

La table de la Renaissance

Pascal Brioiest et Florent Quellie (dir.)

2018

Presses universitaires de Rennes
www.pur-editions.fr

1533, Catherine de Médicis épouse le futur Henri II. Dans sa corbeille de mariage, la jeune adolescente apporte l'excellence de la table italienne : nouveaux légumes, nouvelles recettes, cuisiniers de talent. Le palais des aristocrates français s'en trouvera bouleversé à jamais. De cette rencontre entre la table et la Grande histoire naîtra la cuisine française réputée... Bien connue, l'anecdote est répétée à satiété depuis le ^{xviii}e siècle. Mais tout autre paraît la réalité des faits tant nous peinons à trouver des traces dans les archives de ces fameux cuisiniers et des preuves incontestables d'italianités dans la cuisine française.

Entre mythes et réalités de la table, ce livre déconstruit le récit des origines italiennes de la cuisine française, inventé au ^{xviii}e siècle, enrichi au siècle suivant de personnages savoureux mais tout autant imaginaires, tels les Pastilla, Frangipani et autres Popelini, et revient sur ce que les sources de la Renaissance nous disent des relations entre la France et l'Italie du point de vue du boire et du manger. Se dessinent alors des relations bien plus anciennes et bien plus complexes qu'une simple imitation de l'Italie de la Renaissance, fût-elle celle de Rome et de Florence, voire une possible influence de la France sur la table des élites italiennes... Et des relations non exclusives qui impliquent également l'Espagne et ses possessions, et l'héritage de la prestigieuse cour de Bourgogne.