

COMPTE-RENDU DU COLLOQUE « LE DESIR ET LE GOUT, UNE AUTRE HISTOIRE »

Maggy Bieulac-Scott



Un joli clin d'œil à Jean-Louis Flandrin que cette miniature choisie pour orner programmes et affiches ... On sait que les saints hommes sont soumis aux tentations de la chair autant qu'ils se privent de faire bonne chère. Voilà qui résume les deux grandes thématiques de recherche de Jean-Louis Flandrin : d'abord l'histoire de la sexualité et de la famille pendant près de vingt ans, ensuite celle des goûts et des pratiques alimentaires. Ce « maître de l'histoire des sensibilités, un des meilleurs représentants de l'esprit des Annales »¹ disait souvent qu'il lui avait été plus difficile d'imposer l'alimentation que la sexualité comme objet d'étude.

Un regret à l'issue de ce colloque, qu'il y ait eu si peu de non historiens dans la salle. Bien des thèmes traités avaient en effet une résonance particulière par rapport aux problématiques contemporaines. Par exemple, les interventions de Florence Dupont sur Rome et la nécessité d'éduquer la *gula*, et celle de Marilyn Nicoud sur

les médecins de cour et leur difficulté à éduquer les jeunes princes sont particulièrement intéressantes pour tous ceux qui, aujourd'hui, réfléchissent sur l'éducation alimentaire.

Autre exemple, l'exposé d'Allen J. Grieco sur la gourmandise et la luxure à la fin du Moyen Age, une période dont nous gardons encore des traces : certaines médecines dites parallèles ne font - elles pas encore aujourd'hui référence à la diététique ancienne occidentale où tout est fondé sur le quatre (le cinq pour la diététique ancienne chinoise) : les quatre éléments, caractérisés par quatre qualités (le chaud, le froid, le sec, l'humide), les quatre humeurs du corps humain déterminant quatre tempéraments.

L'état de la science aujourd'hui ne confirme pas évidemment toutes les représentations du Moyen Age. Ainsi, à cette époque, comme nous l'apprend l'intervention de Cathy Mc Clive (Université de Warwick), théologiens et médecins faisaient cause commune pour expliquer que rien n'était plus impur et plus dangereux que d'avoir des relations sexuelles pendant les menstrues - risque d'en mourir et risque d'engendrer un enfant monstrueux ou lépreux - ou pendant la grossesse : les naissances multiples étaient expliquées ainsi ...

Sur l'exotisme alimentaire et les débuts, sinon de la mondialisation, du moins de l'europanisation des goûts, les interventions de Bruno Laurioux et de Nathalie Héraud notamment montrent que les tendances que nous voyons se développer aujourd'hui ne sont pas vraiment récentes.

La chair et la chère, les tentations d'une vie de saint

Qui est ce personnage soumis aux tentations de la chère et de la chair choisi pour illustrer les programmes ? Saint Hilarion, un saint moine dont la vie, pleine de bonnes œuvres et de mortifications en tous genres, a été racontée par Saint Jérôme. La *Vie*

¹ Philippe-Jean Catinchi, dans *Le Monde* du 11 août 2001

d'Hilarion dans *La Légende Dorée*² ne dit rien sur les tentations de la chair mais détaille en revanche le régime alimentaire de l'ermite.

Hilarion, venu de Palestine étudier la grammaire à Alexandrie, rencontra Saint Jérôme près de qui il vécut quelque temps avant de retourner dans sa patrie avec quelques moines.

Il n'avait que 15 ans et entra au désert où il vécut dans une petite cabane, ne se lavant jamais, se coupant les cheveux une fois par an à Pâques et se contentant de manger quinze figes sauvages par jour après le coucher du soleil. De 21 à 27 ans, il ne mangea autre chose, durant les trois premières années, qu'un peu de lentilles trempées dans de l'eau froide, et durant les autres trois années que du pain avec du sel et de l'eau. De 27 à 30 ans, il ne vécut que d'herbes sauvages et de racines crues de quelques arbrisseaux ; de 31 à 35 ans, il n'eut pour toute viande que six onces de pain d'orge et un peu d'herbes cuites sans huile. Mais, sentant obscurcir ses yeux, et tourmenté d'une violente démangeaison par tout le corps, il ajouta un peu d'huile à son ordinaire et continua jusqu'à 63 ans à vivre dans cette extrême abstinence, ne goûtant outre cela ni d'aucun fruit, ni d'aucun légume, ni de chose quelconque. Alors voyant que son corps s'exténuait et croyant sa mort proche, il ne mangea plus de pain de 64 à 80 ans, se contentant d'un breuvage avec de la farine et quelques herbes hachées, son boire et son manger pesant ainsi à peine cinq onces. Il continua jusqu'à la mort en cette manière de vivre, ne mangeant jamais qu'après que le soleil était couché, et ne rompant jamais son jeûne ni aux jours de fêtes ni dans ses plus grandes maladies. A sa mort, son vieil ami Esychius, contrairement aux dernières volontés d'Hilarion, déroba son corps et l'emporta dans un monastère où il répandit cette odeur si excellente qu'on l'appelle odeur de sainteté ...

La gula s'éduque. Les trois bouches du citoyen romain

La bouche est un lieu crucial pour le citoyen romain, explique Florence Dupont (Université Paris 7) car elle est le lieu de trois systèmes symboliques qui font ou défont sa *dignitas* : la politique, la convivialité et l'érotisme. L'orateur étant l'idéal du noble romain, l'*ora* est la bouche politique, un lieu de sacralisation culturelle, à condition que l'*ora* ne soit pas souillée, que ce soit par la parole (le mensonge), par les aliments (la goinfrerie) ou par la sexualité. L'*ora* souillée exprime l'immoralité et se traduit par la puanteur du souffle : rien n'est pire que ces fêtards de la nuit qui osent au matin se rendre directement au Sénat alors qu'ils ont la *crapula*, la gueule ravinée.

La *gula* est la bouche de la gastronomie et de la convivialité (le banquet). Siège du goût pour les bonnes nourritures, elle est à la fois une preuve de civilisation et un lieu de perversion. On ne considère pas à Rome la capacité à ressentir les saveurs comme une compétence naturelle : la *gula* doit être éduquée, on doit apprendre à la considérer comme un moyen et non comme une fin, faute de tomber dans une passion addictive, de devenir un « esclave de la *gula* ». La différence entre les hommes et les animaux étant justement le fait que l'homme a la capacité de solliciter la *gula* et d'en tirer un plaisir un plaisir raffiné.

N'importe qui ne peut pas manger des oiseaux : quelques représentations du Moyen Age

Nombre de conceptions, fantasmes et représentations d'aujourd'hui ayant leurs racines au Moyen Age, il est essentiel de comprendre le cadre mental de l'époque, comme le rappelle Allen J. Grieco. La façon de penser la nourriture reposait sur la chaîne de l'être, la représentation d'un univers ordonné verticalement - Dieu en haut, suivis des hommes,

² Jacques de Voragine, *La Légende Dorée*, Traduit par J.B.M. Roze, Garnier Flammarion, Paris, 1967, Tome II, p.468-470.

des animaux, des plantes et tout en bas, les objets inanimés - et sur la théorie des humeurs.³

Dans ce système de croyances, n'importe qui ne pouvait pas consommer des oiseaux ou des volailles.

Considérés comme des nourritures « chaudes » et associés à la luxure, oiseaux et volailles ne convenaient qu'à deux groupes : les puissants, pour lesquels ils étaient « obligatoires », et les malades et les accouchées, pour leur permettre de récupérer leur « force vitale ». Tant les médecins que les théologiens étaient d'accord sur le fait que les autres groupes de la population devaient s'en abstenir : d'une part pour éviter le risque de tomber dans la luxure, d'autre part en raison de leur coût. Autrement dit, pour la majorité de la population, transgresser cet interdit ne pouvait être qu'un gâchis total, physique et moral. Parce que les oiseaux étaient associés à la luxure, Saint Bernardin de Sienna ne les déconseille pas tant aux femmes en général qu'aux veuves en particulier.

Survivance de ces représentations, presque toutes les langues européennes modernes utilisent la symbolique de l'oiseau pour désigner les organes sexuels ou l'acte sexuel ...

Géographie des goûts : récits de voyageurs

Bruno Laurieux s'est intéressé aux « voyageurs pressés » entre 1450 et 1500, à la charnière entre le Moyen Age et la Renaissance. Les récits de ces voyages dessinent une géographie subjective où interfèrent les goûts de l'auteur et ses découvertes objectives.

Son premier témoin est Gilles Le Bouvier, héraut d'armes et auteur d'un guide des pays. Il note les productions et spécialités régionales, par exemple le cidre en Normandie mais pas en Bretagne où l'on boit encore de l'eau, et les « aberrations » ou du moins les différences par rapport à son modèle de référence, par exemple les cailles de Brindisi, « salées comme des harengs ».

Sa seconde source est Pantaleone da Confienza, au service du Duc de Savoie, auteur d'un *Itinerarium* fameux. Il est le premier à dresser une carte fromagère de la France qui pêche par manque de précision (on ne sait pas s'il s'agit de lait de vache, de chèvre ou de brebis) mais montre une concordance avec la carte actuelle. Il décrit le Brie, déjà prestigieux, comme fondant et comme étant le meilleur des fromages pour le Duc de Savoie. En revanche, il déplore le manque de goût des fromages d'Artois qu'il attribue à une production intensive de beurre qui se traduit par une quantité insuffisante de gras dans les fromages ...

Enfin, Paolo Santonino, qui a voyagé pendant 3 ans aux confins de l'Italie, de l'Autriche et de la Slovénie. C'est un clerc, au service du Cardinal Marco Barbo, qui accompagne son patron dans une tournée des monastères et abbayes. Gastronomes et curieux, il tient un journal où il note menus, recettes, prix des produits alimentaires et ses commentaires. Les repas au cours de ces visites pastorales offrent une cuisine raffinée, mais pas forcément une cuisine de riches : il n'est pas rare que de simples curés soient gastronomes. Santonino note le très grand nombre de services (jusqu'à dix à douze), l'alternance des services de viande et de poisson (sans lien avec les jours gras ou maigres). On apprend qu'ici on leur a servi de l'écureuil, là de la choucroute au milieu du repas -qu'il a du mal à supporter- qu'on mange mieux en Styrie qu'en Carinthie, et que la Carniole fait figure de paradis gastronomique.

La cuisine du XVIe siècle : associations de saveurs et exotisme alimentaire.

En 1540, est publié à Paris le *Livre de cuisine*. Deux ans plus tard, est publié à Lyon le *Livre fort excellent de cuisine*. Mais il s'agit exactement du même texte ! Typique de l'époque, ne sont précisés ni quantités ni temps de cuisson. Philip et Mary Hyman ont

³ Voir sur ce sujet dans le site le texte « Alimentation et médecine » de Jean- Louis Flandrin [\(LIEN\)](#)

classé les composants de ces recettes en ingrédients principaux et secondaires. Ce classement est moins simple qu'il n'y paraît : par exemple, dans une recette au safran, le safran est-il ingrédient principal ou secondaire ?

Le gingembre est à l'époque l'épice la plus recherchée et figure dans une recette sur trois. Le verjus est l'acide le plus employé. Le beurre a au XVI^e siècle un statut de graisse maigre, ce qui n'était pas le cas au Moyen Age, et il est utilisé surtout avec les poissons et les légumes, peu avec les volailles qui sont plutôt cuisinées au lard. On est encore dans le système des humeurs : plus un aliment est considéré comme « humide », plus il faut lui associer des épices « chaudes ».

Il faudra attendre un siècle pour que soit publié en France un autre ouvrage culinaire, l'ouvrage de La Varenne en 1651. On y constate un tout autre profil de saveurs : l'oignon, les fines herbes et le citron apparaissent comme les ingrédients qui montent, en revanche le sucre a disparu des recettes salées.

Passons de la France aux autres pays d'Europe occidentale. Nathalie Héraud a travaillé sur l'exotisme alimentaire au XVI^e siècle et analysé le degré de curiosité revendiqué pour les cuisines d'ailleurs dans les livres de cuisine. Si les recettes à la française, à la lombarde, à l'espagnole et à l'anglaise (mais aussi à la lombarde et à l'espagnole) semblent les plus appréciées, inversement les livres de cuisine français et anglais semblent moins à la recherche d'exotisme.

Les « livres de secrets » ou comment faire pour être belle

Claudia Pancino (Université de Bologne) a travaillé sur les « livres de secrets », recueils de recettes très pratiques dans tous les domaines : beauté mais aussi santé, astrologie, soins aux animaux et tous problèmes de la vie domestique. Au XVI^e siècle en Italie, il faut déjà souffrir pour être belle car la beauté est à la fois un don de la nature et le résultat d'efforts et de soins. Quelques exemples puisés dans l'ouvrage de Giovanni Marinello (Venise, 1562) : le front doit être haut, large, blanc (surtout pas de tâches de rousseur !), les yeux sont idéalement noirs (des conseils sont donnés pour les faire devenir noirs), la bouche, siège du baiser, doit répondre à de nombreux critères, entre autres avoir des dents qui ressemblent à des perles, le décolleté doit être suffisamment plein pour ne pas laisser voir le dessin des côtes, les cheveux blonds comme de l'or, souples, épais, frisés mais pas trop, les oreilles ne doivent être ni molles ni tombantes et ne pas donner l'impression d'écraser le cerveau, et, comme on peut difficilement les changer, l'auteur recommande d'au moins les tenir propres !

N'oublions pas les cuisses, qui doivent être tendres et tombantes, et les fesses, pas trop grosses mais de juste mesure. Les canons de beauté de l'époque semblent faire alterner rondeurs et finesses, en tous cas se tenir à l'écart des extrêmes avec peut-être une préférence pour la robustesse. Car, comme le fait remarquer Claudia Pancino, pour avoir une peau blanche et belle, il faut déjà avoir échappé à des maladies comme la teigne et la gale, avoir de belles mains suppose d'abord de guérir les gerçures, et les femmes malades et/ou sous alimentées, cas souvent évoqués par Marinello, peuvent difficilement être belles ... La solution alors est de se voiler le visage, pour aller à l'église par exemple, pour cacher ses défauts.

A noter : ce compte-rendu est loin d'être exhaustif, faute d'avoir pu assister à toutes les interventions de ce très riche colloque dont la publication est très attendue.