

Introduction



Il n’y a pas de sot métier, affirme la sagesse populaire. Assertion sans doute plus vraie encore lorsqu’il s’agit de nourrir l’homme, de permettre aux aliments cultivés, produits, transportés, échangés, vendus, assemblés, transformés de parvenir jusqu’à ceux et celles qui vont s’en restaurer. Savoirs, savoir-faire, pratiques et imaginaires d’horizons divers interviennent et touchent à un nombre très diversifié d’activités humaines, depuis l’agriculture, jusqu’aux techniques de préparation, de présentation des mets en passant par la gestion urbaine des stocks alimentaires, leur écoulement, la régulation des prix des denrées, les procédés de conservation, l’utilisation médicale des aliments, etc. Les métiers de l’alimentation se complètent, se chevauchent, se mêlent, tous tendus vers un seul but : le repas, qui répond à un besoin élémentaire de l’être humain tout en s’imposant comme un rituel social fondateur.

L’alimentation de l’homme, de la femme ou de l’enfant suscite, à partir du XVI^e siècle, tant en France qu’en Espagne ou en Italie, un intérêt renouvelé¹. Qui mange survit, certes, mais qui mange donne à voir, surtout, qui il est. La cuisine, consommée, préparée ou offerte, est un marqueur social et culturel, et il s’agit de l’appréhender et de l’insérer dans la nouvelle hiérarchie des savoirs qui se met alors en place. Depuis quelques années, des

1. Pour la période qui précède, voir notamment Lauriou, B., *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2002 ; *Id.*, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997 ; Aymard, M., Grignon, C. et Sabban, F. (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l’Homme/Institut national de la recherche agronomique, 1993 ; Lambert, C., *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge*, Montréal/Paris, Presses de l’université de Montréal/Champion, 1992.

chercheurs ont entrepris d'étudier « à l'époque moderne, la construction et les transformations de la culture alimentaire européenne, au cours de cette période charnière qui va de la découverte des produits américains à la naissance du restaurant et de la gastronomie² ». Mais « beaucoup de zones d'ombre restent toujours à explorer dans un champ relativement récent de la recherche historique³ », littéraire ou philosophique.

Dans la myriade de métiers en lien avec l'alimentation, une figure pré-vaut : celle du cuisinier. Elle constitue un centre de gravité à la fois dans les pratiques, les représentations et l'imaginaire d'une quantité de métiers liés à l'alimentation. Dans l'ouvrage de Tomaso Garzoni dont il sera question dans ce volume, les professions liées à l'intellect sont légion et souvent bien distinguées les unes des autres dans des chapitres séparés, mais l'auteur, qui pourtant semble très bien connaître les activités liées à l'alimentation, réunit dans un même chapitre fourre-tout nombre d'activités liées à ce domaine : « Des cuisiniers et autres métiers semblables comme sénéchal, marmiton, préposé à la crédence, écuyer tranchant, échansons, serveurs, etc. » Ambiguïté, donc, dans la manière dont ce secteur professionnel est abordée, en Italie, mais aussi en Espagne. Là, le roman picaresque est un bon marqueur pour évaluer ces diverses facettes : une dimension à la fois bouffonne et mouvante apparaît clairement, qui fait de ce métier celui qui traverse tous les autres, et qui traverse aussi toutes les classes sociales, métier-caméléon, donc, qui s'adapte à tous les contextes, quelle que soit la conjoncture, comme en témoigne par exemple l'anonyme *Vida y hechos de Estebanillo González* (1646). En France, la représentation du cuisinier, au XVI^e siècle, en gros rougeaud aviné va, peu à peu, dans les traités de cuisine, céder la place à une figure de plus en plus policée, dont bénéficiera, tout d'abord, la fonction de maître d'hôtel. Avec le temps, cependant, et l'évolution de la société bourgeoise, une sorte de renversement s'opère et aboutit, à partir du XIX^e siècle, au profil du grand chef à toque, dont la haute spécialisation professionnelle est aussi éminente socialement que lucrative. Le personnage que l'on voit encore dans certains tableaux au début du XVII^e siècle, rondet et ventru, attablé devant des assiettes bondées de victuailles, doté parfois d'une brochette de viande à la main, personnage emblématique de la mémoire collective dans les pays catholiques des siècles durant, a bel et bien disparu.

Le cuisinier, à la réputation encore récemment sulfureuse, se voit ainsi accorder un statut renouvelé, et cela tant en France qu'en Italie ou en Espagne. Mais, au-delà de cette évolution et des traces que l'on peut en saisir

2. Meyzie, P., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 4.

3. *Loc. cit.*

dans les systèmes de représentation, quel usage est fait dans les arts et la littérature de cette figure en pleine évolution ? Y-a-t-il là un motif à considérer comme un véritable ressort littéraire de l'époque ? Que peut ainsi signifier la « mise en littérature » ou la « mise en tableaux » du cuisinier ?

Les métiers de bouche, par ailleurs, se multiplient et s'organisent. À mesure que l'on avance dans le temps, on observe une diversification de la palette de professions. Roberto de Nola (ou Mestre Robert dans la version catalane de l'œuvre) semble être l'un des premiers⁴ à définir avec précision, au début du XVI^e siècle, les principaux offices de la table : le cuisinier, l'économ (le « dépensier », c'est-à-dire le responsable de toutes les dépenses de la cour, table comprise), l'écuyer tranchant, auxquels s'ajoutent le majordome, le maître d'hôtel, le chambellan, le maître de la garde-robe, l'échanson, le contrôleur. Les traités de cuisine s'efforcent de définir les champs de spécialisation des divers offices en rapport avec la table. Mais les pratiques ne semblent pas toujours correspondre aux prescriptions livresques : un personnage comme Messisbugo, célèbre maître d'hôtel de la maison d'Este à Ferrare, occupe ainsi les charges à la fois de surintendant, de responsable des dépenses de la cour, d'écuyer tranchant et de cuisinier. Par ailleurs, certaines distinctions ne paraissent pas toujours très claires. Il y a débat pour savoir en quoi exactement se distingue le *scalco* du *trinciante*. Pour Bartolomeo Sacchi, dit Platina (*De honesta voluptate et valetudine*), le *trinciante* est un simple serviteur qui sait bien affûter ses couteaux. Vincenzo Cervio, dans son traité *Il Trinciante*, détaille l'art de la découpe, un exercice d'adresse présenté comme une sorte de rituel théâtralisé, mais souligne, en ouverture de son ouvrage, qu'« il y a peu de différence entre [le *trinciante*] et le *scalco* si ce n'est que le premier est plus jeune que l'autre et, pour le reste, il doit avoir toutes les qualités qui sont celles du *scalco*, et ce d'autant plus que les *scalchi*, en bien des lieux, font office de *trincianti*, ce qui est le cas dans certaines cours modestes, tandis que les grands Princes, eux, recourent la plupart du temps à ces deux offices. »

L'évolution du regard porté sur l'écuyer tranchant est clairement en rapport avec le niveau de magnificence croissant des cours et l'organisation de plus en plus sophistiquée des spectacles éphémères. À cet égard, les grandes cours européennes recherchent des serviteurs capables de célébrer leur grandeur ; les récits des entrées triomphales dans les villes et des splendides banquets organisés à l'occasion des naissances, mariages ou funérailles de personnages princiers l'illustrent de façon marquée. La spécialisation de certains professionnels s'assortit d'une polyvalence de certains corps de métiers qui, de ce fait, gagnent les uns et les autres en notoriété. Les collaborations techniques et intellectuelles

4. Hors les textes réglementaires, comme les ordonnances de l'hôtel du roi (édition en ligne : <http://www.cn-telma.fr//ordonnances/index/> [consulté le 8 mai 2018]).

entre métiers liés à la table et métiers artistiques en fournissent un exemple significatif. Il s'agit là de deux secteurs professionnels en pleine ascension sociale et économique à partir du XVI^e siècle et, dès le début du XVII^e siècle, certains textes assimilent le cuisinier à un artiste. Organisateur de spectacles, architectes, peintres, ingénieurs collaborent avec les grands cuisiniers et maîtres d'hôtel princiers pour organiser des festivités de grande ampleur. Il suffit de lire la biographie que Giorgio Vasari, dans ses *Vite*, consacre à Giovanni Francesco Rustici, sculpteur et architecte, pour avoir une idée des rapports étroits qui pouvaient s'établir alors entre la table et les arts figuratifs.

Quoi qu'il en soit, et même si tout cet appareil peut le faire oublier, le circuit alimentaire et tous ceux qui y participent ne tendent, en fin de compte, que vers un seul et unique point : le mangeur, sa bouche, l'ingestion à venir. On l'a vu, entre le mangeur et l'aliment, nombre d'intervenants s'interposent, mais d'autres personnages s'en mêlent aussi, pour, cette fois, commenter : médecins, diététiciens, moralistes, censeurs, etc. L'alimentation de l'homme les concerne, selon des perspectives qui peuvent être culinaires mais aussi géographiques, médicales, morales, érudites, sociales, politiques, etc. Les règles du bien manger se multiplient, à une époque où la diététique se voit attribuer un rôle nouveau et renforcé. Cette dernière n'est plus cantonnée à l'élaboration du régime alimentaire de certains malades : elle est, à partir du XVI^e siècle, appliquée individuellement à chaque individu, en fonction de son tempérament, ce dernier étant déterminé par la théorie des humeurs de tradition hippocratique-galénique. Il s'agit, *in fine*, de prolonger la vie humaine tout en assurant un véritable contrôle de la raison sur le corps. Elle se constitue en lieu de savoir nouveau : attachée depuis l'Antiquité à restaurer les états de santé affectés par la maladie ou à maintenir la bonne santé du corps, elle va se trouver intégrée à toute une série de questionnements qui bien souvent débordent largement la perspective médicale. Cuisiner, manger, digérer, on est bien là dans une problématique en lien avec la question de la connaissance.

Les sources sollicitées dans ce volume sont très variées : édits municipaux, traités culinaires ou de diététique, essais, correspondances privées, nouvelles, romans, encyclopédies, gravures, peintures... Chaque catégorie d'écrit et chaque système sémiotique abordent les très nombreux métiers en rapport avec l'alimentation à partir de ses propres codes, de la nature de ses émetteurs et de ses récepteurs, des traditions dans lequel il s'inscrit et des modalités de représentations qui lui sont propres, des *topoi* venus de loin, des préjugés de l'époque ou du lieu. L'approche proposée ici est donc plurielle, soumise à des niveaux différents de représentations, pluralité renforcée par un croisement d'aires géographiques et culturelles (France, Espagne, Italie).

La multiplicité des angles d'approche permet de proposer un panorama articulé de la question. Les perspectives se répondent et composent un tableau

que nous espérons riche et suggestif. Luis de la Puente, au début du XVII^e siècle, dans la *Vida del Padre Baltasar Álvarez*, considère ainsi l'office de cuisinier comme proche d'un exercice de mortification, tant il lui semble appartenir au monde du bas. Un peu plus tard, vers 1640, León Pinelo, historiographe et juriste, associe de manière éloquente les activités d'esclave et de cuisinier pour en faire un objet de dérision. En revanche, près d'un siècle plus tôt, à Ferrare, le cuisinier peut être l'objet d'une promotion sociale importante qui l'assimile à un personnage de haut rang. C'est le cas de Cristoforo da Messisbugo, cité précédemment, nommé prince palatin par Charles Quint en 1533 : sa tâche d'organisateur des réceptions à la cour lui permet une grande proximité avec le prince. Cela dit, toute généralisation s'avère impossible. Dans la même Italie, un peu plus tard, en 1585, l'encyclopédiste Tomaso Garzoni, dans *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, n'est guère tendre avec les cuisiniers auxquels il consacre l'un de ses *discorsi* à la verve ironique, voire grinçante.

Par ailleurs, qui dit cuisine dit instruments, ustensiles divers et variés. Ces derniers acquièrent parfois un certain relief dans les textes publiés par des professionnels de l'alimentation. À cela s'ajoute la foule de ceux qui œuvrent autour du repas. Le monde de l'alimentation renvoie ainsi toujours à une logique de la multiplicité : la cuisine est un art de l'assemblage, toute unicité y est donc proscrite, elle est faite d'ingrédients toujours pluriels. Ingrédients largement mis en avant dans les livres de cuisine, bien sûr, mais aussi dans les traités de diététique. Dans la peinture, également, les professionnels de la table semblent ne pas pouvoir exister sans les matières premières qu'ils sont chargés de transformer. Par ailleurs, quatre au moins des cinq sens des convives assis autour d'une table sont sollicités : le sens de la vue, face à ce qui relève du spectacle visuel et donc d'un savoir esthétique, les sens du goût et de l'odorat, bien sûr, dans la capacité d'évaluer la finesse d'un aliment et le raffinement d'un fumé, d'une sauce, d'un assaisonnement, le sens de l'ouïe enfin, où le tapage des voix nombreuses et des ustensiles, des va-et-vient de la domesticité sont couverts, parfois, par des musiques vocales ou instrumentales. L'époque, qui goûte tout particulièrement les miscellanées, les florilèges, les mélanges, les tableaux d'un Arcimboldo comme les mélanges savants de la littérature macaronique, va s'intéresser tout particulièrement au domaine alimentaire et à ses métiers.

La table et les métiers qui l'entourent sont donc un objet d'intérêt particulièrement stimulant à partir de la Renaissance en Europe et c'est en s'appuyant sur les spécificités propres à chaque langue, histoire et culture que les différents auteurs se sont ici efforcés d'examiner les enjeux propres à la question, d'« alimenter » avec pertinence une réflexion à intégrer aux cultures alimentaires, ou *food studies*, champ disciplinaire aujourd'hui en plein renouvellement.