



HAL
open science

Au début était la liste : réputations, classements et écritures dans l'imaginaire gastronomique (1er-16e siècle)

Bruno Laurioux

► To cite this version:

Bruno Laurioux. Au début était la liste : réputations, classements et écritures dans l'imaginaire gastronomique (1er-16e siècle) . Imaginaires de la gastronomie. Productions, diffusions, valeurs, enjeux, Oct 2014, Montréal, Canada. hal-01626551

HAL Id: hal-01626551

<https://hal.science/hal-01626551>

Submitted on 30 Oct 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Bruno Laurioux (UVSQ-DYPAC)

Au début était la liste : réputations, classements et écritures dans l’imaginaire gastronomique (1^{er}-16^e siècle)¹

1. Imaginaire, gastronomie, listes

« Bien manger, c’est aimer. Bien manger, c’est comprendre. Bien manger, c’est rêver », écrit Allen Weiss en tête du petit livre qu’il consacre à l’imaginaire gastronomique². En tant que telle, la gastronomie a affaire à l’imaginaire autant qu’à la rationalité – que cet imaginaire relève du fantasme individuel ou de la mythologie collective. Or, les mots constituent l’un des vecteurs majeurs de l’imaginaire gastronomique ; comme le souligne Pascal Ory, « faire l’histoire de la gastronomie, c’est... faire l’histoire d’une littérature »³. Si, bien entendu, la gastronomie se transmet aussi par le geste et la parole, s’apprend et se réactualise dans l’expérience des sens, la seule voie d’approche dont dispose le plus souvent l’historien est de lire et relire des textes, eux-mêmes élaborés dans un contexte précis et insérés dans des traditions textuelles multiples et complexes.

Le terme gastronomie peut revêtir un double sens. Un sens large, d’abord, qui la décrit comme un art ayant a priori pour champ l’ensemble des pratiques alimentaires. C’est celui qu’atteste l’un des dictionnaires français les plus courants, le *Petit Robert* : « Gastronomie: Art de la bonne chère (cuisine, vins, ordonnance des repas, etc.) »⁴. C’est aussi dans cette acception large que les historiens comprennent en général le mot gastronomie. Ainsi, Jean-Louis Flandrin dans un article peu connu sur la diététique et la gastronomie entre le XIV^e et le XVIII^e siècle, propose la définition de travail suivante : « Quant au mot gastronomie, je l’emploie ici dans un sens très large pour désigner à la fois le goût des mangeurs, le choix qu’ils font de leurs aliments, les jours, heures, moment du repas dans lesquelles [sic] ils les consomment, et la préparation culinaire qu’ils leur font subir. »⁵. Ronald W. Tobin lui fait écho : « Qu’est-ce que la gastronomie ? Tout ce qui se rapporte aux règles (*nomos*) de l’estomac (*gastros*), et par conséquent à ces activités incessantes et indispensables à l’espèce : culture du jardin et choix des aliments, préparation et cuisine, service et spectacle, goût, plaisir – bref, tous les codes impliqués dans l’idée et l’acte de manger. »⁶. On ne peut être plus large.

Mais *gastronomie* peut aussi se comprendre dans un sens restreint qui l’associe avec un discours combinant autour du plaisir de manger différents types de savoirs et différents registres d’écritures. Si l’on y réfléchit bien, cette acception restreinte se déduit logiquement de l’acception large. « Art de la bonne chère » dit le *Petit Robert*. C’est donc qu’est visé ici un

résultat qui satisfasse à certains critères : il ne s'agit pas seulement de préparer des aliments pour les rendre propres à la consommation mais pour les rendre « bons ». Mais bons pour quoi ? Ce peut être pour la santé, et l'on rencontre ici le problème des rapports avec la diététique. Aujourd'hui, gastronomie et diététique forment un couple largement antithétique, pour lequel, régulièrement, des livres de régimes bien intentionnés entreprennent une réconciliation (du genre « bien manger tout en maigrissant »). Il n'en a pas toujours été ainsi. Avant tout, les mets auxquels s'intéresse la gastronomie doivent être bons au goût, exciter l'appétit et provoquer le plaisir des sens : point de gastronomie sans plaisir, ni même sans désir. Enfin, la gastronomie est un art : non pas la somme des us et coutumes de table mais leur codification. Et cette codification, bien sûr, s'exprime dans un discours qui combine cuisine, médecine et littérature. Brillat-Savarin a insisté, à son habitude, sur l'aspect scientifique et médical. « [La gastronomie est] la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit... Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible »⁷. Pascal Ory a donc raison de reconnaître dans la gastronomie trois constituants majeurs : la littérature culinaire, le discours du médecin, enfin l'éloquence gourmande. Loin de n'émerger qu'au début du XIX^e siècle, ce discours naît dès le XV^e siècle sous la plume de l'auteur du *De Honesta Voluptate*, Bartolomeo Sacchi dit Platina⁸. La chose, tout simplement, a précédé le mot.

En effet, le terme *gastronomie* doit peut-être sa plasticité à ce qu'il est à la fois très récent dans son usage et très ancien dans ses origines. On sait que les langues européennes l'ont emprunté durant le XIX^e siècle au français, où le terme, mis à part un hapax de 1680 dans la traduction des *Deipnosophistes* d'Athénée par Michel de Marolles⁹, ne s'ancre qu'en 1801, grâce au poème éponyme de Berchoux¹⁰. La langue française ne doit pas seulement cette primauté au fait qu'elle détint longtemps le monopole d'une traduction en langue vulgaire d'Athénée (qui attribuait le titre de *Gastronomie* à l'œuvre d'Archestrate). En vérité, l'apparition du terme *gastronomie* y a été préparée par celle de *gastromanie*, défini en 1721 par le *Dictionnaire de Trévoux* comme « Friandise, passion pour la bonne chère, soin de contenter son ventre »¹¹ et attesté dès le milieu du XVII^e siècle, en association avec Athénée et Archestrate¹² et en concurrence avec *gastrologie*¹³, dans le cadre de ce que l'on a coutume d'appeler le « Libertinage érudit »¹⁴. Les amendements contenus dans la dernière édition du *Dictionnaire de Trévoux* (1771) vont dans le sens d'un affinement et d'un raffinement de la notion de « gastromanie »¹⁵, en accord avec les tendances repérées par Florent Quellier aux XVII^e et XVIII^e siècles¹⁶. Tout était donc prêt pour l'émergence de la notion de gastronomie : Lefebvre de Villebrune, nouveau traducteur d'Athénée au début de la Révolution, ne qualifiait-il pas

Archestrate, auteur de *la Gastronomie*, de « fameux gourmand » ?¹⁷ Il y avait donc toutes les raisons pour que Berchoux fit le choix de reprendre pour le titre de son poème un très ancien terme grec.

Mais, répétons-le, la gastronomie existait bien avant le mot qui a fini par la désigner. Et ceci, même au sens restreint. Un point de repère certain est ici le *De Honesta Voluptate* et il ne fait guère de doute qu'à l'autre extrémité des temps, l'Antiquité grecque comme romaine a connu un foisonnement du discours gastronomique. Le problème réside dans l'entre-deux, autrement dit le Moyen Âge, lorsque la *gula* est un péché capital qui ne peut donner lieu à un discours de justification explicite¹⁸. Le discours gastronomique ne serait-il donc qu'une spécialité de classiciste, ressurgissant avec la redécouverte de nombreux textes latins par les humanistes de la Renaissance ? Je suis au contraire convaincu qu'il existe au Moyen Âge un milieu de gastronomes qui entretiennent des traditions (notamment de classements). Le discours gastronomique s'exprime alors en jouant sur divers registres séparés – culinaire, médical, lexicographique, littéraire – et en empruntant des formes détournées : la parodie joyeuse, la digression gratuite ou le dénigrement complaisant¹⁹.

Au Moyen Âge, comme déjà dans l'Antiquité et comme jusqu'à aujourd'hui, la liste est au cœur de la gastronomie. D'abord parce que toute liste suppose classement (même la liste des courses à faire). Ensuite parce que la liste est l'un des principaux modes d'expression de l'écriture gastronomique (c'en est la modalité énumérative), avec la controverse (modalité polémique), la recette (prescriptive) et l'anecdote (narrative). La liste peut affecter des formes différentes : versifiée ou non, simple suite de parataxes ou développée en catalogue. Je vais essayer ici de démontrer comment la liste de produits réputés a pu être un vecteur d'imaginaire gastronomique – et ceci à travers une analyse de longue durée menant du monde romain à la Renaissance.

2. La mère de toutes les listes

Pour l'Occident latin, la mère de toutes les listes figure chez Varron dès le I^{er} siècle av. J.-C. Il s'agit en fait de deux listes, qui partagent la caractéristique d'être des fragments plutôt difficiles à interpréter.

La première liste est l'un des restes d'une des *Satires Ménippées* intitulée *Peri edesmaton* (c'est-à-dire *Des mets*) :

« M. Varron, dans la satire qu'il a intitulée *Des mets*, a rassemblé en des vers très joliment et habilement faits les délices recherchés (*exquisitas delicias*) des nourritures de banquets (*cenarum ciborum*). Car il a exposé et inséré dans des mètres sénaires la plupart des aliments de ce genre, que ces goinfres recherchent sur terre et sur mer (*quae helluones isti terra et mari conquirunt*). Et ces vers eux-mêmes,

que celui qui aura du loisir les lise, couchés dans le livre que j'ai dit; quant aux espèces et aux noms des aliments (*genera autem nominaque edulium*), ainsi qu'aux lieux de provenance des nourritures qui l'emportent sur tous les autres (*domicilia ciborum omnibus aliis praestantia*), lieux que la voracité insatiable a explorés (*quae profunda ingluuies uestigauit*) et que Varron a énumérés avec réprobation (*quae Varro obprobrans exsecutus est*), les voici à peu près, autant que nous nous en souvenons : le paon de Samos, le francolin phrygien, les grues mèdes, le chevreau d'Ambracie, le jeune thon de Chalcédoine, la murène tartésienne, les merlus de Pessinonte, les huîtres de Tarente, le pétoncle (...), le sterlet rhodien, les scares ciliciens, les amandes douces de Thasos, la datte égyptienne, le gland espagnol. »²⁰

Cette liste ne prend son sens que dans le texte qui l'environne et l'introduit, un recueil écrit deux siècles plus tard : les *Nuits Attiques* d'Aulu-Gelle, compilation d'extraits à visée historique, linguistique et on pourrait même dire ethnographique²¹, qui utilise souvent Varron comme autorité lexicographique²². Le passage en question concerne le débat entre Stoïciens et Cyniques mais il se pourrait que celui qui énumère cette liste de produits délicieux ait été un Epicurien ; cela expliquerait qu'Aulu-Gelle prend la peine de préciser que Varron désapprouvait cette manière de dire. Il est possible que Varron ait eut l'intention d'attaquer l'engeance des jouisseurs qui passaient leur temps à chercher partout, sur terre et sur mer, les produits de bouche les plus exquis et ait souligné que l'homme n'a besoin pour subsister que de pain et d'eau, son contradicteur répliquant : « De pain, d'accord, mais à condition qu'il soit de la meilleure qualité ». Le Cynique lui répond alors la phrase qui constitue le seul autre fragment conservé de cette satire : « si tu avais consacré à la philosophie le douzième de la peine que tu as prise pour que ton boulanger fît du bon pain, tu serais devenu bon toi-même depuis longtemps »²³.

Malgré leur minceur, on voit clairement que ces fragments appartiennent à un genre et renvoient à une tradition. Ils relèvent de ce que l'on appelle dans la littérature grecque le *spoudaiogéloion*²⁴. Dès l'époque d'Aristophane, on désigne ainsi le mélange du risible, *geloion* et du sérieux, *spoudaion* : le sérieux c'est ici le cadre du débat philosophique ; le risible réside dans la matière de ce débat, c'est-à-dire la nourriture. On retrouve le même décalage dans les textes fondateurs de la gastronomie grecque, à commencer par le *Dîner Attique* de Matron (fin du IV^e–début du III^e siècle av. J.-C.), qui se présente formellement comme une parodie de *L'Odyssée* d'Homère²⁵. Par son aspect bigarré, le texte de Varron appartient aussi au genre de la satire, l'auteur latin s'inspirant directement du modèle grec par excellence, Ménippe de Gadara, affranchi syrien de l'époque hellénistique²⁶, initiateur de la mode du pastiche satirique mêlant prose et vers, et dont le nom a directement donné son titre au recueil de Varron.

Cet enracinement grec de la liste de Varron explique sans doute l'origine majoritaire des produits qui y sont cités²⁷ : c'est le plus souvent la Grèce et l'Asie mineure (qui dans l'Antiquité classique était aussi grecque que la Grèce proprement dite). Leurs noms latins, pour ne rien dire de leur traduction française, peuvent être trompeurs. Ainsi *Haedus* peut certes se traduire par « chevreau » mais il s'agit probablement, en l'occurrence, d'un poisson, celui que les Grecs appelaient *eriphos*, hypothèse d'autant plus probable qu'Ambracie, port de la mer Ionienne d'où ce « chevreau » était censé venir, était renommée pour le produit de ses pêches. *Haedus* forme exactement la jointure entre les volatiles ou *altilia* (paon, francolin, grue) et les animaux marins (*aquatilia*), poissons (thon, murène, merlu, sterlet, scare) et coquillages (huître, pétoncle). Les uns et les autres constituaient le premier service (*mensa prima*) du dîner romain, le second service (*mensa secunda*) étant représenté notamment par des fruits qui sont effectivement cités à la fin de la liste. L'ordre de la liste varronienne est donc clairement gastronomique. Son contenu ne l'est pas moins : pour chaque produit est donné le nom (*nomen*), la famille / le genre (*genus*) et la provenance (*domicilium*), c'est-à-dire en fait l'endroit d'où vient la meilleure qualité.

Tableau 1 : Analyse des produits cités dans la 1^{ère} liste de Varron

N°	Identification	service	Genus	Nomen	Domicilium	Espace
1	paon	<i>Mensa prima</i>	<i>altilia</i>	<i>pavus</i>	Samos	Asie mineure
2	francolin			<i>attagena</i>	Phrygie	Asie mineure
3	grue			<i>grues</i>	Médie	Asie mineure
4	chevreau		<i>aquatilia</i>	<i>haedus</i>	Ambracie	Grèce
5	Jeune thon			<i>pelamys</i>	Chalcédoine	Asie mineure
6	murène			<i>muraena</i>	Tartessos	Espagne
7	merlu			<i>aselli</i>	Pessinonte	Asie mineure
8	huître			<i>ostrea</i>	Tarente	Italie du sud
9	pétoncle			<i>pectunculus</i>		
10	sterlet ²⁸			<i>helops</i>	Rhodes	Grèce
11	scare ²⁹			<i>scari</i>	Cilicie	Asie mineure
12	amande douce	<i>Mensa secunda</i>		<i>nucis</i>	Thasos	Grèce
13	datte			<i>palma</i>	Egypte	Afrique
14	gland		<i>glans</i>	Espagne	Espagne	

Ces catégories et ce mode d'exposition avaient déjà été utilisés dans des textes qui, s'inspirant les uns des autres, formaient comme une chaîne de listes aboutissant à celle de Varron. L'une des sources directes de la liste de Varron pourrait être un poème écrit plus d'un siècle auparavant par Ennius et intitulé *Hedyphagetica* (*Les Délices de la table*)³⁰. Il n'en reste plus qu'un fragment d'une dizaine de vers, conservés chez un auteur africain du II^e siècle après Jésus-Christ : dans son *Apologie*, Apulée se défend en effet vivement contre les accusations de magie qu'on a lancées contre lui, expliquant qu'il s'agissait en fait de philosophie ; le

philosophe, assure-t-il, est conduit à s'intéresser à tous les faits. Et c'est ainsi qu'il cite de mémoire le passage d'Ennius où celui-ci « énumère d'innombrables espèces de poisson »³¹.

« La mustelle (*mustela marina*)³² de Clipea l'emporte sur toutes les autres (*omnibus... praestat*) ; les moules abondent à Aenus, les huîtres rugueuses (*aspra*) à Abydos ; à Mytilène est le peigne³³, et le *caradrum*³⁴ dans la région d'Ambracie. A Brindisi, le sar (*sargus*) est bon : prends-le de grandes dimensions. Quant au sanglier de mer³⁵ (*apriculum piscem*), sache qu'il est de première qualité (*primum*) à Tarente. Achète à Sorrente le sterlet, le bleu (*glaucum*)³⁶ à Cumes. Comment ai-je oublié le scare, mets digne de la table des dieux (c'est près de la patrie de Nestor³⁷ qu'on prend le plus grand et le meilleur (*capitur magnusque bonusque*), l'oblade (*melanurum*), le labre vert (*turdum*), le merle (*merulam*) et l'ombrine (*umbram marinam*) ? Les poulpes sont à Corfou (*Corcyrae*)³⁸, les succulentes cervelles de bar (*calvaria pinguis acarnae*), les pourpres (*purpura*), les murex (*muriculi*), les moules, les savoureux oursins (*dulces quoque echini*) »³⁹.

On notera tous les termes qui manifestent l'idée d'un classement (*praestat, bonus, primum*). Bien que ce fragment n'ait pas de rapport direct avec la liste des *Satires Ménippées*, il est fort possible que Varron se soit servi d'autres passages (aujourd'hui perdus) des *Hedyphagetica* d'Ennius. Le premier est un lecteur fervent du second, qui l'approvisionne en mots rares et archaïques⁴⁰. Car Ennius fut un écrivain prolifique du II^e s. av. J.-C., auteur de tragédies aussi bien que d'annales historiques et de satires – et l'un des principaux introducteurs de la littérature grecque à Rome⁴¹.

Or les *Hedyphagetica* portent un titre grec et leur forme comme leur contenu – des hexamètres racontant un voyage de par le monde à la recherche des délices de la table – évoquent irrésistiblement un précédent fameux, le poème d'Archestrate de Géla, qui nous fait encore remonter de deux siècles en arrière⁴². D'après ses derniers éditeurs, le titre exact de ce poème aurait été non *Gastronomia* mais *Hedupatheia* (autrement dit *La Vie de plaisir*)⁴³ : hypothèse assez difficile à démontrer dans la mesure où la seule source qui transmet Archestrate – le *Banquet des Sophistes* compilé par Athénée de Naucratis au III^e siècle – l'appelle tantôt ainsi, tantôt *Gastronomia*, tantôt aussi *Gastrologia*, voire *Opsologia*. La version *Hedupatheia* se recommanderait par le fait qu'elle est encore reconnaissable dans le titre du poème d'Ennius et que, d'autre part, elle est utilisée par des auteurs qui ne sont pas a priori défavorables à Archestrate ; contrairement au philosophe stoïcien Chrysippe, sans doute inventeur de *Gastronomia* – titre manifestement ironique par le parallèle qu'il instaure avec une science comme l'*astronomia*. Quoi qu'il en soit, la matière du poème d'Archestrate est des plus variées, ce que traduisent bien les qualifications qu'Athénée lui-même donne à cette oeuvre – dont il est le seul, rappelons-le, à conserver des fragments : conseils (*hypothekai*) et maximes (*gnomai*).

De fait, au fil de ses déplacements, Arcestrate accumule des notices pour chaque aliment où figurent le nom de celui-ci, le lieu où il peut et doit être acquis, la qualité particulière qu'il a à cet endroit, les instructions afin de le faire cuire et de le servir, enfin des précisions diverses (aphorismes, etc.). Le fil rouge de ces recettes et de ces conseils d'achat, c'est bien la question des réputations, elles-mêmes fondées sur des provenances. C'est ce que montre clairement le passage suivant, l'un des plus copieux qu'Athénée ait reproduit⁴⁴ :

« Arcestrate dit dans sa *Gastronomie* : “ Ainos a de grandes moules (*echei*), et Abydos des huîtres (*ostreia*) ; Parion, ses oursins de mer (*arktos*⁴⁵) ; Mitylène, ses peignes (*kténas*) ; Ambracie en fournit aussi beaucoup, et outre cela nombre de choses : à Messine, se trouvent, près du détroit, les conques pélorides (*konchos*). Vous pêcherez à Éphèse des comes, qui même ne sont pas mauvaises : Chalcédoine vous donnera des téthyas (*tétheon*) ; et toi, Jupiter, uisses-tu écraser les buccins, tous ces enfants de la mer, et ceux des places publiques, excepté un seul homme ! Car c'est mon ami: il demeure à Lesbos, si fertile en vin, et se nomme Agathon. ” »

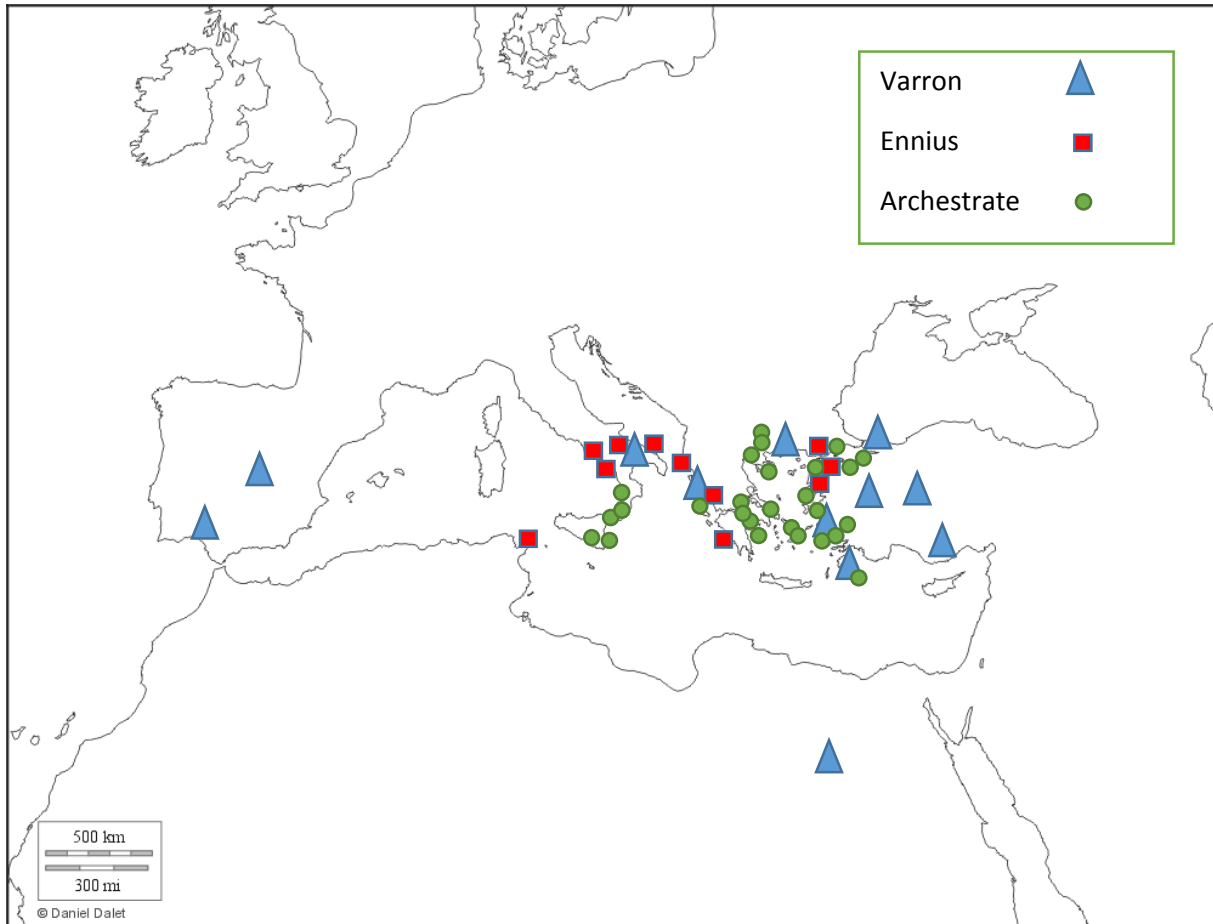
Au-delà des contraintes rédactionnelles du vers, ce passage offre toutes les caractéristiques d'une liste. De fait, on y retrouve en partie les produits alimentaires et les lieux d'origine évoqués par Ennius et Varron. Mais pas dans les mêmes combinaisons. Ambracie est citée ainsi pour ses coquillages, alors qu'Ennius la louera pour un poisson mystérieux, le *caradrum*, et Varron pour son « chevreau » (probablement un autre poisson, comme on l'a vu). Ce qui est frappant dans le poème d'Arcestrate – et pas seulement pour ce fragment – c'est d'ailleurs l'insistance accordée aux poissons. Le goût pour les produits de la mer est un trait distinctif de la « gastronomie » grecque et méditerranéenne en général et il est logique que les listes que l'on en a conservées leur fussent principalement dédiées⁴⁶.

Cette insistance sur les poissons se retrouve encore avant, au V^e siècle av. J.-C., dans un poème d'Epicharme, *Les Noces d'Hébé*. Bien qu'il ne contienne pas – à ma connaissance – d'indication de provenance, il mérite d'être placé au début de la chaîne – en tête de notre liste de listes. En effet, il s'agit d'un exemple clair de parodie mythologique, soit le registre d'un grand nombre de textes gastronomiques grecs. Là encore, il nous est parvenu grâce à son insertion dans ce formidable conservatoire des textes morts qu'est le *Banquet des Sophistes* d'Athénée, qui le cite pas moins de 42 fois⁴⁷.

Ces listes qui s'insèrent dans une tradition et s'imitent les unes les autres – en un mot : qui font série – sont-elles autre chose que des divertissements d'érudits ? Oui, si l'on veut bien considérer qu'elles ne se répètent pas. Les spécialistes ont depuis longtemps remarqué que, dans les rares cas où l'on a conservé pour le même produit la notice des *Hedyphagetica* et celle des *Hedupatheia*, Ennius a pu « italianiser » les provenances des poissons et fruits de mer : il

conseille ainsi d'acheter *l'helops* à Sorrente, au lieu de Syracuse pour Archestrate, le sanglier de mer à Tarente au lieu d'Ambracie⁴⁸.

Carte 1 : Provenance comparée des produits alimentaires selon Varron, Ennius et Archestrate⁴⁹



Curieusement, la liste de Varron est plus orientale et asiatique que celle d'Ennius, et même que celle d'Archestrate (centrée sur la mer Egée et la Grande-Grèce) : *l'helops* y est de Rhodes. Mis à part quelques excursions en Espagne (murène de Tartessos, merlu de Pessinonte) et en Afrique (datte d'Egypte), elle se limite à la Méditerranée orientale, quand Ennius privilégiait la Grande-Grèce – Italie du sud et Sicile, véritable Eldorado des gourmets qui a précisément vu fleurir les œuvres d'Archestrate *de Géla* et d'Epicharme *de Syracuse*. Le choix « oriental » de Varron est-il un artifice rhétorique destiné à rendre les prétentions du gastronome encore plus ridicules ou à souligner le caractère scandaleux d'un tel débordement de luxe ? Ou bien Varron a-t-il utilisé

une liste encore plus ancienne, antérieure à Ennius, d'un temps où Rome importait les produits réputés de l'Orient ?

La recherche de l'ancien ne serait pas surprenante car elle est au cœur de la démarche érudite de Varron. Cet inépuisable polygraphe, qui a reconnu lui-même avoir composé 490 livres (au sens de rouleaux)⁵⁰, a compilé vers le milieu du 1^{er} siècle av. J.-C. de volumineuses *Antiquités des choses humaines* (*Antiquitates rerum humanarum*) consacrées au passé de Rome (et dont il ne reste presque rien) et une non moins volumineuse encyclopédie *Sur La Langue Latine*, dont seul le quart nous a été conservé. Varron peut y laisser libre cours à son goût des mots rares, archaïques, étranges.

C'est donc sans doute par les mots que Varron s'est intéressé aux mets. Une autre de ces satires ménippées explique « les règles à observer quand on donne un banquet »⁵¹. Toute une partie de son traité sur *La Vie du Peuple Romain* était consacrée aux « anciennes coutumes alimentaires »⁵². Enfin, le *De Lingua Latina* énumère longuement les noms des animaux aquatiques, piochant au passage beaucoup d'exemples chez Ennius⁵³.

Quoi mieux que la liste pouvait conjoindre l'amour des mots et l'intérêt pour les mets ? Or, il est précisément dans l'œuvre de Varron une autre liste de produits réputés, *une deuxième liste*, qui se relie encore plus nettement à des préoccupations gastronomiques. L'auteur l'a compilée plusieurs décennies après la première, dans les *Antiquités des choses humaines*, ouvrage destiné à faire le pendant aux *Antiquités des choses divines*⁵⁴. Plus précisément dans un chapitre décrivant la fertilité de l'Italie :

« Les meilleurs produits du terroir sont (*ad victum optima fert*) le blé de Campanie, le vin de Falerne, l'huile de Casinum, le figuier de Tusculum, le miel de Tarente, le poisson du Tibre. »⁵⁵

Même si la traduction française ici reproduite est imparfaite (on chercherait en vain dans le latin du 1^{er} siècle av. J.-C. l'idée actuelle de « produits du terroir »), deux traits de cette nouvelle liste apparaissent clairement : 1° il n'y est plus principalement question de poissons (catégorie réduite ici au poisson du Tibre) mais de produits agricoles ; 2° Les lieux d'origine des meilleurs produits sont exclusivement italiens. Autrement dit, avec cette deuxième liste, on est bel et bien passé d'une gastronomie grecque à une gastronomie romaine.

Comme presque toujours chez Varron on ignore le contexte précis dans lequel cette liste était insérée. En revanche, celui dans lequel elle ressurgit est bien connu. *Les Saturnales* de Macrobe sont typiquement une œuvre d'antiquaire à la Varron : composées au V^e siècle, elles se présentent comme une série de dialogues qui se seraient tenus lors de banquets organisés à l'occasion de la fête des Saturnales (donc en décembre). C'est l'occasion pour les convives de discuter des anciennes coutumes romaines en ce crépuscule du paganisme. Et notamment des

coutumes alimentaires, à travers les lois somptuaires ou les récits des débordements de certains gourmands⁵⁶. Il est précisément question d'eux dans ce fragment, lui-même partie d'un chapitre dédié aux poissons de luxe, esturgeon, surmulet, scare et loup. Après avoir rappelé que depuis longtemps les amateurs ont fait venir de fort loin les poissons les plus coûteux, Macrobe prescrit de ne pas s'en étonner : auprès des mêmes, c'est aujourd'hui le loup (autrement dit le bar) qui a la plus haute réputation, spécialement celui qui est pêché entre les deux ponts de Rome (le Fabricius et le Sublicius) au débouché des égoûts de la Cloaca Maxima. Et de recopier la fameuse liste de Varron comme preuve. C'est bien, en effet, une liste qui « énumère » (*enumerans*) les « meilleurs » produits (*optima*) « pour la nourriture » (*ad victus*).

D'où vient cette liste ? Peut-être d'un cercle gastronomique comme celui, contemporain de Varron, formé autour de l'orateur Licinius Crassus, par notamment le médecin Asclépiade de Bithynie et le richissime Sergius Orata. On y discutait de la provenance des meilleurs produits alimentaires – Orata lui-même était crédité d'avoir imposé la prééminence des huîtres du lac Lucrin en Campanie⁵⁷.

C'est ce que rappelle Pline l'Ancien dans une notice de son *Histoire Naturelle* qui atteste en même temps le succès que connurent les listes de Varron⁵⁸.

« Ce fut Sergius Orata qui, le tout premier, créa des parcs à huîtres dans sa propriété de Baïes... C'est lui qui le premier attribua le plus de saveur (*optimum saporem adiudicavit*) aux huîtres du Lucrin, car les bêtes aquatiques d'une même espèce (*aquatilium genera*) sont ici ou là de meilleure qualité, par exemple les loups dans le Tibre entre les deux ponts, le turbot à Ravenne, la murène en Sicile, l'élops à Rhodes, et ainsi du reste, pour ne pas recenser tout l'art culinaire (*culinarum censura peragatur*). Nous n'avions pas encore asservi les côtes de Bretagne, quand Orata faisait la réputation (*nobilitabat*) des huîtres du Lucrin. »

Ce passage apparaît comme une synthèse des deux listes varroniennes, puisqu'on y trouve à la fois le loup du Tibre et l'élops de Rhodes. S'y ajoutent la murène de Sicile et le turbot de Ravenne. Même si l'énumération de Pline se limite aux produits de la mer, elle confirme l'occidentalisation des réputations. Celle-ci se poursuit d'ailleurs à l'époque même où il écrit, alors que la conquête fait découvrir aux gourmets romains les huîtres que produit la Grande-Bretagne. La réputation d'un produit n'est plus faite ni transmise de toute éternité : elle a un début (et une fin) et peut être reliée à l'activité d'un gastronome qui se voit attribuée une innovation – à la manière de ce que Pline présente pour l'histoire des sciences et des techniques en général. En l'occurrence Sergius Orata fut le tout premier à créer des parcs à huîtres dans sa villa campanienne de Baïes.

Le vocabulaire du classement qu'utilise Pline emprunte très clairement à l'activité du censeur qui, dans l'administration romaine, recense les citoyens et surtout leur attribue le rang idoine. De même, le gastronome procède au classement des produits culinaires (*censura culinarum*), leur attribuant (*adjudicavit*) le rang qui leur convient et mettant en valeur ceux qui doivent avoir la plus grande renommée (*nobilitabat*). De ce point de vue, les gastronomes sont condamnés à produire éternellement de nouvelles listes, qui rendent compte de hiérarchies changeantes. Mais la traduction qu'en donnent les textes littéraires – qui sont, rappelons-le, bien souvent notre seule source pour les périodes anciennes – s'éloigne du compte-rendu circonstancié dont pourrait rêver l'historien⁵⁹. Dans la littérature helléphone des II^e et III^e siècles, on continue à reproduire des listes de produits réputés, soit pour se moquer des lubies des rêveurs (comme Lucien dans *Le Navire*⁶⁰), soit pour dénoncer, avec Clément d'Alexandrie les dérives du péché « de gueule »⁶¹. Le christianisme victorieux impose en effet sa propre base de données gastronomique qu'est la Bible : tous les passages de l'Écriture évoquant les aliments sont ainsi compilés au IV^e siècle dans une *Cena Cypriani* qui emprunte la trame d'un repas ; même si les aliments en question y sont rattachés à un personnage biblique et non à une région, ce poème combine encore l'érudition et la jubilation. Curieusement, on y retrouve nombre des poissons cités dans les listes varroniennes, *asellus*, *murena* et l'inévitable *elops*. Et ceci sans que parfois ces poissons soient explicitement cités dans la Bible – donc au nom d'un jugement gastronomique qui continue d'imposer sa loi⁶².

3. La liste cachée

Pour comprendre comment les gastronomes médiévaux ont conservé l'« esprit de liste », il faut se tourner vers un texte trop peu connu des historiens de l'alimentation comme de ceux de la littéraire : le *Concile d'Apostole* ici rendu en français moderne d'après la version étendue que procure un manuscrit du XIII^e siècle⁶³.

« ... oies de Beauce
 chapons de Loudun
 porées d'Arras
 fromage de Brie...
 fretin (*menuise*) de Dourdan (*dordon*)...
 châtaignes de Lombardie
 alose de Bordeaux
 baleine de Bayonne
 esturgeon de Blaye
 congres de La Rochelle
 lamproies de Nantes
 morues de Tarantes⁶⁴
 seiches de Coutances
 saumon d'Angers...

perdrix de Nevers
lièvres de Vergelai⁶⁵...
raves d'Auvergne
raies (*rais*) de Larchant⁶⁶
aulx de Gandelu
échalotes d'Étampes
oignons de Bourgueil...⁶⁷
vin d'Auxerre...
pois de Vermandois
seminels de Blangy⁶⁸
harengs de Fécamp
pâtés de Paris
flans de Chartres
tartes de Dorlens⁶⁹
barbeaux de la Seine
pimperneaux de l'Eure⁷⁰
loches de Luserne / Baserne⁷¹
bourbotes de Saint-Florentin⁷²
écrevisses de Bar-sur-Aube
lus de Châlons-sur-Marne⁷³
truites des Andelys
anguilles de Marle⁷⁴
saumons de Loire
vandoises de l'Oise⁷⁵
tripes de Saint-Denis... »

Un autre manuscrit, également du XIIIe siècle, ajoute les produits suivants⁷⁶ :

« cervoise de Cambrai...
poires de Saint-Riule⁷⁷
moutarde de Dijon »

Si l'on peut parler ici de « liste cachée », c'est d'abord parce qu'une liste explicitement et ouvertement gastronomique n'est pas *publiable* au Moyen Âge (ce qui ne veut pas dire qu'il n'en ait pas existé, se transmettant par exemple dans l'oralité) : la gastronomie emprunte donc, comme il a déjà été dit, des voies écrites détournées. Ensuite, dans la liste que déroule le *Concile d'Apostole*, les produits alimentaires ne sont qu'un des éléments et pas l'élément majoritaire : il s'agit en effet d'un recueil d'expressions toutes faites, locutions ou proverbes, associant le plus souvent un nom commun (institution, métier, production voire partie du corps) et un nom propre, en général une ville, une région ou un pays qui étaient supposés en détenir la spécialité. Les sujets sont donc des plus variés et on ne distingue pas d'ordre logique dans une pièce de 192 items qui, dans la version la plus étendue, va de « Concile d'Apostole » (incipit qui lui donne son nom) à « la mort honnist tout le monde », en passant par « mellee de ribaus », « usuriers de romme » et « les plus beles fames [sont] en Engleterre »...⁷⁸ Tout au plus les locutions à contenu alimentaire s'y succèdent-elles par paquets plus ou moins cohérents – avec en particulier une série de poissons puis une autre de légumes, une autre encore d'ouvrages de

pâte auxquels succèdent à nouveau des poissons – ces derniers constituant un enjeu considérable dans une société qui impose l’abstinence de viande pendant une bonne centaine de jours dans l’année. Visuellement on a l’impression que se succèdent plusieurs listes, marquées chacune par une initiale colorée. Encore faut-il noter que toutes les notices du codex le plus ample ne sont pas forcément reprises dans les deux autres témoins manuscrits⁷⁹.

Enfin, formellement et même matériellement dans les manuscrits, le Concile d’Apostole ne paraît guère se distinguer de ce qui le précède et de ce qui le suit, c’est-à-dire de poésies ; et pourtant, quasiment seul dans ces volumes, le Concile d’Apostole est une pièce en prose. Une pure liste en vérité, sans effort de rédaction, fondée sur la parataxe, la répétition et l’énumération. Les historiens de la littérature se sont interrogés sur la présence de cette liste brute et non versifiée dans l’un des plus importants recueils littéraires français du Moyen Âge (le manuscrit latin 837 de la Bibliothèque nationale de France, qui compte quelque 250 pièces différentes) – notamment pour l’œuvre de Rutebeuf⁸⁰. Ne peut-on penser que le *Concile d’Apostole* fournissait aux poètes les formules qui leur permettaient de compléter leurs vers ?

On doit aussi, sans doute, rapprocher sa présence de l’importance dans le manuscrit lat. 837 des formes brèves caractéristiques du XIII^e siècle, marquées par une construction syncopée, propices à l’énumération et que l’on appelle des *dits* parce qu’elles étaient destinées à être récitées (et non plus chantées comme la poésie antérieure)⁸¹. Parmi ceux-ci figurent les fameuses *Crieries de Paris* de Guillaume de la Villeneuve, avec lesquels le *Concile d’Apostole* offre quelques parallèles pour les produits, y compris leur provenance (fromage de Brie, châtaignes de Lombardie, échalotes d’Etampes, poires de Saint-Riule)⁸². Sans parler d’axe gastronomique, on notera aussi la présence dans le même volume de textes développant fortement la thématique alimentaire – que ce soit la *Bataille de Caresme et de Charnage* ou celle *des vins*, ou même le *Songe d’Enfer*⁸³.

Le rapprochement avec les *Cris de Paris* n’est pas que formel. La carte des provenances qu’on peut établir à partir du *Concile d’Apostole* – avec toutes les précautions d’usage – suggère qu’on est bien dans le cadre de l’approvisionnement d’une capitale en pleine croissance, qui se ravitaillait avant tout en Île-de-France, au plus loin dans les régions ligériennes ou sur les bords de l’Atlantique⁸⁴. A côté des poissons d’eau douce pêchés dans les rivières franciliennes (Seine, Eure), les espèces anadromes – les plus réputées – pouvaient venir de bien plus loin. C’était le cas des lamproies de Nantes, transportées vivantes sur des coursiers jusqu’à Paris, enfermées dans des récipients de bois – comme cela continuera à se faire jusqu’au XVI^e siècle au moins⁸⁵. Pour cachée qu’elle fût, cette liste recensait donc des produits réels. Du reste, certains d’entre eux sont toujours produits au même endroit et ont gardé une certaine réputation auprès des

amateurs – raisons pour lesquelles ils figurent dans l'un des volumes de *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France*⁸⁶.

4. La liste des listes

La dernière liste que je voudrais aborder fut élaborée au milieu du XVI^e siècle par un curieux personnage, véritable aventurier des lettres, l'Italien Ortensio Lando. Lui-même était ce que l'on peut appeler un homme à listes. Son *Bref Catalogue des inventeurs des choses qui se mangent et se boivent* est publié en 1548 comme une sorte d'appendice à un *Commentaire des plus notables et prodigieuses choses d'Italie et d'autres lieux* prétendument traduit de l'hébreu⁸⁷. Le *Commentaire* raconte le voyage en Italie d'un jeune juif bien décidé à en explorer les beautés et les richesses, à commenter par les richesses culinaires : chaque étape est ainsi l'occasion de décrire les spécialités locales, dessinant une géographie gourmande de l'Italie qui a beaucoup intéressé les historiens. Lando⁸⁸ a déjà abordé la diversité alimentaire de l'Italie en 1535 dans les *Forcianaes quaestiones*⁸⁹. Enfin, en 1552, il peut donner libre cours à son amour des listes – ou à sa folie typologique – en publiant une compilation de sept livres uniquement constitués de catalogues : une gigantesque liste des listes qui semble répondre par avance aux descriptions de Borges⁹⁰. En réalité, Lando n'a pas même fait lui-même l'effort de la compilation. Il s'est contenté de traduire un Français, Jean Tixier de Ravisy alias Ravisius ou Textor, « auteur » en 1541 d'un résumé (*Epitome*) qui portait bien son nom d'*Officina* puisqu'y étaient déversés, comme des boîtes et des tiroirs d'une boutique, toutes les listes possibles et imaginables – y compris, bien entendu, des listes d'inventeurs et de gastronomes⁹¹.

Précisément le *Catalogue* de Lando se présente comme une liste d'inventeurs de produits et de spécialités alimentaires, mentionnant ceux qui furent les premiers à les avoir fait cuire ou à les avoir mangés. Il appartient donc à la riche tradition de la littérature dite heurématique (c'est-à-dire sur les inventions), illustrée par le livre VII de Pline l'Ancien et les *Stromates* de Clément d'Alexandrie et revivifiée au XIV^e siècle par Guillaume de Pastrengo puis au début du XVI^e siècle par les huit volumes de Polydore Virgile, suivi de bien d'autres⁹². Mais le *Catalogue* de Lando s'en distingue par plusieurs traits : 1° La place exclusive accordée au fait alimentaire⁹³ ; 2° La prise en compte des produits les plus humbles, dont la réputation ne devait pas s'étendre bien loin (omelettes⁹⁴, pâtes alimentaires⁹⁵, plats de légumes⁹⁶) ; 3° L'attribution à des personnages de fantaisie (dont, il faut le noter, beaucoup de femmes), dénommés par l'association, bien souvent, d'un prénom antique (si possible grec) et d'un nom de lieu italien, ou l'inverse⁹⁷ – certains de ces anthroponymes ayant été manifestement forgés à partir de noms donnés par des auteurs antérieurs⁹⁸.

Le *Catalogue* comportait aussi, par exception, des inventeurs qui avaient été des personnages réels et que les textes antiques avaient mentionnés. Tel l'empereur Clodius Albinus, réputé dans la tradition antique avoir été grand mangeur de melons, et auquel on attribue ici l'introduction des truffes dans une recette qui n'a vraiment rien d'antique (puisqu'elle emploie du jus de citron)⁹⁹. Autre exception, l'introduction de produits venus tout droit des listes antiques. Et parmi eux : le paon de Samos¹⁰⁰ et le francolin d'Ionie¹⁰¹.

On n'est donc pas surpris de voir ressurgir en plein XVI^e siècle la première liste de Varron dans une notice du *Catalogue* (comme une sorte de liste *dans* la liste)¹⁰². Reproduite dans l'ordre initial, elle est attribuée ici à un personnage de pure fantaisie, Crispinus Faliscus, supposé avoir été l'arbitre des goûts sous l'empereur Elagabal (lui-même affligé d'une lourde réputation de viveur), et elle est insérée dans une liste plus longue où figurent également des produits réputés dans l'Antiquité (les coquillages du lac Lucrin) et d'autres qui sont manifestement plus contemporains (les raves de Norcia ou le fromage de Sicile). Le fait que Crispinus Faliscus soit présenté comme ayant été longtemps cuisinier de l'empereur est également un apport médiéval ou moderne : en tant qu'auteurs de livres de cuisine, les queux médiévaux avaient en effet acquis un prestige que n'eurent jamais leurs prédécesseurs antiques.

Loin de n'être qu'une répétition des listes ancienne, le *Catalogo* d'Ortensio Lando fait toucher du doigt les évolutions profondes qu'a connues la gastronomie dans un long Moyen Âge allant du V^e au XVI^e siècle. D'autre part, il montre que même dans la fantaisie la plus débridée qu'autorise l'imagination gastronomique, les pratiques alimentaires réelles ne sont jamais oubliées, donnant à l'historien le pain dont il a besoin.