

Le goût a son histoire

Jean-Louis Flandrin

Si les organes n'évoluent qu'au rythme lent de la nature, les perceptions, notamment gustatives, changent, elles, au gré des cultures. Variations sur un même thème : les recettes témoins du goût.

Comme toutes les autres, l'espèce humaine a évolué depuis son apparition sur terre. Cette évolution paléontologique se mesure en dizaines de milliers d'années, voire en centaines de milliers ou en millions. Mais, pendant les quelques siècles ou les quelques millénaires qu'embrassent les historiens, on peut douter que cette évolution-là ait été perceptible. Autrement dit, il paraît sage de tenir la nature humaine pour immuable au cours des temps historiques. Et c'est en effet la vision des choses la plus fréquemment adoptée.

Est-ce à dire que le goût n'a pas plus d'histoire que l'estomac, la mâchoire ou le pied ? Nullement : si les organes n'évoluent qu'au rythme de la nature, les perceptions, elles, évoluent au rythme des cultures.

Les sens s'affinent : les sensations, déjà, doivent donc quelque chose à la culture. Et plus encore les perceptions qui en sont l'interprétation. On a soutenu par exemple qu'Irlandais et Français ne percevaient pas de la même manière le spectre des couleurs, puisqu'ils ont, pour désigner chacune d'elles, des mots en vérité intraduisibles d'une langue dans l'autre.

Quoi qu'il en soit, d'ailleurs, de la vue et des autres sens, le

goût est, à l'évidence, tributaire de la culture du mangeur. C'est qu'il n'est pas un sens tout à fait comme les autres. La vue, l'ouïe, l'odorat, le tact ont pour fonction première de nous permettre de *percevoir* les objets, les sons, les odeurs. Ces perceptions ne sont pas nécessairement agréables ou désagréables, elles n'impliquent pas forcément un jugement de valeur ni une réaction de notre part. La fonction première du goût est au contraire de nous permettre de *distinguer le bon du mauvais*, autrement dit ce qu'on peut manger de ce qu'on doit rejeter. Le jugement de valeur, en matière d'alimentation, n'est pas facultatif : il est nécessaire, car il y va de la vie et de la mort du mangeur. Au reste, chaque fois que l'on est en situation de goûter quelque chose, il faut nécessairement prendre la décision de le recracher ou de l'avaler.

Naturel chez les animaux sauvages, ce sens du bon et du mauvais est chez l'homme étroitement tributaire de la culture. La variation ethnique des goûts en témoigne assez ; tout voyageur en a l'expérience. Or, de même qu'il varie dans l'espace, d'un peuple à un autre peuple, le goût varie aussi dans le temps, au sein d'un même peuple. Selon les époques, les hommes n'ont pas aimé ou rejeté les mêmes aliments ; ils n'ont pas cuisiné de la même façon ceux qu'ils consommaient.

Réputés immangeables aujourd'hui, cygnes et marsouins, hérons, paons, cigognes et cormorans étaient au Moyen Âge servis à la table des princes. Le bœuf, dont les morceaux à rôtir font nos délices, était autrefois réputé viande grossière, tout juste bonne pour l'estomac robuste des hommes de labour. De toutes les parties de son corps, on ne jugeait digne des bonnes tables qu'un abat, le « palais » : les recettes de palais de bœuf abondent en effet dans les livres de cuisine français des XVII^e et XVIII^e siècles ; et l'on sait par le journal d'Héroard, son médecin, que de sa vie le roi Louis XIII n'a jamais mangé d'autre partie de cet animal¹. Le XX^e siècle, au contraire, a méprisé ce délicat morceau, à ce point que nul ne sait plus où le situer.

La preuve par la recette

Toutes sortes de documents témoignent de l'ancienne diversité

1. Cf. Monique Jauffret, thèse Paris IV, dactylographiée, 1987.

géographique et sociologique des goûts : récits de voyage, journaux intimes, recueils de proverbes, traités des aliments et œuvres littéraires diverses ; listes de prix, comptes de bouche, menus de banquets, cartes de restaurants, etc.

Aucune pourtant n'offre un témoignage aussi précis sur les transformations historiques du goût que la série des livres de cuisine. Dans la plupart des pays d'Europe occidentale, elle est continue depuis le début du XIV^e siècle².

Les anciens traités culinaires - souvent de simples recueils de recettes - témoignent moins des inventions de grands chefs que d'un savoir collectif : de l'un à l'autre, et à travers plusieurs pays, on retrouve les mêmes plats, élaborés de manière analogue sinon rigoureusement identique. S'ils nous renseignent évidemment mieux sur les goûts des élites sociales que sur ceux des masses populaires, plusieurs, pourtant, évoquent ou décrivent à l'occasion des plats vulgaires. Dès la fin du XIV^e siècle, les recettes d'un ensemble de « potages communs » ouvrent le « viandier » du *Ménagier de Paris* : un peu plus tard, le manuscrit du Vatican du *Viandier* de Taillevent mentionne douze plats dont il ne donne pas la recette parce que « femmes en sont maistresses, et chacun le sçait faire ». On connaît cependant par d'autres livres les recettes de ces plats ordinaires.

Laissons néanmoins de côté la difficile question des cuisines populaires, d'autant que l'on ne sait jamais si c'est par goût ou par besoin que les pauvres mangent ce qu'ils mangent. Pour démontrer que le goût a varié historiquement, mieux vaut se concentrer sur l'alimentation des riches.

Jamais les Français n'ont accordé autant de prix aux épices qu'aux XIV^e et XV^e siècles. C'étaient elles qui donnaient alors aux mets leur statut gastronomique. Dans tout l'Occident, la palette des épices n'a jamais été aussi variée : les recettes, plus ou moins fréquemment selon les pays, mentionnaient le poivre rond et le poivre long, la cannelle, le gingembre, le galanga, le clou de girofle, la noix de muscade et son tégument le macis, le safran, la graine de Paradis ou maniguette, le mastic, le citoual, le cumin, l'anis, la cardamome, le spic nard ou nard indien, etc. Toutes ces épices

2. Cf. l'enquête sur les traités culinaires anciens, en cours au Centre de recherche historique de l'Ecole des hautes études en sciences sociales.

se trouvaient ordinairement chez les épiciers ou apothicaires, alors que nombre d'entre elles sont aujourd'hui introuvables en Europe, les commerçants renonçant à en commander faute de demande.

Le goût pour les épices se manifestait aussi par la fréquence de leur emploi, autrement dit par le nombre des recettes qui en mentionnaient, de 65 à 80 % selon les pays et les recueils, aux XIV^e et XV^e siècles. Quant à l'importance des doses utilisées, les historiens spécialistes en discutent, car la plupart des recettes ne les précisent pas. Mais, les rares fois où elles sont indiquées, elles sont toujours impressionnantes, comparées aux doses que l'on trouve aujourd'hui dans les cuisines occidentales.

Jusqu'au XVII^e siècle, ce goût pour les épices s'est manifesté en France comme dans les autres pays d'Europe occidentale. Mais, à partir du XVII^e siècle, les Français ne le partagent plus : les étrangers de passage en France s'en sont étonnés ; et les Français de leur côté, lorsqu'ils voyageaient en Allemagne, en Pologne, en Espagne, etc., se sont plaints du supplice de Tantale qu'on leur infligeait en leur présentant des mets appétissants mais immangeables par la profusion des épices dont ils étaient assaisonnés. Lorsque l'on combine ces témoignages à celui des livres de cuisine, il s'avère que les Français des XVII^e et XVIII^e siècles n'ont pas renoncé complètement aux épices orientales mais que certaines d'entre elles les dégoûtent désormais - en particulier le safran - et que, s'ils affectionnent le poivre, le clou de girofle et la muscade, ils ne les utilisent plus qu'à doses discrètes. En vérité, l'étude des livres de cuisine français des XVII^e et XVIII^e siècles ne révèle pas de changement significatif de la proportion des recettes faisant appel aux épices orientales : elle est toujours de l'ordre de 60 à 70 %. Mais ces livres indiquent deux changements. D'une part, la palette des épices s'est considérablement réduite. La graine de Paradis, le galanga, le macis, le spic nard, la cardamome, l'anis, le cumin, le mastic et le poivre long ont disparu, tandis que la cannelle, le gingembre et le safran ne sont plus employés qu'exceptionnellement. Les cuisiniers français n'utilisent plus désormais régulièrement que le poivre, le clou de girofle et la noix de muscade, ces trois épices apparaissant d'ailleurs beaucoup plus fréquemment qu'auparavant.

Il semble, d'autre part, qu'ils les utilisent en doses beaucoup plus discrètes. Cela reste difficile à démontrer en raison de l'imprécision persistante des recettes. Mais on voit que le girofle n'est plus

employé que pour clouter un morceau de citron vert, ou - comme aujourd' hui - un oignon. On peut en outre déduire cette réduction des doses de l'insistance avec laquelle les voyageurs français ont dénoncé la profusion des épices dans les cuisines étrangères : Jean Le Laboureur se plaint de pâtés allemands « tout noirs au-dedans d' épices et de safran » et la comtesse d' Aulnoy de mets espagnols « si pleins d' ail, et de safran et d' épices que je ne pus manger rien ».

L'acide, le sucré, le salé

Epicée comme les autres cuisines médiévales européennes, la cuisine française du XIV^e siècle s' en distinguait cependant par un goût très affirmé pour l'acidité et par son mépris de la douceur. Environ 70 % des recettes françaises comprenaient des ingrédients acides : vin, vinaigre, verjus, groseilles, alors qu' on n' en trouve que dans 40 à 50 % des recettes anglaises de la même époque, et 25 à 35 % des recettes italiennes. Les ingrédients doux, en revanche, en étaient presque absents : sucre ou miel n' apparaissent que dans moins de 8 % des recettes françaises du XIV^e siècle, contre 19 à 50 % des recettes italiennes analysées et 49 à 68 % des anglaises.

Le sucre, présent dans 13 à 28 % des recettes italiennes et 31 à 50 % des recettes anglaises - contre moins de 7 % des recettes françaises -, n' est pas seul en cause : les Français du XIV^e siècle utilisaient aussi nettement moins que leurs voisins le miel, les figues sèches, les raisins secs et le moût de raisin concentré, et même pas du tout de dattes, qu' Anglais et Italiens employaient très fréquemment. Il ne s' agit donc pas d' une question d' approvisionnement en denrées exotiques, mais bien d' une absence de goût pour les saveurs douces, que les Italiens, et plus encore les Catalans et les Anglais, adoraient autant que les Arabes.

Cette originalité française s' est quelque peu effacée au cours des XV^e et XVI^e siècles, par suite du prestige irrésistible du sucre de canne. Suivons par exemple les différentes versions du *Viandier* de Taillevent : au XIV^e siècle, il en usait dans 6 % de ses recettes ; au début du XV^e, 11 % ; à la fin du même siècle, 18 % ; enfin, le *Livre fort excellent de cuisine* (milieu du XVI^e) en utilise dans 31 % des siennes. On sait que la consommation de saccharose a

continué à croître du XVI^e siècle à nos jours, dans l'alimentation des Français comme dans celle des autres Européens, d'abord dans les élites sociales, puis dans des milieux de plus en plus larges.

À partir du XVII^e siècle, cependant, les Français se sont à nouveau distingués de leurs voisins en développant le sentiment d'une antinomie entre le sucré et le salé. Ce principe fondamental de la gastronomie française classique - beaucoup plus original que ne le pensent généralement ceux qui l'ont intégré dès l'enfance - n'est pas apparu en un jour. A preuve : la plupart des livres français du XVII^e siècle proposent encore des recettes de lamproie, de saumon ou d'alouettes « à la sauce douce », de « sarcelles à l'hypocras », etc. Mais déjà certains commentaires significatifs apparaissent, sous la plume même des auteurs qui proposent de telles préparations. Ainsi, l'auteur de *L'Art de bien traiter* (1674) écrit à propos de levreaux rôtis : « Si quelqu'un aime et demande une saulse douce - *ce qui me paroist fort impertinent, et fort ridicule* - vous le pourrez satisfaire en faisant bouillir du vin rouge dans un poeslon avec sucre, gerofle, cannelle et réduire le tout en consistance de syrop. »

Cette séparation du salé et du sucré s'est manifestée aussi par l'apparition, dès le XVI^e siècle, de traités de confiserie distincts des livres de cuisine. C'est beaucoup plus tard, cependant, que les traités de pâtisserie se spécialiseront dans la préparation des gâteaux sucrés : aux XVII^e et XVIII^e siècles, ils traitent encore des pâtés de viande et de poisson aussi bien que de tartes et autres gâteaux.

De même, jusqu'en plein XIX^e siècle, les entremets - généralement apportés sur table au troisième service - mêleront les plats salés aux plats sucrés.

Le principe clé de la cuisine hexagonale n'a d'ailleurs jamais été total au niveau de la pratique, mais il a pendant plus de trois siècles marqué notre système classificatoire. Au XX^e siècle, on met toujours un peu de sel dans la pâte à tarte, et éventuellement un morceau de sucre dans les petits pois ou les carottes. Mais, au niveau des représentations, un plat doit être « sucré » ou « salé », et nous, Français, sommes désorientés si nous ne pouvons classer ce que nous mangeons d'un côté ou de l'autre.

Bien qu'en notre fin du XX^e siècle les structures du goût français deviennent moins rigides sur ce point, et nous laissent apprécier nombre de cuisines étrangères qui admettent le sucré-salé - et

pis : les viandes et les poissons sucrés -, il y a donc là une caractéristique de longue durée du goût français. Elle a pu constituer un régulateur de notre consommation de sucre et mériterait une étude approfondie.

Graisses et sauces

Autre phénomène significatif d'une transformation du goût : l'essor de la cuisine au beurre. Au XIV^e siècle, le beurre était presque absent des livres de cuisine, en France et en Angleterre aussi bien qu'en Italie et en Espagne. Les jours gras, les traités culinaires lui préféraient le lard ou le saindoux, et les jours maigres, ils lui préféraient l'huile. Mais on a des raisons de douter que le beurre ait été absent de la cuisine bourgeoise et populaire aussi bien que de la cuisine aristocratique. Quelques textes parlent d'ailleurs du beurre comme d'une graisse paysanne. Pourquoi son statut aurait-il changé au cours des siècles suivants ? Mystère... Toujours est-il que les livres de cuisine l'ont mentionné plus fréquemment au XV^e siècle (en Italie aussi bien qu'en France, mais pas encore en Angleterre) et que son essor est fulgurant dans les traités français et anglais aux XVI^e et XVII^e siècles. *Le Viandier* de Taillevent ne le citait, par exemple, que dans 1,4 % de ses recettes au XIV^e siècle, dans 2,5 % au début du XV^e ; à la fin du même siècle dans 7,6 %. Au XVI^e, il l'est dans 33,2 % des recettes du *Livre fort excellent*, et aux XVII^e et XVIII^e dans 35 à 62 % selon les livres.

Si la crème semble garder encore, au XVII^e siècle, de cet ancien statut paysan, le beurre, lui, est définitivement adopté par les élites sociales - et il va devenir caractéristique de leur cuisine. Une cuisine où, d'une manière générale, les graisses jouent d'ailleurs un rôle plus important qu'au Moyen Âge.

On pense souvent que la méfiance envers les graisses est une invention de la diététique moderne. En fait, les nutritionnistes du XX^e siècle parlent des lipides comme d'un des trois nutriments fondamentaux alors que les anciens diététiciens les percevaient au contraire comme des condiments, à n'employer qu'en petites quantités. Au reste, les maîtres queux du Moyen Âge semblent n'avoir que très modérément prisé les assaisonnements gras, au contraire des cuisiniers modernes, qui, non contents d'user du beurre dans

un plat sur deux, ont encore doublé la fréquence d'emploi du lard et autres graisses animales. Ainsi, la fréquence d'utilisation du beurre est passée de 1,4 % des recettes du *Viandier* de Taillevent au XIV^e siècle à 54,3 % de celles de l'*Art de bien traiter* au XVII^e. Dans le même temps, il est vrai, la fréquence d'emploi de l'huile a chuté de 13 % à 4 %. Mais lard, saindoux et autres graisses animales sont passés de 26 % à 52 %, tandis que la moelle, gustati-vement proche de la graisse, passait de 0,6 % à 17,5 %.

Les cuisiniers médiévaux, comme ceux d'aujourd'hui, se souciaient d'ailleurs de dégraisser leurs préparations. Et lorsque, parfois, ils utilisaient de la graisse de rôti dans une sauce, ils veillaient à n'en pas mettre trop. Ainsi, pour assaisonner un chapon rôti, *Le Ménagier de Paris*, à la fin du XIV^e siècle, donne exceptionnellement des proportions : « quatre parties de verjus et la cinquième de la graisse... du chapon ». Cette sauce, aujourd'hui, nous paraîtrait plutôt trop acide que trop grasse. Mais il y a plus : la plupart des sauces médiévales ne comprenaient aucune graisse : sur les soixante que mentionnent au XIV^e *Le Viandier* de Taillevent et *Le Ménagier de Paris*, aucune ne comportait d'huile ni de beurre, alors qu'aujourd'hui la plupart de nos sauces comportent l'une ou l'autre.

Beaucoup de ces sauces étaient violemment acides : 87 % d'entre elles contenaient du vinaigre ou du verjus (c'est-à-dire des acides forts) et, souvent, aucun des autres ingrédients n'en modérait la violence. La sauce verte, par exemple, se composait alors de « pain, persil, gingembre... verjus et vinaigre », ceux-ci étant nécessairement utilisés à fortes doses, puisqu'il n'y avait pas d'autre élément liquide dans la sauce (cf. *Taillevent*, ms. BN p. 33, n° 139). On sait ce que cette sauce est devenue aujourd'hui : une mayonnaise fade et grasse, au jus d'épinard (Ginette Mathiot, *Je sais cuisiner*, p. 77). Sans en être encore à ce point, l'évolution était déjà bien engagée au XVII^e siècle.

Dans la seconde moitié du XVII^e siècle, il reste encore des sauces maigres et acides, mais on voit les sauces au beurre se multiplier. Les sauces maigres, à base de vinaigre, verjus ou jus d'orange amère, sont encore nombreuses dans *Le Cuisinier français*. Mais on ne les y trouve guère que pour assaisonner des viandes rôties, suintantes de leur propre graisse. Dans beaucoup d'autres cas, et particulièrement pour les sauces de poissons, la violence de l'acide est désormais adoucie par de l'huile ou du beurre. C'est le cas de 46 %

des sauces de ce livre de 1651, et de 80 % de celles de l' *Art de bien traiter*, en 1674.

À l'attrait des sauces acides et épicées du Moyen Âge a donc succédé, dès le XVII^e siècle, l'attrait des sauces grasses, plus douées et plus respectueuses de la saveur propre des aliments. Cette préservation du goût des aliments est d'ailleurs un des thèmes favoris des partisans de la nouvelle cuisine de ce temps. Thème à rapprocher de celui du naturel qu'ont développé les classiques en art et en littérature. Ces transformations de l'assaisonnement, particulièrement significatives de l'évolution des goûts, sont allées de pair avec une transformation des choix alimentaires faits par les élites sociales : les plats de céréales ont disparu des recueils de recettes, tandis que les légumes et les champignons devenaient à la mode, et les viandes de boucherie, tenues jusque-là pour « grossières », ont de plus en plus tenté les cuisiniers aristocratiques.

Goût et diététique

L'ancienne diététique se souciait des saveurs infiniment plus que celle d'aujourd'hui. Les traités d'hygiène alimentaire, en effet, parlaient constamment de corriger les vices des aliments par l'assaisonnement et les cuissons. Ils en venaient souvent jusqu'à prescrire de véritables recettes de cuisine. Voici, pour preuves, trois courts exemples empruntés au *Trésor de santé* (1607) : « En général les pigeons et pigeonneaux ont la chair de qualité chaude et humide, et enflamment le sang. Pour les corriger, les ayant saignés, on les doit faire bouillir avec eau et verjus, ou les mettre en paste avec aigrets ou citrons, principalement pour les cholériques » (p. 209). Ou, page 213 : « Il est aussi bon de larder et farcir les oyes de la sauge, sans la manger. Elle attire avec le feu leur excessive viscosité. On peut aussi y adjoindre du poivre pulvérisé. » Ou encore, page 226, à propos des vieilles grives : « On les doit pour correctifs farcir d'espices, et boire en les mangeant du meilleur vin. Mais il faut qu'elles cuisent longuement, leur chair en sera moins dommageable. On les doit manger avec poivre. »

De leur côté, les auteurs de traités culinaires (ou leurs éditeurs) se référaient aux vertus diététiques de l'assaisonnement. L'éditeur du *Cuisinier français* écrivait en 1651, dans un avis au lecteur : « Ce

livre... ne tend qu' à conserver et à maintenir la santé en bon état et en bonne disposition, *enseignant à corrompre les viciéuses qualités des viandes par les assaisonnements contraires.* » Et il remarque « qu' il est bien plus doux de faire une dépense honneste et raisonnable... en ragousts et autres délicatesses de viandes, pour faire subsister la vie et la santé, que d' employer une somme immense en drogues, herbages, médecines et autres remèdes importuns pour la recouvrer ».

Il faut donc se demander ce que les pratiques culinaires - qui fondent le goût alimentaire autant qu' elles l' expriment - doivent aux idées diététiques régnant dans la société considérée. La réponse n' est pas facile à donner car les pratiques subissaient aussi d' autres influences. Autrefois, comme aujourd' hui d' ailleurs, il ne manquait pas de recettes contraires aux principes des médecins. Il arrive aussi que des pratiques et des goûts traditionnels survivent longtemps aux doctrines diététiques qui les ont fondés ; ainsi, l' habitude de manger le melon en début de repas, assaisonné de sel et de poivre, et de ne pas boire d' eau par-dessus, mais un vin puissant et pur. Cette habitude, que l' on peut suivre de la fin du XV^e siècle à nos jours, est historiquement fondée sur les prescriptions d' une diététique aujourd' hui surannée et caduque, même si ceux qui y restent fidèles n' en ont plus conscience et n' agissent plus ainsi que « par goût ». On pourrait en dire autant de l' habitude, nouvelle en France, de manger le melon avec du jambon cru³.

Des goûts et des valeurs

Même s' ils ne sont pas explicables seulement en termes de rapports sociaux (on vient de le voir), les goûts entretiennent néanmoins des relations évidentes avec eux⁴. Ainsi l' usage des épices exotiques aux XIV^e et XV^e siècles était-il clairement une marque de distinction sociale.

3. Cf. Platine, « Du melon et autres fruits de l' été », *L' Histoire*, n° 14, juillet-août 1979.

4. Cf. Pierre Bourdieu, *La Distinction. Critique sociale du jugement* (Editions de Minuit, Paris, 1979 ; 670 p.). Pour une approche plus équilibrée, tenant compte à la fois des rapports sociaux, des doctrines médicales et des principes classificatoires, voir Allen J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie, XIV^e -XV^e siècle* (Ecole des hautes études en sciences sociales, thèse de doctorat, Paris, 1987, 222 p., dactylographiée).

Dans cette perspective, que signifie donc leur abandon au XVII^e siècle ? Une mise à l'honneur des pratiques bourgeoises et populaires ? On pourrait le croire puisque au niveau des choix alimentaires aussi bien que de l'assaisonnement, ce qui paraît avoir été bourgeois au XIV^e siècle est devenu aristocratique au XVII^e. Mais, d'un autre côté, il est clair qu'au XVII^e siècle on recherchait plus encore qu'auparavant à se distinguer socialement par ses goûts et par ses pratiques alimentaires. Simplement, les critères de distinction ont changé et sont devenus plus complexes : on met désormais en avant non seulement la magnificence du maître de maison, mais son « bon goût » et sa connaissance de la mode⁵.

Les transformations du goût des élites sociales, qui se sont accompagnées d'autant de transformations de leur régime alimentaire, ont vraisemblablement eu des répercussions sur leur apparence physique et sur leur santé. Répercussions complexes dont je n'évoquerai qu'un aspect.

Au cours du XVI^e siècle, l'idéal de beauté féminine a changé. Alors que les peintres et les poètes du XIV^e siècle rêvaient de jeunes filles graciles, aux hanches basses et à la poitrine menue, ceux des XVI^e, XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles ont plutôt vanté des femmes aux chairs « succulentes », aux hanches larges et aux seins plantureux⁶. Il serait étonnant que cela n'ait eu aucun rapport avec le fait qu'à partir du XVI^e siècle le sucre, le beurre et les sauces grasses ont remplacé, dans le régime des élites sociales, les assaisonnements acides et épicés. Ainsi qu'avec l'idée, qui s'est affirmée peu à peu, que les sucreries sont nourritures de femmes plutôt que d'hommes adultes. On peut en effet supposer que, dans cette société aristocratique, l'idéal de beauté féminine entretenait des relations étroites avec la corpulence réelle des grandes dames.

Quoi qu'il en soit, il y a certainement une relation directe entre l'évolution du goût alimentaire et l'évolution du goût sexuel. Outre les métaphores alimentaires qui abondent dans l'œuvre de poètes comme Ronsard lorsqu'ils décrivent leurs maîtresses ou le désir qu'elles leur inspirent, il faut noter quantité de valeurs communes aux deux domaines : à partir du XVI^e siècle, la douceur, la délica-

5. Cf. J.-L. Flandrin, « La distinction par le goût » in Ariès et Duby, *Histoire de la vie privée*, t. 3, Seuil, Paris, 1986, p. 267-309.

6. Cf. J.-L. Flandrin et M.C. Phan, « Les métamorphoses de la beauté féminine, *L'Histoire*, n° 68, juin 1984.

tesse, la succulence, etc. valent aussi bien lorsqu' on parle des femmes que lorsqu' on parle de nourriture⁷.

Autre corrélation à souligner : celle qui existe entre les tendances de la nouvelle cuisine du XVII^e siècle et les tendances du classicisme littéraire et artistique. Corrélation véritable, au niveau des choses ? Ou simple analogie au niveau du langage ? On peut en discuter. Mais on ne peut pas ne pas remarquer que les notions de naturel, d' équilibre, d' excès, de bon goût, etc. sont apparues à peu près en même temps dans le discours sur les lettres et les arts et dans le discours sur la cuisine.

C' est à juste titre que le goût alimentaire est traditionnellement compté comme l' un des cinq « sens de nature », puisque, comme ces derniers, il nous apporte des informations de l' ordre de la sensation et de la perception. Le goût alimentaire est cependant, de façon constante, modelé par la culture : l' étude de ses variations dans le temps et dans l' espace renvoie à toutes sortes d' autres transformations historiques dont on n' a pu mentionner ici que quelques-unes.

7. Cf. J.-L. Flandrin et M.C. Phan, « Bella da guardare, bella da mangiare », *Imago*, n°1 ; Lugio, 1987, p. 54-65.

Jean-Louis Flandrin