

**JEAN-LOUIS FLANDRIN,**  
**HISTORIEN DES SENSIBILITÉS ET DES COMPORTEMENTS.**

Par Odile Redon

Son nom est familier à tous ceux qui depuis vingt ans ont pensé la cuisine, les repas, le goût des aliments autrement que dans la perspective immédiate de manger, de produire, de vendre. Il nous a quittés le 8 août 2001 mais il n'a pas pour autant disparu.

Il reste ses écrits – des articles et des livres, échelonnés sur trente ans. Je les ai extraits de ma bibliothèque : une pile pour les amours, les familles, le sexe autorisé et interdit ; une autre sur l'alimentation, entre nécessité biologique, goût, contraintes techniques, économiques, sociales, diététiques. Cette dernière pile est restée inachevée ; Jean-Louis Flandrin a travaillé à l'édifier jusqu'au dernier jour. Il reste aussi le souvenir que nous avons de lui, de sa manière de faire l'histoire.

Dans les textes ci-dessous, des collègues, des amis qui ont travaillé près de lui évoquent l'histoire qu'il faisait, en faisant eux aussi de l'histoire : un long panoramique sur l'histoire du goût en Europe (Françoise Sabban) ; les livres de cuisine en un temps précis et leur mode d'emploi comme source d'information (Bruno Laurioux) ; un produit, le beurre, et l'évolution de son usage (Philip et Mary Hyman) ; les mets offerts en une circonstance particulière, à une femme après l'accouchement, avant le XXe siècle (Jacques Gélis). Quelques photos montrent Jean-Louis Flandrin enseignant, cuisinant, dialoguant ou réfléchissant.

Il se définissait lui-même comme « historien des sensibilités et des comportements » et son terrain d'enquête était l'Europe, en Europe principalement la France, entre XIIIe et XXe siècle. La passion qui le dominait était de comprendre ce qui, dans un temps et un lieu donnés, pousse un individu ou un groupe à adopter tel ou tel comportement : fonder une famille, faire l'amour, enfanter, manger un produit plutôt qu'un autre, choisir un type de cuisson, un assaisonnement, des associations, organiser les repas. Comprendre aussi les changements qui au cours du temps s'introduisent dans les comportements.

Son attention se portait donc sur l'individu dans sa vie privée, qu'il mettait en relation avec « le monde », les conditionnements imposés par l'usage, la norme ecclésiastique ou publique, les possibilités économiques. L'observation des « temps pour embrasser » (le titre d'un de ses livres, Seuil 1983) tendait à la compréhension des sentiments qui unissaient les couples comme à une construction démographique ; le repérage et le comptage des épices constituait un préalable à la compréhension des systèmes de saveurs qui se sont succédé dans le passé.

Sa manière de faire l'histoire était marquée de sympathie : il condamnait rarement mais il argumentait toujours. Il le faisait avec les étudiants, répondant aux questions ou inscrivant en marge des copies de longs commentaires ou des questions invitant à réviser ou reformuler une idée, à aller plus loin dans l'interrogation. Lui-même avait la prudence de refuser les explications (trop) simples. Je citerai un exemple : introduisant « L'humanisation des conduites alimentaires » dans *l'Histoire de l'alimentation* qu'il a dirigée avec Massimo Montanari (Odile Jacob, 1996), il propose ce raisonnement : puisque, semble-t-il, tous les carnivores, quand ils ont le choix, préfèrent manger la viande cuite, l'homme, ayant acquis la maîtrise du feu, aurait « naturellement » inventé la cuisine. Aussitôt il corrige : « n'acceptons pas si vite un tel schéma », et il rappelle que la notion de préférence, de bon et mauvais est « relative à chaque mangeur et à chaque culture ». Et, rappelant que beaucoup de cultures ont un vif goût pour le cru, il considère imprudent de faire de l'invention de la cuisine une affaire de goût. Ici, quand il s'interroge

sur ce temps qui précède l'histoire, il s'appuie sur les œuvres des préhistoriens, mais sa prudence était la même en face des sources qu'il étudiait (manuels de confesseurs, livres de cuisine, comptes de maisons princières...) et des statistiques qu'il établissait sur leurs données. Ce type de travail est long et minutieux ; il exige de longues heures assis au bureau et Jean-Louis fut de cette façon un chercheur solitaire, autant qu'il était désireux de faire parcourir à ses interlocuteurs et à ses lecteurs les sentiers et les routes de sa méthode de recherche, ou de partager avec ses étudiants et ses amis ses investigations gastronomiques.

Un temps, Jean-Louis Flandrin s'est identifié à Platina, humaniste italien du XVe siècle (voir la *Chronique de Platine*, Odile Jacob 1992 qui avait écrit un livre de diététique et de cuisine, *De l'honnête volupté*, en collaborant sans état d'âme avec le grand cuisinier Martino. Platina guida sans doute Jean-Louis vers cette idée de la libération de la gourmandise, qu'il voyait s'accomplir au XVIIe et au XVIIIe siècle, en même temps que le mot « goût ». Un mot qui, jusqu'alors, désignait seulement le sens perçu par la langue et le palais, s'étendait au domaine de tous les arts majeurs et mineurs et tendait à définir un type humain, « l'homme de goût », héritier de « l'honnête homme ».