 Janvier 1712 ; Anonyme)

Dans ce texte, Saint-Simon rapporte les misères de la guerre et montre que la nourriture est un facteur décisif pour la réussite d'une bataille. Le mémorialiste et courtisan qu'est Louis de Rouvroy, duc de Saint-Simon, scrute le pouvoir monarchique de la fin du règne de Louis XIV et de la Régence au travers de dizaines de milliers de pages. On sait que les mémoires sont des œuvres à caractère autobiographique articulées à un récit historique. Saint-Simon, qui loge à Versailles avec sa femme jusqu'à sa mort, peut traiter dans les siens, en sa qualité de duc et pair de France, de sujets graves, comme les guerres de Succession d'Espagne. De 1701 à 1713, les grandes puissances européennes s'affrontent en effet pour imposer un descendant à Charles II d'Espagne. A cette occasion, Louis XIV ambitionne de mettre son petit-fils sur le trône de Madrid en vue d'établir un lien dynastique entre la France et l'Espagne.

Tout en renseignant sur les habitudes alimentaires des troupes militaires, cet extrait illustre la terrible famine qui les a frappées au moment de la bataille de Malplaquet, en 1709. Il convient de rappeler qu'en France, cette année-là est marquée par une longue disette due aux glaces printanières qui détruisirent une grande partie des récoltes agricoles.

<sup>1</sup> Creuser une tranchée, et non percer une tranchée.

<sup>2</sup> Préparatifs.

<sup>3</sup> Diminuaient en nombre.

L'alimentation de base à la campagne reposant sur le pain fait de froment et de seigle, l'armée est fortement affectée par la pénurie de céréales dans le royaume. Cette misère est soulignée dans le texte par la répétition à deux reprises de « réduits » et « avaient manqué souvent ». « Le pain de munition », à entendre comme le pain que mangent les soldats, devient une denrée rare alors qu'il est obligatoire pour les officiers généraux de fournir aux troupes cette ration militaire, d'autant plus qu'il est gratuit à partir de 1700. Saint-Simon accumule les périphrases suggérant que les hommes ne mouraient pas au combat mais bien du manque de vivres. Le pain de munition était distribué par rations de 12 onces, deux par personne et par jour, ce qui donnait environ 750 grammes de froment et de seigle pour un homme en campagne. Et cette désignation-là implique bien que la nourriture est une ressource décisive (au même titre que le nombre de balles), pour la réussite d'une bataille. On peut également noter que le mémorialiste s'attarde sur les distinctions hiérarchiques de l'ordre militaire : les subalternes, moins importants que les officiers, les officiers soumis à leurs supérieurs et généraux, soldats, cavaliers, tous bénéficient d'un régime alimentaire défini par leur grade. Malgré la famine qui règne, les distinctions sociales n'en sont pas pour autant abolies.

Durant la bataille, le Maréchal Boufflers prend les commandes de l'ensemble des troupes, car Villars est blessé, et il orchestre une habile retraite qui permet aux troupes françaises de prendre un avantage considérable. Au moment précis où cette bataille se clôt, il faut repartir pour libérer la ville de Mons, récemment prise d'assaut par les troupes autrichiennes et hollandaises. Sur les 80 000 Français au combat, 6 000 ont perdu la vie, quand les pertes adverses se comptent en dizaines de milliers. Ainsi, le Maréchal Boufflers, fier de ce résultat, se voit contrarié lorsqu'il doit renoncer à poursuivre la campagne. Cette déception apparaît comme un apport dramaturgique dans ce texte qui se contente d'énumérer les grades militaires et leurs manques respectifs. Cette micro-construction confère une valeur anecdotique à l'extrait et permet de cerner la singularité de l'événement autant que l'universalité de la précarité en temps de guerre. Ce texte nous donne à voir de manière globale, et détaillée, la situation économique désastreuse du Royaume de France au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Antoine Laurent

**Jean-Pierre Camus, *Les Spectacles d'horreur*, Paris, André Soubron, 1630, Livre I,  
« Le Cœur Mangé. Spectacle III », p. 37-43.**

[...] Il [Memnon]<sup>1</sup> dresse son équipage pour aller en la Flandre, theatre de la guerre depuis tant d'annees<sup>2</sup>, chercher dans l'occupation des armées un divertissement à son Amour, ou par une honorable mort, un amortissement de ses flammes. Ce dernier luy arriva apres un an de service, estant tué en un combat, apres y avoir rendu toutes les preuves de vaillance qui se peuvent desirer d'un Chevalier sans reproche. N'estant pas tué sur le champ, mais reporté parmy les blessez, il desira en mourant que son cœur fust porté au tombeau de ses ancestres, suppliant Crisele<sup>1</sup> par une lettre qu'il dicta, de faire prier Dieu pour luy, & d'aymer encore apres sa mort ce pauvre cœur, qui durant sa vie n'avoit aymé qu'elle. Ce noble & fidele cœur fut rapporté au país par un de ses parens qui le fit embaumer. Il donna la lettre de Memnon mourant à Crisele, qui en eut des ressentiments si douloureux qu'elle en tomba malade à la mort. Mais sa jeunesse, sa bonne constitution & l'assistance des Medecins, luy conserverent la vie, & elle conserva vivante l'affection sincere qu'elle avoit tousjours eüe pour Memnon. Elle fit donc mettre ce beau cœur qui l'avoit tant aymée dans une boîte d'argent, & luy fit faire dans l'Eglise où il fut enterré un tombeau de marbre noir, avec un Epitaphe pour rendre à sa memoire une image de vie. Elle fonda un service annuel pour l'ame de ce deffunct, & fort souvent elle faisoit offrir à Dieu des sacrifices pour son repos où elle assistoit avecque beaucoup de devotion, arrosant ce tombeau d'un flux continuel de larmes. Ces visites si frequentes que Crisele rendoit à ce sepulchre, le mespris qu'elle faisoit des paremens, ne se vestant que comme si elle eust porté le dueil, donnerent tant de marteaux dans la teste de nostre vieillard [Rogat]<sup>1</sup> [...] [que] fasché de voir, selon son avis, que sa femme transportast à la memoire d'un mort l'affection qui estoit deuë à luy seul, il entra en ombrage d'une ombre, & le despit luy fit mediter une horrible vengeance contre ce mort & contre sa femme : Il gaigne un homme par argent, qui arrachant secrettement ce cœur de Memnon de son sepulchre<sup>3</sup> le luy remit entre les mains. Il le fit hacher & mettre en paste par son cuisinier avec d'autre viande, & de cette sorte le fit manger à Crisele sans qu'elle y pensast. Il est vray comme il avoit esté embaumé qu'elle disoit en le mangeant que cette cher estoit parfumee, dont le jaloux vieillard se prenait à rire, mais d'un ris Sardonien<sup>4</sup>. Cela se passa pour lors de la sorte. Mais Crisele voulant continuer ses visites & ses devotions au tombeau du cœur de Memnon, Rogat luy dit un jour qu'elle n'avoit que faire de se donner tant de peine puis qu'elle portoit ce tombeau par tout son propre estomac, comme une autre Artemise, ayant servy de sepulchre au cœur de son amy<sup>5</sup>. Et lors il lui fit souvenir du pasté parfumé dont elle s'estoit repeuë il y avoit quelques jours, se mocquant d'elle & de sa simplicité d'une façon courroucée. Ce souvenir & cette action donna tant d'horreur à Crisele qu'elle en redoubla la hayne qu'elle portoit au vieillard, & l'ayant racontée à Hesique, ce parent de Memnon qui l'avoit assisté à la mort, & qui avoit esté le depositaire de son cœur, elle l'anima tellement à la vengeance qu'il provoqua en duel le vieillard, à qui il fit vomir l'ame cruelle & jalouse avec le sang. Les liens de Crisele brisez de la sorte, elle se jetta dans un Cloistre où elle acheva sa vie en pleurant ses fautes & nourrissant tousjours en son ame le souvenir de la cruauté de ses parents & de l'amitié de Memnon, pouvant dire avec cette Reine de Carthage chez le plus

<sup>1</sup> Premier amant de Crisèle, Memnon se voit ravir la main de sa bien-aimée par Rogat, un riche vieillard tombé sous les charmes de la jeune fille. Ne pouvant supporter cette union, Memnon décide, selon la prière de Crisèle, de s'éloigner.

<sup>2</sup> L'auteur fait probablement allusion aux guerres des Flandres qui opposèrent de 1297 à 1305 le Comté de Flandre au Royaume de France de Philippe le Bel.

<sup>3</sup> Tombeau, monument destiné pour y mettre un corps mort.

<sup>4</sup> Se dit d'un rire moqueur et annonçant la malignité. (*Littre* 1872-1877).

<sup>5</sup> L'auteur fait ici allusion à Artemise II, reine de Carie qui, très affectée par la mort de son mari, aurait, selon Aulu-Gelle, mêlé à sa boisson les cendres de son défunt époux.

grand des Poètes Romains. Celui qui a eu mes premières affections, les a emportées avec lui dans le sépulchre<sup>1</sup>.



Maître de Guillebert de Metz, *Guiglielmo Rossiglione offre le cœur de Guiglielmo Guardastagno à sa femme* (miniature tirée du *Décameron* (XIV<sup>e</sup> siècle) ; BnF, Bibliothèque de l'Arsenal, ms. 5070)

Célèbre prélat du début du XVII<sup>e</sup> siècle, Jean-Pierre Camus connaît un vif succès de son vivant grâce à son abondante production d'histoires tragiques. En témoignent ses trois recueils, *Les Spectacles d'horreur* (1630), *L'Amphithéâtre sanglant* (1640) et *Les Rencontres funestes* (1644), réédités et traduits de nombreuses fois au cours du siècle. On rappellera brièvement que la formule de l'histoire tragique est héritée du XVI<sup>e</sup> siècle italien (Bandello, Boccace...), avant d'être adaptée en France (Boistuaud, Camus, Rosset), où elle est connue et connaît un retentissement phénoménal ainsi qu'un engouement durable. Genre didactique et moral par excellence, il n'est pas étonnant qu'il séduise Camus, qui s'en empare à des fins édifiantes et « dévotes ». Car les histoires tragiques rapportent des faits divers violents sous forme de nouvelles dont l'issue doit mener le lecteur à la vertu chrétienne.

Notre extrait est tiré du récit le plus connu des *Spectacles d'horreur*. Il met en scène un cas d'anthropophagie (seul exemple dans notre anthologie) à travers le *topos* romantique médiéval du « cœur mangé ». En effet, ce *topos* est exploité dans le *Roman du Châtelain de Coucy et de la Dame de Fayel*, un récit anonyme du XIII<sup>e</sup> siècle qui narre les amours des personnages éponymes. Dénoncés au mari, les amants se séparent et le châtelain part en croisade où, mortellement blessé, il ordonne à son écuyer d'embaumer son cœur pour l'offrir à sa dame. Le mari jaloux vole le coffret et fait servir le cœur à son épouse, qui, l'ayant appris, en meurt de douleur. Le sujet est si fascinant qu'il inspirera d'autres auteurs après Camus, telle Marie-Catherine d'Aulnoy dans les *Mémoires de la cour d'Espagne* (1691), qui en propose une réécriture féminisée : le marquis d'Astorga trompe sa femme ; folle de jalousie, cette dernière tue l'amante de son mari, lui arrache le cœur et lui coupe la tête, puis donne le cœur de la jeune fille à manger en ragoût à son mari. Elle prouve son crime en lui présentant la tête coupée, avant de s'enfermer pour toujours dans un couvent.

Si Camus ne peut connaître ce texte et s'il ignore, selon toute vraisemblance, la version médiévale, il est en revanche familier du *Décameron*, de Boccace, dont le 9<sup>e</sup> récit de la quatrième journée compose lui aussi sur le thème du cœur mangé. Deux nobles chevaliers,

<sup>1</sup> Dans *l'Eneïde* de Virgile, Didon, veuve de Sychée, déclare à sa sœur : « Celui qui le premier m'a unie à lui a emporté mon amour ; / Qu'il l'ait avec lui et le conserve dans sa tombe » (IV, 25-30, traduction de M. Lefaure, Paris, Le Livre de poche, 1974), elle espère ainsi que cette dernière l'encouragera à aimer Enée.

Guiglielmo Rossignole et Guiglielmo Guardastagno, sont amis depuis l'enfance. Guiglielmo Guardastagno est l'amant de la femme de son ami. Découvrant la tromperie, le mari le tue, arrache son cœur et le fait cuisiner pour sa femme : « Le cuisinier ayant pris le cœur, le hacha menu, l'assaisonna de force poivre, et y appliquant tout son art et tous ses soins, en fit un ragoût excellent. » Comme on peut le voir sur la miniature que nous reproduisons, en découvrant la vérité, la jeune femme se défenestre. Le « cœur mangé » de Camus peut être lu comme une réécriture du texte de Boccace puisque le nom de *Memnon* renvoie à l'amitié des deux chevaliers qui portent justement le *même nom*. Ainsi Camus assume-t-il dans son texte une double filiation, générique et thématique, au *Décameron*.

Les nombreuses versions du cœur mangé présentent toutes le même festin macabre. Le cœur y est toujours apprêté par un cuisinier habile. Il semble donc que le succès de la vengeance dépende du talent du cuisinier lors de sa préparation et de son assaisonnement. Arraché du corps et ravalé à un aliment, le cœur ne symbolise pas l'amour, mais la jalousie qui dévore un rival. Selon Rogat, Crisèle devient « une autre Artémise », ce qui fait dire à Eglal Henein qu'elle est « transformée malgré elle en sarcophage (*sarx*, *sarxos*, chair, *phageîn*, manger)<sup>1</sup> », c'est-à-dire, littéralement, en *mangeuse de chair*.

Camus conclut son récit en prêtant des vers de Didon à Crisèle, qui pourrait effectivement les prononcer dans leur sens littéral, mais l'*Enéide* de Virgile en fait le mensonge d'une veuve se prétendant fidèle à son défunt époux. Didon attend un nouvel amour avec Enée et est tournée vers l'avenir. Aux antipodes de Didon, Crisèle est victime des circonstances, elle s'enferme finalement dans un cloître pour finir sa vie « en pleurant ses fautes ». Contrairement aux victimes trompées des autres récits, elle n'a pas commis d'adultère. D'après l'analyse d'Eglal Henein, le lecteur est finalement confronté à une héroïne vertueuse maltraitée par ses parents, par son mari et par l'auteur lui-même, qui fait preuve d'un cynisme extrême en lui attribuant des paroles dont le sens véritable prend l'exact contrepied du sort malheureux de la jeune fille<sup>2</sup>. Pour autant, Crisèle n'est pas innocente car elle s'est fait vengeance elle-même, se substituant ainsi à l'autorité de Dieu. Là résident « ses fautes », qu'elle doit payer au couvent, tant il est vrai que la réécriture du cœur mangé par Camus se veut une réécriture chrétienne où la loi divine prime sur la loi humaine.

Emma Dussauge

---

<sup>1</sup> Eglal Henein, « Le cœur mangé... ruminé », *Violence et fiction jusqu'à la Révolution*, Martine Debaisieux, Gabrielle Verdier (dir.), Tübingen, Gunter Narr Verlag, 1998, p. 84.

<sup>2</sup> *Ibid.*

# DESSERTS

*Un zeste gourmand fumait le  
dessert mystérieux*

Jean de Bussières, « L'Oranger », *Les Descriptions poétiques*, Lyon, Devenet, 1649,  
p. 45-52.

L'ORANGER.

ODE.

Faire du bien en tout Temps.

\*\*\*

BEL Arbre icy transplanté  
Du Jardin des Hesperides<sup>1</sup> ;  
D'outre l'Océan porté  
Sur le dos des Nereïdes<sup>2</sup> :  
En qui deux nobles metaux  
Disputent comme rivaux,  
Pour te rendre plus aymable ;  
Qui d'un rameau toujours vert  
Te conserves agreable,  
Contre l'effort de l'Hyvert.

\*\*\*

Fuy le fascheux Aquilon<sup>3</sup>,  
Cher Arbre, vien dans ton antre ;  
Il s'enfle comme un balon,  
De la poitrine & du ventre ;  
Il pousse de tous costez,  
Par souffles precipitez  
Une haleine violente ;  
Tout l'Air souffre les frissons  
D'une fièvre pestilente,  
Que luy causent ses glaçons.

\*\*\*

S'il te rencontre dehors,  
Helas ! c'est fait de ta vie ;  
La beauté de tes thresors,  
Pour jamais sera ravie :  
Il te bruslera le teint,  
De vert & de jaune peint  
Par une cause contraire ;  
Si seul il te peut trouver,  
Quoy que je tente de faire,  
Rien ne te pourra sauver.

\*\*\*

Vien dans ton Palais d'Hyvert,

---

<sup>1</sup> Dans la mythologie grecque, elles sont les nymphes du Couchant, filles d'Atlas et d'Hespéris. On en compte traditionnellement trois. Elles résident dans un verger fabuleux, le jardin des Hespérides, situé à la limite occidentale du monde. Selon certaines interprétations, dans le *mythe des pommes d'or*, les pommes d'or seraient des oranges, inconnues des Grecs, celles-ci ressemblant à des pommes d'une couleur étrange.

<sup>2</sup> Dans la mythologie grecque, les Néréides sont des nymphes marines, filles de Nérée et de Doris. Elles sont au nombre de cinquante et forment le cortège de Poséidon.

<sup>3</sup> Dieu des vents septentrionaux, froids et violents dans la mythologie romaine, dont le nom est donné à plusieurs moyens de transport et à des œuvres de fiction.

Vien donc, bel Arbre d'élite ;  
Mets tes branches à couvert  
De cette haleine maudite :  
Entre dans ce Pavillon,  
Où le mortel Aquilon  
N'a jamais porté son aïse ;  
Il est au Midy percé,  
Et d'une paille nouvelle  
Par tout il est tapissé.

\*\*\*

Je voy déjà que ton sein  
S'ouvre à travers ton escorce ;  
Je voy que tu parois plein  
D'une vigoureuse force :  
Que le vert de ton bouton  
Developpe le coton  
D'une merveille inconnuë ;  
Et que Flore aux blonds cheveux,  
Pour voir ta fleur toute nuë,  
Charge le Zephir<sup>1</sup> de veux.

\*\*\*

L'argent, la neige, & le lait  
Donnent ce qu'ils ont de rare ;  
De ce doux esclat qui plait  
Nul d'eux ne paroît avare :  
Ils se couchent sur la peau  
De ce miracle nouveau,  
Coupé par lames subtiles ;  
La fleur d'ayse s'éjouit,  
Et sur les branches fertiles  
Ses feuilles espanouit.

\*\*\*

De cet Argent parfumé  
Sort une vapeur charmante ;  
L'Air voisin est embaumé  
De cette odeur surprenante :  
Elle passe mille fois  
Le rare & précieux bois,  
Que la Palestine vante ;  
Le Musc, l'Ambre, & le Parfum ,  
Et tout ce que l'Art invente,  
N'ont rien qu'un attrait commun.

\*\*\*

On voit luire en mille lieux  
La belle Fleur en parade,  
Qui du Cristal de ses yeux  
Guerit le monde malade :  
Le Monde qui tout glacé

---

<sup>1</sup> Il s'agit de la personnification du vent d'ouest dans la mythologie grecque.

Croiroit son lustre effacé,  
Par le froid qui le domine ;  
Si dans ce fascheux mal-heur,  
Cette fleur toute divine  
Ne moderoit sa douleur.

\*\*\*

L'Hyvert se voyant donté,  
Escume & fremit de rage ;  
La fleur qui l'a surmonté  
Doit essuyer son orage :  
Il augmente ses efforts,  
Il lance contre nos corps  
Sa plus mortelle tempeste ;  
Mais la Fleur sans s'esmouvoir,  
Esleue<sup>1</sup> toujours la teste,  
Pour marque de son pouvoir.

\*\*\*

Mais si tost que le Belier  
Touchera le sein de Flore ;  
Que le rouge Cerisier  
Sera ta luisante Aurore :  
De ce riche Argent détruit  
Tu nous donneras un fruit,  
Tout émaillé de verdure ;  
Dans ce doux commencement :  
Il aura de la Nature  
Le plus simple habillement.

\*\*\*

Une plus forte chaleur  
Versant sur luy sa puissance ;  
Il quittera la couleur  
Qu'il avoit en sa naissance :  
Couvert du jaune métal,  
Il ne verra rien d'égal  
Dans le regne de Pomone<sup>2</sup> ;  
Tout reluisant en rayons,  
Il acquerra la courone  
Sur les fruits que nous voyons.

\*\*\*

C'est le fruit qui fit perir  
Les beaux desseins d'Atalante<sup>3</sup> :  
C'est l'or qui vint secourir  
Un Amant qui la supplante :

---

<sup>1</sup> *Elue* (du verbe élire).

<sup>2</sup> Une nymphe d'une remarquable beauté et la divinité des fruits. Elle déteste la nature sauvage et lui préfère les jardins soigneusement entretenus. Aucune nymphe ne connaissait comme elle l'art de cultiver les jardins et surtout les arbres fruitiers. Pomone n'avait aucune attirance pour les hommes mais fut recherchée en mariage par tous les dieux champêtres.

<sup>3</sup> Dans la mythologie grecque, Atalante est une héroïne. Les traditions mythologiques mettent l'accent sur son refus du mariage et ses performances physiques hors du commun pour une femme.

C'est celuy que les trois Sœurs<sup>1</sup>  
Contre tant de ravisseurs  
Gardoient aux pris de leur teste ;  
Celuy qu'Hercule enleva,  
Dont cherissant la conqueste,  
Ses courses il acheva.

\*\*\*

De ce fruit s'écoulera  
Une liqueur douç'amere,  
Qui du plaisir donnera  
Au Caton<sup>2</sup> le plus severe :  
De ce suc delicieux  
Le Nectar<sup>3</sup> mesme des Dieux  
Tire ce qu'il a d'aymable,  
Titan<sup>4</sup> n'a point de liqueur,  
Qui luy foit plus favorable :  
Dans le gros de sa chaleur.

\*\*\*

C'est Toy, qui nous le fais voir,  
Plante qui parois si belle !  
C'est de ton rare pouvoir  
Que ce fruit se renouvelle :  
Ce beau Tronc droit et poly,  
De nulle tache saly,  
Sous une feuille immortelle ;  
Et le fruit qu'il portera,  
Te doivent rendre eternelle,  
Ou nulle ne le fera.

\*\*\*

Puis-je voir tant de bien-faits,  
Sans que je meure de honte !  
De tant de maux que je fais,  
Tiendray-je si peu de conte !  
Tu fais du bien en tout temps,  
Et l'Hyvert & le Printemps  
Nous chargent de tes richesses ;  
Tu nous dis que nostre amour  
Doit par de grandes largesses  
Se signaler chaque jour.

---

<sup>1</sup> Ce terme renvoie certainement aux trois Parques, qui sont dans la mythologie romaine, les divinités maitresses de la destinée humaine, de la naissance à la mort. Elles sont généralement représentées comme des fileuses mesurant la vie des hommes en tranchant le destin. Elles servirent notamment de guide à Hercule.

<sup>2</sup> Caton l'Ancien (*Cato maior*) est né en 234 avant J.-C. c'est un politicien, écrivain et militaire romain. Egalement censeur, il se distingue par sa défense conservatrice des traditions romaines.

<sup>3</sup> Dans la mythologie grecque, le nectar est la boisson absorbée par les dieux.

<sup>4</sup> Dans la mythologie grecque, les Titans sont les divinités géantes qui ont précédé les dieux de l'Olympe. Il s'agit peut-être ici du Titan Atlas, père des Hespérides.



Frédéric Leighton, *Le jardin des Hespérides* (c. 1892, © Lady Lever Art Gallery)

Jean de Bussièrès (14 novembre 1607-26 octobre 1678 à Lyon) est un jésuite qui mena une carrière d'historien et de poète. On lui doit une *Histoire de France* (1671), ainsi que deux autres ouvrages – *Histoire du Japon* ; *Histoire de l'Espagne* –, qui n'ont pas été publiés, mais sont conservés à la Bibliothèque municipale de Lyon. Son activité poétique se résume à des vers en latin et en français qui n'ont connu que peu de succès. *Les Descriptions poétiques* sont parues pour la première fois en 1649, chez l'imprimeur et libraire lyonnais, Jean-Baptiste Devenet. Dans le cadre d'un partenariat entre la Bibliothèque nationale de France et la maison d'édition Hachette Livre, l'œuvre de Jean de Bussièrès a été tout d'abord réimprimée en 1920, au sein d'une collection spécifique, puis numérisée, afin qu'un plus grand nombre de lecteurs puissent y avoir accès.

A défaut de renseignements sur Jean de Bussièrès et son œuvre, nous pouvons nous attarder sur l'« *Au lecteur* » des *Descriptions poétiques*. Selon un *topos* préfaciel, l'auteur s'y excuse humblement et par avance auprès des lecteurs en leur demandant d'être indulgents. Et il prend la défense de sa création poétique en la justifiant de deux façons. D'abord par l'argument de la simplicité : « [...] *qu'on ne doit point la gêner dans la contrainte des antithèses, lorsqu'elle ne fuit que son humeur, & qu'elle veut être le Tableau de la Nature, qui nous donne ses productions toutes simples, sans autres beautés que les siennes.* » ; ensuite par l'argument didactique : il s'agit pour l'auteur d'une forme d'enseignement qu'il entend prodiguer aux lecteurs, et plus particulièrement d'un enseignement chrétien.

*Les Descriptions poétiques* sont composées de quarante-trois poèmes en vers. La plupart d'entre eux traitent de sujets liés aux thèmes de la nature, de la faune et de la flore, des matériaux et des éléments ; quelques poèmes, dès le début, traitent des aliments, comme « Le Lait » (5<sup>e</sup> poème), « Le Grenadier » (6<sup>e</sup> poème), ou encore « Le Miel » (16<sup>e</sup> poème). Le poème qui nous intéresse dans le cadre de cette anthologie est une ode intitulée « L'Oranger ». D'un point de vue formel, elle est composée de quinze dizains constitués d'heptasyllabes et repose sur une alternance entre rimes féminines et rimes masculines.

On sait que l'ode est un genre ancien qui nous vient de l'Antiquité avec pour modèles les poètes Pindare et Horace. Il s'agit d'un genre lyrique, dont l'étymologie renvoie au grec ancien « *chant* » et « *poème chanté* ». Il s'agit également d'un genre noble, qui se rattache au

genre épideictique, c'est-à-dire, au discours rhétorique démonstratif qui permet de vanter les qualités de quelqu'un ou de le blâmer. L'ode suppose un certain désordre notamment par le biais de la *copia*, c'est-à-dire l'abondance, mais aussi de la démesure ou de la digression. Ce genre particulier s'ouvre à deux usages principaux : l'ode pindarique qui traite de sujets plutôt politiques, et l'ode horatienne, qui traite de sujets plus personnels et amoureux.

« L'Oranger » est une ode qui semble traiter d'un sujet assez léger, voire trivial, puisqu'il s'agit de l'éloge d'un arbre et de ses fruits. Pourtant, l'auteur met en avant des personnages clés de la mythologie grecque (*les Hespérides, Atalante*) et de la mythologie romaine (*Aquilon, Caton*) rendant ainsi un hommage aux Anciens. De plus, il confère à l'oranger et à ses qualités – notamment à sa robustesse – les honneurs d'un héros. En ce qui concerne l'orange, Jean de Bussièrès fait l'éloge d'un fruit aux multiples bienfaits, qui adoucit le caractère des plus sévères et dont le jus est même digne de faire office de boisson des Dieux. Dans la dernière strophe de l'ode, les six derniers vers résonnent comme une petite morale ou du moins, une conclusion. Le cinquième vers reprend le sous-titre de l'ode : « *Tu fais du bien en tout temps* » et ces quelques vers comparent les richesses apportées par l'oranger toute l'année à l'amour qui doit, lui aussi, se répandre chaque jour. Il existe donc un contraste entre le style noble qui sous-tend l'ode, et le sujet traité.

Cela dit, l'orange a longtemps été considérée en France comme un fruit rare et noble, réservé à l'élite sociale. Nicolas Fouquet, mécène et protecteur des arts, possédait à Vaux-le-Vicomte des orangers, confisqués à sa disgrâce par ordre de Louis XIV. Quant au monarque, fin gourmet et adorateur de ce fruit, il commanda à Jules Hardouin-Mansart l'Orangerie du château de Versailles, laquelle fut construite puis agrandie entre 1684 et 1686. De nos jours, à l'inverse, l'orange est le deuxième fruit le plus consommé en France, après la pomme et avant la banane.

Ce poème fait partie de la section « Desserts » de l'anthologie car, au XVII<sup>e</sup> siècle, se codifie ce que l'on appelle « le service à la française », une tradition issue du service culinaire aristocratique, dans laquelle nous pouvons trouver, lors du troisième ou quatrième service, le « dessert » ou « le fruit », dans lequel, bien évidemment, l'orange a sa place, qu'elle soit consommée crue, cuite ou en compote.

Alénice Legoux

**Nicolas de Blégny, *Le Bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des Maladies*, Lyon, Thomas Amaulry, 1687, p. 49-52.**

On doit conclure tout de même, que le Thé en détruisant les levains, en arrêtant les fermentations contre nature, en rectifiant la digestion, en absorbant les humidités superfluës, & en prevenant la generation des crudités<sup>1</sup>, doit survenir à toutes les maladies de la tête, de l'estomach, & des intestins, & par consequent à la cephalée, à la migraine, aux catharres<sup>2</sup>, aux fluxions particulières, aux maladies soporeuses<sup>3</sup>, & encore à toutes les indispositions qui font les suites de la débauche & de l'incontinence ; c'est pourquoy rien n'est plus rare à la Chine & au Japon, que des gens tourmentés de goutte & de gravelle<sup>4</sup>, ou surpris d'Apoplexie, d'Epilepsie & de paralysie.

Au surplus, on sçait par experience que les simples qui abondent assés en parties volatiles et spiritueuses pour être odorans, sont cordiaux & diûretiques<sup>5</sup> ; c'est pourquoy on ne doit pas douter que le Thé ne puisse être fort propre à depurer la masse sanguinaire, à rectifier son mouvement, & à nettoyer les Filtres, d'où vient qu'il remédie aux palpitations du cœur, à l'embaras des poulmons, à l'erosion de leurs vaisseaux, aux fièvres intermitantes, & à la colique Nephretique.

Reste à dire, que quand on prend le Thé seulement comme aliment & par regal, ou à dessein de conserver la santé, & de prevenir les maladies dont il vient d'être parlé ; son usage est si arbitraire & si indifferent, qu'on le peut prendre sans inconvenient, à la quantité que l'appetit peut suggerer & indistinctement en tout temps, si ce n'est lors qu'on veut s'abandonner au sommeil : mais lors qu'on en use à dessein de se delivrer de quelques indispositions, il est bon d'observer ce qui sera cy-après remarquable.

Lors qu'il s'agit d'appaiser quelques douleurs de tête, ou d'arrêter quelque fluxion que ce soit, on doit toujourns mettre en place de sucre dans chaque prise de Thé, une cueillerée de sirop de vanilles, dont je donneray la description dans la troisième partie de ce livre.

---

<sup>1</sup> « Qualité de ce qui est cru. Il se prend encore pour des humeurs cruës engendrées dans l'estomac, Indigestion. On dit aussi, *La crudité des humeurs*. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « Il se dit de Tout écoulement d'un liquide, plus ou moins clair ou épais, par une membrane muqueuse, quelle qu'en soit d'ailleurs la cause. Il signifie communément, Un gros rhume. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>3</sup> « Terme de Médecine. Qui cause un assoupissement, un sommeil dangereux. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1762).

<sup>4</sup> « Maladie causée par du sable, ou du gravier, qui fait obstruction dans les reins, ou dans la vessie. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>5</sup> « Adj. de tout genre. Aperitif, qui fait pisser. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

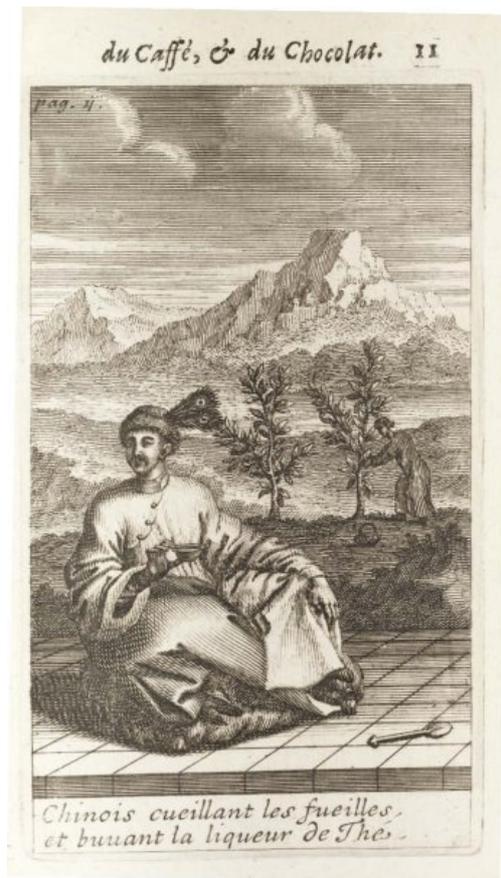


Illustration de Johann Hainzelman pour le *Bon usage du thé, du café et du chocolat* (Nicolas de Blégny, 1687)

Nicolas de Blégny décrit dans cet extrait les vertus médicales et morales de cette nouvelle boisson à la mode en Europe au XVII<sup>e</sup> siècle qu'est le thé. C'est en 1687 que Nicolas de Blégny publie pour la première fois *Le Bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des Maladies*, en sa qualité d'historien et de chirurgien. Il s'intéresse alors à ces trois nouvelles boissons introduites et démocratisées en France durant le XVII<sup>e</sup> siècle, et en particulier à leurs vertus thérapeutiques. Bien que cet ouvrage, ainsi que les autres œuvres de l'auteur, aient été soumis à controverse, son importance dans le paysage de la littérature médicale du siècle est notable. On peut supposer que ses recherches sur le thé, le café et le chocolat comme breuvages étaient tenues pour savantes, et qu'on accordait du crédit à sa parole, Blégny ayant été nommé tout à tour chirurgien de la reine et médecin du roi. Dans son ouvrage, il évoque différents aspects relatifs à ces boissons, qu'ils soient d'ordre botanique et géographique, comme par exemple « la forme extérieure du thé, des lieux où on le cultive », ou d'ordre économique, avec les « différents prix du thé ». Ainsi, il donne tous les éléments nécessaires à la connaissance de ces boissons pour ensuite aboutir à leurs vertus médicinales.

Cet extrait en particulier, situé aux pages 49-52 de l'ouvrage, dans la première partie consacrée au thé, nous donne une liste de tous les maux qui peuvent être guéris grâce à cette boisson. On y trouve, de fait, beaucoup de termes médicaux, certains plus complexes que d'autres, preuves de l'érudition de Nicolas de Blégny, qui confère au thé nombre de vertus thérapeutiques. L'auteur conseille ainsi une utilisation du thé sans modération « indistinctement en tout temps, si ce n'est lors qu'on veut s'abandonner au sommeil ».

Si ce texte se retrouve dans cette section « Desserts », ce n'est pas en raison de son caractère léger, sucré et amusant. En réalité, il est même plutôt obscur pour toute personne n'ayant pas un minimum de connaissances des termes médicaux. C'est en fait son contenu et

son thème qui lui confèrent cette place précise, en fin de recueil. En effet, le thé se prenait au XVII<sup>e</sup> siècle souvent en fin de repas, avec le dessert, même si Blégnny le préconise à n'importe quel moment de la journée. Il aurait été possible de sélectionner un autre texte de l'ouvrage, traitant du thé avec plus de légèreté, mais il nous a paru important d'évoquer tous les aspects relatifs à l'alimentation lors de ce siècle, y compris les aspects médicaux qui étaient fondamentaux.

Nicolas de Blégnny, dans cet extrait, établit une liste des vertus du thé, en tant que plante médicinale. Il en préconise ainsi un usage illimité, excepté lorsque l'on souhaite dormir, et nous indique même s'il vaut mieux le prendre avec du sucre ou avec du sirop de vanille, selon la maladie que l'on veut soigner. Selon lui, le thé guérirait ainsi les maux de tête, les rhumes, les maux d'estomac, l'assoupissement, la fièvre, la colique, les palpitations... En réalité, Nicolas de Blégnny semble prescrire le thé dans toutes les situations, pour lutter contre toutes les maladies. Il prouve même ses dires en expliquant que grâce au thé, on ne trouve pas en Chine et au Japon, où l'on en consomme beaucoup, de personnes souffrant de ces diverses maladies, et même de pathologies telles que l'épilepsie ou l'apoplexie. Mais l'auteur nous explique également que le thé peut n'être pris que par plaisir, par goût ou par appétit, sans chercher aucune vertu thérapeutique. Le thé paraît ainsi porteur de tous les bienfaits, autant bénéfique à la santé que savoureux, et ne causant aucun désagrément si ce n'est la perte du sommeil. Au centre de son exposé médical, le médecin fait une parenthèse pour nous préciser que l'on peut aussi en boire uniquement par goût, sans aucun effet indésirable pour la santé. Quel autre médicament peut se vanter de telles propriétés ?

Aujourd'hui encore, on attribue au thé des vertus légendaires, les mêmes qu'au XVII<sup>e</sup> siècle. Il serait utile pour soigner les céphalées, la toux, la nausée, et il favoriserait la digestion, mais on le préconise aussi pour des maladies toujours actuelles, telles que le cancer du sein ou de la prostate, ou encore contre le cholestérol. En revanche, on lui a également découvert des méfaits en cas de surconsommation, tels que les maux de tête (contrairement à ce qu'indiquait Nicolas de Blégnny), ou les palpitations cardiaques, et il est contre-indiqué en période de grossesse.

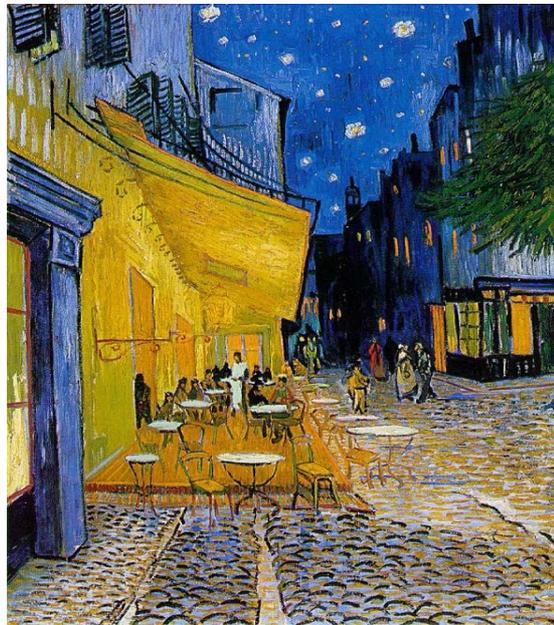
Théomie Barataud

**Philippe-Emmanuel Coulanges, *Recueil de chansons choisies*, Paris, Simon Benard, 1698, *Première partie*, « Avis aux preneurs de caffè », p. 62.**

POUR LES PRENEURS  
de Caffé.  
*Sur le mesme air*<sup>1</sup>.

\*\*\*

Voulez-vous prendre du caffè,  
Mais le prendre avec methode,  
C'est à dire pour la santé,  
Et non point pour estre à la mode,  
Affublez-vous d'un voile épais,  
Et l'avalez à petits traits.



Vincent Van Gogh, *Terrasse de café* (Place du Forum, Arles, 1888)

Philippe-Emmanuel de Coulanges est né à Paris en 1633 et mort dans cette même ville en 1716. Il est issu d'une famille noble, plus précisément anoblie grâce au grand-père, Philippe I<sup>er</sup> de Coulanges, qui achète en 1606 une charge de secrétaire du roi ; son père, Philippe II, est conseiller du roi. Mais le marquis de Coulanges est surtout connu pour être le parent de Madame de Sévigné, avec qui il grandira jusqu'au mariage de celle-ci en 1644, son grand-père et son père ayant été les tuteurs de la jeune orpheline. Une grande affection, ainsi qu'une forte complicité, lient d'amitié les deux cousins. Dans sa correspondance, Madame de Sévigné le surnomme d'ailleurs affectueusement « le petit Coulanges ». Son peu d'intérêt pour les études et le travail, conjugué à la fortune qui lui revient grâce à sa famille et à son mariage avec la femme d'esprit Marie-Angélique du Gué de Bagnols, le conduisent à une existence plutôt oisive. Il voyage beaucoup, sillonnant la France (Lyon, la Bretagne...), et l'Europe. Son œuvre se résume

---

<sup>1</sup> C'est-à-dire « Sur l'air *des Ennuyeux* ».

sommairement à sa correspondance avec Madame de Sévigné, à son manuscrit intitulé *Relation de mon voyage en Allemagne et en Italie en 1657 et 1658*, et à ses chansons, qu'il décide de rassembler dans un *Recueil de chansons choisies, divisé en deux parties*, édité une première fois en 1694, puis une seconde en 1698, dans une version corrigée et augmentée de pas moins de 183 pièces.

Extraite de ce recueil, « Pour les preneurs de caffè » est une chanson insérée logiquement entre les airs « Pour tranquillement voyager » et « Quand à table l'on veut chanter ». Elle se joue sur l'air des *Ennuyeux*, comme l'indique en amont l'« Avis aux Pères de famille » (p. 51), et repose sur la même structure que les chansons qui précèdent : un sizain bâti sur une construction rythmique fixe (ABABCC) adressé à quelqu'un, en l'occurrence aux « preneurs de caffè ». Dans la quatrième édition du *Dictionnaire de l'Académie française* (1762), on peut lire à l'entrée « Preneur » : « se dit aussi De celui qui est dans l'habitude de prendre quelque chose que ce soit, par la bouche, par le nez, &c. *Preneur de tabac, preneur de café, &c.* », alors que dans la première édition (1694), il n'est fait mention que du tabac. L'apparition du café à titre d'exemple prouve qu'en un demi-siècle, le breuvage est entré dans les mœurs de consommation de certains Français.

Dans cette courte chanson sous forme de prescription, l'auteur oppose apparemment deux façons de prendre le café, l'une écartée : « pour estre à la mode », c'est-à-dire pour se conformer aux attentes sociales et paraître en société ; l'autre préconisée : « pour la santé », c'est-à-dire privilégier ses vertus médicinales. Le chansonnier conseille également aux lecteurs une « methode » : « Affublez-vous d'un voile épais,/ Et l'avalez à petits traits. ». Le premier octosyllabe est énigmatique en ce qu'il décrit une sorte de cérémonial religieux où se dessine, avec une emphase ironique, le portrait d'un buveur de café éminemment sérieux. Coulanges se moque, appelant implicitement à savourer la boisson pour ce qu'elle est, ce qui semble cohérent au regard des chansons avoisinantes et de la tonalité générale de l'œuvre, plutôt épicurienne. Rappelons en outre que la chanson se chante sur l'air des *Ennuyeux* qui, comme l'air de *Joconde*, est un air connu, populaire et caractéristique des chansons satiriques. Sont ici ridiculisées plusieurs figures d'ennuieux, parmi lesquelles les preneurs de café zélés.

Nous avons choisi de placer la chanson dans la section « Desserts » de l'anthologie pour deux raisons : d'abord pour sa forme brève et amusante, ensuite pour son sujet même, le café. On sait que cette boisson chaude exotique, importée des pays arabes, connaît un grand succès en France au XVII<sup>e</sup> siècle, au même titre que le chocolat et le thé. Il s'agit d'un breuvage encore onéreux dont la consommation est créatrice de nouveaux usages et de nouveaux rituels parmi les couches sociales les plus élevées. Les lieux que sont les cafés, qui font leur apparition sous le règne de Louis XIV, deviennent peu à peu des espaces de sociabilité, d'abord réservés aux élites urbaines, notamment parisiennes, où les dames peuvent également se rendre pour se délecter de délicieuses boissons à la mode, servies avec des mets raffinés. Leur succès ira croissant au XVIII<sup>e</sup> siècle.

La consommation du café a beaucoup évolué dans notre société et n'est plus réservée à une élite ; elle a toute sa place dans le quotidien d'une majorité de Français. Quant aux cafés, s'ils restent des lieux de sociabilité, ils sont désormais familiers dans le paysage urbain et sont ouverts à toutes les classes sociales.

Alénice Legoux

**Mme de Sévigné, *Correspondance*, extraits de lettres de « Madame de Sévigné à Madame de Grignan » sur le chocolat.**

Le 11 février 1671

Mais vous ne vous portez point bien, vous n'avez point dormi ? le chocolat vous remettra ; mais vous n'avez point de chocolatière<sup>1</sup> ; j'y ai pensé mille fois. Comment ferez-vous ?

Le 15 avril 1671

Le chocolat n'est plus avec moi comme il était ; la mode m'a entraînée comme elle fait toujours. Tous ceux qui m'en disaient du bien m'en disent du mal. On le maudit, on l'accuse de tous les maux qu'on a. Il est la source des vapeurs<sup>3</sup> et des palpitations ; il vous flatte pour un temps, et puis vous allume tout d'un coup une fièvre continue qui vous conduit à la mort.

Le 13 mai 1671

Je vous conjure, ma très chère bonne et très belle, de ne point prendre de chocolat. Je suis fâchée contre lui personnellement. Il y a huit jours que j'eus seize heures durant une colique et une suppression<sup>4</sup> qui me fit toutes les douleurs de la néphrétique<sup>5</sup>. Pecquet<sup>6</sup> me dit qu'il y avait beaucoup de bile<sup>7</sup> et d'humeurs en l'état où vous êtes ; il vous serait mortel.

Le 16 septembre 1671

Si je n'étais point brouillée avec le chocolat, j'en prendrais une chopine<sup>8</sup> ; il ferait un bel effet avec cette belle disposition que vous voyez.

Le 25 octobre 1671

Mais le chocolat, qu'en dirons-nous ? N'avez-vous point peur de vous brûler le sang ? Tous ces effets miraculeux ne nous cacheront-ils point quelque embrasement ? Dans l'état où vous êtes, ma bonne, rassurez-moi, car je crains ces mêmes effets. Je l'aime, comme vous savez, mais il me semble qu'il m'a brûlée, et, de plus, j'en ai bien entendu dire du mal ; mais vous dépeignez et vous dites si bien les merveilles qu'il fait en vous que je ne sais pas que dire. [...] La marquise de Coëtlogon prit tant de chocolat, étant grosse l'année passée, qu'elle accoucha d'un petit garçon noir comme le diable, qui mourut<sup>10</sup>.

---

<sup>1</sup> « Vase d'argent, de cuivre, de terre, etc., pour faire fondre et bouillir le chocolat, lorsqu'on le veut prendre en boisson. *Une chocolatière d'argent.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1835).

<sup>2</sup> « Ce qui est du plus grand usage à l'égard des choses qui dépendent du goût & du caprice des hommes. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1762).

<sup>3</sup> Avoir des vapeurs. exp. Action de s'évanouir ou d'avoir des bouffées de chaleur suite à un trouble émotif.

<sup>4</sup> Se dit lorsque le corps ne secrète ni de transpiration, ni d'urine, ni de menstruation.

<sup>5</sup> « Sorte de colique causée par le gravier qui se détache des reins, et qui cause de grandes douleurs en passant par les uretères. *Il est sujet à la colique néphrétique.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1835).

<sup>6</sup> Médecin et anatomiste du XVII<sup>e</sup> siècle.

<sup>7</sup> « L'une des humeurs du corps humain, dont la sécrétion se fait dans le foie. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>8</sup> « Ancienne mesure de liquides, contenant la moitié de la pinte, à peu près la moitié d'un litre. *Chopine d'étain.* Il se dit aussi de la quantité de vin, ou de tout autre liquide, contenue dans la chopine. *Il boit ordinairement une chopine de vin à son repas.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1835).

<sup>9</sup> En parlant d'une femme, signifie quelquefois *Enceinte*.

<sup>10</sup> La marquise de Coëtlogon vient d'une famille noble, originaire de Bretagne. La légende veut qu'elle ait trop mangé de chocolat et c'est pourquoi son fils naquit noire de peau.

28 octobre 1671

J'ai voulu me raccommoier avec le chocolat ; j'en pris avant-hier pour digérer mon dîner, afin de bien souper, et j'en pris hier pour me nourrir, afin de jeûner jusqu'au soir. Il me fit tous les effets que je voulais ; voilà de quoi je le trouve plaisant, c'est qu'il agit selon l'intention.



Boîte de chocolats vendue par la société « Marquise de Sévigné » (chocolatier, Paris)



Assortiment de chocolats vendu par la société « Marquise de sévigné » (chocolatier, Paris)

---

<sup>1</sup> « Chocolatier en ligne, Marquise de Sévigné vous propose la vente et la livraison de chocolats à domicile dans toute la France continentale. Enfin, je choisis mes chocolats préférés et compose ma boîte comme je le souhaite. Je reçois à l'adresse de mon choix, une jolie boîte en métal signée Marquise de Sévigné, remplie de mes chocolats favoris. Les équipes Marquise de Sévigné sont à votre disposition pour répondre à l'ensemble de vos besoins... ».



Claude Lefèvre, Portrait de Madame de Sévigné (1665)

La célèbre épistolière Madame de Sévigné s'avère être une fervente admiratrice, et amatrice, de chocolat. Importé en France vers 1615, le breuvage aurait été introduit à Versailles par Marie-Thérèse d'Autriche, l'épouse de Louis XIV. Cette découverte gustative suscite l'émoi autant dans les cuisines et les salons mondains que chez les médecins. Rappelons qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, le cacao se consommait chaud et assaisonné d'épices comme la cannelle, le clou de girofle, les amandes, etc. Très vite, le chocolat chaud est à la mode et sa consommation augmente parmi les élites, tandis que de nombreuses rumeurs contradictoires circulent à son propos. Selon les uns, il serait dangereux, selon les autres, il serait le remède à bien des maux : outre ses qualités gustatives, il serait utile pour lutter contre la fatigue, le stress et d'autres maladies. D'ailleurs, des traités sont consacrés à la description de cette boisson, à l'exemple du *Bon usage du thé, du café et du chocolat pour la préservation & pour la guérison des Maladies* (1687), de Nicolas de Blégny, dont un extrait est présenté dans cette anthologie. Autant d'écrits légitimant les vertus médicinales du chocolat.

Durant l'année 1671, les échanges de lettres de Mme de Sévigné avec sa fille, Mme de Grignan, enceinte à l'époque, témoignent de son goût excessif pour le chocolat. D'abord présenté comme une boisson vertueuse, excellente pour la santé, Mme de Sévigné le considère ensuite comme étant un produit toxique, nocif et même mortel. La question est de savoir si le chocolat est une gourmandise, un médicament ou un poison. Il est intéressant de voir à quel point la mode joue un rôle essentiel dans la construction des rapports humains et comment elle façonne le jugement en fonction de ses tendances.

Dans une lettre datant du 11 février 1671, adressée à sa fille, Mme de Sévigné lui recommande vivement le chocolat. Elle s'inquiète de son état de fatigue et le chocolat pourrait être un remède pour s'endormir plus facilement. Malheureusement, Mme de Grignan n'a pas de « chocolatière », l'outil indispensable pour faire fondre et bouillir le chocolat à l'époque. Dans une autre lettre du 15 avril, seulement trois mois après, la « mode » du chocolat est passée et, comme toujours, Mme de Sévigné a été « entraînée ». Les gens semblent avoir complètement changé d'avis : le chocolat à qui l'on prêtait mille vertus se transforme en boisson diabolique ; dorénavant, « on l'accuse de tous les maux ». Mme de Sévigné paraît exagérer les méfaits de la boisson. Il n'en est rien car dans la lettre du 13 mai 1671, elle décrit trivialement ses douleurs gastriques. Elle « conjure » à sa fille de ne plus manger de chocolat si elle veut rester en vie. La gourmandise se transforme peu à peu en poison mortel.

Le 16 septembre 1671, Mme de Sévigné semble regretter son fidèle compagnon. Bien qu'elle soit « fâchée contre lui personnellement », elle en « prendrai[t] une chopine » pour se changer les idées après cette mauvaise journée. On retrouve là la vertu réconfortante du chocolat encore d'actualité au XXI<sup>e</sup> siècle. A partir du 25 octobre 1671, Mme de Sévigné commence à se questionner sur les bienfaits et les méfaits de son péché mignon auquel elle ne peut résister. Tant de bonheur est-il possible sans un brin de malheur ? Elle reste encore « brouillée » avec le chocolat et continue de conseiller à sa fille de s'abstenir pour ne pas subir les « mêmes effets ». Mme de Sévigné, par un jeu de personnification, fait du chocolat un être aimé, au même titre qu'un amant (« Je l'aime, comme vous savez, mais il me semble qu'il m'a brûlée »). Elle s'inquiète d'autant plus pour sa fille qui a goûté les plaisirs du chocolat et semble l'apprécier. Mme de Sévigné se retrouve sans mot. Elle rapporte alors une histoire, celle de la marquise de Coëtlogon qui avait, pendant qu'elle était enceinte, bu trop de chocolat et avait accouché d'un « petit garçon noir comme le diable, qui mourut. » Cette anecdote n'est pas sans rappeler la célèbre affaire dite de la « mauresse de Moret », fille noire dont la reine, elle aussi grande consommatrice de chocolat, aurait accouché. Avec cet argument qui touche directement à l'affect et à la situation de Mme de Grignan, Mme de Sévigné tente de la dissuader définitivement.

Le 28 octobre 1671, l'écrivaine avoue avoir succombé au charme du chocolat. Elle relate qu'elle en a « pris avant-hier pour digérer [s]on dîner, afin de bien souper, et [...] hier pour [s]e nourrir, afin de jeûner jusqu'au soir. ». Elle dit aussi être satisfaite de cet usage raisonné. Le chocolat « agit selon l'intention », comme un médicament ; il agit sur le corps. L'idée de « l'intention » rend compte de la prise de conscience de Mme de Sévigné, à savoir ne pas boire trop de chocolat au risque de se rendre malade. A l'égard du chocolat, Mme de Sévigné oscille donc sans cesse entre fascination et répulsion, et aspire au juste milieu, au bon usage de consommation. Elle nous enseigne l'art de profiter des bonnes choses, sans excès.

Ces extraits de lettres sont intéressants à intégrer dans l'anthologie car ils exposent un point de vue singulier sur un aliment nouveau en France, le chocolat.

Héloïse Vaireaux

**François Massialot, *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un Dessert, & tout le reste qui est du Devoir des Maîtres d'Hôtels, Sommeliers Confiseurs, & autres Officiers de bouche. Suite du Cuisinier Roïal & Bourgeois. Egalement utile dans les familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas, & en d'autres occasions, Paris, Charles de Sercy, 1692, « Manière de bien ordonner un Dessert, ou autre semblable Regale ; & quelques Modèles là-dessus », p. 433-435.***

Après avoir traité de toute [*sic*] ce qui peut donner de la satisfaction au goût, dont la preparation apartienne aux Sommeliers<sup>1</sup> & Officiers, il faut finir par la maniere de servir toutes ces choses avec ordre & propreté, soit pour un Dessert, ou pour quelque autre Regale<sup>2</sup>.

Pour cela il faut sçavoir qu'on peut dresser son Fruit, tant crud que confit, avec ce qui en dépend, ou en parterre, ou en corbeille. Cette derniere façon n'est en usage que pour des Repas & Assemblées de Confrairies ou semblables, où dès l'entrée l'on sert autant de petites corbeilles qu'il y a de personnes. Ces Corbeilles sont enjolivées de petits Rubans & d'une envelope de taffetas<sup>3</sup> suivant la dépense : on les remplit de tout ce qu'on serviroit autrement en Confitures, Biscuits, Massepains, Tailladins<sup>4</sup>, Roquilles<sup>5</sup>, Fruits secs, mettant ce qui est le plus délicat au dessus ; & après que par leur bel arrangement, elles ont contribué à la décoration de chaque Service, occupant le milieu de la Table, quand on vient au dernier, chacun plie & emporte sa Corbeille pour en regaler sa famille & ses amis, se contentant de consumer là ce qu'on peut avoir ajoûté de liquide, comme Compottes, ou de Fruit crud, pour hors d'œuvres.

On appelle dresser en Parterre, quand c'est sur des Porcelaines, & des Machines de bois ou d'ozier ; il y a d'abord une grande piece pour le milieu, qui est, ou quarrée, ou exagone, c'est à dire, à six pans en longueur, ou figurée de beaucoup d'autres manieres. On accompagne cette piece de divers Hors-d'œuvres, ovales, ronds, en tréfles ou autrement, & l'on élève sur toutes ces pieces differentes Porcelaines par de petites esquisses de bois, ou des gobelets, [...], & là-dessus on dresse tout ce qu'on a en petites piramides, avec simetrie & rapport, en sorte qu'il y ait les mêmes choses, & les mêmes couleurs de chaque côté par angles opposés : autour des Porcelaines sur chaque piece, on peut faire un cordon de Fruits crus pour garnir la hauteur ; & l'on embellit le tour de fleurs, verdure & autres ornemens suivant les Saisons, comme on peut avoir vû dans le Chapitre dernier.

---

<sup>1</sup> « Officier dans une maison, qui a en sa charge le linge, la vaisselle, le pain & le vin, & qui a soin du fruit, des compotes, des salades, & des liqueurs » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « Festin, grand repas qu'on donne à quelqu'un. *Il nous a fait un grand regale, on fit un regale magnifique, un superbe regale aux Ambassadeurs.* Il se dit aussi des divertissements qu'on donne à ses amis, & de certains présents qu'on leur envoie. *Envoyer un regale a une dame, on envoya un regale de vin & de confitures à l'Ambassadeur* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>3</sup> « Etoffe de soie fort mince et tissée comme de la toile » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>4</sup> Tailladin : terme de confiseur : tranche mince de citron ou d'orange (*Le Littré*).

<sup>5</sup> Roquille : confiture à base d'écorce d'orange (*Larousse*).



Frans Snyders (1579-1657), *Nature morte au panier avec des grappes de raisin et un vase de roses*

L'extrait qui a été retenu ici se situe dans la dernière section de *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits*, dans laquelle François Massialot explique comment bien dresser un dessert en appuyant son propos d'exemples de présentations, organisés selon le nombre de convives présents autour de la table. Il s'agit ici de l'introduction de cette section, où l'auteur se concentre sur deux façons d'ordonner les différents mets qui composent le dessert : il s'agit de dresser en Parterre ou en Corbeille.

Massialot est né à Limoges en 1660. On ne possède pas d'informations sur son apprentissage, mais on connaît les différentes cours pour lesquelles il a travaillé en tant que chef de cuisine ou, plus exactement, en tant qu'*officier de bouche*. Il est avéré qu'il faisait partie d'un groupe de cuisiniers que l'on nommait les « Extras » (n'appartenant à aucune maison, ceux-ci étaient appelés uniquement pour les grands festins). C'est ainsi qu'il dirigea les cuisines de personnages illustres – Monsieur, Frère du Roi ; les ducs de Chartres, d'Orléans et d'Aumont ; les marquis de Louvois, de Seignelai et d'Arcis –, à l'occasion de banquets qui se déroulèrent dans de prestigieuses demeures, tels les châteaux de Meudon, de Sceaux et de Versailles.

Grands classiques de la cuisine sous Louis XIV, les livres de Massialot ont remporté un succès éditorial vif et durable : son œuvre principale, *Le Cuisinier roïal et bourgeois*, a été traduite en anglais en 1702, tandis que sa *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits*, parue anonymement en 1692, connaît de très nombreuses réimpressions jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle. Cet ouvrage contient des recettes très détaillées pour toutes sortes de desserts, des conseils sur l'art de bien utiliser les sucres, sur l'art de bien préparer le café, le chocolat, le thé, les eaux-de-vie et les sirops. Quoique Massialot écrive prioritairement pour les officiers de bouche en charge des tables des Grands du royaume, il ambitionne également de s'adresser à un public plus vaste de bourgeois.

Il est tout naturel que cet extrait se situe dans la section « Desserts » de notre anthologie puisqu'il traite de la manière de bien ordonner les plats sucrés qui composent la fin du repas. Il ne s'agit pas d'une recette ou de la façon de préparer ces mets, mais de la manière de les ordonner sur la table : ce qui importe ici, ce sont toutes les règles esthétiques qui régissent l'art de bien servir et présenter un dessert. Ce texte n'a pas été choisi, contrairement à d'autres, pour son côté sucré, plaisant et amusant. Il est relativement abstrait pour quiconque n'est pas formé au vocabulaire employé par Massialot : il s'agit d'un texte technique, destiné aux initiés qui s'y connaissent dans l'art des desserts. Non seulement il faut avoir une connaissance du lexique culinaire, mais il faut aussi être capable de se visualiser le plan d'organisation dicté par Massialot, sans illustration d'accompagnement. Ce texte est intéressant pour notre anthologie en ce qu'il est révélateur d'une nouvelle façon de considérer les mets sucrés, et de la place sociale qu'occupe désormais le dessert.

Selon L.S.R. (l'auteur de *L'Art de bien traiter*, 1674), le dernier service – c'est-à-dire le dessert – est le « couronnement de notre ouvrage » et le moment où « les esprits se réveillent, où se disent les bons mots, et où se débitent les plus agréables nouvelles [...] et où comme on dit entre la poire et le fromage, on invente mille plaisanteries pour passer le temps, et entretenir une honnête société qui fait le charme de notre vie<sup>1</sup> ». Ce qui importe, c'est donc avant tout la vie sociale qui s'articule autour du dessert. C'est pourquoi le dernier service devient l'objet de soins particuliers. Et comme le dit Massialot, le maître d'hôtel doit être l'ordonnateur de ces plaisirs. Il doit mettre en œuvre les trois préceptes qui président à l'art de la table française : l'ordonnance, la symétrie, et la propreté. Il faut ainsi offrir, pour les desserts servis en Corbeille, le même nombre de mets qu'il y a de convives. En ce qui concerne les desserts dressés en Parterre, l'important est la symétrie et la dimension spectaculaire : il faut disposer les mets de part et d'autre d'une pyramide centrale, et pratiquer une alternance des couleurs, avec des éléments décoratifs, le tout organisé suivant chaque saison. Le dressage du dessert est présenté ici comme un véritable art architectural.

Car il s'agit de respecter les goûts de convives pour régaler les papilles autant que d'exprimer une grande somptuosité. L'enjeu est d'ordre esthétique : plus le dessert comblera la vue, plus il sera représentatif de l'élégance et du rang d'une maison. On pourrait dire qu'il est, en ce sens, un élément de distinction sociale. Le dessert ne cherche pas à satisfaire un véritable besoin alimentaire, mais s'inscrit dans une quête du plaisir. Plaisir qui passe par les yeux, par les recherches esthétiques dans la présentation du dessert même, par l'usage du sucre et la diversité d'ouvrages à base de sucre, par la mise en valeur des fruits sous toutes ses formes (crus, confits, en compote...). Il fait place à la friandise : ce doit être un service précédé et accompagné par le plaisir de tous les sens. Il fait donc l'objet d'une véritable mise en scène, comme en témoigne ce texte de Massialot. Participant au désir de paraître, le dessert devient le révélateur du talent d'un maître d'hôtel et, par extension, celui du raffinement de l'hôte. Sa présentation constitue un élément de notoriété tant il témoigne de l'importance d'une maison, conforte le prestige de celle-ci, et contribue à fournir à son maître le crédit indispensable pour tenir son rang. Car le dessert est une nourriture délicate : ses consommateurs sont donc des personnes de goût davantage attirées par des mets subtils, au premier rang desquels se trouvent les fruits et les préparations sucrées.

Par ailleurs, cette *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* interpelle par l'adjectif placé à l'initiale du titre, preuve qu'elle entend marquer un renouveau, voire une rupture, dans la cuisine française. De fait, sous Louis XIV, on sait que cette dernière se caractérise par un retour au naturel, d'où la valorisation des fruits. Massialot n'affirme-t-il pas dans la préface : « *Quelques abondants et magnifiques que soient les grands régales, on peut dire qu'ils ne sont point complets, si de beaux et bons fruits n'en relèvent l'éclat et n'en laissent une grande idée dans l'esprit des conviez* » ? Naguère jugés dangereux pour la santé par certains médecins, leur consommation s'inscrit dorénavant dans une nouvelle mode diététique.

Le service à la française devient de plus en plus raffiné et la table fait davantage de place à l'hygiène et au savoir-vivre. Dans ce cadre, le dessert est conçu comme l'apothéose du repas, le moment le plus doux, le plus propre et le plus somptueux : pour ce dernier service, la nappe est en effet changée pour éviter que les convives ne dégustent ces plaisirs sucrés avec des restes d'effluves des services précédents. Le dessert est donc le moment où s'expriment tous les talents du maître d'hôtel, c'est le moment le plus attendu du repas qui doit marquer les esprits des convives par sa délicatesse et son raffinement.

L'importance du dessert et de l'art de le mettre en scène sont encore valorisés de nos jours à considérer le succès de certaines émissions télévisées. Dans « *Qui sera le plus grand*

---

<sup>1</sup> Michel Dominique, « Le dessert au XVII<sup>e</sup> siècle », *Dix-septième siècle*, 4/2002, n° 217, p. 655-662.

*pâtissier de France ? » (M6), des concurrents s'affrontent au cours d'épreuves où, parfois, seule compte la présentation esthétique du dessert, et non sa dimension gustative, le but étant de redoubler de dextérité et d'ébahir le jury en proposant un dessert plus grand, plus impressionnant, plus délicat et plus raffiné que celui du voisin. Le dessert garde, aujourd'hui encore sa place performative : il doit plaire aux yeux avant que de plaire aux papilles.*

Elisabeth Osborne

**Jean de La Fontaine, « Les Frelons et les Mouches à miel », *Fables choisies mises en vers* (1668-1694), Livre I, 21.**

A l'œuvre on connaît l'artisan.  
Quelques rayons de miel sans maître se trouvèrent,  
Des Frelons<sup>1</sup> les réclamèrent,  
Des Abeilles s'opposant<sup>2</sup>,  
Devant certaine Guêpe on traduisit<sup>3</sup> la cause.  
Il était malaisé de décider la chose :  
Les témoins déposaient qu'autour de ces rayons  
Des animaux ailés, bourdonnants, un peu longs,  
De couleur fort tannée<sup>4</sup> et tels que les Abeilles,  
Avaient longtemps paru.  
Mais quoi ! Dans les Frelons  
Ces enseignes étaient pareilles.  
La Guêpe, ne sachant que dire à ces raisons,  
Fit enquête nouvelle, et pour plus de lumière,  
Entendit une fourmilière.  
Le point n'en put être éclairci.  
De grâce, à quoi bon tout ceci ?  
Dit une Abeille fort prudente,  
Depuis tantôt six mois que la cause est pendante<sup>5</sup>,  
Nous voici comme aux premiers jours ;  
Pendant cela le miel se gâte.  
Il est temps désormais que le Juge se hâte :  
N'a-t-il point assez léché l'ours<sup>6</sup> ?  
Sans tant de contredits et d'interlocutoires,  
Et de fatras, et de grimoires,  
Travaillons, les Frelons et nous :  
On verra qui sait faire, avec un suc si doux,  
Des cellules si bien bâties.  
Le refus des Frelons fit voir  
Que cet art passait leur savoir ;  
Et la Guêpe adjugea le miel à leurs parties.  
Plût à Dieu qu'on réglât ainsi tous les procès !  
Que des Turcs<sup>7</sup> en cela l'on suivît la méthode !  
Le simple sens commun nous tiendrait lieu de Code :  
Il ne faudrait point tant de frais ;  
Au lieu qu'on nous mange, on nous gruge,  
On nous mine par des longueurs :  
On fait tant, à la fin, que l'huître est pour le juge,  
Les écailles pour les plaideurs.

<sup>1</sup> La Fontaine a remplacé les bourdons (capables de créer du miel) de la fable de Phèdre par des frelons.

<sup>2</sup> Faire opposition (terme juridique).

<sup>3</sup> Soumettre.

<sup>4</sup> Le tan est un produit brun rougeâtre issu de l'écorce du chêne après broyage et servant au tannage des peaux.

<sup>5</sup> En suspens.

<sup>6</sup> Allusion à un passage du *Tiers Livre* de Rabelais où l'on voit le juge Bridoye comparer la naissance et l'évolution des procès à celles des ours qui, au départ, sont des boules informes, que leur mère transforme en animaux auxquels les membres et les formes apparaissent, à force de léchages.

<sup>7</sup> Parmi cette nation, la méthode était jugée expéditive.

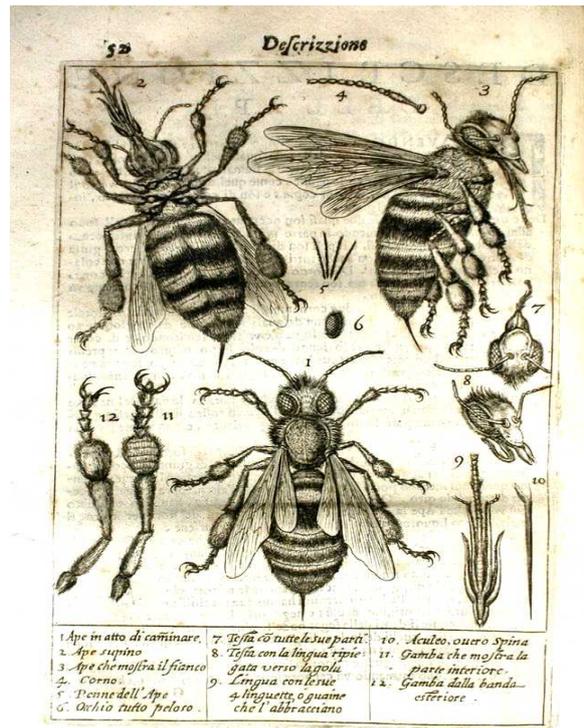


Illustration tirée de *Persio tradotto in verso sciolto e Dicharato* (1630), publié par le scientifique Francesco Stelluti pour son premier livre en Codex, afin de contenir des images d'organismes observés au microscope

Dans cette fable de La Fontaine, le miel est au centre des rapports, Abeilles et Frelons se battant afin d'obtenir la propriété de ce précieux suc. Connu pour peindre les problèmes de société en toile de fond d'un aspect de prime abord plus léger, le fabuliste utilise ici l'imagerie d'un monde familier et microscopique de la nature, celui des insectes. Cette critique d'un thème noble, celui de la Justice, et les moyens de son application, semble se situer à l'inverse d'autres de ces écrits tels que les « Animaux malades de la peste », illustrant la maxime « La raison du plus fort est toujours la meilleure ». Toutefois, La Fontaine, ne nous parle pas de son goût pour le miel ou de son admiration pour l'ouvrage des abeilles. L'ode au « Miel », de Jean de Bussièrès (*Descriptions Poétiques*, 1649), est bien plus propice à en vanter les qualités et les mérites. En effet, le poète dit de cet aliment qu'il est un élixir à élever au rang de richesse absolue (en le comparant à de l'or, par sa couleur notamment), et loue le savoir-faire des abeilles par la description de leur dur labeur.

Mêlé aux débats de l'époque, La Fontaine se range dans le parti des Anciens dans la fameuse *Querelle des Anciens et des Modernes*. C'est en effet en s'inspirant des fabulistes de l'Antiquité gréco-latine et en particulier d'Esopé, qu'il écrit les Fables qui font sa renommée. Cette fable est donc inspirée de celle du fabuliste latin Phèdre intitulée « Les abeilles et le bourdon jugés par la guêpe » (Livre III, 13). Dans cette fable juridique, La Fontaine a remplacé les bourdons (capables de produire du miel et de fabriquer une ruche au même titre que les abeilles) par des frelons, afin de lui donner un sens différent et de pouvoir critiquer le formalisme<sup>1</sup>. La Fontaine a aussi ajouté le témoignage de la fourmilière, qui ne connaît rien à

<sup>1</sup> Le formalisme est l'attachement excessif aux formes extérieures des choses, qui valent non pas par leur contenu (par exemple, l'idée de bien ou la recherche de la vérité), mais par la forme de leurs expressions (*Larousse*). En droit, c'est aussi un principe juridique selon lequel un écrit est exigé pour la validité d'une procédure.

la fabrication des ruches et qui est donc incapable de juger (représentant la neutralité en temps normal). Enfin, la multitude représentée par les fourmis ne suggère-t-elle pas l'affairement qui règne dans un palais de justice ?

La discorde dans la famille des hyménoptères sert donc de prétexte à La Fontaine pour donner son avis sur la justice de l'époque ; cette critique du système judiciaire semble d'ailleurs intemporelle. Pour lui, la supériorité du bon sens – ce sont les abeilles qui créaient le miel –, prend le pas sur le formalisme – les frelons ressemblent aux abeilles uniquement par leur apparence extérieure. Les premiers vers comportent un proverbe et l'énonciation de la situation, ainsi que le début de l'enquête (v. 1 à 16), qui sera suivi de la solution, proposée par l'abeille (v. 17 à 28), et qui ouvrira sur la résolution de l'enquête, puis amènera à la conclusion avec une morale implicite (v. 29 à 39). La Guêpe représente le juge, les Abeilles, les plaignants, les Frelons, les opposants et les Fourmis, les témoins. La dispute oppose Abeilles et Frelons qui se prétendent tous auteurs de « quelques rayons de miel ». Mais comment le juge peut-il reconnaître l'auteur véritable ? Il demande tout d'abord des témoignages (confus et contradictoires) qui ne lui permettent pas de rendre un bon jugement. Mais les abeilles se souciant du miel qui risque de tourner (prouvant implicitement qu'elles en sont les artisans), pressent le juge. Alors, afin de clore rapidement le débat, une abeille propose de voir qui, parmi eux, peut produire un miel de cette qualité afin de montrer les compétences des Abeilles pour créer une ruche en comparaison avec les Frelons. Finalement, ces derniers refusant le défi perdent à cause de leur abandon, prouvant ainsi qu'ils sont incapables de construire une ruche. La morale est dans cette œuvre implicite : on comprend que la Justice est finalement absente des procès car le juge est toujours le seul gagnant dans l'affaire. La Fontaine montre sa conception idéale de la justice, où les affaires les plus difficiles pourraient être réglées avec simplicité, grâce au seul bon sens, et semble critiquer aussi la lenteur de la justice.

Si ce texte se retrouve dans la section « Desserts », c'est en raison de son caractère léger, sucré et amusant. Cependant, la valeur gustative du miel n'est guère ici en jeu qu'au travers d'un savoir-faire ancestral. Le miel est un aliment très ancien, l'abeille étant déjà présente il y a soixante millions d'années sur terre. De surcroît, des modèles de ruche en planche sont courants depuis l'Antiquité. Au Moyen Age, l'élevage de « mouches à miel » se développe particulièrement dans les monastères ou en forêt dans le milieu de la paysannerie ou des agents forestiers. En Europe, l'exploitation intensive du miel date de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle avec l'invention de la hausse qui permet de rendre la récolte de miel plus productive, et ce n'est qu'à partir de ce moment que l'on peut commencer à parler d'élevage (puis d'apiculture). Toutefois, à la cour de Louis XIV, le miel était consommé, il était présent notamment dans certaines recettes de bonbons, qui faisaient partie des nombreuses gourmandises adulées par la reine Marie-Thérèse d'Autriche.

Clara Moulaine

César Pellenc, *Les Plaisirs de la vie*, Aix, Jean Roize, 1655, « Les Fraises », p. 90-91.

LES FRAISES

Pilules des plus belles bouches,  
Mets des gosiers plus délicats,  
Qui ne cedez dans nos plats  
Qu'au cher fruit que portent les souches !  
Vous qui pour rafraîchir<sup>1</sup> le sang  
Meritez un plus digne rang  
Que toutes les plantes du monde ;  
Fraises, sans doute nos gosiers,  
Si le sucre & laict nous feconde,  
Ne sçauroient se souler d'en prendre pleins cuilliers.

Autre.

Beaux grains, dont la couleur vermeille  
Esclate plus dans les jardins  
Que celle de tous ces grands vins  
Dont nous aimons tant la bouteille !  
Muscardins<sup>2</sup> de couleur de feu  
Qui servez à de gens de peu  
Tres-souvent d'un grand heritage ;  
Fraises, laissez-vous bien cueillir  
Et meslez dans nostre laitage  
Car le lait joint à vous empesche de vieillir.

Autre.

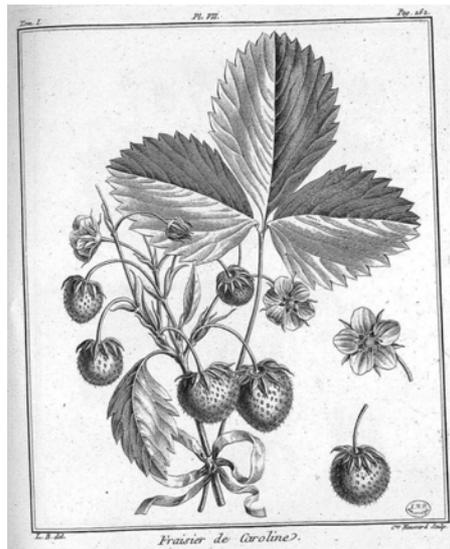
Vous dont les moindres cuillerées  
Valent mieux que tous les boüillons  
Dont on arrose nos rognons,  
Où trente herbes font compilées !  
Vous, quoy que de couleur de feu  
Remettez nostre sang esmeu<sup>3</sup>,  
Quand il seroit plus chaud que braise,  
Soudain dans son premier estat ;  
Venez, Fraises, que je vous baise,  
Et que tous les matins j'en mange un grand plein plat.

---

<sup>1</sup> Rendre plus calme, diminuer l'irritation, faire plaisir et calmer les inquiétudes, selon le *Dictionnaire Universel* de Furetière.

<sup>2</sup> Mammifères de la famille des rongeurs, de la taille d'une souris, à la queue courte, d'un roux cannelle au-dessus, blanc en-dessous, vivant surtout dans les taillis de noisetiers (car se nourrissant principalement de ses fruits), où ils font leur nid comme les oiseaux.

<sup>3</sup> Participe passé d'esmouvoir.



Gravure de fraises (Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers contenant leur figure, leur description, leur culture*, 1768)

Poète aixois, César Pellenc est également connu en sa qualité de cuisinier au service d'Honoré de Brancas de Forcalquier, baron de Ville-Neuve à Cereste, vers les années 1635. Il lui dédie d'ailleurs son recueil car il admire Brancas pour son goût de la table et son sens de l'accueil, lui qui fait toujours bonne chère à ses invités.

Dans une préface aux accents épicuriens, Pellenc fait l'apologie du plaisir que l'on trouve dans les choses simples et modestes, plutôt que dans les mets complexes et vaniteux. C'est ainsi que grâce à l'écriture poétique, il rend hommage aux nourritures terrestres : canard, lait d'amande, anguille, pomme, poire, vin, fromage gras, etc.

Les pièces que nous présentons se situent dans la section 8, vers la fin de l'ouvrage, et s'attachent à la description des fraises. Nous sommes en présence de trois dizains constitués de vers octosyllabiques : les quatre premiers ont des rimes embrassées, puis suivent deux vers de rimes plates et quatre vers de rimes croisées. De cette architecture émane une certaine harmonie, renforcée par les sonorités et une simplicité propre au traitement du sujet. Pour ce qui est de la progression, Pellenc part d'une définition générale des fraises, avant de développer des comparaisons flatteuses et de manifester son amour personnel pour ce fruit aux multiples bienfaits. Dans le premier dizain, le poète décline les qualités et mérites de la fraise, fruit d'un naturel fort délicat à élever au plus digne rang. De surcroît, par le biais d'une périphrase précieuse, il lui prête des vertus médicinales tant pour le corps que pour l'esprit. Elle aurait le pouvoir de non seulement rafraîchir le sang (rendre plus calme, diminuer l'irritation, procurer du plaisir et calmer les inquiétudes), mais aussi de satisfaire les plus fins gourmets par ses qualités gustatives. Force est de constater que la fraise est un fruit du quotidien facilement accessible, tant elle est aisée à se procurer au moyen de la cueillette. De plus, elle peut être consommée sans modération. Par le biais du second dizain, Pellenc nous invite à nous concentrer sur l'aspect esthétique des fraises, comparant leur éclatante robe vermeille à celle du plus noble spiritueux. Cependant, elles apparaissent aussi comme un plat modeste consommé par les gens les moins aisés et les plus simples. Par la suite, il en parle comme de biens précieux (sorte d'héritage) appartenant à des êtres vivants, tels que les petits rongeurs appelés muscardins, habitants humbles en communion avec la nature. Il va même jusqu'à la personnification *via* une métaphore amoureuse. Et l'auteur retourne finalement à des questions d'ordre culinaire en expliquant que les aliments permettant de la relever sont le sucre et le lait. Très abordable dans son savoir-faire, cet accommodement a l'avantage supplémentaire de conserver plus longtemps les fraises. Dans l'ultime dizain, Pellenc explicite le fait que les fraises valent mieux que les plats les plus complexes, nécessitant un

long temps de préparation. Puis il se montre en proie à une véritable boulimie de fraises, recourant à un vocabulaire élogieux afin de célébrer son désir ardent pour ces fruits aux couleurs des flammes. On retrouve la référence au sang – principe corporel de vitalité et de stimulation par excellence –, considéré ici comme le véhicule des passions, notamment par l'utilisation de l'expression « avoir le sang chaud », qui suppose un caractère pulsionnel. Il y a là une allusion à la théorie médicale des humeurs qui stipule qu'un excès de sang provoque un tempérament colérique. Or les fraises, quoique rouges, seraient de nature à remédier à ce déséquilibre.

La fraise suscite plusieurs types de discours au XVII<sup>e</sup> siècle, qu'ils soient d'ordre médical, sociopolitique ou bien sûr culinaire. Depuis l'Antiquité, les médecins préconisaient la méfiance à l'égard des fruits crus, Galien les qualifiant de « piètre nourriture, susceptible de charger inutilement l'estomac, de fabriquer un mauvais sang et d'engendrer la corruption et la putréfaction. » C'est pourquoi leur consommation s'entourait de précautions et relevait d'une véritable science. Comme on pensait qu'ils risquaient de pourrir dans l'estomac, ils devaient y séjourner plus longtemps que les autres aliments, et devaient donc être mangés en début de repas. A lire Massialot et sa *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* (1692), on voit au contraire que les fruits sont particulièrement appréciés et valorisés. La fraise notamment se prête à plusieurs préparations culinaires, telles les liqueurs et les compotes. Enfin, il convient de souligner que le XVII<sup>e</sup> siècle opérait une distinction entre fruits poussant en hauteur et fruits poussant au niveau du sol. Selon Dominique Brancher, il faut y voir une représentation de la hiérarchie en place sous Louis XIV entre aristocrates et paysans<sup>1</sup>. Les fruits des arbres étaient en effet considérés comme un produit de luxe réservé à une élite, et leur consommation par les couches sociales inférieures était ressentie comme une transgression alimentaire, à plus forte raison parce qu'elle était généralement issue du vol. Quant à la paysannerie, elle était censée cantonner sa consommation de fruits aux racines et aux bulbes, telles les fraises.

L'éloge des fraises par Pellenc se présente davantage comme un exercice de style virtuose, l'apparence du fruit suscitant des images raffinées à l'unique poète-cuisinier<sup>2</sup> de notre anthologie. Aussi bien la fraise représente-t-elle pour lui une véritable Muse.

Clara Moulaine

<sup>1</sup> Dominique Brancher, *Quand l'esprit vient aux plantes : botanique sensible et subversion libertine, XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles*, Genève, Droz, 2015, p. 193.

<sup>2</sup> On sait que Cyprien Ragueneau, célèbre poète-pâtissier-traiteur-rôtisseur du XVII<sup>e</sup> siècle célébré par Edmond Rostand, n'a laissé aucun écrit.

**Charles Perrault, *Grisélidis, nouvelle, avec le conte de Peau d'asne, et celui des Souhais ridicules. Seconde édition, Paris, Jean-Baptiste Coignard, 1694.***

Cependant la Reyne sa Mere  
Qui n'a que luy d'enfant pleure & se desespere ;  
De declarer son mal elle le presse en vain,  
Il gemit, il pleure, il soupire,  
Il ne dort rien, si ce n'est qu'il desire  
Que Peau d'Asne lui fasse un gasteau de sa main ;  
Et la Mère ne sçait ce que son Fils veut dire.  
- O Ciel ! Madame, luy dit-on,  
Cette Peau d'Asne est une noire taupe  
Plus vilaine encore & plus gaupe<sup>1</sup>  
Quel le plus sale Marmiton.  
N'importe, dit la reine, il le faut satisfaire  
& c'est à cela seul que nous devons songer.  
Il aurait eu de l'or, tant l'aimait cette Mere,  
S'il en avoit voulu manger.

Peau d'Asne donc prend sa farine  
Qu'elle avoit fait bluter<sup>2</sup> exprès  
Pour rendre sa paste plus fine,  
Son sel, son beurre et ses œufs frais,  
& pour bien faire sa galette  
S'enferme seule dans sa chambrette.

D'abord elle se decrassa  
Les mains, les bras & le visage  
& prit un corps d'argent<sup>3</sup> que vite elle laça  
Pour dignement faire l'ouvrage  
Qu'aussy-tost elle commença.

On dit qu'en travaillant un peu trop à la haste,  
De son doigt par hazard il tomba dans la paste  
Un de ses anneaux de grand prix ;  
Mais ceux qu'on tient sçavoir la fin de cette histoire  
Asseurent que par elle expres il y fut mis ;  
Et pour moy franchement je l'oserois bien croire,  
Fort seur que quand le Prince à sa porte aborda  
Et par le trou la regarda  
Elle s'en estoit aperçue.

Sur ce point la femme est si drue<sup>4</sup>  
Et son œil va si promptement

---

<sup>1</sup> « Femme mal propre & sale. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « Passer la farine par le bluteau. *Bluter de la farine.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>3</sup> « *Corps*, est aussi, Cette partie de certains habillements, qui est depuis le col jusques à la ceinture. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>4</sup> « Il signifie figur. Vif, gay. *Ces enfants sont drus. cette fille est desja driue. vous voilà bien dru aujourd'huy.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

Qu'on ne peut pas la voir un moment  
Qu'elle ne sçache qu'on l'a veüe.  
Je suis bien sueur encore, et j'en ferois serment,  
Qu'elle ne douta point que de son jeune Amant  
La Bague ne fust bien receüe.

On ne petrit jamais un si friand<sup>1</sup> morceau  
Et le prince trouva la galette si bonne  
Qu'il ne s'en fallust rien que d'une faim gloutonne  
Il n'avalast aussi l'anneau.  
Quand il vit l'émeraude admirable  
Et du jonc d'or le cercle estroit,  
Qui marquait la forme du doigt,  
Son cœur en fut touché d'une joye incroyable ;  
Sous le chevet il mit à l'instant,  
Et son mal toujours augmentant,  
Les Medecins sages d'experience  
En le voyant maigrir de jour en jour  
Jugerent tous par leur grande science  
Qu'il estoit malade d'amour.



Peau d'Ane préparant un gâteau pour le prince (gravure tirée des *Contes des fées par Perrault, Mme d'Aulnoy, Hamilton...*, Paris, Garnier frères, entre 1850 et 1880)

---

<sup>1</sup> « On dit aussi, *Un morceau friand, du vin friand*, pour dire, Un morceau delicat, Du vin delicat. » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).



*Peau d'Ane*, de Jacques Demy (1970), avec Catherine Deneuve dans le rôle-titre (captures d'écran)

« Le principal ingrédient pour une bonne cuisine, c'est l'amour. »

Il est intéressant d'inclure ce texte dans l'anthologie car il propose une « recette galante » autant qu'une recette de cuisine.

**L***Peau d'âne* est un conte de fées issu de la tradition orale que Charles Perrault retranscrit en vers, tout en le remaniant. A la fin du Grand siècle, le genre est en effet à la mode dans les milieux mondains de la seconde précocité ; à la même époque, la querelle des Anciens et des Modernes éclate et Perrault se place du côté des Modernes en réactualisant les contes de fées et le merveilleux. Sa version de *Peau d'âne* connaît un succès tel qu'elle sera maintes fois réécrite et adaptée, tant au théâtre qu'au cinéma.

L'extrait étudié, en lien avec le thème de la cuisine au XVII<sup>e</sup> siècle, marque un tournant dans le déroulement de l'histoire. A ce moment-là, on se demande si les deux jeunes gens vont se rencontrer, par quel moyen et à quel moment. Il s'agit de la confection d'un gâteau, plus exactement de la galette que le Prince commande à Peau d'Ane. La préparation est un élément dramatique à part entière, cependant le gâteau semble recouvrir de nombreuses autres significations.

Dans ce conte, c'est l'amour qui motive chacune des actions, la confection de la galette n'est donc pas anodine. L'amour est le moteur de la préparation. Si le Prince n'était pas tombé amoureux, il ne serait pas « malade d'amour » et n'aurait pas fait cette demande à Peau d'Ane, qui ressemble plus à un caprice d'adolescent qu'à une demande rationnelle d'adulte. Peau d'Ane se voit contrainte d'obéir, mais le fait dignement : elle exécute les ordres telle une souillon, mais à la manière d'une princesse. Sa démarche rend compte d'une volonté de satisfaire pleinement le Prince. Dans ce sens, faire la cuisine est un plaisir, d'ailleurs il semble qu'elle-même trouve l'activité séduisante.

Perrault insiste sur le changement d'apparence entre Peau d'Ane, décrite comme une « gaupe », soit une femme négligée, et la princesse qui prend soin de son apparence, qui se dégrasse « les mains, les bras et le visage ». En changeant d'apparence, la jeune fille change d'identité, elle retrouve son statut d'aristocrate. Elle met du cœur à l'ouvrage et s'applique, Perrault soulignant « qu'elle avoit fait bluter exprès » sa farine, pour « rendre la paste plus fine ». Les ingrédients de cette galette sont relativement simples : de la farine, du sel, du beurre et des œufs frais. Étrangement, l'héroïne ne met pas de sucre. Aujourd'hui, dans les adaptations modernes de la recette, le sucre a évidemment remplacé le sel. Par ailleurs, il ne s'agit pas d'un gâteau complexe, au contraire, chose étrange pour un conte merveilleux. La recette est constituée d'ingrédients très familiers et peu recherchés, ce qui crée un effet de vraisemblance.

Par contraste, l'ingrédient mystère – « l'anneau de grand prix » – est valorisé. Peau d'Ane fait-elle exprès ou non de le laisser tomber dans la préparation ? Perrault entretient le mystère, d'un côté il affirme que non (« De son doigt par hazard il tomba dans la paste »), de l'autre, il

dit « Qu'elle ne doute point que de son jeune amant la bague ne fut bien receue. » La question est donc de savoir s'il s'agit d'un acte volontaire, réfléchi et intentionnel ou, au contraire, d'un acte hasardeux, innocent et involontaire. Perrault ne donne pas de réponse, précise et laisse ainsi la question ouverte. Dans chacune des adaptations, les écrivains, metteurs en scène ou réalisateurs ont la liberté de prendre parti. Par exemple, dans le film de Jacques Demy réalisé en 1970 avec Catherine Deneuve dans le rôle-titre, le réalisateur décide de mettre la bague volontairement dans « le cake d'amour ». La musique et les paroles de Michel Legrand, interprétées non par l'actrice mais par Anne Germain, témoignent de ce parti pris. Dans cette adaptation, le gâteau est confectionné avec amour, tendresse et délicatesse et la bague est placée volontairement dans la préparation<sup>1</sup>.

La bague est évidemment symbole de liaison, de relation entre deux êtres, comme l'alliance échangée au mariage. Si la bague est le symbole de l'amour, elle peut aussi être entendue comme une métaphore sexuelle. La bague figurerait le sexe féminin et le doigt, le phallus de l'homme. On pense à Cendrillon, dont la chaussure perdue est aussi interprétée comme une métaphore du rapport sexuel. Ce passage est donc annonciateur de la rencontre et du mariage amoureux et le gâteau est le remède miracle à la « maladie d'amour » dont souffre le Prince. De plus, lorsque le prince reçoit son présent « il ne s'en fallut rien que d'une faim gloutonne il n'avalast aussi l'anneau. » La glotonnerie du Prince témoigne de son engouement et de son bonheur. Cerise sur le gâteau, quand il voit la bague, « son cœur en fut touché d'une joie incroyable ». Le gâteau est, pourrait-on dire, la métonymie de Peau d'Ane en faisant référence au désir grandissant du plaisir charnel.

On peut ainsi affirmer que la nourriture occupe une place importante dans ce conte (et dans d'autres, comme le *Petit Chaperon Rouge*, le *Petit Poucet* ou le *Chat Botté*) : elle est à la fois un élément de l'intrigue (prétexte à la rencontre amoureuse), un élément renvoyant au réel (préparation culinaire), et un élément allégorique (métaphore de l'acte sexuel).

Héloïse Vaireaux

---

<sup>1</sup> Certains commentateurs sont allés jusqu'à dire que Peau d'Ane aurait inventé par son geste la galette des Rois, or cette tradition existait bien avant.

*Roti-cochon ou Methode tres-facile pour bien apprendre les Enfants a Lire en Latin et en François, Par des Inscriptions moralement expliquées de plusieurs Representations figurées de différentes choses de leurs connoissances ; tres-utile, & même nécessaire, tant pour la vie & le salut, que pour la gloire de Dieu, Dijon, Claude Michard, s.d, p. 24-25, 26 et 28.*

24 *Quid non adinvenit guis.*  
L'apétit trouve tout bon.



**LES TARTRES  
& Flancs, sont plus  
aisées à manger,  
qu'à servir sur Ta-  
ble, d'autant qu'il  
n'y a point d'os.**

*Omnia*

*Quid non ad invenit guis.*  
L'apétit trouve tout bon

Les Tartes & Flancs, sont plus aisées à manger, qu'à servir sur Table, d'autant qu'il n'y a point d'os.

*Omnia tempus habent.* 25  
Chaque chose à son tems.



**Les Gauffres &  
Bugnets, récréent  
ceux qui en man-  
gent, parce qu'ils  
leurs semblent être  
en Carnaval.**

*E*

*Omnia tempus habent*  
Chaque chose à son tems.

Les Gauffres & Bugnets, récréent ceux qui en mangent, parce qu'ils leurs [sic] semblent être en Carnaval.

26 *Post Pira sumo potum.*  
Après la Poire, faut boire.



**LES POMMES  
& les Poires sont  
bonnes à l'Eau rose  
avec force Sucre**

Les POIRES de bon Chretien  
sont meilleures que les POMMES  
de Turc.

*Post Pira sumo potum.*  
Après la Poire, faut boire.

Les POMMES & les Poires sont  
bonnes à l'Eau rose avec force  
Sucre.  
Les POIRES de bon Chretien<sup>3</sup> sont  
meilleures que les POMMES de Turc.

28 *In fine dulcedo.*  
Sur la fin la douceur.



**Les Moyeux confits,  
Cotignats, Dragées,  
Figues, Raisins  
Marons, &c. ont**

plus d'agrémens que l'entrée de Table,  
après qu'il faut desservir, afin  
de se récréer, soit à Jeux honnêtes, à la  
Promenade, où à la Dance, qui suit,  
(comme on dit,) la Pance.

*In fine dulcedo.*  
Sur la fin la douceur.

Les Moyeux<sup>1</sup> confits, Cotignats<sup>2</sup>,  
Dragées, Figues, Raisins, Marons,  
&c. ont plus d'agrémens que  
l'entrée de Table, après quoi il faut  
desservir, afin de se récréer, soit à  
Jeux honnêtes, à la Promenade, où  
à la Dance, qui suit, (comme on  
dit,) la Pance.

<sup>1</sup> « Espece de prune. *Des prunes de moyeu. des moyeux confits. un pot de moyeux.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

<sup>2</sup> « On ne prononce pas le C final [d'où la graphie « cotignat »]. Sorte de confiture faite avec des coins. *Boîte de cotignac. Cotignac d'Orléans.* » (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1798).

<sup>3</sup> Variété de poire : « une poire de bon chrétien » est le nom donné à différentes variétés de grosses poires.

Extraites de l'ouvrage *Rôti-cochon ou Methode tres facile pour bien apprendre les Enfants a Lire en Latin et en François*, les pages qui ont été retenues ici se situent vers la fin du livre, qui compte en tout trente-six « leçons ». Il ne reste plus qu'un exemplaire de l'édition originale de ce manuel, conservé à la Bibliothèque de l' Arsenal.

Ce *Rôti-cochon* est un ouvrage singulier. Contrairement à ce que son titre pourrait indiquer, il ne s'agit pas d'un livre de cuisine, mais d'une méthode d'apprentissage de la lecture, qui se base sur des exemples tirés des registres de l'alimentation et de la cuisine. Ce manuel était vraisemblablement destiné à des élèves (et notamment des garçons) d'école primaire, âgés d'environ sept ans – si l'on en croit l'avertissement situé au début de l'ouvrage. Le nom de l'auteur n'est pas précisé, mais il pourrait s'agir de Simon Girault, un pédagogue originaire de Langres (Haute-Loire), en activité à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. L'ouvrage a été imprimé à Dijon, par Claude Michard, mais, tout comme le nom de l'auteur, la date de parution ne se trouve nulle part. On sait seulement que Claude Michard a travaillé à Dijon entre 1689 et 1704 : on peut ainsi en déduire que le *Rôti-cochon* a été publié entre ces deux dates, durant le règne de Louis XIV.

C'était un livre très populaire, couramment utilisé par les écoliers à cette époque, et sans doute l'un des plus anciens exemples de manuel pour enfants qui allie l'utile au ludique. De fait, ce livre a longtemps peuplé les étagères de nos écoles. Il est, aujourd'hui encore, un objet de curiosité : la typographie est artisanale, il y a d'étranges variations du corps de texte, et les bois gravés qui l'illustrent sont intrigants : ceux-ci sont plus anciens que l'ouvrage lui-même, et auraient été réutilisés *in extremis* pour ce *Rôti-cochon*. Tout cela compose un ensemble qui peut nous paraître assez hétéroclite, voire comique.

Si ce texte se trouve dans la section « Desserts », c'est, d'une part, en raison de l'effet truculent et amusant qui s'en dégage. Les phrases peuvent nous sembler décalées, voire absurdes, et les illustrations ont aussi quelque chose de plaisant et drôle. D'autre part, c'est pour le contenu même de ces pages où le plaisir du sucré est souligné, où la dégustation de desserts et de fruits est préconisée, plutôt que celle des plats qui composent le début des repas. C'est parce que l'auteur tire parti du goût et de l'attraction naturels des enfants pour le sucré : le plaisir gustatif est une promesse d'un bon apprentissage, ce qui montre que la pédagogie s'adapte aux enfants et à leurs goûts. Situé dans les dernières pages de notre anthologie, le texte entend suggérer une ouverture de notre sujet, en traitant d'autres aspects que peuvent prendre la nourriture et la cuisine dans la littérature du XVII<sup>e</sup> siècle. Aspects que nous n'avons pas traités dans les autres sections, à savoir les usages pédagogiques que l'on peut associer à l'alimentation, dans le but d'instruire les enfants à un certain mode de vie.

Car il s'agit d'initier les enfants à la lecture, que ce soit en français ou en latin. Les rapports entre textes et illustrations font de cet ouvrage un manuel scolaire ludique, qui permet aux enfants – comme les manuels scolaires actuels – d'élaborer une reconnaissance visuelle entre les phrases qu'ils lisent et les illustrations qui l'accompagnent, ce qui peut permettre de faciliter l'apprentissage. Les phrases latines, présentes sur chaque page comme des sortes de proverbes, sont donc faciles à mémoriser pour les élèves, qui les apprennent par cœur. Mais la portée pédagogique ne repose pas seulement sur l'apprentissage de la lecture : il s'agit aussi d'inculquer à l'enfant d'autres connaissances, comme en témoigne le sous-titre (« *tres-utiles, et même nécessaire, tant pour la vie et le salut, que pour la gloire de Dieu* »). A noter en effet qu'il y a une oraison placée au début du manuel, que l'enfant doit « *dire, outre ses Prières ordinaires, avant que de l'Enseigner* » (p. 5). Cet aspect religieux se retrouve par exemple à la page 26, avec une phrase à double sens : « *Les POIRES de bon chrétien sont meilleures que les POMMES de Turc* ». Alors que les poires de bon chrétien sont une variété répertoriée, il n'en va pas de même pour les « pommes de Turc ». Il s'agirait ici d'une valorisation de la religion chrétienne par rapport aux autres religions. Outre cet aspect, la vie,

et notamment l'alimentation, sont des thèmes particulièrement exploités. Non seulement l'enfant apprend à lire, mais les phrases qu'il lit délivrent des enseignements sur une façon particulière de vivre et de manger. Et l'on initie déjà l'enfant (qui, rappelons-le, est en train d'apprendre à lire !) à un vocabulaire culinaire relativement complexe – comme le terme « *Cotignat* » par exemple. Ce qui montre encore une fois que sous le règne de Louis XIV, les joies et les bienfaits culinaires occupaient une place prépondérante dans la vie quotidienne... d'où le besoin d'initier les enfants à ce mode de vie dès leur plus jeune âge !

Aujourd'hui encore, cette volonté d'enseigner aux enfants un certain mode de vie est bien présente dans les manuels scolaires. D'autant plus qu'il y a une volonté politique visant à sensibiliser les jeunes à un mode de vie sain et équilibré d'un point de vue nutritif. Ainsi, il est courant de trouver des manuels scolaires qui, pour expliquer des règles de grammaire, utilisent des phrases comme « *Il faut manger cinq fruits et légumes par jour* », ou « *Il ne faut pas manger de chocolat entre les repas* »... Il existe même des manuels entièrement consacrés à l'apprentissage de la lecture autour des aliments<sup>1</sup>. Comme quoi, les choses n'ont pas tant changé de ce point de vue-là depuis le XVII<sup>e</sup> siècle : aujourd'hui encore, on estime que l'alimentation fait partie des enseignements importants à inculquer aux enfants. La nourriture a aussi une dimension consensuelle. A première vue, et si l'on excepte évidemment le cas hautement sensible de la viande, ce n'est pas un sujet idéologique ou politique, de sorte qu'il peut être traité dans un manuel scolaire sans susciter de polémique.

Elisabeth Osborne

---

<sup>1</sup> Un jeu est même sorti en 2015, à destination des enfants de moins de 6 ans, pour mêler apprentissage de la lecture de façon ludique et connaissances sur l'alimentation. La description du jeu est la suivante : « *Préparez votre enfant pour l'école primaire avec 1, 2, 3 Bo et ces jeux de sciences éducatifs et amusants pour enfants en Maternelle et CP, conçus pour iPhone, iPad et iPod touch ! Bo emmène votre enfant à la découverte du vaste monde de l'alimentation ! À travers 3 jeux amusants, votre enfant apprendra à reconnaître les aliments, apprendra à bien se nourrir, et devra choisir des aliments afin de composer un délicieux repas équilibré pour la fête d'anniversaire des pingouins* ». On pourrait presque parler d'un équivalent de la méthode du *Rôti-cochon* adaptée à notre société actuelle !

**Elisabeth-Charlotte de Bavière, dite La Palatine, *Correspondance complète de Madame, M. G. Brunet (éd.), Paris, Charpentier, 1857, T. second, « Lettre de la Duchesse d'Orléans à l'Electrice du Hanovre » (Fontainebleau, le 9 octobre 1694) ; « Réponse de l'Electrice » (Hanovre, 31 octobre 1694), p. 385-389.***

Lettre de la Duchesse d'Orléans :

[...] Comment, mordi ! qu'il faille qu'on ne puisse vivre sans chier ? soyez à table avec la meilleure compagnie du monde, qu'il vous prenne envie de chier, il vous faut aller chier. [...] Ah ! maudit chier, je ne sache point de plus vilaine chose que de chier. [...] Si vous croyez baiser une belle petite bouche avec des dents bien blanches, vous baisez un moulin à merde ; tous les mets les plus délicats, les biscuits, les pâtés, les tourtes, les perdrix, les jambons, les faisans, tout n'est que pour faire de la merde mâchée, etc.

Réponse de l'Electrice :

C'est un plaisant raisonnement de merde que celui que vous faites sur le sujet de chier, et il paraît bien que vous ne connaissez guère les plaisirs, puisque vous ignorez celui qu'il y a à chier ; c'est le plus grand de vos malheurs. [...] la plupart des maladies ne nous viennent que par faute de chier, et les médecins ne nous guérissent qu'à force de nous faire chier, et qui mieux chie, plutôt guérit. On peut dire même qu'on ne mange que pour chier, et tout de même qu'on ne chie que pour manger, et si la viande fait de la merde, il est vrai de dire que la merde fait la viande, puisque les cochons les plus délicats sont ceux qui mangent le plus de merde. Est-ce que dans les tables les plus délicates, la merde n'est pas servie en ragoût ? Ne fait-on pas des rôties de la merde des bécasses, des bécassines, d'alouettes et d'autres oiseaux, laquelle merde on sert à l'entremets<sup>1</sup> pour réveiller l'appétit ? Les boudins, les andouilles et les saucisses, ne sont-ce pas des ragoûts dans des sacs à merde ? La terre ne deviendrait-elle pas stérile si on ne chiait pas, ne produisant les mets les plus nécessaires et les plus délicats qu'à force d'étrons et de merde ? [...] quand vous ne chiez pas, vous vous sentez pesante, dégoûtée et de mauvaise humeur. Si vous chiez, vous devenez légère, gaie et de bon appétit. Manger et chier, chier et manger, ce sont des actions qui se suivent et se succèdent les uns aux autres, et l'on peut dire qu'on ne mange que pour chier, comme on ne chie que pour manger. [...]



Portrait de la Palatine (Anonyme ; Musée des châteaux de Versailles et de Trianon)

On sait que la correspondance d'Elisabeth-Charlotte de Bavière constitue un témoignage précieux de la vie et des mœurs des Grands au XVII<sup>e</sup> siècle, d'où les multiples éditions et traductions dont elle a fait l'objet, à l'exemple de celle de Brunet (1857). Il convient en effet de rappeler que la princesse écrivait principalement dans sa langue natale, l'Allemand, et qu'elle tenait son titre de son mariage avec Philippe d'Orléans, le frère de Louis XIV, union qui lui conféra une place importante à la cour, en tant que belle-sœur du roi.

Ces deux lettres datent d'octobre 1694, alors que la Palatine réside à Versailles depuis un moment déjà. L'épistolière déplore les désagréments liés à l'action de « chier » auprès de sa tante, restée en Allemagne. L'Electrice du Hanovre, quant à elle, n'y trouve que des bienfaits et du plaisir ! Il faut noter que c'est une chance que ces lettres aient été conservées car un grand nombre d'écrits d'Elisabeth-Charlotte ont été censurés. A considérer le registre cru de ces extraits, cela ne surprend pas. Il est également important de signaler que ne figurent ici que les passages relatifs à la nourriture, les deux femmes abordant plusieurs aspects de la « merde ».

D'autres lettres de la Palatine, comme celle – très célèbre – décrivant l'appétit démesuré de Louis XIV<sup>1</sup>, auraient pu prendre place dans l'anthologie, mais le sujet abordé nous a conforté.es dans notre choix. Puisque nous ne voulions rien négliger, pourquoi ne pas retenir des textes traitant du bas corporel et du devenir physiologique des aliments, qui plus est sur un mode plaisant et familier ? Outre qu'il donne une image décalée de la cour de Versailles, loin des représentations policées qu'on peut s'en faire, le thème légitime l'emplacement de la correspondance de la Palatine aux confins de la section « Desserts », en clin d'œil au processus d'ingestion et de transformation des « mets les plus délicats ».

A caractère privé, l'échange épistolaire révèle un jeu complice entre la Palatine et l'Electrice, chacune rivalisant à qui mieux mieux sur un sujet scatologique avec une parfaite maîtrise stylistique. En attestent la répétition des mots « merde » et « chier », les énumérations d'aliments, les amplifications, les interrogations rhétoriques, les parallélismes, etc. Mais le « plaisant raisonnement de merde », que Rabelais n'aurait pas renié, n'est pas dénué de fondements médicaux et de sagesse philosophique. L'éloge comique du « chier » ne revêt-il pas des accents matérialistes sous la plume de l'Electrice ? En dernier ressort, le ton libre pourrait aussi témoigner de différences culturelles entre la France et l'Allemagne à cette époque, la Palatine étant bien connue pour s'exprimer sans fard non seulement en raison de son tempérament indocile mais aussi de sa nationalité.

Théomie Barataud

---

<sup>1</sup> *Lettre A M. de Beausobre, capitaine au régiment suisse de Courten, à Morges en Suisse (5 décembre 1718), ibid., p. 37.*

# ANNEXES

## Annexe 1

La table en France au XVII<sup>e</sup> siècle : principaux repères chronologiques

<b>1621</b>	Hiver rigoureux : famine.
<b>1643</b>	Décès de Louis XIII ; Régence assurée par Anne d'Autriche ; Mazarin devient Ministre. Disette, émeutes urbaines et paysannes.
<b>1648</b> <b>1648-1654</b>	Fin de la guerre de Trente Ans ; signature du traité de Westphalie. Famines et épidémies en Ile-de-France, dans le Berry, le Massif Central et le Nord-Est.
<b>1651</b>	BONNEFONS (Nicolas de), <i>Le Jardinier françois, qui enseigne à cultiver les Arbres, &amp; Herbes Potagères ; Avec la manière de conserver les Fruicts, &amp; faire toutes sortes de Confitures, Conserves, &amp; Massepans. Dedié aux Dames.</i> LA VARENNE (François Pierre de), <i>Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester &amp; assaisonner toutes sortes de Viandes grasses &amp; maigres, Legumes, Patisseries, &amp; autres mets qui se servent tant sur les Tables des Grands que des particuliers. Par le Sieur de La Varenne Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles.</i>
<b>1653</b>	ANONYME [attribué à François Pierre La Varenne], <i>Le Pastissier françois. Où est enseigné la maniere de faire toute sorte de Pastisserie...</i>
<b>1654</b>	BONNEFONS (Nicolas de), <i>Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois. Où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croît sur la Terre, &amp; dans les Eaux. Dedié aux Dames mesnageres.</i>
<b>17 aout</b> <b>1661</b>	Inauguration du château de Vaux-le-Vicomte : Nicolas Fouquet invite Louis XIV, son épouse et toute la cour ; « entrée en scène » de François Vatel.
<b>1658</b>	Privilège accordé à David Chaillou pour la fabrication et la vente du chocolat.
<b>1661-1662</b>	Crise de « l'avènement » [de Louis XIV au pouvoir] : famine qui s'étend à tout le Bassin Parisien et à la région Aquitaine.
<b>1662</b>	ANONYME, <i>L'Ecole parfaite des officiers de bouche, Contenant le Vray Maistre-d'Hostel, Le Grand Escuyer-Tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal, et Le Patissier royal.</i> LUNE (Pierre de), <i>Le Nouveau et parfait Maistre d'Hostel royal, enseignant la maniere de couvrir les Tables dans les Ordinaires &amp; Festins, tant en Viande qu'en Poisson, suivant les quatre Saisons de l'Année. Le tout représenté par un grand nombre de Figures. Ensemble un nouveau Cuisinier à l'Espagnole, contenant une nouvelle façon d'apprester toutes sortes de Mets, tant en Chair qu'en Poisson, d'une methode fort agreable. Par le Sieur Pierre de Lune, Escuyer de Cuisine de feu Monsieur le Duc de Rohan.</i>
<b>1663</b>	Vatel est promu « contrôleur général de la bouche » du prince de Condé au château de Chantilly.
<b>Du 7 au 13</b> <b>mai 1664</b>	Fête des <i>Plaisirs de l'Isle enchantée</i> à Versailles, officiellement pour célébrer les reines Anne d'Autriche et Marie-Thérèse, officieusement pour honorer Mlle de La Vallière, la nouvelle maîtresse en titre du roi.
<b>18 juillet</b> <b>1668</b>	<i>Le Grand Divertissement Royal</i> , fête donnée par Louis XIV pour célébrer la paix d'Aix-la-Chapelle et la première conquête de la Franche-Comté.
<b>7 mars 1670</b>	Jean-Baptiste de La Quintinie est nommé « <i>Directeur de tous les Jardins Fruitiers &amp; Potagers de Sa Majesté</i> » par brevet.
<b>Du 21 au 24</b> <b>avril 1671</b>	Grandes fêtes organisées par le prince de Condé au Château de Chantilly en vue de se réconcilier avec le roi ; suicide de Vatel.

<b>1671</b>	Première boutique parisienne de chocolat à boire.
<b>Du 4 juillet au 31 aout 1674</b>	Divertissement de Versailles célébrant la reconquête de la Franche-Comté. On y joue <i>Le Malade imaginaire</i> , de Molière, ainsi que <i>La Grotte de Versailles</i> ou <i>L'Eglogue de Versailles</i> par Lully.
<b>ca 1678</b>	<i>Plan du potager de Versailles</i> (André Le Nôtre et Jean-Baptiste La Quintinie dessinateurs).
<b>7 janvier 1681</b>	<i>Ordonnance du Grand Maître de la Maison du Roi</i> : ordonnance précisant le déroulement du repas royal.
<b>1690-1700</b>	Années dites « de misère » en France, avec un pic en 1694-1695.
<b>1687</b>	BLEGNY (Nicolas de), <i>Le Bon usage du thé, du caffè et du chocolat pour la préservation &amp; pour la guérison des Maladies</i> .
<b>1690</b>	LA QUINTINIE (Jean-Baptiste de), <i>Instruction pour les Jardins Fruitiers et Potagers, Avec un Traité des Orangers, suivy de quelques Réflexions sur l'Agriculture, Par feu M<sup>r</sup> de la Quintinye, Directeur de tous les Jardins Fruitiers &amp; Potagers du Roy</i> .
<b>1691</b>	MASSIALOT (François), <i>Le Cuisinier roïal et bourgeois ; Qui apprend a ordonner toute sorte de Repas en gras &amp; en maigre, &amp; la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats &amp; les plus à la mode. Ouvrage tres-utile dans les Familles, &amp; singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, &amp; Escuïers de Cuisine</i>
<b>1692</b>	MASSIALOT (François), <i>Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un Dessert, &amp; tout le reste qui est du Devoir des Maîtres d'Hôtels, Sommeliers Confiseurs, &amp; autres Officiers de bouche. Suite du Cuisinier Roïal &amp; Bourgeois. Egalement utile dans les familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas, &amp; en d'autres occasions</i>
<b>1693</b>	L.S.R. [Le Sieur Rolland ou Robert], <i>L'Art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions. Exactement recherché, &amp; mis en lumiere, par L.S.R.</i>
<b>1698</b>	MASSIALOT (François), <i>Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits [Texte imprimé], avec la manière de bien ordonner un dessert... suite du Cuisinier roïal et bourgeois... Seconde édition, revue, corrigée et beaucoup augmentée.</i>

Antoine Laurent, Clara Moulaine

## Annexe 2

## Glossaire des principales notions alimentaires et culinaires

APPETIT : s. m. Inclination, faculté de l'âme par laquelle elle est capable de désirer ; aussi le désir qu'on a de manger, qui n'est pas si pressant que la faim. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

APPRESTER : v. On dit qu'*Un Cuisinier appreste bien à manger*; & absolument, qu'*Il appreste bien*, pour dire, qu'*Il assaisonne bien les viandes*. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

AVIDITE : s. f. Désir d'un avide, tant au propre qu'au figuré. L'insatiable avidité du bien empêche les gens d'en jouir, quand on mange avec avidité, cela cause de l'indigestion. (*Dictionnaire de Furetière*, 1690).

BACCHUS : s. m. Dieu des Payens qui étoit invoqué par les Débauchés, à cause qu'on le croyoit inventeur du vin (*Dictionnaire de Furetière*, 1690)

BACHIQUE : adj. Qui appartient à Bacchus. *Feste bachique, chanson bachique*. Ne se dit guère que dans ces phrases. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

BASSIN : s. m. Espèce de grand plat rond ou ovale. *Bassin de cuivre, d'argent, de vermeil doré. bassin à laver les mains. bassin de fruit, de confitures, de fraises &c. Bassin de confrerie*, C'est le bassin où l'on reçoit les offrandes. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

BASSINE : s. f. Sorte de bassin large & profond dont se servent les Apothicaires, & ceux qui font des confitures liquides. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

BISCUIT : s. m. Pain auquel on a donné deux cuissons, & dont on fait provision dans les embarquements. *Biscuit frais. vieux biscuit. biscuit moisi. faire du biscuit. un barril, une tonne de biscuit. tremper du biscuit. casser du biscuit*. Il sign. aussi, Certaine sorte de Pâtisserie faite ordinairement avec de la farine, des oeufs & du sucre. *Bon biscuit. biscuit frais. petit biscuit*. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

BISQUE : s. f. Une espèce de potage, composé de beatilles, champignons & autres ingrédients. *Une grande bisque. une demie bisque. bisque de pigeonneaux. faire des bisques. bisque de poisson*. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

BLUTER : v. Passer la farine par le bluteau. *Bluter de la farine*. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

BOIRE : v. Avaler une liqueur. *Boire de l'eau. boire du vin. boire bien trempé. boire frais. boire à la glace. boire chaud. boire dans un verre, dans le creux de la main. boire à la fontaine. boire au seau. boire un grand trait. boire à longs traits. boire un grand coup. j'ay envie de boire. donnez-moy à boire, ou, à boire, simplement. du vin prompt à boire. chansons à boire*. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

BOUCHE : s. f. Partie du visage d'où sort la voix, & par où entrent les aliments. *Une belle bouche. une grande bouche. une petite bouche. une bouche vermeille. une bouche fenduë jusqu'aux oreilles. une bouche plate. une bouche relevée. cela rend la bouche pasteuse, amere, seche, mauvaise. tourner la bouche, ouvrir la bouche, fermer la bouche. sortir tambour battant, mesche allumée & balle en bouche*. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

BOUCHERIE : s. f. Le lieu où l'on vend de la chair (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**BOUDIN** : s. m. Espece de mets fait de sang & de graisse de porc qu'on met dans un boyau. *Faire du boudin. faire rostir du boudin. piquer le boudin pour l'empescher de crever en grillant.*

*Boudin blanc*, Espece de boudin fait avec du lait & du blanc de chapon, &c. & il s'appelle Blanc, à la difference de l'autre qui s'appelle Boudin noir. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**BOUILLON** : s. m. Eau bouillie avec de la viande, avec des herbes. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**CABARET** : s. m. Taverne, maison où l'on donne à boire et à manger à toute sorte de personnes en payant. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**CERVELAS** : s. m. Espece de grosse & courte saussisse remplie de chair de pourceau fort salée & espicée. *Tranche de Cervelas.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**CHAMPIGNON** : s. m. Petit fruit qui vient de luy-même, sans semer et en peu de temps. Il est rond et blanc par dessus, feuilleté en dedans, et tirant sur le rouge. Il est d'un goût excellent, étant bien préparé. Il vient sur une simple queue sans racine, dans les prez, particulièrement en automne. (*Dictionnaire de Furetière*, 1690)

**CHAPON** : s. m. Coq qui a esté chastré. *Jeune, gros chapon. chapon gras. chapon de Bruges. chapon du Mans. chapon de paillier. aile de chapon. cuisse de chapon. blanc de chapon. chapon boüilli. chapon rosti. chapon de rente.* Se dit aussi, d'Un gros morceau de pain qu'on met boüillir dans le pot. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**CHOCOLATIERE** : s. f. Petit vase d'argent, de cuivre, de terre, &c. pour preparer le chocolate. *Grande, petite, belle chocolatiere.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**CHOPINE** : s. f. Ancienne mesure de liquides, contenant la moitié de la pinte, à peu près la moitié d'un litre. Chopine d'étain. Il se dit aussi de la quantité de vin, ou de tout autre liquide, contenue dans la chopine. Il boit ordinairement une chopine de vin à son repas. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1835).

**CHOU** : s. m. Sorte de légume qu'on met ordinairement dans le pot. *Choux blancs. choux rouges. choux de Milan. choux cabus. choux pommez. choux gelez. choux fleurs. semer des choux. planter des choux.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**CIVILITE** : s. f. Honnesteté, courtoisie, maniere honneste de vivre et de converser dans le monde. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**CŒUR** : s. m. Partie noble de l'animal, dans laquelle réside le principe de la vie ; signifie quelquefois la partie superieure ou l'orifice de l'estomac ; on dit *A coeur jeun* pour dire avant desjeuner, avant que d'avoir mangé ; on dit d'une viande, d'un breuvage qu'il *touche au coeur* pour dire qu'il resjouit et qu'il est fort agreable au goust. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**COLLATION** : s. f. Tout repas qu'on fait entre le disner & le souper, ou mesme après le souper. *Magnifique, superbe, somptueuse collation. maigre collation. collation des viandes froides, de confitures, de patisserie, &c. payer la collation. donner la collation à quelqu'un. apporter, preparer la collation. il y a eu bal & grande collation.* On appelle, *Collation lardée*, Une collation où l'on sert de la viande. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**COUPE** : s. f. Tasse, sorte de vase ordinairement plus large que profond. *Coupe d'argent. coupe d'or, de vermeil doré. coupe de cristal. boire dans une coupe.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

**COUTEAU** : s. m. Instrument de fer meslé d'acier qui a un manche, & qui est tranchant d'un seul costé, servant d'ordinaire à couper du pain, de la viande, & plusieurs autres choses.

*Grand couteau. petit couteau. bon couteau. meschant couteau. couteau tranchant. couteau époinché. couteau ébreché. couteau pliant. couteau à gaine. couteau de cuisine. couteau de table. couteau emmanché d'ivoire, d'argent. l'alumelle, la lame, la pointe, le tranchant, le dos d'un couteau. couteau de Paris, de Chastelleraud, de Moulins & c. émoudre, aiguïser un couteau. emmancher un couteau. il luy a donné un coup de couteau. il luy a donné du couteau dans le ventre. il tira le couteau sur luy. il luy mit le couteau à la gorge. On dit prov. & fig. Mettre couteaux sur table, pour dire, Se préparer à faire bonne chère à ses amis. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**CUILLIER** (ou Cuiller) : s. f. Ustensile de table dont on se sert ordinairement pour manger le potage. *Cuillier d'argent. cuillier de vermeil doré. une cuillier & une fourchette. une douzaine de cuilliers.* On appelle, *Cuillier couverte*, Une sorte de grande cuillier dont on se sert pour faire prendre des bouillons ou des medecines aux enfants, ou aux malades. *Cuillier*, Est aussi une ustensile de cuisine servant à dresser le potage, & à divers autres usages. *Cuillier de bois. cuillier à pot.* (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).

**CUISINER** : v. Apprester les viandes, faire la cuisine (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).

**DEBAUCHE** : s. f. Dérèglement, excès dans le boire & dans le manger. *Grande débauche. Faire la débauche. Faire débauche. Aimer la débauche. Faire quelque chose par débauche, par esprit de débauche. C'est une débauche continuelle. Il est dans la débauche du vin.* Il se prend encore pour Incontinence. *C'est un homme plongé dans la débauche. C'est un homme perdu de débauches. Vilaine débauche. Sale débauche. Porter à la débauche. Jeter dans la débauche. Il s'est jeté dans la débauche. Fuir les occasions de débauche.* Débauche se prend aussi pour une honnête réjouissance dans un repas : & dans cette acception on dit, *Agréable débauche. Honnête débauche.* Il est quelquefois substantif ; & alors il signifie Un homme abandonné à la débauche. *C'est un débauché, un grand débauché, vieux débauché. Ce sont des débauchés.* On dit d'un homme qui est agréable dans la débauche de table, que *C'est un agréable débauché.* (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).

**DEGOUT** : s. m. Il s'agit de l'action de dégoutter (« couler goutte à goutte » d'après le Dictionnaire de l'Académie française, 1694), et réfère sans doute ici à du jus de viande dont on arrose la pièce bovine. Manque de goût, manque d'appétit. *Il a un si grand dégoût, qu'il ne sauroit manger de rien. Il n'a plus de fièvre, mais il lui est resté un dégoût étrange. Il lui a pris un dégoût pour la viande. Il avoit autrefois un grand dégoût pour le vin. Il a du dégoût pour le poisson.* (Dictionnaire de l'Académie française, 1762).

**DESSERT** : s. m. Le fruit & tout ce qu'on a accoustumé de servir à table avec le fruit. *On avoit apporté le dessert, du dessert. un bon dessert. on estoit au dessert. nous n'avons point de dessert.* Il vieillit, & les gens polis disent, Le fruit. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).

**ENTREMETS** : s. m. Se dit proprement de ce qui se sert sur table après le rôti & avant fruit. *Après cela on sert l'entremets. On apporta l'entremets. Il y avoit tant de plats & tant d'assiettes d'entremets. On sert à l'entremets, pour l'entremets. Pendant qu'on étoit à l'entremets.* (Dictionnaire de l'Académie française, 1762).

**EPICERIE** : s. f. Nom collectif qui comprend non-seulement toutes sortes d'épices, comme la canelle, la muscade, le poivre, &c. mais encore le sucre, le miel & toutes les drogues médicinales qui viennent des pays éloignés. *Il trafique en épicerie. Les Hollandois sont un grand commerce d'épiceries.* (Dictionnaire de l'Académie française, 1762).

**ESPICE** : s. f. Sorte de drogue aromatique, chaude & picquante, & dont on se sert pour assaisonner les viandes, comme sont, Le cloud de girofle, la muscade, la canelle, le poivre, le

gingembre, &c. *Fines, bonnes especes. especes eventées. on apporte les especes du Levant. il y a trop d'espece à ce pasté.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

EXOTIQUE : adj. Il ne se dit que dans le dogmatique, et signifie, Etranger. (*Dictionnaire de Furetière*, 1690).

FLACON : s. m. Espece de bouteille qui se ferme à vis. *Flacon d'argent. flacon d'estain. un petit flacon d'or, un petit flacon de cristal.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

FLANC : s. m. La partie de l'animal, qui est depuis le deffaut des costes jusqu'aux hanches. *Le flanc droit. le flanc gauche. il eut le flanc percé d'un coup de flesche. il receut un coup dans le flanc. un cheval qui bat du flanc. le lyon se bat les flancs avec la queuë. C'est mon fils, dit-elle, je l'ay porté neuf mois dans mes flancs.* En cet exemple, *Flancs* se prend pour Toute la partie du ventre qui est comprise entre les deux flancs. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

FRAISE : s. f. Sorte de petit fruit printanier, qui est tres-agreable au goust, & qui vient sur une plante tres-basse & tres-petite. *Fraises rouges. fraises blanches. fraises de bois. fraises de jardin. un bassin de fraises. de l'eau de fraises. cueillir des fraises. un panier de fraises.* On appelle ainsi Le Mezantère & les boyaux de veau & d'agneau. *Fraise de veau. fraise d'agneau.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

FRIAND : adj. Qui aime les bons morceaux ; on dit qu'*Un homme est friand en vin* pour dire qu'il y est délicat et qu'il se connoist en bon vin, qu'il a le goust delicat et qu'il sçait bien juger les bons morceaux ; on dit aussi *Un morceau friand* pour dire un morceau délicat. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

FRUIT : s. m. Ce que les arbres & les plantes portent, pour la propagation de leur espece, & pour la nourriture des hommes & des animaux. *Fruit nouveau. fruit verd. fruit meur. fruit precoce, fruit hastif. fruit tardif. fruit à noyau. fruit à pepin. fruit pourri. fruit gasté. cet arbre porte, rapporte de bon fruit. cueillir du fruit, cueillir le fruit en sa saison. on connoist l'arbre par le fruit. les fruits de la saison. fruit de l'arriere saison. manger du fruit. aimer extremement le fruit. il ne vit presque que de fruit.* On appelle, *Fruits d'esté, fruits d'automne, Les fruits qui viennent & qui se mangent en esté, en automne, Fruits d'hyver, Les fruits qu'on mange en hiver, Et, Fruits rouges, Les petits fruits de cette couleur, qui viennent au printemps, comme Fraises, Framboises, Cerises, Groseilles.* On appelle, *Fruits de la terre, Tout ce que la terre produit pour la nourriture des hommes & des animaux. On fait des prieres à Dieu pour la conservation des fruits de la terre, des fruits qui sont sur la terre.* Et on appelle, *Fruits pendants par les racines, Les bleds, les raisins, & generalement tous les fruits, lors qu'ils sont encore sur le pied. On ne peut saisir les fruits pendants par les racines qu'après la saint Jean. Fruit,* sign. aussi Le Dessert. Tout ce qu'on sert au dernier service de table, après les viandes. Et en ce sens il n'a point de pluriel. *En ce festin le fruit estoit beau. servir le fruit. on en est au fruit.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

GIGOT : s. m. Esclanche, cuisse de mouton, on l'appelle aussi membre de mouton. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

GLOUTON : adj. Gourmand, qui mange avec excés & avidité. *C'est un gros glouton. le loup est un animal glouton.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

GOULU : adj. Qui mange trop avidement (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

HACHER : v. Couper en petits morceaux, il se dit plus ordinairement pour les choses qu'on mange. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

HACHIS : s. m. Mets fait avec de la chair hachée, soit que ce soit de viande ou de poisson. *Hachis de perdrix. hachis de mouton. hachis de carpe. faites un hachis de ce reste de gigot.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

HOSTELLERIE : s. f. Maison publique où on loge et nourrit les voyageurs et les passants pour leur argent. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

INGREDIENT : s. m. Quelque chose que ce soit qui entre dans une sausse, dans une medecine, dans un sirop, &c. *Bon, mauvais ingredient. le principal ingredient. il entre bien des ingredients dans cette medecine, dans cette sausse, dans cette composition. il n'y faut pas tant d'ingredients.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

IVRE/YVRE : adj. Qui a trop beu de quelque liqueur, dont les fumées font perdre la connoissance et le mouvement, en offusquant le cerveau. (*Dictionnaire de Furetiere*, 1690).

JAMBON : s. m. La cuisse ou l'espaule d'un cochon, ou d'un sanglier, qu'on leve pour la faire saler. *Lever les quatre jambons. jambon de sanglier. jambon de cochon. jambon fumé. jambon bien salé. gros jambon. jambon de devant. jambon de derriere. jambon de Mayence. jambon de Bayonne. une tranche de jambon.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

LIQUEUR : s. f. Substance fluide dont les parties coulent aisément. Il se dit plus ordinairement des boissons qui ont de la douceur ou naturellement ou par artifice. On dit que *Du vin a de la liqueur* pour dire qu'il est doucereux. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

MEDIANOCHE : s. m. Terme qui a passé de l'Espagnol dans le François, pour signifier un repas en viande qui se fait immédiatement après minuit sonné, lors qu'un jour maigre est suivi d'un jour gras. *Il y eut un grand medianoche samedi dernier. faire medianoche. nous nous trouverons au medianoche.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

METS : s. m. Ce mot se dit generalement de tout ce qu'on sert sur table à manger avant le fruit. *Il nous a fait bonne chere, tous les metz estoient excellens. voilà un excellent metz. tous ces metz là sont exquis. un metz delicat.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

MIEL : s. m. Suc doux que les abeilles font de ce qu'elles recueillent sur les fleurs ou sur les feuilles des plantes, des arbres. *Bon miel. miel d'Esté. miel de Printemps. miel roux. miel blanc. un rayon de miel. mousches à miel. miel de Narbonne. miel de Moscovie. miel sauvage. miel commun. des confitures au miel.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

MORCEAU : s. m. Bouchée, partie d'une chose bonne à manger et séparée de son tout. On dit qu'un *Homme aime les bons morceaux* pour dire qu'il aime la bonne chère. On dit *Manger un morceau* pour dire faire un repas fort leger. (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

NAVET ou Naveau : s. m. Espece de racine bonne à manger. *Un potage aux navets. des canards aux navets.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1694).

OILLE : s. f. (L'I ne se prononce point, mais il mouille les deux L.) Mot emprunté de l'espagnol. Espece de potage dans lequel il entre plusieurs racines et plusieurs viandes différentes. *On sert une excellente oille. Pot à oille.* (*Dictionnaire de l'Académie française*, 1762).

PAIN : s. m. Aliment ordinaire fait de farine pestrie & cuite. *Bon pain. mauvais pain. pain bis. pain blanc, bis blanc. pain noir. pain tendre. pain frais. pain rassis. pain dur. pain salé. pain sans levain. pain de froment. pain de segle. pain d'orge, &c. La famine fut si grande qu'on fit du pain de racines, du pain de gland, de chenevis, &c. Pain de mesnage. pain de cuisson, ou pain de Bourgeois. pain de Boulenger. gros pain. petit pain. pain chaland. pain de Gonesse, façon de Gonesse. petit pain. pain mollet. pain de chapitre. pain à la Reyne. pain pestri de lait. pain bien cuit. gras cuit. ce pain est leger, est pesant. du pain qui a des yeux. ce pain est au four. une fournée de pain. croute de pain. de la mie de pain. chapelures de pain. soupe de pain. du pain trempé, moüillé au pot. du pain & du beurre. Boulenger de gros pain, de petit pain. on luy donne pain, vin & viande. ils ont chacun leur*

*pain. c'est luy qui distribuë le pain. jeusner au pain & à l'eau. couper du pain. rompre un pain. manger du pain. il a mangé son pain sec. du pain tout sec. Une brife de pain. un quignon de pain. On appelle Pain de munition, Le pain qu'on distribuë aux gens de guerre, La cavalerie n'a point de pain de munition. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**PARFUME** : part. passé de PARFUMER, Exhaler une agréable odeur et en laisser une impression sur quelque chose. (*Dictionnaire de Furetière, 1690*).

**PASTE** : s. m. Sorte de mets, fait de chair ou de poisson mis en paste. *Pasté chaud. pasté froid. pasté de godiveau. pasté de requeste. pasté de beatille. petit pasté. des petits pastez tout chauds. pasté de lapin chaud. pasté de canard, de perdrix, de lièvre, de cerf, de sanglier, de venaison. pasté de cocq d'inde, &c. Pasté de saumon, de truite, &c. Pasté bien assaisonné, mal assaisonné. crouste de pasté. Ouvrir, entamer un pasté. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**PERDRIX** : s. f. Sorte d'oiseau fort bon à manger, de la grosseur à peu près d'un pigeon. *Perdrix grise. perdrix rouge. une compagnie de perdrix. quand les perdrix sont à la pariade. il n'y a guere de meilleur gibier que la perdrix. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**PIGEON** : s. m. Sorte d'oiseau domestique ; on parle de pigeon pour manger. (*Dictionnaire de l'Académie française, 1694*).

**POIRE** : s. f. Sorte de fruit à pepin, bon à manger, ordinairement de figure oblongue. *Grosse poire. petite poire. belle poire. poire à cuire. poire molle. poire sauvage. poire de bon chrestien, de bergamotte, de rousselet, & c. Poire d'esté. poire d'hiver. une compote de poires. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**POLITESSE** : s. f. Il ne se dit point au propre, & il signifie fig. Une certaine maniere de vivre, d'agir, de parler, civile, honneste & polie, acquise par l'usage du monde. *Avoir de la politesse. cet homme a de la politesse. on remarque une grande politesse en tout ce qu'il dit, en tout ce qu'il fait. il a une grande politesse d'esprit. il a du sçavoir, mais il n'a pas de politesse. il a de la politesse dans sa table, dans ses habits, dans ses ameublements, dans son équipage. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**POMME** : s. f. Sorte de fruit à pepin, de forme ronde, bon à manger, & dont on fait le cidre. *Pomme de reinette, de capendu. pomme sauvage. pomme de rambour, d'apis, de calville. pomme ridée. pomme poire. pomme pourrie. manger une pomme. mordre dans une pomme. compote de pommes. sirop de pommes. gelée de pommes. faire cuire des pommes. des pommes cuites au four. Adam pecha en mangeant une pomme. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**PORREAU** (ou Poireau) : s. m. Sorte d'herbe potagere, qui est du genre des oignons. *Cueillir des porreaux. soupe aux porreaux. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**POTAGE** (ou Pottage) : s. m. Sorte de mets, sorte d'aliment fait de bouillon & de trenchés de pain trempées dedans. *Potage à la viande. potage gras. posage de santé. potage aux herbes. potage aux choux. potage aux oignons. potage aux pois. potage à l'eau. potage maigre. potage au lait. potage aux moules. faire mitonner un potage. manger du potage. dresser le potage. servir le potage. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

**RAGOUST** : s. m. Mets appresté pour irriter le goust, pour exciter l'appetit. *Un bon ragoust. un excellent ragoust. un ragoust malfait. un ragoust de champignons. une poitrine de veau en ragoust. c'est un homme qui aime les ragousts. les ragousts ne valent rien pour la santé. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).* Mets composé de différens ingrédients, et apprêté pour irriter le goût, pour exciter l'appétit. *Un bon ragoût. Un excellent ragoût. Un ragoût mal fait. Un ragoût de champignons. Une poitrine de veau en ragoût. C'est un homme*

*qui aime les ragoûts. Les ragoûts ne valent rien pour la santé. (Dictionnaire de l'Académie française, 1798).*

ROST : s. m. Se dit dans les festins et les grandes tables, du service qui suit immédiatement celui des potages et des entées, se dit aussi bien en maigre qu'en gras. (*Dictionnaire de l'Académie française, 1694*).

ROSTI : s. m. Viande rostie (*Dictionnaire de l'Académie française, 1694*).

SAUCE : s. f. Assaisonnement liquide où il entre du sel, & ordinairement quelques épices pour y donner du goût. *Bonne sauce. Sauce friande. Sauce de haut goût. Sauce d'un goût relevé. Sauce fade, insipide. Sauce blanche, rousse. Sauce au poivre & au vinaigre. Faire une sauce à quelque viande. Les sauces courtes sont les meilleures. Cette sauce n'est pas faite, n'est pas assez faite, pour dire, N'a pas assez bouilli, n'est pas assez liée. Tremper son pain dans la sauce. Tâter aux sauces. Il le faut laisser bouillir dans sa sauce. (Dictionnaire de l'Académie française, 1762).*

SAUCISSE : s. f. Boyau de porc ou d'autre animal, rempli de viande crüe, hachée & assaisonnée. *Saucisse de porc. saucisse de veau. une douzaine de saucisses. faire rostir, faire griller des saucisses. mettre des saucisses sur le gril. mettre des saucisses à la poêle. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

SERVICE : s. m. *Service*, se dit encore, d'Un nombre de plats que l'on sert à la fois, & que l'on oste de mesme. *Repas à trois services. festin à cinq, à plusieurs services. on le traita à tant de services. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

SIROP : s. m. Liqueur composée du suc, des fruits, des herbes, ou des fleurs, avec du sucre ou du miel, et qu'on fait cuire ordinairement pour la pouvoir garder. (*Dictionnaire de l'Académie française, 1694*).

SOUPER : v. Prendre le repas ordinaire du soir. *On vous attend à souper. quand il a bien disné, il ne soupe point. il ne soupe jamais. il est jour de jeusne, on ne soupe point, il n'est pas permis de souper. vous avez bien soupé aujourd'huy. dequoy avez-vous soupé? nous avons soupé d'un agneau, d'une demi-douzaine de perdreaux &c.*

SOUPER (ou Soupé) : s. m. Le repas du soir. *Grand, superbe, magnifique soupé. il se trouva au souper du Roy. après le souper. après soupé. qu'avez-vous eu à vostre souper? (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

TARTE : s. f. Piece de pâtisserie faite avec de la creme, ou avec des confitures, & qui n'est point couverte par dessus. *Tarte à la cresse. tarte des quatre façons. On appelle, Tarte de massepain, Une piece de four qui n'est faite que de paste d'amendes & de sucre. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

TOURTE : s. f. Espece de pâtisserie, de piece de four. *Tourte de pigeonneaux. tourte de moiëlle. tourte d'espinars. tourte de confitures. (Dictionnaire de l'Académie française, 1694).*

VIANDE : s. f. La chair des animaux terrestres et des oiseaux dont on se nourrit ; se dit quelquefois des poissons qui servent à la nourriture. (*Dictionnaire de l'Académie française, 1694*).

VIN : s. m. Liqueur propre à boire que l'on tire du raisin. (*Dictionnaire de l'Académie française, 1694*).

Sofiane Bazzi, Mathilde Houzet, Noëllie Landry, Héloïse Vaireaux

### Annexe 3

#### Glossaire érotique et culinaire du XVII<sup>e</sup> siècle

AMBROISIE (DOUCE) : Le sperme (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

ANCHOIS : La verge d'un petit garçon et même la queue d'un homme lorsqu'elle a des dimensions trop grêles – par allusion à la gracilité de ce poisson (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

ANDOUILLE : Le membre viril, c'est l'instrument dont on fait les enfants (*Dictionnaire comique, satyrique, critique, burlesque, libre et proverbial par Philibert-Joseph Leroux* (1718) ; nulle édition, Lyon, les héritiers de Beringos fratres, 1735).

*De tout gibier, Fanchon,  
N'aime rien que le cochon :  
Surtout devant une andouille,  
Qu'au carmes l'on choisira,  
Elle s'agenouille, nouille,  
Elle s'agenouillera.  
Colle*

AVOINE : Le sperme (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

BOIRE DANS LE MÊME POT : Manière de parler figurée, pour dire coucher à plusieurs avec la même femme (*Dictionnaire comique, satyrique, critique, burlesque, libre et proverbial par Philibert-Joseph Leroux* (1718) ; nulle édition, Lyon, les héritiers de Beringos fratres, 1735).

BOUDIN / BOUDIN BLANC : Le membre viril – dont toutes les femmes voudraient bien avoir dix aunes dans le corps (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

BROUET : Le sperme (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

CASSER UN ŒUF : L'acte sexuel (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

CONFITURES : Le sperme, dont sont très friandes les femmes. Brantôme parle quelque part, dans ses *Dames galantes*, d'un « amour bien lascif, composé de confitures spermatiques. » (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

COQUILLE : La nature de la femme – dans lequel l'homme aime à faire entrer son petit limaçon, qui y bave tout à son aise (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

DEMANDER BECQUEE A VENUS : C'est demander l'étape amoureuse, ou la passade lubrique (*Dictionnaire comique, satyrique, critique, burlesque, libre et proverbial par Philibert-Joseph Leroux* (1718) ; nulle édition, Lyon, les héritiers de Beringos fratres, 1735).

EAU-DE-VIE : Le sperme. Equivoque facile à comprendre (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

EMBROCHER (UNE FEMME) : La baiser, se servir du membre viril comme d'une broche pour l'exposer au feu qui moult arde (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

FAIRE VENIR L'EAU A LA BOUCHE : Donner envie à une vierge ou à un puceau de faire l'amour (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

FLAGEOLET : Le membre viril, dont les femmes savent si bien jouer et jouir, et dont elles se gardent bien de boucher la patte d'où sort cette précieuse musique qui leur chatouille si agréablement le vagin (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

HUILE : Le sperme, qui est l'huile essentielle de l'amour (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

HUMIDE FOUR : Le sexe féminin (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

JUS LE PLUS DIVIN DE TOUS LES DIVINS JUS : Le sperme, le *nec plus ultra* des jus (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

LAISSER ALLER LE CHAT AU FROMAGE : Manière de parler libre & basse, qui se dit d'une fille qui a accordé la dernière saveur, qui s'est laissé persuader à faire faux bond à son pucelage, qui a fait brèche à son honneur (*Dictionnaire comique, satyrique, critique, burlesque, libre et proverbial par Philibert-Joseph Leroux* (1718) ; nulle édition, Lyon, les héritiers de Beringos fratres, 1735).

LARDER : L'acte sexuel (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

LECHEFRITE : Le sexe féminin (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

LIQUEUR (DOUCE LIQUEUR) : Le sperme (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

MAQUEREAU/MAQUERELLE : Défenseur de beautés faciles qui le payent ; entremetteur. / Grosse dame qui se charge de procurer de l'ouvrage aux petites dames, et qui pousse parfois la complaisance jusqu'à les aller chercher dans leur famille. (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

MARMITE : Le sexe féminin (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

MORCEAU FRIAND : Le sexe féminin (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

NECTAR DELICIEUX/NECTAR GERMEUX/SUAVE NECTAR : Le sperme (Roger Bougard, *Erotisme et amour physique dans la littérature française du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gaston Lachurié, 1986).

PAIN QUOTIDIEN : L'acte vénérien, qu'un mari et une femme, ou plutôt un amant et une maîtresse accomplissent volontiers chaque jour, matin et soir, sans y manquer, – de peur de laisser mourir leur amour d'inanition (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

SAUCE D'AMOUR : Le sperme (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

DONNER LA SAUCE : Manière de parler libre, qui, lorsqu'on parle des femmes débauchées, signifie donner du mal vénérien, qui sont les fruits de la guerre de Cypris (*Dictionnaire comique, satyrique, critique, burlesque, libre et proverbial par Philibert-Joseph Leroux* (1718) ; nulle édition, Lyon, les héritiers de Beringos fratres, 1735).

SAUCISSE : Le membre viril (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

VERGERS DE CYPRIS : Le pénil, autrement dit la motte de la femme, où « le fruit d'amour rit aux yeux. » (Alfred Delvau, *Dictionnaire érotique moderne*, 1850).

Amandine Francia

## Annexe 4

**Analyse de la *Nature morte au flambeau d'Hercule, à l'aiguière et au plat d'argent*  
par Meiffren Conte (1630-1705 ; collection particulière)**



La peinture peut être liée à la littérature et il semble important de l'évoquer dans une œuvre sur l'alimentation, surtout lorsque cette peinture représente des aliments. La représentation d'aliments en peinture porte le nom de « nature morte ». C'est un genre qui existe depuis l'Antiquité, mais le terme de « nature morte » n'apparaît qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, c'est également pour cette raison qu'une de ces œuvres se trouve dans ce recueil. C'est en Europe du nord que le genre se développe d'abord, mais il gagne rapidement la France, où il se développera considérablement au XVIII<sup>e</sup> siècle. Néanmoins, on trouve de nombreux peintres du siècle de Louis XIV qui se sont adonnés à cet exercice. Au Moyen Age, ce type de peinture, représentant des fleurs, des fruits, des objets inanimés, voire des cadavres, existait déjà, mais ne portait pas encore le nom de « nature morte ». Il revêtait alors une signification religieuse. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le sens spirituel s'atténue quelque peu au profit d'un sens moral, notamment dans les natures mortes que l'on appelle « Vanités », dont le but est de signifier le caractère vain et précaire de l'existence humaine.

La *Nature morte au flambeau d'Hercule, à l'aiguière et au plat d'argent* est une Vanité de Meiffren Conte, un des peintres spécialistes de ce genre du XVII<sup>e</sup> siècle. Si ce tableau trouve sa place dans cette anthologie, c'est en raison des aliments qui sont représentés, à savoir le citron, les mandarines, le coing et les coquillages. Mais plusieurs autres éléments, tous typiques de la nature morte, et en particulier de la Vanité, sont présents dans la composition, tels que la bougie, le verre renversé, ou le bouquet de fleur.

Il paraît important de réaliser une courte analyse formelle du tableau, en explicitant sa composition. L'œuvre est au format paysage, et semble divisée en deux parties distinctes sur le plan des couleurs, le côté droit étant plus obscur que le côté gauche, la colonne centrale représentant la séparation. On peut presque, de ce fait, parler d'un clair-obscur, qui apparaît au XVII<sup>e</sup> siècle chez les peintres Hollandais, et qui est censé conférer une dimension mystérieuse à l'œuvre. Les tons oscillent entre les ocres et les bruns, plutôt sur la droite du tableau, et des couleurs plus vives qui viennent contrebalancer cette obscurité, avec les fruits et les coupes, et même le ciel bleu en arrière-plan. Les couleurs des fruits choisis peuvent être rapprochées des couleurs des objets, l'orange des clémentines pour les coupes en or, et le jaune du citron et du coing pour les objets en argent. Il est intéressant de noter qu'au centre du tableau se trouve l'aiguière, qui est également au centre du titre, entourée à gauche par le flambeau d'Hercule, et à droite par le plat d'argent. Ainsi, le titre est clairement représenté dans le tableau, et l'aiguière est de ce fait doublement placée au centre du sujet. Dans l'ensemble, les lignes du tableau sont verticales, avec les arbres en arrière-plan, la colonne, l'aiguière, le flambeau et le bouquet, mais cette verticalité est contrecarrée par les objets penchés, le plateau et le verre, et même détruite par la coupe couchée au sol. Ce refus d'une

verticalité dominante donne une impression de désordre, si caractéristique de la Vanité. La dimension mystérieuse mise en avant avec le clair-obscur est renforcée par le trouble de l'arrière-plan, qui empêche de discerner ce qui y est représenté.

La plupart des éléments représentés sur cette peinture sont porteurs d'un sens et d'un message moral, ce qui est bien sûr le propre de la Vanité. Ainsi, l'ensemble des objets renversés et couchés se veut une illustration du désordre, et plus profondément de la fragilité de la vie. Le fait que la bougie soit éteinte illustre également cette idée, mais il faut aussi se souvenir qu'une bougie, lorsqu'elle est allumée dans une Vanité, symbolise l'âme humaine. Il s'agit donc ici d'une représentation du caractère vain de l'âme humaine. Les objets valent moins pour leur fonction première que pour leur valeur symbolique, illustrant la vie matérielle. Les coquillages en particulier représentent la vanité des biens de ce monde. Le choix des fruits, et de leur position, n'est pas anodin non plus. Le citron notamment est un motif topique de la Vanité ; à moitié épluché, il représente le temps qui passe. Et d'autres éléments peuvent être interprétés dans ce sens, à l'exemple des fruits. Souvent représentés en voie de décomposition, dans le but d'illustrer le caractère transitoire de la vie, ils sont ici lisses et beaux. On assiste en fait à un instant figé : les fruits viennent de tomber du plat, mais sont encore intacts, et les fleurs ne sont pas encore fanées. Tous ces éléments laissent à penser que Meiffren Conte a cherché à évoquer le caractère fugitif de la vie, qui peut basculer à tout instant.

Il est également possible d'analyser l'œuvre avec un regard propre au Moyen Age, et d'y voir une scène pleine d'allusions religieuses. Du reste, les peintres du XVII<sup>e</sup> siècle avaient forcément ces codes à l'esprit, et la double lecture de leurs œuvres n'était pas pour leur déplaire. Ainsi, la représentation d'aliments et d'objets en lien avec le repas renverrait à la Cène, les fleurs représenteraient l'Annonciation, l'œillet évoquerait le Christ et le calice renversé, le sang versé du Christ. En somme, il est très difficile de donner une interprétation univoque d'une Vanité, chaque objet représenté se chargeant de plusieurs significations.

Evoquer un genre pictural qui met en scène des aliments de manière allégorique prend tout son sens dans une anthologie de textes sur la représentation des aliments et de l'alimentation au XVII<sup>e</sup> siècle.

Sources : [http://www.ecoles.cfwb.be/argattidegamond/cARTable/Nature\\_morte.htm](http://www.ecoles.cfwb.be/argattidegamond/cARTable/Nature_morte.htm)

Théomie Barataud

## Annexe 5

### Recettes d'anthologie



*Vatel* (2000), de Roland Joffé, avec Gérard Depardieu dans le rôle-titre (capture d'écran)

Le 10 avril 2017, lors du dernier cours et de la dernière entrevue des rédacteurs.trices de cette anthologie, a eu lieu une collation collective inspirée des goûts du XVII<sup>e</sup> siècle. A partir de quelques revues, nous avons sélectionné et mis à l'épreuve quelques recettes que nous nous proposons de vous présenter ici, pour que vous aussi, vous puissiez concrétiser le plaisir gustatif de notre anthologie et découvrir le XVII<sup>e</sup> siècle dans votre assiette. Ces recettes, d'une difficulté très modérée, reproduisent les goûts salés et sucrés qu'on pouvait retrouver à la table de nos auteurs.trices avec des produits que l'on trouve encore de nos jours : rien d'impossible à réaliser. Ces recettes nécessitent peu de matériel et de temps, et les ingrédients sont aisés à trouver : nous avons voulu privilégier des recettes que le lecteur pourra reproduire par rapport à des plats monumentaux qu'on verrait plutôt dans des films ou des représentations de tables aristocratiques.



### *Compote à la Dauphine*

La pomme est très présente sur les tables du XVII<sup>e</sup> siècle, et ce sous des formes très variées. Ainsi, dans sa *Nouvelle instruction pour les confitures* de 1692, Massialot revisite la recette très courante de la compote dans une forme très raffinée. Pour donner de la couleur à votre préparation, nous préconisons l'usage de colorant alimentaire plutôt que la cochenille.

- 1,3 kg de pommes
  - 75g de sucre
  - ½ citron
  - Colorant rouge alimentaire
1. Epluchez les pommes, mettez en deux de côté et découpez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne dans les autres. Arrosez de citron et réservez.
  2. Découper les deux pommes restantes en petits morceaux et ajoutez-les aux débris de pommes. Faites cuire le tout à feu doux avec le sucre comme pour une compote, ajoutez un peu d'eau si le fond accroche.
  3. Après une vingtaine de minutes, écraser les pommes cuites en compote et remettre sur le feu en incorporant billes citronnées. Arrêtez la cuisson lorsque les billes deviennent tendres (environ 10 minutes).
  4. Hors du feu ajoutez quelques gouttes de colorant pour donner une couleur rosée à votre compote. Placez au réfrigérateur et servez frais.



### *Crème de pistaches*

Cette recette à base de pistaches est inspirée de celle de Massialot dans *Le Cuisinier royal et bourgeois* de 1691. Les plus téméraires pourront tester la version XVII<sup>e</sup> siècle, sans appareil électroménager, la dégustation n'en sera que plus savoureuse.

- 150 g de pistaches décortiquées nature
- 1 morceau d'écorce de citron confit
- 1 citron vert
- 1 c. à soupe de farine
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 50 cL de lait frais

1. Séchez rapidement les pistaches à blanc dans une poêle très chaude puis mixez-les. Incorporez le zeste du citron vert et l'écorce de citron confit.
2. Dans un saladier délayer les jaunes avec la farine. Ajoutez le sucre et mélangez. Puis ajoutez le lait petit à petit en remuant.
3. Ajoutez à la préparation les pistaches puis passer le tout à l'écumoire. Vous devez obtenir une crème onctueuse que vous ferez cuire quelques minutes.
4. Une fois la crème cuite, laissez-la refroidir dans un saladier avant de servir.

Variante : remplacez les pistaches par des amandes.



### *Le biseuit à la Reyne*

Dans *Le Patissier françois* de 1653, La Varenne nous propose cette recette de biscuits « ronds comme des petits pains ». N'hésitez pas à varier le temps de cuisson selon vos goûts.

- 3 œufs
  - 250 g de sucre
  - 250 g de farine
  - 1 c. à café d'anis vert en poudre
1. Préchauffer le four à 190°. Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Ajoutez 200 g de sucre et l'anis. Fouettez le mélange au batteur électrique jusqu'à ce qu'il blanchisse et double de volume.
  2. Incorporez la farine par petites quantités. Laissez reposer la pâte 20 minutes.
  3. Couvrir une plaque qui va au four de papier sulfurisé. Façonnez de petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère et saupoudrez chaque biscuit d'un peu de sucre avant d'enfourner pour une dizaine de minutes.
  4. Dès la sortie du four décollez les biscuits et dégustez les tièdes.



### *Tourte à la chair de poire*

Au XVII<sup>e</sup> siècle, les poires sont très en vogue. Ce sont les fruits favoris de la cour de Louis XIV. Le Jardinier du Roi en prend grand soin. Voilà une manière de les accommoder sous forme de tourte.

- 2 pâtes brisées
  - 1,5 kg de poires
  - 50 g de sucre
  - 30 g de pignons
  - 60 g de raisins secs
  - 1 zeste de citron confit
  - Cannelle en poudre
  - 1 jaune d'œuf
1. Faites tremper les raisins secs dans de l'eau. Découpez le zeste confit en tout petits morceaux. Péllez et taillez les poires en cubes. Egouttez les raisins.
  2. Rassemblez toutes les préparations précédentes dans un grand saladier avec les pignons, le sucre et 4 pincées de cannelle. Mélangez bien et laissez reposer un quart d'heure.
  3. Préchauffez le four à 200°. Tapissier une tourtière de la première pâte brisée et versez y la garniture. Recouvrez de la deuxième pâte, souder bien les bords et formez une petite cheminée au centre que vous maintiendrez ouverte grâce à un petit entonnoir en carton.
  4. Badigeonnez la tourte avec le jaune d'œuf délayé dans une cuillère à soupe d'eau. Laissez cuire une heure et surveillant la cuisson. Vous pouvez servir cette tourte tiède ou fraîche.



### *Tarte au citron*

Voici la recette de tarte au citron de Pierre de Lune.

- 1 pâte Brisée
  - 3 citrons
  - 60 g de sucre
  - 250 g de crème épaisse
  - 6 œufs
1. Faites cuire la pâte à blanc 15 minutes dans un four à 180°.
  2. Pressez le jus des trois citrons et faites-le bouillir avec le sucre à 10 minutes. Laissez refroidir 2 minutes.
  3. Ajoutez la crème et les œufs. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 5 minutes). Verser la préparation sur le fond de tarte. Laissez refroidir avant de servir.



### *Pâté à la portugaise*

Cette recette de Pierre de Lune extraite du *Cuisiner* de 1656 représente très bien la manière dont l'héritage médiéval que l'on voit dans l'usage des fruits secs et le sucré salé car dans sa version originale le plat est glacé « avec du sucre et de l'eau de fleur d'oranger » se mélange avec la tradition plus raffinée du XVII<sup>e</sup> siècle.

- 2 pâtes feuilletées
- 250 g de blanc de dinde
- 200 g de champignons de Paris
- 1 échalote
- 5 pruneaux d'Agen
- 5 dattes
- 2 c. à soupe de raisin
- 50 g de pistaches décortiquées
- le zeste d'un citron
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

1. Préchauffer le four à 175°. Hachez la dinde, les champignons, le zeste de citron et l'échalote. Coupez grossièrement les pruneaux et les dattes. Mélangez le tout avec les pistaches et les raisins en incorporant l'huile. Salez, poivrez.
2. Étalez la première pâte dans un plat légèrement profond, étalez-y la garniture et couvrez de la deuxième pâte. Soudez bien les bords et badigeonnez avec le jaune d'œuf délayé dans de l'eau. Dessinez de légers croisillons de la pointe d'un couteau et formez une petite cheminée avant d'enfourner pour 1h15. Dès que le pâté est bien doré protéger le d'une feuille d'aluminium juste posée sur votre plat.





## INDEX DES NOTIONS ALIMENTAIRES ET CULINAIRES

- AGNEAU : 54  
AIL : 70, 74  
ALIMENT : 64, 96  
ALOUETTE : 67, 123  
AMENDE (*Amande*) : 52, 55, 57  
ANCHOIS : 56  
ANDOUILLE : 123  
APPETIT : 42, 96, 123  
ASPERGE : 55
- BASSIN : 54-55  
BECASSE : 54-55, 64, 123  
BECASSINE : 55, 123  
BEIGNET : 55, 56, 57  
BEURRE : 55, 56 ; 115  
BISCUIT : 105, 123  
BISQUE : 42, 54  
BLANC-MANGER (*Blanc-mangé*) : 55, 57, 70  
BLUTER : 115  
BOUCHE : 46, 64, 105, 112, 123  
BOUCHERIE : 79  
BOUDIN : 31-32, 123  
BOUILLON : 42, 52, 55, 112  
BOUTEILLE : 26, 112
- CABARET : 18, 23  
CAILLE : 44, 54  
CANARD : 44  
CAROTTE : 56  
CERISIER : 70, 92  
CERVELAS : 26  
CHAMPIGNON : 42, 44, 54, 56-57  
CHAP(P)ON : 26  
CHICOREE : 52  
CHOCOLAT : 100-102  
CHOCOLATIERE : 100  
CHOPINE : 101  
CHOU : 42, 57, 67  
CIDRE : 20  
COLLATION : 49, 72  
COMPOTE (*Compotte*) : 105  
CONCOMBRE : 56  
CONFIT : 105  
CONFITURE : 55  
CONSERVE : 39  
COTELETTE : 54
- COTIGNAT : 120  
COUPE : 18, 26  
COUTEAU : 79  
COUVERT : 54, 55  
CUILLEUR (*Cuiller*) : 112  
CUISINIER : 44, 46, 86, 105
- DEBAUCHE : 96  
DEGOUT : 54, 123  
DESSERT : 105  
DINDON : 52, 54  
DRAGEE : 70, 120
- E(S)PICE : 70, 74  
ENTREE : 54, 105, 120  
ENTREMETS : 44, 54, 55, 56, 123  
EPICERIE : 130  
EPINARDS (*Epinars*) : 57  
ESTURGEON : 77  
EXOTISME/QUE :
- FAISAN : 123  
FARINE : 56, 115  
FIGUE : 120  
FLACON : 26  
FLANC : 119  
FOURCHETTE : 64  
FRAISE : 112  
FRAMBOISIER : 70  
FRIAND : 79, 116  
FRICANDEAU : 54  
FRUIT : 6, 55, 70, 92, 105
- GELEE : 39, 57, 70  
GIGOT : 74, 79  
GLOUTON : 77  
GOBELET : 105  
GOINFRE : 74  
GOULU : 77  
GROSEILLIER : 70
- HACHER : 86  
HACHIS : 42  
HARICOT : 56, 57  
HERBES / HERBAGES : 39, 67, 84, 112  
HORS-D'ŒUVRE : 54, 55, 105

- HOSTELLERIE : 79  
HUILE : 55, 56, 57, 67  
HUITRE : 56, 109
- INGREDIEN(T) : 42  
IVRE/YVRE : 16
- JAMBON : 23, 55, 70, 123
- LAIT (*Laict*) : 55, 56, 57, 91, 112  
LAPIN : 67  
LIQUEUR : 16, 93
- MAREE : 49  
MARRON : 120  
MASSEPAIN (*Massepan*) : 105  
MEDIA-NOCHE : 49  
METS : 6, 36, 39, 42, 44, 45, 57, 64, 72, 91, 112, 123  
MIEL : 109  
MORCEAU : 56, 64, 79, 116  
MORILLE : 55, 56, 57  
MOYEU : 120
- NAVET (*Naveau*) : 42, 56  
NONPAREILLE : 70
- OIGNON : 52, 55, 56, 67, 70  
OIL / OILLE : 55, 57  
ORANGE : 72  
ORANGER : 90
- PAIN : 27, 52, 55, 56, 84  
PANNADE : 42  
PARFUME : 49, 86, 91  
PATE (*Paste*) : 86, 115  
PERDRIX : 44, 52, 54, 55, 64, 79, 123  
PERSIL : 52, 56  
PIGEON/NEAUX : 46, 54, 55, 64, 67  
PISTACHE : 44  
PLAT : 6, 26, 44, 54, 56, 57, 64, 67, 70, 72, 79, 112  
POIRE : 120  
POIREAU (*Porreau*) : 42  
POIVRE : 70  
POLITESSE : 64, 82
- POMME : 20, 56, 57, 120  
POTAGE (*Pottage*) : 6, 23, 42, 44, 54, 55, 64  
POULARDE : 54, 55  
POULET : 44, 54, 55, 67  
PRALINE (*Prâline*) : 55  
PUREE : 55, 56
- RACINES : 54, 55, 56, 57, 84, 114  
RAGOUST : 31, 64  
RAISIN : 20, 120  
RAMIER : 44, 67  
ROQUILLE : 105  
ROS DE BIF : 54  
ROST : 54, 55, 56, 57, 67  
ROSTI : 49, 50
- SAFRAN : 70  
SALADE : 55, 57, 67  
SAUCE (*Saulce, Saulse, Sausse*) : 14, 54, 56, 57, 64  
SAUCISSE : 32, 123  
SERVICE : 32, 36, 39, 54, 55, 56, 82, 86  
SIROP (*Syrop*) : 96  
SOLE : 56  
SOMMELIER : 46  
SOUPER (*Soupe*) : 49, 77, 102  
SUCRE : 72, 96, 112, 120
- TAILLADIN : 105  
TARTE : 119  
THE : 96  
TOPINAMBOUR : 56  
TOURTE : 55, 57, 123  
TRUFF(L)E : 54, 55, 56, 57  
TURBOT : 56
- VEAU : 44, 52, 54, 79  
VIANDE : 36, 42, 44, 60, 64, 67, 70, 84, 123  
VIN : 14, 18, 23, 26, 29, 112  
VINAIGRE : 67
- Emilie Demarquilly

## BIBLIOGRAPHIE SELECTIVE

### TEXTES

#### *I. Langue*

FURETIERE, *Dictionnaire universel*, La Haye, A. et R. Leers, 1690.

*Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, Veuve Jean-Baptiste Coignard, 1694.

*Dictionnaire comique, satyrique, critique, burlesque, libre et proverbial par Philibert-Joseph Leroux* (1718) ; nvlle édition, Lyon, les héritiers de Beringos frates, 1735.

LEBOUC (Georges), *Dictionnaire érotique de l'argot*, Paris, Avant-propos, 2011.

#### *II. Ouvrages spécialisés*

##### **1/ Ouvrages culinaires**

ANONYME [attribué à François Pierre de LA VARENNE], *Le Pastissier François. Où est enseigné la maniere de faire toute sorte de Patisserie...*, Paris, Jean Gaillard, 1653.

ANONYME, *L'Ecole parfaite des officiers de bouche, Contenant le Vray Maistre-d'Hostel, Le Grand Escuyer-Tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal, et Le Patissier royal*, Paris, Jean Ribou, 1662.

LA VARENNE (François Pierre de), *Le Cuisinier François, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de Viandes grasses & maigres, Legumes, Patisseries, & autres mets qui se servent tant sur les Tables des Grands que des particuliers. Par le Sieur de La Varenne Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles*, Paris, Pierre David, 1651.

LA VARENNE (François Pierre de), *Le Cuisinier français : 400 recettes du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Vendémiaire, 2016.

L.S.R. [LE SIEUR ROLLAND OU ROBERT], *L'Art de bien traiter. Divisé en trois parties*, Paris, Jean Du Puis, 1674 ; *L'Art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions. Exactly recherché, & mis en lumiere, par L.S.R.*, Lyon Claude Bachelu, 1693.

LUNE (Pierre de), *Le Nouveau et parfait Maistre d'Hostel royal, enseignant la maniere de couvrir les Tables dans les Ordinaires & Festins, tant en Viande qu'en Poisson, suivant les quatre Saisons de l'Année. Le tout représenté par un grand nombre de Figures. Ensemble un nouveau Cuisinier à l'Espagnole, contenant une nouvelle façon d'apprester toutes sortes de Mets, tant en Chair qu'en Poisson, d'une methode fort agreable. Par le Sieur Pierre de Lune, Escuyer de Cuisine de feu Monsieur le Duc de Rohan*, Paris, Estienne Loyson, 1662.

MASSIALOT (François), *Le Cuisinier roïal et bourgeois ; Qui apprend a ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode. Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Escuiers de Cuisine*, Paris, Charles de Sercy, 1691.

MASSIALOT (François), *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un Dessert, & tout le reste qui est du Devoir des Maîtres d'Hôtels, Sommeliers Confiseurs, & autres Officiers de bouche. Suite du Cuisinier Roïal & Bourgeois. Egalement utile dans les familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas, & en d'autres occasions*, Paris, Charles de Sercy, 1692.

## 2/ Ouvrages agronomiques

BONNEFONS (Nicolas de), *Le Jardinier françois, qui enseigne à cultiver les Arbres, & Herbes Potagères ; Avec la manière de conserver les Fruicts, & faire toutes sortes de Confitures, Conserves, & Massepans. Dedié aux Dames*, Paris, Pierre Des-Hayes, 1651.

BONNEFONS (Nicolas de), *Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois. Où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croît sur la Terre, & dans les Eaux. Dedié aux Dames mesnageres*, Paris, Pierre Des-Hayes, 1654.

LA QUINTINIE (Jean-Baptiste de), *Instruction pour les Jardins Fruitiers et Potagers, Avec un Traité des Orangers, suivy de quelques Réflexions sur l'Agriculture, Par feu M<sup>r</sup> de la Quintinye, Directeur de tous les Jardins Fruitiers & Potagers du Roy*, Paris, Claude Barbin, 1695.

## 3/ Ouvrages médicaux

BLEGNY (Nicolas de), *Le Bon usage du thé, du caffé et du chocolat pour la préservation & pour la guerison des Maladies*, Lyon, Thomas Amaulry, 1687.

LA FRAMBOISIERE (Nicolas Abraham de), *Le Gouvernement necessaire à chacun pour vivre longuement en santé. Dedié au Roy Tres-chrestien de France et de Navarre, Henry III. Par Nicolas Abraham, Sr de La Framboisiere, Conseiller et Medecin ordinaire de sa Majesté*, Paris, Michel Sonnius, 1600, Chapitre III « Comment il se faut gouverner au manger », p. 40-48.

LEYS (Leonard), *Deux traictez du regime de vivre pour la Conservation de la santé du corps et de l'ame, jusques à une extreme vieillesse ; trad. du latin du R.P. Leonard Lessius... par Sebastien Hardy*, Paris, Guillaume Loyson, 1623.

MOUSIN (Jean), *Discours de l'yvresse et yvrongnerie, auquel les causes, nature & effects de l'yvresse sont amplement deductz avec la guerison et preservation d'icelle Ensemble la maniere de carousser et les combats bachiques des anciens yvrognés. Le tout pour le contentement des curieux*, Toul, Sébastien Philippe, 1612.

## III. Littérature

### 1/ Poésie

BOILEAU-DESPREAUX, *Satires* (1666), *Satire III*.

BOYER (Jean), *Recueil de chansons à boire et d'ancer*, Paris, Pierre Ballard, 1636.

BUSSIÈRES (Jean de), *Les Descriptions poétiques*, Lyon, Devenet, 1649 : « Le Laict. Ode » (p. 25) ; « Le Miel. Ode » (p. 93).

COLLETET (François), *Les Muses illustres*, Paris, Pierre David et Louis Champhoudry, 1658, *Seconde partie. La Muse bachique ; Quatrième partie. Raillerie à part, ou La Muse Burlesque*.

COULANGES (Philippe-Emmanuel), *Recueil de chansons choisies... Seconde édition*, Paris, Simon Benard, 1698. Voir : « Avis aux Pères de famille » (p. 53-56) ; « Pour les preneurs de caffé. Sur le même air » (p. 62) ; « Pour les Dames. Sur le même air » (p. 62-63).

DESHOULIERES (Antoinette), », *Poësies de madame Deshoulieres. Augmentées dans cette dernière édition...*, Paris, Jean Vilette, 1724 : le rondeau « Coiffé d'un vilain bonnet gras » (p. 79).

LA FONTAINE (Jean de), *Fables* (1668-1694) : « Le Corbeau et le Renard » ; « Le Loup et l'Agneau » ; « La Grenouille qui voulait se faire aussi grosse que le bœuf » ; « La Poule aux œufs d'or » ; « Le Gland et la Citrouille » ; « Les Frelons et les Mouches à miel » ; « La Cigale et la Fourmi » ; « Le Renard et les Raisins » ; « Le Lièvre et la Tortue » ; « Le Rat et l'Huître » ; « Le Jardinier et son Seigneur » ; « Le Cygne et le Cuisinier » ; « Le Renard et la Cigogne » ; « Le Rat des villes et le Rat des champs »...

LA FONTAINE (Jean de), *Conte et Nouvelles en vers* (1665) : *Le Glouton. Conte tiré d'Athénée*.

LORET (Jean), *La Muze historique, ou Recueil des lettres en vers contenant les nouvelles du temps écrites à Son Altesse Mademoiselle de Longueville, depuis duchesse de Nemours (1650-1665)*, Tome 1 (1650-1654), 19 octobre 1652, Paris, Champion, 1857-1891, p. 298.

PELLENC (César), *Les Plaisirs de la vie*, Aix, Jean Roize, 1655.

REGNIER (Mathurin), *Satires, Satire X*.

SAINT-AMANT (Marc-Antoine Girard de), *Les Œuvres du sieur de Saint-Amant. Reveuës, corrigées, & de beaucoup augmentées...*, Paris, Guillaume de Luyne, 1671 : « Le Fromage » ; « Le Melon » ; « La Crevaille » ; « Le Goinfre » ; « Le Cantal » ; « La Naissance de Pantagruel » ; « Les Cabarets » ; « Le Cidre »...

SCARRON (Paul), *Troisième Partie des Œuvres burlesques*, dans *Poésies diverses*, Maurice Cauchie éd., Paris, Didier, 1947, t. I, « Chanson à boire. *Que j'aime le cabaret !* », p. 481-482.

THEOPHILE DE VIAU, *Œuvres poétiques*, éd. Guido Saba, Paris, Classiques Garnier, 2008, Appendices, « XXVII. Autre épigramme. *Enfants, buvons à qui mieux mieux* », p. 393.

TRISTAN L'HERMITE, *Plaintes d'Acante. Stances* (1633), « Une table de marbre où je vais me mirer [...] », dans *Poésies galantes et héroïques*, p. 9 et suiv.

VILLEDIEU (Marie-Catherine de), *Fables ou Histoires allégoriques*, Paris, Claude Barbin, 1670, « VII. L'Agneau et ses frères ».

VION D'ALIBRAY (Charles), *Les Œuvres poétiques du Sr Dalibray, divisées en vers bachiques, satyriques, héroïques, amoureux, moraux et chrestiens*, Paris, Antoine de Sommaville, 1653, « Vers bacchiques ».

VOITURE (Vincent) : deux rondeaux sur le thème du buveur d'eau : « D'un buveur d'eau, comme avez débattu » ; « Un buveur d'eau, pour aux dames complaire ».

## 2/ Théâtre

CORNEILLE (Pierre), *Le Menteur. Comédie*, Paris, Antoine de Sommaville, 1644, Acte I, sc. 5, v. 263-296.

MAINTENON (Françoise de), *Proverbes dramatiques*, Perry Gethner et Theresa Varney Kennedy (éd.), Paris, Classiques Garnier, 2014 : proverbes 3, 34...

MOLIERE, *Don Juan, ou le Festin de pierre* (1665) ; *L'Avare* (1668) ; *Le Bourgeois gentilhomme* (1670)...

## 3/ Prose (romans, nouvelles, lettres, mémoires, manuels, traités...)

AULNOY (Marie-Catherine Le Jumel de Barneville), *Relation du voyage d'Espagne. Troisième partie*, Paris, Claude Barbin, 1691, p. 299-303.

CAMUS (Jean-Pierre), *Les Spectacles d'horreur*, Paris, André Soubron, 1630. Entre autres histoires tragiques : « Le cœur mangé » (I, 3, p. 28) ; « Les Entre-mangeurs » (II, 20, p. 467).

CHALLES (Robert), *Mémoires. Correspondance complète. Rapports sur l'Acadie et autres pièces*, F. Deloffre et J. Popin (éd.), Genève, Droz, 1996, p. 282.

COURTIN (Antoine de), *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens*, Paris, Helie Josset, 1671, p. 114-118.

CYRANO DE BERGERAC, *Les Etats et Empires de la Lune* (1657), M. Alcover (éd.), Paris, Champion classiques, 2004, p. 68-71 (repas de fumée) et p. 138-140 (anthropophagie).

DASSOUCY (Charles Coypeau), *Les Aventures de Monsieur d'Assoucy*, Paris, Claude Audinet, 1678, p. 67-68.

DU FOUR DE LA CRESPELIERE, *Les Divertissements d'amour et autres poésies burlesques*, Paris, Olivier de Varennes, 1667.

FURETIERE (Antoine), *Le Roman bourgeois* (1666), G. Mongrédien (éd.), p. 12.

GUEZ DE BALZAC (Jean-Louis), *Les Œuvres...*, Paris, Louis Billaine, 1665, Livre III, p. 81, lettre VII « A Monsieur de Boisrobert » du 12/9/1623.

LA BRUYERE (Jean de), *Caractères* (1688-1694) : *Gnathon* ; *Cliton*, le gourmand ; *Ménalque* ; les paysans affamés qui se nourrissent de racines (*De l'homme*)...

MURAT (Henriette-Julie de Castelnau), *Histoires sublimes et allégoriques*, Paris, Florentin et Pierre Delauné, 1699, « L'Isle de la Magnificence. Histoire de la Princesse Blanchette, et du Prince Verdelet », p. 106.

OLIVIER (Jacques), *Alphabet de l'imperfection et malice des femmes*, Lyon, Claude Armand dit Alphonse, 1628 : lettre « Y » pour l'« Yvrognerie eshontee », p. 301.

PALATINE (Elisabeth-Charlotte de Bavière, dite La Palatine), *Correspondance complète de Madame*, M. G. Brunet (éd.), Paris, Charpentier 1857, T. second, « Lettre du 5 décembre 1718 », p. 37 ; « Lettre du 9 octobre 1694 », p. 385.

PERRAULT (Charles), *Contes de ma mère l'oye* (1697) : « Le Chat botté » ; « Le Petit Chaperon rouge » ; « Peau d'Ane »...

*Les Plaisirs de l'Île enchantée, course de bague, collation ornée de machines, comédie mêlée de danse et de musique, ballet du Palais d'Alcine, feu d'artifice ; et autres fêtes galantes et magnifiques ; faites par le roi à Versailles, le 7 mai 1664 et continuées plusieurs autres jours*, Paris, Robert Ballard, 1664.

*Rôti-cochon ou Méthode tres-facile pour bien apprendre les enfans a lire en latin & en françois, par des inscriptions moralement expliquées de plusieurs representations figurées de différentes choses de leurs connoissances...*, Dijon, Claude Michard, 1689.

SAINT-SIMON (Louis de Rouvroy, Duc de), *Mémoires complets et authentiques...*, Paris, Hachette, 1857, T. 13, p. 91-93.

SAINT-EVREMOND (Charles de), *Correspondance* (1674), « Lettre au comte d'Olonne » (« Ayez peu de curiosité pour les viandes rares [...] »).

SEGRAIS, *Les Nouvelles françaises ou Les Divertissemens de La Princesse Aurélie* (1656), « Aronde », dans *Dom Carlos et autres nouvelles françaises du XVII<sup>e</sup> siècle*, R. Guichemerre (éd.), Gallimard, « Folio classique », 1995, p. 173-174.

SEVIGNE (Mme de), *Correspondance*. Entre autres lettres : « Lettre de Madame de Sévigné à Madame de Grignan du 26 avril 1671 » sur le suicide de Vatel à Chantilly (mais voir aussi les nombreux passages sur le chocolat).

SOREL (Charles), *Histoire comique de Francion*, F. Garavini (éd.), Paris, Gallimard, « Folio classique », 1996, l'épisode du singe, p. 164 depuis « Tandis un maître singe », jusqu'à « les moqueries sont monnaie de singe ».

TALLEMANT DES REAUX (Gédéon), *Historiettes*, « La Marquise de Sablé ».

VOITURE (Vincent) : « Lettre de la carpe au brochet », épître adressée au jeune duc d'Enghein (1643).

## ETUDES CRITIQUES

### *I. Histoire des aliments, de l'alimentation et de l'art culinaire*

#### **1/ Etudes générales**

CAPATTI (Alberto), *Le Goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Paris, Albin Michel, 1989.

*Dictionnaire des cultures alimentaires*, Jean-Pierre Poulain (dir.), Paris, PUF, « Quadrige », 2012.

DROUARD (Alain), *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005.

ELIAS (Norbert), *La Civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy, « Pluriel », 1973 (1<sup>re</sup> éd., 1939).

ENNES (Pierre), MABILLE (Gérard) et THIEBAUT (Philippe), *Histoire de la table. Les arts de la table des origines à nos jours*, Paris, Flammarion, 1994.

FERRIERES (Madeleine), *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, « Points », 2002.

FLANDRIN (Jean-Louis) et MONTANARI (Massimo) (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

FLANDRIN (Jean-Louis) et CORBI (Jane), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris Odile Jacob, 1999.

FLANDRIN (Jean-Louis), *L'Ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002.

GARRIER (Gilbert), *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, « In extenso », 2008 (1<sup>re</sup> éd., 1995).

GOODY (Jack), *Cooking, Cuisine, and Class: A Study in Comparative Sociology* (1982), Cambridge: Cambridge University Press, rééd. 1996.

MENNELL (Stephen), *Français et Anglais à table, du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.

MEYZIE (Philippe), *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010.

ORY (Pascal), *Le Discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, « Archives », 1998.

QUELLIER (Florent), *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010.

QUELLIER (Florent), *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.

QUELLIER (Florent), *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013.

ROWLEY (Anthony), *À table ! La fête gastronomique*, Paris, Gallimard, « Découvertes Gallimard », 1994.

TOUSSAINT-SAMAT (Maguelonne), *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Albin Michel, 2001.

TOUSSAINT-SAMAT (Maguelonne), *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1987.

VIGARELLO (Georges), *Histoire des pratiques de santé. Le sain et le malsain depuis le Moyen Âge*, Paris, Seuil, « Points », 1999 (1<sup>re</sup> éd., 1993).

VIGARELLO (Georges), *Les métamorphoses du gras. Histoire de l'obésité du moyen âge au XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2010.

VIROUX (Pascal), *La Table des dieux. Histoire, légendes et symbolisme des produits alimentaires et de la cuisine*, Sarreguemines, Pierron, 2001.

WHEATON (Barbara K.), *L'Office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1988.

## 2/ Sur l'Ancien Régime

AARONSON (Béa), « La civilisation du goût : Savoir et saveur à la table de Louis XIV (ou, Gastérea et l'histoire de la cuisine française au dix-septième siècle) », *Civilization in French and Francophone Literature*, Buford Norman, James Day (dir.), Amsterdam-New York, *French Literature Series*, vol. XXXIII, p. 85-115.

ABAD (Reynald), *Le Grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

ABAD (Reynald), « Aux origines du suicide de Vatel : les difficultés de l'approvisionnement en marée au temps de Louis XIV », *Dix-septième siècle*, 2002/4, n°217, p. 631-641.

BAYARD (Françoise), « Boire à Lyon à l'époque moderne (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1998, p. 287-299.

BAYARD (Françoise), « Les caves des financiers dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle », *Le Vin des historiens. Actes du I<sup>er</sup> symposium vin et histoire*, 19-21 mai 1989, Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990, p. 143-152.

BELMAS (Elisabeth), « La police du carême en France sous l'Ancien Régime », *Homo Religiosus, autour de Jean Delumeau*, Paris, Fayard, 1997, p. 234-242.

BERARD (Laurence), « La consommation du poisson en France : des prescriptions alimentaires et la prépondérance de la carpe », *L'Animal dans l'alimentation humaine. Les critères de choix, Anthropozoologica*, Liliane Bodson (dir.), numéro spécial, 1988, p. 171-180.

BERCE (Yves-Marie), *La Vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1978.

BONNAIN (Rolande), « La femme, l'amour et le sucre », *Papilles*, n°8, 1995, p. 15-23.

BONNET (Jean-Claude), « La table dans les civilités », *La Qualité de la vie au XVII<sup>e</sup> siècle*, Marseille, 1977, p. 99-104.

CHATELAIN (Jean-Marc), « L'art de bien traiter », *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Sabine Coron (dir.), Paris, Hermann, 2001, p. 119-166.

COCULA-VAILLIERES (Anne-Marie), « La galette et le pot de beurre : l'approvisionnement menu des villes (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *L'Approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps modernes*, Flaran 5, Auch, 1985, p. 231-236.

COUPERIE (Pierre), « Régimes alimentaires dans la France du XVII<sup>e</sup> siècle », *Annales E.S.C.*, 1963, 18, p. 1133-1141.

COUPERIE (Pierre), « Les marchés de pourvoirie : viandes et poissons chez les Grands au XVII<sup>e</sup> siècle », *Annales E.S.C.*, 1964, 19, p. 467-477.

FIGEAC (Michel), « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *Dix-septième siècle*, 2002/4, n°217, p. 643-654.

FLANDRIN (Jean-Louis), « La distinction par le goût », *Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières*, Ph. Ariès et G. Duby (dir.), Paris, Seuil, rééd. « Points-Histoire », 1999, p. 261-302.

FLANDRIN (Jean-Louis), « Les heures des repas en France avant le XIX<sup>e</sup> siècle », *Le Temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, M. Aymard, C. Grignon et F. Sabban (dir.), Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme/Institut national de la recherche agronomique, 1993, p. 197-226.

*La Gastronomie au Château de Versailles*, magazine *Château de Versailles*, n°20, 2015.

GILLET (Philippe), *La Légende du beurre. Et le beurre devint roi... XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Cidil, 1991.

GILLET (Philippe), *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (16<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Payot, 1985.

GOUBERT (Pierre), *La Vie quotidienne des paysans français au XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1982.

JOUHAUD (Christian), « Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, t. XXVII, oct.-déc. 1980, p. 631-646.

KAPLAN (L. Steven), *Les Ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1984.

KRIKORIAN (Sandrine), *Les Rois à table. Iconographie, gastronomie et pratiques des repas officiels de Louis XIII à Louis XVI*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2011.

MARENCO (Claudine), *Manières de tables, modèles de mœurs, 17<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle*, Cachan, Editions de l'E.N.S. Cachan, 1992.

MICHEL (Dominique), *Vatel et la naissance de la gastronomie*, Paris, Fayard, 1999.

MICHEL (Dominique), « Le dessert au XVII<sup>e</sup> siècle », *Dix-septième siècle*, 2002/4, n°217, p. 655-662.

MONTENACH (Anne), « Esquisse d'une économie de l'illicite. Le marché parallèle de la viande à Lyon pendant le Carême (1658-1714) », *Crime, Histoire et Société - Crime, History and Societies*, 2001, vol. 5, n°1, p. 7-25.

MONTENACH (Anne), *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII<sup>e</sup> siècle*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, 2009.

NAHOUM-GRAPPE (Véronique), « Le boire et l'ivresse dans la pensée sociale sous l'Ancien Régime en France (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Histoire et alcool*, Paris, L'Harmattan, 1999, p. 15-99.

PATERNOTTE (Stéphanie) et LABRUDE (Pierre), « Le Chocolat dans quelques ouvrages français de pharmacie et de médecine des XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles : ses effets fastes et néfastes avérés ou supposés », *Revue d'histoire de la pharmacie*, 2003, n°338, p. 197-210.

PEREZ (Stanis), *La Santé de Louis XIV : une biohistoire du Roi-Soleil*, Paris, Perrin, 2010.

PINKARD (Susan), *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine (1650-1800)*, Cambridge, University Press, 2010.

QUELLIER (Florent), « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII<sup>e</sup> siècle et les prémices de la gastronomie française », *Dix-septième siècle*, 2012, n°254, p. 141-154.

QUELLIER (Florent), *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015.

RAMBOURG (Patrick), « Sucre et mets sucrés dans les traités culinaires de la fin du Moyen Age au début du XX<sup>e</sup> siècle », *Du Sucre, Le sucre dans la littérature*, actes de la journée d'étude *Le sucre dans la littérature* (Pau, 21 janvier 2005), Textes réunis par Véronique Duché-Gavet et Gérard Lapacherie (avec la collaboration de Frédérique Marty-Badiolo), Atlantica-Séguier 2007, p. 173-188.

SALVADORI (Philippe), *La Chasse sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1996.

SAULE (Béatrix), « Insignes du pouvoir et usages de cour à Versailles sous Louis XIV », *Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles* [En ligne], 2005, mis en ligne le 18 juillet 2007, consulté le 18 janvier 2017. URL : <http://crcv.revues.org/132> ; DOI : 10.4000/crcv.132.

STEINMETZ (Rudy), « Conceptions du corps à travers l'acte alimentaire aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, t. XXXV, janv.-mars 1988, p. 3-35.

*Versailles et les tables royales en Europe. XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Editions de la Réunion des Musées nationaux, 1993.

VINHA (Mathieu), « A la table du Roi », *Le château de Versailles de l'Ancien Régime à nos jours*, n°3, octobre-décembre 2011, p. 14-22.

VINHA (Mathieu), « Rituels à la cour » (avec F.-G. Lorrain), « Big Brother au château », « Une délirante multiplication de tables », « Logeants et galopins », « Les petits besoins de Versailles », *Le Point/Historia*, hors-série, juin-juillet 2012, p. 64-71.

VINHA (Mathieu), « Manger à la cour de Louis XIV », Andrea Merlotti (dir.), *Le tavolo di corte tra Cinquecento e Settecento*, Roma, Bulzoni Editore, coll. « Europa delle Corti », 2013, p. 113-124.

VINHA (Mathieu), *Au service du Roi : Dans les coulisses de Versailles*, Paris, Taillandier, 2015.

### 3/ Sur les livres de cuisine

*L'Art de la cuisine française au XVII<sup>e</sup> siècle, les grands classiques de la gastronomie*, Paris, Payot, 1995.

BERGH (Anne de) et BRIAND (Joyce), *100 Recettes du temps de Louis XIV. Recettes d'hier au goût d'aujourd'hui*, Paris, Archives & Culture, 2002.

BOYER (Anne), « Quelques livres relatifs au chocolat au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *Papilles*, 1996, n°10-11 mars, p. 81-90.

HYMAN (Philip et Mary), « Imprimer la cuisine. Les livres de cuisine en France entre le XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle », *Histoire de l'alimentation*, Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari (dir.), Paris, Fayard, 1996, p. 643-655.

JOST (Philippe), *Les Chefs-d'œuvre de la littérature gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Le Pré aux Clercs, 1998.

*Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Sabine Coron (dir.), Paris, Hermann, 2001.

MARX (Thierry) et THOMASSON (Bernard), *L'Histoire à la carte by Thierry Marx*, Paris, Editions de La Martinière, 2015.

SABBAN (Françoise) et SERVENTI (Silvano), *La Gastronomie au Grand Siècle. 100 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1998.

## II. Gastrocritique

APOSTOLIDES (Jean-Marie), *Le Roi-machine. Spectacle et politique au temps de Louis XIV*, Paris, Les Editions de Minuit, 1981.

BECKER (Karin) et LEPLATRE (Olivier) (dir.), *Ecritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique*, Frankfurt am Main, Peter Lang, 2007.

BRIOT (Frédéric), « Poissons d'eau douce au XVII<sup>e</sup> siècle : quelques histoires de nageoire », *Saveurs-Savoirs, Textes réunis par Jean-Christophe Delmeule*, Villeneuve d'Ascq, Université Charles de Gaulle-Lille 3, UL3, 2010, p. 261-270.

CHARBONNEAU (Frédéric), « Attraites et périls de la bonne chère au siècle de Vatel », *Dix-septième siècle*, 2002/4, n°217, p. 583-594.

DI FOLCO (Philippe), *Les plus belles pages de la littérature gourmande, de François Rabelais à Marcel Proust*, Paris, Eyrolles, 2012.

EMS (Grégory), *De sucre et de papier. Mises en scène et mises en bouche des mets aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*, *Dix-septième siècle*, 2016/2, n°271, p. 195-218.

GAUDIANI (Claire Lynn), *The Cabaret Poetry of Théophile de Viau. Texts and Traditions*, Tübingen, Gunter Narr ; Paris, J.-P. Place, 1981.

GILLET (Philippe), *Le Goût et les mots : littérature et gastronomie 14<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècles*, Paris, Payot, 1987.

GOUTALAND (Carine), *De régals en dégoûts. Le naturalisme à table*, Paris, Classiques Garnier, 2017.

HORVILLE (Robert), « De quelques menus littéraires : de Mathurin Régnier à Léo Ferré », *Saveurs-Savoirs, Textes réunis par Jean-Christophe Delmeule*, Villeneuve d'Ascq, Université Charles de Gaulle-Lille 3, UL3, 2010, p. 127-135.

JEANNERET (Michel), *Des mets et des mots : banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.

LACHEVRE (Frédéric), « Un cuisinier poète : César Pellenc, et un grand seigneur poète et gastronome : Honoré de Brancas (*Les plaisirs de la vie*, 1655), *Bulletin du Bibliophile*, juillet et août 1927, p. 294-301 et 341-347.

LE PESTIPON (Yves), « Saveurs et savoirs dans les *Fables* de La Fontaine », *Saveurs-Savoirs, Textes réunis par Jean-Christophe Delmeule*, Villeneuve d'Ascq, Université Charles de Gaulle-Lille 3, UL3, 2010, p. 53-63.

LECLERC (Jean), « Le banquet des dieux, un topos burlesque revisité par Sorel, Scarron et Dassoucy », *Charles Sorel polygraphe*, Emmanuel Bury et Eric Van der Schueren (éd.),

Sainte-Foy, Presses de l'Université Laval, « Collections de la République des Lettres. Symposiums », 2006, p. 235-250.

*Littérature et gastronomie : Huit études, réunies et préfacées par Ronald W. Tobin*, « Biblio 17 », Paris ; Seattle ; Tübingen, *Papers on French seventeenth century literature*, 1985, 23.

POUEY-MOUNOU (Anne-Pascale), « Saint-Amant, l'ivrogne devenu goinfre », *Le Roman et la nourriture*, Presses universitaires de Franche-Comté, 2003, p. 9-23.

REVEL (Jean-François), *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Tallandier, « Texto - le goût de l'histoire », 2007 (1<sup>re</sup> éd., Pauvert, 1979).

ROSELLINI (Michèle), « Vivre de fumée. Nourritures immatérielles et échange savant chez Cyrano de Bergerac », *Saveurs-Savoirs, Textes réunis par Jean-Christophe Delmeule*, Villeneuve d'Ascq, Université Charles de Gaulle-Lille 3, UL3, 2010, p.113-126.

*Saveurs-Savoirs, Textes réunis par Jean-Christophe Delmeule*, Villeneuve d'Ascq, Université Charles de Gaulle-Lille 3, UL3, 2010.

SCHORDERET (Alain), « Saint-Amant, poète de l'hermétisme grotesque et du jeu », *Etudes françaises*, vol. 44, n°1, 2008, p. 121-145.

SENDERENS (Alain), *Les Festins de Balthazar, Une anthologie de la littérature gourmande*, Paris, L'Archipel, 1997.

*Le Siècle de Vatel : la table, ses plaisirs et ses périls au XVII<sup>e</sup> siècle*, numéro spécial de *Dix-septième siècle*, 2002, n°217.

STERN (Radu), « Gasterea, la muse absente ou la cuisine comme art », *A manger des yeux. L'esthétique de la nourriture, actes du colloque de Lausanne (7 février 1987) publiés par Radu Stern*, Boudry-Neuchâtel, Éditions de la Baconnière, 1988, p. 65-69.

STOURNA (Athéna-Hélène), *La Cuisine à la scène. Boire et manger au théâtre du XX<sup>e</sup> siècle*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2011.

*Du Sucre, Le sucre dans la littérature, actes de la journée d'étude Le sucre dans la littérature (Pau, 21 janvier 2005)*, Textes réunis par Véronique Duché-Gavet et Gérard Lapacherie (avec la collaboration de Frédérique Marty-Badiolo), Atlantica-Séguier 2007.

TEYSSANDIER (Bernard), « Allégories du fromage au Grand Siècle », *Dix-septième siècle*, 2002/4, n°217, p. 595-620.

TOBIN (Ronald W.), *Tarte à la crème, Comedy and Gastronomy in Molière's Theater*, Columbus, Ohio State University Press, 1990.

TOBIN (Ronald W.), « Qu'est-ce que la gastrocritique ? », *Dix-septième siècle*, 2002/4, n°217, p. 621-630.

*Le Vin et l'encre : la littérature française et le vin du XIII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle*, Textes réunis et présentés par Sophie Guermès, Bordeaux, Mollat, 1997.

### **III. Sitographie**

*Cuisine historique*, par Fabian Müllers : <http://www.cuisine-historique.fr/index.html>

IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) : <http://iehca.eu/fr>

OCHA (Observatoire Cniel [Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière] des Habitudes Alimentaires) : <http://www.lemangeur-ocha.com/>

TERESMA (Produits des terroirs, espaces et marchés, hier et aujourd'hui) : <https://teresma.hypotheses.org/projet-scientifique>



## **LISTE DES ETUDIANT.E.S DU SEMINAIRE**

Théomie Barataud (Lettres modernes)  
Sofiane Bazzi (Lettres modernes)  
Chloé Berland (Lettres modernes et LLCE Anglais)  
Emilie Demarquilly (Lettres appliquées)  
Emma Dussauge (Lettres modernes)  
Amandine Francia (Lettres modernes)  
Mathilde Houzet (Lettres modernes)  
Sarah Khalequi (Lettres modernes)  
Noëllie Landry (Lettres modernes)  
Moran Laplace (Lettres modernes et Arts du spectacle)  
Antoine Laurent (Lettres modernes et Arts du spectacle)  
Alénice Legoux (Lettres modernes et Arts du spectacle)  
Pauline Luciani (Lettres modernes)  
Déborah Maître (Lettres modernes)  
Clara Moulaine (Lettres modernes et Arts du spectacle)  
Elisabeth Osborne (Lettres modernes et Histoire de l' Art)  
Xiaojie Tan (Lettres modernes et Histoire de l' Art)  
Liem Tu (Lettres modernes)  
Héloïse Vaireaux (Lettres modernes et Arts du spectacle)

Chloé Berland



## TABLE DES ILLUSTRATIONS

Page de titre des <i>Œuvres poétiques du Sr Dalibray</i> (1653).....	p. 14
Picasso, <i>Bacchanale</i> (1955).....	p. 14
Guido Reni, <i>Bacchus buvant</i> (1613).....	p. 16
« Orgye » ( <i>Les Œuvres du sieur de Saint-Amant</i> , 1671).....	p. 18
« Le Cidre » ( <i>Les Œuvres du sieur de Saint-Amant</i> , 1671).....	p. 21
George Redon, <i>Vive la Paix !</i> (1919).....	p. 24
« Air Bachique » (François Colletet, <i>Les Muses illustres</i> , 1658).....	p. 26
<i>Dionysos au banquet</i> (mosaïque romaine).....	p. 27
Nicolas Colombel, <i>Philippe-Emmanuel de Coulanges en habit de carnaval</i> (1690)...	p. 29
Page de titre des <i>Muses illustres</i> , de François Colletet (1658).....	p. 32
Portrait de François Pierre La Varenne (Anonyme ; s.d.).....	p. 36
Menu dessiné par Brain de Sainte-Marie pour Louis XV (1751).....	p. 37
La duxelles de champignons.....	p. 37
Louise Moillon, <i>La marchande de fruits et de légumes</i> (1630, Musée du Louvre).....	p. 40
Frontispice et page de titre des <i>Délices de la Campagne</i> (Nicolas de Bonnefons, édition de 1713).....	p. 42
Figure de <i>Table à cinq bassins, &amp; six assiettes</i> (Pierre de Lune, <i>Le Nouveau et parfait Maistre d'Hostel royal</i> , 1662).....	p. 44
Figure de <i>Dissection du Pigeon à l'Italienne</i> (Anonyme ; <i>L'Escole parfaite des officiers de bouche</i> , éd. de 1676).....	p. 46
Le suicide de Vatel (gravure d'Edouard Zier, XIX <sup>e</sup> siècle).....	p. 50
<i>Vatel</i> (2000), de Roland Joffé, avec Gérard Depardieu dans le rôle-titre (capture d'écran).....	p. 50
<i>Le Bourgeois Gentilhomme</i> (Acte IV, scène 2, gravure de Maurice Leloir).....	p. 52
<i>Réception et dîner du roi à l'Hôtel de Ville de Paris, pour sa guérison, 30 janvier 1687</i> (Gravure ; Anonyme, 1688, Musée des Arts Décoratifs).....	p. 57
Portrait de Leonard Leys (Anonyme ; British Museum).....	p. 60
Nicolas Delaunay, <i>Cuillère, fourchette, couteau avec les armes de France, pour le service en or de Louis XV</i> (1726-1727, BnF, Estampe et photographie. RESERVE LE-39 (2)-FOL).....	p. 65
<i>Le Repas ridicule</i> (gravure de Gervais d'après un dessin d'Emile Bayard).....	p. 68
Josefa de Óbidos, <i>Nature morte</i> (1679).....	p. 70
Pieter Claesz, <i>Nature morte</i> (XVII <sup>e</sup> siècle).....	p. 73
« La chambre du desbauché » ( <i>Œuvres du sieur de Saint-Amant</i> , éd. de 1671).....	p. 75
Illustration des <i>Contes et Nouvelles en vers</i> (La Fontaine, 1665) précédant « Le Glouton. Conte tiré d'Athénée ».....	p. 77
Page de titre des <i>Aventures de Monsieur d'Assoucy</i> (1677).....	p. 80
Jean-Léon Gérôme, <i>Petit-déjeuner de Louis XIV avec Molière</i> (1863).....	p. 82
Ouverture du Congrès d'Utrecht (29 Janvier 1712 ; Anonyme).....	p. 84
Maître de Guillebert de Mets, <i>Guiglielmo Rossiglione offre le cœur de Guiglielmo Guardastagno à sa femme</i> (miniature tirée du <i>Décameron</i> (XIV <sup>e</sup> siècle) ; BnF, Bibliothèque de l'Arsenal, ms. 5070).....	p. 87
Frédéric Leighton, <i>Le jardin des Hespérides</i> (c. 1892, © Lady Lever Art Gallery)...	p. 94
Illustration de Johann Hainzelman pour <i>Le Bon usage du thé, du café et du chocolat</i> (Nicolas de Blégny, 1687).....	p. 97
Vincent Van Gogh, <i>Terrasse de café</i> (Place du Forum, Arles, 1888).....	p. 99

Boîte de chocolats vendue par la société « Marquise de Sévigné » (chocolatier, Paris).....	p. 102
Assortiment de chocolats vendu par la société « Marquise de sévigné » (chocolatier, Paris).....	p. 102
Portrait de Madame de Sévigné (Claude Lefèbvre, 1665).....	p. 103
Frans Snyders (1579-1657), <i>Nature morte au panier avec des grappes de raisin et un vase de roses</i> .....	p. 106
Illustration tirée de <i>Persio tradotto in verso sciolto e Dicharato</i> (Francesco Stelluti, 1630).....	p. 110
Gravure de fraises (Duhamel du Monceau, <i>Traité des arbres fruitiers contenant leur figure, leur description, leur culture</i> , 1768).....	p. 113
Peau d’Ane préparant un gâteau pour le prince (gravure tirée des <i>Contes des fées par Perrault, Mme d’Aulnoy, Hamilton...</i> , Paris, Garnier frères, entre 1850 et 1880)....	p. 116
<i>Peau d’Ane</i> , de Jacques Demy (1970), avec Catherine Deneuve dans le rôle-titre (captures d’écran).....	p. 117
Illustrations tirées de <i>Roti-cochon ou Methode tres-facile pour bien apprendre les Enfants a Lire en Latin et en François</i> (Anonyme ; s.d.).....	p. 119-120
Portrait de la Palatine (Anonyme ; Musée des châteaux de Versailles et de Trianon).....	p. 123
<i>Nature morte au flambeau d’Hercule, à l’aiguière et au plat d’argent</i> (Meiffren Conte, 1630-1705 ; collection particulière).....	p. 138
<i>Vatel</i> (2000), de Roland Joffé, avec Gérard Depardieu dans le rôle-titre (capture d’écran).....	p. 140

Moran Laplace, Alénice Legoux

## TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS.....	3
AMUSE-BOUCHE.....	5
APERITIF.....	13
LA TOURTE SAVOUREUSE EXCITE.....	13
LA POULARDE ONCTUEUSE.....	13
<i>Les Œuvres poétiques du Sr Dalibray, divisées en vers bachiques, satyriques, héroïques, amoureux, moraux et chrestiens, Paris, Antoine de Sommaville, 1653, « Vers bacchiques », Préface, p. 6-7.....</i>	14
<i>Théophile de Viau, Œuvres poétiques, éd. Guido Saba, Paris, Classiques Garnier, 2008, Appendices, « XXVII. Autre épigramme. Enfants, buvons à qui mieux mieux », p. 395. .</i>	16
<i>Marc-Antoine Girard de Saint-Amant, Les Œuvres du sieur de Saint-Amant. Reveuës, corrigées, &amp; de beaucoup augmentées..., Paris, Guillaume de Luyne, 1671, « Orgye », p. 245.....</i>	18
<i>Marc-Antoine Girard de Saint-Amant, Les Œuvres du sieur de Saint-Amant. Reveuës, corrigées, &amp; de beaucoup augmentées..., Paris, Guillaume de Luyne, 1671, « Le Cidre. A Monsieur le Comte de Brionne. Caprice », p. 444.....</i>	20
<i>François Colletet, Les Muses illustres, Paris, Pierre David et Louis Champhoudry, 1658, Seconde partie. La Muse bachique, « Air bachique », p. 211. ....</i>	26
<i>Philippe-Emmanuel Coulanges, Recueil de chansons choisies, Paris, Simon Benard, 1698, « Autre chanson. Sur l'air de Joconde. Ne fréquentons plus le Devin », p. 155-156. ....</i>	29
<i>François Colletet, Les Muses illustres, Quatrième partie « Raillerie à part, ou La Muse Burlesque », « A Madame la B. de C. &amp; à M.[ademoiselle] C.[olletet] sur un présent de Boudin blanc », 1658, p. 327-328.....</i>	31
ENTREES.....	35
LA COLLATION ONCTUEUSE DISTILLERA LA VIE SAVOUREUSE.....	35
<i>Le Cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester &amp; assaisonner toutes sortes de Viandes grasses &amp; maigres, Legumes, Patisseries, &amp; autres mets qui se servent tant sur les Tables des Grands que des particuliers. Par le Sieur de La Varenne Escuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles, Paris, Pierre David, 1651, « A très haut et puissant seigneur Monsieur Louis Chaalon du Bled, Conseiller du Roy... » , n.p.....</i>	36
<i>Nicolas de Bonnefons, Le Jardinier françois, qui enseigne à cultiver les Arbres, &amp; Herbes Potagères ; Avec la manière de conserver les Fruicts, &amp; faire toutes sortes de Confitures, Conserves, &amp; Masepans. Dedié aux Dames, Paris, Pierre Des-Hayes, 1651, « Epistre aux dames », n.p.....</i>	39
<i>Nicolas de Bonnefons, Les Délices de la campagne. Suite du jardinier françois. Où est enseigné à préparer pour l'usage de la vie tout ce qui croît sur la Terre, &amp; dans les Eaux. Dedié aux Dames mesnageres, Paris, Pierre Des-Hayes, 1654, « Aux Maistres d'Hostels. Epistre », p. 212-214. ....</i>	42
<i>Le Nouveau et parfait Maistre d'Hostel royal, enseignant la maniere de couvrir les Tables dans les Ordinaires &amp; Festins, tant en Viande qu'en Poisson, suivant les quatre Saisons de l'Année. Le tout représenté par un grand nombre de Figures. Ensemble un nouveau Cuisinier à l'Espagnole, contenant une nouvelle façon d'apprester toutes sortes de Mets, tant en Chair qu'en Poisson, d'une methode fort agreable. Par le Sieur Pierre de Lune, Escuyer de Cuisine de feu Monsieur le Duc de Rohan, Paris, Estienne Loyson, 1662, p. 24-25. ....</i>	44

<i>L'Ecole parfaite des officiers de bouche, Contenant le Vray Maistre-d'Hostel, Le Grand Escuyer-Tranchant, Le Sommelier royal, Le Confiturier royal, Le Cuisinier royal, et Le Pâtissier royal, Troisième Edition, corrigée &amp; augmentée, Paris, édité par Jean Ribou, 1676, p. 26-27.</i>	46
<i>Mme de Sévigné, Correspondance, « Lettre de Madame de Sévigné à Madame de Grignan du 26 avril 1671 ».</i>	49
<i>Molière, Le Bourgeois gentilhomme (1670), Acte IV, scène 1.</i>	52
<i>François Massialot, Le Cuisinier roïal et bourgeois ; Qui apprend a ordonner toute sorte de Repas en gras &amp; en maigre, &amp; la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats &amp; les plus à la mode. Ouvrage tres-utile dans les Familles, &amp; singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, &amp; Escuïers de Cuisine, Paris, Charles de Sercy, 1693, p. 1-4 et p. 81-85.</i>	54
<i>Deux traictez du regime de vivre pour la Conservation de la santé du corps et de l'ame, jusques à une extreme vieillesse ; trad. du latin du R.P. Leonard Lessius... par Sebastien Hardy, Paris, Guillaume Loyson, 1623, p. 19-21.</i>	60
<b>PLATS</b>	63
<i>UN MACARON POISSEUX DEGLUTIT SES PLATS AFFRIOLANTS</i>	63
<i>Antoine de Courtin, Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens, Paris, Helie Josset, 1671, Chapitre X, Ce qu'il faut observer à table, p. 102-128.</i>	64
<i>Nicolas Boileau-Despréaux, Satires, Satire III (1666), v. 89-114.</i>	67
<i>Marie-Catherine Le Jumel de Barneville d'Aulnoy, Relation du voyage d'Espagne. Troisième partie, Paris, Claude Barbin, 1691, p. 299-303.</i>	70
<i>Pierre Corneille, Le Menteur. Comédie (1644), Acte I, scène 5.</i>	72
<i>Marc-Antoine Girard de Saint-Amant, Les Œuvres du sieur de Saint-Amant. Reveuës, corrigées, &amp; de beaucoup augmentées en cette derniere Edition, Paris, Guillaume de Luyne, 1671, « La chambre du desbauché. A Monsieur de Marigny Mallenoë », p. 153-154.</i>	74
<i>Jean de La Fontaine, « Le Glouton. Conte tiré d'Athénée », Conte et Nouvelles en vers, 1665.</i>	77
<i>Charles Coypeau Dassoucy, Les Aventures de Monsieur d'Assoucy, Paris, Claude Audinet, 1677, p. 67-68.</i>	79
<i>Mémoires complets et authentiques du Duc de Saint-Simon sur le siècle de Louis XIV et la Régence, éd. Chéruel, T. 13, Paris, Louis Hachette, 1856-1858, p. 91-92.</i>	82
<i>Mémoires complets et authentiques du Duc de Saint-Simon sur le siècle de Louis XIV et la Régence, T. 14, Paris, Garnier, 1853, Chapitre CCXLVII, « Mons assiégé : Misère de l'armée Française », p. 41-42.</i>	84
<i>Jean-Pierre Camus, Les Spectacles d'horreur, Paris, André Soubron, 1630, Livre I, « Le Cœur Mangé. Spectacle III », p. 37-43.</i>	86
<b>DESSERTS</b>	89
<i>UN ZESTE GOURMAND FUMAIT LE DESSERT MYSTERIEUX</i>	89
<i>Jean de Bussières, « L'Oranger », Les Descriptions poétiques, Lyon, Devenet, 1649, p. 45-52.</i>	90
<i>Nicolas de Blégny, Le Bon usage du thé, du caffé et du chocolat pour la préservation &amp; pour la guerison des Maladies, Lyon, Thomas Amaulry, 1687, p. 49-52.</i>	96
<i>Philippe-Emmanuel Coulanges, Recueil de chansons choisies, Paris, Simon Benard, 1698, Première partie, « Avis aux preneurs de caffé », p. 62.</i>	99
<i>Mme de Sévigné, Correspondance, extraits de lettres de « Madame de Sévigné à Madame de Grignan » sur le chocolat.</i>	101

<i>François Massialot, Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits. Avec la manière de bien ordonner un Dessert, &amp; tout le reste qui est du Devoir des Maîtres d'Hôtels, Sommeliers Confiseurs, &amp; autres Officiers de bouche. Suite du Cuisinier Roïal &amp; Bourgeois. Egalement utile dans les familles, pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas, &amp; en d'autres occasions, Paris, Charles de Sercy, 1692, « Manière de bien ordonner un Dessert, ou autre semblable Regale ; &amp; quelques Modèles là-dessus », p. 433-435.....</i>	105
<i>Jean de La Fontaine, « Les Frelons et les Mouches à miel », Fables choisies mises en vers (1668-1694), Livre I, 21.....</i>	109
<i>César Pellenc, Les Plaisirs de la vie, Aix, Jean Roize, 1655, « Les Fraises », p. 90-91.....</i>	112
<i>Charles Perrault, Grisélidis, nouvelle, avec le conte de Peau d'asne, et celui des Souhairs ridicules. Seconde édition, Paris, Jean-Baptiste Coignard, 1694.....</i>	115
<i>Roti-cochon ou Methode tres-facile pour bien apprendre les Enfants a Lire en Latin et en François, Par des Inscriptions moralement expliquées de plusieurs Representations figurées de différentes choses de leurs connoissances ; tres-utile, &amp; même nécessaire, tant pour la vie &amp; le salut, que pour la gloire de Dieu, Dijon, Claude Michard, s.d, p. 24-25, 26 et 28.....</i>	119
<i>Elisabeth-Charlotte de Bavière, dite La Palatine, Correspondance complète de Madame, M. G. Brunet (éd.), Paris, Charpentier, 1857, T. second, « Lettre de la Duchesse d'Orléans à l'Electrice du Hanovre » (Fontainebleau, le 9 octobre 1694) ; « Réponse de l'Electrice » (Hanovre, 31 octobre 1694), p. 385-389.....</i>	123
ANNEXES.....	125
<i>Annexe 1.....</i>	126
<i>La table en France au XVII<sup>e</sup> siècle : principaux repères chronologiques.....</i>	126
<i>Annexe 2.....</i>	128
<i>Glossaire des principales notions alimentaires et culinaires.....</i>	128
<i>Annexe 3.....</i>	135
<i>Glossaire érotique et culinaire du XVII<sup>e</sup> siècle.....</i>	135
<i>Annexe 4.....</i>	138
<i>Analyse de la Nature morte au flambeau d'Hercule, à l'aiguière et au plat d'argent par Meiffren Conte (1630-1705 ; collection particulière).....</i>	138
<i>Annexe 5.....</i>	140
<i>Recettes d'anthologie.....</i>	140
INDEX DES NOTIONS ALIMENTAIRES ET CULINAIRES.....	149
BIBLIOGRAPHIE SELECTIVE.....	151
LISTE DES ETUDIANT.E.S DU SEMINAIRE.....	161
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	163
TABLE DES MATIERES.....	165

Sarah Khalequi, Déborah Maître



## LES TABLES TRUCULENTES DÉVORENT UN SECRET MIELLEUX

---

Se nourrir, ce n'est pas seulement manger. C'est aussi penser.  
Ce n'est pas seulement un ventre rempli.  
C'est aussi un aliment pour l'esprit.

Avec cette anthologie, laissez-vous surprendre par un voyage culinaire,  
artistique et littéraire au XVII<sup>e</sup> siècle, mêlant mots et mets.

Un foisonnement de textes allant de la poésie au conte, en passant  
par des ouvrages culinaires plus spécialisés... et encore bien d'autres  
douceurs à lire et à voir. Le tout portant sur une thématique peu  
étudiée pour le XVII<sup>e</sup> siècle : la représentation littéraire des aliments, de  
l'alimentation et de l'art culinaire sous le règne de Louis XIV.

UNIVERSITÉ  
LUMIÈRE  
LYON 2