



HAL
open science

Le statut gastronomique du fromage à Rome (iie siècle av. J.-C.- iie siècle ap. J.-C.)

Christophe Badel

► To cite this version:

Christophe Badel. Le statut gastronomique du fromage à Rome (iie siècle av. J.-C.- iie siècle ap. J.-C.). *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest* : Anjou, Maine, Touraine, 2022, 129 (3), pp.99-110. 10.4000/abpo.7804 . hal-03886140

HAL Id: hal-03886140

<https://hal.science/hal-03886140>

Submitted on 2 May 2023

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.

Le statut gastronomique du fromage à Rome (II^e siècle av. J.-C.-II^e siècle ap. J.-C.)

Christophe BADEL

Professeur d'histoire romaine, université Rennes 2, UMR 6566-LAHM

L'existence dans l'Antiquité du concept de gastronomie peut faire l'objet d'un débat car le terme n'a pas encore le sens qu'il prendra chez les théoriciens du XIX^e siècle. Signifiant en grec « l'art de régler l'estomac », *Gastronomia* figure comme l'un des titres d'un poème épique d'Archestrate, composé dans la première moitié du IV^e siècle av. J.-C. et mentionné par la compilation d'Athénée, *Le Banquet des Sophistes*, vers la fin du II^e siècle ap. J.-C. ou le début du III^e siècle, soit en pleine époque impériale romaine¹. Le terme n'est donc que le titre d'un ouvrage et ne désigne pas une catégorie socio-culturelle mais pour autant, la gastronomie existe bien dans la culture romaine si l'on s'en tient à la définition contemporaine².

De fait, elle désigne un ensemble de connaissances et de pratiques concernant l'alimentation, destinées à satisfaire les papilles et non à répondre à un besoin vital. Or, les Romains connaissaient parfaitement cette distinction qu'ils théorisaient par l'opposition entre les *carnes*, les « viandes », et les *fruges*, les « fruits ». De texture molle, les viandes, mais aussi les poissons et les fruits de mer, procuraient de la délectation à la *gula*, l'organe du plaisir gustatif placé à l'arrière de la gorge mais traversaient rapidement le corps sans le nourrir vraiment. De consistance dure, les fruits mais aussi les légumes et les céréales assuraient l'apport nutritif indispensable à la vie sans procurer de satisfaction particulière³. On ne peut nier qu'une telle classification, délimitant une pratique alimentaire dévolue à la recherche du plaisir, soit de nature gastronomique.

Quelle position tenait le fromage dans ce système classificatoire ? À la vérité, les principales études sur le fromage romain se sont surtout intéressées à ses modes de fabrication et n'ont abordé ses modes de consommation que de façon ponctuelle et dispersée, sans se poser la question de son statut gastronomique⁴.

¹ Athénée, *Le Banquet des Sophistes*, I, 337b.

² BADEL, Christophe, « Les joies de la *gula* romaine », in QUELLIER, Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, 2021, p. 331.

³ DUPONT, Florence, « Grammaire de l'alimentation et des repas romains », in FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir.), *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 206-208. DUPONT, Florence, « De l'œuf à la pomme. La *cena* romaine », in FLANDRIN, Jean-Louis et GOBBI, Jane (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 68-73. BADEL, Christophe, « Les joies de la *gula* romaine », *op. cit.*, p. 342.

⁴ FRAYN, Joan M., *Subsistence farming in Roman Italy*, Londres, Centaur Press, 1979, p. 39-43. ANDRÉ, Jacques, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981, p. 52-155. ALCOCK, Joan P., « Milk and its Products in Ancient Rome », in WALKER, Harlan (éd), *Milk Beyond the Dairy : Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1999*, Totnes, Prospect Books, 2000, p. 34-35. DÉRY, Carol A., « Milk and Dairy Products in the Roman Period », in WALKER, Harlan (éd), *Milk Beyond the Dairy*, *op. cit.*, p. 118-123. CURTIS, Robert I., *Ancient Food Technology*, Leyde, Brill, 2001, p. 399-402. THURMOND, David L., *A Handbook of Food Processing in Classical Rome*, Leyde, Brill, 2006, p. 193-207.

Elles insistent sur l'engouement des Romains pour cet aliment et la fréquence quotidienne de sa consommation, donnant l'impression d'un mets simple et populaire mais son rang dans la hiérarchie alimentaire et sa place éventuelle dans les banquets aristocratiques n'ont pas été creusés. C'est cette lacune que cet article se propose de combler.

Des enjeux symboliques forts

La modestie apparente du fromage ne doit pas faire illusion. D'un point de vue anthropologique, dans les sociétés grecque comme romaine, il incarne des enjeux symboliques forts, qui en font un aliment d'une grande complexité culturelle. Le premier renvoie au processus de civilisation dont le fromage est un marqueur. Sous cet angle, le classement du lait et du fromage dans la même catégorie des « produits laitiers » ou « laitages » peut générer une forme de confusion car ils ne possèdent pas la même signification anthropologique dans la pensée des Anciens. Le lait est en effet du côté de la barbarie alors que le fromage appartient à la sphère de la civilisation.

En effet, les barbares sont considérés unanimement comme des buveurs de lait et Pline note avec surprise qu'ils ne savent pas le transformer en fromage alors qu'ils connaissent le lait fermenté et le beurre⁵. Une certaine tradition historiographique en a déduit que les Romains ne buvaient pas de lait, ce qui est très exagéré, car les ruraux en consommaient fréquemment⁶. De ce point de vue, le clivage fondamental passerait plutôt entre les peuples buveurs uniquement de lait – les barbares – et buveurs de lait et de vin – les Romains. L'association du lait avec la sphère de la ruralité primitive explique que les Romains voyaient aussi leurs ancêtres comme des buveurs de lait⁷. Il n'en reste pas moins que le fromage se situait clairement du côté de la civilisation, car il est l'objet d'un processus de transformation, comparable au processus de civilisation. C'est ce que Pline veut signifier quand il pointe l'inaptitude des barbares à faire du fromage dans son passage consacré à la présentation des fromages romains. Sur ce point, le fromage

FERDIÈRE, Alain et SÉGUIER, Jean-Marc, « Le fromage en Gaule à l'âge du fer et à l'époque romaine », *Gallia*, 77-2, 2020, p. 157-229.

⁵ Pline, *Histoire Naturelle*, XI, 239. Voir aussi Varron, *Économie rurale*, II, 1, 3-5 ; Salluste, *Guerre de Jugurtha*, 89 ; César, *Guerre des Gaules*, VI, 22. ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 152. REYNOLDS, Peter, « The food of the prehistoric Celts », in WILKINS, John, HARVEY, David et DOBSON, Mike (éd.), *Food in Antiquity*, Exeter, University of Exeter Press, 1995, p. 314-315. DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 117-118. DUPONT Florence, « Le lait du père romain », in MOREAU, Philippe (éd.), *Corps romains*, Grenoble, Éditions Jérôme Million, 2002, p. 122-123. NADAUD, Robin, « Body and Soul », in ERDKAMP, Paul (éd.), *A Cultural History of Food in Antiquity*, I, Londres-New York, Berg Publishers, 2012, p. 156. À contre-courant, ALCOCK, Joan P., *op. cit.*, p. 34, défend l'idée contraire, sur la foi d'un passage de Tacite, *Germanie*, 23. Mais le *lac concretum* de Tacite doit désigner le lait fermenté, sorte de yaourt.

⁶ DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 117-118. DALBY, Andrew, *Food in the Ancien World from A to Z*, Londres et New York, Routledge, 2003, p. 217. WILKINS, John M. et HILL, Shaun, *Food in the Ancient World*, Oxford, Blackwell, 2006, p. 161-163. BROEKAERT, Wim et ZUIDERHOEK, Arjan, « Food Systems in Classical Antiquity », in ERDKAMP, Paul (éd.), *A Cultural History of Food in Antiquity*, I, *op. cit.*, p. 45.

⁷ DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 117-118.

est comparable au pain, marqueur de civilisation par sa fabrication comme par sa consommation.

Toutefois, l'insertion du fromage dans la sphère de la civilisation s'avère ambiguë car il est aussi très lié, dans l'esprit des Romains, à la campagne et aux paysans. D'un point de vue concret tout autant que symbolique, sa fabrication est associée aux bergers transhumants, les moins « civilisés » des Romains, qui se tiennent en quelque sorte à la frontière du monde civilisé. Une grande partie de la production du fromage est réalisée par eux lors des estivages, pendant la saison qui voit le pic de la lactation des femelles⁸. Pour Columelle, c'est même un devoir pour le berger que de se livrer à cette activité⁹. Il n'est donc pas étonnant que la fabrication du fromage par les bergers apparaisse comme un *topos* des poèmes bucoliques, de Virgile à Calpurnius Siculus¹⁰. D'ailleurs, pour ces poètes comme pour les agronomes, la vente du fromage apparaissait comme plus lucrative que celle de la viande ou de la laine¹¹.

Mais la consommation du fromage est tout autant corrélée avec les bergers et plus largement les paysans. Faisant l'apologie de la vie rurale, Martial ne peut manquer de citer le fromage en forme de pyramide à côté du rayon de miel ou du loir endormi¹². D'un point de vue diététique, la plupart des paysans étaient trop pauvres pour manger de la viande et devaient se contenter de fromage pour acquérir des protéines animales¹³. De façon significative, un poème anonyme, au départ attribué à Virgile, décrivant la vie quotidienne d'un paysan, porte le titre de *Moretum*, un plat à base de fromage, même si sa nature précise est objet de débat. Les interprétations oscillent en effet entre le fromage aux herbes, le gâteau au fromage ou l'ancêtre du pesto¹⁴. La présence de la recette du *moretum* dans le traité d'agronomie de Columelle n'en confirme pas moins le lien étroit de ce plat avec la campagne¹⁵.

De telles nuances n'affectaient pas le second enjeu symbolique impliquant le fromage, celui de la conception. La fabrication du fromage, spécialement le caillage, servait à penser la formation et le développement du fœtus dans le ventre de la mère. Selon Florence Dupont, l'action de la présure sur le lait était comparée à celle

⁸ FRAYN, Joan M., *op. cit.*, p. 40. ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 152. ALCOCK, Joan P., *op. cit.*, p. 34-35. THURMOND, David L., *op. cit.*, p. 198.

⁹ Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 13.

¹⁰ Virgile, *Bucoliques*, I, 33-35. Calpurnius Siculus, *Bucoliques*, III, 69 ; V, 36-38.

¹¹ Columelle, *De l'Agriculture*, VII, 2, 1. Calpurnius Siculus, *Bucoliques*, V, 36-38. FRAYN, Joan M., *op. cit.*, p. 39.

¹² Martial, *Épigrammes*, III, 58, 35.

¹³ WILKINS, John, « Introduction Part II. Meat and Fish », in WILKINS, John, HARVEY David et DOBSON Mike (éd.), *op. cit.*, p. 102-103. HALSTEAD, Paul, *op. cit.*, p. 36.

¹⁴ Principales éditions traduites et commentées : SALVATORE, Armando (éd.), *Appendix Vergiliana 2. Culex – Dirae (Lydia) – Copa – Moretum*, Naples, Libr. Scientifica Editrice, 1964 ; PASCOLI, Giovanni et TARTARI, CHERSONI, Marinella (éd.), *Moretum*, Bologne, Patron, 1983 ; KENNEY, Edward J. (éd.), *The ploughman's lunch = Moretum : a poem ascribed to Virgil*, Bristol (Avon), Bristol Classical Press, 1984. Débats : TILLY, Bertha, *Varro the Farmer*, Londres, University Tutorial Press, 1973 (à propos de Varron, *De l'Agriculture*, I, 13, 3) ; FRAYN, Joan M., *op. cit.*, p. 72 note 31 ; VISSER, Margaret, « Moretum : Ancient Roman Pesto », in WALKER, Harlan (éd.), *Spicing up the Palate : Studies of Flavours – Ancient and Modern. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1992*, Totness, Prospect Books, 1993, p. 263-274 ; DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 119-120.

¹⁵ Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 59, 1-4.

du sperme du père sur le sang de la mère et fournissait un modèle d'explication de la maturation du fœtus¹⁶. Elle insiste sur le lait de figuier comme présure – ce qui lui permet de rapprocher lait végétal et lait animal – mais les Romains utilisaient bien d'autres types de présure – appelée *coagulum* –, spécialement le lait coagulé extrait de la caillette des agneaux ou des chevreaux¹⁷. La présure était censée « cuire » le lait, de même que le fœtus « cuisait » à l'intérieur du ventre maternel. La cuisson du pain fournissait un modèle comparable, second trait rapprochant le fromage du pain. À nouveau, cette analogie entre la fabrication du pain et du fromage et la conception de l'être humain fonctionnait comme une métaphore du processus de civilisation.

Un aliment inconnu de la « haute cuisine » ?

Une telle richesse symbolique aurait dû procurer un statut supérieur, aussi bien culinaire que social, au fromage et favoriser son insertion dans la « haute cuisine » romaine, comme sur les tables aristocratiques. Cependant, une telle place n'a rien d'évident à première vue. Il est certain que le fromage comptait parmi les aliments quotidiens consommés par les Romains par tous les groupes sociaux, spécialement populaires (ce qui n'est pas le cas de toutes les sociétés antiques). Nous avons déjà évoqué son rôle dans l'alimentation du milieu rural sous sa forme première mais on peut ajouter qu'il y intervenait aussi comme ingrédient dans les bouillies ou les pâtisseries. Il est significatif que le traité agronomique de Caton, au milieu du II^e siècle av. J.-C., contienne une dizaine de recettes de gâteaux au fromage aux noms divers – la *placenta* est la plus célèbre – mais dont les compositions sont assez proches¹⁸. Bien que ce fait ne soit précisé que pour la *placenta*, il est vraisemblable que tous aient été confectionnés à partir de fromage de brebis, le type le plus répandu en Italie¹⁹.

Mais la plèbe urbaine n'était pas en reste comme le prouvent certains témoignages archéologiques. Une inscription trouvée à Pompéi, présentant la carte d'un « bar » romain, appelé traditionnellement mais improprement *thermopolium* par les archéologues, cite des fromages vendus d'ailleurs à des prix divers, le fromage doux étant plus cher (4 as contre 2 as pour les autres)²⁰. À Ostie, une fresque d'un autre « bar », situé sur la Via di Diana, représente peut-être un fromage, au milieu

¹⁶ DUPONT, Florence, « Le lait du père romain », *op. cit.*, p. 124-127. Cette comparaison remonte à Aristote : OTT, Sandra, « Aristotle Among the Basques : The « Cheese Analogy » of Conception », *Man*, n. s. 14, 1979, p. 699-711 ; VALENZE, Deborah, *Milk, a global and local history*, New Haven et Londres, Yale University Press, 2011, p. 20.

¹⁷ Sur le procédé de la présure : FRAYN, Joan M., *op. cit.*, p. 42-43. ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 152-153. CURTIS, Robert I., *op. cit.*, p. 400. THURMOND, David L., *op. cit.*, p. 200-201.

¹⁸ Caton, *De l'Agriculture*, 75-82, 84. Outre la *placenta*, on trouve les *libum*, *savillum*, *scriblita*, *spira*, *spaerita*, *erneum*, *globus*, *encytum*. DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 122-123. GRAINGER, Sally, « Cato's Roman Cheesecakes: the Baking Techniques », in Walker Harlan (éd.), *op. cit.*, p. 168-177. VALENZE, Deborah, *op. cit.*, p. 32-33.

¹⁹ FRAYN, Joan M., *op. cit.*, p. 41. ALCOCK, Joan P., *op. cit.*, p. 34. DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 123. THURMOND, David L., *op. cit.*, p. 197.

²⁰ *Corpus Inscriptionum Latinarum*, IX, 7, l. 24-25. ELLIS, Steven J. R., « Eating and Drinking Out », in ERDKAMP, Paul (éd.), *op. cit.*, p. 108. Sur la critique du terme *thermopolium*, néologisme de Plaute seulement utilisé par lui : KLEBERG, Tonnes, *Hôtels, restaurants et cabarets dans l'Antiquité romaine*, Uppsala, Almqvist & Wiksell, 1957, p. 1-25.

d'une variété de légumes et fruits (mais il peut s'agir aussi d'un melon d'eau)²¹. Lorsqu'il mangeait à l'extérieur, le citadin romain pouvait grignoter un morceau de fromage dans les divers « bars » ou « restaurants », en général appelés *popina*, disséminés dans la ville²². Les plus pauvres gardaient toujours un quartier de fromage chez eux comme l'indique l'épigramme de Martial décrivant l'intérieur misérable d'un homme n'ayant plus payé son loyer depuis deux ans (il avait du fromage de Toulouse)²³.

Il figurait aussi dans le menu habituel des *caupones*, les « hôtels-restaurants » et son caractère éminemment transportable, sous la forme du fromage sec, en faisait un aliment idéal pour les voyageurs²⁴. Apulée le cite à plusieurs reprises dans son roman *Les Métamorphoses*, décrivant l'errance d'un jeune homme transformé en âne sur les routes de Grèce²⁵. Dans le cadre d'un voyage, il pouvait être mangé à toute heure, sur le pouce, souvent accompagné de pain, bien que certains médecins aient considéré l'association du pain et du fromage comme peu digeste²⁶. Sa commodité lui garantissait de même une place toute naturelle à la table des deux repas de la journée, de nature simple, le *jentaculum* (petit déjeuner) et le *prandium* (déjeuner)²⁷. Apulée en fait le cœur du *jentaculum* de deux voyageurs, de même que Martial se vante que son don d'un fromage de Luna fournira mille *prandia* aux esclaves de son ami²⁸. Ces repas de fromage, de même que les plats populaires à base de fromage, ne constituaient évidemment pas un sommet de gastronomie : un héros d'Apulée se plaint que la tourte au fromage (*polenta caseata*) partagée avec d'autres voyageurs ait été bourrative et collante²⁹.

Une telle simplicité – on pourrait dire une telle rusticité – ne constitue pas *a priori* un facteur positif pour une intégration dans la sphère de la « haute cuisine ». De fait, si l'on se tourne vers le manuel *L'Art culinaire* d'Apicius, ce sommet de la gastronomie romaine, on constate qu'il y tient une place marginale puisqu'il n'est

²¹ BROEKAERT Wim et ZUIDERHOEK Arjan, *op. cit.*, p. 54.

²² Sur ces établissements : KLEBERG, Tonnes, *op. cit.* ; MONTEIX, Nicolas, « *Cauponae, popinae* et « thermopolia », de la norme littéraire et historiographique à la réalité pompéienne », in CHARLES-LAFORGE, Marie-Odile (dir.), *La Norme à Pompéi (I^{er} siècle avant-1^{er} siècle après J.-C.)*. *Contributi di Archeologia Vesuviana III*, Rome, L'Erma di Bretschneider, 2007, p. 117-128. BADEL, Christophe, « *Scientia Popinae* : la restauration à Rome (II^e siècle av. J.-C.-II^e siècle ap. J.-C.) », in MARCILHAC, Vincent et MORINIAUX, Vincent (dir.), *Les établissements de restauration dans le monde*, Paris, L'Harmattan, 2012, p. 25-35.

²³ Martial, *Épigrammes*, XII, 32, 18.

²⁴ ANDRÉ Jacques, *op. cit.*, p. 154-155.

²⁵ Apulée, *Métamorphoses*, I, 5, 3-4 ; I, 18, 8 ; VIII, 19, 1.

²⁶ Apulée, *Métamorphoses*, I, 18, 8. Sur le débat sur la question, présent chez Galien : WILKINS, John M. et HILL, Shaun, *op. cit.*, p. 57-58, 193.

²⁷ ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 155. DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 119.

²⁸ Apulée, *Métamorphoses*, I, 18, 8. Martial, *Épigrammes*, XII, 30. L'assertion de Martial doit être croisée avec les dires de Pline assurant que chaque fromage de Luna pèse 1000 livres (*Histoire Naturelle*, XI, 241). Le propos paraît peu crédible : 1000 livres romaines correspondent à 435 kg ; or, les poids les plus importants des meules actuelles est largement inférieur, soit 40,8 kg pour le parmesan et 108,8 kg pour l'emmental (ALCOCK, Joan P., *op. cit.*, p. 35).

²⁹ Apulée, *Métamorphoses*, I, 14, 1. Il s'agirait d'une bouillie d'orge : ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 155.

présent que dans six recettes³⁰. Trois d'entre elles se rapportent à la *sala cattabia*, une « bouillie » de pain trempé avec du fromage mais aussi du concombre, de la chair de poulet ou des ris de veau³¹. Deux des recettes utilisent du fromage de vache salé, donc sec, mais la troisième se réfère au fromage des Vestins, confectionné avec du lait de brebis ou de chèvre des montagnes des Abruzzes, sans doute fumé³². Deux autres recettes concernent une *patina* ou *patella*, c'est-à-dire un flan salé, plat très prisé des Romains³³. Il implique l'usage de fromage frais. L'un des deux, la *patella* de fromage et de stockfisch mélange du poisson avec de la cervelle cuite, des foies de poulet, des œufs durs et du fromage frais ébouillanté. Elle est sans doute identique à la *patina tyrotarichi* ou *tyrotarichum*, un plat de poisson au fromage, qui avait les faveurs de Cicéron³⁴.

L'examen de la présence du fromage à la *cena* du soir, le repas le plus important des Romains, et même au banquet, offre un bilan plus encourageant. Les témoignages de Martial autant que de Pétrone prouvent qu'il en était l'un des éléments habituels, même s'il n'avait pas la centralité de la viande ou du poisson³⁵. La détermination de sa place dans les services, et donc dans le déroulement du banquet, apparaît révélatrice. Lorsqu'il invite son ami Iulius Cerealis à dîner, Martial lui mentionne le fromage du Vélabre « durci au feu », c'est-à-dire fumé, dans la liste des plats servis lors de la *gustatio*, les « hors d'œuvre »³⁶. Dans sa diatribe contre Mancinus, qui se contenta de servir un seul sanglier à soixante convives, le poète énumère de même les fromages en meule, cube ou pyramide parmi les mets qu'il aurait dû servir³⁷. Cette liste atteste de la présence du fromage aux banquets mais ne permet pas de déterminer sa place précise au sein des services.

Le fromage est de même présent dans le banquet de Trimalcion, l'archétype du banquet romain en dépit de ses exagérations manifestes. Il apparaît sur le fameux plateau du zodiaque, qui prend place non lors de la *gustatio* mais au début de la « première table », la *prima mensa*, le cœur du repas romain³⁸. Le signe de la

³⁰ Selon DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 120, il faut y ajouter une recette du *moretum* (*Art culinaire*, I, 21). Mais cette recette, appelée *moretaria*, ne contient pas de fromage et se présente plutôt comme une sauce accompagnant le *moretum*.

³¹ Apicius, *Art culinaire*, IV, 1, 1-3.

³² Sur le fromage des Vestins : ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 154 ; DALBY, Andrew, *Empire of Pleasures : Luxury and Indulgence in the Roman World*, Londres/New York, Routledge, 2000, p. 70 ; DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 120.

³³ Apicius, *Art culinaire*, IV, 2, 13 et 17. Sur la *patina* : ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 152, 198, 211, 218-219, 225. DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 121-122.

³⁴ Cicéron, *A Atticus*, IV, 8, 1 ; *Aux Familiers*, IX, 16, 7-9. ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 155. DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 122. La formulation de Cicéron est toutefois ambiguë et a pu être interprétée comme dépréciative pour ce plat : DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 123.

³⁵ DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 119.

³⁶ Martial, *Épigrammes*, XI, 52. Sur le fromage du Vélabre, qui, selon les historiens contemporains, correspondrait au quartier romain du même nom ou à une localité proche de Rome : ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 153 ; DALBY, Andrew, *op. cit.*, p. 213 ; DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 119-120.

³⁷ Martial, *Épigrammes*, I, 43, 7. Les formes en cône ou en pyramide permettent une maturation plus rapide : ALCOCK, Joan P., *op. cit.*, p. 35.

³⁸ Pétrone, *Satiricon*, 35. LINDSAY, Hugh, « Food Representations », in ERDKAMP, Paul (éd.), *op. cit.*, p. 173, le place lors de la *gustatio* mais le texte a précisé auparavant que les

balance est illustré précisément par une balance dont un plateau porte une *scriblita* et l'autre une *placenta*³⁹. Toutes deux sont des pâtisseries à base de blé et de fromage, la différence résidant dans l'ajout de miel pour la *placenta*⁴⁰. La *scriblita* est considérée comme une tarte par certains commentateurs⁴¹. Le fromage est de même mentionné dans la description d'un banquet antérieur auquel l'un des invités de Trimalcion, Habinnas, a participé⁴². Il l'est même doublement puisqu'il est servi au début de la première table sous la forme d'une *scriblita* (variante lexicale de *scriblita*) froide nappée de miel puis lors de la « seconde table », le « dessert » romain, sous la forme de fromage mou, donc frais, trempé dans du vin doux. Cette présence régulière, à différents moments du banquet, certifie la pleine intégration du fromage à la gastronomie romaine.

Le fromage et la « grammaire » du goût romain

Nous avons jusqu'ici utilisé des critères empiriques – la place du fromage dans les recettes ou les banquets – pour déterminer le statut gastronomique du fromage. Mais, pour approfondir la réflexion, il faut adopter une démarche plus théorique et se tourner vers les catégories romaines du goût. Nous avons évoqué en introduction le clivage fondamental *carnes/fruges*, mis en valeur par Florence Dupont, qui s'appuie en fait sur une opposition du mou et du dur⁴³. Les aliments indispensables à la vie, comme le pain, sont de consistance dure tandis que les aliments sources de plaisir sont de texture molle, comme les huîtres ou la viande de porc. Il est malheureusement difficile d'insérer le fromage dans une telle classification en raison de la diversité de sa consistance. Les Romains fabriquent en effet deux types de fromages, le fromage frais et le fromage sec : or, le premier est mou tandis que le second est dur⁴⁴. Rien dans les sources n'autorise à penser que le fromage frais ait possédé un statut culinaire supérieur au fromage sec. Nous avons vu que les recettes d'Apicius font appel indifféremment à l'un et à l'autre, le sec pour la *sala cattabia* mais le frais pour la *patina*.

En revanche, les appétences du goût romain font bien comprendre comment il pouvait procurer un vrai plaisir gustatif et acquérir une dimension gastronomique. C'est ce que Florence Dupont a nommé avec justesse la « grammaire » du goût romain⁴⁵. Or, le fromage s'intègre parfaitement dans les règles de cette « grammaire ». L'hégémonie du « mou » impliquait une préférence manifeste pour le moelleux, dilection à laquelle le fromage frais répondait parfaitement⁴⁶. Il est évident que l'insertion de fromage frais dans les *patina* avait cette finalité, au même titre que

gustatoria ont été enlevés (34).

³⁹ ...*super libram stateram in cuius altera scriblita erat, in altera placenta...*

⁴⁰ ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 214. DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 122.

⁴¹ GRIMAL, Pierre, *Romans grecs et latins*, Paris, Gallimard, La Pléiade, 1958, p. 28. LINDSAY, Hugh, *op. cit.*, p. 173.

⁴² Pétrone, *Satiricon*, 66. LINDSAY, Hugh, *op. cit.*, p. 175.

⁴³ Voir note 3 pour la bibliographie.

⁴⁴ FRAYN, Joan M., *op. cit.*, p. 41-43. ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 154-155. CURTIS, Robert I., *op. cit.*, p. 401-402. THURMOND, David L., *op. cit.*, p. 200-206.

⁴⁵ DUPONT, Florence, « Grammaire de l'alimentation et des repas romains », *op. cit.*, p. 197-214.

la cervelle cuite ou les foies de poulet. D'autre part, amateurs de saveurs fortes, les Romains ressentaient une grande appétence pour le goût salé, caractère essentiel du fromage sec⁴⁷. Outre la maturation naturelle du fromage, le recours au salage comme procédé de conservation accroissait cette caractéristique, même si les paysans cherchaient à la maintenir dans une certaine limite⁴⁸. En revanche, il semble que l'emploi systématique du fromage sec réduit en poudre dans les pâtisseries ne se rapporte pas à des enjeux gustatifs, mais ait eu pour but de fournir une farine de complément, héritage de la période archaïque où la farine de blé aurait été rare et réservée aux aliments de base⁴⁹.

Il est plus difficile de savoir si le fromage satisfaisait à un autre tropisme gustatif des Romains, l'amour du gras, qui n'est pas sans rapport avec le moelleux⁵⁰. La question pose le problème de la hiérarchie entre les fromages de vache, de brebis et de chèvre, sur lequel les historiens ne s'accordent pas. Fromage le plus gras, le premier était aussi le plus rare en raison des particularités du milieu méditerranéen, à l'exception de l'Italie du Nord⁵¹. De la prédominance numérique des brebis et des chèvres, Joan M. Frayn et Joan P. Alcock en ont déduit que leurs fromages avaient la préférence des Romains⁵². Mais Jacques André, suivi par Robert I. Curtis, a défendu la thèse de la supériorité gastronomique du fromage de vache, ce qui correspondrait bien à la dilection pour le gras⁵³. De fait, deux des trois recettes de *sala cattabia* d'Apicius utilisent le fromage de cet animal⁵⁴. Ce constat a amené Carol A. Déry à considérer que le fromage de vache s'était imposé seulement à la fin de l'Antiquité, sans doute parce que *L'Art culinaire* date du IV^e siècle pour son état définitif⁵⁵.

En revanche, il n'est pas contestable qu'un trait fondamental assurait la compatibilité du fromage avec les principes de la « haute cuisine » romaine : son évidente plasticité. Le cuisinier romain se présentait comme un artiste de l'illusion et son ambition était de transformer aussi bien l'aspect que le goût des produits employés⁵⁶. À ce jeu, certains aliments se prêtaient mieux que d'autres et le fromage y était bien adapté. Dès sa fabrication, les paysans transformaient ou modelaient le goût du fromage en y ajoutant des ingrédients divers, tels des pignons verts broyés ou une infusion de thym. Le fumage, par exemple avec du bois de pommier, à

⁴⁶ DUPONT, Florence, « Grammaire de l'alimentation et des repas romains », *op. cit.*, p. 206-207. BADEL Christophe, *op. cit.*, p. 345-347.

⁴⁷ BADEL, Christophe, *op. cit.*, p. 344-345.

⁴⁸ ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 153. CURTIS, Robert I., *op. cit.*, p. 401. THURMOND, David L., *op. cit.*, p. 203-204.

⁴⁹ ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 213-214, parle de « farine de fromage ».

⁵⁰ BADEL, Christophe, *op. cit.*, p. 345-346.

⁵¹ THURMOND, David L., *op. cit.*, p. 198.

⁵² FRAYN, Joan M., *op. cit.*, p. 41. ALCOCK, Joan P., *op. cit.*, p. 34.

⁵³ ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 153. CURTIS, Robert I., *op. cit.*, p. 400.

⁵⁴ Apicius, *Art culinaire*, IV, 1, 1 et 3.

⁵⁵ DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 120.

⁵⁶ TILLOI D'AMBROSI, Dimitri, *L'Empire romain par le menu*, Paris, Arkhê, 2017, p. 69. BADEL, Christophe, « Le cuisinier romain : *ars* ou *ministerium* ? », *Food & History*, 15, 1-2, 2017, p. 68.

l'origine procédé de conservation, était aussi une façon de modifier le goût⁵⁷. Présentant ces procédés, l'agronome Columelle a cette remarque révélatrice : « On peut par le même moyen donner au fromage le goût qu'on veut, en y ajoutant le condiment qu'on préfère⁵⁸ ». Ce « parfumage » du fromage l'apparente alors, non pas au pain, mais au vin, que les Romains avaient coutume d'enrichir par des produits aussi divers que la rose, la violette, le poivre mais aussi le roseau odorant ou le bitume⁵⁹. Ces stratégies gustatives confirment pleinement la dimension gastronomique du fromage.

Mais ce n'est pas le seul point commun entre le vin et le fromage. Comme pour le vin, les Romains laissaient vieillir les fromages secs. Il est difficile de se faire une idée de la durée, au-delà du temps minimal de fabrication, mais Columelle assure que si le lait est gras, on peut conserver le fromage fort longtemps⁶⁰. Il fournit un procédé de conservation à utiliser au bout d'un an, ce qui pourrait indiquer la durée moyenne de « garde ». Au-delà de cette date, il conseille de plonger le fromage dans du moût afin de réaliser une « conserve » de fromage, qui peut ensuite être utilisé comme assaisonnement mais aussi mangé tel quel⁶¹. Cette capacité de durée permettait au fromage d'être l'objet d'un commerce de longue distance et Columelle fait bien le lien en notant que les fromages secs pouvaient être transportés « au-delà des mers⁶² ». Autre point commun avec le vin, cette possibilité rangeait certains fromages dans la catégorie des produits de luxe.

Pour cette raison, les fromages – ou plutôt certains fromages – entraient dans la logique d'évaluation et de classification à l'échelle impériale, qui concernait les produits alimentaires prisés par l'aristocratie. Il n'est donc pas étonnant que Pline l'Ancien dresse une liste des fromages les plus fameux de l'Empire - avec un jugement éventuel sur leur goût ou leur propriétés - comme il le fait pour les vins ou les huîtres, l'un des mets les plus appréciés des banquets de l'élite⁶³. Le passage est certes beaucoup moins long que celui sur le vin mais supérieur à celui sur les huîtres⁶⁴. Ce classement prouve que le fromage était l'objet des logiques d'évaluation, de distinction et de hiérarchisation, typiques de la démarche gastronomique. Dans son tour d'horizon de « l'Empire des plaisirs », Andrew Dalby lui a donc réservé une place toute naturelle⁶⁵. La liste de Pline présente un bilan équilibré entre l'Italie et les provinces mais n'en donne pas moins l'impression d'une ouverture commerciale et donc culinaire, à la fois limitée, incomplète et partielle⁶⁶.

⁵⁷ ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 153. DÉRY, Carol A., *op. cit.*, p. 119. CURTIS, Robert I., *op. cit.*, p. 400. DALBY, Andrew, *op. cit.*, p. 80-81. THURMOND, David L., *op. cit.*, p. 206.

⁵⁸ Columelle, *De l'Agriculture*, VII, 8, 7 : *Similiter qualiscumque uelis saporis efficere possis, adiecto quod elegeris condimento.*

⁵⁹ ANDRÉ, Jacques, *op. cit.*, p. 166-168.

⁶⁰ Columelle, *De l'Agriculture*, VII, 8, 1 (*longiorem patitur custodiam*).

⁶¹ Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 43.

⁶² Columelle, *De l'Agriculture*, VII, 8, 6 (*trans maria*).

⁶³ Pline, *Histoire naturelle*, XI, 240-242. Vin : XIV, 59-87. Huîtres : XXXII, 62-63.

⁶⁴ 3 items dans les éditions actuelles pour 28 pour le vin mais 2 pour les huîtres.

⁶⁵ DALBY, Andrew, *op. cit.*, p. 58, 62, 70, 75, 81, 91, 114, 141, 213, 253.

⁶⁶ Le paragraphe 240 recense les fromages des provinces occidentales, en fait seulement la Narbonnaise (4) et la Dalmatie (1). Le 241 énumère 4 fromages italiens et 1 siciliens. Le 242, consacré à l'Outre-Mer, c'est-à-dire l'Orient, n'évoque que le fromage bithynien.

Centrée sur l'Italie centrale, et plus particulièrement l'Apennin, la partie italienne énumère les fromages de Cœbanum (Ligurie), Sassina (Ombrie), Luna (frontière Ligurie/Toscane), et des Vestins (entre Apennins et Adriatique). Parmi les provinces, la Narbonnaise domine le tableau face aux références isolées de la Dalmatie, de la Sicile et de la Bithynie⁶⁷.

La liste n'est pas exhaustive mais offre l'avantage d'une vision d'ensemble et des grands équilibres. D'autres auteurs permettent de confirmer ou d'enrichir le bilan, en particulier Martial. Sur les quatre fromages offerts à ses amis, on retrouve ceux de Luna et des Vestins mais on découvre ceux du Vélabre (Rome) et de Trébula (Sabine)⁶⁸. Concernant les fromages gaulois, il mentionne le « carré » (*quadra*) de Toulouse qui vient s'ajouter à ceux de Nîmes, de la Lozère, du Gévaudan et des Alpes Centroniennes⁶⁹. Plus tardivement, au début du III^e siècle, l'Égyptien Athénée de Naucratis, qui a vécu à Rome, confirme que les fromages de chèvre de Sicile ont la réputation d'être les plus fins⁷⁰. Il est logique de considérer que ces objets d'un commerce régional ou interrégional constituaient le cercle étroit des fromages de qualité, servis sur les tables aristocratiques ou utilisés dans la confection de plats raffinés. De fait, le seul fromage mentionné par *L'Art culinaire* est celui des Vestins et Martial prévoit un fromage du Vélabre dans son invitation à Iulius Cerealis⁷¹. Mais il faut aussi reconnaître que le « carré » de Toulouse figure dans un logis misérable !

*

En définitive, le cas du fromage illustre une situation assez classique invalidant les oppositions binaires « populaire/aristocratique » ou « quotidien/exceptionnel ». À l'image de beaucoup de produits romains – comme l'olive, les fruits ou le vin – le fromage était à la fois un aliment quotidien, que l'on mangeait rapidement sur le pouce, et un aliment raffiné, que les aristocrates dégustaient lors de leurs banquets. La qualité et la réputation du fromage faisaient la différence et la liste de Pline livre un échantillon des meilleurs qui jouissaient d'un statut gastronomique reconnu. La rareté de l'emploi du fromage dans les recettes de la « haute cuisine » n'invalide pas cette conclusion car elle s'explique sans doute par ses besoins propres. La concentration sur un nombre réduit de plats – *sala cattabia*, pâtisseries et certaines *patina* – indique que les cuisiniers y avaient recours lorsque ses spécificités le rendaient indispensable. Assurément, il n'avait pas l'importance centrale du *garum*, que les Romains mettaient dans tous les plats, mais il n'en reste pas moins qu'à Rome, il n'y avait pas de bon banquet sans fromage.

⁶⁷ Sur ces fromages gaulois, voir dernièrement le bilan de FERDIÈRE, Alain et SÉQUIER, Jean-Marc, *op. cit.*

⁶⁸ Martial, *Épigrammes*, XIII, 30 (Luna), 31 (Vestins), 32 (Vélabre), 33 (Trébula).

⁶⁹ Martial, *Épigrammes*, XII, 32, 18.

⁷⁰ Athénée, *Le Banquet des Sophistes*, XIV, 658b. ALCOCK, Joan P., *op. cit.*, p. 35.

⁷¹ Apicius, *Art culinaire*, IV, 1, 2. Martial, *Épigrammes*, XI, 52. ALCOCK, Joan P., *op. cit.*, p. 35.